



Dans les années 1990 la «barricomania» déferle dans les caves suisses. Une révolution émaillée de réussites et de déboires... MVV/R. HOFER

Et voici que le tonneau... fût!

VINS • De Diogène aux cuvées «élevées en fût de chêne», l'histoire du tonneau est riche en rebondissements. En témoignent l'expo et le livre du Musée valaisan de la vigne et du vin.

ANNICK JEANMAIRET

Dans son régalant récit «Chaud brûlant» (Ed. Christian Bourgois, 2007), l'Américain Bill Bufford relate une dispute entre deux Toscans au sujet de l'usage de la barrique dans les vins locaux: «Le vin de Dino Manetti était élaboré avec du sangiovese, un cépage du Chianti, mais élevé en fût de chêne, un procédé typiquement français, même si (d'après Dario), cela revient à la faire mariner dans un arbre.» L'anecdote (vécue) a non seulement le mérite de nous faire rire, mais aussi de nous rappeler à quel point l'élevage en fût de chêne, qui nous paraît désormais banal tant il est devenu courant, n'a finalement qu'une courte histoire derrière lui en dehors des frontières françaises.

En Valais, le premier vin élevé en fût de chêne n'a par exemple été commercialisé qu'en...1983! Il s'agissait d'un pinot noir, le fameux Tourmentin des frères Rouvinez, pionniers du genre. Depuis, du vin a coulé dans la barrique, pas toujours pour le bonheur des papilles des consommateurs. Après avoir cédé à la «barricomania», il semblerait en effet que de plus en plus d'amateurs en aient ras-le-bol du goût standardisé de certains vins (mal) élevés en fût de chêne.

C'est entre autres ce que nous apprend le très riche ouvrage tout juste publié par le Musée valaisan de la vigne et du vin. Joliment intitulé «Et le tonneau fût», il examine l'auguste objet sous toutes ses coutures, via une étude menée comme une enquête par l'ethnologue Samuel Pont. A travers quelques témoignages tirés du livre, retour sur l'histoire récente et le futur de la barrique, à l'ère où les copeaux de chêne sont désormais autorisés en Suisse.

«Du vin suisse en barrique, ça va pas le tonneau?»

«A mon époque, on n'a rien appris sur le bois à l'école d'œnologie de Changins. Rien du tout parce qu'il y avait un préavis totalement négatif. On avait comme professeur de dégustation Jean Crettenand, qui était farouchement opposé au bois. Il estimait que les vins suisses n'avaient aucun intérêt à être mis dans du bois. (...) Le plus important était d'avoir la vinification la plus propre possible», témoigne Madeleine Gay, devenue l'œnologue de la maison Provins. Dominique Rouvinez renchérit: «Jean Crettenand disait: «Il n'y a que les grands vins qui méritent la barrique! En Suisse, on ne mérite pas de faire de la barrique.»

«Tout apprendre par soi-même»

«Ça veut dire que tout ce qu'on a appris, on a dû l'apprendre par nous-mêmes», poursuit Madeleine Gay. «Il a fallu presque une dizaine d'années pour

maîtriser cette vinification. Chaque année, les quantités de barriques ont progressé, après il a fallu doser la partie de chêne neuf pour ne pas marquer le côté trop boisé; il a fallu s'adapter à la structure du vin», ajoute Dominique Rouvinez.

La «barricomania» et ses catastrophes...

Mais il y a les pionniers et les autres: «Les années 1990, c'est devenu un peu le boom, l'explosion, la mode... Tous les producteurs ont voulu en faire, et comme une bonne partie le faisaient aussi pour la première fois, entre 1990 et 2000, il y a eu des catastrophes, des vins beaucoup trop boisés. On cherchait des côtés boisés, mais on ne maîtrisait pas la barrique, donc certains vins, c'était vraiment de la planche, du bois et du vin à côté, dissociés, sans harmonie», continue Dominique Rouvinez.

...mais des consommateurs séduits

Malgré ces catastrophes, «les gens acceptaient facilement le bois dominant parce qu'ils étaient moins connaisseurs, c'était nouveau, et lorsqu'ils goûtaient, ils devaient pouvoir sentir la barrique avant de pouvoir sentir le cépage. C'était bien de pouvoir dire «Ah! c'est dans du bois, ça a un goût de bois.»

Des vigneron se rebiffent...

Toutefois, certains vigneron ne tardent pas à réagir contre les excès de la «barricomania». C'est le cas de Denis Mercier, célèbre pour sa délicieuse syrah. A partir de 1999, il abandonne la mention «élevé

en barriques» sur ses étiquettes: «A un moment donné, c'était peut-être un argument de vente et une source de fierté pour les encaveurs, mais je pense que c'était aussi un signe d'immaturation de la part du Valais et de la Suisse, comme si on devait essayer de se justifier de quelque chose en disant «ça n'est pas n'importe quoi, on élève nos vins en barriques!» Nous, on a essayé de relativiser un peu cet aspect, car on s'est aperçu que les clients commençaient à avoir beaucoup de préjugés positifs ou négatifs rien qu'en regardant l'étiquette.»

...et les consommateurs aussi

Et avec le temps, les préjugés négatifs gagnent du terrain. Les consommateurs commencent à se lasser des notes vanillées et toastées dégagées par le chêne, désormais assimilées à des breuvages standard sans élégance. Afin de se distinguer, certains vigneron n'hésitent pas à se lancer dans l'élevage en fût... de mélèze! «L'idée c'était vraiment de retrouver un autre goût, retrouver ces tonneaux que les anciens faisaient chez nous dans le temps, retrouver un peu ces arômes qu'on pouvait trouver avant (...) Parce que le mélèze n'amène aucun tanin. Ça amène un côté résineux, un côté un peu mentholé, menthe poivrée, qui donne une super fraîcheur au vin», témoigne le vigneron Christophe Jacquod.

Mais le chêne n'est pas mort

Le chêne n'est pas pour autant près de disparaître. Car lui aussi profite de be-

soin d'authenticité des consommateurs: «Je pense que le bois fait partie de cet esprit-là, le côté un peu plus authentique, naturel, au-delà des qualités vraiment directes sur le vin», affirme Gilles Besse, de la cave Jean-René Germanier. Pour le visiteur, montrer de l'inox ou du bois, ça change toute l'image qu'il se fait de la cave. Tu te balades dans l'inox, tu expliques la technique... Ils font «Ouais, c'est technique...», mais ça les fait pas rêver. Et puis t'arrives dans le bois, c'est «Wouah!»

Et le vigneron Claude-Alain Putallaz de renchérit: «Quand les visiteurs arrivent là où il y a les barriques, ils disent «Ah ben ça c'est une cave!» Souvent ils font la réflexion. Et ils passent la main dessus. Toujours la main... vous n'allez jamais caresser une cuve en métal!»

Le retour des grands foudres

Mais l'image de marque n'est pas tout. L'expérience accumulée par les vigneron les a aussi convaincus des apports bénéfiques que peut amener un élevage sous bois, à commencer par l'oxygénation ménagée due à la porosité du chêne, qui aide le vin à s'épanouir dans le temps. La tendance est toutefois aux grands volumes, soit aux foudres de 8000 à 12000 litres, qui répondent mieux au désir de vins identitaires. En effet, comme le souligne Samuel Pont, «l'apport aromatique d'un élevage en barrique peut avoir pour effet de dissimuler l'identité du cépage au profit d'arômes stéréotypés et internationaux. L'élevage en foudre permet donc de faire bénéficier certains vins d'une oxygénation ménagée, mais du fait de leur grand volume et de leur longue durée d'utilisation, les apports aromatiques du bois sont sensiblement diminués, voire quasi inexistant après 3 ou 4 ans.»

La boucle est bouclée

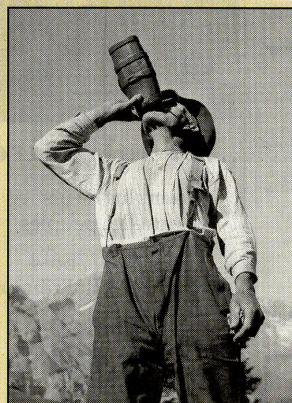
Ironie de l'Histoire, la réapparition des tonneaux géants n'est en fait qu'un retour aux sources. Car, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, les foudres régnaient en maître dans les caves valaisannes. Leur hégémonie a pris fin avec l'ère de la modernisation et son cortège d'exigences hygiénistes: «Il ne fallait que de l'inox, il fallait avoir une cave comme dans une laiterie, pouvoir laver, désinfecter. On avait cette peur de la bactérie, il fallait que ce soit aseptisé», raconte la vigneronne Corinne Clavien. Désormais, il faut que ce soit «vrai». En témoigne la vogue actuelle des vins «naturels» et ses cuvées pas toujours bien maîtrisées. Mais c'est encore une autre histoire... I

> «Et le tonneau fût!», 196 pages richement illustrées, à se procurer au Musée valaisan de la vigne et du vin, à Sierre, ou à commander par internet: museeudivin@netplus.ch, 29 fr.

QUAND LA BARRIQUE SERVAIT À BOIRE

Objet de transport, de stockage et d'élevage, le tonneau a également longtemps été un récipient à boire, ainsi que nous le fait découvrir l'exposition de tonnelets qui se tient en ce moment au Musée valaisan de la vigne et du vin. Jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, tous les ménages valaisans possédaient en effet un ou plusieurs barils en bois, appelés quarteron (3 litres), pot (1,5 litre), demi-pot (0,7 litre), ou encore quartette (0,3 litre). Les paysans les utilisaient aux champs pour boire du vin, ou, pour les plus pauvres, de la piquette (mélange de marc, d'eau et de sucre). Aujourd'hui, cette jolie dinette vit une seconde vie comme objet décoratif dans les carnatzets des vigneron, et retrouve parfois son rôle de gourde lors des combats de reines ou... les matches de foot! AJT

> Expo à voir jusqu'au 30 novembre au Musée valaisan de la vigne et du vin à Sierre, du mardi au dimanche de 14 h à 17 h. www.museevalaisanduvin.ch



Loèche-les-Bains, vers 1940. ERNST BRUNNER SCHWEIZ. INSTITUT FÜR VOLKSKUNDE