

Découverte de la tonnellerie

Samedi passé, la municipalité de Valeyres-sous-Rances proposait son traditionnel «Promenons-nous», destiné cette année à découvrir l'art de la tonnellerie, tel qu'il se pratique au domaine du Manoir depuis mars 2023.

La météo capricieuse n'a pas eu raison de l'intérêt des villageois à faire connaissance avec cet antique métier, présent au village depuis peu, dans l'ancien atelier réaffecté à la confection de fûts en bois de chêne. Là, de vénérables vieilles machines récupérées entourent une jointoyeuse flambant neuve: l'étanchéité a son prix dans ce milieu! Les deux artisans, Rémi et Paul, sont français. Car s'il existe bel et bien un CFC de tonnelier en Suisse, aucune école ne propose actuellement cette formation, contrairement à la France.

En créant ce petit atelier, la maison Sother, propriétaire du domaine du Manoir, a voulu proposer aux vignerons une alternative locale aux cuves inox, avec la fabrication de tonneaux en bois de chêne suisse, travaillés en Suisse.

Patience et savoir-faire

Après une croissance lente de quelque 200 ans, les arbres sont fendus plutôt que sciés, afin de conserver le sens des fibres. Puis les merrains ou douelles, planches formant les parois du tonneau,

sèchent à l'air libre durant deux ans – on peut les voir aux alentours du Manoir –, s'assouplissant et libérant une partie de leurs tanins.

En alternance, Rémi et Paul expliquent avec aisance et professionnalisme aux visiteurs les étapes de «l'usinage» tel qu'il se pratique dans ce lieu. Les merrains sont raccourcis, tôleés, évidés et mis en robe. L'ensemble est alors cintré et prend son ovale grâce au feu qui casse la lignine (molécule du bois). Finalement, on chauffe l'intérieur du fût afin de garantir la forme et faire ressortir les tanins responsables des arômes recherchés, tels que vanille, cacao, clou de girofle, bois frais...

L'étanchéité est ici le maître-mot: elle sera dûment testée, tous défauts seront éliminés avant le lissage et la pose des cercles de finition. La noble barrique est alors prête à accueillir et à aromatiser le vin durant trois ans. Ensuite, gorgée de nectar, mais quasiment immortelle, elle continuera sa vie en distillerie. Connu en Europe depuis plus de 2000 ans comme outil de transport et de conservation, le tonneau est ainsi devenu récemment un auxiliaire important de l'œnologie, garantissant au vin ses arômes et le plaisir qu'on prête à sa dégustation.

Samedi dernier, la visite a suscité beaucoup d'intérêt et de nombreuses questions; puis le vent a poussé l'assemblée à l'intérieur du Manoir autour



Mise en place des merrains formant les parois du tonneau.
(Photo Catherine Fiaux)

de verres d'un vin qui fut fort apprécié... bien que pas encore élevé en fûts de chêne, puisque 2023 sera la première récolte-test.