

Quotidien

La Journée Vinicole

N° 20 073 • 23 NOVEMBRE 2000

PLEINS FELIX
sur les

TONNEAUX



LA CONSERVATION DU VIN A TRAVERS LES AGES

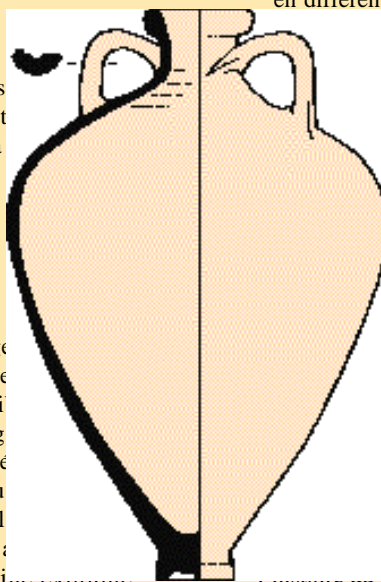
Aboutissement de la fermentation contrôlée par les opérations de vinification, le jus de raisin se transforme en vin. Mais si l'on n'y prend garde, ce breuvage se transforme en vinaigre. Les techniques de conservation permettent aujourd'hui de pallier ce risque, témoignant par là même des phases successives de l'évolution des vins à travers les âges.

Bien qu'Hérode évoque déjà les fûts en bois de palmier utilisés par les Assyriens pour transporter les vins d'Arménie à Babylone, en Mésopotamie, l'usage du tonneau s'est d'abord répandu hors du bassin méditerranéen. Il est généralement admis que les tonneaux en bois apparurent à l'âge de fer, en particulier chez les Celtes. Il est impossible d'en retrouver les origines exactes, mais Jules César évoque les tonneaux dans la Guerre des Gaules. De même dans la première moitié du premier siècle après Christ, le naturaliste Pline explique comment les Gaulois utilisaient les tonneaux pour le transport des marchandises.

Le temps des amphores

Au temps des Egyptiens et des Grecs, le vin était connu et déjà très apprécié. Afin de maîtriser au mieux sa conservation, on utilisait des procédés qui consistaient à masquer les mauvais goûts et à lui donner plus de fraîcheur. L'ajout d'épices et de résines de pin permettaient de masquer les altérations du vin. Avec le temps, d'autres procédés de conservation virent le jour. Puis, on prit conscience de la nécessité d'isoler le vin de l'air ambiant. On se mit alors à le conserver en amphore, sorte de vase de forme allongée avec une base étroite et effilée.

Le mot amphore ou "amphoreus" signifie qui se porte avec deux anses. Les Grecs qui privilégiaient le transport au stockage ont ainsi ouvert la voie aux échanges commerciaux. Une industrie véritable se créa



en différents points du pourtour méditerranéen, favorisant l'essor d'un commerce maritime qui intéressa tous les peuples de la Méditerranée et qui enrichit la Grèce puis Rome.

L'amphore servait au transport de tout ce qui pouvait y être conditionné et certaines ont été retrouvées intactes, permettant d'établir la preuve de leur usage au transport du vin. Les fouilles et nombreuses études réalisées en Languedoc et en Espagne ont permis la découverte d'ateliers d'amphores liés au commerce du vin en Méditerranée. Le vin est donc intimement lié à son commerce et du vin.

L'avènement du tonneau

On ignore si cette union porta préjudice à l'amphore mais le bois et le vin font plutôt bon ménage. Des études archéologiques ont établi l'utilisation de la barrique pour le transport des marchandises. La généralisation du tonneau pourrait bien être à l'origine de la disparition de certains types d'amphores mais les archéologues ont bien du mal à reconstituer les routes du commerce depuis cette période car le bois résiste difficilement à l'épreuve du temps.

Le récipient de bois à la forme si particulière résistait mieux aux pressions extérieures alors que l'amphore restait de constitution fragile. Le récipient de terre n'offrait pas au vin une bonne conservation. Au contraire, dans les barriques le vin s'embellissait de caractères aromatiques et taniques, connaissait une évolution favorable à sa bonification.

L'origine du mot "tonneau" vient du latin "tunna" ou "tonna", mot gaulois dérivé de l'irlandais "tonn" qui signifiait "peau" d'où "outré"; "vase"; puis "tonneau". Parce qu'elle lui avait causé quelques mésaventures, on dit de César qu'il méprisait la barrique. Dans son commentaire sur "la Guerre des Gaules" il situe l'apparition du tonneau en 51 avant l'ère chrétienne au cours du siège par les Romains de la ville d'Uxelledunm (Vayrac dans le Lot, en Quercy). Pour se défendre, les assiégés remplissaient de suif, de poix et de petites lattes, des récipients de bois assemblés qu'ils projetaient en flamme sur les machines de guerre romaines.

L'engin guerrier que César appela cupae ("cuve") a engendré la pacifique barrique de chêne, cerclée de bois que "les gaulois, au plus fort de l'hiver, réchauffaient pour empêcher le vin de geler" (Pline l'Ancien, Historia-14,132).

Pour la civilisation gauloise, le fût représentait plus qu'un simple récipient. La barrique enfermaient en son sein, le cœur de la religion gauloise, le culte de la forêt. Pline explique que le chêne était "l'arbre divin par excellence". Le tonneau gaulois était placé sous la protection de Sucelles, divinité celtique de la forêt assimilée par les Romains au dieu Sylvain. Le dieu Sucelles était communément représenté comme un homme d'âge mur, couronné de lierre avec un maillet de tonnelier gaulois voire une amphore d'aliments. Cette protection se perpétua à travers les siècles et retrouve son expression dans les saints protecteurs de la vigne et du vin flanqués d'un tonnelier. Pour les chrétiens, le saint protecteur des tonneliers est saint Jean Baptiste.

L'apparition de la bouteille

Les Romains inventèrent la technique du verre soufflé et avaient déjà fabriqué des bouteilles dont certaines pouvaient contenir du vin. Mais pendant des siècles, on servit le vin avec des pichets en terre. Les bouteilles ne démontrant leur intérêt que du jour où l'on utilisa les bouchons de liège. C'est au XVIIème siècle que la technique de fabrication du verre prit tout son

essor et une véritable dimension commerciale. C'est en ce siècle et en Champagne que le bouchon de liège, connu des Grecs et des Romains reprit du service. Dès lors les mises en bouteille firent leur apparition. On découvrit la notion de maturation du vin jusqu'alors connue qu'à travers des conservations en fûts et des vins destinés au voyage. Avec la mise en bouteille, on apprit que ce n'était pas tant les voyages que le temps qui permet aux grands vins de mûrir. C'est vers 1860, que la bouteille détrôna la barrique comme mode d'expédition du Cognac.

Abandonné dans une majorité de régions au cours de la première moitié du XXe siècle, inconnu encore récemment dans les nouveaux pays producteurs de vins, l'élevage des vins en barrique est aujourd'hui un véritable phénomène mondial. On peut dire que l'élevage des vins en fûts a retrouvé toutes ses lettres de noblesse. Depuis quelques années, il correspond à une demande du marché, des consommateurs et des amateurs de vins. La nature même du bois reste intimement liée à la notion d'élevage. Suivant l'origine des chênes, le mode d'obtention des douelles (fendues, sciées), le séchage (naturel ou en étuve), l'intensité de la chauffe pour le cintrage et la mise en forme des barriques, ces dernières vont avoir des qualités et des aptitudes différentes à la conservation et l'élevage des vins. La longue histoire de la conservation des vins a finalement ouvert la voie à l'oenologie moderne.

Bibliographie

- ONIVINS - INFOS N°68 - 26 octobre 1999.
- Nicolas Vivas - Manuel de Tonnellerie à l'usage des utilisateurs de futaille - Editions FERET.
- La vigne et la civilisation du vin en pays Languedoc et Catalan - Actes du LVIIe Congrès de la Fédération historique du Languedoc méditerranéen et du Roussillon - Béziers, 19 et 20 mai 1984.
- Encyclopédie des Vins de France - Encyclopédie touristique - Hachette, 1994.
- Jancis Robinson - Encyclopédie du vin - Editions Hachette, 1994.

BOUTES
Maison fondée en 1880

L'art et la matière

Siège social
11100 Narbonne - France
Tél. +33 (0)4 68 32 36 37
Fax +33 (0)4 68 90 67 52

Tonnellerie
33750 Beychac et Caillou
Tél. +33 (0)5 56 72 87 81
Fax +33 (0)5 56 72 48 47

E-mail : boutes@boutes.com



“Le respect des origines” le président de la Fédération

Le secteur de la tonnellerie a connu ces dernières années une expansion jamais égalée par le passé. En cela elle a suivi la progression des volumes de vins de haut de gamme (premium wines). C'est dans ce contexte général plutôt favorable, que l'essentiel des entreprises ont adapté leur capacité de production et modernisé leur outil. Ces efforts ont assuré une meilleure qualité des barriques ; en premier lieu grâce à l'homogénéisation des process de fabrication. La chauffe est indéniablement mieux maîtrisée ainsi que la maturation du bois. Parallèlement les vinificateurs, mieux informés, sont plus exigeants et plus précis dans leur besoin (choix de bois, des grains, intensité et type de chauffe).

Le bois, notre matière première, reste un élément essentiel. Aujourd'hui les approvisionnements se sont étendus au profit d'une certaine ambiguïté. L'utilisation de plus en plus fréquente des chênes des pays de l'Est a engendré une certaine confusion. En ma qualité de président de la Fédération de la tonnellerie je recommande vivement le respect des origines et la distinction des sites de production en fonction de la provenance des bois. On ne peut que se féliciter des quelques sociétés dynamiques de notre secteur, qui ont su constituer un réseau de tonnellerie individualisé en fonction des zones d'approvisionnement de chêne. Toujours dans le même sens, l'augmentation de la part des merrains produits par le tonnelier en interne assure une meilleure lisibilité sur les provenances et la maîtrise d'un des paramètres les plus importants conditionnant la qualité des barriques.

Ceux qui ont pris cette direction sont, j'en suis convaincu, sur la bonne voie.

Sur le plan du marché international, les Etats-Unis restent à l'export un formidable marché, à la fois pour les bois français et américain. Les pays émergents d'il y a 10 ans sont devenus des acheteurs réguliers (Chili, Argentine, Australie). De nouveaux pays emboîtent le pas tel le Liban, Israël, la Grèce, l'Uruguay, le Brésil, le Canada. Enfin des grands pays européens producteurs de vins ont engagé un renouvellement massif de leur parc à barriques ; c'est le cas de l'Espagne et de l'Italie.

Mais pour demain il faut assurer le dynamisme de notre profession. Pour cela nous avons engagé depuis quelques années des programmes de recherches sur la qualité de bois français et sur l'authentification de l'origine géographique. Cet aspect du métier, largement en amont est aussi de notre ressort car il nous garantira pour l'avenir des approvisionnements de qualité en volume suffisant pour répondre à une demande toujours soutenue. Nous maintenons dans le même temps un dialogue et des relations suivies avec l'ONF, qui représente pour nous un interlocuteur sérieux et rassurant.



Jean François
Président de la Fédération Française de la Tonnellerie
Président du Groupe Tonnellerie François Frères.

LA TONNELLERIE FRANÇAISE EN QUESTION

La Fédération Française de tonnellerie regroupe aujourd'hui une quarantaine d'adhérents. Monsieur André Berthomieu, secrétaire de la fédération a accepté de faire le point avec nous sur la situation de la tonnellerie en France.

Depuis quand la Fédération de la tonnellerie a-t-elle été créée, quels sont ses objectifs et ses moyens ?

La Fédération nationale de la tonnellerie a été créée dans les années 1930. Elle est le fruit du regroupement de différents syndicats de régions, nombreux mais jusqu'alors sans liaisons entre eux. Pendant la seconde guerre mondiale, la fédération a survécu pour devenir à partir de 1945 : Fédération Française de la Tonnellerie sous l'impulsion d'un secrétaire dynamique, Monsieur Jean Begon, et en groupant de nombreux syndicats des métiers du bois. La fédération française a d'ailleurs fait longtemps partie d'autres fédérations nationales de l'emballage du bois. Sa finalité était alors d'assurer la défense de la profession. Mais le tonneau n'est pas un simple emballage et compte tenu du rôle bonificateur qu'il apporte aux vins et eaux-de-vie, la fédération a fini par se dissocier de cette union.

L'activité du métier déjà très ancien a fortement diminué face aux nouvelles technologies survenues dans les années 1950/1955. Le tonneau en châtaignier pour le transport des vins a laissé la place du vin en vrac aux camions ou wagons citernes. Les installations en cave, de cuves en béton, puis en plastique et enfin en inox, ont progressivement remplacé les traditionnels fûts d'élevage et cela pour un pourcentage significatif de la production. Seuls les fûts destinés au vieillissement des alcools ont résisté et même soutenu l'activité tonnellerie jusqu'en 1992.

Que représente le chiffre d'affaires de la fédération et quelle a été son évolution ces dernières années ? Quels sont les principaux marchés de la tonnellerie française ?

La tonnellerie a prit tout son essor il y a 5 ans et jusqu'en 2000 elle a connu une évolution

très forte. La tendance actuelle est au regroupement, au rachat et non à la création. Si la production de fûts était de 150 000 en 1995, on peut l'estimer aujourd'hui à 1 million. De 1999 à 2000, le chiffre d'affaires de la tonnellerie française a augmenté de 15 à 20 % à l'export.

L'Amérique du Nord a débuté les importations de fûts français vers 1985. Elle a toujours progressé dans ses approvisionnements et représente aujourd'hui la moitié des exportations françaises. Les ventes en France ont suivi cette progression pendant 10 ans et continuent leur ascension. Entre 1972 et 1985, les mini-fûts de Beaujolais ont été un bon soutien pour quelques tonnelleres qui travaillaient le bois de châtaignier. Cette mode a fini par s'essouffler mais toutes les entreprises en place ont essayé de survivre à un métier devenu très ingrat et en perte de reconnaissance de la part des vignerons.

L'ensemble des sociétés adhérentes (42 entreprises) à la fédération représente aujourd'hui un chiffre d'affaires annuel supérieur à deux mille millions de francs. 33 % des ventes sont réalisées en France contre 66 % à l'étranger. Les ventes progressent chaque année et quelques nouveaux pays qui se lancent dans les vins de qualité viennent s'approvisionner en France.

Il semble que l'utilisation du bois se développe simultanément à l'essor des vins de qualité, comment expliquer cet engouement ? Quelle est la part du vin et celle des eaux-de-vie dans le marché ?

Les fûts sont aujourd'hui fortement nécessaires à la qualité des plus grands crus de vins et des meilleurs alcools. La mode est au chêne, et ses qualités de bonification ne sont plus mises en doute. Répondre à la demande de la viticulture nécessite désormais d'agir sur la qualité de la production. Les entreprises se sont modernisées et presque toutes ont augmenté leur production. La progression du chiffre d'affaires nécessite des stocks de douelles, merrains, très importants puisque le temps nécessaire minimum à une bonne qualité de fût est d'une année à l'air libre en chantier.

Depuis le recul sérieux de la consommation des alcools, les fûts sont principalement fabriqués pour l'élevage des vins. C'est la barrique bordelaise et la pièce bourguignonne qui sont les plus demandés. Quelques clients choisissent les fûts de 300 et 500 litres. Pratiquement toutes les tonnelleres fabriquent ces qualités de tonneaux.

Pour les eaux de vie, c'est particulier parce que les mêmes tonneaux sont utilisés de 60 à 80 ans et les apports taniques sont autorisés. Seulement 20 % de la production est destinée aux alcools. L'essentiel de la production est destinée à l'élevage du vin, on peut l'estimer à 80 voire même 90 %.

Quels sont les principaux objectifs de la fédération et comment la concurrence est elle appréhendée ?

Les objectifs concernent tous les aspects de la qualité à travers la fabrication et la traçabilité des approvisionnements de chêne merrain. Un label qualité soutenu par la fédération a été créé sous la marque "CTB-fût de tradition française" et impose des contraintes de production particulières à ses adhérents. Ces derniers sont soucieux d'assurer la preuve d'une qualité de haut niveau. Mener des actions dans le sens de la qualité nécessite le respect de normes et nous soutenons la marque afin d'instaurer des normes sur les bois d'origine, le séchage minimum et valoriser la production française. Une tonnellerie hors marque peut toutefois avoir une production d'excellente qualité ou être certifiée Iso 9002.

A la fabrication, l'Espagne est un concurrent direct, mais la concurrence se fait surtout au niveau des prix. Peut être, les pays de l'est sont des concurrents potentiels mais la tonnellerie française a conquis bien des marchés. Elle réalise 50 % de ses exportations aux Etats-Unis, 12 % en Italie et en Australie, 8 % en Afrique du Sud et en Espagne. Au Japon, en Allemagne les marchés sont faibles mais la Chine pourrait offrir des perspectives compte tenu de prévisions de plantations importantes. Par ailleurs, l'Australie, l'Amérique du Sud n'ont pas fini leur expansion.

A l'intérieur même de la fédération, un comité exécutif a été mis en place pour assurer le

Réunion de la Fédération de Tonneliers

Elle se tiendra à Beaune (Côte-d'Or) le 8 décembre 2000. La Maison Louis Latour tient à recevoir les Tonneliers français dans ses murs à l'occasion du départ à la retraite de son collaborateur Alain Colin. Cette manifestation donnera une allure de congrès et de rencontre amicale après une réunion de 4 heures sur les sujets de préoccupation récents tels que : les 35 heures, la tempête de décembre 99 et ses conséquences, la traçabilité sur l'origine des chênes, la mise en place d'une contribution volontaire obligatoire en remplacement du Fonds Forestier National, les comptes-rendus d'un comité exécutif qui se réunit très souvent pour faire progresser les dossiers en cours.

L'invitation de la Maison Louis Latour permettra à tous les tonneliers présents de confirmer la convivialité qui existe entre les chefs d'entreprises soucieux de servir un tonneau de haute gamme à tout le monde des grands vins.

Confirmation : secrétariat tonnellerie : André Berthomieu. Fax : 04 76 36 80 51.

suivi des décisions nécessaires au respect de la qualité due à nos clients. Notre objectif est de maintenir une transparence totale de la traçabilité des bois utilisés. Notre volonté est de voir le tonnelier français s'engager sérieusement pour établir que le merrain choisi par l'éleveur est bien celui utilisé lors de la fabrication.

La renommée du fût français est faite et mondialement reconnue tant pour le vin que pour l'alcool. Quelques tonnelleres sont implantées dans d'autres pays et notamment en Espagne, en Italie, au Portugal, en Russie, aux Etats-Unis et en Amérique du Nord. Les entreprises françaises y sont également présentes et profitent de la belle image de qualité du fût et du chêne français avec la finesse de ses arômes.

Fédération Française de la Tonnellerie
Secrétariat André Berthomieu
BP 10 - 38470 VINAY
Tél : 04 76 36 75 92 Fax : 04 76 36 80 51



Jacques Garnier
TONNELLERIE

Fût Alpha

Alpha est le premier fût composé d'un assemblage de merrains de l'Allier (50%) et d'Europe centrale (50%), vieilliss exclusivement à l'air libre. Ce vieillissement naturel du bois permet d'obtenir beaucoup de rondeur, le respect du fruit et des notes boisées et épicées de qualité lors de l'élevage.

STAND 2208 Hall 1 allée D à VINITECH

Tonnellerie Garnier
17800 Salignac-sur-Charente (France)
Tél. : 05 45 36 86 50 - Fax : 05 45 36 86 56
Importateur exclusif des fûts en chêne américain CANTON
Appartient avec les tonnellerie Taransaud et Canton au groupe **CHÊNE & CIE**

LA CERTIFICATION CTB FUT DE TRADITION FRANÇAISE CINQ ANS APRES

Cinq ans se sont écoulés depuis le lancement de la marque de certification "CTB-Fût de Tradition Française". C'est à l'initiative de la Fédération Française de Tonnellerie que les professionnels de ce secteur avaient mis sur pied une marque collective de certification gérée par le CTBA. "Cinq tonnellerie ayant demandé le droit d'usage avant le lancement ont été intégrées dès l'origine, deux autres tonnellerie les ont rejointes quelques mois plus tard et une autre en 1999, portant à huit le nombre de titulaires pour l'année 2000" commente Philippe Ferro, responsable qualité et développeur de la marque.

Ce chiffre peut paraître modeste, mais avec plus de 650 millions de francs de chiffre

d'affaires en 1999 dont un minimum de 70% de fûts exportés, ces huit tonnellerie représentent à elles seules 30% de l'activité du secteur (1,8 milliard de francs en 1998). Plus de 150 000 fûts certifiés "Fût de Tradition Française" sont négociés dans le monde en excluant les produits n'entrant pas dans le cadre de la certification (tonnellerie, foudres...).

Les exigences

Plusieurs tonnellerie qui ont sollicité le droit d'usage de la marque n'ont pu y prétendre car elles ne peuvent pas encore répondre à toutes les exigences du règlement technique. La marque s'applique à trois familles de tonneaux faisant l'objet de caractéristiques spécifiques : la barrique bordelaise ; la pièce de bourgogne ; les fûts d'une contenance de 300, 350 et 400 litres, ces derniers incluant le cognac. Pour chacun d'eux, des spécifications techniques ont été définies (dimensions des fûts, type). Les caractéristiques qualitatives comme l'état de surface interne et externe ainsi que les méthodes utilisées pour la "chauffe" nécessaire au cintrage des douelles sont des

points essentiels du cahier des charges. En ce qui concerne le séchage préalable des merrains (bois de chêne débité par fendage à l'usage de la tonnellerie), le stockage à l'air est au minimum de douze mois. Ces exigences sont parfois insurmontables pour certaines tonnellerie compte tenu des investissements financiers que nécessitent ces exigences. Par ailleurs, le Centre technique du Bois et de l'Ameublement effectue un minimum de deux visites de contrôle par an. Ces vérifications portent notamment sur les dimensions et l'humidité des merrains ; la conformité et le marquage des fûts ; l'étanchéité ; la traçabilité et le contrôle de la comptabilité matière.

Quant à l'origine des bois, le règlement précise que les titulaires doivent mentionner la provenance des merrains (pays et origine). Seul les bois de chêne rouvre ou sessile et



L'artisan au service de l'élevage du vin

Une vocation depuis 4 générations

TONNELLERIE LASSERRE

33180 VERTHEUIL MEDOC

Tél 05 56 41 98 03

Fax 05 56 41 99 38

E-mail : tonnellerie.lasserre@wanadoo.fr

Site internet : www.tonnellerie-lasserre.com

Tonnellerie ROUSSEAU Père & Fils

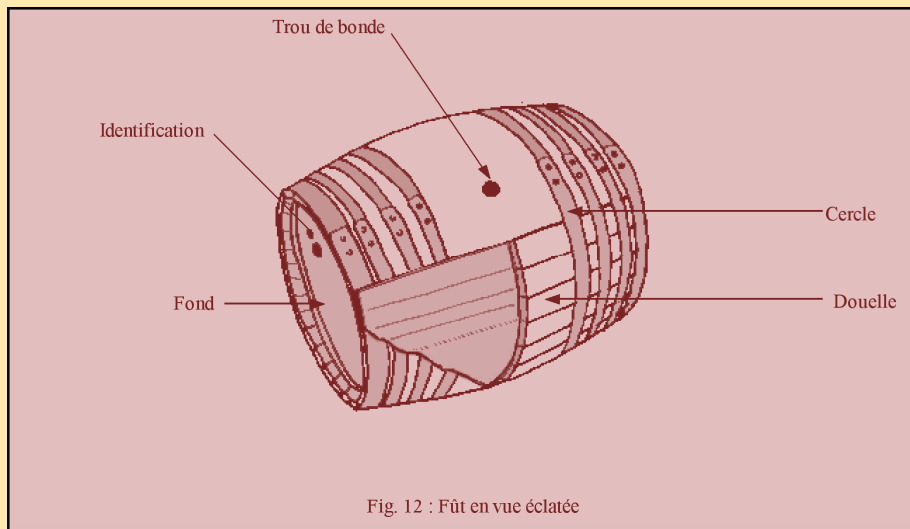
Tonnellerie - Foudrière

Z.A. des Champy - 21140 HAESBAINAY Les Cèpes - BOURGOGNE
Tél : 33 (0)3 80 32 90 20 - Fax : 33 (0)3 80 32 89 82
E-mail : tonnellerie.rousseau@eftec.fr - website : www.eftec.fr/rousseau

Marque de certification

de chêne pédoncule sont pris en compte. Les titulaires de la marque s'engagent encore à fournir à chaque expédition d'un lot de fûts, une fiche technique qui précisera les règles élémentaires de mise en service des fûts. Toute certification passe par une identification du produit et la marque est identifiée par un logo qui est apposé au fer sur chaque fût certifié.

de l'INRA Bordeaux-Cestas sur la variabilité génétique des chênes à partir de cette analyse, ont été conduits sur la partie végétative de l'arbre. Ces travaux offrent des perspectives encourageantes sur la possibilité d'identifier l'origine géographique des bois. Cela permettra de compléter les informations liées à la traçabilité du produit et laisse entrevoir la possibilité de disposer d'un



Les évolutions

“Au cours de ces cinq années, des aménagements du référentiel technique ont été entrepris pour mieux correspondre aux préoccupations de la clientèle. Ainsi, une réflexion a été menée pour initier, au sein de la Fédération Française de la Tonnellerie, des travaux sur la possibilité d'identifier l'origine géographique des bois à partir de l'analyse d'ADN chloroplastique” explique Philippe Ferro. En effet, des travaux de l'unité génétique et d'amélioration des arbres forestiers

moyen fiable d'identification de l'origine des merrains.

Les titulaires de la marque

- Tonnellerie Billon
- Tonnellerie Damy Père et fils
- Tonnellerie Dargaud Jaegle
- Tonnellerie Demptos
- Tonnellerie François Frères
- Tonnellerie Nadalié/Ludonnaise
- Tonnellerie Remond
- Tonnellerie Villard

L'EXPERIENCE JANOUeix

L'ELEVAGE DES VINS EN BARRIQUES “FLUTE”

Depuis le millésime 1995, Jean-Philippe Janoueix, vigneron dans le Bordelais, a procédé à plusieurs expérimentations d'élevage de ses vins rouges dans des barriques dites “barriques flûtes” ou “barriques cigares”. La forme plus longue de ce contenant lui alloue une vertu majeure : celle de mettre davantage le vin au contact du bois neuf, et de ses arômes.

“Mon désir d'élaborer des vins plus ronds et plus charmeurs m'a conduit à réfléchir et à bousculer les grands standards de vinifications et d'élevages” explique-t-il. La futaille “cousue main” des tonnellerie Demptos dispose de ses qualités particulières qui font de la beauté et du bon goût une question de volumes. D'une contenance de 225 litres et réalisée en chêne français de type Allier, la barrique flûte est de forme plus allongée puisqu'elle mesure 110 cm de long au lieu de 95. Les fonds sont également plus petits. “L'idée d'utiliser les lies de vin au cours de l'élevage en barrique s'est vite imposée mais la forme classique des bordelaises ne me convenait pas”, explique Jean-Philippe Janoueix. “Grâce aux barriques flûtes, plus allongées et moins ventrues, les lies sont moins épaisses et plus étalées. Cela diminue les risques de réduction et de déviation aromatique. Enfin, la surface de contact bois-vin est supérieure sur ce modèle, ce qui engendre une meilleure oxygénation du vin ainsi qu'un boisé à la fois plus présent et mieux fondu”. Jean-Philippe Janoueix a élevé deux de ses crus en barriques flûtes : le château de Chambrun et château Mouton, “ils sont plus gras, plus onctueux, avec un côté lacté dotés de plus de complexité aromatique”. D'un point de vue esthétique, ce vigneron bordelais se dit satisfait de pouvoir donner à ses chais une note d'originalité.

La Journée Vinicole

121, rue du Caducée - BP 71064 - 34007 Montpellier Cedex 1 - France
Tél (33) (0)4 99 23 17 84 - Fax (33) (0)4 99 23 15 96

Commission paritaire : 60 668

Directeur de la publication et rédacteur en chef : Jean-Christophe CAUSSE
Responsable de l'édition : Christelle ZAMORA

E-mail : contact@journee-vinicole.com

Internet : <http://www.journee-vinicole.com>

TONNELLERIE REMOND



Les Fûts de la

Passion

TONNELLERIE REMOND 21550 LADON-SERRIGNY
Tél. 33/03 80 26 46 43 - Fax. 33/03 80 26 49 91

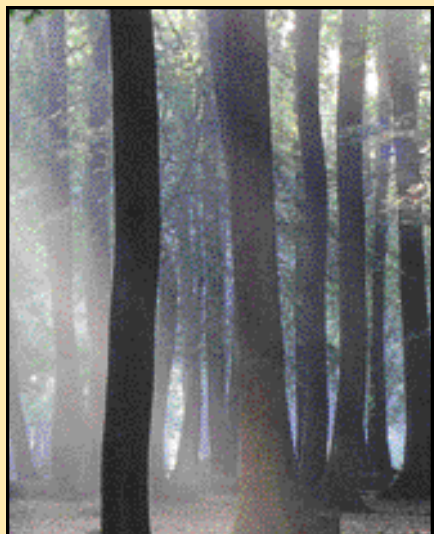
04/2012 - 04/2012



INCIDENCES DE L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE, DE LA TEXTURE ET DE L'ESPECE BOTANIQUE DES CHENES SUR LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES VINS

L'élevage des vins de garde de Bourgogne en fûts de chêne est une tradition toujours respectée, même si au cours des années 1970 les cuves en acier inoxydable ont fait leur apparition dans les chais. Cependant, l'esprit a changé et depuis plusieurs années le fût n'est plus utilisé par les professionnels du vin comme un simple contenant, l'élevage qui était pratiqué de façon empirique est maintenant de plus en plus raisonné. René Naudin, oenologue à l'ITV (Unité de Beaune) fait le point des expérimentations en cours menées par un groupe d'étude bourguignon associant professionnels et techniciens du vin et du bois.

Le caractère boisé acquis par le vin au cours de l'élevage en fût est lié à la présence d'un certain nombre d'extractibles provenant du bois de chêne.



Des études ont montré que pour certains d'entre eux l'expression aromatique est directe, alors que pour d'autres une transformation lors du déroulement d'une activité microbologique sera nécessaire. Certaines opérations de la tonnellerie comme la "chauffe" modifient le potentiel et la présentation du caractère boisé. Les composés odorants dosés au cours des expérimentations sur les vins élevés plusieurs mois dans les fûts font partie de différentes familles chimiques. Parmi celles-ci, les plus marquantes pour la présentation organoleptique du vin sont les lactones, les aldéhydes phénols, et les phénols volatils. Les lactones sont à l'origine des odeurs de noix de coco, de bois fraîchement coupé et de sous-bois. La richesse du bois en eugénol est à l'origine du caractère boisé et fumé du vin tandis que le vanillé est suggéré par la présence des aldéhydes phénols. Les observations ont souligné qu'au cours de l'élevage du vin, les évolutions organoleptiques peuvent s'expliquer par une rapidité et une intensité du marquage du caractère boisé qui dépendent directement des bois utilisés à technique de tonnellerie identique.

L'influence de l'espèce botanique

L'espèce botanique du chêne a une influence directe sur les caractérisations du boisé, et par conséquent sur la qualité organoleptique du vin. La comparaison des chênes rouvres et des chênes pédonculés en provenance de la forêt de Cîteaux (vins Meursault et Mercurey 1993) montrent la nette préférence pour les vins élevés en fûts de merrains de chêne rouvre. Ces derniers présentent davantage de boisé à caractère de noix de coco, de café et de réglisse. Il est reproché au boisé "pédonculé" de manquer de finesse et de notes vanillées, et de présenter au contraire des notes de sciure et de planche verte, accompagnées d'une amertume tenace et d'une sécheresse gênante en fin de bouche. Les mêmes remarques ont été faites lors d'une expérimentation avec des chênes provenant du secteur forestier de Saint-Palais. Mais la réaction bois/boisé n'est pas systématique et probablement que d'autres composés ont un impact important sur ce caractère boisé, et parfois sur un boisage non recherché.

L'influence de l'origine géographique

Les chênes d'origine géographiques différentes donnent des résultats différents. Au cours d'expérimentations, les analyses des bois ont montré les variations quantitatives des familles chimiques responsables des composés odorants des vins. Le caractère boisé transmis au vin en terme de vitesse, d'intensité, de qualité sera donc variable en fonction des forêts.

L'influence de la texture des bois à merrains

L'apparition et la définition du caractère boisé dépendent également de l'influence croisée de la texture du grain du bois et de la durée de contact du bois/vin. Au cours des premiers mois d'élevage le grain a une influence très importante qui surmonte souvent l'identité géographique du chêne. Ensuite les origines géographiques s'affirment progressivement, et au terme de l'élevage elles se trouvent bien différenciées.

Le caractère boisé apparaît de façon différente au cours de l'élevage en fonction de la largeur des cernes annuels moyens du bois. Les bois "à grains fins" cèdent plus rapidement le caractère boisé que le bois dits "à gros grains". Le vin élevé dans des fûts de merrains à grain fin est souvent préféré au cours de la dégustation réalisée au bout de quelques mois d'élevage (3 à 6 mois). Par contre, pour la plupart des origines géographiques, même le vin élevé dans des fûts fabriqués avec des merrains à gros grains de même origine géographique est préféré. Cette préférence est liée à une moins bonne perception du vin à cause de l'apparition d'un excès de boisé. Les expériences montrent que l'influence du même bois est différente en fonction de la couleur du vin. L'association boisé et vin est également différente. Pour les expérimentations suivies, les bois à grains fins sont généralement préférés aux bois à gros grains pour le Meursault blanc. Pour les vins rouges, la notion de grains à peut être moins d'importance si l'élevage est suffisamment long. Certaines origines géographiques seront utilisées pour les vins rouges et non pour les vins blancs.

L'influence de la durée de l'élevage et de l'appellation du vin

La durée du contact du bois et du vin est essentielle, elle demande un suivi qualitatif continu. Un boisé de bonne intensité et de bonne qualité en début d'élevage peut évoluer vers un boisé trop intense, parfois désagréable (planche, sciure) en fin d'élevage. Au contraire, les vins ayant un boisé discret en début d'élevage, acquièrent un boisé suffisant et de qualité affirmée. Cela signifie qu'en fonction de la couleur du vin et de la nature du fût (origine, espèce botanique, texture, brûlage...) la durée de l'élevage devra être raisonnée. L'élevage

des vins en fûts neufs doit être rigoureusement conduit à l'aide des dégustations répétées. L'origine géographique du chêne joue un rôle important sur les caractéristiques organoleptiques acquises par les vins durant leur élevage en fûts. De nombreuses dégustations menées avec des vins d'essais montrent que tous les bois étudiés donnent aux vins des nuances de caractères qui leur sont propres, quelle que soit l'appellation. Cependant, il apparaît également que deux appellations différentes élevées dans des fûts fabriqués avec des merrains de même origine géographique ne présentent pas des caractéristiques organoleptiques identiques. La définition et la structure de l'appellation dominent.

Au cours de divers essais, il est apparu que les vins élevés dans des fûts de l'Allier présentent des arômes de vanille, de pain grillé, de bois brûlé, de beurre et de miel (surtout pour les vins blancs). Le bois de Tronçais donne, pour toutes les appellations testées, un boisé de qualité mais intense avec parfois des notes d'amertume et d'amandes amères. Les bois de Bertranges apportent des arômes rappelant l'oeillet, le cuir léger, le bois frais et le beurre (surtout en blanc). Les fûts des Vosges boisent fortement les vins et donnent un excès de boisé lorsque la durée de l'élevage est trop longue.

L'influence de l'homme et des techniques

L'intérêt qualitatif d'utiliser des fûts neufs construits en respectant certaines contraintes a été montré par les analyses physico-chimiques et par les dégustations des vins. Le débitage des merrains doit se faire par fendage, le séchage doit être naturel et suffisamment long, le cintrage des douelles doit être de préférence fait au feu avec humidification.

Le séchage naturel des merrains est très souvent de dix huit mois à deux ans. Un séchage naturel de trois années a été appliqué pour la fabrication de quelques fûts mis en comparaison avec un vin Mercurey 1994 : le boisé semble être plus accentué sur des notes d'épices fortes, de réglisse, de cuir et de fumé ; une certaine sécheresse finale est notée en bouche pour plusieurs lots.

Les mêmes constatations ont été faites avec deux appellations (Beaune Clos du Roi et Corton Bressandes) du millésime 1997 élevées en fûts neufs fabriqués avec du chêne de Tronçais ; et avec l'appellation Clos de Vougeot 1996 élevée en fûts fabriqués avec des merrains provenant de la forêt de Bertranges.

En reprenant les résultats des dégustations successives, il ressort que les excès de caractères d'épices et d'amandes amères, ainsi que la présence d'une sécheresse finale en bouche proviennent des merrains séchés à l'air pendant trois années.

La fabrication d'un fût est une opération longue et complexe qui doit se préparer dès la forêt. La tonnellerie est une profession soeur de l'oenologie et cette dernière doit parfois lui dicter sa conduite. L'amélioration qualitative du vin élevé en fûts neufs de chêne par rapport à divers témoins (vin élevé en containers inertes ou en fûts usagés) est confirmée, mais l'excès de boisé peut conduire à une dépréciation qualitative souvent irréversible. De même, la durée de l'élevage doit s'arrêter à l'apport de boisé et non pas de boisage.

L'évolution organoleptique du caractère boisé au cours de l'élevage montre qu'un boisé de bonne intensité et de bonne qualité, obtenu au bout de quelques mois d'élevage, peut connaître des déviations aromatiques à nuances désagréables lorsque le temps de contact avec le bois est trop long. Les influences croisées de l'origine géographique et du grain du bois montrent des répercussions qualitatives importantes. L'espèce botanique des chênes donne par ailleurs des pistes à entreprendre et à développer.

TONNELLERIE DE MERCUREY

FRANCE



La qualité pour le respect de vos vins

Grâce à une relation privilégiée avec la méranderie, nous maîtrisons nos achats de chêne.

Des visites et des dégustations régulières nous permettent de suivre l'évolution de nos fûts en cave, avec pour but le respect des exigences de nos clients.

Tonnellerie de Mercurey – 3, rue du Closeau
71640 Mercurey – Bourgogne – France
Tel : 03 85 98 11 70 – Fax : 03 85 98 11 71



TONNELIER : LA RENAISSANCE D'UN METIER

Après la crise des années 60, le métier de tonnelier a connu de meilleures perspectives à partir de 1970. Lorsqu'en 1990, le marché des tonneaux a commencé à décoller, les professionnels ont bien compris qu'il fallait former des jeunes. Si le métier connaît un tel succès, c'est que la demande des entreprises est en constante évolution. Un centre de formation existe à Beaune, il estime ses capacités insuffisantes pour répondre à la demande des professionnels. Depuis le début des années 90, une section tonnellerie s'est ouverte au Centre de Formation d'Apprentis (CFA) de Cognac, la seule en France à former des tonneliers en apprentissage.

Le Lycée Viticole de Beaune : une formation traditionnelle

La formation de tonnelier au Lycée Viticole de Beaune existe depuis les années 70. Dix ans plus tôt, les tonneliers n'avaient plus de débouchés et la formation qui existait autrefois à Beaune avait disparu. "Notre CAP tonnelier est une formation scolaire. A la demande des professionnels, notre enseignement comporte à la fois un volet artisanal à l'école et un aspect industriel qui est abordé en entreprise par nos élèves" explique Jean Louis Gesuati, proviseur de l'établissement.

Actuellement, 12 à 15 tonneliers sont formés chaque année au Lycée Viticole de Beaune. "Ce n'est pas assez compte tenu des besoins de la profession. L'avantage, c'est qu'une fois leur diplôme obtenu, nos élèves ont la certitude d'être placés. Mais, actuellement les besoins sont tels que les entreprises recrutent parfois sans qualification". Si en 1994, la section tonnellerie avait un taux de réussite aux examens de 86 %, il est actuellement de 100 %. La pénurie de tonneliers nécessite de recruter également du personnel sans qualification et autodidacte. "C'est pourquoi nous allons mettre en place une formation pour adulte afin de compléter leur apprentissage du métier" ajoute Jean Louis Gesuati. Autrefois, le métier se transmettait de père en fils mais

aujourd'hui seulement 10 à 15 % de la classe est issue du milieu de la tonnellerie. Depuis sa création, une centaine de tonneliers a été formée au Lycée Viticole de Beaune au rythme de 10 à 12 par an. La formation se déroule sur 2 ans en contrôle continu. Elle comprend 15 semaines de stages en entreprises. Si la profession reste essentiellement un métier d'hommes, les filles ne sont pas refusées à l'entrée du CAP. Le proviseur se souvient de deux filles, "il y a quelques années, la première est entrée dans une entreprise



comme tonnelier et la seconde a complété sa formation par un enseignement commercialisation et vinification".

Les effectifs du CAP tonnelier sont stables. "Nous regrettons de ne pas avoir de structures suffisantes, notre atelier devrait être rénové d'ici deux ans. Nous souhaiterions recevoir 15 à 20 personnes par an, dernièrement nous avons refusé 4 élèves par manque de place".

Le Centre de Formation de Cognac : un enseignement en alternance

L'école d'apprentissage de la tonnellerie a été créée à l'initiative du Groupement des maîtres tonneliers et de la chambre des métiers des Charentes. Les tonnellerie

vicard et Taransaud ont mené et poursuivent une véritable politique d'apprentissage et sont à l'origine de l'Ecole de la Tonnellerie. Le centre de Formation d'apprentis de



Cognac a été désigné pour étudier la faisabilité du projet en étroite collaboration avec le Groupement et le Négoce des eaux-de-vie. Une étude a été menée en 1989, le projet a vu le jour un an plus tard, entièrement financé par la région Poitou-Charentes. Les services techniques de la ville de Cognac ont participé à l'élaboration des

dossiers immobiliers et au suivi du chantier durant sa réalisation. En 1991, la section tonnellerie est née. Cette école est maintenant rattachée à la Chambre des métiers.

"Les différentes enquêtes faites lors de la remise des récompenses 6 mois après l'examen montrent que les jeunes titulaires de diplômes restent pour la plupart dans leurs entreprises" commente Alain Goursaud, directeur du CFA.

Lorsque la section tonnellerie a débuté en 1991, elle accueillait pour sa première année 14 élèves. L'effectif est aujourd'hui de 58, tous niveaux confondus. Parmi les 237 apprentis qui ont suivi la formation de tonnelier depuis 9 ans, 196 ont été reçus au CFA.

La formation se déroule en alternance et le temps de l'enseignement théorique est conforté par des formations en entreprises. Elles prennent la forme de contrat d'apprentissage sur 2 ans, ou de contrat de qualification. Avec 504 heures de cours sur le site du CFA et le reste du temps passé en entreprise, les futurs tonneliers apprennent leur métier essentiellement par la pratique. Le savoir-faire ancestral qui s'est d'abord transmis de père en fils passe aujourd'hui des tonneliers des entreprises aux apprentis. Originaires pour la grande majorité d'entre eux du Cognacais et de la région bordelaise, les nouveaux diplômés rejoignent en principe leur région d'origine. "La profession recherche toujours de la main d'oeuvre qualifiée, pour pallier à ce manque, il serait souhaitable que davantage d'entreprises fassent de la formation en alternance", conclut Alain Goursaud.



Deux mérandiers se sont associés pour diriger et approvisionner directement en bois la tonnellerie, assurant ainsi une connaissance parfaite de l'origine et de la qualité du chêne.

Nos fûts en chêne français et américain :

- Bordelaise 225 L et Bourguignonne 228 L
- Autres contenances : 300 L, 350 L, 400 L, 500 L

La Tonnellerie du Sud-Ouest est présente en France, elle exporte son savoir-faire dans le monde entier : Portugal, Italie, Etats-Unis, Chili, Argentine, Australie, Nouvelle-Zélande... Un suivi qualitatif de l'élevage de vos vins en s'aidant de ses compétences œnologiques.

www.tonnellerie-sud-ouest.com

Site de production : 81600 Brens - France - Tél : 05 63 57 33 77
Bureaux : Tél : 01 64 22 55 64 - Fax : 01 60 72 68 48

TONNELLERIE CLAUDE GILLET
PÈRE ET FILS



TÉL : 03 80 21 26 26
FAX : 03 80 21 29 34
21190 - SAINT-ROMAIN WEB : www.tonnellerie-gillet.com

TONNELLERIE DU VAL DE LOIRE BLANCHARD

Fondée en 1940

La tonnellerie du Val de Loire, installée à Vineuil (41), a une implantation nationale.

Suivant les demandes de la clientèle, elle réalise des fûts et barriques d'une manière ancestrale, pour l'élevage des vins rouges et blancs en chêne merrain d'origine française principalement du Centre de la France.

Le cintrage de la coque est effectué par chauffage personnalisé au feu de bois.

La tonnellerie du Val de Loire est disponible pour tous les conseils utiles et l'entretien.



139, avenue des Noël
41350 VINEUIL
Tél : 02 54 42 60 25
Fax : 02 54 42 07 63



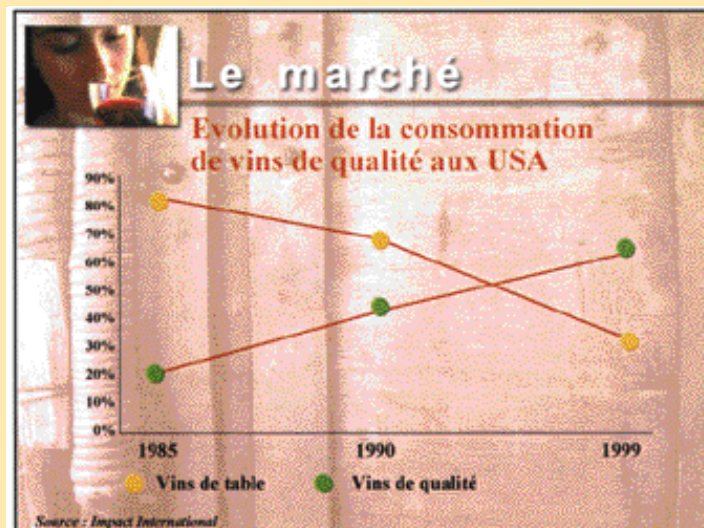
LA TONNELLERIE PREND DU FUT

La tonnellerie française connaît depuis une décennie une forte expansion liée à un engouement mondial du marché pour les vins de qualité. En témoigne l'explosion de la demande des marchés extérieurs. 65% du chiffre d'affaires des tonnellerie françaises est en effet réalisé à l'export, en premier lieu vers les Etats-Unis mais aussi vers l'Italie, l'Espagne, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, l'Afrique du Sud.

L'élevage en barrique est devenu un véritable phénomène de mode mondial. Il correspond désormais à une véritable demande des consommateurs comme des amateurs de vin. La tonnellerie française se développe sur l'ensemble des vignobles mondiaux sur lesquels les grands groupes possèdent déjà des parts de marché significatives.

Le secteur, qui regroupe actuellement une quarantaine de tonnelliers poursuit son mouvement de concentration : 75 % du chiffre d'affaires est réalisé par dix tonnelliers et trois d'entre eux se partagent par ailleurs 45 % du chiffre d'affaires export.

Dans ce contexte se profilent des enjeux majeurs : la création de filiales à l'étranger, le rapprochement et la prise de participation des acteurs du monde viticole, la maîtrise de la qualité, la recherche et l'innovation.



FRANCOIS FRERES : SUR TOUS LES FRONTS

Fort d'une accélération de croissance (CA de 396,7 MF pour 1999/2000 contre 324,5 MF pour 98/99, soit + 22 %) le groupe François Frères développe ses implantations sur deux continents au centre des lieux de production de vins de qualité et des régions forestières (France, Californie, Rioja, et désormais Hongrie). Il évolue principalement sur le marché haut de gamme des fûts de chêne (80 % des ventes). Egalement présent sur le marché des fûts de chêne américain, il s'est aussi positionné sur le marché des fûts de châtaignier, adaptés à l'élevage des vins nouveaux et du beaujolais.

Le groupe, avec 500 personnes, est désormais constitué de 8 tonnellerie, 4 meranderie et 2 filiales de distribution. Depuis son introduction en bourse en janvier 1998, sa capacité de production est passée de 95 000 à 150 000 fûts.

Sécuriser les approvisionnements

Suite à l'acquisition dès janvier 2000 de la méranderie SO.GI.BOIS, le groupe François Frères a atteint un taux d'auto-provisionnement de 50% (contre 20 % précédemment). L'acquisition en "joint-venture" d'une très moderne tonnellerie hongroise, filiale de Trust International Corporation devrait amener ce taux à 60%. Trust Hongrie intègre l'ensemble de la chaîne du bois de tonnellerie en cumulant un chantier de fente, une tonnellerie, un atelier de fabrication de produits dérivés. Sa capacité de production annuelle de 25 000 fûts, un stock de 5 000 m3 soit l'équivalent de 50 000 fûts doit encore permettre à la Tonnellerie François Frères de compléter son offre.

Se positionner sur le marché

Par ailleurs, l'implantation de la filiale espagnole Demptos Rioja qui s'est achevée en avril 2000 conforte la position du groupe dans un important pays producteur de vins de qualité. De fait, François Frère dispose désormais d'un véritable relais de croissance sur l'un des principaux marchés européens. La production, opérationnelle depuis avril 2000 devrait dépasser 6 000 fûts en 2000/2001 et 10 000 fûts en 2001/2002. A l'avenir, Demptos Rioja augmentera sérieusement les parts de marché du groupe dans l'Europe du Sud.



DIOSOS : UNE ANNÉE DE TRANSITION

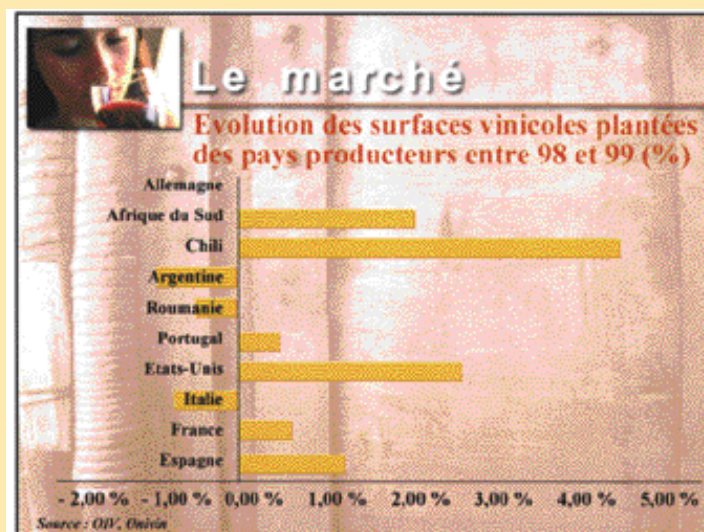
Né, fin 1999, de la fusion Seguin Moreau/Radoux International, Diosos réalise un chiffre d'affaires de 645,6 MF pour l'année 1999/2000 contre 559,8 MF pour l'année précédente soit une hausse de 15,3%. Une croissance soutenue sur l'ensemble des grandes régions viticoles internationales a permis une progression à l'export de plus de 19,5% (77% du chiffre d'affaires total).

Diosos a réalisé d'importants investissements. L'acquisition de méranderie en France et aux Etats-Unis permet au groupe de sécuriser ses approvisionnements. Deux nouveaux sites de production basés en Espagne et aux Etats-Unis viendront conforter ses capacités de production. Mais, la société doit aussi faire face à des coûts de démarrage et de restructuration de ses filiales espagnoles et américaines.



Le groupe, dont la croissance devrait rester élevée durant l'exercice 2000/2001, bénéficiera des premières synergies résultant des rapprochements des groupes Radoux et Séguin Moreau, notamment dans la filière des approvisionnements en chêne américain. Enfin, Sabaté, N°2 mondial des

bouchons de liège et Diosos, N°1 mondial des fûts en chêne se sont rapprochés, sous forme d'une OPE amicale de Sabaté sur Diosos (à raison de 13 actions du premier pour 10 actions du second). L'offre Sabaté/Diosos s'étend tout au long du processus d'élaboration du vin, des produits d'élevage aux produits de bouchage. Avec une production annuelle de 1,7 milliard de bouchons et 200 000 fûts, le groupe se dit "prêt à apporter aux producteurs historiques et à ceux du nouveau monde des solutions innovantes répondant à la problématique d'élaboration de leurs vins de qualité". Le nouvel ensemble Sabaté/Diosos réaliserait un chiffre d'affaires pro forma de près de 215 millions d'euros en 2000.



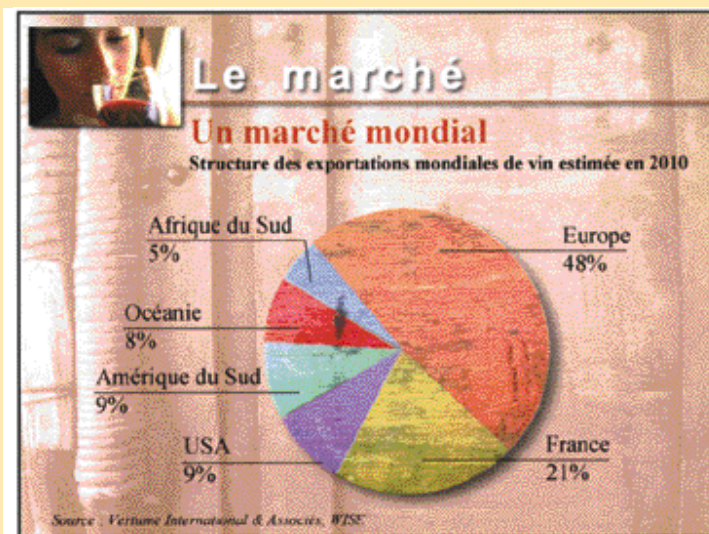
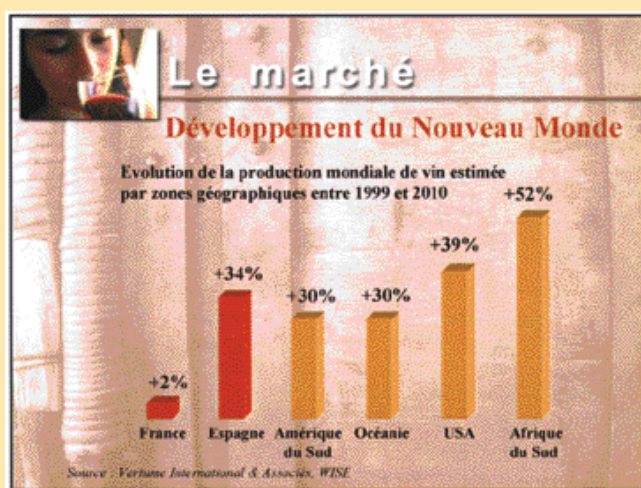


THALES : UNE ANNÉE DE FORTE CROISSANCE

Lorsqu'en 1996, Eric Blondeau crée la société Thalès, il apporte une innovation technique et commerciale intéressante dans le marché du fût d'occasion. Début 1997, la société fait de la vente de fûts reconditionnés et certifiés sa spécialité. Beaucoup de vins et de produits alcoolisés sont traditionnellement stockés et élevés dans des fûts de plusieurs vins. C'est le cas du "cava" catalan, du xérès, d'autres productions de la péninsule ibérique, des whiskies, des vins doux obtenus par mutage. Voilà pourquoi pendant des siècles, il a existé un important commerce de futailles usagées entre l'Angleterre, la France, le Portugal et le sud de l'Espagne. S'il reste difficile d'évaluer avec précision le marché actuel de la barrique d'occasion, la tendance est forte en France comme à l'étranger.

Dans un contexte de forte croissance (16 MF de CA en 1998/1999 contre 8,5 MF sur l'exercice 1997/1998), la société a bouclé son troisième exercice avec une production en volume de 24 000 barriques et un chiffre d'affaires de 23 MF. Le Groupe Chêne & Cie a pris tout récemment une participation minoritaire de 39 % dans la société Thalès. 65 % des ventes sont réalisées à l'exportation et cette prise de participation, accompagnée d'une augmentation de capital doit permettre à la société d'accélérer son développement à l'international. Cette jeune entreprise a postulé pour l'obtention de la certification Iso 9002 (novembre 2000) et donné naissance à "Thales wine Cellar Services", version Sud Africaine de Thalès. "Avec un effectif de 7 personnes, notre filiale est totalement opérationnelle depuis avril 2000. En Espagne, nous travaillons avec les grosses bodéga mais aussi de petits éleveurs. La barrique d'occasion est le passage obligé des petits producteurs qui s'essayent avant de se lancer sur du fût neuf" commente Eric Blondeau. Egaleme

nt très présente au Portugal, en Italie et en Autriche, la société prévoit l'implantation de différents sites en Espagne, aux Etats-Unis, en Amérique du Sud pour l'année 2002 et projette de s'installer en Océanie en 2003. La construction des nouveaux locaux (4500 m2 climatisés) devrait s'achever en février 2001. De nouvelles machines doivent être livrées en novembre 2000 et permettre à la société de doubler sa capacité de production. "Nous avons réalisé un renouvellement complet de l'outil de production. Cet investissement s'élève à 2 MF et devrait permettre de doubler notre capacité de production qui sera alors de 130 barriques jour en un huit" conclut Eric Blondeau.



NADALIÉ : UNE CROISSANCE MESURÉE

Avec un CA 1999 de 130 MF, les établissements Nadalié enregistrent une évolution, par rapport à 1998, de 5%. Fort d'une production de 32 200 barriques, 55% du CA est réalisé à l'export. La tonnellerie développe sa capacité de production de merrains et envisage une autoproduction à hauteur de 50%. A compter de 2001, elle prévoit de mettre sur le marché une nouvelle barrique de 225 litres faite de chêne en provenance d'Europe centrale. Elle constate un marché toujours tendu et à la hausse, sans problème particulier d'approvisionnement. Par contre, les prix sont tirés vers le haut par une demande de fûts neufs très soutenue. Elle profite de l'embellie et de la tendance du marché à produire toujours plus de vins de qualité.

TARANSAUD : PLEIN ESSOR ET DEVELOPPEMENT

La tonnellerie Taransaud estime son chiffre d'affaires 2000 à 157 MF avec une part à l'exportation d'environ 60%. Elle prévoit une production de 40600 fûts pour 1999/2000 contre 32 000 pour 1998/1999. Pour accompagner son objectif de développement visant à doubler ses ventes d'ici 2004, Taransaud déplace son atelier de fente de Merpins, près de Cognac, sur la proche commune de Segonzac.

Cette séparation d'activités doit permettre, grâce à un terrain de 20.000 m2 (soit 15.000 m2 de plus que le terrain actuel), de doubler la capacité de fente et de production de merrains de la tonnellerie. Les merrains produits à Segonzac seront acheminés sur le site de la tonnellerie à Merpins, où ils passeront leurs deux à trois années de vieillissement à l'air libre. A terme, un effectif de 31 personnes doit travailler sur ce nouvel atelier contre 15 actuellement à Merpins. L'atelier de fente de Segonzac doit permettre un volume annuel de grumes fendues de 8 000 m3 et une production annuelle de merrains à hauteur de 2 000 m3 d'ici deux à trois ans. Taransaud va pouvoir conforter ses ventes en Californie, en Australie, en Nouvelle-Zélande, au Chili, en Argentine, en Afrique du Sud et en Italie.

VICARD : TROPHÉE DE L'INNOVATION 2000

Implantée à Cognac depuis 1925, la tonnellerie Vicard fait partie des lauréats du trophée de l'innovation 2000.

Instauré depuis 1991 par l'Institut National de la Propriété Industrielle, le trophée représente une véritable reconnaissance. Il distingue les entreprises qui ont su intégrer la propriété industrielle comme composante essentielle de leurs politiques d'innovation et de développement. Jean Vicard a reçu un prix pour un fond de barrique breveté permettant, outre des économies substantielles, d'obtenir une parfaite étanchéité. Ce trophée s'ajoute à un fulgurant palmarès de récompenses obtenues par le groupe pour ses performances à l'export : "Trophée international des PME françaises" des Echos (1999) et "Trophée de la PME performante" de la Tribune en 1999. Une performance qui s'inscrit dans un contexte d'innovation puisque depuis 1995, le groupe Vicard est certifié Iso 9002. Dans un climat de croissance, le groupe a, par ailleurs, plus que doublé ses effectifs (170 personnes) et son chiffre d'affaires. Il réalise aujourd'hui 64 % de ses ventes à l'exportation en premier lieu vers les Etats-Unis (10 000 fûts) mais aussi l'Espagne (5 800), l'Italie (5 500), le Chili (2 300) et l'Afrique du Sud (2 100).

ILS EXPORTENT LEUR SAVOIR FAIRE AUX QUATRE COINS DU MONDE

Si depuis une décennie environ, la tonnellerie connaît un remarquable essor, ce succès n'est pas seulement l'apanage des plus grands groupes. Les petites et moyennes entreprises font aussi l'expérience de l'expansion des marchés et tentent de réagir favorablement à la demande. L'heure est à la mondialisation et la mode au fût de chêne. La traçabilité et l'origine des bois sont à l'ordre du jour. Les stratégies s'affinent, les politiques se croisent ou se confortent : pour certains l'assemblage est un créneau porteur. La sélection des bois à lieu en France mais aussi à l'étranger. Comme par les siècles passés, les tonneliers cherchent des massifs forestiers en dehors de l'hexagone. Ils cherchent encore le meilleur compromis, la plus belle harmonie dans l'expression et la complexité d'un vin.

TONNELLERIE D'AQUITAINE : DEVELOPPER LES MARCHES NECESSITE LA MAITRISE COMPLETE DE LA PRODUCTION

Installée à Cazouls-lès-Béziers depuis trois générations, la tonnellerie d'Aquitaine a été créée en 1860 par Aimé Jouglu. Depuis son rachat au 1er janvier 2000 par Lasserre meubles SA, la petite entreprise s'apprête à faire son entrée sur les marchés internationaux.

La société, de taille artisanale (11 salariés), a comptabilisé une production de 2 000 barriques pour l'année 1998/1999 et prévoit de passer à 4 000 pour le millésime 2000. Le chiffre d'affaires de l'exercice 1999/2000 devrait s'élever à 11,5 MF contre 5,5 MF l'année précédente. Son activité principale est la production de fûts neufs "même s'il arrive que des fûts d'occasion soient repris lors d'un renouvellement du parc de barriques" ajoute Fabrice Lasserre, PDG de l'entreprise. La

Tonnellerie d'Aquitaine doit maintenant allier tradition et modernité, afin de se doter des moyens nécessaires à son expansion.





Tracer la production

Pour Fabrice Lasserre, la maîtrise de la qualité passe par une excellente traçabilité. "La réception d'un lot de bois nécessitera donc un marquage spécifique au nom de la forêt d'origine et le travail s'effectue par lots. Chaque lot est ensuite affecté d'un numéro reporté sur la barrique qui permettra au client de connaître la provenance, la date d'arrivée du bois et combien de mois de séchage il a subi". Le choix du bois est déterminé sur deux critères principaux qui sont la provenance et le grain. "Notre parc de bois est essentiellement du chêne d'origine française. Seulement 10 % des achats proviennent des Etats-Unis" ajoute Fabrice Lasserre.

"Le travail de la tonnellerie se divise en deux parties. La partie usinage du bois n'est plus réalisée à Cazouls-les-Béziers mais à Marciac dans le Gers où un nouvel atelier a été créé. Sur place et à Bellebat en Gironde, nous réalisons le montage des barriques. Le peu d'usinage encore réalisé à Cazouls est destiné à déstocker le bois qui reste sur le parc".

Adapter le process-industriel

Le process-industriel de la Tonnellerie d'Aquitaine consiste dans la maîtrise de trois points essentiels : la provenance du bois, le séchage et la chauffe de la barrique. "Nous n'achetons du bois que de haute futaie avec un grain fin. Ensuite, le bois sèche à l'air libre pendant 24 mois. La chauffe doit toujours être faite de la même façon en durée et en hauteur de flamme. C'est ce qui nous donne l'assurance d'offrir à nos clients des barriques qui développent les mêmes qualités aromatiques". Le maître mot de la maison est "de bien faire ce que l'on sait faire" ce qui exclut d'emblée les commandes spéciales et productions spécifiques en petites quantités.

Développer les marchés

Jusqu'à présent le marché de l'entreprise était essentiellement national. Aujourd'hui, la nouvelle société entend développer sa clientèle en Espagne et en Afrique du Sud. "Début 2001, nous espérons déployer un réseau d'agents aux Etats-Unis et en Australie. Le chiffre moyen d'une tonnellerie à

l'export est d'environ 60%. Etendre nos exportations doit nous permettre de maintenir notre activité toute l'année et d'avoir une production linéaire. Un tonnelier qui travaille exclusivement sur le marché français a une activité saisonnière (d'août à mars). Cette année, notre chiffre d'affaires export devrait atteindre les 30% et nous espérons arriver dans la moyenne des tonnellerie c'est à dire au-delà de 50 % en 2001. L'export est notre priorité" commente Fabrice Lasserre. "1/3 seulement du chiffre d'affaires est réalisé en Languedoc-Roussillon mais les vins de la région montent en gamme, c'est un marché d'avenir en pleine croissance".

TONNELLERIE BERNARD : UNE SOLIDE IMPLANTATION BORDELAISE ET UNE STRATEGIE SUD FORTEMENT MARQUEE

Fondée en 1936 et située au coeur de la Grande champagne cognaçaise, la tonnellerie Bernard bénéficie avec sa troisième génération de tonneliers, d'une solide assise historique. Depuis une vingtaine d'années, cette PME développe son activité dans le Bordelais et depuis 12 ans dans le sud de la France.

"Nous sommes présents dans toute la vallée du Rhône et jusqu'à la frontière espagnole et italienne" précise Christophe Bernard, PDG de la société. Avec une stratégie sud fortement marquée, la société a ouvert depuis un an un bureau à Avignon. Le marché méditerranéen représente pour la tonnellerie 40 % du chiffre d'affaires total et la région sud-est reste une priorité. Avec un effectif de 20 personnes, l'entreprise est désormais une société anonyme. Elle a mené au cours de l'année des investissements en matériels de fabrication et usinage à hauteur de deux millions de francs. La capacité de production devrait doubler d'ici 2004 pour atteindre les 12 000 fûts. La production est axée sur la fabrication de fûts neufs, 5 % du chiffre d'affaires est réalisé en fûts d'occasion mais il s'agit d'avantage pour l'entreprise d'une notion de service.

Renforcer les exportations

"Depuis 1995, nous avons développé des marchés à l'étranger et aujourd'hui, sur 11 millions de chiffre d'affaires, 40 % est réalisé à l'exportation". La tonnellerie Bernard connaît une croissance de 20 % par rapport à l'année 1998/1999. "40% des exportations sont effectuées en Afrique du Sud, ce qui représente 4,5 millions du chiffre d'affaires" commente Christophe Bernard "tandis que le marché américain concentre 20 à 30 % des exportations. Des réseaux d'agents présents en Australie, en Suisse et en Italie participent au développement de notre activité".

Miser sur la qualité

S'il reste difficile pour les petites et moyennes entreprises d'entrer dans un schéma de certification de type Iso 9002, une politique qualité est souvent conduite au sein des sociétés. "Notre politique qualité est basée sur une politique d'achat et de stockage des bois, la certification de marque CTB-fûts de tradition française est plus appropriée à notre activité et c'est un de nos objectifs d'ici deux ans. Cette étude est en cours, les points forts du cahier des charges porteront sur la traçabilité des bois et la gestion des stocks" explique Christophe Bernard. "La distribution de nos produits est très organisée et se trouve confortée par une politique commerciale fondée sur un réseau constitué de trois entreprises".

Couvrir les marchés

"Avec trois marques de tonnellerie, nous couvrons tous nos marchés. De plus, chaque marque a sa propre spécificité. La tonnellerie Bernard fait du chêne français et des pays de l'est tandis que Vinea représente les produits insers c'est à dire les lamelles de bois chauffé (d'ailleurs soumis à déclaration pour les vins de pays et de table). La marque Mendicino commercialise pour la production destinée au marché européen du chêne américain". Pour la tonnellerie Bernard, utiliser des chênes d'origine et de grains différents permet d'élargir les gammes de goûts. "A mon sens, à partir d'un



TONNELLERIE FRANÇOIS FRERES

Groupe indépendant, créé et pérennisé par des vigneron et tonneliers à l'origine, TONNELLERIE FRANCOIS FRERES a su se développer en préservant une structure qui lui permet d'animer des entreprises de taille artisanale.

Le Groupe, avec un effectif de 500 personnes, est composé de 8 tonnellerie, 4 merranderie et 2 filiales de distribution, disséminées en France, en Espagne, aux Etats Unis et en Hongrie.

Cette structure décentralisée sied parfaitement au métier de tonnelier, qui se doit de conserver une proximité vis à vis de ses clients.

Elle permet à TONNELLERIE FRANCOIS FRERES de distribuer en direct 70% de son chiffre d'affaires.

La part de l'activité réalisée par TONNELLERIE FRANCOIS FRERES à l'export est de 75%. La répartition géographique globale du chiffre d'affaires est de 40% aux Etats Unis, 40% sur l'hémisphère sud et 20% en Europe.

En amont du métier, la maîtrise des approvisionnements est un facteur clef de succès en tonnellerie, elle se traduit chez TONNELLERIE FRANCOIS FRERES par un taux d'auto-approvisionnement de 60% grâce à l'activité des merranderie intégrées au groupe (une aux Etats Unis, deux en France et une en Hongrie). La sélection des grumes de chêne est draconienne et le niveau des stocks de merrains des tonnellerie permet d'assumer un séchage naturel à l'air libre de 18 à 24 mois, gage d'une qualité irréprochable.

TONNELLERIE FRANCOIS FRERES a su mêler tradition et modernité puisque le département recherche et développe-

ment participe pleinement au développement du groupe en ayant comme objectifs la mise au point et le développement de méthodes de contrôle qualité ainsi que l'amélioration et l'optimisation des facteurs conditionnant la qualité des fûts et les conditions de leur utilisation. Le département R & D assume également un rôle de conseil et de suivi auprès des clients, il conçoit ses propres ouvrages, édite des publications et travaille en étroite collaboration avec l'ONF, les laboratoires universitaires et le CNRS.

Grâce aux implantations récentes du groupe en Espagne (construction d'une usine neuve) et en Hongrie (joint venture), TONNELLERIE FRANCOIS FRERES dispose aujourd'hui d'une gamme de produits élargie incluant les fûts en chêne français, hongrois et américain apte à satisfaire les attentes des clients en matière d'élevage de vins.

L'ensemble des activités et programmes de TONNELLERIE FRANCOIS FRERES sont axés vers la production de très haute qualité. La résultante directe de cette politique est la fidélité d'une clientèle très prestigieuse depuis des années.



TONNELLERIE FRANÇOIS FRERES

BP 5 - 21190 Saint-Romain - Tél 03 80 21 23 33 - Fax 03 80 21 29 09

Internet : www.francoisfreres.com - E-mail : tsimonel@francoisfreres.com



certain volume de fûts, un viticulteur doit avoir plusieurs fournisseurs. Notre politique commerciale est axée sur le conseil auprès du client, dans le choix du type de fûts, du bois employé. Les commandes sont prises 3 mois à l'avance, des visites sont organisées entre nos produits et ceux des clients, la recherche des émotions, des sensations implique une confiance mutuelle" conclut Christophe Bernard.

TONNELLERIE SAURY : MENER UNE POLITIQUE D'ASSEMBLAGE

Implantée à Brive en Corrèze depuis trois générations, la tonnellerie Saury a pris, à partir de 1991, une dimension internationale. Elle a réalisé un chiffre d'affaires de 93 MF pour l'exercice 1999/2000 (clos au 30 septembre), dont 70% (65 MF) à l'exportation, en premier lieu aux Etats-Unis (40%). "Nos marchés sont en forte progression en Australie

et en Europe. L'Afrique du Sud et l'Amérique du Sud sont encore des marchés en devenir", précise Pascal Colotte, directeur commercial de la société. La production annuelle est actuellement de 26 500 fûts. En 2001, la tonnellerie prévoit une production de 150 fûts par jour soit 30 000 fûts par an. Par ailleurs, la société va prochainement mettre en marché deux barriques; l'une en chêne européen et l'autre américain.

Une politique d'assemblage

Côté production, le maître mot de la maison est "l'assemblage des bois": "Un bon assemblage minimise l'incidence que pourrait avoir une provenance de bois bien spécifique et que nous ne serions pas certains de pouvoir offrir à nos clients dans le futur (de par la régularité hypothétique des approvisionnements). Une plus grande diversité d'origines de bois dans une même barrique nous garantira la régularité du pro-

duit année après année, tout en minimisant un impact terroir trop marqué", explique Pascal Colotte. La tonnellerie Saury se fournit en bois à grain fin dans les forêts domaniales françaises, avec une toute récente ouverture sur les marchés européen et américain. "Nous ne sommes pas favorable à la projection d'un système viticole français sur un système forestier qu'il soit français ou international. Cela ne correspond plus aux réalités du marché de la barrique et du vin dans le monde". L'élevage en barrique nécessite une bonne adéquation entre le vin et le bois qui a été choisi. "Il faut faire de l'élevage en barrique une technique fiable et reproductible, au service du vin" commente t-il.

Un objectif : la reproductibilité

Pour la majorité des tonneliers, maîtriser la reproductibilité, c'est garantir l'homogénéité des lots de barriques. Pour la tonnellerie Saury, elle se résume en quatre points : "Il faut d'abord maîtriser l'achat du bois par une bonne compréhension du matériau et des forêts ; l'élevage, la chauffe des barriques et le suivi sur site", note Pascal Colotte. "L'élevage sur site est une garantie qualité car si on ne peut tester une barrique, on peut en revanche goûter le vin. Il faut considérer la longueur du process, entre l'achat du bois et l'essai de la barrique, il s'écoule 3 ou 4 ans. Nous travaillons pour adapter nos contenants au vin et non l'inverse. Une barrique valable pour un cabernet ne l'est pas forcément pour un chardonnay. Si un grand vin est élevé dans du bois neuf c'est parce qu'il a la capacité de dominer les arômes du bois. Notre but est d'offrir des barriques qui "boisent" de façon modérée. Le boisé n'est pas la finalité d'un grand vin. Il faut rechercher la porosité et la concentration des arômes".

TONNELLERIE SERGE CHALUFOUR : S'ADAPTER A TOUS LES MARCHES

Créée en 1978, l'entreprise de Serge Chalufour a été rachetée depuis le 1er juillet 2000 par le groupe Sogepa. Cette société anonyme emploie aujourd'hui 20 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 20 MF dont 80% à l'exportation.



En constante progression depuis 1996, la production annuelle est d'environ 6 000 fûts dont 10% de chêne américain. L'entreprise est présente dans un dizaine de pays dont la Californie (15%), l'Italie (15%), l'Australie (10%), la Nouvelle Zélande (10%), l'Argentine (5%), l'Afrique du sud (5%), l'Espagne et quelques zones sporadiques en Allemagne, en Arménie.

A l'avenir, le groupe souhaite rester tourné vers le marché français et s'implanter dans le sud. En attendant la production est diversifiée (location, développement de l'activité foudre) afin de s'adapter à tous les marchés.

TONNELLERIE DU SUD-OUEST : UNE APPROCHE PERSONNALISEE

Située au coeur du vignoble gaillacois la tonnellerie du Sud-Ouest appartient depuis 1998 à deux groupes (Sylvaboïs et T.E.B.) qui se sont associés à son développement. Avec une production annuelle de 3 500 barriques, un effectif de 9 personnes, la société réalise 50% de son chiffre d'affaires à l'exportation en Australie, en Nouvelle Zélande et au Chili. Grâce à de récents investissements, elle a augmenté sa capacité de production de 2 000 fûts et projette de conquérir les pays du bassin méditerranéen. La société ne développe pas de réseaux d'agents mais privilégie, grâce à son œnologue, un contact direct avec la clientèle favorisant une approche personnalisée.

LE MUSÉE ANIMÉ DU VIN ET DE LA TONNELLERIE

Ce musée, ouvert depuis le 1er juin 1979, est l'oeuvre d'André Cousin, Chinois d'origine, qui pendant cinq années a rassemblé tous les outils présentés. Deux mille cinq cent heures de travail furent nécessaires pour la réalisation des automates. Tonneaux, pressoir, cuette, égrenoir sont exposés ainsi que les ustensiles ayant servi, à la fin du siècle dernier, à la fabrication du vin. Trois automates font les gestes des temps anciens dans une cave voûtée datant du

XVe siècle. Un atelier tonnellerie fonctionnant avec six automates est reconstitué. Les visiteurs pourront observer les rangées de barriques et les instruments qui ont servi jadis aux principales opérations. Une dégustation de vin de Chinon est offerte à tous les visiteurs adultes.

Le Musée du vin et de la tonnellerie :
12, rue Voltaire -
37500 Chinon -
Tél : 02 47 93 25 63
02 47 93 32 87



Photos : agence Pix

QUAND LE TONNELIER FAIT SON CINEMA

Le Tonnelier, considéré aujourd'hui comme un film d'anthologie, a reçu en 1943 le Grand prix du film documentaire. Son auteur, Georges Rouquier, tient une place toute particulière dans le cinéma français.

Réalisateur des célèbres *Farbrique* et *Biquefarre* qui retracent à trente sept années d'intervalles (1946 et 1983) la vie des habitants d'une ferme de Rouergue, il a également tourné de nombreux documentaires à vocation délibérément pédagogique, dont l'oeuvre scientifique de pasteur.

Voir "le tonnelier" présente plusieurs intérêts. Par son contenu, il fait la description minutieuse d'un métier. Par sa dimension historique, véritable témoignage, il évoque à la fois une époque et son cinéma. Le thème central est la description d'un métier, de sa hiérarchie, même réduite à sa plus simple expression, l'artisanat. L'organisation du travail, la transmission du savoir par l'apprentissage définissent l'activité professionnelle.

Enfin, le cinéaste s'acquitte de cette tâche avec un style qui lui est propre. Le film se passe à Lunel dans l'Hérault à l'automne 1942. Un artisan tonnelier reçoit commande d'un gros tonneau destiné à contenir du vin, un "demi-muid". Le maître-ouvrier et le tonnelier se mettent à l'ouvrage pour deux jours de travail intense. Gestes acquis, mille fois répétés, réglés comme la vie de tous les jours défilent à l'écran.

Georges Rouquier, cinéaste, poète et paysan, Dominique Auzel, Editions de Rouergue, 1993, Rodez.

Berthomieu
Tonnellerie

**FINESSE ET ÉLÉGANCE
DE VOS VINS**

Rue du Pont - 21510 Duesme

Tél : 00 33 (3) 80 93 88 83 - Fax : 00 33 (3) 80 93 89 44



TONNELIER : UN METIER D'ART

Métier d'art et de tradition, métier noble et irremplaçable, la tonnellerie semble exister depuis des siècles. Il faut bien admettre que la conservation du vin dans un récipient de bois remonte à des temps immémoriaux. Frappés de plein fouet par la crise viticole des années 75, les tonneliers ont vécu un fatal écrémage mais ont su résister et trouver de nouveaux marchés. Ils ont pris, pour certains, les chemins de l'Europe et de la Californie, si bien que les grands ont pris une envergure internationale. Les plus modestes ont disparu ou se sont adaptés aux besoins des viticulteurs mais ils se font rares.

Feuillette, bussard, barrique, pièce, muid, foudre...selon sa contenance et l'origine de sa fabrication, le fût prend différents noms. D'aucuns diront sans doute "c'est stupéfiant ce que les artisans imaginent comme synonymes et impliquent le ciel dans leurs histoires de caves". Les gens du métier parlent des effets secondaires et avouent même parfois passer leur vie à peaufiner les courbes pour donner au vin toute sa rondeur. Michel Dupont, artisan tonnelier à Aveyron Bergelle dans le Gers, nous parle de son métier.

Pour l'amour du bois

Ancien menuisier ébéniste, Michel Dupont, a débuté dans la tonnellerie il y a maintenant 18 ans par amour du bois. Il témoigne : "je voulais changer de métier mais conti-



nuer à travailler dans le bois. J'ai fais la rencontre d'un tonnelier qui m'a formé pendant sept ans puis j'ai pris sa suite. A 48 ans, cela fait dix huit ans que je fais ce métier et je me suis installée à Aveyron Bergelle en 1982. Depuis mes débuts, j'ai réalisé une moyenne de 3 000 fûts neufs. Selon les périodes, nous réalisons avec mon apprenti jusqu'à 4 fûts par jour".

Au rythme des saisons

L'activité de tonnelier n'est pas soutenue tout au long de l'année, ce qui conduit les artisans

à travailler au rythme des saisons. "Le travail varie en fonction du temps, la plus grosse période commence au début des vendanges et se termine en j a n v i e r - février. A par-

tir du mois d'octobre, je travaille dans l'urgence et il m'arrive de passer 9 heures dans mon atelier. L'été, je fais de la douelle c'est à dire de la fabrication de merrains. L'hiver, je choisis mes grumes et commence à travailler la douelle début mai. La réalisation d'un fût est une opération complexe qui se prépare en forêt, se poursuit sur les parcs d'élevage du bois et s'achève avec rigueur à l'atelier". C'est au tonnelier d'employer tout son savoir-faire afin de proposer un produit le plus régulier possible. L'activité fonctionne par cycle et l'artisan tonnelier, tel un artis-

te, est sollicité par le public curieux de connaître les secrets d'un métier ancestral. "J'ai, par ailleurs, une activité plus touristique. Au cours de l'année, des retraités, des établissements scolaires viennent visiter mon atelier. Lors de la visite, j'exécute

une démonstration, je chauffe un fût". Comme si le tonnelier avait trop de respect pour le liquide qu'il va loger dans l'oeuvre, il reproduit des gestes codifiés par plusieurs générations de compagnons.

Savoir-faire et reffaire

Si l'activité est saisonnière, la production elle même dépend des modes et des changements, aujourd'hui le boisé donne au vin du style. "Pour l'armagnac, la production de fûts neufs de 400 litres s'élève à environ 300 fûts par an.

Cette production connaît un ralentissement car l'armagnac et le cognac ont chuté. Jusque dans les années 90, je pouvais réaliser jusqu'à 500 fûts par an" explique Michel Dupont. "Pour le vin, je fabrique des barriques de 225 litres. Si par le passé j'ai atteint les 300 fûts, je n'en réalise actuellement qu'une centaine par an". Le prix d'un fût de 400 litres est de 3700 F HT celui d'un fût de 225 litres en grain fin de 2900 F HT. L'artisan tonnelier fabrique des fûts neufs mais participe encore au marché du négoce des fûts d'occasion et répond à la demande des viticulteurs. "La demande est surtout de proximité mais elle est encore déterminée par la disponibilité. Les usines de tonnellerie sont éloignées et le viticulteur me demande parfois de travailler sur l'entretien et la réparation des barriques" commente Michel Dupont. "Pour le vin, les barriques sont utilisées 5 ans maximum et le renouvellement du parc peut se faire par tiers chaque année. Pour l'armagnac, c'est différent on utilise les fûts beaucoup plus longtemps pour le vieillissement". Une remontée du prix d'achat de l'armagnac inciterait peut être les viticulteurs à renouveler des parcs de fûts souvent très vieillissant et obsolètes. La tendance actuelle est au "boisé", ce qui laisse penser que les tonneliers ont encore de beaux jours devant eux.

Bibliographie

Les saisons de la vigne dans le Luberon - Florence Kennel - Editions Hoëbeke.

TONNELLERIE
MERCIER
FRANCE

MERCIER

BP 52 - 16300 BARBEZIEUX - FRANCE
TÉLÉPHONE 05 45 78 14 70
FAX 05 45 78 04 40
HTTP://WWW.TONNELLERIE-MERCIER.COM
E-MAIL : TONNELLERIE.MERCIER@WANADOO.FR

IGS-CP - FC ANGOULEME B.302.897.961 - Photos G. COUTIERAS/CROSLAND



ENTRETIEN ET NÉGOCE DES BARRIQUES D'OCCASION

Dans le cadre des Journées Techniques sur la Maîtrise de l'élevage des vins organisées par la station régionale ITV Midi-Pyrénées à Fronton (31) le 7 novembre dernier, la société Thalès a présenté une conférence sur l'entretien et la gestion du parc de barriques. Sophie Berthelot, a accepté de présenter cette étude évoquant les risques et les opportunités de l'utilisation de barriques d'occasion.

Le vin est un produit privilégié dans l'industrie alimentaire puisque ses caractéristiques physico-chimiques le protège naturellement de toute flore contaminante pathogène. Néanmoins, bien qu'au cours de sa fabrication les points critiques restent essentiellement physiques et chimiques, le développement d'une flore exogène peut l'altérer de façon importante et le rendre impropre à la consommation.

Les risques

Une barrique usagée de 225 litres contient environ 5 litres de vin emprisonnés dans les premiers millimètres des douelles. La structure micro poreuse de ces dernières rend particulièrement difficiles à nettoyer et à désinfecter. Cet environnement favorise d'autant le développement des souches de contamination qui pourront alors être transmises au vin au cours des élevages ultérieurs.

Le risque de piqûre acétique est certainement le mieux connu et le plus maîtrisé. L'absence d'oxygène et le maintien de niveau de

SO₂ suffisant permet normalement de prévenir toute déviation préjudiciable. Par contre, des barriques d'occasion déjà altérées ou trop âgées vont entraîner, malgré une bonne conduite, une montée en volatile rapide et incontrôlée.

D'autres types d'altérations microbiologiques véhiculées par les barriques d'occasion peuvent également apparaître. La piqûre lactique se manifeste essentiellement dans le Pineau, Porto et autres vins à teneur élevée en alcool. L'apparition de moisissures ou la maladie de la graisse peuvent encore altérer le vin.

En raison des méchages successifs qu'elles subissent pour leur entretien, les barriques d'occasion sont riches en sulfates ce qui contribue à la dureté des vins. L'accumulation des dépôts de tartre formés au cours des élevages précédents peut perturber les échanges bois/vin en créant une véritable barrière mécanique. Lors des périodes chaudes, la re-dissolution de ces dépôts devient possible et favorise l'installation d'excellents nids microbiens.

Comme d'autres matériaux poreux (bouchons, bentonite ou bondes en silicone), les barriques stockées dans une atmosphère fortement chlorée ou dans des locaux comportant des éléments traités aux polychlorophénols (palettes, charpentes...) peuvent être contaminées par ces molécules. Les barriques peuvent alors donner aux vins logés ultérieurement "des goûts de moisi ou de poussière" souvent appelés "goût de bouchon".

Pourtant, incontestablement, la barrique reste très utilisée au cours de la fabrication du vin. Elle lui apporte complexité et caractéristiques gustatives.

La rénovation

Au cours de l'élevage en fût, la micro-oxygénation est favorisée. Cela procure une meilleure stabilité physico-chimique. Les échanges vin/bois apportent la finesse, l'équilibre et la complexité aromatique très appréciés des consommateurs et amateurs de vin. La barrique d'occasion répond également pour le viticulteur à l'ajustement financier de la production.

Il existe différentes techniques de rénovation des barriques d'occasion et elles sont utilisées pour allonger la durée de vie du parc de futaille. Par exemple, le "grattage

ou grattage-rebrûlage" de l'intérieur des fûts permet d'éliminer l'épaisseur de bois colorée par les tanins du raisin (environ 2-3 mm). Cette méthode ne permet pas d'annuler les risques microbiologiques puisque le vin pénètre à des profondeurs de l'ordre du centimètre. Les molécules aromatiques générées dans ces deux alternatives apportent des goûts de planche ou dans le cas du rebrûlage de bitume. Ces conséquences sont liées à la pyrolyse des résidus de vin encore présents dans la douelle.

L'utilisation de produits chimiques, d'eau chaude sous pression sont aussi largement utilisés pour éliminer une partie de dépôts tartriques. Afin de garantir une parfaite conservation des fûts, un entretien soigneux doit être apporté en complément.

Toutefois une technique de rénovation ne peut pas redonner un potentiel aromatique identique au fût neuf. Néanmoins, elle doit pouvoir conduire à une diminution des risques de contamination tout en préservant les qualités résiduelles intrinsèques des fûts.

L'entretien et le renouvellement des barriques d'occasion doivent s'insérer dans une hygiène du chai globale, de la réception des raisins à la mise en bouteille afin de produire des vins d'une qualité

microbiologique, biochimique et chimique supérieure. Bien souvent, la mise en place de plan de nettoyage et de surveillance qu'elle soit interne ou sous-traité à des prestataires spécialisés, amène une réponse tangible à la demande du marché de plus en plus exigeant en terme de qualité.

CITATIONS VINITECH 2000

Douze entreprises ont été citées au palmarès 2000 de l'innovation, parmi elles les sociétés Thalès et Peter Moog (Suisse)

THALES

Pour un principe de désinfection des barriques d'occasion en bois utilisant l'augmentation de température jusqu'à un point critique afin de détruire les germes de contamination sans pour autant cuire les molécules de vin résiduelles. Cette technologie novatrice utilise les micro ondes pour échauffer le bois. Elle limite le lessivage du bois, incontournable avec de l'eau chaude et conserve les tanins et les arômes de la barrique.

PETER MOOG

Pour le nettoyage intérieur des barriques, un appareil qui s'adapte à une classique source d'eau sous pression. Il est constitué d'une canne qui s'appuie au fond de la barrique et qui comporte en son milieu une buse rotative permettant la diffusion des liquides en tout sens.

Prix
attractifs

BORDEAUX TONNEAUX

FOURNITURES ET MATÉRIELS VITI-VINICOLES



**Spécialiste
de la rénovation
et de la vente
de barriques**



33180 VERTHEUIL

Tél/Fax : 05 56 41 94 98

GSM : 06 73 98 11 58

un service rapide
de qualité



Les tonnellerie françaises

Tonnellerie Berger et Fils. Route de Saint Estèphe.
33180 Vertheuil.
Tél : 05 56 41 96 90. Fax : 05 56 41 99 24

Tonnellerie Boutes SA. Tonnellerie de France.
Espace Soleil. 11100 Narbonne.
Tél : 04 68 32 36 37. Fax : 04 68 90 67 52.

Tonnellerie Darnajou et Fils. "Brouard".
33500 Lalande-de-Pomerol.
Tél : 05 57 51 47 51. Fax : 05 57 51 18 03.

Tonnellerie Demptos. BP 10. 18, Av. Luzanne.
33880 St-Caprais-de-Bordeaux.
Tél : 05 57 97 12 50. Fax : 05 56 78 72 04.

Tonnellerie Georges. Montplaisir. 17380 Landes.
Tél : 05 53 68 81 24. Fax : idem

Tonnellerie Lasserre. Rue du Bayle.
33180 Vertheuil.
Tél : 05 56 41 98 03. Fax : 05 56 41 99 38.

Tonnellerie Ludonnaise. 39, rue Lafont.
33295 Ludon Médoc.
Tél : 05 57 10 02 02. Fax : 05 57 10 02 00.

Tonnellerie Treuil. ZI Cana-Est. Av. Labrousse.
19100 Brive.
Tél. 05 55 87 63 39. Fax : 05 55 87 52 45.

Tonnellerie St-Martin. "La Saubouère".
47160 Buzet-sur-Baise.
Tél : 05 53 79 73 18. Fax : 05 53 79 11 22.

Tonnellerie Saury. 128, Cours de l'Yser.
33800 Bordeaux.
Tél : 05 56 936 936. Fax : 05 56 94 25 92.

Tonnellerie du Monde. Parc Cadéra Nord
JF Kennedy. 33700 Merignac.
Tél : 05 56 72 82 00. Fax : 05 56 13 05 08

Tonnellerie Sylvain. 175, Route de Saint-Emilion.
33500 Libourne.
Tél : 05 57 55 46 36. Fax : 05 57 55 46 39.

Tonnellerie Billon. ZI Beaune Vignolles.
Rue Lucien Perriaux. 21200 Beaune.
Tél : 03 80 25 92 61. Fax : 03 80 25 92 61

Tonnellerie Damy. BP 1. ZA Les Champs Lins.
21190 Meursault.
Tél : 03 80 21 49 40. Fax : 03 80 21 49 49.

Tonnellerie Dargaud et Jaegle. BP 33.
Maison Blanche. 71570 Romaneche-Thorins.
Tél : 03 85 35 51 87. Fax : 03 85 35 57 04.

Tonnellerie François Frères.
BP 5. 21190 Saint-Romains.
Tél : 03 80 21 23 23. Fax : 03 80 21 29 09.

Tonnellerie Gillet Père et Fils. 21190 Saint-Romains.
Tél : 03 80 21 26 26. Fax : 03 80 21 29 34.

Tonnellerie Grenier. Rte de Seurre.
21250 Corberon.
Tél : 03 80 26 67 76. Fax : 03 80 26 52 57.

Tonnellerie Louis Latour. 18 rue des Tonneliers.
BP 127. 21200 Beaune.
Tél : 03 80 24 81 00. Fax : 03 80 24 81 18.

Tonnellerie de Mercurey. Rue du Closeau.
71640 Mercurey.
Tél : 03 85 98 11 70. Fax : 03 85 98 11 71.

Tonnellerie Meyrieux. 21700 Villers-la-Faye.
Tél : 03 80 62 70 89. Fax : 03 80 62 70 27.

Tonnellerie Remond. BP 7. 21550 Ladoix Serrigny.
Tél : 03 80 26 46 42. Fax : 03 80 26 49 92.

Tonnellerie Renaux. 10, rue de Serbois.
89100 Sens.
Tél : 03 86 65 26 38. Fax : 03 86 64 40 69.

Tonnellerie Rousseau. ZA des Champy.
21160 Couchey.
Tél : 03 80 52 30 28. Fax : 03 80 52 59 52.

Tonnellerie Sirugue. BP 95. ZAC Renardières.
21703 Nuits-Saint-Georges cedex.
Tél : 03 80 61 07 58. Fax : 03 80 62 36 46.

Tonnellerie Baron. "Les Gillardeaux".
17100 Les Gonds.
Tél : 05 46 93 18 02. Fax : 05 46 93 00 87.

Tonnellerie Bernard. "La Rivière".
16130 Lignières-Sonneville.
Tél : 05 45 80 50 26. Fax : 05 45 80 56 47.

Tonnellerie Chalufour. 13 bis, rue J. Mooreau.
16200 Jarnac.
Tél : 05 45 35 17 60. Fax : 05 45 35 06 58.

Tonnellerie Allary. 17520 Archiac.
Tél : 05 46 49 14 59. Fax : 05 46 49 50 78.

Tonnellerie Gatard. "Le Temple". 16200 Sigogne.
Tél : 05 45 36 82 82. Fax : 05 45 36 82 80.

Tonnellerie Marchive SN. 16200 Jarnac.
Tél : 05 57 10 02 02. Fax : 05 57 10 02 00.

Tonnellerie Mercier SA. BP 52. 13 bis rue Martini.
16300 Barbezieux.
Tél. : 05 45 78 14 70. Fax : 05 45 78 04 40.

Tonnellerie Pelletan. "Chez Boujut". 16200 Mainxe.
Tél : 05 45 83 46 96.

Tonnellerie Radoux SA. BP 113. 10, Av. Faidherbe.
17503 Jonzac.
Tél : 05 46 48 00 65. Fax : 05 46 48 47 77.

Tonnellerie Taransaud. BP 187. ZI Merpins.
16106 Cognac Cedex.
Tél : 05 45 36 86 50. Fax : 05 45 36 86 56.

Tonnellerie Vernou. 16200 Julienne.
Tél : 05 45 81 20 14. Fax : 05 45 81 79 49.

Tonnellerie Vicard. 184, rue Haute-de-Croin.
16100 Cognac.
Tél : 05 45 82 62 22.

Tonnellerie Seguin-Moreau. ZI Merpins.
16100 Cognac.
Tél : 05 85 87 22 23. Fax : 05 85 87 22 34.

Tonnellerie d'Aquitaine. BP 14.
34370 Cazouls-les-Béziers.
Tél : 04 67 93 61 83. Fax : 04 67 93 55 84.

Tonnellerie du Sud-Ouest. Les Rives. 81600 Brens.
Tél : 05 63 57 33 77. Fax : 05 63 57 02 83.

Tonnellerie Garnier. 12, rue Tonnellerie.
17800 Salignac-sur-Charente.
Tél : 05 46 96 43 01. Fax : 05 46 96 14 99.

Tonnellerie Berthomieu. Rue du 8 mai 1945.
38470 Vinay.
Tél : 03 80 93 88 83. Fax : 03 80 93 89 44.

Tonnellerie Randonnet. BP 7. 32160 Plaisance.
Tél : 05 62 69 30 20. Fax : 05 62 69 45 46.

Tonnellerie Val de Loire. 139, avenue des Noëls.
41350 Vineuil Cedex 541.
Tél : 02 54 42 60 25. Fax : 02 54 42 07 63.

Tonnellerie Villard. BP 4.
38590 St-Etienne-St-Geoirs.
Tél : 04 76 65 40 07. Fax : 04 76 65 51 17.

Tonnellerie Jobit. 17520 Jarnac-Champagne.
Tél : 05 46 49 53 25. Fax : 05 46 49 51 73.

Tonnellerie de Bordeaux.
67, cours de la Martinique. 33300 Bordeaux.
Tél : 05 57 87 38 60. Fax : 05 57 46 17 19.



Le meilleur est à l'intérieur.

Un grand vin a une histoire. Il incarne une mémoire. Il sollicite les sens. Il éveille les passions. Les émotions. Les valeurs esthétiques. Il vit et il vibre. Il est à chaque fois unique. C'est de notre passion pour les grands vins que naît cette exigence à leur offrir toujours le meilleur de nous-mêmes : des chênes au grain parfait, une rigueur absolue dans l'élevage de nos bois, une chauffe d'une extrême sensibilité. Chez Saury, nous le savons bien : dans nos fûts, le meilleur se trouve toujours à l'intérieur.

Tonnellerie



40, rue de Belfort - 33000 Bordeaux
Tél: 05 56 936 936 - Fax 05 56 936 939
e.mail : saury@wanadoo.fr



LES TANINS DU RAISIN : DE PRECIEUX ALLIES POUR L'ELEVAGE DANS LE BOIS

Les tanins ou polyphénols ont un rôle déterminant, aussi bien sur la perception organoleptique du vin que sur sa stabilité et son vieillissement.

Les tanins, en se combinant aux anthocyanes, préserveront naturellement la couleur du vin souvent fragilisée au cours de son élevage.

Les tanins sont indispensables au bon vieillissement du vin en fût afin de lui éviter tous risques d'usure, de dessèchement ou d'amaigrissement.

Le potentiel naturel de tanins que contient le vin sera diminué au cours des opérations de clarification et de stabilisation.

Afin de réduire cette diminution de la structure tannique, on utilisait des tanins oenologiques exogènes au vin qui n'apportaient pas de réponses adaptées à l'élaboration et à l'élevage du vin.

En effet, les extraits de bois exotique, tel que le quebracho, ne sont pas adaptés à un produit aussi noble que le vin ; ils apporteraient immanquablement une note exogène et une instabilité du fait de la très faible proportion de tanin exogène capable de passer réellement en solution dans le vin.

Aujourd'hui, l'intérêt est de pouvoir enfin disposer de préparations de tanins de même nature que ceux du raisin.

C'est pourquoi la société FERCO Développement, premier concepteur et fabricant de tanins oenologiques élaborés exclusivement à partir du raisin vous propose de vous faire bénéficier de son expertise et de sa garantie de pureté.

FERCO Développement produit un tanin de pellicule de raisin : le **GRAP'TAN S** et un tanin de pépins de raisin : le **GRAP'TAN PC**.

Ces deux produits sont obtenus par l'extraction des composés phénoliques du raisin frais après pressurage.

Les extraits sont ensuite purifiés et concentrés par des procédés physiques qui respectent ainsi toutes les propriétés de ces polyphénols.

Ces deux spécialités solubles totalement et directement dans le vin pourront être utilisées à toutes les étapes de l'élevage.

Leur origine raisin et leur qualité organoleptique vous garantissent le respect de la personnalité de votre vin ainsi que son éthique.

Un simple test de dégustation vous permettra d'en apprécier rapidement tout l'intérêt organoleptique.

N'hésitez pas à découvrir nos produits : demandez-nous des échantillons et documentation que nous tenons gracieusement à votre disposition.

Quartier Viressac 07720 Saint-Montan - Tél. : 04 75 52 57 27 - Fax : 04 75 52 58 39
E-mail : info@ferco-dev.com - Site Web : www.ferco-dev.com