

Foudrier : un métier, une passion qui se transmet de père en fils dans la famille Rousseau. Il ne s'agit pas seulement d'avoir l'œil pour le choix du bois, mais aussi le talent et la force pour l'assemblage.

Page 39 : la famille Sirugue en 1926 ; Félix, Pierre et Emile (de gauche à droite) et un de leurs ouvriers (deuxième à droite).

... manière, c'était la disette... Comme aujourd'hui en somme, où les belles parcelles, trop rares, se vendent des centaines de louis d'or (les bipèdes disent un million de francs).

Elles sont chères car nous autres *Querchus*, chênes de haute futaie, nous avons toujours été les meilleurs. Notre bois ne pourrit pas aisément, même dans une cave humide, et notre grain serré retient bien le liquide. Alors les vigneron nous adorent. Ils veulent tous avoir « du Tronçais » : ce qui est curieux, car les bonnes forêts avec des sols humides, une hygrométrie régulière et des sols sableux, ce n'est pas ce qui manque dans le coin. Tenez, prenez la forêt voisine de Bertranges, dans la Nièvre, elle n'a pas à rougir de la comparaison.

Les meilleurs d'entre nous, ceux qui poussent droits, sont marqués à la peinture de un ou deux cercles rouges, et ce dès leurs années de baliveau (20 cerne environ). Ce sont les chênes d'élite destinés à vieillir plus d'un siècle. Les autres, ceux qui souffrent

de défauts apparents (des nœuds causés par des branches basses par exemple), sont progressivement coupés. Ce sont des « brogneux », inutilisables en tonnellerie, laquelle recherche les meilleurs bois, comme les menuisiers.

Ruses de tonnelier

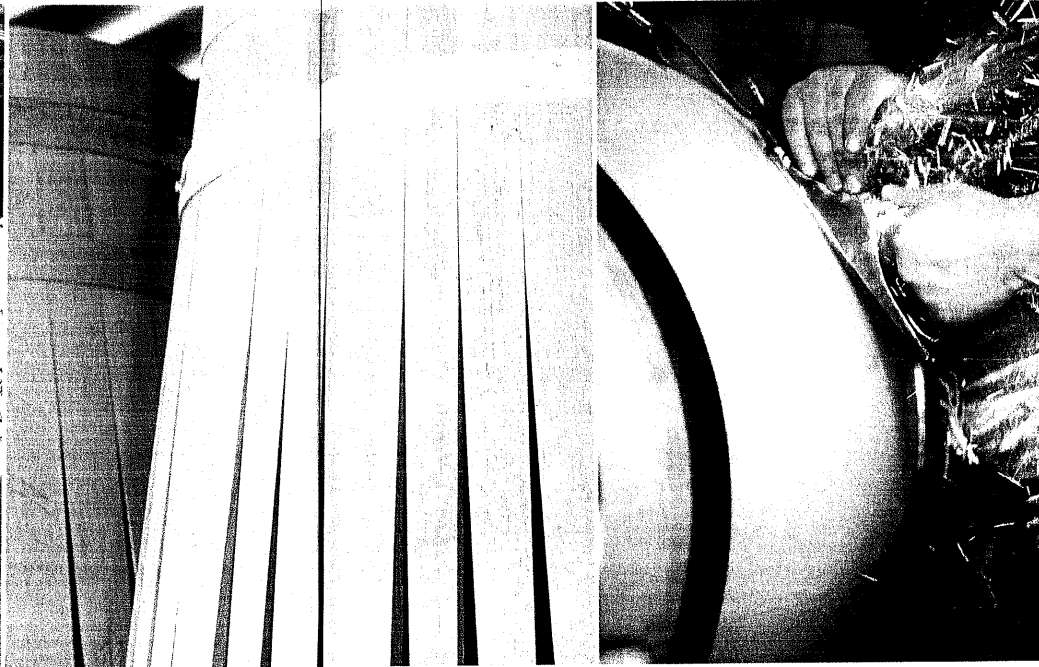
Mais même dans les meilleures familles, on trouve des « arcandiers », comme on dit par ici. Ce sont des arbres malins, ils trompent les commis de bois chargés d'estimer à l'œil leur valeur avant la vente aux enchères des lots d'arbres sur pied qui a lieu chaque semestre. Ces chênes rouvres cachent bien leurs veines dilatées et leurs petits trous de vers, mais ce sont des bois rouges ou gras qui ne feront pas de belles douelles¹, car ils s'humidifieront trop vite. Et une fois débités en merrains¹, ces chênes finiront par avouer, à la grande fureur du tonnelier qui aura payé la parcelle fort cher pour se

retrouver avec du vulgaire bois de chauffe. De toute façon, des arcandiers, on en trouve partout. Les bipèdes en ont des tas, eux aussi. Mes racines vont loin, et autrefois elles couraient sous les merranderies du pays. J'y ai entendu des histoires... Dans ma jeunesse, par exemple, on racontait celle de ce tonnelier qui savait tout faire : fabriquer un fût, le remplir, le soutirer, vendre le vin au négociant, et même réparer un foudre en lui changeant une douelle sans avoir besoin de le vider. C'était une légende, cet homme-là. Il avait le biseau dans l'œil. Fort comme un bœuf, il arrivait à doler² les merrains d'un coup, les fendant net et propre. Il pavanait, le tonnelier, mais moi je l'ai bien vu boucher des trous de vers avec des épines de prunellier, ni vu ni connu... Cela dit, dans l'ancien temps, les tonneliers savaient effectivement tout faire, et beaucoup d'entre eux sont devenus chefs de cave, avant l'apparition des œnologues. Aujourd'hui, les merranderies ont

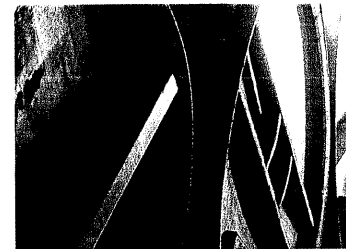
presque toutes fermé. Elles ne sont plus qu'une quinzaine en France à revendre des merrains aux tonneliers. Les tonneliers font sécher les merrains trois hivers dehors, le temps que la pluie lessive le bois de sa sève et de ses tanins amers. Et c'est quand le merrain est tout grisâtre qu'il est enfin prêt à devenir une belle douelle de fût. Mais ça, c'est une autre histoire. Car mes racines ne portent pas jusqu'en Côte-d'Or, tout de même ! ■

N.B. Cet article n'aurait pas pu exister sans les récits de Jean François, tonnelier à Saint-Romain, et d'Yves Sirugue, ancien tonnelier, que nous remercions pour leurs talents de conteurs passionnés et le temps qu'ils ont bien voulu nous consacrer.

1. Douelle : la planche finie qui sert à faire les tonneaux.
2. Doler : amincir ou aplanir avec une sorte de hache, la dolote.



Le Pantagruel du tonneau



Un foudre est un grand tonneau : au lieu de contenir 228 litres, il en contient couramment 4 000. Contrairement aux tonneaux qui sont assemblés à la chaine et servent deux ou trois ans (vingt ans au maximum) les foudres sont fabriqués sur mesure et taillés pour durer un siècle ou plus. En Bourgogne, ils servent à stocker le vin après fermentation. On les trouve surtout dans les grands domaines et les négociants qui ont de grosses quantités de vin à élever. Ces monstres de chêne sont avant tout des œuvres artisanales, puisqu'on les fabrique à la main, aucune machine n'étant capable de reproduire un modèle à chaque fois différent. La technique n'a pas changé depuis des siècles et le métier de foudrier s'apprend en famille, de père en fils chez les Rousseau, qui sont l'un des derniers foudriers de Bourgogne avec Gremer, à Corberon. En général, d'ailleurs, le père fabrique le foudre... que le fils, à l'âge de quinze ans, va réparer sur place dans la cave cinquante ans après. Car ces géants de chêne finissent par être grignotés par l'alcool et leurs douelles s'ébrouent toute l'année, Guy Rousseau va donc de cave en cave pour les réparer, les démonter et les remonter. Le moindre maillet pèse 9 kilos, le foudre vide avoisine lui-même les 600 kilos. C'est un travail physique où l'on travaille sans cesse les douelles (pour les ajuster) et les cercles (pour bien les positionner). Mais c'est aussi une œuvre minutieuse qui exige d'intercaler patiemment une feuille de paille entre chaque douelle pour servir de joint quand le vieux foudre commence à fuir, comme dans l'ancien temps. ¹