La technique à cœur

La Tonnellerie Radoux fait preuve de dynamisme et d'esprit d'innovation. Et ce, tout en conservant son âme d'artisan. Elle met des moyens dans la recherche et le développement pour maîtriser au mieux les étapes de fabrication de ses fûts.

Conserver son savoir-faire artisanal reste sa devise. Mais apporter de la technique pour maîtriser encore davantage les étapes de fabrication de ses fûts est son ambition. La Tonnellerie Radoux s'investit depuis toujours dans la recherche et le développement. Fondée en 1947, l'entreprise familiale ne cesse d'innover pour « *offrir à nos clients des produits qui sortent du lot* », affirme Gabriel Potier.

Crédit : Tonnellerie Radoux

Dirigée aujourd'hui par Romain Liagre (à gauche), la Tonnellerie Radoux conserve son âme d'artisan tout en cherchant en permanence à faire évoluer les techniques.

Approche unique dans la sélection des bois

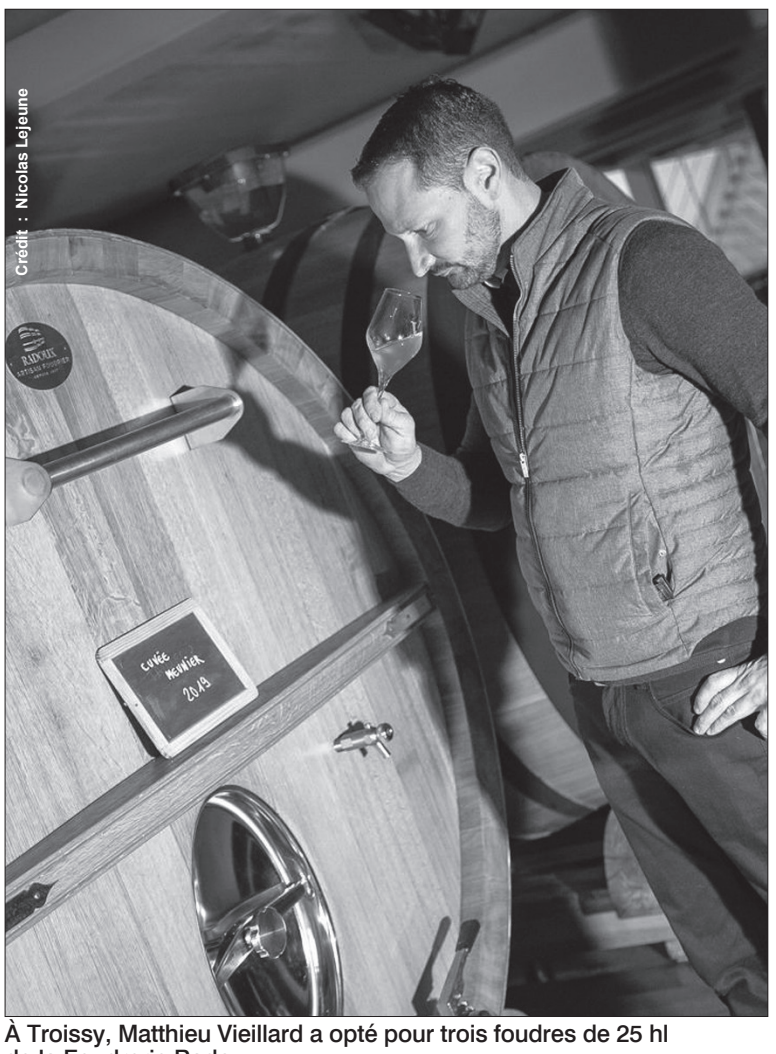
Des innovations voient régulièrement le jour. La plus audacieuse concerne le bois. « *Il nous semblait primordial de comprendre au mieux la matière première avec ses propriétés variantes pour fiabiliser l'homogénéité de nos fûts* », raconte le responsable commercial Nord-Est à la Tonnellerie Radoux. De là a été développé l'OakScan. Cette innovation a reçu le trophée d'or au Vinitech 2010.

« *L'OakScan est un programme de contrôle unique permettant de mesurer instantanément la quantité de polyphénols présents dans les douelles* », explique le spécialiste. Son principe repose sur de la spectrométrie proche infrarouge. « *Cet outil permet de proposer du sur-mesure aux clients, de tenir compte de leurs attentes en contribution tanique du bois sur le vin* », poursuit-il. Le but sera de « *se projeter* » dans l'élevage et ainsi, à partir d'une approche analytique, de choisir un bois qui répondra à ce que le viticulteur recherche : plus de sucrosité, moins d'astringence, davantage de fraîcheur en bouche, etc. « *Avec l'OakScan, nous sommes en mesure de dire précisément aux clients ce que nos bois contiennent* », résume le représentant de la Tonnellerie Radoux. « *À partir du résultat que le viticulteur souhaite obtenir, nous lui choisissons le bois* ».

Un site classé Natura 2000

L'entreprise n'utilise que du bois de chêne. Parmi les 465 espèces existantes, trois seulement sont sélectionnées. Il y a le chêne sessile ou rouvre. Sa spécificité : sa croissance est plus lente et le grain fin est particulièrement adapté à l'élevage des vins. Autre espèce plébiscitée : le chêne pédonculé. Il profite d'un développement plus rapide produisant un bois à gros grain. La Tonnellerie de Jonzac utilise également du chêne américain dit « *chêne blanc* » à la croissance plus rapide que les chênes français et aux qualités plus aromatiques que taniques.

« *Le chêne est abattu entre novembre et février, à sève descendante, puis débité en grumes* », rappelle Gabriel Potier. Chaque grume est identifiée puis acheminée vers la merranderie intégrée à la Tonnellerie Radoux. « *Elle est située à Mézières-en-Brenne, au cœur du parc naturel de la Brenne. Ce site est classé Natura 2000* », dévoile-t-il. Autant dire que les conditions environnementales sont « *exceptionnelles* » pour la maturation des merrains. Celle-ci se réalise exclusivement à l'air libre, pendant 24 mois minimum. Cela permet de diminuer la quantité de tanins contenus dans les bois, d'éliminer certains composés odorants négatifs et d'obtenir un taux d'humidité entre 14 et 17 %.



À Troissy, Matthieu Vieillard a opté pour trois foudres de 25 hl de la Foudrerie Radoux.

Signature identitaire

Autre étape fondamentale que le service R &D a permis de faire progresser : la chauffe. Elle reste artisanale mais les travaux menés sur l'évolution des températures à l'intérieur du fût permettent au tonnelier de proposer des chauffes qualifiées et reproductibles. « *Nous proposons treize options de chauffe. Chacune répond à des objectifs œnologiques précis*, observe Gabriel Potier. *En Champagne, on opte le plus souvent pour une chauffe légère, la moins impactante possible, pour respecter le profil de la cuvée* ». Les viticulteurs champenois peuvent choisir dans une vaste gamme de produits *(voir encadrés)*. À la Tonnellerie Radoux, aucune pièce n'est standardisée. « *Chaque pièce est réalisée sur mesure, personnalisée, accessoirisée à la demande, pour créer une signature identitaire propre à chaque maison* », assure Gabriel Potier. L'entreprise a d'ailleurs été la première à utiliser la technologie du marquage au laser pour apposer par exemple un logo. Dirigée aujourd'hui par Romain Liagre, la tonnellerie de Jonzac mêle ainsi innovations et savoir-faire artisanal.

Anne Verzeaux

UNE OFFRE « CHAMPENOISE »

La foudrerie est son métier d'origine. La Tonnellerie Radoux est l'une des rares à avoir conservé et développé ce savoir-faire. Elle en produit une petite centaine chaque année. Aujourd'hui, ses foudres séduisent les viticulteurs champenois qui l'utilisent en fermentation et/ou en élevage et souhaitent apporter un caractère iconique à leur cuvée. Sur ce marché, la tonnellerie travaille en étroite collaboration avec Viti-Vini Diffusion à Dormans.

En Champagne, une nouvelle approche se développe avec une demande de plus en forte pour les cuves tronconiques. « *Cela permet d'obtenir une surface sur lies supérieure et de renforcer l'environnement plus réducteur* », repère Gabriel Potier.

Crédit : Tonnellerie Radoux

Foudrier d'origine, la tonnellerie de Jonzac a mené des travaux sur l'évolution des températures à l'intérieur du fût. Cela permet de proposer des chauffes qualifiées et reproductibles.

LE DEMI-MUIDS A LE VENT EN POUPE

Crédit : Tonnellerie Radoux

En Champagne, une demande se développe : c'est le fût de 600 litres. « *On se positionne entre le foudre et le fût* », repère Gabriel Potier. « *Les douelles ont une épaisseur comprise entre 40 et 42 mm (finies) contre 27 mm sur les pièces standards* », précise le spécialiste. Cela présente un intérêt notable : « *l'inertie thermique est supérieure que pour un fût traditionnel. Le ratio de désorption de dioxygène est inférieur, c'est-à-dire qu'il y a moins de O_2 qui se dissout dans le vin à l'entonnage et au cours de l'élevage* ». Des viticulteurs champenois sont devenus adeptes de ces barriques, comme Jean-Baptiste Geoffroy à Aÿ, qui reconnaît que ce contenant offre une micro-oxygénation particulière.