

# TONNELIER TONNELIÈRE

FABRIQUER DES FÛTS  
QUI INFLUENT SUR LE GOÛT DU VIN



## SON MÉTIER

Le tonnelier ou la tonnelière fabrique ou répare des fûts en bois qui servent à l'élevage des vins et des alcools : cuves, barriques, tonneaux, foudres, vinaigriers... Tout commence par le choix des merrains, pièces de chêne fendues qu'il faut laisser sécher à l'air libre et soumettre aux intempéries pendant au moins deux ans. Les merrains sont ensuite façonnés à la main pour obtenir des douelles qui formeront le corps du tonneau. Celles-ci sont montées puis cintrées autour d'un feu : c'est la chauffe qui leur permet de s'incurver progressivement et de se joindre par serrage pendant qu'on les mouille à l'extérieur. Des compétences en menuiserie sont nécessaires pour le travail des éléments de bois de différentes formes et dimensions. Le tonnelier ou la tonnelière est également partenaire du viticulteur ou de la viticultrice et du négociant ou de la négociante pour la vinification et l'élevage des vins. Son travail détermine pour partie les nuances aromatiques du vin, un savoir-faire empirique, un "coup de patte" dont les secrets sont jalousement gardés.

## OÙ ET COMMENT ?

La profession reste artisanale, même si certains gestes sont aujourd'hui mécanisés. Deux outils lui sont essentiels : le marteau et la chasse, sorte de poinçon qui sert à mettre en place les cercles de métal. Le travail à la main reste déterminant pour effectuer un certain nombre d'opérations : sélection du bois, séchage des merrains, chauffe du bois...

## SES QUALITÉS

C'est un travail complexe et physique. Il s'exerce dans la chaleur et la poussière et requiert des connaissances techniques et une grande dextérité. Mais c'est également un métier tout en nuances et en subtilité : savoir repérer les "bons" craquements du bois lors de la chauffe ou savoir évaluer la "bonne" température... Il faut faire attention à une éventuelle fragilité auditive.

## DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

La formation offre une insertion professionnelle immédiate. Il faut cependant compter dix à quinze ans d'expérience pour acquérir toutes les subtilités du métier.

Les tonnellerie française sont principalement implantées dans les régions de Bordeaux, de Cognac et en Bourgogne. Avec une cinquantaine d'entreprises affiliées à la fédération française de la tonnellerie et 1775 salariés, la tonnellerie française exporte plus de 65 % de sa production.

**Salaire de début** : de 1 498 € à 1550 € brut par mois.

**Dominique**  
Tonnelier

« Mon entreprise artisanale s'est plus ou moins spécialisée dans la fabrication de barriques de 225 litres. On réalise des fûts sur mesure et sur commande. Chaque client demande des durées et des intensités de chauffes différentes, ce qui a une influence sur les arômes des vins.

Avec un outillage moyen, nous fabriquons un fût en quatre heures, toutes les tâches demandant une intervention manuelle. Mais la méthode de fabrication, au niveau coupe et forme, est la même depuis 2000 ans. »