

# Dominique Millet

## L'artisan de l'ombre

Depuis 38 ans, Dominique Millet est tonnelier, il fabrique les fûts en bois qui servent à l'élevage des vins et d'autres alcools. Il est à la tête de la tonnellerie Millet, fondée par son père en 1952 à Puisseguin, près de Saint-Émilion, et lorsqu'on lui demande s'il serait d'accord pour nous parler de sa profession, la réponse est immédiate, c'est un grand : OUI!

À 57 ans, Dominique Millet fait partie de ces hommes qui racontent leur métier avec une passion débordante et un désir de transmission incontestable. Depuis sa plus tendre enfance, il grandit dans le monde magique de la tonnellerie, où il voit son père, Guy Millet, taper du marteau au milieu des flammes pour fabriquer de ses mains de majestueux tonneaux. « Dans une tonnellerie, ce qu'il y a de magnifique, ce sont les effluves. Quand les barriques chauffent, ça sent le pain grillé, puis la vanille et le caramel, c'est complexe et magique, depuis tout petit j'adore ces odeurs! », se souvient Dominique.

Dès la fin de la classe de seconde, il est convaincu que sa place est à la tonnellerie auprès de son père, alors dans le but de reprendre l'entreprise familiale, il passe un bac de comptabilité et de gestion et à 19 ans, il rejoint son père pour apprendre le métier. « C'est un métier très physique! Dans les années 1980, on donnait entre 7 à 10 000 coups de marteau par jour! », se rappelle Dominique qui au fur et à mesure des années a vu le métier évoluer. « Aujourd'hui, on a modernisé



« La tonnellerie c'est un monde à part, un monde lié à la fois au bois et à la vigne, c'est fabuleux! »

Dominique Millet, tonnelier de la tonnellerie Millet

l'outil de travail, grâce aux presses hydrauliques on ne donne plus que 400 coups de marteaux! », se réjouit-il. L'histoire raconte que la barrique fût inventée par les Celtes et adoptée par les Romains avant la naissance de Jésus-Christ, cela se vérifie grâce aux nombreuses gravures existantes qui illustrent des tonneaux sur les embarcations. De l'Antiquité au XX<sup>ème</sup> siècle, on utilise principalement les fûts pour les transports. C'est seulement à la fin des années 1970-1980, avec l'avènement de l'oenologie, que l'on s'intéresse aux apports aromatiques de la barrique et aux bienfaits de la porosité du bois qui permet une micro-oxygénation et favorise l'évolution du vin.

À partir de cette époque, la tonnellerie devient un art à part entière dont la première étape est le choix du bois! Il est sélectionné avec soin par le mérandier, l'artisan qui prépare les planches de bois appelées douelles, qui sont assemblées pour former le fût. Dans ce domaine, la grande star, c'est le chêne français issu de nos forêts domaniales, mais Dominique propose également du chêne blanc d'Amérique, du merisier ou de l'acacias. Une fois que les douelles sont formées, le bois est mûré. On le laisse pendant 24 mois minimum à l'air libre, au vent, à la pluie et au soleil. Cela permet de transformer les tanins du bois afin qu'ils soient souples et sans agressivité. La dernière étape

et non des moindres, c'est la chauffe. « C'est la partie la plus délicate du métier, cela demande des années d'apprentissage! », précise Dominique. La chauffe se déroule en deux temps et a plusieurs intérêts :

**La chauffe de cintrage**, qui consiste à chauffer les douelles de manière à ce qu'elles s'assouplissent pour pouvoir les plier et ainsi former l'arrondi de la barrique.

**Le bousinage**, qui a pour objectif de transformer les arômes du bois. « C'est là où on travaille à la demande du client. Selon le temps et l'intensité de la chauffe, on ne va pas développer les mêmes arômes. Par exemple, sur une chauffe moyenne on recherche des arômes de vanille, alors qu'avec une chauffe plus forte on ira vers des arômes de caramel ou de café », détaille Dominique.

« Dans une tonnellerie, ce qu'il y a de magnifique, ce sont les effluves. »

Comme toutes les disciplines, la tonnellerie a ses tendances! Dans les années 1980, la mode lancée par Robert Parker, le père de la critique de vin, est au vin très boisé mais, depuis 10 ans, on préfère des barriques qui gardent les arômes du fruit. « Même si c'est un métier ancestral, il ne faut pas rester figé, il faut être à l'affût des tendances et des nouveautés », déclare Dominique. Et après 38 ans de métier, il avoue avoir toujours la même passion pour cet héritage qu'il prend plaisir à transmettre aux élèves de l'école de tonnellerie de Bordeaux.