

250 ans

de la vie d'une barrique

P
10

OCÉANS
Un **Gersois** explore
les abysses

P
3

PYRÉNÉES
Garbure et convivialité
au **refuge de l'Oule**

P
24

BORDEAUX
Niel, la lente mutation
d'une **ancienne caserne**

P
29

SUPPLÉMENT À VOTRE QUOTIDIEN SUD OUEST DU 02/02/2013 (CP N° 0415 C 86477) - SUPPLÉMENT À SUD OUEST DIMANCHE DU 03/02/2013 (CP N° 0415 C 86478) POUR LE BÉARN - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

PHOTO QUENTIN SALINIER

16/17/24/32/40/47/BEARN/PB

Dans la peau d'une... BARRIQUE

De la chênaie à la tonnellerie puis au chai, 240 ans se sont écoulés. Voici l'incroyable histoire d'une barrique

Textes *Jacky Sanudo*
Photos *Quentin Salinier*

Cela peut paraître incroyable mais j'ai aujourd'hui 243 ans. D'autant plus incroyable qu'à cet âge, je suis vendue comme neuve sans que personne n'y trouve rien à redire. Ma fonction est ma raison d'être : je suis une barrique de 350 litres. J'ai la chance d'avoir été adoptée par une maison de Cognac ce qui a considérablement allongé mon espérance de vie. Contrairement à mes consœurs à vin rouge, la 225 litres du Bordelais ou la 228 litres de la Bourgogne, qui ne sont utilisées que pour un vieillissement de un à cinq ans, moi je peux encore tenir une bonne quarantaine d'années avec du spiritueux plein la panse. Mon heure n'est donc pas encore venue mais je tenais à vous raconter mon histoire.

Je suis née près de Jupilles dans la Sarthe, en pleine forêt domaniale de Bercé, une des plus belles futaies de chênes de France. Ma lignée sessile (ou rouvre) est

Tout juste chauffé, l'intérieur de la barrique exhale ses arômes de vanille et d'amande grillée. C'est le moment clé dans la fabrication de ce qui n'est pas qu'un simple récipient

Ci-contre, Frédéric Desamais mesure l'arbre



LES MOTS DE LA TONNELLERIE

Barrique : fût de différentes capacités (225 litres dans le Bordelais, 232 litres en Touraine, 228 litres en Bourgogne).

Bois à grain (fin, gros, moyen) : qualité du bois se déterminant par rapport à l'épaisseur des anneaux, indicateur du rythme de croissance de l'arbre.

Bonde : trou rond pratiqué au centre exact d'une douelle. C'est également le nom du bouchon en liège, en bois ou en silicone qui ferme ce trou.

Bouge : diamètre le plus important de la barrique.

Cercle : pièce circulaire qui entoure les douves d'un tonneau et assure le maintien des douelles entre elles.

Chauffe : toutes les barriques et fûts sont chauffés sur un feu de chêne pour les assouplir et leur donner les arômes du bois.

Cintrage : chauffe légère afin d'éviter la rupture des douelles et d'imprimer au bois un galbe.

Douelle : merrain mis à longueur, arrondi, évidé et ajusté.

Fonçage : pose des fonds de la barrique.

Grume : nom donné au tronc d'arbre que l'on a ébranché.

Merrain : planche de bois brut provenant du bois de chêne.

Mise en rose : montage des douelles réalisé autour d'un cercle métallique.

Re-cuisson : chauffe d'intensité variable qui modifie la constitution du chêne en libérant des molécules odorantes, qui conféreront au vin une coloration et des arômes particuliers.

Tanin : substance végétale contenue dans le bois de chêne.

Tonneau : unité de contenance (900 litres dans le Bordelais).



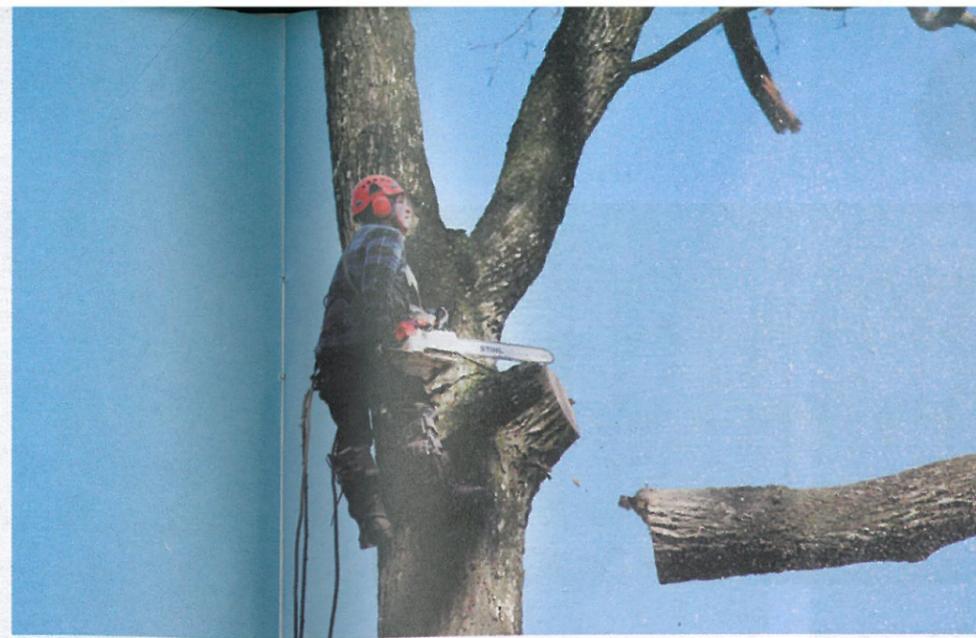
► plus résistante que celle de mon cousin pédonculé et s'accommode mieux des sols argileux et limoneux sans connaître le stress de la sécheresse. La glandée automnale qui m'a fait germer aurait pu être foulée par Louis XVI mais mon destin a plutôt voulu que, comme le Bourbon, je sois décapité. Mon existence d'arbre, enraciné en 1779, a pris fin en ce mois de janvier 2012. J'étais dans la parcelle des chênes bicentennaires que l'ONF (Office national des forêts) a mis en vente publique en octobre dernier et j'ai fait partie du lot de 44 chênes qui a tapé dans l'œil de Frédérique Desamais, acheteur bois pour le compte de la tonnellerie Vicard, de Cognac. Mes 14 mètres rectilignes sans nœuds ni picots, mes 60 centimètres de diamètre et mon grain, forcément fin en cette futaie prestigieuse, n'ont pas échappé à son savoir-faire. Voilà comment je suis tombé, un jour de lune décroissante et descendante (biodynamie oblige), dans un fracas émouvant aussi bref qu'assourdissant

sous la coupe savante des tronçonneuses des bûcherons Robert père et fils et de l'élagueur Fervel.

Six barriques par chêne

Après avoir été mesuré au sol, avoir eu mon volume plus scientifiquement estimé en mètre cubes (230 tout compris en ce qui me concerne) et poinçonné à la base pour ma traçabilité (« 3093 lot, 060145 VICARD »), j'ai entamé ma nouvelle vie en tant que grume, tronc ébranché d'un seul tenant. Ma découpe en billons d'un mètre se fera plus tard, après le débardage par de gros tracteurs et le transport sur route. Pour mes derniers instants sur ma terre nourricière de la forêt de Bercé, la discussion entre mon nouveau propriétaire Jean Vicard père, 79 ans, toujours responsable de l'approvisionnement bois pour l'entreprise, et le représentant de l'ONF Anthony Jeannot, m'échappe quelque peu. Il est question des seuls 20 % de mon bois qui

L'élagage des grosses branches des chênes centenaires est la première étape avant la coupe finale. La forêt de Bercé abrite une des plus belles futaies de chênes de France. Cette essence fournit le bois aux tonneliers



“ Mon existence d'arbre, enraciné en 1779, a pris fin en ce mois de janvier 2012 ”

seront utilisables pour la tonnellerie (soit six ou sept barriques par arbre) et des déperditions optimisées à bon escient. Je le saurai plus tard.

On parle également d'un prix digne d'un produit de luxe à la française. Mon tarif se négocie à 300 euros le mètre cube en volume ONF mais à près de 800 euros le mètre cube en grume et à 4 000 euros en qualité merrain. Par comparaison le prix du hêtre, également présent sur cette forêt de 5 400 hectares, s'élève à 50 euros le mètre cube. Ce qui fait dire à Frédérique Desamais : « Le chêne tient l'ensemble de la filière bois. Notamment grâce aux 70 tonneliers subsistant en France. Sans eux, un bois de plus de 200 ans ne présenterait aucun intérêt. »

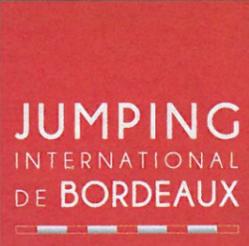
80 % de déchets

Sur cette reconnaissance, j'ai été embarqué pour la merranderie du tonnelier charentais. Quelle n'a été ma surprise en arrivant sur ce site impressionnant



ROLEX FEI WORLD CUP™ JUMPING


FEI WORLD CUP™ DRIVING FINAL
FEI WORLD CUP™ VAULTING



8.9.10
FÉVRIER

PARC DES EXPOSITIONS



www.jumping-bordeaux.com

☎ N°Cristal 09 69 39 10 33
APPEL NON SURTAXE

3 ÉVÉNEMENTS ET UNE EXPO

L'élite mondiale sur 3 disciplines,

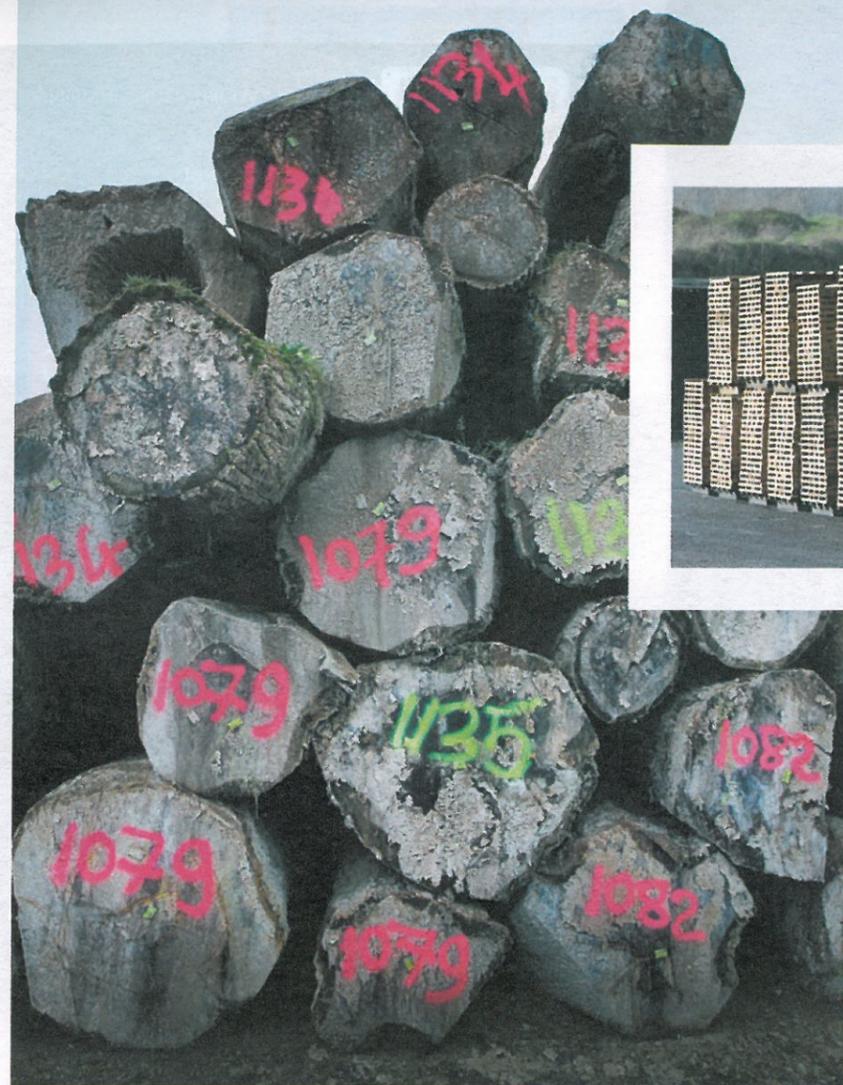
- ROLEX FEI WORLD CUP™ JUMPING presented by Equidia - Coupe du Monde de Saut d'Obstacles.
- FEI WORLD CUP™ DRIVING FINAL presented by Equidia - Coupe du Monde d'Attelage.
- FEI WORLD CUP™ VAULTING Coupe du Monde de Voltige.

JUMPING L'EXPO
Près de 100 exposants pour le plus grand plaisir des passionnés (accès gratuit).



Un événement organisé par

54426860_MON



FÛTS DE CHÊNE 2 % QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Le chiffre peut surprendre, mais 98 % de la production mondiale de vin est élevée dans des cuves en inox. Les 2 % restants, les plus grands vins, ont droit au vieillissement dans des fûts de chêne. Pour la France, ce pourcentage atteint les 4 %. Héritière d'une tradition de 2 000 ans, la tonnellerie s'est de plus en plus modernisée tout en gardant un savoir-faire ancestral. Aujourd'hui il reste 70 tonnellerie de toutes tailles dans le pays, essentiellement situées

dans le Bordelais, en Charente, la région de Chinon et en Bourgogne. Chaque année, ils fabriquent 554 000 fûts, dont 80 % sont exportés, principalement aux États-Unis, en Italie, en Australie, en Espagne et au Chili. La filière dégage un chiffre d'affaires de 308 millions d'euros par an (chiffre de 2006). À l'unité, une barrique de 225 litres est vendue en moyenne de 550 à 600 euros, les 350, 400 litres (gros grain) de 700 à 750 euros.

Les grumes dans le parc à bois de la merranderie Vicard sécheront pendant six mois

La maturation des merrains à l'air libre prend, elle, trois ans

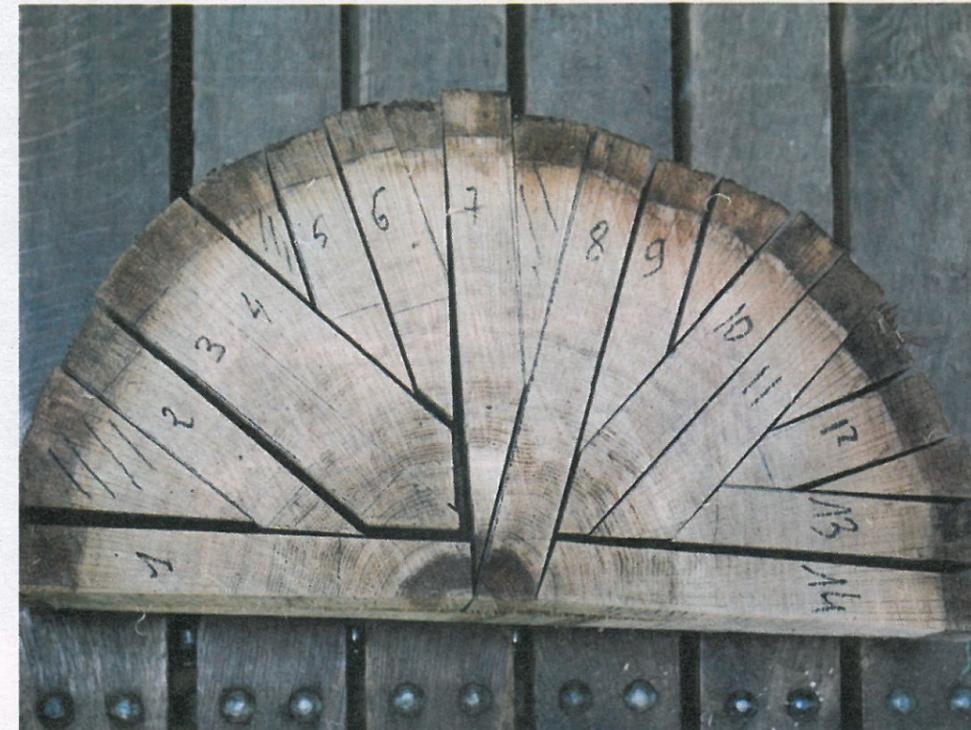
de 14 hectares dans lequel le seul parc à bois en représente huit. Sans le savoir, j'arrivais chez le cinquième fabricant mondial avec sa production actuelle de 40 000 barriques par an. Je serai l'une d'elles et n'aurai pas beaucoup à voyager puisque je fais partie des 15 % destinées au vieillissement du Cognac. Les autres sont utilisées pour le vin et 70 % partent à l'export. À ce stade du récit je n'en suis pas encore là. Pour l'instant je suis une grume et le resterai pendant six mois, régulièrement arrosée pour ma conservation et pour éviter les attaques d'insectes. Me voilà à la fendeuse. Le système de pression me fend le cœur en quatre en respectant le fil du bois. Un traçage au laser, assisté par deux caméras, permet ma découpe en planches dans le sens du rayon médullaire. Comme je le signalais plus haut, 80 % de ma constitution vont partir en déchets. Les grosses chutes seront utilisées pour la chaudière à bois et l'énergie de l'usine, quelques plaquettes prendront le chemin des papiers et les granulats, fabriqués sur place, permettront d'alimenter la chauffe lors de l'étape clé de ma fabrication. Mais ça, c'est encore pour plus tard.

Précurseurs d'arômes

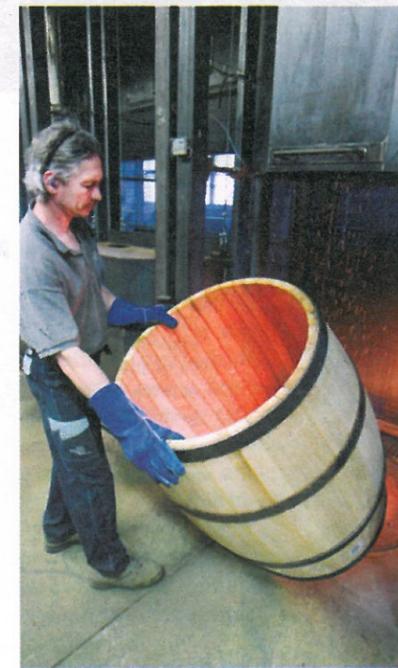
En tant que merrain, je rejoins le plus grand parc à bois du pays, immense champ de palettes superposées pour la maturation. Je vais encore devoir sécher



La fendeuse partage les troncs en quatre quartiers. Le bois est ensuite coupé en merrains conformément au patron ci-contre



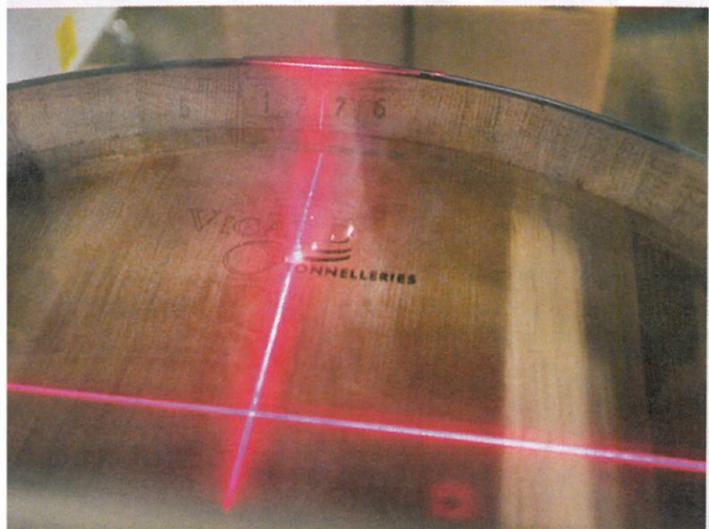
Les douelles sont ajustées autour d'un cercle métallique. La technique est appelée mise en rose



Sortie de la chauffe plus ou moins intense, la barrique est assouplie et laisse échapper les arômes du bois



Tout le long du processus de fabrication, les tonneliers interviennent avec des outils spécifiques



Le marquage au laser des barriques est une des dernières étapes avant l'emballage et le transport vers le chai d'adoption



Jean Vicard s'occupe toujours de l'approvisionnement bois pour la tonnellerie qu'il dirige avec ses fils Jean-Charles et Jean-Louis

Chez Camus, on expose les colorations progressives que prend le cognac pendant son passage en barrique



► naturellement, à l'air libre et par tous les temps, pendant trois longues années. Sous l'influence des lessivages de la pluie, je commence à exhaler mes senteurs de vanille et d'amande grillée. Les professionnels les nomment « précurseurs d'arômes ». Il est déjà loin le temps où nous n'étions que de simples récipients. Aujourd'hui, notre apport aromatique après la chauffe et le rôle que nous jouons dans l'oxygénation du vin et des alcools sont devenus les deux données essentielles.

La chauffe, parlons-en. Je suis maintenant un ensemble de douelles (scarifiées pour éviter les cloques) qui vont constituer mon aspect définitif. Assemblée, bombée, cintrée, cerclée, me voici posée sur un des soixante fours à bois de la tonnellerie Vicard. La chauffe est ici par-

ticulière, assistée et contrôlée par informatique. La technique unique développée par Jean-Charles Vicard depuis cinq ans permet un travail à la vapeur. Posée sur un cercle tournant autour d'un petit feu alimenté en bois par une vis sans fin, une cloche s'abat sur moi.

Sous l'effet de la chaleur, je réagis et me détends. Le feu n'a pas altéré mes arômes de vanille surtout que, destinée au Cognac, je n'ai eu droit qu'à une chauffe légère n'excédant pas les quatre minutes. Me voilà refroidie. Sortie de la cloche, ça roule pour moi jusqu'à la presse qui réajuste le cintrage.

Emballage final

Opération rognage pour pouvoir accueillir le fond, puis perçage automatique de

mon nombril que l'on appelle bonde. Suit l'échaudage, test par lequel on me remue dans tous les sens avec 20 litres d'eau en moi pour vérifier l'étanchéité et enfin le cerclage argenté final. J'ai passé sans encombre les contrôles, ce qui m'évite d'être remise entre les mains expertes des tonneliers réparateurs qui manient l'outillage ancestral avec une dextérité qui semble innée.

Avant l'emballage final, j'ai droit à mon petit tatouage au laser où apparaissent les armoiries du tonnelier Vicard et celles de mon nouveau propriétaire, la maison familiale depuis 1863 des Cognacs Camus. C'est avec fierté que j'entre dans le chai de vieillissement, à la veille de leur 150^e anniversaire. Pendant deux ans au minimum, je vais devoir accueillir l'eau-de-vie à base du cépage ugni-blanc

pour qu'elle mérite l'appellation Cognac. Les murs de mon nouvel univers sont noircis par le champignon. Cela ne m'affecte en rien. En moi vieillit et se colore le cognac du terroir des Borderies, typique de la maison. Cela donnera le Borderies XO, cru aromatique, de plus en plus recherché, dont on vante les qualités sur une fin de repas ou un gâteau au chocolat. Je ne jalouse en rien ma voisine préposée à La Cuvée dans son cristal baccarat, à 3 500 euros le flacon. Je pense parfois à la reconversion même si, contrairement aux barriques à vin, j'ai encore le temps. Barrique d'ornement ? Pourquoi pas. Mais, à vrai dire, finir dans l'âtre d'une cheminée ne serait pas pour me déplaire. À près de 300 ans, et toutes mes douelles, il sera temps de tourner la page.