

# Les récipients du vin dans l'histoire

Le Musée valaisan de la vigne et du vin (MVVV) publie *Et le tonneau fût!*. Un livre, avec une exposition, qui a nécessité trois ans de recherches.

Ils hébergent le vin depuis plus de deux mille ans sans attirer l'attention. Barils, foudres, tonnelets, fûts renferment pourtant des informations passionnantes sur l'évolution du goût et le rôle du vin dans notre société.

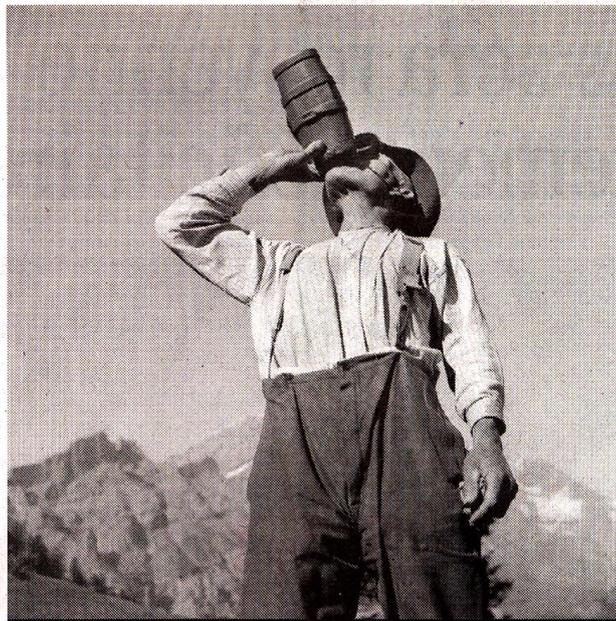
## De 3 dl à 20 000 litres

Le tonneau valaisan livre ses secrets dans un ouvrage de près de 200 pages réalisé en collaboration avec le Réseau musées Valais. L'ethnologue Samuel Pont a mené l'enquête durant trois ans. Il a recueilli une quarantaine de témoignages, rassemblé de nombreux documents et photographies, découvert des outils issus

d'anciennes tonnelleres, et collaboré avec dix chercheurs, historiens et ingénieurs. La publication «Et le tonneau fût!» et l'exposition qui l'accompagne font le tour de ces récipients de bois qui contiennent le vin. Du plus petit baril de 3 dl au foudre de 20 000 litres, chaque membre de la grande famille des tonneaux révèle un pan de l'histoire vitivinicole du canton.

## Du bois au bois en passant par l'inox

Il y a d'abord les contenants qui servent à vinifier, à stocker et à transporter le vin. Avec eux, on découvre les tonnellers, ces hommes au tablier noir qui savaient tout du bois et des travaux de la cave. Avec les cuves en béton, puis en inox, on entre dans la modernisation de l'encuvage où règnent les œnologues. Puis vient l'ère de la «barricomanie» et le grand retour du bois



Paysan buvant à la bouteille en bois (Loèche-les-Bains, 1940).

qui marquent un tournant dans la vinification. Le tonneau porte une forte charge symbolique. S'il servait d'instrument de torture au Moyen Age, il véhicule aujourd'hui le prestige et la tradition des grands vins. Les caves utilisent cette part de rêve pour leur image de marque. Et malgré l'alternative tentante des copeaux, la barrique a de beaux jours devant elle.

Rappelons que le Valais a banni les morceaux de bois de sa production AOC et qu'il existe une méthode de contrôle qui permet de démasquer les tricheurs.

## Le retour des barils

La deuxième grande famille des récipients sert à boire. Utilisés avant la Seconde Guerre mondiale pour les travaux des champs, ces barils, tonnelets et autres bouteilles en bois racontent ce qu'on buvait, com-

ment on buvait et combien on buvait. Le vin était alors la boisson de tous les jours, une source d'énergie. Les plus pauvres se contentaient de piquette, un mélange de marc, d'eau et de sucre. Aujourd'hui, les barils vivent une seconde vie comme objets décoratifs dans les carnotzets des caves familiales. Ils retrouvent parfois leur rôle de gourde lors des combats de reines ou dans les matches de foot.

MP-SP

## INFOS UTILES

*Et le tonneau fût!*, édité par le Musée valaisan de la vigne et du vin, 196 pages. Pour le commander: museeuvin@netplus.ch  
Vente directe: Musée VVV de Salquenen, Château de Villa, Librairie Zap à Sierre, La Liseuse à Sion. Exposition au Musée VVV de Salquenen, jusqu'au 30 novembre, du mardi au dimanche de 14 h à 17 h.



Parmi les derniers tonnellers du Valais, Alphonse et Jacques Ebner, à Saint-Léonard (1984).

S.P.O. RUPPEN

S.P.E. BRUNNER