



SANS BARRIQUE, POINT DE VIN

> ANTOINE TINEL |



L'athlète périgourdin Yoann Kowal doit réaliser les minima de 8 minutes 22 secondes au 3 000 mètres steeple pour participer aux Jeux olympiques de Tokyo, après deux ans dans le dur. « Je veux retrouver du plaisir ! »



À Galgon, en Gironde, la tonnellerie Millet fabrique des barriques toute l'année et en vend dans le monde entier

Le tonnelier est un maillon essentiel dans l'élaboration du vin, tout comme l'œnologue et le vigneron. Un ballet à trois où la barrique est au centre. Reportage dans une tonnellerie à **Galgon (33)** « Vous savez, tout est lié. Nous travaillons vraiment à l'unisson. » Daniel Millet est œnologue à

Puisseguin. En plus de sa personne, le « nous » désigne ici son frère Dominique, tonnelier à Galgon, et Stefaan Massart, vigneron à Puynormand, au château Vilatte. Un signe qui ne ment pas, ces trois professions partagent le même champ lexical.

Faire du vin est donc le résultat de cette règle de trois. « C'est une relation très importante », confirme Stefaan Massart, pour qui une barrique est bien plus qu'un simple contenant. « La barrique se fait oublier, poursuit le vigneron. Mais le vin garde en mémoire ce qu'elle lui a apporté. » Lui préfère que « le goût de boisé s'efface. Pour que le vin ne prenne pas l'identité de la barrique. » « Le bois est un élément d'élevage et de complexité, qui va évoluer avec le vin », ajoute Daniel Millet.

À chaque vin, sa barrique. Ou presque. Depuis sa tonnellerie de Galgon, où il est installé depuis l'an 2000, Dominique Millet fabrique des tonneaux suivant les desiderata de ses clients. Pour ce faire, il peut s'appuyer sur plusieurs éléments. La provenance du bois, d'abord. Comme les vignobles, la forêt a ses grands noms. Pour le bois, c'est celle de Tronçais, massif domanial dans l'Allier. « C'est une forêt avec des tannins soyeux, souples. On y trouve beaucoup de finesse », explique le tonnelier. Il s'agit ici d'arbres presque tricentenaires, essentiellement des chênes sessiles. Stefaan Massart choisit parfois des bois aquitains « qui proposent plus d'échanges » entre la barrique et le vin. Les

essences peuvent varier selon la couleur. Si 95 % de la production de la tonnellerie Millet, créée en 1952 par le père de Daniel et de Dominique, est en chêne, des clients en commandent en acacia. « Pour les blancs et les rosés, précise Dominique. Aromatiquement, c'est moins lourd, plus lumineux. » « Là, nous n'avons pas les problèmes de prise de bois qu'on peut retrouver sur les chênes », ajoute son frère Daniel. L'œnologue va intervenir auprès du vigneron. Il explique : « Nous l'orientons vers un choix de bois et de chauffe. Nous connaissons les caractéristiques de telle ou telle tonnellerie. »

CHAUFFE ET ARÔMES

Et notamment lors de la chauffe, l'autre élément constitutif de l'identité d'une barrique. Cette étape, essentielle dans le processus de fabrication (lire par ailleurs), s'appelle aussi le bousinage. Elle permet d'exprimer le potentiel œnologique, tannique et aromatique du bois. « Plus on va aller loin dans la chauffe, détaille Dominique Millet, plus ça va être intense en arômes de café, de moka. En chauffant moins, on va limiter l'impact aromatique. Pour le vin blanc, par exemple, on va procéder à une chauffe plus douce, qui va garder la sucrosité. » « C'est vraiment très important, le poste à plus haute responsabilité, souligne le tonnelier. C'est un procédé très complexe, au cours duquel on doit trouver le juste équilibre. On doit prendre en compte les cépages, les tannins, le millésime. Nous n'avons pas le droit à l'erreur. »

Ainsi, chaque tonnelier a sa personnalité, et va « bousiner » différemment. Ici, chez Millet, on a quatre chauffes déclinables. Certains en proposent jusqu'à 10 ou 15. On travaille à l'œil et au nez, comme le vigneron et l'œnologue. « Ah, il n'y a pas d'outil de mesure, rigole Dominique Millet. C'est très empirique ! » Le vigneron, lui, va vouloir une certaine homogénéité dans ses barriques. « On essaie de faire un produit relativement standard », reconnaît Dominique Millet. Qui, régulièrement, rend visite à ses clients. « Jusqu'à la mise en bouteilles, nous sommes présents », assure le chef d'entreprise de Galgon.



Stefaan Massart (à gauche) est vigneron, Dominique Millet (en haut), tonnelier, Daniel, son frère jumeau est œnologue. Tous les trois travaillent ensemble à l'élaboration des vins

Les dégustations font partie du travail du tonnelier. La collaboration, si elle se finit souvent autour d'un verre, commence avant les vendanges, notamment pour les vins blancs. « Quand je vois comment va se passer une récolte, j'appelle Dominique, explique Stefaan Massart, et, en fonction des quantités et des cépages, je lui fais part de mes souhaits. » Pour les rouges, c'est après les vendanges que les choix se font.

UNE FILIÈRE QUI RECRUTE

« C'est très compliqué », soupire Dominique Millet, quand on évoque avec lui le recrutement de main-d'œuvre. Comme de nombreuses autres tonnellerie en France, il participera mercredi 18 mars aux journées portes ouvertes organisées par la Fédération des tonneliers de France. L'occasion de découvrir ce « métier de passion ». Deux voies existent pour celles et ceux qui souhaitent se former : intégrer une des trois écoles françaises (à Beaune, en Bourgogne, à Cognac ou à Bordeaux), ou bien se former au sein d'une entreprise.

Il est nécessaire de s'inscrire sur www.tonnellersdefrance.fr ■