



## — RAISINS ET SENTIMENTS

### Et le tonneau fut

Pour préparer un millésime 2017 qu'il espère abondant, Jean-Pierre Charlot achète de nouveaux fûts. Un choix déterminant pour la saveur du vin.

22 juillet 2017 Épisode n° 12

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

PDF généré le 8 avril 2019 pour [kclubdijon@outlook.fr](mailto:kclubdijon@outlook.fr)

Bon signe pour le domaine Voillot, cette année, il faut racheter des fûts, pour élever le prochain vin. Un signe que la récolte promet d'être copieuse. Mais rien n'est joué, il peut encore grêler, touchons du bois (de chêne). C'est intéressant, l'achat de tonneaux – en Bourgogne, on les appelle des « pièces », qui font 228 litres. Cela renseigne sur le vigneron. Au départ, ils servaient au transport et à la conservation du vin en vrac (ils étaient alors le plus souvent en châtaignier). Jusqu'à ce que l'on comprenne, voilà une cinquantaine d'années, qu'ils pouvaient aussi jouer un rôle intéressant dans l'élevage – une étape très sommaire autrefois –, par l'échange gazeux très doux, très lent, qu'il permet avec l'extérieur. Une sorte de micro-oxygénation naturelle autorisée par la porosité du bois. Cela adoucit les tanins. Et apporte dans certains domaines, où l'on choisit des fûts plus torréfiés, des arômes (supposés) flatteurs. Ce que le domaine Voillot ne recherche pas du tout.

La semaine dernière, on est allés avec Jean-Pierre Charlot passer commande de 18 fûts. J'en ai profité pour visiter une tonnellerie de Meursault (Côte-d'Or), boîte familiale tenue par Jérôme Damy, 53 ans, petit-fils du fondateur. D'ordinaire, le garçon a la réputation d'être assez speed. Son entreprise fabrique 20 000 à 22 000 fûts par an ; il faut tout gérer, de l'achat du bois à la vente, majoritairement à l'exportation, tout en dirigeant une quarantaine de salariés. Cette fois, il a pris du temps. J'étais avec Jean-Pierre, excellent sésame pour ouvrir à peu près toutes les portes dans le monde du vin en Bourgogne.

**Il y a trois critères importants pour réussir un bon fût : la provenance du bois, la rigueur du séchage et la chauffe**

Il y a trois critères importants pour réussir un bon fût. La provenance du bois. La

rigueur du séchage. Et pour finir, la chauffe. La tonnellerie Damy achète français à 99 % (du chêne et un peu d'acacia), plus un peu de chêne américain, pour les vigneronns de là-bas, qui aiment son boisé plus marqué. En France, Damy privilégie les forêts de l'Allier, de Bourgogne, des Vosges, et un peu du Jura. La maison achète à des merrandiers. Ils sont au bois ce que les charrons étaient à la viande : des intermédiaires, qui vendent le chêne en merrains, des pièces rectangulaires, plates, dont on fera les douelles, les planches arquées retenues par des cercles pour former le tonneau.



Il faut en moyenne 10 000 coups de marteau pour fabriquer un tonneau. C'est assourdissant — Photos Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Les chênes les plus réputés viennent des futaies plantées dans l'Allier sur ordre de Colbert, dans la forêt de Tronçais. « *Un sol calcaire, sur lequel les arbres ont une croissance très lente*, explique Jérôme Damy. *Les cernes du bois sont très serrés, cela donne un grain très fin.* » Jean-Pierre Charlot préfère pour sa part le chêne des Vosges. Il a constaté que cela convient mieux à ses vins, cela les « *marque* » moins. Cela veut dire que le bois fait son travail, facilite les échanges par sa porosité, mais s'efface derrière le fruit et ses arômes, quand d'autres fûts laissent au contraire une signature marquée, masquent le fruit (ou parfois cachent son absence) avec leurs propres arômes,

boisés, toastés ou vanillés... « *Le sous-sol vosgien a plus de minéralité*, explique Jérôme Damy. *Son bois apporte moins de sucrosité que le bois de l'Allier, par exemple.* »

## **Plus on attend, plus le chêne gagne en finesse. Les pluies lavent les tanins les plus grossiers, gommant progressivement l'amertume et les goûts de sève du bois vert**

Le parc de séchage de la tonnellerie s'étend sur deux hectares. Lorsque le bois arrive, deux ouvriers disposent les merrains en quinconce sur des palettes, de façon à ce qu'ils soient aérés en permanence. Le bois va rester là au moins deux ans, parfois trois. On distingue les palettes très claires, presque blanches, du chêne qui vient d'arriver, et à l'autre bout du parc le bois sombre, prêt à être transformé en tonneaux. Il faut que le bois connaisse au moins deux hivers : les pluies lavent les tanins les plus grossiers, gommant progressivement l'amertume, les goûts de sève du bois vert. Plus on attend, plus le chêne gagne en finesse. Cela représente une petite fortune. Il faut cinq mètres cubes de chêne pour un mètre cube de tonnellerie (soit dix tonneaux). Cela s'achète en moyenne 3 700 euros le mètre cube, et jusqu'à 4 600 à 4 800 pour certaines parties de la forêt de Tronçais. « *On laisse tout le pognon dormir sur le parc* », soupire Jérôme Damy.

L'entrepreneur a été meilleur ouvrier de France en 1997 pour la fabrication de tonneaux. Il a agrandi l'entreprise laissée par son père, modernisé la fabrication. Les

ouvriers commencent par disposer les douelles, qui ont été évidées à l'intérieur mais sont encore droites, plates. Un premier cercle en fer les tient par une extrémité. On appelle cela le « dressage » du tonneau, ou sa « mise en rose » : les douelles sont rapprochées à l'une de leurs extrémités puis partent en faisceau, raides comme des plantons. Progressivement, on resserre les planches, en faisant descendre à coups de marteau des cercles en fer. C'est assourdissant. Il faut en moyenne 10 000 coups de marteau pour fabriquer un tonneau. La plupart des salariés sont passés par l'école de tonnellerie de Beaune, tenue par les Compagnons du tour de France. Là, on apprend à faire un tonneau entièrement à la main. Un apprenti met une journée pour en achever un. Ils ont une façon très précise de travailler, d'attraper les tonneaux, de les déplacer sans effort. Cela donne des silhouettes constamment courbées, bras très écartés, avec des morphologies curieusement assez similaires, on croirait une armée de moinillons affairés.



Jean-Pierre Charlot sait s'entourer pour produire son vin, avec Jérôme Damy pour le choix des tonneaux et Roy Cloud pour l'exportation aux États-Unis — Photos Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Vient ensuite la préchauffe. On place les fûts encore en rose au-dessus de petits braseros pour chauffer le bois, le préparer au cintrage. On l'humidifie, pour que les

fibres s'assouplissent, puis on rapproche les extrémités à l'autre bout, on les rassemble dans un cercle que l'on descend sur les douelles à coups de marteau, avant de mettre un nouveau cercle plus serré, etc. Le tonneau a pris forme, on peut le cuire, au-dessus d'autres braseros que l'on alimente avec les chutes : le fût doit être cuit avec son propre bois.

« Les fûts trop chauffés donnent des arômes grillés qui ne m'intéressent pas. Je ne veux pas que les caractères exogènes prennent le pas sur le fruit. »

Jean-Pierre Charlot

C'est l'étape la plus sensible : la chauffe. Elle peut être légère, moyenne ou forte (quarante minutes à une heure pour un fût de 228 litres). On joue sur la longueur, mais aussi sur l'intensité, selon ce que l'on recherche. C'est ici que se joue l'aromatisation (ou non) des vins. Les consommateurs américains s'esbaudissent souvent devant les crus préparés dans les grandes *wineries*, et sentant très fort la vanille, le fumé, le pain grillé... Le critique Robert Parker, aujourd'hui par bonheur en retraite, avait réussi à exporter ces goûts dans le monde. Il connaissait parfaitement le Bordelais, le décrivait à la perfection, mais transposait sa préférence pour les vins boisés dans toutes les autres régions et ses commentaires avaient tellement d'influence que des vigneronns se sont mis à forcer sur les fûts très torréfiés pour lui plaire, en côte-rôtie comme en bourgogne. Le Tribunal pénal international se penchera un jour sur la question... « *Les fûts trop chauffés donnent des arômes grillés qui ne m'intéressent pas. Je ne veux pas que les caractères exogènes prennent*

le pas sur le fruit », résume Jean-Pierre Charlot. Dans le vin, de façon générale, plus il y a d'exogène, moins il y a de plaisir.

Une fois le fût chauffé à point, il reste à placer les fonds (avec, pour joint dans les rainures, une pâte constituée de farine et d'eau). Vérifier leur étanchéité, en les remplissant d'une vingtaine de litres d'eau chaude avant de les placer sur une machine qui les secoue dans tous les sens. Puis passer à la finition, ajouter pour certains des cercles en châtaignier, décoratifs. Pyrograver au laser le nom du vigneron, etc.



La chauffe est l'étape la plus sensible. Elle peut être légère, moyenne ou forte — Photos Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Lorsque le grand-père de Jérôme Damy a commencé, à la fin des années 1940, il n'avait qu'un cabanon, où il faisait de l'entretien de tonneaux, avant de commencer à en fabriquer. Les fûts en châtaignier ne servaient alors quasiment qu'au transport du vin, ou à le conserver en vrac, on ne parlait même pas d'élevage. Ce n'est qu'au milieu des années 1970 que l'on a compris qu'il pouvait être bénéfique par les microapports d'oxygène, tout en apportant une vraie signature, des arômes. Le marché a commencé alors à se développer. Aujourd'hui, Damy produit une centaine de tonneaux par jour, qu'il vend à 60 % à l'export, surtout pour les vins du nouveau monde (États-Unis, Nouvelle-

Zélande, Australie, Afrique du Sud). Un fût se vend 635 à 780 euros, selon les finitions.

## L'année dernière, le domaine Voillot n'avait pas acheté de fûts neufs. La récolte était trop faible, les revenus trop bas

L'année dernière, le domaine Voillot n'avait pas acheté de fûts neufs. La récolte était trop faible, les revenus trop bas. Cette année, Jean-Pierre Charlot relance les investissements, parce que son neveu Étienne Chaix doit reprendre l'exploitation, il faut à nouveau se projeter. Pas besoin de trop de fûts neufs cependant. Le domaine ne veut pas que ses vins soient élevés dans plus de 10 % à 20 % de chêne neuf. Le reste passe dans des fûts de deux ou trois ans, au boisé encore moins marqué. Il faut acheter aussi des fûts d'occasion car beaucoup ont séché du fait des années de piètre récolte (lire l'épisode 11, « Pour l'instant, tout vin bien »). Il y a un vrai marché pour cela. En Bourgogne, une pièce de deux ou trois ans se vend en moyenne 300 euros. Jean-Pierre passe souvent par Jérôme Damy pour les acheter : « *C'est un copain, je suis en confiance* », dit-il. Il choisit des fûts de vignerons qui travaillent proprement, les désinfecte à la vapeur, les remplit d'eau qu'il goûte ensuite, avant de les sécher pour y mettre son vin.

Les fûts d'occasion se récupèrent surtout pendant les vendanges, quand les domaines s'en débarrassent pour acheter du neuf, en fonction du raisin qu'ils rentrent. Jean-Pierre Charlot saura alors exactement combien de fûts il faut trouver. S'il en manque, qu'il a du mal à en trouver, ce sera un excellent signe. 5



## De la marine au vin

*À l'époque, c'était pour refaire la flotte française : il fallait 2 000 à 4 000 chênes centenaires pour construire un vaisseau. Ces forêts royales sont aujourd'hui gérées par l'Office national des forêts.*

## Chênes cernés

*On parle aussi de « cercles de croissance ». Ce sont ces anneaux concentriques que l'on voit à la section d'un arbre, et qui permettent de connaître son âge.*

## Taxes en stock

*Il faut acheter le chêne, puis payer les impôts sur tout le stock, deux ans avant de commencer à faire des tonneaux.*

## Compagnons éphémères

*Les jeunes formés par les Compagnons privilégiant l'itinérance pour continuer de se former, les entreprises doivent recruter plus souvent.*

## Avocat à charge

*La revue qu'il avait créée, le « The Wine Advocate », était attendue avec fébrilité par les vigneronns un peu partout dans le monde. Un 95/100 assurait la vente d'un millésime à l'export.*

## American wood

*Chacun ses goûts...*

PDF généré le 8 avril 2019 pour [kclubdijon@outlook.fr](mailto:kclubdijon@outlook.fr)

**Texte** Olivier Bertrand

**Photo** Sébastien Erôme pour « Les Jours »

**Édité par** Alexis Boisselier

Vous pouvez consulter une version enrichie de cet article à l'adresse :

<https://lesjours.fr/obsessions/raisins-et-sentiments/ep12-futs/>

## Éditeur

Les Jours est édité par la société *Les Jours SAS*.

- Capital social : 123 170 €
- Immatriculée sous le numéro 812 749 323 au RCS de Paris.
- Numéro de TVA intracommunautaire : FR 12 812749323
- Numéro de CPPAP : 0118 Y 92937
- Adresse : Les Jours - BP 103 - 75921 Paris 19 PDC
- Téléphone : 09 83 98 59 95
- E-mail : [contact@lesjours.fr](mailto:contact@lesjours.fr)
- Directrice de la publication : Isabelle Roberts