

La Tonnellerie Rousseau de Bourgogne explique sa relation très particulière avec les vignerons

> Entreprises

Publié le 06 septembre 2022 par Didier Hugue



Cerclage d'un grand contenant sur le site de Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or). © Traces Ecrites

Dans la famille Rousseau, le partage du savoir-faire tonnelier auprès d'une clientèle vigneronne de toute la France, comme d'une vingtaine d'autres pays, obéit à l'alchimie qui fait la qualité d'un tonneau. Tout est personnalisé, à la lumière des tendances du marché comme des besoins nouveaux. Avec en ligne de mire l'adaptation aux aléas climatiques .

Quand on totalise pas moins de onze meilleurs ouvriers de France depuis sa création en 1954, on ne peut verser dans le bas de gamme, l'approximatif ou même le simplement correct. Que ce soit à Couchey (Côte-d'Or) pour les petits contenants (fûts, barriques, feuilletes...), ou à Gevrey-Chambertin, à quelques encablures où officie la foudrerie dédiée aux grandes capacités, Rousseau vise toujours l'excellence.



Le partenaire indispensable
des maisons de vins qui veulent
réussir leur développement

« Il nous arrive parfois de ne pas tomber juste, c'est pourquoi les viticulteurs travaillent souvent avec quatre à cinq fournisseurs », souligne, réaliste, Frédéric Rousseau. La délicate alchimie qui préside au mariage entre vin et bois pour l'élevage et aussi la vinification explique la modestie du dirigeant.



Frédéric Rousseau, président de l'entreprise, programme le délignage d'une planche de bois. © Traces Ecrites

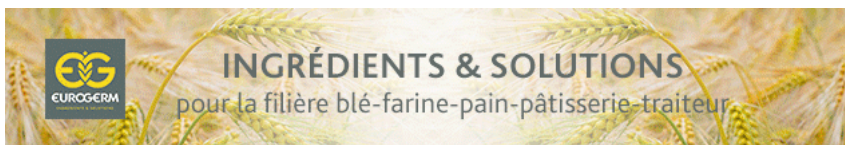
Une visite des ateliers de Gevrey-Chambertin aide à comprendre comment un échange permanent avec le vigneron fait la qualité du produit. D'autant qu'ici, Dame Nature dicte sa loi. **La signature finale tient au choix des bois, de chêne essentiellement, en prenant en compte le grain et le fil. Elle passe ensuite par l'affinage, entre quatre et cinq ans pour les planches (*) des grands contenants, dans un parc à l'air libre.**

Des vendanges 2022 espérées globalement correctes en Bourgogne



Différentes chaufes de l'intérieur d'un tonneau selon la volonté du vigneron. La tendance actuelle est aux cuissons légères (à gauche). © Traces Ecrites

D'autres paramètres entrent en jeu. Si le travail de délignage pour faire sauter l'aubier (**) et le cœur, qui se fend souvent, obéit dorénavant à la robotique, le cintrage à l'eau, à la vapeur ou au feu requiert une grande expérience. Le savoir-faire intervient aussi au moment de la cuisson qui offre la note aromatique du tonneau.



L'étape de la cuisson réutilise une partie des 50% de bois qui ont été supprimés pour façonner le tonneau. **« La chauffe dans notre jargon permet de cuire l'intérieur afin d'assouplir la fibre du chêne et de cintrer ; mais pas seulement, car selon qu'on la souhaite légère, moyenne ou forte, elle apporte cette touche aromatique qui impacte et bonifie la structure du vin »,** explique Frédéric Rousseau.

Le résultat apporte au vin soit de la fraîcheur et de la longueur, soit de la rondeur et de la

puissance. Tout dépend ensuite de la durée d'élevage du vin et du pourcentage de bois neuf. Qui dit alchimie... « *Les préférences du marché mondial se portent aujourd'hui sur des chauffeuses légères, de sorte à accompagner le vin sans le dénaturer. Souvent demandée longue et claire, elles gomment les notes toastées.* »



Ponçage d'une cuve. © Traces Ecrites



Vernissage d'une cuve. © Traces Ecrites

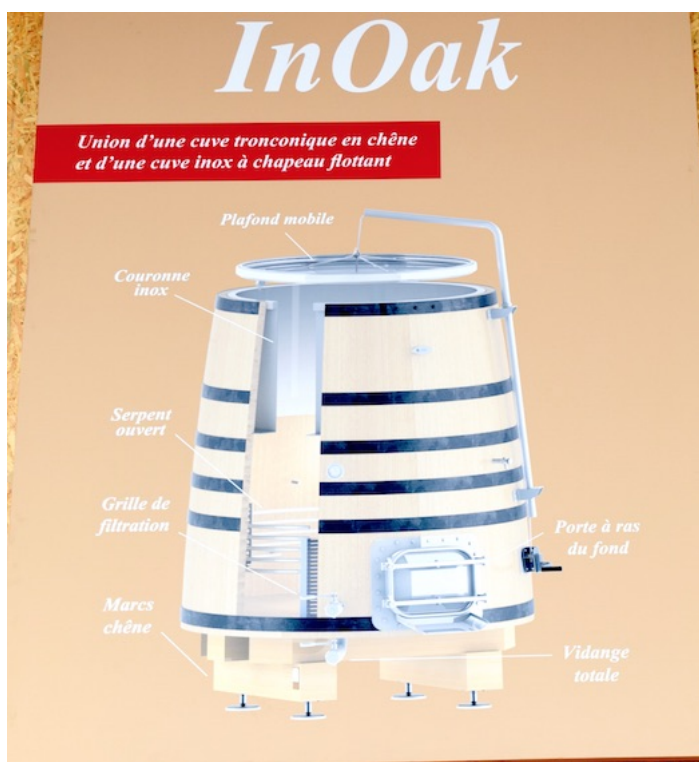
En cette période de vendanges, Tonnellerie Rousseau reprend des couleurs, comme tous ses confrères, après une année 2021 très difficile en raison d'une récolte de raisins atone. La foudrerie, dont l'origine remonte à trois générations, a sauvé les meubles. L'entreprise espère un millésime 2022 d'un volume suffisant, autour d'1,5 million d'hectolitres en Bourgogne.

L'entreprise table pour son exercice sur 10% d'activité supplémentaire, soit un chiffre d'affaires, réalisé dans plus de 20 pays, qui dépassera les 10,5 millions d'€. Elle emploie une cinquantaine de personnes sur ses deux sites.

() On parle de planches avivées pour les cuves et foudres, mais de merrains qui deviennent des douelles pour les tonneaux une fois ces derniers assemblés.*

*(**) L'aubier : la partie de l'arbre se situant entre le bois de cœur, autrement appelé duramen et cambium. (Source Wikipédia)*

une cuve de vinification et d'élevage à volumétrie variable



Cette innovation maison au sein d'un gros contenant (25 hectolitres au global) permet au vigneron **d'ajuster, en termes d'élevage comme de vinification, la volumétrie souhaitée** et ceci, en raison d'un travail d'élaboration du vin réalisé de plus en plus à la parcelle.

La variabilité est ainsi d'un tiers, soit au final 17 à 18 hectolitres.

Fabriquée en bois et en inox, cette cuve est dotée d'un chapeau flottant, de serpentins chauffants et d'une grille de filtration. Sa mise au point aura duré pas moins d'une année.

Mots-clés : Côte-d'Or, Vin, Tonnellerie, vendanges, viticulture, tonneau, tonnellerie Rousseau, Bourgogne Franche-Comté, Jean-Marie Rousseau, Frédéric Rousseau, foudrerie