



Soirée spéciale tonnellerie

11 juin 2021

33 participants

Un grand merci à nos intervenants qui ont fait spécialement le déplacement depuis la Bourgogne. Ce fut une splendide soirée en cette fin de confinement. Heureusement que beaucoup d'entre nous étaient vaccinés car le respect des règles de distanciation n'a pas vraiment été respecté dans cette ambiance éminemment festive.

En octobre 2018, nous avons déjà rencontré M. Gillet, maître tonnelier, dans son atelier. Il nous avait fait une splendide démonstration de montage du tonneau assortie d'une explication détaillée de l'histoire et des propriétés de cet objet magique. Nous avons deux bonnes raisons d'organiser cette soirée : donner à la totalité de nos adhérents la possibilité de :

1. Bénéficier de cet enseignement extraordinaire
2. Prendre connaissance du livre et donner la possibilité d'acheter l'ouvrage « La noblesse du tonneau » co-édité par nos intervenants. **Une occasion à ne pas rater !**

Pour plus d'informations, concernant cet ouvrage, vous pouvez consulter le site de présentation sur internet à l'adresse suivante <https://www.art-du-tonneau.fr/fr/la-noblesse-du-tonneau> Ce livre est un vrai évènement récompensé depuis sa parution par de nombreuses distinctions. Ne ratez pas cette opportunité de vous cultiver et/ou d'offrir ce livre qui remplira de satisfaction et d'estime celui ou celle qui le recevra comme cadeau. Voici le trombinoscope des auteurs dont trois d'entre eux étaient présents ce fameux vendredi soir : de gauche à droite, André Valognes (ex-vice-président du CEP), Roland Bugada (l'historien) et Frédéric Gillet (le tonnelier).



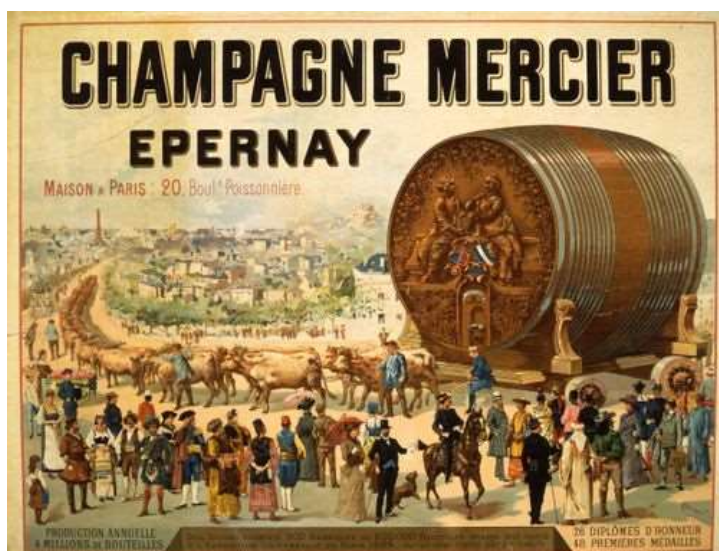
Historique par Roland Burgada

L'invention du tonneau revient aux gaulois qui avaient compris l'intérêt de ce récipient en termes de maniabilité et de capacité à conserver maints denrées et breuvages. Il a remplacé avantageusement l'amphore, lourde et fragile. On retrouve la trace du tonneau au cours de l'antiquité dans un bas relief égyptien (63 avant J.C.) et dans la tradition grecque qui prétend que Diogène en avait fait son domicile.



Certains tonneaux ont battu des records :

- Celui de la cave Byrrh à Thuir dans les Pyrénées Orientales qui contenait un million de litres d'un vin muté (10 mètres de haut pour 12.5 m de diamètre)
- Celui du plus grand tonneau jamais utilisé situé en Moselle allemande et qui contient 1,7 millions de litres de vin.
- Celui d'Eugène Mercier en Champagne dont le voyage entre Epernay et Paris, tracté par un attelage de bœufs a été largement médiatisé



Dans la cave des hospices de Strasbourg, du vin a été conservé en tonneau depuis 1472 ! L'analyse récente de sa composition a montré la présence de plus de 3000 molécules, un chiffre comparable aux vins actuels. Ce vin a été dégusté à trois occasions, la dernière remontant à 2005 lors de la réfection du tonneau. Le vin était encore bon et certainement pas madérisé !!!

A noter également l'existence d'un tonneau de Pommard fabriqué en 1680 entièrement cerclé de châtaignier. Cette pièce va être maintenue sous vide pour en garantir la conservation.



Présentation de Frédéric Gillet tonnelier

Difficile de décrire cette présentation qui a duré plus de 90 minutes. M. Gillet a cité la grande crise de la tonnellerie à la fin du millénaire dernier qui a conduit à la fermeture de la presque totalité de ces entreprises. La cause en était la popularisation des autres contenants (inox, émail) et la méconnaissance des avantages majeurs du chêne pour la conservation du vin. Le tonneau présente en effet deux caractéristiques : celle de donner du tanin aux raisins fermentés et celle de permettre une micro-oxygénation.

L'autre évènement néfaste à la reconnaissance du tonneau est lié à la parkérisation des vins. Robert Parker avait un fort penchant pour les notes vanillées des vins en sortie de fût. Chaque vin possédant cette caractéristique était d'emblée encensé, surcoté et donc plus cher. Les bourguignons furent les premiers à dénoncer cette erreur et nous leur devons reconnaissance car les vins vanillés évoluent souvent très mal, les tanins ne se fondant pas ou mal.

Fort heureusement, le savoir ne s'est pas éteint et l'excellence de la production nationale a été reconnue mondialement : le prix d'un fût américain est de l'ordre de 400€ en comparaison avec 1200€ pour un fût français. L'industrie de la tonnellerie est la 1^{ère} exportatrice de bois en France (80% de la production est vendue à l'étranger). Les raisons principales sont la qualité du chêne et le savoir-faire des tonneliers. Il existe 30 tonnellerie en Bourgogne et 40 en Bordelais.

Les tonneaux sont fabriqués à partir d'une race spéciale de chêne dont le tronc est très long, la croissance lente et le feuillage peu important. Ce chêne est séché pendant deux ans, une fois les douelles découpées.

Ce séchage se fait dehors sans protection. L'étanchéité du tonneau est effective car le bois est fendu dans la ligne des canaux de circulation de la sève. La largeur des douelles est différente pour optimiser le rendement de la coupe. Le tonnelier va choisir les bonnes largeurs pour compléter la réalisation du tonneau.



Les idées fortes de cette présentation sont :

- La vocation du tonneau est de donner du tanin quand il a moins de 4 ans puis d'assurer une micro-oxygénation quand il a entre 4 et 10 ans. Au-delà de 10 ans, les fûts sont envoyés à Porto où ils sont utilisés pendant deux ans puis en Ecosse pour le whisky. Les tonneaux sont désormais vendus en leasing, ce qui est plus simple pour tout le monde !
- La forme du tonneau a été déterminée il y a bien longtemps (dans l'antiquité) pour être résistant, maniable et pour pouvoir être empilé. Le transport du vin se faisait surtout en bateau, raison pour laquelle la capacité de transport d'un bateau s'exprime en tonneau.
- La chauffe du tonneau est indispensable pour cintrer le bois et lui donner sa forme convexe. La durée de brulage varie entre 20 minutes et deux heures. Dans ses deux premières années, le tonneau interfère avec le goût du vin par le type de bois utilisé et par le niveau de chauffe.
 - Les arômes donnés par le bois sont variés : vanille, résineux, épice, noix de coco, poussière et tanin. Les bois de l'Allier donnent des arômes tendres, ceux des Vosges sont plus marqués et ceux du Limousin sont agressifs.

- Le degré de chauffe dépend de la durée d'exposition de la barrique au feu. Les braseros brûlent le chêne provenant des chutes issues de la découpe des douelles.



- Une chauffe de 60 minutes donne des goûts de champignon et de girofle
- Une chauffe de 90 minutes donne des arômes vanillés
- Une chauffe de 120 minutes donne des arômes toastés, pain d'épice.
- En Bourgogne, un réel partenariat entre le tonnelier et le vigneron détermine les types d'arôme souhaités par le choix de la région d'origine du chêne et du niveau de chauffe.
- Quelques secrets de fabrication :
 - L'étanchéité entre les douelles se fait naturellement ou, si nécessaire, par l'interposition d'une feuille de jonc.
 - L'étanchéité entre les couvercles et les douelles se fait de façon traditionnelle par l'interposition d'un mélange de cendre, de farine et d'eau. Aucune technique s'est montrée meilleure que ces deux moyens ancestraux.
 - Le tonneau est cher car il y a jusque 80% de pertes. Actuellement le prix du m³ de bois est de 3800€ et dix tonneaux sont fabriqués avec 1 m³ de chêne.
 - Il existe désormais des machines numériques capables d'optimiser la découpe et de réaliser certaines tâches : ponçage, découpage etc.

Il n'y a pas de bons fûts dans l'absolu ; le bon fût est celui qui convient au vin qu'il contient. Un vin doit être bon dès la première année et le rester le long de son évolution +++

Dégustation de 2 vins de Bourgogne élevé dans deux tonneaux différents

Les bouteilles ont été fournies par la maison Edouard Delaunay que nous remercions vivement. L'un a été élevé en fût neuf et l'autre en fût d'un an. La différence est très perceptible et les tanins s'expriment bien différemment. Les préférences varient beaucoup d'un dégustateur à l'autre. Ce qui est sûr, c'est que ces deux vins sont des vins de grande qualité que nous avons bien appréciés.

Présentation de la maison Edouard Delaunay

Edouard Delaunay a créé cette maison en 1893 sur l'intuition que le devenir des vins de Bourgogne était prometteur (juste visionnaire !). C'est son fils Jean Delaunay, assisté de son frère Marcel, qui a donné de

l'ampleur à cette entreprise au cours des années 20. Ils ont été un des fondateurs de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin en 1934 et ont beaucoup soutenu la vente des Hospices de Beaune.

La maison est cédée au début des années 90 pour être relancée 25 ans plus tard par Laurent Delaunay. Il réside dans le château de Charmont à l'Etang-Vergy dans les hautes Côtes de Nuits-Saint-Georges (voisin d'André Valognes). Une partie du vin commercialisé est élevé dans les caves de ce château.

Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2018

Très beau nez. Ce vin est à la fois puissant et plain de fraîcheur. Belle persistance. A très bien accompagné le tartare de thon au piment d'Espelette.

Santenay 1^{er} cru 2018

Nez sur les fruits noirs et rouges. La bouche est veloutée avec des tanins souples et un final très précis. A très bien accompagné le filet de bœuf en croûte très bien cuisiné.

Morey Saint Denis 2018

Le nez est intense ; la bouche est puissante et élégante avec des tanins perçus sans être agressifs. Le final est remarquable et complexe (régliasse, café) avec une belle fraîcheur. Ceci nous conforte sur le fait que Morey Saint Denis donne des vins très équilibrés entre la puissance et l'élégance.

In memoriam de cette superbe soirée

