

LA RÉGION

Le quotidien
du Nord vaudois
www.laregion.ch

N° 3614 JEUDI 4 JANVIER 2024

Paraît du lundi au vendredi sur abonnement



DIMITRI FARAVEL

SANTÉ

Les pharmacies font face à une nouvelle pénurie de médicaments. **PAGE 2**



MICHEL DUPERRÉX

FOOTBALL

Jason Brunet a ramené les «Azzu» en 3^e ligue. De quoi lui valoir un Briscar. **PAGES 16-17**

JB



Ils préparent vin et savoir-faire

VALEYRES-SOUS-RANCES La Région est allée découvrir l'une des dernières tonnelleries de Suisse, qui permet à un métier de plus en plus rare de survivre. **PAGES 6-7**

ARTISANAT Le Domaine du Manoir à Valeyrès-sous-Rances cache l'une des rares tonneleries de Suisse.

TEXTES: LÉA PERRIN
PHOTOS: MICHEL DUPERREX

Parmi les joyaux de Valeyrès-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 bâtie, le manoir. D'un côté, les chevaux s'élancent dans la prairie qui tutoie les jardins, protégés et entretenus. De l'autre, la chèvrerie 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, trônnent en attendant le retour du soleil.

Reprise en 2020 par la famille Sother, le Domaine du Manoir, initialement bâti en tant qu'abbaye au XIV^e siècle, recèle de lieux secrets de savoir-faire. Dans la vieille bâtie 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'existe 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'existe 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.

Tonnelier 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 tonneleries 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 produit par les mains des deux salariés de la tonnellerie.

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.

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

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 vignerons 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 vignerons. 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 embarqué.

