

Tournée en barriques

EXPOSITION Entre instrument de torture et de marketing, le Musée de la vigne et du vin de Salquenen retrace le parcours du tonneau.

Avant que l'usage de la bouteille en verre ne se généralise en Valais et que le vin ne perde son statut d'aliment, les tonnelets en bois faisaient partie intégrante des objets domestiques que les paysans emportaient avec eux pour transporter le vin consommé lors des travaux des vignes et des champs.

Aujourd'hui utilisés comme objets décoratifs et commémoratifs, leur fabrication implique tout un savoir-faire en voie de disparition, dont seuls quelques rares artisans connaissent encore les secrets. Ces tonnelets sont donc autant de témoins matériels d'un mode de vie passé dont il est important désormais de conserver la mémoire.

Barrique, tonnelet, fût, foudre, le tonneau revêt de multiples appellations et cache d'étonnantes utilisations. Une exposition au Musée valaisan de la vigne et du vin (MVVV) à Salquenen et un ouvrage retracent l'épopée de ce récipient.

Invention gauloise ou étrusque vieille de deux mille ans, le tonneau est conçu pour transporter et conserver le vin. Mais pas seulement. Dans l'ouvrage «Et le tonneau

fût!», publié par le MVVV après trois ans de recherches, le lecteur découvre aussi les suppliques du tonneau au Moyen Âge.

Le récipient servait alors d'instrument de torture pour forcer les aveux. Ainsi, le notaire du val d'Anniviers Pierre de Torrené, brûlé pour sorcellerie en 1481, aurait été immergé un certain temps dans un tonneau rempli d'eau putride et d'immondices.

La «barricomanie» contagieuse. En Suisse, des fragments retrouvés à Eschenz (TG) et Oberwinthertur (ZH) prouvent la présence de fûts pour la conservation et le transport du vin dès le milieu du Ier siècle. En Valais, les premières traces datent du XIVe siècle.

Matériau privilégié autant pour le plus petit baril de 3dl que pour le foudre de 20000 litres, le bois est boudé après la Seconde Guerre mondiale. Les cuves en béton, puis en acier émaillé et en acier inoxydable remplacent les foudres.

Mais dès la fin des années 80, c'est le grand retour du bois de chêne avec les vins élevés en barri-



Grands foudres de chêne, Pont-de-la-Morge. PHOTO MVVV/R. HOFER

ques et leurs arômes très recherchés. La «barricomanie» déferte sur les vignobles du monde entier. Les caves soignent leur image en alignant les fûts; le tonneau devient aussi outil de marketing.

Même dans les stades de foot. Mais «l'effet barrique» et les notes vanillées et toastées seraient en train de passer de mode. En Valais, certains œnologues ont ramené les anciens foudres d'une contenance de 8000 à 12000 litres dans les caves. Dans la vie quotidienne, les tonneaux de petits formats, barils, tonnelets et autres bouteilles en bois, sont utilisées.

jusque dans les années 60. A cette date, essentiellement pour les raisons d'hygiène, ils sont remplacés par le verre au goût neutre.

Aujourd'hui, on les retrouve comme objets de décoration ou cadeaux honorifiques. Voir même dans les stades de foot, comme goudes et parade à l'interdiction d'entrer avec des bouteilles en verre. ATS

Premier volet de l'exposition «Et le tonneau fût!» – les récipients du quotidien – jusqu'au 30 novembre au Musée de la vigne et du vin à Salquenen. Le deuxième volet – tonnellerie et fûts – aura lieu en 2009.

www.museevalaisanduvvin.ch