

Binic-Étables-sur-Mer : livraison de foudres à la cidrerie Barrault

Jacques et Martine Barrault, cidriers à Binic-Étables-sur-Mer, se sont fait livrer quatre fûts par la tonnellerie Radoux de Jonzac, numéro un mondial dans cet art.



Le slalom entre les pommiers demande de l'habileté dans les vergers de la cidrerie Barrault de Binic Etables-sur-Mer.(©La Presse d'Armor)

Par **Rédaction Paimpol**
Publié le 21 Sep 21 à 8 32

Mardi 7 septembre, en début de matinée, livraison peu banale chez **Jacques et Martine Barrault**, cidriers à **Étables-sur-Mer**

L'entreprise de transport Bordelaise Pagès apportait 4 fûts de grande capacité appelés aussi foudres.

La tonnellerie numéro un mondial

Était également présent **Xavier Gouraud**, tonnelier itinérant et installateur des foudres fabriqués par son entreprise, **la tonnellerie Radoux** de Jonzac dans les Charentes, numéro un mondial dans cet art.

Cette dernière parcourt le monde pour livrer et **installer les précieux fûts** qui servent autant à stocker des whiskies Irlandais, japonais, vins sud-africains, australiens ou anglais.

C'est notamment à cette entreprise qu'a été confiée la fabrication d'un foudre capable de **stocker le plus vieux vin du monde**, un vin strasbourgeois de 1472.

3 200 litres

Xavier Gouraud, double **meilleur ouvrier de France**, a séjourné trois jours auprès des Tagarins pour installer les 3 foudres ovales (2 de 3 200 litres et un de 2 700 litres) plus un foudre rond de 2 500 litres.

« Ca n'a pas été une mince affaire. Il a fallu slalomer entre les pommiers du verger en cassant le moins de branches possible »

Jacques Barrault

Le professionnel a ensuite calé les foudres, réglé la planéité et mis en eau en plusieurs étapes pour vérifier leur étanchéité. Les nouveaux fûts vont servir à **stocker le cidre** nouvellement fait et le **Boujaron** issu de la prochaine récolte.

Les vieux fûts en instruments de musique

Les vieux fûts dataient de **1930**. Ils n'ont pas été jetés mais donnés pour la fabrication d'instruments de musique.

En effet, les bois de ces anciens fûts sont gorgés de sucre qui leur confère **une solidité et une dureté** que l'on ne retrouve pas ailleurs. La résonance de ces bois est aussi bien meilleure que des bois jeunes.

« Avec les stockages de cidre pendant près de 100 ans il n'y a plus d'espaces vides entre les fibres des bois de chêne, c'est aussi la raison pour laquelle on les remplace. Il n'y a plus d'échange cidre et bois tellement les fûts sont vieux et la paroi intérieure est cristallisée par le sucre des liquides. »

Jacques Barrault