

ARTISANS TONNELIERS

LES CRÉATEURS DE GOÛTS

En France, la trace des premiers grands contenants, en terre cuite ou en bois, remonte à plus de 2 000 ans. Le pays est aujourd'hui le premier fabricant de fûts à vin et spiritueux dans le monde. Quarante ans de recherche, une matière première de qualité et un savoir-faire inégalé et inégalable font du tonneau français un produit haut de gamme au rayonnement international.

Isabelle Flayeux

« **L**e savoir-faire d'excellence de ce métier ancien a été sauvegardé grâce aux régions viticoles et à l'exigence des grandes maisons », présente Jean-Luc Sylvain, président de la Fédération des Tonneliers de France (FTF). Pays de référence, la France produit plus de 650 000 fûts par an, dont 70 % partent à l'étranger. « Tous les vins haut de gamme à travers le monde sont élevés dans une barrique en chêne fabriquée sur mesure et manuellement dans l'Hexagone. » La force des tonneliers tient en partie à la présence en nombre d'une matière première aux vertus reconnues, et cultivée depuis des siècles sur le territoire : « L'essence qui convient le mieux à l'élevage des vins et spiritueux est le chêne. Il délivre le potentiel d'un cépage et d'un terroir. »

OBJECTIF : SUBLIMER LE VIN

Dans les années 1980, la diversité des origines des chênes pédonculés et sessiles, les deux variétés utilisées en tonnellerie, a conduit les instituts œnologiques à lancer des travaux. « Les recherches ont mis en exergue les caractéristiques de chaque variété. L'impact sur le vin dépend à la fois de critères botaniques et géographiques. Depuis, le métier a évolué. » En collaboration avec le viticulteur, le tonnelier sélectionne le chêne en fonction du cépage, du vin

ou du pays producteur. Ils évaluent ensemble le temps de séchage des merrains (pièces de bois) pour arriver au degré de maturation souhaité. Ensuite, chaque geste compte. Le bois fendu est assemblé en forme de « rose ». Le galbe s'obtient en plaçant un brasero à l'intérieur. Par un procédé d'humidification et de chauffe, l'ensemble s'assouplit pour être cintré avant une seconde chauffe qui participera à la complexité du vin. « Cette étape est aussi menée en concertation avec le client. L'intérieur du fût est chauffé tout doucement. Le degré de dégradation est choisi selon le cépage et les arômes attendus. »

UN MÉTIER NOBLE ET RECHERCHÉ

La majorité des diplômés des trois écoles (Beaune, Bordeaux et Cognac) accède rapidement à un emploi. « Le tonnelier est un des acteurs essentiels de la vinification. C'est un métier à part entière, et spécifique à la France, qui garantit un accès à l'emploi. 45 apprentis de 16 à 29 ans et des personnes en reconversion professionnelle ont intégré notre CFA en septembre », explique Lucile Bec, conseillère formation du Campus des métiers de Cognac (16). « La fédération est très attentive à la formation. C'est un métier de haute couture exercé par des gens de savoir-faire », conclut Jean-Luc Sylvain.



Jean-Luc Sylvain

Président de la Fédération des Tonneliers de France

« Tout l'art du tonnelier est de permettre le mariage idéal entre le chêne et le vin. »



© FTF - TONNELLERIE BILLON

www.tonnellersdefrance.fr - cma-charente.fr/Tonnellerie