

Les 7 et 8 mars, au complexe du Coi

## Le week-end de la bonne chère

Organisé par le Lions Club, le premier Salon des Vins et des Plaisirs Gourmets sera le rendez-vous des fines bouches !

Le week-end de la bonne chère et de bon vin ! Le week-end prochain, le complexe du Coi se transformera en un immense bar à vin, où l'on pourra non seulement déguster ses crus préférés, mais aussi goûter à quelques-uns des meilleurs produits de notre gastronomie.

Ce premier Salon des Vins et des Plaisirs Gourmets s'annonce comme l'un des événements de l'année à Saint-Jean d'Angély.

Organisé par le Lions Club en partenariat avec la Ville et « L'Angérien Libre », il accueillera une vingtaine de vigneron indépendants venus de toutes les grandes régions viticoles de France et une dizaine de producteurs qui présenteront ce que l'on fait de mieux en matière de cuisines régionales. Inutile de dire que les produits de notre Saintonge seront de la fête, du boudin gris au tourteau fromagé, en passant

par les grillons et autres grattons et farcis. Sont aussi au programme bières de micro-brasseries, cafés et liqueurs...

Frantzy Esposito, un œnologue bien connu à Saint-Jean, assurera l'animation, en multipliant les conseils et en organisant des quizz, qui permettront aux visiteurs de gagner de bonnes bouteilles (à consommer bien sûr avec modération).

L'entrée (4 euros), chacun recevra un verre gravé qui lui permettra de faire le tour des stands, mais aussi de conserver un souvenir de cette belle journée.

Comme lors du Salon du Chocolat, le Lions Club a prévu d'utiliser les bénéfices de ce premier Salon des Vins et des Plaisirs Gourmets au profit de la jeunesse en difficulté. Il poursuivra le financement de deux filiales du mouvement : Vacances Plein Air,

qui organise des séjours pour les jeunes de familles défavorisées, et Enfance et Santé, qui participe à la recherche sur les cancers et les leucémies des jeunes.

**Salon des Vins et des Plaisirs Gourmets - samedi 7 et dimanche 8 mars (de 10 heures à 19 heures), au complexe du Coi, rue Jean Moulin à Saint-Jean d'Angély. Entrée : 4 € (avec un verre à dégustation gravé).**

## La tonnellerie Vicard allie tradition et innovation

Implantée depuis une centaine d'années à Cognac, de taille mondiale, l'entreprise fabrique 40 000 barriques par an. Elle possède plusieurs brevets qui améliorent l'apport des arômes du bois, ce qui permet au vigneron de mieux personnaliser ses vins.

Élever le vin est l'un des métiers les plus complexes. Le vigneron doit tout savoir de sa terre et du climat, soigner sa vigne mois après mois avec rigueur, récolter le raisin à l'heure propice, surveiller la vinification au jour le jour, réaliser des assemblages parfaits... et parler avec amour de son vin.

C'est tout ? Non, il faut aussi qu'il sache choisir ses barriques. Ce ne sont pas de simples contenants dans lesquels le vin se bonifie, atténue ses tanins, exhale ses arômes. Leur bois produit ses propres tanins, ses propres arômes. C'est l'addition de ces deux apports qui fait la qualité gustative du vin. C'est dire si le tonnelier joue un rôle essentiel dans la chaîne qui va du vignoble à la table.

Chez Vicard, l'un des plus importantes tonnellerie de France - et donc du monde -, on sait cela depuis plus de 90 ans. Installée sur une quinzaine d'hectares dans un faubourg de Cognac, l'entreprise à 100 % familiale emploie près de 150 personnes et fabrique environ 40 000 pièces par an. Au fil du temps, elle est passée de la fabrication traditionnelle à un savoir-faire qui y joint la modernité de l'informatique et l'inventivité de quelques méthodes nouvelles, protégées par des brevets.

• Les chênes utilisés par Vicard, qui s'auto-provisionne à 90 % en merrains, ont trois origines : le Centre, notamment l'Allier, les forêts de Fontainebleau et de Compiègne, le Nord-Est de la France et les massifs identiques des pays frontaliers (Allemagne, Luxembourg, Suisse) pour les espèces « pédonculé » et « sessile » ; les États-Unis pour le chêne blanc ; la Roumanie et la Hongrie pour le chêne « sessile ». Les besoins de l'entreprise en merrains sont de 4 000 m<sup>3</sup> par an, mais la découpe très particulière de ceux-ci entraîne une perte de 70 % du volume des troncs. Ce qui conduit le groupe Vicard à acheter annuellement 14 000 m<sup>3</sup> de bois.

### Le laser pour découper les merrains

Tout commence dans la forêt. L'une de ces belles forêts domaniales ou privées qui abritent des chênes plantés voici 200 ans. Choisir les meilleurs arbres est le premier secret du tonnelier. Le grain du bois est d'une importance capitale. Selon qu'il est gros, fin ou demi-fin, selon la région d'origine, la barrique, pendant l'élevage du vin, dégagera des notes aroma-

tiques différentes qui s'accorderont à celles du cépage. Ce qui permettra au vigneron de personnaliser encore plus son produit. Abattu avec soin pour qu'il ne subisse aucun dommage lors de sa chute, le tronc est convoyé vers une merranderie pour y être découpé selon une technique particulière, grâce au laser... et à l'œil humain. Le sciage, à la taille des futures barriques, est effectué en étoile, du cœur vers l'écorce, et permet de respecter la fibre du bois. Puis c'est la longue période du séchage, de deux à trois ans, pendant lesquels les tanins les plus durs disparaissent tandis que se développent les précurseurs d'arômes. Chez Vicard, qui possède une merranderie en Haute-Vienne, les merrains sont transportés aussitôt après leur coupe à Cognac, sur une aire de stockage à l'air libre de huit hectares. Vieillissant tous sous le climat charentais, ils présentent ainsi des caractéristiques communes, nécessaires au suivi de l'offre de barriques. D'une année sur l'autre, le tonnelier fournit ainsi à son client des pièces identiques quant à leurs apports aromatiques.

### L'informatique pour réguler la chauffe

Vient enfin le grand jour de la fabrication... Légèrement évidés, arrondis et rabotés, les merrains, devenus « douelles », sont d'abord ajustés étroitement les uns aux autres. Puis, sous l'effet combiné de la vapeur d'eau, qui détend les fibres, et d'un câble qui se resserme peu à peu, ils sont cintrés en moins de cinq minutes. Un premier cerclage maintient l'ensemble, avant l'étape la plus spectaculaire : la chauffe, qui va transformer le « tonneau » en barrique digne d'accueillir les plus grands vins.

Pour cette opération qui est au cœur de la qualité du produit, la tonnellerie Vicard possède un savoir-faire unique, protégé par des brevets : la chauffe par rayonnement.

Grâce à un ingénieux système de double cône, la chaleur est homogène et le tonneau, placé sur une base tournante, n'est jamais en contact avec la flamme.

Dans la méthode traditionnelle, elle léchait le bois, au risque d'y laisser des traces de brûlures. Un circuit informatique contrôle la durée de l'opération et, pour maintenir la température désirée, l'alimentation du foyer en granulés de bois.

Chauffées à cœur, les douelles,

qui ont été légèrement incisées pour éviter les cloques, exhalent leurs arômes, différents selon le grain, la durée et l'intensité de la chauffe. Cela va de 190 à 270° et l'opération dure de 35 à 60 minutes. Aucune chaleur extérieure, aucune fumée dans cet atelier qui, pourtant, compte 60 foyers de chauffe.

• Les merrains stockés sur l'aire de séchage de Cognac permettent la fabrication d'environ 100 000 barriques. Leur capacité varie entre 225 et 700 litres. Vicard fabrique également des foudres, ainsi que des cuves tronconiques de plus grande capacité (jusqu'à 500 hectolitres). Ces pièces très personnalisées - environ 200 par an - sont fabriquées dans un atelier spécifique, où travaillent une quinzaine de « foudriers ».

### Un code-barre pour le marquage

Délivrée du bouclier de protection qui l'enferme pendant cette métamorphose, la barrique a changé d'aspect. Le bois s'est coloré et, sans être un « nez », on perçoit les effluves encore chaudes des arômes les plus forts. Ah ! Ce parfum d'amande grillée... Approchez-vous... Sentez-vous l'odeur de vanille ?...

Pour la pose des fonds -des « contres » dans le vocabulaire des tonneliers-, qui suit le perçage du trou de la bonde dans la douelle la plus large, le geste est traditionnel, rapide, précis. Le fond, lui, ne l'est pas. Au lieu de la méthode ancestrale d'assemblage des planches qui utilise des goujons de bois et des feuilles de jonc, Vicard, pour assurer une meilleure étanchéité, emploie une technique innovante : le bouvetage : les planches sont rainurées, puis assemblées par pression.

Enfin, après le passage par plusieurs postes de contrôle qualité et le test du remplissage, le parcours de la barrique s'achève par quelques opérations « esthétiques » : le « guistrage » des douelles autour des fonds, leur ponçage et la pose des cerclages définitifs, des « feuillards » galvanisés qui soulignent sa beauté. L'étape ultime, le marquage, est une dernière démonstration de la modernité de l'entreprise : c'est un laser qui effectue cette opération, après une simple lecture d'un code-barre établi par le service commercial...

• La production de barriques se concentre autour de la période des vendanges, leur bois, matière vivante, perdant une partie de ses qualités s'il subit une trop longue période à l'air libre. Cependant, chez Vicard, les creux d'activité sont rares en raison de l'importance des exportations dans l'hémisphère Sud.

### Des clients tout autour du monde

Toutes les barriques sont siglées « Vicard », mais la plupart reçoivent aussi le logo de leurs futurs propriétaires. Dans le hangar où elles sont emballées pour le



La fabrication de la barrique débute par l'assemblage et le cintrage des douelles (au premier plan). La fibre du bois est détendue grâce à la vapeur d'eau injectée dans la cloche (au centre de la photo).



La chauffe : grâce au foyer à double cône, la chaleur est uniformément répartie autour de la barrique, dont les douelles ont été au préalable scarifiées pour éviter les cloques.



Pour découper les merrains en respectant le fil du bois, les billes sont préalablement fendues en deux.

transport, c'est un tour du monde des grands vignobles auquel le visiteur est invité : la tonnellerie Vicard exporte 70 % de sa production, dans une trentaine de pays. En tête de la liste, les plus gros producteurs de vins : les États-Unis, l'Italie, l'Australie, l'Afrique du Sud, l'Espagne... 10 % restent dans la région, achetées par les grandes maisons de cognac.

Selon le grain de leur bois, le groupe Vicard classe ses barriques en quatre catégories : « Prestige » pour le grain très fin, « Distinction » pour le grain fin, « Classique » pour le grain mi-fin, « Tradition » pour le gros grain. Des appellations en quelque sorte... comme celles des grands vins qu'elles vont contenir... et élever.

• Une barrique vaut aux alentours de 600 euros HT. Sa durée de vie est de trois à cinq ans. L'« élevage » du vin se faisant en moyenne pendant douze mois, elle peut être utilisée pour trois à cinq élevages. Généralement, la barrique neuve est employée, la première année, pour le vin haut de gamme de la propriété, puis, les années suivantes, pour les vins de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> gammes. Le « vieillissement » du cognac, lui, se déroule sur une vingtaine d'années. Pour alimenter un petit marché de l'occasion, Vicard reconconditionne des barriques déjà utilisées. Le chiffre d'affaires annuel du groupe est d'environ 35 millions d'euros.

## Les réponses du quizz

**Dans quelle région, le cépage blanc Melon de Bourgogne est-il le plus fréquent ?**

**Rép. 3** - C'est le cépage du muscadet, identifiable par la forme ronde de ses feuilles. Il a été importé au XVII<sup>e</sup> siècle et s'est imposé après la crise du phylloxéra, au début du XX<sup>e</sup> siècle. Le nom de muscadet est dû à son goût légèrement musqué.

**Dans quelle région se trouve le Château Cheval Blanc, classé premier grand cru classé A ?**

**Rép. 3** - C'est un des quatre domaines viticoles les plus prestigieux de Saint-Émilion. Les trois autres sont le Château Ausone, le Château Pavie et le Château Angélus. Il appartient à deux hommes d'affaires de premier rang : le belge Albert Frère et Bernard Arnault.

**Le nom « Rosette » désigne...**

**Rép. 2** - C'est une des plus anciennes appellations de la région de Bergerac. Son terroir -125 hectares- se situe au nord-ouest de la ville sur les coteaux de la rive droite de la Dordogne. Les cépages utilisés pour ce vin blanc moelleux rare sont la muscadelle, les sauvignons et le sémillon.

**Dans le monde du vin, qu'est qu'une queue ?**

**Rép. 1** - Cette variété de tonneaux contient de 412 à 894 litres. Selon les mesures utilisées au Moyen-Âge, les queues d'Orléans contenaient 3 muids et 5 setiers, tandis que les tonneaux de Saint-Jean d'Angély avaient une capacité de 6 muids et 8 setiers... selon les jaugeurs de Paris.

**Quels sont les cépages de l'AOC Cahors ?**

**Rép. 2** - Allié au merlot, le côst est le cépage essentiel de cette appellation. Le merlot est également utilisé dans le Bordelais et en Languedoc-Roussillon. On trouve le pinot noir essentiellement dans les vignobles du Nord-Est. Le trousseau, lui, fait la qualité des vins du Jura.

**Quel est l'ancien nom du pinot-gris d'Alsace ?**

**Rép. 3** - Un accord entre la CEE et la Hongrie, qui produit un vin liquoreux appelé « tokaji », a obligé les Alsaciens à abandonner totalement l'appellation « Tokay » depuis janvier 2007. Les « trocken » sont les vins secs allemands et les « auslese » les « vendanges tardives » d'outre-Rhin.

**Quel est le nom du dieu grec de la vigne et du vin ?**

**Rép. 2** - Fils de Zeus, Dionysos était l'amant d'Ariane (déesse de la terre fertile), puis d'Aphrodite (déesse de l'amour). La mythologie romaine l'a adopté sous le nom de Bacchus. Quant à Diogène, c'est un philosophe grec qui, adepte de la vie simple, dormait dans un tonneau (en fait, une jarre).

**Quelle est la contenance d'une bouteille « balthazar » ?**

**Rép. 2** - 12 litres. La bouteille de 6 litres s'appelle « mathusalem », en référence au nom du personnage le plus âgé de la Bible ; celle de 18 litres, « melchior ». Melchior et Balthazar sont des Rois Mages qui, avec Gaspard, sont allés à Bethléem, après la naissance de Jésus.

**Quel est le vignoble français le plus ancien ?**

**Rép. 1** - Ce sont les fondateurs de Marseille (Massalia), des colons grecs venus de Phocée, qui ont apporté les premiers plants de vigne dans le Var, environ 600 ans av. J.-C. Le vignoble bordelais date, semble-t-il, du 1<sup>er</sup> siècle, tout comme, probablement, les premières récoltes de raisin en Alsace.

**Quel est le saint-patron des vigneron ?**

**Rép. 2** - Saint Vincent, un diacre, torturé à Saragosse au IV<sup>e</sup> siècle, est fêté le 22 janvier, une date idéale pour les vigneron, entre la vinification et la taille de la vigne au repos. Les fêtes les plus réputées sont les « Saint-Vincent tournantes » de Bourgogne. Saint-Estèphe et Saint-Julien sont deux AOC réputés du Médoc.

**De 0 à 3 bonnes réponses : Encore un effort... sans modération !**

**De 4 à 6 bonnes réponses : bravo, vous avez déjà... de la bouteille !**

**De 7 à 10 bonnes réponses : félicitations, vous méritez... un vin d'honneur !**

## Une entreprise éco-responsable

Depuis 2009, le groupe Vicard est labellisé PEFC (Pan European Forest Certification). Cette démarche en faveur de l'environnement a pour objectif la gestion durable des forêts. Grâce à un système de codes-barres, la traçabilité des arbres utilisés est assurée de leur abattage à la livraison des barriques aux clients. Ce qui, de plus, permet de leur assurer des produits parfaitement identiques d'une commande à l'autre.

La tonnellerie est aussi une entreprise « zéro-déchet » et soucieuse d'une gestion rigoureuse : 100 % des pertes de bois liées à l'exigence de qualité des merrains sont recyclées. Une partie est utilisée pour alimenter une chaudière qui fournit de l'énergie sur l'ensemble du site de Cognac. Une autre est transformée en granulés, employés pour la chauffe. Le reste est vendu sous forme de plaquettes à une fabrique de pâte à papier.