

# La région



**3 000 km de randonnée de Vienne à Hendaye**  
Philippe Galarza, moniteur d'escalade et guide de Gurmençon (64), part pour l'Autriche et un périple de 3 000 km au travers des massifs alpin puis pyrénéen. Arrivée prévue en octobre à Hendaye. PH. M.BEDAXAGAR

## Le long chemin du chêne dont on fait les fûts

**VIN** Des forêts du Centre à la fabrication des barriques où sont élevés vins et spiritueux, un travail pointu est mené par les tonneliers. Exemple chez Radoux, à Jonzac (17)

**CÉSAR COMPADRE**  
c.compadre@sudouest.com

Chacun permettra de fabriquer cinq à six barriques de 225 litres pour élever du vin dans les chais bordelais ou bergérois. Superbes, il faut lever haut la tête pour apercevoir leur cime au bout d'un tronc bien droit. Des chênes d'espèces bien précises – c'est d'eux qu'il s'agit – qui poussent ici depuis cent ans et plus.

C'était il y a quelques jours près de Loches (Indre-et-Loire), dans cette région Centre abritant de belles forêts où viennent chercher leur matière première les tonneliers de tout le pays. Gaël Morissonneau, 60 000 kilomètres en voiture par an, les parcours de long en large en toutes saisons, de Rouen à Limoges, du pays nantais aux confins du Cher. Son métier ? Acheteur bois depuis quatre ans pour la tonnellerie Radoux, à Jonzac, en Charente-Maritime (voir ci-contre).

« Disons merci à Colbert, ministre de Louis XIV, qui initia au XVII<sup>e</sup> siècle une politique à long terme pour la forêt française, essentiellement au départ pour la marine. Aujourd'hui, le monde de la

### UN GROUPE LEADER

En France, leader mondial de la tonnellerie pour vins et eaux-de-vie, le groupe Bourguignon François Frères, coté en Bourse, arrive en tête. Il affiche 163 millions de chiffre d'affaires et un joli résultat net à 23 millions. En Gironde, il possède Demptos (Saint-Caprais), la merranderie Sogibois (Salignac) et va intégrer des bureaux neufs au centre de Bordeaux. Radoux, fondé à Jonzac (17) en 1947, fut acheté en 2012. 130 salariés y font 50 000 barriques par an, exportées à 80 %. Radoux a des filiales en Espagne, USA, Afrique du Sud et Australie.

tonnellerie en est un des principaux bénéficiaires », explique l'expert, issu d'une famille locale de scieurs.

Forme de l'arbre, rectitude, nœuds, abattage (de septembre à mars), grain (cernes d'accroissement), tout est affaire de vista et d'expérience pour bichonner au mieux, en bout de chaîne, des vins et eaux-de-vie qui gagneront en qualité (voir ci-dessous). « Les prix de ces bois d'exception sont élevés

et la concurrence pour se les procurer rude. Nous les achetons surtout dans les forêts domaniales (appartenant à l'État) lors de ventes aux enchères organisées par l'Office national des forêts (ONF) ».

### Les copeaux marchent fort

Entre le génie de Colbert et avant le résultat gustatif, verre en main, arrêt obligatoire à la merranderie Sciage du Berry (Indre). Des montages de troncs, sans tête ni branches (appelés alors grumes), sont là, empilés à l'extérieur. Ils seront débités pour obtenir des merrains, planches droites, fendues dans le sens des fibres, qui deviendront douelles lors de leur affinage à la tonnellerie de Jonzac, à 220 kilomètres au sud. Comme tous les métiers, celui du bois a son vocabulaire.

Dans la merranderie, étape intermédiaire qui « dégrossit » donc le travail du tonnelier voulant maîtriser les étapes du processus, les ouvriers s'affairent, bouchons anti-bruit aux oreilles. Sciages et autres calibrages : en une heure, l'arbre devient planches. Au centimètre près pour éviter les pertes (le calcul se fait au laser). Elles passeront, en petits



**Un brasero au milieu des barriques en cours de conception : c'est l'étape clé et spectaculaire de la chauffe du bois. Suivant son intensité (moyenne, haute...), elle amènera des goûts différents aux vins qui y seront élevés.** PHOTO RADOUX

tas bien ordonnés, deux ans à l'extérieur, au vent et à pluie, pour éliminer les tanins les plus durs.

« Nous élaborons aussi, avec le même soin, des produits alternatifs pour l'œnologie, marché en plein boom pour les vins d'entrée de gamme. Ils stabilisent la couleur, atténuent des notes de verdure et amènent rondeur et souplesse en bouche », détaille Thomas Giordano, ingénieur recherche et développement chez Radoux. Granulats, copeaux et staves (douelles

trempées dans la cuve) font leur entrée en force dans les propriétés, lors des fermentations et des élevages. C'est désormais 10 % du chiffre d'affaires de Radoux.

### L'art de chauffer les fûts

Direction enfin la tonnellerie de Jonzac, où naîtront les barriques à livrer aux châteaux. Méthodes artisanales et procédés industriels vont de paire. Un travail dur (bruit, chaleur...), physique et rigoureux. À 600 euros environ la pièce, autant

## Tout l'apport du bois lors de l'élevage du vin

**GOÛT** Seuls 2 à 3 % des vins mondiaux sont élevés en fûts de bois, le plus souvent en chêne. Cela apporte arômes, finesse des tanins et oxygénation

Il existe des manuels entiers traitant des processus complexes via lesquels le mariage, de raison et de passion, entre bois et vin, enfante presque toujours de plus beaux bébés que si le vin grandit seul. Des thèses sont menées par des chercheurs partout dans le monde car des secrets restent à percer (1).

En la matière, la France est en tête de gondole : sa tonnellerie est la plus puissante de la planète et son vignoble le plus gros utilisateur, avec les États-Unis, l'autre marché phare. Mais élever un vin sous bois reste marginal : seuls 2 à 3 % de la production mondiale y ont recours (surtout pour les rouges). La pratique étant chère, elle est souvent limitée aux produits de standing, y compris les eaux-de-vie (2). Bordelais et Cognac – eu égard aussi aux volu-

mes produits – sont parmi les plus gros utilisateurs. Rien d'étonnant à ce que le réseau de tonneliers soit le plus dense (Seguin Moreau, Nadalié, Taransaud, Vicard, Berger, Sylvain...).

Les effets bénéfiques entre vin et bois sont principalement de trois ordres. D'abord, l'apport aromatique. Le type de chauffe génère des arômes qui seront transmis lors de l'élevage : fumé, boisé, caramel, vanille... Ensuite, le volet tannique. Le vin a des tanins et le bois aussi. Leur combinaison apporte le plus souvent un plus : en bouche, le vin est moins tannique, plus rond. Des notes acerbes s'atténuent. Le tout est plus plaisant, charmeur. Pour certains experts, pas de grands vins sans apport maîtrisé de bois.

Enfin, le contact avec l'oxygène, car la porosité du bois permet des échan-

ges avec l'extérieur. Se met alors en place une micro-oxygénation faisant évoluer le contenu vers plus de gras et de complexité. La sensation d'acidité s'atténue et le perçu gustatif, comme un « toucher de bouche », s'améliore.

Bien sûr, tout cela se règle au millimètre. Un boisé raté et c'est un goût de planche ou des notes asséchantes désagréables.

**C.C.**

(1) Le bois de chêne a les meilleurs résultats mais il existe plus marginalement des fûts d'acacia ou châtaignier.

(2) Le monde des bourbons et autres whiskeys (EU, Écosse...) utilise aussi l'élevage sous bois. Les fabricants de barriques tissent des passerelles entre cet univers et celui du vin. Aux États-Unis, le marché est tendu car on manque de bons bois pour faire des fûts.



**Le bois de chêne, une fois chauffé, libère des tanins apportant de la complexité au vin durant son élevage.** PHOTO RADOUX.





## Le premier Salon nautique d'Arcachon

120 exposants participent depuis samedi au premier Salon nautique d'Arcachon (Gironde), sur le port de plaisance. Après deux journées où des animations ont également attiré le grand public, ce lundi s'adresse davantage aux professionnels. PHOTO BERNADETTE DUBOURG



SUDOUEST.FR

Retrouvez-nous sur Facebook (facebook.com/sudouest.journal) et sur Twitter (@journal sudouest).



ne pas se tromper. On a même du mal à recruter de la main-d'œuvre.

« Il faut environ 30 douelles pour faire une barrique. Au-delà des phases de cintrage et autre ponçage, la chauffe est l'étape clé. Le client en décide l'intensité suivant le type de vin souhaité. Nous sommes mis en concurrence dans les propriétés, où nous passons plusieurs fois par an goûter, valider, progresser... » détaille Pierre-Guillaume Chiberry, directeur commercial France.

À l'atelier chauffe, Éric est aux commandes avec une précision d'horloger. « Les bons arbres étant chers, notre travail vaut de l'or. La tendance est à moins chauffer l'intérieur des fûts. » Le technicien y

pointe un capteur de température, au-dessus d'un brasero nourri de chutes de bois. Au bout du laser, 232 degrés s'affichent. « Le moment d'arrêter pour cette barrique. Les anciens estimaient la température en passant la main à l'extérieur... »

Audrey, seule fille de l'atelier et depuis un an et demi ici, est responsable qualité. « Au moindre problème (étanchéité, taille...), le fût est retiré. Pareil pour les foudres (gros contenants) servant aux vinifications pour le vin ou à l'élevage pour les eaux-de-vie. » Au final, dans les châteaux, pas étonnant que les chais à barriques soient l'endroit le plus photographié et commenté. Elles ont tant à raconter.

## Les Pyrénées s'en sortent bien

**SPORTS D'HIVER** Malgré un contexte économique tendu et une météo peu favorable, les stations pyrénéennes affichent un bilan plus qu'honorable

Si l'on fait référence aux conclusions du 8<sup>e</sup> congrès mondial du tourisme de neige qui s'est tenu les 9 et 10 avril dernier en Andorre, le nombre de journées ski dans les principaux massifs montagneux de la planète est à la baisse. L'exception pyrénéenne vient porter la contradiction à ce constat validé par l'organisation mondiale du tourisme. Cette bonne santé du ski pyrénéen s'appuie sur une saison caractérisée par un enneigement précoce et régulier sans périodes de redoux et un étalement des vacances d'hiver qui a favorisé une fréquentation sans saturation. Les deux principaux opérateurs pyrénéens, Altiservice(1) avec 30 M€ et N'Py(2) avec 52 M€ sont, sur la même longueur d'onde.

Ces chiffres d'affaires globaux sont en légère hausse par rapport à la saison dernière et la fréquentation traduite en nombre de journées ski reste relativement stable. Et si le vent mauvais n'avait pas perturbé pendant près de six semaines, de début janvier à mi-février, le bon fonctionnement des remontées mécaniques, on serait certainement dans une saison record ! Des écarts et des disparités entre les stations sont cependant à noter.

La station de la Pierre-Saint-Martin a été particulièrement pénalisée, avec la fermeture pendant vingt-cinq jours de la route d'Espagne. Gourette a bénéficié de conditions plus favorables, qui lui ont permis d'augmenter parallèlement chiffre d'affaires et fréquentation.

### Saint-Lary en tête

Dans le département voisin des Hautes-Pyrénées, les 15 stations jouent leur rôle de moteur de l'économie locale. « Malgré les difficultés d'exploitation liées aux mauvaises conditions atmosphériques, nos stations réalisent une saison plutôt satisfaisante. Et lorsque le soleil reprend le dessus, les skieurs sont présents en nombre, ce qui est rassurant sur un marché tendu mais



**En termes de résultats, Saint-Lary se maintient sur la première marche du podium pyrénéen français.** PHOTO ARCHIVES « SO »/D. LE DEODIC

très réactif», confirme la directrice du tourisme, Isabelle Pelieu. Et de poursuivre : « Nous réalisons également des résultats encourageants sur le marché parisien grâce à un partenariat avec la compagnie aérienne Hop et une liaison navette depuis l'aéroport de Tarbes-Lourdes qui met les Pyrénées à 3 h 30 de la capitale dans un confort appréciable. » En termes de résultats, Saint-Lary se maintient sur la première marche du podium pyrénéen français, avec un chiffre d'affaires de plus de 16 M€ et 630 000 journées skieurs. La station de Grand Tourmalet pointe à la deuxième place en dépassant les 15 M€.

### Jusqu'au 11 mai

À noter que le pic du Midi, avec son nouveau positionnement freeride, atteint les 30 000 visiteurs pour l'hiver. On pourra d'ailleurs skier jusqu'au 11 mai. Piau annonce un chiffre d'affaires de 4,4 M€ en hausse de 6% et une fréquentation quasi identique à celle de la saison dernière, soit 205 000 skieurs. À Cauterets, les chiffres de 75 M€ et de 290 000 journées ski sont révélateurs d'une certaine stabilité. Ici aussi, la météo peu favorable de jan-

vier et de la deuxième quinzaine de mars n'a pas permis de dépasser les chiffres de l'an passé. À l'est de la chaîne, Font-Romeu/Pyrénées 2000 communique de très bons résultats avec un chiffre d'affaires de plus de 11 M€ et 480 000 journées skieurs, soit une progression de plus de 10% par rapport à la saison dernière. En Espagne, la station de Baqueira, forte de 150 jours d'exploitation, a accueilli entre le 23 novembre et le 21 avril 772 555 skieurs, soit une augmentation de 4%. Les stations du groupe Aramon font état d'une forte augmentation du nombre de clients français. Malgré 27 jours de mauvais temps impliquant la fermeture totale ou partielle des remontées, Formigal annonce une fréquentation de 543 412 skieurs, Cerler de 245 061 et Panticosa de 86519. L'Andorre joue dans la cour des grands avec un chiffre d'éloquence de 1 650 000 journées ski pour Grandvalira.

### Hervé Mairal

(1) Artouste, Saint-Lary, Guzet, Font-Romeu/Pyrénées 2000.

(2) Gourette, la Pierre-Saint-Martin, Luz-Ardidon, Cauterets, Grand Tourmalet/pic du Midi, Piau, Peyragudes.

## Le naturisme veut montrer qu'il est moderne

### TOURISME Les principaux villages d'Aquitaine cherchent à mieux se faire connaître

Les quatre principaux centres naturistes d'Aquitaine et le Comité régional du tourisme sont en train de créer un club du naturisme pour assurer la promotion de cette activité touristique qui voit sa clientèle rajeunir depuis quelques années.

L'Aquitaine est depuis longtemps une terre de naturisme. La Fédération nationale estime à 2 500 000 le nombre de personnes pratiquant le naturisme en France. 30% d'entre elles profiteraient de la région.

Les quatre villages qui se retrouvent dans ce club sont le Centre héliomarin (Montalivet), Euronat

(Grayan-et-l'Hôpital), La Jenny (Le Porge) et Arnaoutchot (Saint-Girons). Ils affirment avoir généré à eux seuls 1 million de nuitées en 2013, 50% de la clientèle étant d'origine étrangère. Ils ne sont toutefois pas les seuls sites dédiés à cette pratique dans la région.

Le Comité régional du tourisme note que 10 plages et 18 lieux de vie au total accueillent des naturistes en Aquitaine, y compris loin de la mer. On peut ainsi vivre nu au Château Guiton dans l'Entre-deux-Mers, au Domaine Laborde, un camping 4 étoiles en Lot-et-Garonne ou au Domaine de Chaudau à Montpon-Ménéstérol en Dordogne.

### Un art de vivre

Les professionnels du tourisme naturiste estiment toutefois que la pratique souffre parfois d'une image qui ne correspond plus à la



**Montalivet (33) compte l'un des grands centres naturistes de la région.** ARCHIVES « SO »

réalité. Le naturisme passerait aux yeux des Français pour une activité d'autrefois et conserverait un

petit côté militant. Le club aquitain veut au contraire faire passer le message que les structures d'accueil ont su s'adapter aux demandes du public d'aujourd'hui, quatrième génération de naturistes.

Les villages n'ont plus rien à voir avec les « camps » dont on parlait, vingt ou trente ans plus tôt. On y retrouve en effet toutes les activités que l'on peut pratiquer dans les lieux d'accueil non naturistes : Euronat propose de la thalassothérapie, La Jenny dispose d'un parcours de golf de 6 trous et d'une pratique et à Arnaoutchot on peut dormir dans des « nids perchés » dans les arbres, etc.

### Assouplissement

Même le regard sur la nudité a évolué. Alors qu'il était autrefois obligatoire de vivre nu à l'intérieur du village, il est aujourd'hui de plus en plus admis que certains

touristes puissent s'habiller ou au moins se couvrir le corps d'une serviette ou d'un paréo en dehors des plans d'eau et piscines. La multiplication des familles recomposées serait, en partie, à l'origine de cette évolution : « L'un des conjoints pratiquait le naturisme, l'autre pas. Pour qu'ils puissent continuer à venir en famille, il faut bien s'adapter. » Sur le fond, les professionnels restent malgré tout attachés aux grands principes : « Le naturisme est un art de vivre, la nudité est synonyme de liberté et ceux qui la pratiquent sont souvent plus attentifs aux autres et à l'environnement », souligne l'un d'entre eux. « Nous avons un peu de mal à communiquer sur cette philosophie, mais quand les gens viennent une première fois chez nous, en principe ils reviennent. »

### Pierre Tillinac