

ÉTATS-UNIS Sarah Palin, le joker de McCain  
PORTRAIT Un rocker au couvent

AVEC SUPPLÉMENT TV



# ECHO

magazine  
UN ÉTAT D'ESPRIT



Pages spéciales  
**Vignes et vins**

# La tonnellerie helvétique mise sur la qualité

**L'école d'ingénieurs de Changins a fourni un précieux travail de recherche au service de la tonnellerie du pays. Grâce à une recherche accomplie sur toute la filière chêne, une rigoureuse traçabilité, sans doute unique en Europe, est désormais disponible. De quoi vivifier un métier qui a failli disparaître.**

Les vignerons suisses qui désirent élever leurs vins en fûts de chêne disposent désormais d'une filière rigoureuse mise au point par l'École d'ingénieurs de Changins. «Terroir Chêne» est le nom de la marque déposée qui sanctionne les fûts de qualité produits par les tonnelleres agréées. Elle garantit une traçabilité rigoureuse du bois, probablement unique en son genre. «A ma connaissance, il n'en existe pas d'autres», affirme André Rawyler, biochimiste à Changins, qui a participé au programme de recherche lancé en 2004 par Judith Auer, œnologue.

## UNE MARQUE DÉPOSÉE

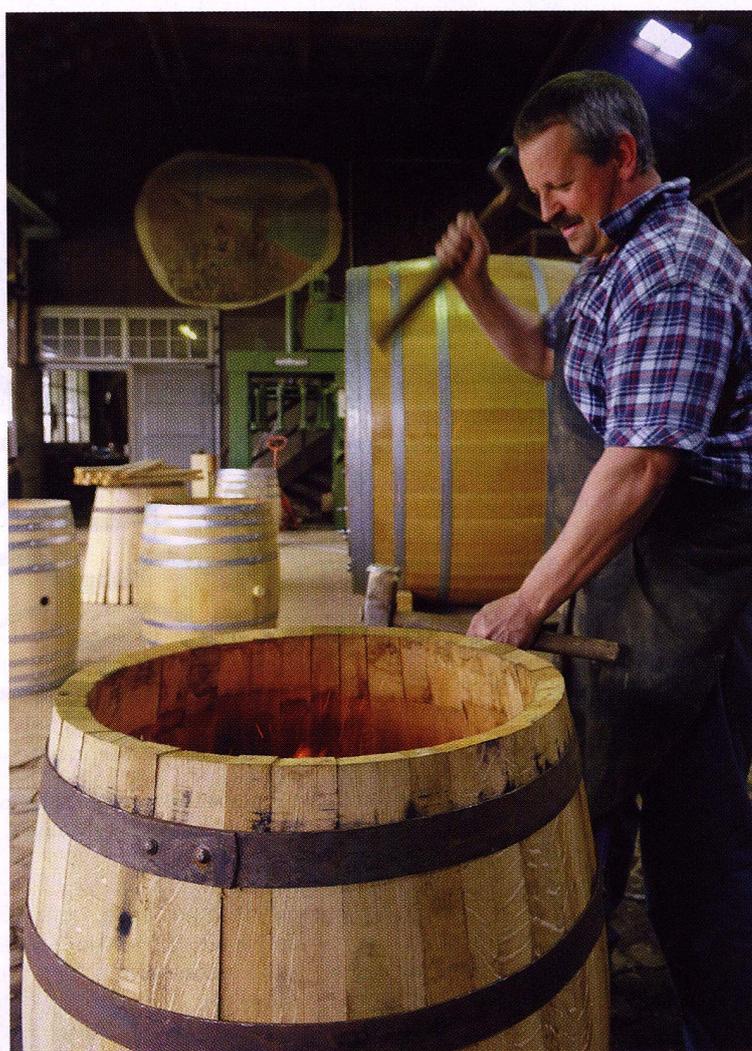
La Suisse ne compte guère que trois ou quatre véritables tonnelleres, toutes en Suisse alémanique, ainsi que deux tonneliers qui travaillent en Romandie, signale l'ouvrage *Et le tonneau fût* (voir page 25). A Küssnacht am Rigi (Lucerne), Roland Suppiger s'est associé dès le début à la recherche des ingénieurs de Changins. Mais la mise au point d'une traçabilité commence bien avant le travail du tonnelier. «Nous avons d'abord pris contact avec des forestiers, explique Rawyler. Car il s'agissait de vérifier si la Suisse dispose de chênes en quantité et en qualité suffisantes».

Deux types de chênes sont particulièrement recherchés pour l'élevage de vins en fûts: sessile et pédonculé, le premier aidant à produire un vin plus aromatisé que le second. «Mais entre

ces deux espèces, il existe toutes sortes d'hybrides», précise Rawyler. C'est pourquoi le rôle attendu des futurs fûts est fixé avant même l'abattage des chênes: le bon vin commence avec... le garde forestier, qui marque

les arbres sur pied selon leur espèce!

La marque «Terroir Chêne» garantit la traçabilité. Le vigneron dispose ainsi d'informations supplémentaires. «Autrefois, on choisissait un bon tonneau de



**Küssnacht am Rigi: tonnelier au travail.**

chêne sans autre indication que son bois: du chêne, explique Rawyler. Et si le vin tournait mal, on le sauvait par des assemblages. Maintenant, le vigneron dispose de diverses informations supplémentaires. Il peut choisir ses fûts selon son vin (car tous les vins ne se marient pas bien avec le bois) et, surtout, selon les caractéristiques qu'il désire lui donner».

#### UNE QUESTION DE TEMPS

L'outil mis au point permet de prédire un type d'arôme. Evidemment, rien n'est garanti d'avance, l'élevage restant un art qui requiert expérience et doigté. La marque déposée revêt divers

avantages, dont la valorisation du bois de chêne. Les vigneron romands commandent depuis longtemps leurs fûts en France, grand pays producteur de barriques (grâce notamment aux chênaies plantées par Louis XIV, qu'il destinait à la fabrication de bateaux de guerre!). Les premiers vigneron qui ont accepté de «jouer le jeu» des fûts suisses à bois traçable s'en déclarent satisfaits.

«Nous avons travaillé avec une dizaine de caves, petites et grandes, conclut Rawyler. Mais maintenant, c'est une question de temps. Il faudra des années d'expérience pour que le chêne suisse acquière la renommée visée».

En attendant, les auteurs de cette longue recherche ont enregistré une bonne surprise: le prix des fûts «Terroir Chêne» est tout à fait concurrentiel avec celui des produits des pays voisins, notamment la France. On fabrique en Suisse moins d'un millier de barriques par année, selon le Musée valaisan de la vigne et du vin. Et le bois n'est utilisé que pour une petite partie (quelque 10%) de la production vinicole suisse. Les forêts de chênes du pays sont donc suffisamment amples pour alimenter le marché. Même si un chêne a besoin de 150 ans avant d'atteindre la taille adéquate. ///

Alain Dupraz

## Fabriquer un tonneau, un long processus

Avant d'arriver dans une cave, les barriques passent par un long processus, qui commence plusieurs années avant le travail délicat du tonnelier. Quand les chênes (sélectionnés avec soin en vue de leur destination) sont abattus, ils sont débarrassés de leurs branches. Les grumes ainsi produites passent entre les mains du scieur, qui les découpe en billots d'un peu plus d'un mètre. Puis le fendeur choisit les parties du bois les plus adéquates à la fabrication des merrains. Cette étape peut aussi se faire à la scie.

Mais, pour André Rawyler, «le fendage a un avantage sur le sciage, car il suit les lignes du bois. Le rendement est un peu moins bon, mais la qualité du bois est meilleure.»

#### DES MERRAINS AUX DOUVES

Les merrains se présentent sous forme de planches d'un peu plus d'un mètre pour une épaisseur d'environ 4 cm et une largeur de 8 à 15. Celles-ci préfigurent les douves qui formeront le tonneau. Mais on n'en est pas encore là. Le bois passe d'abord par une longue étape de séchage. Empilés à l'air libre, les merrains subissent les intempéries durant deux, voire trois ans. Ils sont en quelque sorte lessivés



Les planes utilisées pour creuser la partie concave des douves.

par la pluie et le vent, acquérant le degré d'hygrométrie désiré et la stabilité nécessaire à la fabrication des tonneaux.

Arrive enfin le travail du tonnelier. Celui-ci scie les merrains à la longueur désirée et les passe au rabot. La face des merrains destinée à l'intérieur du fût commence à prendre sa forme concave; la tranche (le petit côté des merrains) est biseauté en vue de l'assemblage. Ce dernier commence dans la dimension définie par

le premier cercle de fer. Les douves sont posées dans le cercle et maintenues par des petites presses, puis cintrées avec un instrument particulier, le bâtissoir, et en faisant jouer la chaleur (avec un petit brasero à l'intérieur) et l'humidité. Une fois le haut du tonneau réalisé, on retourne le fût pour poser les autres cercles, tout en complétant le cintrage. Vient ensuite le creusement des gorges, aux deux extrémités des douves, en vue d'y fixer les fonds.

#### BOUSINAGE

Voilà, grossièrement résumé, le beau travail du tonnelier. Ce dernier est aujourd'hui aidé par la mécanisation, qui diminue la fatigue et augmente la rapidité d'exécution. Mais son savoir-faire garde un caractère artisanal de qualité, dans lequel l'expérience joue un grand rôle.

Avant de recevoir le vin, les barriques passent encore par une étape directement reliée aux caractéristiques que le vigneron veut donner à son vin: la chauffe. Dite aussi bousinage, celle-ci vise à développer des arômes particuliers du chêne. Faible, moyenne ou forte, la chauffe donnera un composé aromatique plus ou moins intense.

(Ad)

# «Et le tonneau fût!»

**En Valais, le Musée de la vigne et du vin consacre jusqu'au 30 novembre une exposition au tonneau. Avec à la clé un livre *Et le tonneau fût!* riche en photos d'hier et d'aujourd'hui et par son contenu. Une véritable histoire de la tonnellerie, allant des chais antiques aux cuves du 21<sup>e</sup> siècle, des grands foudres bourgeois aux tonnelets à boire.**

On commence par l'ivresse (une préface de l'ethnologue Bernard Crettaz), on finit par le tonnelet pour boire aux champs. Entre la 1<sup>re</sup> et la 195<sup>e</sup> page s'étend une enquête fouillée sur le tonneau. L'équipe à la base de ce bel ouvrage a travaillé sous la houlette d'Anne-Dominique Zufferey-Périsset, directrice du musée. Le résultat est une foule d'informations sur cet objet indispensable au vin, à commencer par son origine: gauloise ou étrusque? Le débat est ouvert. Il ne sera jamais tranché, tant les descendants des premiers sont des buveurs aussi irréductibles que chauvins et ceux des seconds les fils de ces bâtisseurs d'empires que furent les Romains.

Aujourd'hui, 600 à 700 barriques de chène sont confectionnées chaque année en Suisse (et plusieurs milliers sont importées, surtout de France), apprend-on parmi tant d'autres choses. La filière helvétique bénéficie du travail effectué à Changins (page 23), qui a débouché sur la marque «Terroir Chêne». Celle-ci par-

ticipé à la vitalisation de cette petite branche économique, véritable niche artisanale qui vit en relation intime avec celle, beaucoup plus vaste mais néanmoins traditionnelle, de la viticulture. Quant aux chènes suisses, ils se comptent par milliers. De quoi alimenter longtemps la filière naissante des barriques labellisées, qui pourraient repré-

dre cette formule si typiquement helvétique... «Y en a point comme nous!» ///

Ad

## **Et le tonneau fût**

195 pages, édité par le Musée valaisan de la vigne et du vin (Sierre et Salquenen), qui expose sur le même thème (jusqu'à fin novembre à Salquenen).



MWW/R. Hofer

**Dans une cave valaisanne. Des barriques toutes neuves prêtes à servir.**