

Nous avons visité une tonnellerie artisanale.
Elle est située à proximité des vignobles du bordelais et du pays charentais.

Les merrains



Pour fabriquer une barrique, il faut du bois. La tonnellerie que nous avons visitée n'utilise que du bois de chênes venant des forêts françaises.



Les troncs sont sciés et fendus dans le sens des fibres du bois pour former les merrains : planches étroites de 6 à 13 cm de large. Ceux-ci séchent ensuite pendant 24 à 36 mois à l'air libre.

L'appareillage



Chaque merrain est travaillé pour devenir une douelle. L'artisan le scie à la longueur du tonneau. Il rabote le dessus et les côtés. Il donne au merrain la forme légèrement arrondie du tonneau.

Le tonnelier fait alors l'appareillage. Il choisit les douelles. Puis il monte la barrique : il réunit les 25 ou 30 douelles. Assembler les douelles en cercle demande une grande habileté manuelle.



À l'aide d'un marteau spécial, le tonnelier place les cercles provisoires de métal sur le tonneau. La barrique ainsi assemblée est prête pour la chauffe.

La chauffe



Un braséro est placé au centre de la barrique. En chauffant, la barrique prend sa forme.

La chauffe se fait en trois étapes :

- la préchauffe assouplit le chêne pendant 15 à 20 minutes ;
- le cintrage dure 15 à 20 minutes : les douelles sont arrosées pour les assouplir ; ainsi, elles vont prendre la forme de la barrique ;
- le bousinage dure 20 à 40 minutes : la force de la chauffe développe les arômes.



Cette barrique est en fin de chauffe : elle est cintrée et munie des cercles provisoires d'assemblage.

Le bois du tonneau apporte, au bout de quelques mois, des tannins aux liquides qu'il contient, mais aussi des arômes secondaires :

- une chauffe légère (plutôt pour les vins blancs) donne des arômes de pain grillé, de brioche et de beurre.
- une chauffe plus forte donne des arômes de tabac, café ou caramel.

L'assemblage et le fonçage

Pour fabriquer les fonds de barriques, le tonnelier choisit les plus petites douelles. Il les emboîte entre elles et les fixe avec des chevilles de bois.



L'assemblage n'utilise que du bois (ni colle, ni métal). Pour le fonçage : les fonds sont taillés. Puis, ils sont placés sur les barriques dans des encoches prévues à cet effet. Lorsque les fonds sont en place, le tonnelier vérifie l'étanchéité : il remplit chaque fut de 10 litres d'eau chaude sous pression.

Du chêne au tonneau

Le cerclage



Les cercles de métal provisoires sont enlevés et remplacés par des cercles définitifs. Il en faut 6 pour les barriques de 225 et 228 litres, 8 pour les barriques de 265 à 600 litres. Ces cercles assurent aussi l'étanchéité de la barrique.

La barrique est totalement formée, il ne reste plus que la finition.

Le polissage

La barrique est polie à l'aide d'un tour à poncer. Le trou de bonde est percé au centre de la douelle la plus large.



Les fonds sont gravés avec le logo de la tonnellerie. Le millésime (année de fabrication) de la barrique est également gravé.

L'emballage

Plus le transport est long, plus les barriques peuvent être abimées. Aussi, elles sont entourées sous plusieurs couches de film plastique alimentaire. Cela les isole lors des manipulations et empêche les petits chocs. Des cartons sont positionnés sur les deux fonds.



L'expédition



Pour la France, les barriques sont expédiées par camions.

Pour l'international, elles sont expédiées par camions, puis par bateaux dans des containers.

Histoire du tonneau



Les premiers récipients pour contenir le vin furent sans doute des outres en peau d'animaux. Ces gourdes ne convenaient pas au commerce.

C'est pourquoi les marchands inventèrent les amphores en grès ou en terre cuite.



I^{er} siècle



II^e siècle



IV^e siècle

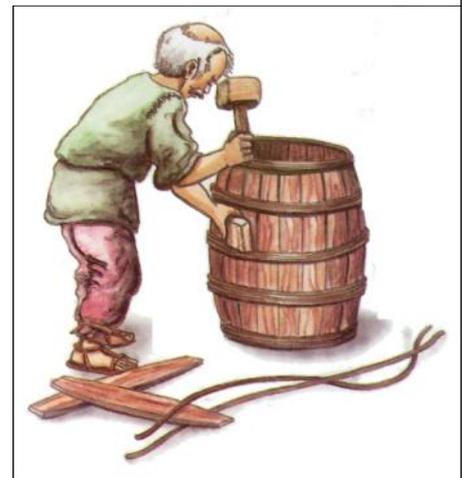
Différentes formes d'amphores.

Il y a 2 450 ans, Hérodote* mentionne un commerce de vin par bateau, entre l'Arménie et la Mésopotamie, utilisant des tonneaux en bois de palmier.

Le palmier est un bois difficile à cintrer ; aussi, par la suite, différents bois ont été testés pour fabriquer des tonneaux.

Le tonneau cerclé de métal aurait été une invention gauloise qui servait à conserver la cervoise (bière) et à transporter des liquides comme de l'eau potable. À partir du III^e siècle, l'utilisation du tonneau pour conserver et transporter le vin devient générale.

* Hérodote : historien grec né en 484 avant notre ère, mort en 420.



Vous aussi, vous pouvez préparer un questionnaire pour aller visiter une entreprise, faire des interviews afin de comprendre comment elle fonctionne et comment travaillent les employés.



Compléments vidéos en cliquant ici.

Tu peux lire la [BTJ105](#) « Tonnellerie en 1974 », la [BTJ470](#) « De la vigne au vin », la [BTJnum1](#) « Une entreprise artisanale » et plus encore en allant sur EncyCoop.

