

DU CHÊNE SUISSE

A l'œuvre :
Rémi Merlier,
le tonnelier
français de la
famille Sother.



« Nous voulons faire partie des meilleures tonnellerie d'Europe d'ici cinq ans. »

Pierre-Olivier Dion-Labrie, directeur technique de Sother Vins

déjà riche de neuf ans d'expérience dans de petites et grandes tonnellerie. « Le projet m'a tout de suite plu », affirme le jeune professionnel. Pourquoi ? « Eh bien, dans cette entreprise familiale qui pratique la viticulture bio et qui a de grandes exigences de qualité, tout concorde avec mes valeurs. Nous travaillons de manière traditionnelle et artisanale contrairement à beaucoup de tonnellerie en France, de plus en plus industrielles. Ici, ce qui compte, c'est le respect du bois, du savoir-faire et du produit fini. »

En comparaison avec les quelque 450'000 barriques fabriquées chaque année en France pour la viticulture (sans compter 1,5 million de fûts pour le cognac), les 500 à 1000 barriques prévues par la Tonnellerie So-

ther paraissent bien modestes. « Nous ne sommes qu'un petit poisson dans un grand lac, rigole Rémi, mais nous avons beaucoup à offrir. » A savoir : des barriques en bois suisse dont la traçabilité remonte jusqu'au tronc d'arbre ; et des conseils personnalisés, des discussions, « un véritable échange ».

Clémence Sother, la spécialiste marketing de la maison et sommelière renchérit : « On parle aujourd'hui beaucoup de terroir. Le bois aussi appartient au terroir ! C'est pour ça que nous voulons produire du vin suisse élevé en barriques suisses. Nous assurons l'entier du processus, depuis la vigne jusqu'au produit fini en passant par la vinification. »

www.tonnellerie.ch

Le bois utilisé pour les barriques suisses provient des forêts du pied du Jura. Les chênes poussent principalement sur un arc en demi-lune entre Genève et la Thurgovie. Pendant les mois d'hiver, Pierre-Olivier Dion-Labrie parcourt les forêts avec des gardes forestiers, en quête de « ses » arbres. « Pour être de bonne qualité, un chêne a besoin de la proximité d'autres arbres. Car plus il a de branches, et plus il y a de risque qu'une barrique présente des endroits non étanches. » Une fois le bon arbre trouvé et acheté, il est abattu, fendu et stocké en plein air pendant au moins 24 mois.

« Le bois pour une barrique ne doit jamais être scié, assène le tonnelier Rémi Merlier. Il est soigneusement fendu, en laissant de côté les parties irrégulières du tronc, extérieures et intérieures. En tout, on perd ainsi 50 à 70% de matière, mais cela garantit l'étanchéité des barriques. » 5 m³ de bois donnent 1 m³ de douves, ce qui permettra de fabriquer une dizaine de barriques.

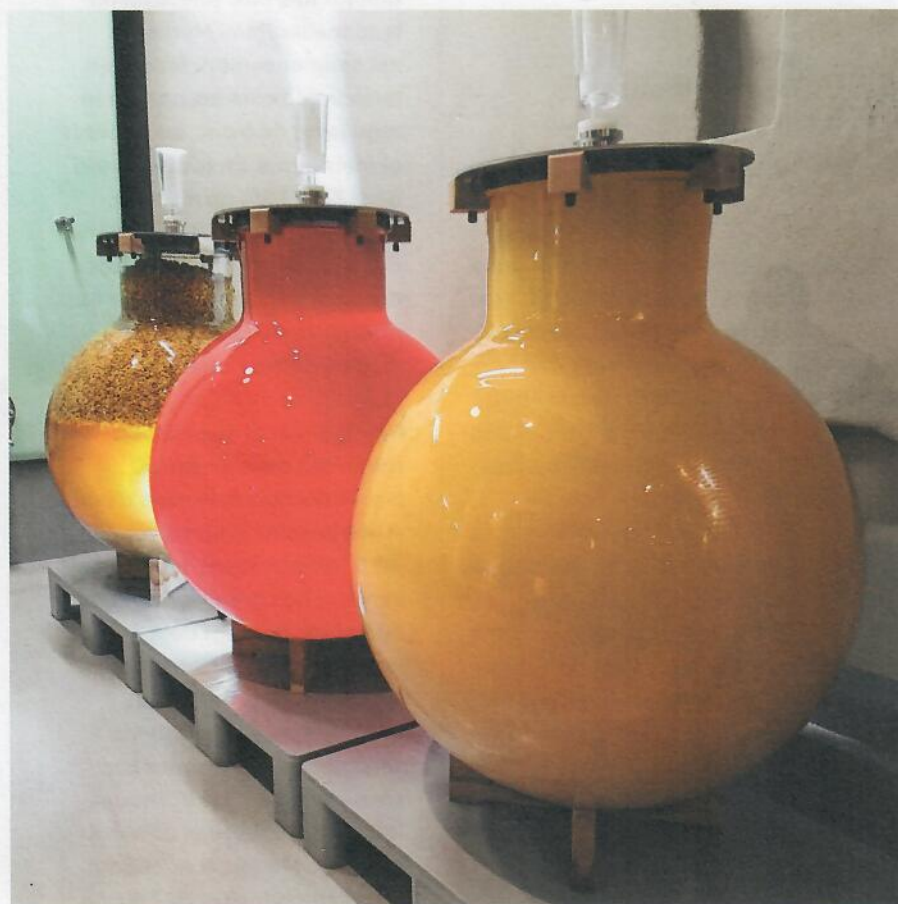
Rémi Merlier et son collaborateur ont déjà réalisé 60 barriques depuis le mois d'août. « Nos besoins propres vont de 40 à 100 barriques, le reste sera vendu. » Les premiers vignerons intéressés passent déjà, hument les fûts, caressent leurs flancs. « Ça, c'est l'identité suisse que nous voulons préserver », souligne Rémi, le regard fier en contemplant les barriques terminées, exposées au soleil devant le Manoir. N'attendant que d'être remplies de bon vin.

Y a pas que le bois dans la vie!

De plus en plus de vignerons testent différents types de contenants, hormis les fûts de chêne et les cuves en inox, pour l'élevage de leurs vins. A Chexbres, Constant Jomini faisait déjà partie des premiers propriétaires d'amphores. Depuis cette année, ses fils et lui innovent avec leurs « Wine Globes » en verre.



TEXTE
Anick Goumaz



Pouvez-vous nous en dire plus sur les « Wine Globes », que vous avez acquis cet automne ?

Mon fils Guillaume a découvert ces nouveaux contenants de verre dans le cadre de ses études à Changins. Ça a tellement attisé sa curiosité qu'il y consacre son travail de bachelor. Nous avons acheté trois Wine Globes de 220 litres chacun. Je crois qu'avec Changins, Blaise Duboux et Henri Badoux Vins, nous sommes les seuls à en avoir dans le canton. Nous avons lancé une phase de test, avec du chasselas dans le premier, de l'œil de perdrix dans le deuxième et du chardonnay, avec ses peaux, dans le troisième. Vous l'avez compris, l'idée avec ce chardonnay est de produire un vin orange. Nous avons de très bons retours de nos visiteurs, qui peuvent vraiment bien observer la fermentation opérée dans ces bonbonnes de verre.

Hormis le bois et l'inox, quels autres contenants possédez-vous pour l'élevage de votre vin ?

En 2012, nous avons fait le voyage jusqu'en Toscane pour acquérir des amphores en terre cuite, ou « Dolia ». Attention, certains utilisent le terme d'amphores alors qu'ils parlent d'œufs en béton ! A l'époque, nous étions trois en Suisse. Nous mettons toujours à contribution ces trois contenants de 330 litres chacun. Vous citez l'inox, mais nous utilisons surtout des cuves en acier émaillé. Ça ne se fabrique plus, alors nous les bichonnons, car, contrairement aux cuves en inox, elles ne provoquent pas de problèmes de réduction dus aux champs magnétiques.