



LES QUATRE ÉLÉMENTS: LE FEU

# Le chêne suisse en barriques

À Valeyres-sous-Rances (VD), de jeunes artisans transforment le bois des chênes suisses en tonneaux: un rite fait de patience et de flammes vives, de nature et de savoir-faire manuel, capable de sublimer l'aromaticité du vin.

Reportage Elisa Pedrazzini Photos Valentin Flauraud

**D**ehors, la campagne d'Orbe disparaît sous un épais manteau de brouillard et de gel, tandis qu'à l'intérieur de la cour de la tonnellerie Sother, en revanche, c'est le feu qui donne le tempo. Maël Buron surveille la flamme, glisse un éclat de chêne dans le foyer et patiente. Il chauffe le bois pour l'assouplir, mais aussi pour lui conférer une note aromatique. Nous sommes dans le village de Valeyres-sous-Rances, dans le nord du canton de Vaud, où le Domaine du Manoir a décidé de parfaire sa production viticole en fabriquant ses propres barriques à partir de chênes issus des forêts suisses.

«Le feu est alimenté avec des chutes de chêne provenant des douelles, que nous ajustons au moment de l'assemblage», explique Maël Buron. À ses côtés, Rémi Merlier (26 ans), présent depuis la toute première chauffe de la tonnellerie Sother, en 2023. Le degré de chauffe du bois dépend de leur sensibilité dans la gestion du feu; ils le contrôlent en modulant la durée (notamment en fonction de la météo), en ajoutant du bois ou en déplaçant le fût afin de réduire la fumée.

## Un savoir-faire artisanal

La coordination de la production est assurée par l'œnologue et directeur technique Pierre-Olivier Dion-Labrie (43 ans). «Nous n'avons pas eu de peine à recruter du personnel qualifié prêt à travailler ici. En France, il existe quatre écoles pour devenir tonnelier, mais la plupart des tonnellerie sont aujourd'hui semi-industrielles. C'est un modèle qui séduit moins celles et ceux qui sont attachés au savoir-faire artisanal», observe-t-il. Son





2

rôle est aussi déterminant pour la qualité des fûts que celui des tonneliers. Car c'est lui qui supervise la sélection des chênes, une étape clé menée entre fin novembre et février, lorsque les arbres sont en repos végétatif. À cette période de l'année, l'œnologue sillonne les forêts du Plateau suisse accompagné de gardes forestiers pour choisir les plus beaux arbres: «En Europe, deux espèces de chêne sont utilisées: le chêne rouvre (*Quercus petraea*) et le chêne pédonculé (*Q. robur*). On les trouve jusqu'à environ 700 mètres d'altitude, même si l'on observe ces dernières années une progression vers

des zones plus élevées. Les spécimens ont en général entre 150 et 200 ans. Les caractéristiques du bois dépendent du terroir, mais varient aussi d'un arbre à l'autre. C'est pourquoi nous assemblons généralement les barriques en utilisant des planches de différentes provenances. Pour obtenir des douelles parfaites, il faut enfin que le tronc soit parfaitement droit, sans torsion ni trop de nœuds.»

#### La magie de la maturation

Une fois l'arbre sélectionné, il est abattu et entreposé à l'air libre pendant

→ Page 26

**1**  
Le feu est alimenté par les parties non utilisées des douelles.

**2**  
Maël Buron (24 ans) est l'un des deux tonneliers de la tonnellerie Sother.

**3**  
Dans l'atelier de Valeyres-sous-Rances, la production de barriques est entièrement artisanale.

3



4

Pendant que le feu brûle, les douelles sont humidifiées avec de l'eau pour protéger le bois et augmenter son élasticité, ce qui permet ensuite la courbure.

5

Les douelles sont assemblées à l'intérieur d'un cerclage métallique provisoire. À ce stade, le tonneau ressemble à une jupe ou à une «rose» qui s'ouvre vers le bas.

6

L'œnologue et directeur technique Pierre-Olivier Dion-Labrie s'occupe de la sélection des chênes.

7

Les douelles reposent pendant au moins deux ans, exposées au soleil et à la pluie; c'est ainsi qu'elles développent leurs qualités aromatiques.



5

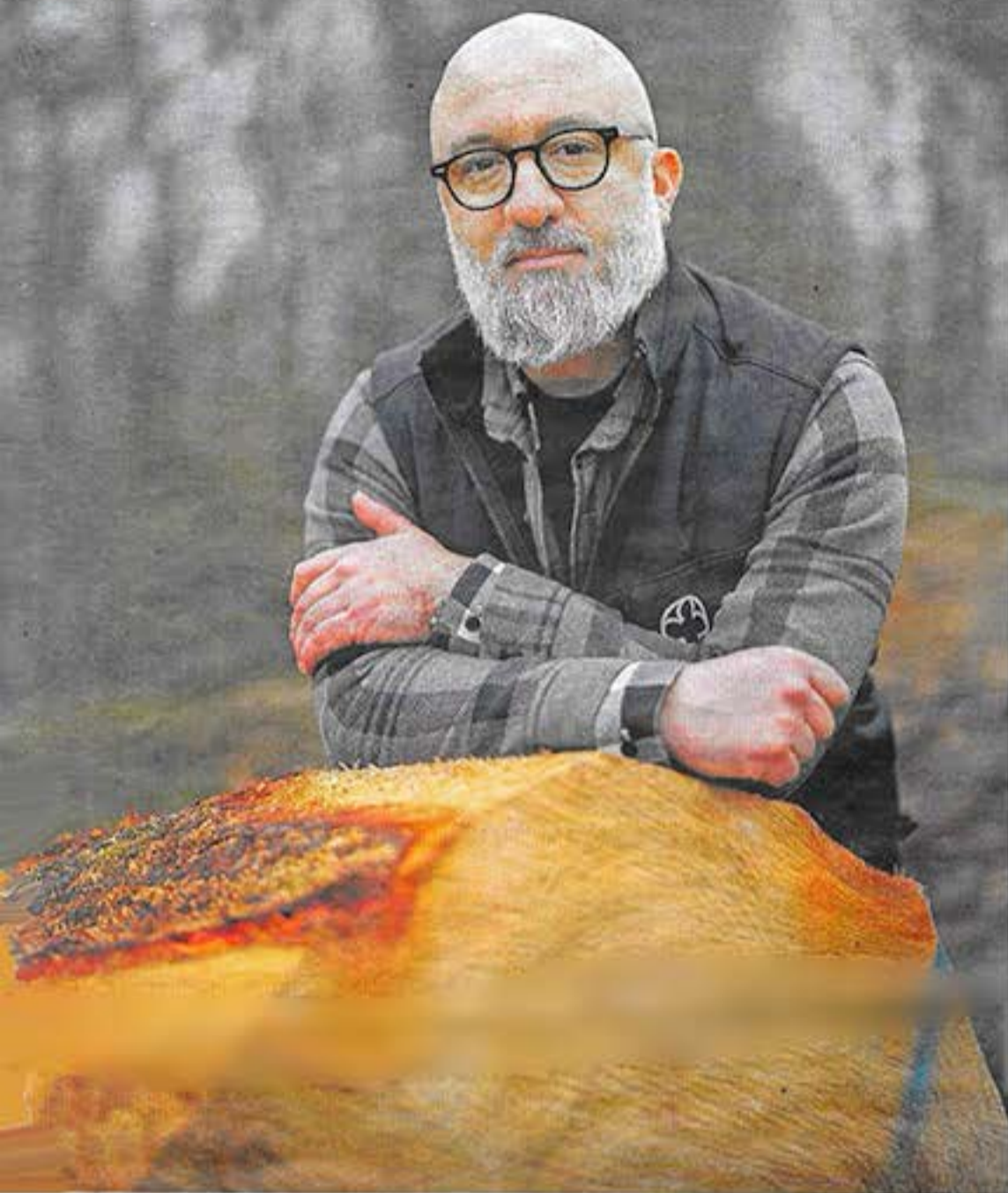
4



→ au moins deux ans. C'est l'étape la plus fascinante de tout le processus, même si elle est moins spectaculaire que la chauffe, comme l'explique Pierre-Olivier Dion-Labrie: «Le bois de chêne doit atteindre entre 13 et 15 % d'humidité pour pouvoir être travaillé et garantir un résultat stable. Mais après de nombreux essais, on s'est rendu compte qu'un simple séchage mécanique, comme c'est le cas pour le bois de menuiserie, ne suffisait pas. Exposé à la pluie, au vent, au soleil, au froid et à la chaleur, le bois perd ses substances amères et une partie de ses tanins. Dans le même temps, des micro-organismes bénéfiques se développent: ils prédigèrent les sucres et créent des précurseurs aromatiques qui n'existeraient pas autrement. L'exposition aux intempéries est donc essentielle.»

Justement, en matière d'arômes, la philosophie de la tonnellerie Sother consiste à concevoir des barriques sur mesure, en fonction des attentes de la clientèle, que ce soit pour le degré de chauffe ou bien pour le format. Les volumes vont de 140 à 500 litres, en se concentrant sur les barriques les plus courantes, de 225 et 228 litres. «Il existe des chauffeuses plus légères, idéales pour les vins blancs, et d'autres plus poussées, qui développent des notes de café et d'épices tout en restant peu taniques. Dans notre cave, nous travaillons avec un assemblage de différentes qualités.»

Ce jour-là, Maël Buron prépare une barrique bourguignonne de 228 litres, à la chauffe moyenne et bien équilibrée. Elle



Un Chasselas bio parfumé, aux arômes de pêche et aux notes florales. Aromatique en bouche, il accompagne les plats végétariens, le poisson, les fromages et les viandes blanches.

La Côte AOC Féchy  
Château Malessert,  
13.fr. 95/75 cl

Dans certains magasins Coop  
et sur [www.coop.ch](http://www.coop.ch)

SOTHER

6

offrira des tanins adoucis ainsi que de fines notes de brioche et de grillé. C'est le modèle le plus demandé: elle sera stockée en cave en attendant d'être vendue. À la tonnellerie de Valeyres-sous-Rances, les fûts sont d'ailleurs rarement façonnés en hiver: la production se concentre surtout en été, car elle suit le rythme des commandes et des achats, qui ont lieu principalement entre août et octobre, au moment des vendanges et du lancement de la vinification.

À ceux qui se montrent réticents à l'usage du bois pour la maturation du vin, Pierre-Olivier Dion-Labrie répond: «La barrique ne fait pas de miracles. Si la matière première n'est pas d'exception, elle n'en fera jamais un grand cru. Mais les meilleurs vins du monde ont presque tous un point commun: un passage en fût, essentiel à leur maturation. Le passage en barrique doit permettre au vin de sortir meilleur qu'il n'y est entré. Sinon, à quoi bon l'utiliser?» ■

7

