

Etonnant tonneau

Un art ancestral révélé

L'Art du tonneau est une entreprise d'animation tonnellerie basée à Meursault. Tonnelier pendant 30 ans dans l'entreprise de ses parents, Frédéric Gillet prend plaisir aujourd'hui à partager son expérience en faisant découvrir aux autres l'histoire du tonneau, les étapes de sa fabrication, un savoir-faire ancestral. Pratique, son atelier mobile vient à vous pour animer visites touristiques, séminaires, activités d'incentive et se déplace aussi hors de nos frontières bourguignonnes.

Aux origines, la magie de la douelle

Le tonneau créé il y a 2000 ans par les gaulois n'était pas à l'origine un outil de conservation mais contre toute attente, une arme défensive. L'assemblage de planches de bois se terminait par des extrémités ligaturées par des fibres animales et végétales que les gaulois enflammaient et jetaient sur les romains lorsque ceux-ci attaquaient. On a pensé par la suite à couper les extrémités et à les remplacer par des bouchons afin de conserver à l'intérieur des produits solides. Mais ce sont les celtes qui ont eu l'idée ingénieuse du bouge, la partie galbée du tonneau qui permet de faire un assemblage de bois parfaitement étanche, sans clous, ni vis, et donc de stocker des produits liquides. Le secret de cette étanchéité réside dans la douelle. La douelle se différencie de la planche par sa découpe particulière dans la bille de chêne. Cette technique permet d'obtenir des morceaux de bois aux veines parfaitement rectilignes qui vont à la fois stopper la pénétration du vin dans le bois et permettre de cintrer la douelle sans qu'elle se brise. Une fois bombées et assemblées, seule la pression des cercles de montage suffira à maintenir l'imperméabilité de la pièce. La façon de faire des celtes n'a pas changé, elle est en tous points identique encore aujourd'hui. De même, au regard des gravures du début de notre ère, on constate que les tonneaux avaient déjà les proportions qu'on leur connaît aujourd'hui. La contenance de 228 litres correspond à une taille de tonneau qui, une fois plein, reste tout de même manipulable. Il s'agit également du meilleur compromis entre surface boisée et quantité de vin. Le calcul de la surface ou du volume d'un tonneau ramenés aux mathématiques donnent des formules parmi les plus complexes au monde. De Kepler à Dez en passant par Oughtred ceux qui ont essayé ne sont pas tout à fait d'accord.

Un atelier participatif ludique

Après avoir parlé de la fabrication de la douelle et expliqué le rôle du calibre, Frédéric Gillet met le public à contribution. Confrontées à un tas de douelles, un cercle de montage, un cercle de bouge, une cale en bois, une chasse et un marteau, les équipes de 4 doivent trouver l'astuce qui permettra ensuite de monter rapidement le tonneau en jupe (haut fermé et bas évasé). La solution trouvée, Frédéric Gillet procède à une démonstration que les équipes devront ensuite reproduire le plus vite possible. Bonne humeur, éclats de rire, l'exercice chronométré exacerbe l'esprit de cohésion, le sens de la compétition et on sent une véritable envie de bien faire. Un exercice ludique qui se termine par des photos souvenir. L'atelier se poursuit sur l'explication de la chauffe, essentielle pour la mise en forme des douelles et pour la cuisson du bois qui donnera les arômes au vin et se termine sur les techniques de fermeture du tonneau et d'étanchéité. A travers son atelier clés en main, Frédéric Gillet participe à la transmission d'un savoir-faire qui perdure depuis 2000 ans et qui a encore de beaux jours devant lui...



L'Art du tonneau is a cooperage activity workshop. After working as a cooper for 30 years in his workshop, Frédéric Gillet is happy to share his experience and know-how helping others discover the history of the different stages of its production. His mobile workshop comes to you for guided tours, seminars and incentives. The barrel created 2,000 years ago by the Gauls was a preservation tool but a defensive weapon. It was made of wooden planks with ends bound together with plant fibers to which the Gauls set fire and threw when they attacked. Later, the ends were cut and plugged in order to preserve the solids inside. However, the ingenious idea to make the barrel curved, the sealed timber assembly, without nails or screws for the storage of liquids. The secret of the seal is the stave is different from the plank because it is cut from the oak tree. Once bent and assembled, only iron rings are sufficient to maintain the water tightness. The Celtic know-how has not changed; it is identical today. Similarly, if we look at prints from the past, we can see that the barrels back then were the same size. The capacity of 228 liters is a barrel size that is still manipulable.

An entertaining, participatory workshop

Frédéric Gillet puts the participants to work. They are given an iron ring, a wedge and a hammer. The teams of four must quickly construct the barrel. Frédéric then gives a demonstration and the teams redo it as quickly as possible, with much laughter. It's an entertaining exercise that ends with a photo souvenir. The workshop continues with the explanation of the essential for shaping the staves and heating them for the wine and ends with the barrel sealing workshop. Frédéric Gillet relays know-how that has lasted for 2000 years and still has a bright future ahead.

En bref !

- Les tonnellerie françaises exportent 80% de leur production
- 1 tonneau de 228 litres = 300 € de chêne
- Seuls les chênes français dégagent des arômes qui se marient en harmonie avec les grands vins.
- Il faut 16h à un apprenti CAP pour réaliser un tonneau de manière artisanale
- Le tonneau bourguignon est appelé « pièce »
- Le tonneau bordelais est appelé « barrique », plus haut et moins ventru que la pièce
- Il y a environ 70 tonnellerie en France (30 en Bourgogne, 40 en région bordelaise)
- Un tonneau a une durée de vie de 35 à 40 ans
- 1 pièce coûte 600 € HT
- La pièce bourguignonne est la plus exportée car le Pinot noir et le Chardonnay, les cépages rois de la région, sont ceux qui se plaisent le plus sur les terroirs du monde entier.

In short

- French cooper export 80% of their production
- 1 barrel of 228 liters = €300 worth of oak
- Only French oak releases aromas that go together with great wine
- An apprentice needs 16 hours to make a barrel in the traditional way
- The Burgundy barrel is called 'pièce'
- The Bordeaux barrel is called 'barrique', and is higher than the Burgundy barrel
- There are about 70 cooper in France (30 in Burgundy, and 40 in Bordeaux)
- A barrel has a lifespan of 35-40 years
- 1 barrel costs €600
- The Burgundy barrel is the most widely exported because Pinot Noir and Chardonnay, the most prestigious grape varieties of the region, are the world's favorite.

L'Art du Tonneau - Château de La Velle

17 rue de La Velle - 21190 Meursault

Tel. 03 80 21 97 20 - 06 58 72 46 39 - www.art-du-tonneau.fr