

M u s é e



Museum

Musée valaisan de la Vigne et du Vin
Walliser Reb- und Weinmuseum

Dossier de presse

Présentation du livre et de l'exposition

«Et le tonneau fût!»

Sommaire

- 2** Communiqué de presse
- 3** Sur les traces de la grande famille des tonneaux
- 4** Repères historiques: de la torture au marketing
- 5-10** Survol du livre en quelques points forts
 - Des récipients pour vinifier: des goûts et des matières
 - Tonnellerie : le choix du chêne et l'évolution d'un métier
 - Des récipients pour boire: la piquette au goulot
- 11** Ils ont mené l'enquête
- 12** Ils ont témoigné dans le cadre de la recherche
- 13-14** Choix d'images

«Et le tonneau fût!»: un livre et une exposition après 3 ans de recherches

Les récipients du vin entrent dans l'histoire

Ils hébergent le vin depuis plus de deux mille ans sans attirer l'attention. Barils, foudres, tonnelets, fûts renferment pourtant des informations passionnantes sur l'évolution du goût et le rôle du vin dans notre société. Le Musée Valaisan de la Vigne et du Vin (MVVV) publie «Et le tonneau fût!» en collaboration avec le Réseau Musées Valais.

Le tonneau valaisan livre ses secrets dans un ouvrage de près de 200 pages. L'ethnologue Samuel Pont a mené l'enquête durant trois ans. Il a recueilli une quarantaine de témoignages, rassemblé de nombreux documents et photographies, découvert des outils issus d'anciennes tonnelleres, et collaboré avec dix chercheurs, historiens et ingénieurs. La publication «Et le tonneau fût!» et l'exposition qui l'accompagne font le tour de ces récipients de bois qui contiennent le vin. Du plus petit baril de 3 dl au foudre de 20'000 litres, chaque membre de la grande famille des tonneaux révèle un pan de l'histoire vitivinicole du canton.

Du bois au bois en passant par l'inox

Il y a d'abord les contenants qui servent à vinifier, à stocker et à transporter le vin. Avec eux, on découvre les tonneliers, ces hommes au tablier noir qui savaient tout du bois et des travaux de la cave. Avec les cuves en béton, puis en inox, on entre dans la modernisation de l'encavage où règnent les oenologues. Puis vient l'ère de la «barricomanie» et le grand retour du bois qui marquent un tournant dans la vinification. Le tonneau porte une forte charge symbolique. S'il servait d'instrument de torture au Moyen-Age, il véhicule aujourd'hui le prestige et la tradition des grands vins. Les caves utilisent cette part de rêve pour leur image de marque. Et malgré l'alternative tentante des copeaux, la barrique a de beaux jours devant elle. Rappelons que le Valais a banni les morceaux de bois de sa production AOC et qu'il existe une méthode de contrôle qui permet de démasquer les tricheurs.

Le retour des barils dans les matches de foot

La deuxième grande famille des récipients sert à boire. Utilisés avant la Seconde Guerre mondiale pour les travaux des champs, ces barils, tonnelets et autres bouteilles en bois racontent ce qu'on buvait, comment on buvait et combien on buvait. Le vin était alors la boisson de tous les jours, une source d'énergie. Les plus pauvres se contentaient de piquette, un mélange de marc, d'eau et de sucre. Aujourd'hui, les barils vivent une seconde vie comme objets décoratifs dans les carnotzets-musée des caves familiales. Ils retrouvent parfois leur rôle de gourde lors des combats de reines ou dans les matches de foot.

Contact: Anne-Dominique Zufferey-Périsset, directrice du MVVV, 078/770 04 66, 027/456 35 25
museedevin@netplus.ch

«Et le tonneau fût!», édité par le Musée valaisan de la Vigne et du Vin, 196 pages.

Pour le commander: museedevin@netplus.ch

Vente directe: Musée VVV de Salgesch, Château de Villa, Librairie Zap à Sierre, La Liseuse à Sion.

Exposition au Musée valaisan de la Vigne et du Vin de Salgesch, du 14 juin au 30 nov 2008, du mardi au dimanche de 14h à 17h.

UNE PREMIÈRE POUR LE VALAIS

Sur les traces de la **grande famille** des tonneaux

C'est la première fois que le tonneau est ausculté dans une perspective valaisanne, de l'Antiquité à nos jours. Le Musée valaisan de la Vigne et du Vin (MVVV) poursuit ses recherches pour documenter et valoriser le patrimoine de la culture vitivinicole. La publication et l'exposition "*Et le tonneau fût!*" s'inscrivent dans la continuité d'un projet de recherche débuté en 2004 sur le thème de "*la vaisselle en bois de la consommation du vin*". La première exposition/publication sur ce thème était intitulée "*Quand le bois sert à boire*", et était consacrée aux coupes et aux gobelets en bois.

Dirigée par Anne-Dominique Zufferey-Périsset, directrice du MVVV, la publication «Et le tonneau fût!» est le fruit de trois ans de recherche sur la grande famille des tonneaux. Elle rassemble les découvertes de l'archéologie, de l'histoire, de la xylologie (science du bois), de l'ethnologie et de l'oenologie contemporaine. Une quarantaine de personnes ont apporté leur témoignage, et une dizaine de chercheurs ont contribué à la rédaction de l'ouvrage.

Ce projet a vu le jour avec le soutien de l'Association valaisanne des musées (AVM) et le Réseau Musées Valais. Le Réseau Musées Valais est un organisme officiel destiné à dynamiser et à coordonner les actions des musées valaisans. Il regroupe des musées qui travaillent en étroite collaboration sur le territoire cantonal. En plus des musées cantonaux, trois institutions font partie pour l'instant du réseau: les Musées de Bagnes, le Musée valaisan de la Vigne et du vin et le Musée du Lötschental.

Têtes de **chapitres** du livre « Et le tonneau fût! »

Préface signée par l'ethnologue Bernard Crettaz: Tonneau, mon ivresse

Le Bois du Nouveau-Monde

Le tonneau antique

Tonneaux du Moyen-Age et des Temps modernes dans les caves valaisannes

Quelques aspects de la tonnellerie valaisanne du XIII e au XIX e siècle

La tonnellerie en Suisse à l'époque contemporaine

Relations entre bois de chêne et vin

A propos des tonneliers neuchâtelois

Tonnellerie Made in Valais

Histoires de cuves dans les caves commerciales

Boire son vin : des tonneaux dans les caves familiales

Tonneaux de Bourgeoisies

Et le tonneau fût! (fabrication)

Le tonneau, le foudre et la cuve

Dans les arbres... des tonnelets! (étude expérimentale)

Des tonnelets pour boire aux champs

REPÈRES HISTORIQUES

De l'instrument de torture au marketing

Le tonneau serait une invention gauloise ou étrusque, vieille de deux mille ans. Dès le 1er siècle, il se généralise dans l'Empire romain pour le transport et la conservation du vin.

Milieu du 1er siècle: premières traces de fûts en Suisse. (fragments retrouvés à Eschenz et Oberwinthertur)

XIV^{ème} siècle: premières traces de tonneaux en Valais (inventaires de biens dès 1328) pour la conservation et le transport du vin.

Moyen-Age, les supplices du tonneau: le tonneau sert d'instrument de torture pour forcer des aveux. Le notaire du val d'Anniviers Pierre de Torrenté, brûlé pour sorcellerie en 1481, aurait été immergé un certain temps dans un tonneau rempli d'eau putride et d'immondices. En 1517, Georges Supersaxo parle des supplices infligés par son ennemi le cardinal Mathieu Schiner: «Schiner expliqua encore comme l'on devait agir avec moi, me placer dans un petit tonneau et le faire rouler pour que je perdisse la vie en route. (...)»

XVII^{ème} siècle: premières attestations de tonneliers. On travaille surtout les essences comme le mélèze, le sapin, mais aussi le frêne, le chêne et le châtaigner.

Dès la fin du XIX^{ème} siècle, l'ère des grandes caves: le chêne se généralise avec la modernisation des moyens de transport. Entre 1877 et 1957, la surface viticole passe de 2350 ha à 4200 ha. Développement des grandes caves et des domaines (Mont d'Or en 1850, Gillard en 1885 et Provins en 1930). Dès le début, ces caves s'équipent de grands foudres de chêne pour l'encavage de quantités de plus en plus importantes. Tous les transports se font en fûts. En 1940, les vins quittent encore le Valais dans des fûts de bois de 680 litres.

Après la Seconde Guerre mondiale, la fin de l'hégémonie du bois: apparition et généralisation de matériaux modernes. La mise en bouteille se généralise pour le transport et la conservation. Les caissettes en plastique entrent en scène. Les cuves en béton (invention fin XIX^{ème} déjà), puis en acier émaillé et en acier inoxydable remplacent les foudres. Développement de la société de consommation et disparition de l'encavage familial... C'est la fin des tonneliers.

Dès la fin du XX^{ème} siècle, le grand retour du bois. Les vins «barriqués» et leurs arômes sont très recherchés. Les tonneaux de chêne font rêver les encaveurs et leurs clients. Les caves soignent leur image en alignant les fûts. Les grands foudres reprennent leur place dans les caves. La nouvelle tendance de vinification, qui recherche des notes de terroir authentiques, se tourne vers les bois locaux.

SURVOL DU LIVRE EN QUELQUES POINTS FORTS

- *Des récipients pour vinifier: goûts et matières*

L'époque des grandes boîtes de conserve

Après la Seconde Guerre mondiale, le monde du vin entre dans une ère de modernisation qui balaie l'usage du bois. L'évolution des techniques vitivinicoles répond à de nouveaux impératifs d'hygiène et de rendement. On entre dans l'ère de l'acier et de l'inox. Plus faciles d'entretien, ces nouvelles cuves remportent alors tous les suffrages. Au nom d'une vinification plus fine et plus propre.

«Quand on est sortis de Changins (Ecole d'œnologie), on ne parlait pas du tout de bois, on n'avait pas de cours là-dessus... 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.» (Corinne Clavier, 2007)

La cuve en inox agit comme une boîte de conserve, elle empêche tout échange d'oxygène. Ce qui va déterminer les caractéristiques olfactives et gustatives.

«L'intérêt justement des cuves inox, c'est qu'il n'y a pas du tout d'air qui rentre, donc le vin reste tout le temps sous réduction. Il conserve ainsi ses arômes de fruits.» (Madeleine Gay, 2007)

Idéal pour des nectars aux notes florales est fruitées, l'inox perd tout intérêt lorsqu'on cherche à obtenir des vins plus puissants. L'évolution des techniques et du goût des consommateurs va remettre le bois au cœur de la cave-laboratoire.

Le retour du vin dans le bois

Dès les années 80, c'est le grand retour du bois de chêne dans la vinification. La «barricomanie» déferle sur les vignobles du monde entier et n'épargne pas le Valais. Le vin a besoin de l'oxygénation et des arômes du bois pour se bonifier et séduire les palais des nouveaux consommateurs. Les précurseurs sont les frères Rouvinez et Provins, qui réalisent leurs premiers essais avec le Pinot noir. Pour les œnologues valaisans, tous formés à l'inox, l'élevage en barrique est une nouveauté. Cette tendance connaît son apogée dans les années 90, et s'impose aujourd'hui comme une norme pour les vins haut de gamme. Depuis une dizaine d'années, la grande majorité des exploitations viticoles destinent une partie de leurs meilleurs crus (rouges, en général) à l'élevage en barriques. Mais la part reste modeste: de 10 à 20%. Car cette vinification coûte cher. Les fûts doivent être renouvelés tous les 3 à 5 ans; le contenu de chacun d'entre eux doit être régulièrement, dégusté, analysé, complété, bâtonné, surveillé et enfin soutiré. La barrique coûte 900 francs pièce; il faut prévoir un système pour surveiller la température et l'hygrométrie, travailler avec de faibles rendements à la vigne, sans oublier les pertes de vin dues à l'évaporation (3 à 5% par an) et la mise en vente seulement deux ans après élevage. Ce qui explique la différence de prix finale, soit une majoration de 5 à 10 francs par bouteille.

► **Chapitre «Histoire de cuves dans les caves commerciales»: témoignages d'encaveurs et d'œnologues qui débattent du bois et de l'inox.**

L'arrivée du bois dans le vin: les copeaux

Produire des vins d'une qualité irréprochable tout en réduisant les coûts de production, c'est le rêve de tout encaveur. L'alternative des morceaux de chêne est donc intéressante au niveau économique et gustatif. Elle fournit un bouquet boisé pour un prix quinze fois moins cher que l'élevage en barrique. Afin d'accorder sa législation avec celle de l'UE, la Suisse a autorisé l'emploi des morceaux de bois depuis le 1^{er} janvier 2007. Les vins qui ont été en contact avec les copeaux ne peuvent en aucun cas porter la mention « Elevé en fût ». La pratique des copeaux est interdite en Valais pour les vins AOC, alors qu'elle est autorisée dans le canton de Vaud. Le 21 mars 2007, l'Ecole d'ingénieurs de Changins a présenté une méthode analytique capable de différencier les vins de barrique et de copeaux. Elle devrait permettre de débusquer les contrefaçons.

Les copeaux ne font pas l'unanimité. Leurs détracteurs dénoncent la tromperie des consommateurs et l'industrialisation du vin. Le débat est particulièrement virulent. Avec les copeaux, c'est la symbolique du tonneau qui vole en éclats.

► Chapitre « Relation entre le bois de chêne et le vin », et conclusion du chapitre « Tonnellerie en Suisse »

Le bois, marque de prestige et d'authenticité

Dans l'imaginaire du consommateur, le tonneau en bois évoque le produit du terroir, un vin vinifié naturellement, où l'on retrouve la main de l'homme.

« Quand les visiteurs arrivent là où il y a les barriques, ils disent « Ah, ben ça c'est une cave ! » Et ils passent la main dessus. Toujours la main... vous n'allez jamais caresser une cuve en métal ! » (Claude-Alain Putallaz, 2007)

Avec le développement de l'oenotourisme et la vente directe à la cave, les encaveurs soignent la mise en scène et investissent dans des aménagements esthétiques qui font rêver. Les vieux foudres en bois font office de vitrine promotionnelle. Ils reflètent l'image prestigieuse d'une cave riche d'une longue histoire et d'une grande tradition. Quant au chai à barriques, il offre une vision plus contemporaine et plus luxueuse du vin.

► Chapitre « Histoire de cuves dans les caves commerciales »

Nouvelle tendance: foudres et essences locales

Les notes vanillées et toastées dégagées par le chêne sont en train de passer de mode. Adulées sur un marché globalisé dominé par les vins du Nouveau-Monde, elles sont souvent assimilées à un standard sans élégance. Afin de sortir de cette image lisse, les professionnels d'ici et d'ailleurs valorisent désormais les éléments du terroir pour se distinguer et gagner en authenticité. En Valais, certains œnologues ont ramené les anciens foudres (contenance de 8'000 à 12'000 litres) dans les caves. Ces grands tonneaux de bois diminuent l'«effet barrique». Ils offrent l'oxygénation souhaitée, tout en conservant la typicité des cépages. Certains encaveurs ont réactualisé l'ancienne tradition valaisanne. Ils ont fait fabriquer des fûts en bois de mélèze, afin de retrouver des arômes oubliés.

«L'idée, c'était de retrouver un autre goût, retrouver ces tonneaux que les anciens faisaient chez nous dans le temps. Parce que le mélèze n'amène aucun tannin. Ça amène un côté résineux, un côté un peu mentholé, menthe poivrée, qui donne une super fraîcheur au vin. Et puis c'est le plus beau tonneau ! Il est fabuleux, il est rouge, il est de toute beauté!» (Christophe Jacquod élève du Pinot dans le mélèze)

« Ici à Sion, dans ces grands foudres qu'on vient de refaire, on a mis du blanc, de l'Humagne blanche, de l'Heida, de l'Hermitage... ça permet à ces vins de mûrir, mais pas de les internationaliser. » (Madeleine Gay, 2007)

Depuis quinze ans, la nouvelle orientation viticole du Valais passe par le bois. Un courant qui va de pair avec le développement de cépages autochtones, la limite des rendements, et la production de vins de garde et de grande structure.

► Chapitre «Histoire de cuves dans les caves commerciales»

● Tonnellerie

Pourquoi le **Chêne** tient la vedette

Chêne, frêne, acacia, châtaignier, sapin blanc, mélèze, pin, peuplier, saule, érable, hêtre rouge... La tonnellerie a utilisé de nombreuses essences au cours des siècles.

Mais c'est le chêne qui s'est imposé. Ses avantages: résistance mécanique, aptitude à être fendu, isolation thermique, aptitude au cintrage par la chaleur, légèreté, longue durée de vie. Le chêne est surtout l'espèce la plus à même de modifier favorablement les caractères gustatifs et olfactifs du vin. Le bois cède au vin de nombreuses substances au cours du brûlage des fûts. Essentiellement des notes vanillées, giroflées, fumées, grillées et de noix de coco. La porosité du bois de chêne permet ce qu'on appelle une «oxydation ménagée». Pour les vins rouges, ce bol d'air offre une coloration intense, un assouplissement des tannins et un capital de vieillissement.

En Suisse, on importe le bois dès le milieu du XIXe siècle. Actuellement, le bois vient de France, (leader mondial), d'Allemagne et des Pays de l'Est. Depuis quelques années, la production indigène est à nouveau sur le devant de la scène. L'Ecole d'ingénieurs de Changins a mis sur pied un projet visant à promouvoir le bois de chêne suisse en tonnellerie.

► Chapitre «Relations entre bois de chêne et vins» par André Rawlyer, de l'Ecole de Changins.

Tonnelier, un métier ancestral qui revient

La fabrication des tonneaux exige une longue suite d'opérations, de la sélection des arbres au séchage du bois en passant par le façonnage des douves. Grâce notamment à d'excellents reportages photographiques, l'ouvrage « Et le tonneau fût » décrit les gestes et les étapes de cet artisanat particulier.

Comme région viticole, le Valais a toujours eu besoin de récipients pour récolter ses raisins, vinifier, loger et transporter ses vins et eaux-de-vie. Le canton a connu un certain nombre de tonneliers, dont les premières attestations apparaissent au XVII^{ème} siècle. Au XIX^{ème} et au XX^{ème} siècles, la majorité des «pros du tonneau» viennent de Suisse alémanique et d'Allemagne. Ils installent leurs ateliers mécaniques en plaine. En montagne, les paysans perpétuent une tonnellerie plus artisanale.

A l'époque, la plupart des tonneliers sont également cavistes. Ils s'occupent aussi bien de fabrication et de réparation de futaille que des travaux de cave. Types de récipients fabriqués: tonneaux de différentes contenances, tonneaux de transport (ronds et paraffinés), tonneaux de cave (ovales), foudres, fustes à vendanges, tines pour la fermentation de vins rouges, brantes, seilles, portes de Borsaris, etc. Dès la fin de la Seconde Guerre mondiale, le bois cède sa place à la bouteille de verre, aux caissettes en plastiques et aux cuves de métal. Les œnologues apparaissent, l'encavage familial diminue. C'est la fin des tonneliers en Valais. Ils ne sont actuellement plus que cinq en Suisse. Mais avec le retour du bois, la tonnellerie connaît un nouvel essor.

► Chapitre «Et le tonneau fût!», avec notamment le portrait des deux derniers tonneliers en Valais et reportage photographique sur la fabrication des tonneaux.

- *Des récipients pour boire*

La piquette au boulot et au goulot

Jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, tous les ménages possèdent un ou plusieurs barils en bois. Ces objets du quotidien portent beaucoup de noms différents: baril, barille, barillet, barillon, bouteille en bois, tonnelet..., avec de multiples variantes régionales. Les bouteilles en bois possèdent des appellations spécifiques selon la contenance, entre 3 dl et 3 litres: le quarteron (3 litres), le pot (1,5 litres), le demi-pot (0,7 litres), la quartette (0,3 litres), etc.

Les paysans les utilisent lors de déplacements pour boire une petite quantité de vin ou de piquette. Le récipient est rempli à la cave, au robinet du tonneau. On boit à même le goulot.

A la vigne, certains patrons fournissent le vin à leurs ouvriers. Les hommes ont droit à un pot par jour (1,5 litre), les femmes et les enfants à 1 litre. Pour les gros travaux (sulfatage, arrosage et port de la brante), la ration de vin est doublée.

Le vin est alors la boisson principale des paysans. Dans la société valaisanne traditionnelle, le vin est source d'énergie, c'est une vieille symbolique méditerranéenne. On dit qu'une petite rasade de vin tirée au baril donne le «coup de fouet» et «garde la force» des travailleurs.

«Autrefois, il n'y avait pas beaucoup d'argent pour aller boire au café, et puis les gens buvaient beaucoup plus de vin que maintenant. Le vin faisait partie de l'alimentation du ménage...On partait à la campagne, on prenait sa bouteille de vin, sans être buveur de vin. C'était pour se nourrir et pour se désaltérer.» (Roger Michaud, 2006)

«C'était censé donner de la force un moment, mais pas longtemps. Moi j'ai connu des gens âgés qui étaient ronds au boulot parce qu'ils étaient tout le temps en train de boire. Il fallait boire souvent mais pas trop à la fois. Mais certains, dès qu'ils avaient la bouteille, ils tiraient.» (Entretien René Salamin, 2005)

Il existe plusieurs qualités de vin: «la fleur» qu'on sort avant de presser. Ce qu'on presse, c'est le vin pour le travail. Idem pour les cépages. On utilise la Rèze pour tous les jours, le Fendant pour les grandes occasions ou la vente. La piquette est la boisson des pauvres, celle que le patron met à disposition des ouvriers, celle qu'on fait quand on n'a pas les moyens du vin. Elle est fabriquée à partir de marc, de sucre et d'eau que l'on fait fermenter. Elle est parfois plus appréciée, car moins chargée en alcool, plus désaltérante qu'ennivrante. La piquette a disparu après la Deuxième Guerre, lorsque le niveau de vie s'est élevé avec les bons rendements de la vigne. On boit également du petit-lait, du cidre, des infusions, du café... En général, on boit très peu dans la journée et presque jamais d'eau. La civilisation montagnarde se méfie de l'eau, génératrice d'affaiblissement.

Le vin est surtout consommé par les hommes. *«On ne voyait pas trop les femmes avec la barille. C'était plutôt pour la photo aux vendanges. Elles prenaient la barille pour faire semblant, des fois elles tiraient une gorgée mais sinon, les femmes c'était pas leur joujou.» (Entretien Louis Reynard 2006)*

► Chapitre «Des tonnelets pour boire aux champs»

Vin du Glacier: l'art de remplir le tonneau

Impossible de retracer l'histoire du tonneau sans évoquer le fameux Vin du Glacier. Car ce nectar élaboré à partir de Rèze ne sort jamais de son fût de mélèze. Il s'agit d'un vin d'honneur, qui ne se consomme que lors des grandes occasions dans les villages d'altitude: baptême, mariage, réceptions, enterrement. Le vin conservé devient donc très vieux. Plus il est âgé, et plus il prend de la valeur. Mais chaque année, une partie disparaît par évaporation (la «part des anges»). Il s'agit donc de remplir le tonneau régulièrement. Le Vin du Glacier se déguste encore dans certains villages, notamment dans le val d'Anniviers.

«Moi, je l'entretiens depuis 30 ans. Et chaque année, je complète jusqu'à ce que le tonneau déborde, pour qu'il n'y ait plus d'air. C'est le secret du Glacier. C'est vraiment LE secret du Glacier.» (Jean-Marc Loye à Grimentz)

► Chapitre «Boire son vin. Des tonneaux dans les caves familiales».

Aujourd'hui: pour le carnotzet et les stades de foot

Dès les années 60, le vin quitte le monde du travail et la bouteille en bois à l'hygiène parfois douteuse pour le verre propre au goût neutre. On utilise désormais le baril comme objet commémoratif, cadeau ou prix honorifique dans certaines sociétés folkloriques locales. Quelques rares personnes le remplissent encore de vin pour des occasions particulières. On en voit circuler à l'alpage, au combat de reine, lors de sorties de groupes folkloriques...Mais aussi dans les stades de foot, pour contourner les interdictions d'entrer avec les bouteilles en verre.

Les barils et restes de l'encavage familial se retrouvent au carnotzet, qui fait souvent office de petit musée dans les maisons valaisannes. Vides et décoratifs, les tonneaux occupent également une place de choix. On les garde, parce que c'est l'âme de la cave.

► Chapitre «Des tonnelets pour boire aux champs»

Une exposition pour la mémoire des tonnelets

Le premier volet de l'exposition « Et le tonneau fût ! » est consacré aux récipients du quotidien. Une trentaine de tonnelets, barils et bouteilles retrouvent vie grâce à des témoignages et à des photographies. On peut comparer le contenu du panier du vigneron en 1950 et en 2000, le passage de la bouteille en bois pleine de piquette à la bouteille de Coca en PET. Le visiteur peut entrer dans un atelier de boissellerie et découvrir toutes les étapes de la fabrication d'un tonnelet en bois. Leur fabrication implique tout un savoir-faire en voie de disparition, dont seuls quelques artisans connaissent encore les secrets. Ces tonnelets sont les témoins matériels d'un mode de vie passé dont il est désormais important de conserver la mémoire.

Du 14 juin au 30 novembre, du mardi au dimanche de 14h à 17h, Musée valaisan de la Vigne et du Vin de Salgesch. Le deuxième volet de l'exposition sera dédié à la tonnellerie et aux fûts, et aura lieu en 2009.

CONTACTS ET REFERENCES

Ils ont mené l'enquête...

● **Samuel Pont, ethnologue chargé de l'enquête globale sur la tonnellerie et la boissellerie**

077/409 02 89, 027/456 35 25, samuel.pont@hotmail.com

Ethnologue et musicien. Licence en Lettres à l'Université de Fribourg. Collaborateur scientifique au Musée valaisan de la Vigne et du Vin (recherches sur le thème de la coupe de l'accouchée dans la publication «Quand le bois sert à boire»). A travaillé comme collaborateur scientifique pour l'Association du Patrimoine culinaire suisse.

● **Les auteurs de l'article «Le tonneau antique»**

Aline Héritier

heritia8@bluewin.ch

Archéologue et doctorante en histoire de l'art médiévale (Fribourg). Elle est actuellement collaboratrice auprès des Musées cantonaux, du Musée Régional de Saxon et des Amis du Patrimoine de Conthey. Parmi ses projets, une thèse sur les chapiteaux romans de Valère, des recherches et mise en valeur du patrimoine saviésan (Château de la Soie), l'archéologie sous-marine (projets de prospection et de fouille en Corse et au Chili).

Christine Sierro

Licence Universitaire en Archéologie Paléochrétienne et Byzantine, Archéologie Classique et Philosophie.

● **Bureau CLIO, les auteurs des recherches sur la tonnellerie au Moyen-Age**► **Cristina Buchard**

cbuchard@bluewin.ch

Historienne et journaliste. Licence en Lettres Université de Genève et RP de journalisme. Travaille actuellement au sein du Bureau CLIO ((bureau de recherche historique, de service d'archives et de gestion de projets) pour divers mandats de recherche, notamment sur une plaquette concernant le barrage de Zeuzier. Elle occupe également un poste de journaliste à la télévision régionale Canal 9.

► **Arnaud Meillard**

arnaud.meillard@mycable.ch

Historien et assistant diplômé de la section d'histoire de l'Université de Lausanne en 2006-2007. Il est actuellement associé gérant du Bureau CLIO Sàrl (bureau de recherche historique, de service d'archives et de gestion de projets). Il est historien pour le projet «Mémoire du Rhône», et a participé aux recherches sur l'Histoire de la vigne et du vin en Valais. Parmi ses projets en cours, l'élaboration d'un plan de classement pour les archives communales de Sembrancher, et la saisie/révision des inventaires aux AEV.

► **Christine Payot**

christinepayot@yahoo.fr

Historienne. Actuellement responsable des archives de la télévision régionale Canal 9, et du Centre documentaire de la Cible. Comme historienne indépendante, elle participe à différents projets de recherche avec CLIO ((bureau de recherche historique, de service d'archives et de gestion de projets) sur des thèmes tels que: Femmes, hommes, réseaux sociaux dans une vallée alpine, l'exemple du val de Bagnes; Itres et bâtiments d'alpages de la vallée de Bagnes ; Restauration du site de Valère ; Historique de vignobles de communes valaisannes

● **Chantal Ammann, auteur de l'article « Tonneaux du Moyen-Age et des Temps modernes dans les caves valaisannes»**

hansrobert.ammann@freesurf.ch

Archiviste à temps partiel aux Archives du Chapitre cathédral de Sion, après une formation d'archiviste-paléographe à l'Ecole nationale des Chartes à Paris. Ses recherches portent sur le notariat et les chancelleries en Valais, les chasses aux sorciers au Moyen Âge, l'histoire du Chapitre de Sion liée au site de Valère, ainsi que la vigne et le vin (XIIIe-XVIIe siècle).

● **Patrice Allanfranchini, auteur de l'article «A propos des tonneliers neuchâtelois»**

chateauboudry@ne.ch

Conservateur du Musée de la Vigne et du Vin au Château de Boudry
Historien, professeur HEP-BEJUNE.

● **André Rawyler, auteur de l'article «Relations entre bois de chêne et vin»**

andre.rawyler@eichangins.ch

Docteur en Sciences Naturelles, biochimiste. Depuis 2002, il est chargé de recherches et d'enseignement à l'Ecole d'ingénieurs de Changins. Il travaille sur les propriétés œnologiques du bois de chêne et les interactions de celui-ci avec le vin, et développe une méthode analytique pour différencier des vins de barrique et de copeaux.

● **Claude Veillet, auteur de l'article et de l'expérience « Dans les arbres...des tonnelets!»**

cveillet@bluewin.ch

Conservateur-restaurateur dans le domaine du bois (monuments - mobilier - objets d'art et ethnographiques). Ses activités se répartissent entre la conservation et la restauration, le conseil technique, la recherche et l'étude expérimentale des savoir-faire du bois. Il travaille principalement pour les institutions publiques telles que musées, communes, cantons, Confédération etc.

● **Alexandre Truffer, auteur de l'article «Le Bois du Nouveau-Monde»**

alexandretruffer@romanduvvin.ch

Journaliste spécialisé dans le domaine du vin. Il a créé et animé RomanDuVin.ch, un magazine internet sur le monde du vin en Suisse romande. Il collabore aussi en tant que journaliste indépendant aux rubriques gastronomiques de divers médias helvétiques. En 2007, il s'est lancé dans un voyage de 6 mois autour de l'hémisphère sud pour lever le voile sur les secrets de la viticulture du Nouveau-Monde. Délégué suisse de la Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Vin.

Ils ont **témoigné** dans le cadre de la recherche

- Besse Gilles, œnologue, 2007
- Bonvin Jean-Luc, fils de boisselier, 2008
- Casagrande Didier, œnologue, 2007
- Clavien Corinne, œnologue, 2007
- Cottagnoud Fabienne, propriétaire-encaveur, 2007
- Cottagnoud Marc-Henri, propriétaire-encaveur, 2007
- Crettaz André, 2007, caviste de la Bourgeoisie d'Ayer, 2007
- Delalay Thierry, œnologue, 2007
- Epiney Ernest, ancien caviste de la Bourgeoisie d'Ayer, 2007
- Fauth Bernard, 2007
- Florey Norbert, œnologue, 2007
- Gay Madeleine, œnologue, 2007
- Hüsler Franz, tonnelier, 2007
- Jacquod Christophe, propriétaire-encaveur, 2007
- Mayoraz Emile, boisselier, 2007
- Melly M., bourgeois de St-Jean, 2007
- Michaud Roger, employé postal retraité, 2007
- Niklaus Vincent, œnologue, 2007
- Pilloud Antoine, ancien directeur technique de Provins, 2007
- Pont Anna, 2005
- Pont Michel, collaborateur scientifique à l'Office de la viticulture de l'Etat du Valais, 2007
- Putallaz Claude-Alain, caviste, 2007
- Raymond Gérard, propriétaire-encaveur, 2007
- Rouvinez Dominique, œnologue, 2007
- Roux Rodolphe, œnologue, 2007
- Salamin René, boisselier, 2006
- Sartoretti Pierre-Louis, encaveur, 2007
- Savioz Albert, ancien caviste de la Bourgeoisie de St-Jean, 2007
- Savioz Gilbert, caviste de la Bourgeoisie de St-Jean, 2007
- Savioz Michel, propriétaire-encaveur, 2007
- Vocat Yves, encaveur, 2007
- Zufferey Alain, fabricant de cuves métalliques, 2007
- Suppiger Roland, tonnelier, 2007
- Vouardoux Jean, caviste de la Bourgeoisie de Grimetz, 2004

QUELQUES IMAGES TIREES DU LIVRE

Téléchargeables sur le site internet www.museevalaisanduvin.ch



Chais à barriques contemporain, Sion (Valais).
Photo MVVV/R. Hofer 2007



Grands foudres de
chêne, Pont-de-la-
Morges (Valais).
Photo MVVV/R. Hofer
2007



Femme devant la tonnellerie Fauth à
Sion (1956).
Photo Oswald Ruppen



Parmi les derniers tonneliers du
Valais: Alphonse et Jacques
Ebner à St-Léonard (1984)
Photo Oswald Ruppen.



Tonnelet monoxyle.
Musée du Lötschental,
photo MVV/R. Hofer



Paysan buvant à la bouteille en bois,
Leukerbad (1940).
Photo Ernst Brunner, Sammlung Ernst Brunner,
Schweiz. Institut für Volkskunde, Basel.



Vignerons à la pause dans les
vignes de Savièse (1947).
Photo Max Kettel, Médiathèque
Valais-Martigny.