



Technique

« Il ne faut pas opposer fruit et bois ! »

François Witasse, PDG de la tonnellerie Demptos à Saint-Caprais-de-Bordeaux, est aussi président du Syndicat régional des maîtres tonneliers du Sud-Ouest.

► **François Witasse, avec votre regard de président du Syndicat régional des maîtres tonneliers du Sud-Ouest, comment observez-vous cet engouement pour de nouveaux contenants ?**

Tout d'abord, il ne faut pas opposer fruit et bois. Le fruit a besoin d'être élevé pour être plus résistant au temps.

Nous observons aussi des élevages dans des contenants moins impactants dans les saveurs du bois, mais qui nécessitent tout de même d'être menés.

► **Comment observez-vous ces nouvelles tendances, ces nouveaux champs d'expérimentation ?**

On voit une volonté dans le vignoble de se distinguer, d'expérimenter, de mener des recherches et d'engager de nouvelles stratégies. Apparaissent des cuves béton rondes ou ovoïdes, des amphores qui gagnent de la place dans les chais. Les vignerons veulent se différencier.

Cependant, la demande sur les grands formats reste une petite frange de l'élevage. Et je vous confirme que depuis 3 à 5 ans, dans le Bordelais, il y a une demande plus importante sur les grands contenants.

► **Des foudres à Bordeaux, c'est nouveau ?**

Pas du tout ! Il n'est pas juste de penser que le foudre constitue une nouveauté en Bordelais. Mais bien longtemps, ils étaient utilisés en phase de vinification. Ce qui est nouveau, c'est d'utiliser le foudre en phase d'élevage !

► **Ces contenants viennent-ils concurrencer la barrique ?**

En matière d'élevage, à ce jour, le bois reste le meilleur ami du fruit, même si dans le bouquet final, le dégustateur ne veut pas qu'il soit surarmé.

La demande du vigneron, du tonnelier, du foudrier, etc., au-delà du contenant, c'est le respect du fruit. C'est notre principale préoccupation. On recherche aussi cette durée de vie du vin qui est impossible sans élevage. Tout notre travail, c'est d'apporter des outils précis aux vignerons et aux œnologues.

Sur l'élevage, j'observe surtout des stratégies de complémentarité plutôt que des stratégies alternatives. C'est-à-dire des vins élevés en majorité en barriques qui sont assemblés à des vins élevés en foudre ou en amphore.

► **Comment lisez-vous ces stratégies de complémentarité des contenants ?**

Nous ne sommes pas dans un monde statique. Les viticulteurs vendent une forme de tradition et de classicisme, mais



► François Witasse, PDG de Demptos et président du syndicat régional des maîtres tonneliers du Sud-Ouest

avec une adaptation aux marchés. Quant aux tonneliers, j'aime à dire que nous sommes dans cette notion de tradition, mais avec l'envie d'évoluer. Le propre de notre métier est d'être dans l'accompagnement de l'utilisateur.

► **Ces nouvelles pratiques d'élevage créent-elles une émulation dans la conception de votre métier de tonnelier ?**

C'est un encouragement à se renouveler. Mais cela fait des années que nous avons engagé des cellules de recherche et développement. Nous avons adapté nos sélections de bois, nous avons fait évoluer les modes de chauffe, qui révèlent moins les arômes lactés.

