

**ARTISANAT** Le Domaine du Manoir à Valeyres-sous-Rances cache l'une des rares tonnellerie de Suisse.

TEXTES : LÉA PERRIN  
PHOTOS : MICHEL DUPERRÉ

Parmi les joyaux de Valeyres-sous-Rances, on compte notamment son terroir viticole. Malgré sa taille, la commune abrite de magnifiques domaines et des vignobles aux diverses appellations de la région. A l'entrée de la localité, des rangées de vignes trahissent déjà un domaine viticole surplombé par une impressionnante bâtisse, le manoir. D'un côté, les chevaux s'élancent dans la prairie qui tutoie les jardins, protégés et entretenus. De l'autre, la chèverie réalise sa propre production laitière et d'autres produits dérivés. Aux alentours, 24 hectares de Gamay, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir et Merlot, en reconversion bio, trônent en attendant le retour du soleil.

Repris en 2020 par la famille Sother, le Domaine du Manoir, initialement bâti en tant qu'abbaye au XIV<sup>e</sup> siècle, recèle de lieux secrets de savoir-faire. Dans la vieille bâtisse annexée au Manoir, Rémi Merlier, tonnelier, nous invite à entrer. L'ancien débarras en ruine, dont le toit s'affaissait, a pendant longtemps été laissé de côté, avant d'être rénové. Cette année, le bâtiment brille d'un nouvel éclat en accueillant le tout nouveau projet de la famille Sother: sa tonnellerie.

### Le savoir-faire n'existait plus

Opérationnelle depuis le mois de septembre, la tonnellerie est née d'une envie de projet proposé par l'œnologue et directeur technique du domaine, Pierre-Olivier Dion-Labrie

« Il existe beaucoup de bois suisse de bonne qualité, qui part généralement en France pour être transformé en tonneaux avant de revenir en Suisse. Il y a donc la matière première à proximité mais le savoir-faire n'existait plus. La majorité des viticulteurs achètent leurs barriques en France, sans en connaître la provenance »,



## Un savoir perdu renaît dans l'atelier du Manoir

explique Rémi Merlier qui présente l'atelier.

Tonnellier de métier, Rémi Merlier a été engagé au Domaine du Manoir pour créer l'atelier et assurer la production de la toute nouvelle tonnellerie qui fabrique des fûts 100% suisses. Une nouveauté qui fait revivre un savoir-faire quasiment perdu (on compte moins de cinq tonnellerie en Suisse), revalorisé par la proximité du matériel. « On ne travaille qu'avec du chêne suisse provenant de l'arc jurassien. On assure une traçabilité très rigoureuse de nos bois », poursuit le jeune tonnelier qui a suivi sa formation en France. « Le savoir-faire de la tonnellerie a pratiquement disparu. En Suisse, on parle plutôt de foudrerie, qui ne concerne que les contenants de grandes

quantités. Notre objectif ici était de réimplanter le tonneau. Il y a de très bons artisans foudriers, mais peu de tonneliers. »

### Importante plus-value

Accompagné de Paul, Compagnon du Devoir (*ndlr*: association française qui permet aux membres de suivre la formation de divers métiers traditionnels, faisant généralement le tour de France) actuellement au manoir, Rémi Merlier présente les différentes étapes de fabrication de la barrique (*voir encadré*). Le deuxième étage cache le stock de tonneaux, fabriqués à raison de dix à quinze par semaine. « L'objectif est d'atteindre entre 500 et 1000 fûts à l'année. » Le tout, uniquement produit par les mains des deux salariés de la tonnellerie.

Depuis le retour du mouvement « local » et « fait main », la fabrication artisanale de barriques en bois suisse a de quoi apporter un véritable plus aux producteurs régionaux. Si la famille Sother vise avant tout à mettre son propre vin en barrique, l'objectif est également de permettre à quelques vigneron d'y stocker leurs crus. Avec 40 tonneaux remplis par le Domaine du Manoir depuis septembre, ce sont environ 30 barriques qui ont été commandées par la clientèle externe. « En valorisant cette matière première, cela nous permet une véritable proximité avec les vigneron. Ils peuvent demander des conseils personnalisés et adapter d'une année à l'autre la barrique selon les arômes recherchés. »



Rémi Merlier, tonnelier, a été engagé pour gérer l'atelier de la tonnellerie.



Le temps de chauffe va déterminer les saveurs aromatiques du vin embarriqué.

### « Le travail du tonnelier c'est aussi de jouer le cuisinier »

Si les tonnellerie ne courent pas les rues, c'est aussi parce que ce savoir-faire demande de la rigueur et de nombreuses étapes qui nécessitent avant tout... du temps. C'est d'abord le cas pour le séchage du bois (après l'achat et le fendage par une merranderie), qui demande une pause de deux ans à l'air libre, subissant les diverses intempéries météorologiques (le lessivage) et permettant une étanchéité naturelle de qualité. Les merrains, soit les lattes rectangulaires, ici exposés en nombre au Domaine du Manoir, sont ensuite assemblés à la main puis serrés pour rendre la barrique étanche par la pression des cercles, procédé nommé « la mise en rose ». « C'est un vieux procédé, nous ne mettons aucun produit chimique dans le tonneau », assure Rémi Merlier. La barrique est ensuite chauffée autour d'un brasero, afin d'attendrir les fibres de bois pour cintrer le tonneau et le mettre en position arrondie. « La chauffe permet aussi le développement aromatique du vin, selon ce que l'on recherche. Suivant le temps de chauffe on peut avoir des arômes de caramel, ou alors de brioche, de pain frais ou enfin de torréfaction. »

