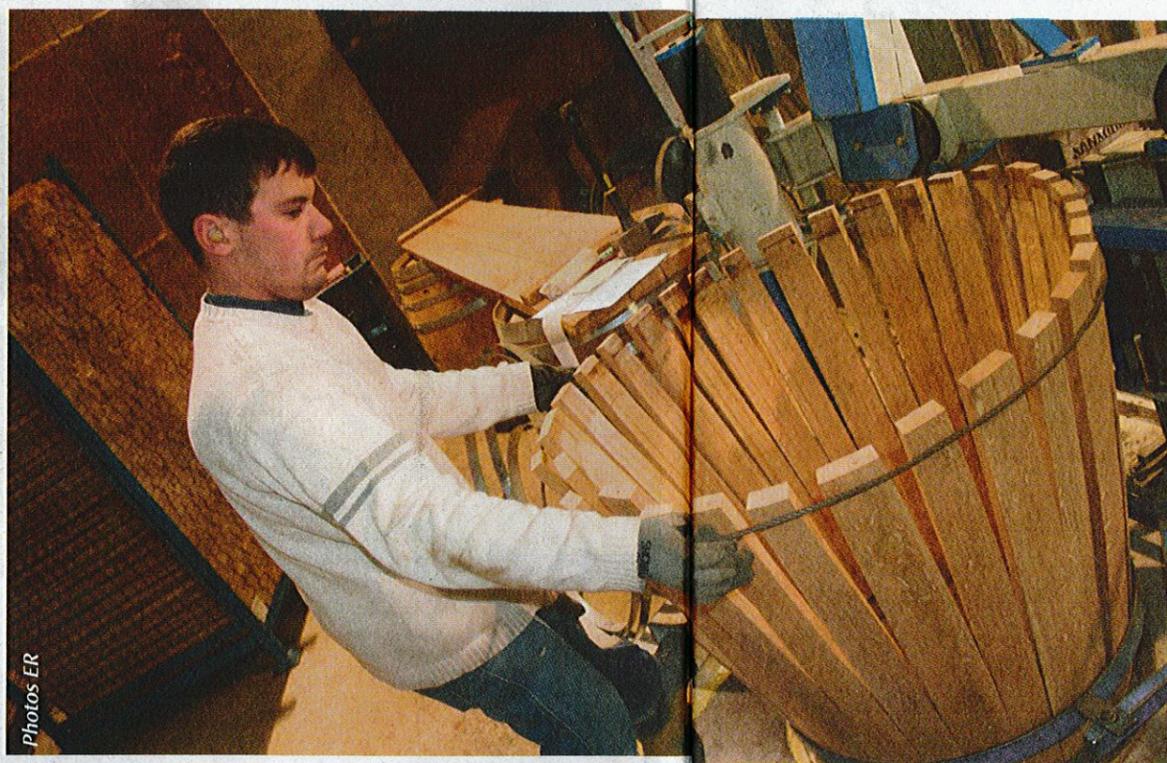


UN VIN DU MÊME TONNEAU

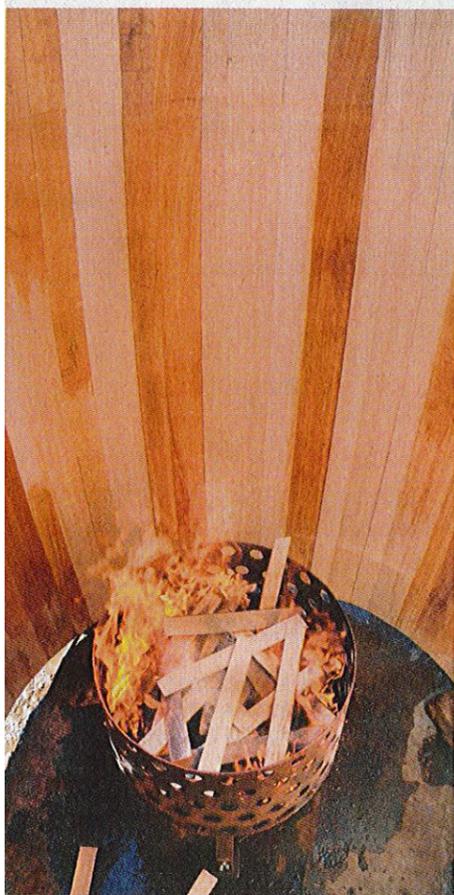


Les merrains restent trois ans en plein air, exposés au soleil, au vent, à la pluie pour exsuder l'excès de tanin, avant d'être utilisés.



Photos ER

Fruit d'une subtile alchimie et d'un assemblage millimétré, un tonneau se vend entre 600 et 7.000 € pièce.



La cuisson permet d'arrêter la forme des douelles, mais surtout de libérer les composants aromatiques du chêne.

En Bourgogne, dans les célèbres côtes de Nuits, Rousseau fabrique foudres et tonneaux depuis 1954. Un art qui flirte de plus en plus avec l'œnologie.

Les tonneaux sont alignés le long d'un bâtiment, exposé au vent, mais à l'abri de la pluie. Dans chacun d'eux, le feu couve. À l'intérieur, la température oscille entre 200 et 250 degrés. Régulièrement, un ouvrier recharge le foyer et retourne ces barriques de chêne, « pour maintenir une température homogène ». En tonnellerie, cette ultime étape est essentielle au bon vieillissement du vin. Elle peut durer de 45 minutes à une heure, selon la température extérieure, le taux d'humidité. La cuisson, ou la chauffe comme on l'appelle ici, est millimétrée. Elle permet d'arrêter la forme des douelles, mais surtout de libérer les composants aromatiques du chêne, sous l'effet de la chaleur. Un bois trop brûlé risque de donner un goût de goudron. À l'inverse, une cuisson inachevée va dégager des notes herbacées tout aussi indésirables.

À Couchey, au cœur du vignoble bourguignon, la famille Rousseau cultive l'art de la tonnellerie depuis trois générations, avec ce souci permanent d'accompagner l'élevage des plus grands vins dans des conditions optimales. L'entreprise, qui regroupe 30 salariés, est la seule en Bourgogne à

produire des tonneaux, en même temps que des foudres et des barriques. Chaque année, plus de 10.000 contenants sortent de ses ateliers. Les plus gros peuvent atteindre 12.000 litres ! Tous sont destinés à des vignobles prestigieux : les champagnes Mumm, la maison Bizot à Vosne-Romanée ou encore le prestigieux domaine de la Barroche à Châteauneuf-du-Pape, pour n'en citer que quelques-uns. « L'élevage en fût de chêne ne concerne que le vin haut de gamme », indique Frédéric Rousseau, le directeur commercial, en rappelant que 70 % de la production de l'entreprise est exportée aux États-Unis, mais aussi en Australie, en Nouvelle-Zélande et en Amérique du Sud.

Les tonneaux griffés Rousseau sont fabriqués exclusivement avec du chêne français. Des chênes rouvres ou pédonculés puisés principalement dans les prestigieuses forêts de Tronçais, de Bertranges ou de Châtillon. Seul le pied qui ne

comporte aucun nœud et dont le fil est droit est transformé en merrains. Rousseau les achète vert, les empile trois ans en plein air, exposés au soleil, au vent, à la pluie pour exsuder l'excès de tanin. Avant d'être autorisés à franchir les portes de la tonnellerie, les merrains sont encore passés dans une cellule de séchage pour ramener leur taux d'humidité à 11 %. La suite est une sublime alchimie, un assemblage réfléchi entre des bois de différentes origines pour transcender et magnifier en profondeur les qualités d'un grand vin, lui donner une note plutôt fruitée ou boisée, des charges tanniques plus ou moins prononcées, des arômes de noisettes, d'épices, de moka, de vanille... « Le bois dans le vin, c'est comme le sel dans la soupe. Il en faut, mais pas trop », résume Frédéric Rousseau.

Il est loin le temps où le tonneau ne servait qu'au transport et au stockage. Aujourd'hui, il est reconnu comme un produit œnologique à part entière, dont la fabrication et l'impact sont suivis collégialement par le tonnelier, le viticulteur et l'œnologue. « Les grands vins sont gouttés régulièrement. L'impact du bois est mesuré et corrigé selon chaque terroir, chaque cépage », souligne Frédéric Rousseau. Plus que jamais, la tonnellerie est un art intemporel sollicitant les éléments : l'eau, la terre, l'air et le feu pour révéler doucement la quintessence des arômes et sublimer les vins au contact des grands chênes.

Jean-Marc TOUSSAINT



Rousseau produit annuellement quelque 10.000 tonneaux et 150 foudres, dont les plus gros peuvent atteindre 12.000 litres.

►► Seulement 2 % du vin

Invention gauloise, le tonneau cerclé était jadis utilisé pour transporter la cervoise. Aujourd'hui, il sert au vieillissement du vin, mais ne concerne qu'une très petite partie de la production mondiale. Seulement 2 % des vins sont élevés en fût de chêne. Une cinquantaine de tonnellerie existent encore en France, dont une dizaine en Bourgogne. Le chêne français est souvent privilégié pour la production de merrains, mais d'autres chênes peuvent être utilisés : les chênes d'Europe de l'Est, réputés plus épicés, plus poivrés, plus exubérants et le chêne américain très riche

aromatiquement aux forts accents de vanille et de noix de coco. Un tonneau a une durée de vie œnologique de 3 à 4 ans, mais il peut être ensuite utilisé pour du stockage. Idem pour les foudres qui en prime peuvent trouver une seconde vie. Ainsi, en Champagne, on utilise souvent des contenants ayant déjà abrité du vin blanc, pour réduire l'impact du bois. Des copeaux de chêne mélangés au vin sont également utilisés depuis quelques années, mais pas en Bourgogne. En France, leur usage est proscrit pour les AOC, mais c'est un produit très prisé au Chili, en Argentine et en Californie