

«Et le tonneau fût!»: après trois ans de recherches et la parution d'une publication unique en son genre, le deuxième volet de l'exposition**Les tonneaux 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) présente à Salgesch le deuxième volet de l'exposition «Et le tonneau fût!» en collaboration avec le Réseau Musées Valais.

Invention vieille de plus de deux millénaires, le tonneau s'est longtemps imposé comme le récipient indispensable à l'élaboration, à la conservation et au transport du vin. Concurrencé par le développement de contenants en matériaux modernes et par les progrès des technologies de cave, l'usage du tonneau et le travail du tonnelier ont vécu au cours du XXe siècle une grave période de crise. Toutefois, relancée par la mode de l'élevage en barriques de chêne et par les récents progrès en matière d'œnologie, la vinification sous bois et l'art de la tonnellerie connaissent un regain d'intérêt depuis une vingtaine d'années. La polémique née de l'usage des copeaux achève de faire de l'usage du bois en vinification un sujet d'actualité.

Le tonneau devient un objet témoin qui nous raconte plus généralement l'évolution du secteur viti-vinicole, l'histoire de l'œnologie contemporaine, des goûts des consommateurs et du rôle que joue le vin dans notre société.

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 œnologues. 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.

Documents et témoignages

Le visiteur est invité à découvrir la fabuleuse histoire des tonneaux dans une exposition mettant en lumière des documents rares de tonneliers valaisans, l'extraordinaire collection d'outils du tonnelier Fauth de Sion, des interviews de tonneliers et d'œnologues valaisans réputés ainsi qu'une série de photographies d'archives d'Oswald Ruppen, de la Médiathèque Valais-Martigny et du Musée d'Ethnographie de Genève.

EN SAVOIR PLUS

Les tonneliers valaisans

Comme dans le reste de la Suisse-romande, la tonnellerie valaisanne a été fortement influencée par une tradition germanique. Bon nombre de tonneliers installés sur sol du canton viennent de Suisse allemande et d'Allemagne.

Traditionnellement en Suisse, le tonnelier s'occupe de la fabrication et de la réparation des tonneaux et des récipients vinaires, mais également des soins à donner aux vins et des travaux de caves, notamment pour le compte de marchands de vins et d'aubergistes. Les premières mentions connues de tonneliers valaisans remontent au XVI^e siècle. Pour la fabrication des tonneaux, les documents d'archives mentionnent l'utilisation du bois de chêne, de châtaignier, de frêne, mais aussi de mélèze, une essence locale dont l'utilisation en tonnellerie est particulière au Valais montagnard.

L'Âge d'Or des tonneliers

L'histoire des caves commerciales contemporaines commence en Valais au milieu du XIX^e siècle. À partir de cette période, la viticulture du canton va connaître un rapide développement. Dans les premières entreprises de commerce de moûts et de vin qui se constituent à l'époque, tous les récipients vinaires sont exclusivement en bois, de la seille à vendange au tonneau de transport en passant par les grands foudres de vinification et le stockage. La tonnellerie valaisanne connaît alors son âge d'or. Au début du XX^e siècle, on compte en Valais une cinquantaine de tonneliers.

Les Borsaris

Inventées en 1874 par le marchand de vin zurichois Johann Caspar Leemann et le tessinois Giacomo Borsari, les cuves en béton (plus connues sous le nom de Borsaris) se diffusent peu à peu dans les caves en remplacement ou en complément des vases en bois. Plus faciles d'entretien, utilisant au maximum l'espace des caves du fait de leur forme, minimisant les pertes de vin dues à l'évaporation, les Borsaris présentent des avantages en terme de rationalisation, dans le contexte de la modernisation et de la rapide extension du vignoble qui s'opère durant la première moitié du XX^e siècle.

La tonnellerie en perte de vitesse

Les cuves en acier revêtu font leur apparition dans les caves valaisannes à partir du milieu du XX^e siècle. Le développement de ce type de cuves reflète le contexte de forte croissance économique, d'augmentation de la productivité et des fulgurants progrès en matière de technologies de caves qui sont fait dans le Valais des années 1960-1970. Ces contenants modernes deviennent les instruments au service d'un traitement toujours plus « propre » et scientifique des vins, mais aussi d'une orientation essentiellement quantitative de la vitiviniculture valaisanne. À cette époque correspond également l'abandon d'une grande partie des récipients vinaires en bois au profit de contenants en plastique et en métal, et une période de profond marasme économique pour la tonnellerie.

Successeurs des cuves en acier revêtu, les cuves inox font leur apparition à partir de la fin des années 1970 et leur usage se généralise dans la quasi-totalité des exploitations

du Valais à partir des années 1990. Totalement étanches, faciles d'entretien et parfaitement hygiéniques, permettant une gestion informatisée des températures, ce type de cuve s'impose comme le contenant de vinification moderne par excellence. Les années 1980 et 1990 correspondent à l'ère de la vinification en cuves inox, une vinification orientée vers des vins de plus en plus « fins » et parfois qualifiés de « technologiques ».

Le grand retour du bois

On assiste dans les années 1990, à l'échelle mondiale comme à celle du Valais à un retour en force de la vinification sous bois. La Suisse qui a assoupli ses barrières douanières voit déferler un flot de vins en provenance du « Nouveau monde ». Les arômes « boisés » et « vanillés-toastés » de ces vins élevés en barriques de chêne ont la cote auprès des consommateurs et la plupart des producteurs adoptent cette nouvelle méthode d'élevage. Si l'effet de mode s'est aujourd'hui un peu estompé, la barrique de chêne s'est imposée comme un outil oenologique indispensable pour l'élevage des vins haut-de-gamme. Bien maîtrisée, cette méthode permet une oxygénation lente, une augmentation de la complexité et du potentiel de garde des vins.

À la suite des barriques, c'est depuis quelques années au tour des grands foudres de chêne de retrouver leurs lettres de nobles dans certaines caves du canton. Après l'ère du tout à l'inox et dans la perspective d'une réorientation toujours plus qualitative de la vitiviniculture valaisanne, on redécouvre aujourd'hui les apports bénéfiques d'une vinification sous bois, notamment pour l'élevage de certains cépages autochtones revalorisés depuis une dizaine d'années.

À l'échelle mondiale, la branche de la tonnellerie connaît une croissance sans précédents. En Suisse, les quelques rares tonnellerie encore en activité profitent également de ce retour de l'usage des tonneaux. Plus que de simples contenant, le luxueux chai à barrique ou l'alignement de vénérables foudres sont également utilisés par les caves comme symboles de prestige, de tradition et de d'authenticité. À l'heure où l'oenotourisme est en plein essor, les fûts en bois font partie de la mise en scène des vins et deviennent par-là les instruments au service du marketing du produit.

Samuel Pont
Musée valaisan de la Vigne et du Vin

INFORMATIONS PRATIQUES

Une exposition à voir au Musée valaisan de la Vigne et du Vin à Salgesch

www.museevalaisanduvain.ch du 4 avril au 29 novembre 2009

Vernissage vendredi 3 avril 18h00

Horaires d'ouverture : ma-di 14 -17 h

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

Le tonneau valaisan livre ses secrets dans un ouvrage de près de 200 pages publié en 2008. 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!» 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. Paru en 2008, l'ouvrage remporte un vif succès en France.

Pour le commander: museeduvain@netplus.ch

Contacts: museeduvain@netplus.ch

Anne-Dominique Zufferey-Périsset, directrice du MVVV, 078/770 04 66, 027/456 35 25

Samuel Pont, ethnologue 027/456 35 25

QUELQUES IMAGES DE L'EXPOSITION

Téléchargeables sur le site internet www.museevalaisanduvain.ch

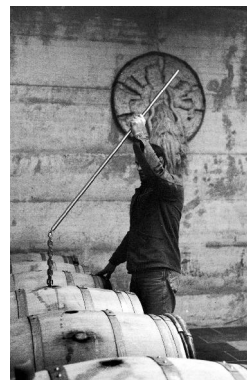


Chais à barriques contemporain, Sion (Valais).
Photo MVVV/R. Hofer 2007

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



Elevage en barriques avec bâtonnage
des lies. Photo Bernard Dubuis,
Enquête photographique en Valais, 2000