

Un nez pour les barriques

La tonnellerie Darnajou a créé aux Artigues-de-Lussac un nouveau site de production permettant de diversifier une gamme des fûts conçus comme des oeuvres d'art.



Vincent Darnajou : « Ici, ce n'est pas l'usine. Chaque tonnelier fabrique sa barrique de A à Z ». PHOTO J.-F. H.

Vincent Darnajou a du nez. Comme un parfumeur ou un oenologue.

Lui, il s'en sert pour faire son marché dans les forêts de chênes du nord de la Loire et pour la chauffe des douelles dans son atelier. La tête dans la barrique qu'il vient de sortir du brasier, il vous invite à venir respirer l'odeur de pain grillé qui s'en dégage, avant de renifler des fragrances de gâteau chaud aux amandes torréfiées et à la poire.

Une autre fois, les merrains chauffés libéreront des essences de vanille, de banane, de chocolat ou de caramel, selon la qualité du bois et sa « cuisson ». « Tout dépend du terrain où a poussé le chêne. C'est la nature qui parle, explique Vincent. Nous, on est là juste pour contrôler au moment de la chauffe et intervenir au bon moment. »

De père en fils

Un peu comme le chef béarnais qui mitonne la garbure dans sa marmite pour le palais de ses gourmets, Vincent Darnajou extrait de ses barriques les arômes qui nourriront la mystérieuse alchimie du bois et du vin dans le chai des châteaux...

Dans la tonnellerie, toutes les étapes de la préparation du bois sont évidemment importantes, de la réception des palettes à la rentrée des douelles débitées pour le séchage, jusqu'au moment où il faudra le travailler. Encore une affaire de nez.

Le tonnelier chef d'entreprise a appris le métier sur le tas avec son père, Pierre, meilleur ouvrier de France. Ce dernier avait créé son atelier en 1976 à Lalande-de-Pomerol. « L'année de ma naissance... On peut donc dire que je suis né dans les tonneaux », s'amuse Vincent.

Le fils a ensuite suivi une formation au lycée de Beaune. « Pour fuir un peu le cocon familial », précise-t-il. C'est là qu'il a rencontré Pierre Philippe, un prof qui lui a véritablement donné le goût du métier et l'amour du travail bien fait.

Une nouvelle gamme

En revenant au pays, Vincent ouvre en 1996 son propre atelier à Montagne, à deux pas du lycée agricole avant de regrouper les deux structures de Lalande-de-Pomerol et de Montagne sur le site de Goujon, quand son père décide de partir à la retraite.

Aujourd'hui, avec Nadège, son épouse en charge du commercial et de la gestion de l'entreprise, il a décidé de diversifier la production. « Pour répondre aux besoins du marché, et pour mon épanouissement personnel dans le métier », souligne-t-il.

Le couple vient donc de créer une nouvelle structure quelques kilomètres plus loin, aux Chapelles, dans le village voisin des Artigues-de-Lussac, toujours au milieu des vignes et pratiquement en face de la tonnellerie Sylvain, sa concurrente.

Un bâtiment moderne sur un terrain de 1 000 mètres carrés qui possédera bientôt son propre parc à bois.

Il a embauché deux nouveaux tonneliers portant à 14 le nombre de salariés de l'entreprise. Deux jeunes artisans sélectionnés pour leur motivation.

L'investissement consenti est conséquent (1,3 M€) mais lui permet de produire toute une gamme de barriques de 300, 400, 500 et 600 litres (en 40 ou 27 mm) pour le Sud de la France, la Loire, les Côtes-du-Rhône, l'Italie, bientôt l'Australie et la Nouvelle-Zélande.

La production envisagée est de 1 200 fûts/an, dans un premier temps, 4 000 d'ici cinq ans, ce qui portera à 9 500 la capacité de production des deux ateliers. « Je n'envisage pas d'aller plus loin », souligne Vincent. « L'entreprise familiale doit rester à taille humaine. »

Des barriques signées

La plus grosse production (80 % des contenants) concerne les barriques traditionnelles de 225 litres vendues pour 55 % à l'export en Espagne, en Italie, aux États-Unis, et pour 45 % en France dont 35 % dans le Libournais. Notamment pour le compte d'Ausone, Cheval-Blanc, Haut-Ségottes à Saint-Émilion ou Lafleur et Légglise Clinet à Pomerol, ses principales références en terme de client qu'il préfère d'ailleurs désigner en qualité de partenaires.

« Parce que la tonnellerie, c'est pas l'usine. On tient compte des besoins, des goûts et des couleurs. Ici il n'y a pas de travail à la chaîne. Si nous utilisons quelques machines notamment pour le cintrage, l'essentiel des tâches est assuré par la main de l'homme. »

Les tonneliers de Darnajou sont donc totalement investis et responsabilisés dans ce qu'ils font. Chacun fabrique sa propre barrique de A à Z qu'il signe de ses initiales, comme l'artiste son oeuvre d'art. « Et quand je déguste le vin qui y a séjourné, affirme Vincent, je suis en mesure de reconnaître, au nez, la main de mon tonnelier. »