



Une barrique de 300 litres en forme d'œuf. Bien que cela relève plus de la sculpture que de la tonnellerie, c'était le modèle à réaliser au concours du Meilleur Ouvrier de France en 2007. Et c'est avec cette pièce non homologuée que Jérôme Damy et deux de ses employés ont décroché leur médaille. Trois M.O.F. : sacrée cuvée pour l'entreprise familiale de Meursault, spécialiste de la chauffe "moyenne longue" qui confère aux bourgognes blancs leur gras incomparable.

Jérôme Damy, 46 ans, grand costaud au regard doux, a succédé à son père François, M.O.F. en 1976, et à son grand-père Roger, le fondateur de la tonnellerie en 1946. Au centre de Meursault, l'atelier se contentait à l'époque, comme la plupart, de réparer les vieilles barriques. Après-guerre, on produisait chichement. On recyclait. Jérôme n'a pas eu à tomber dans une barrique, il est né dedans. Il a passé son enfance à jouer à cache-cache dans les fûts pour échapper à la corvée de triage de bois. D'autant plus que la maison se développait à mesure qu'il grandissait, sous l'impulsion de son

DAMY PÈRE ET FILS IL ÉTAIT UN FÛT

Une belle tonnellerie familiale en Bourgogne, dirigée par Jérôme Damy qui a succédé à son père et à son grand-père avec le souvenir d'une très grande année 2007...



père et de la mode des vins taniques, qui provoquèrent une flambée de la tonnellerie partout en France. Dans le Nouveau Monde aussi, on voulut des barriques françaises, réputées les meilleures. Damy a vendu sa première pièce aux États-Unis en 1979. Désormais, l'entreprise réalise 65 % de



son chiffre d'affaires à l'étranger. En France, elle est très présente en Bourgogne (domaines Leflaive, Drouhin, Comtes Lafon), dans les Pays de Loire, les Côtes du Rhône (Tardieu, Chapoutier), le Jura, beaucoup moins à Bordeaux...

L'entreprise a déménagé dans la zone industrielle en 1998, au bout

d'une avenue bordée de tonneaux réformés en jardinières. Vérification faite, ce sont bien des Damy. Le site, sur 4 hectares, a permis de monter la production de 13 000 à 22 000 pièces par an. Sans rien perdre de l'excellence artisanale. Zéro chimie, zéro ferraille dans les fûts, assemblés à la main dans un bras-le-corps ancestral avec le bois, même si les douelles et les galettes de fond sont usinées dans les machines-outils.

On fabrique ici de la bourguignonne (228 litres) et de la bordelaise (225 litres), et en série plus limitée des 300, 500, 600, jusqu'à 700 litres. "Les gros volumes ne remplaceront jamais le fût, mais ils se répandent dans les appellations qui veulent développer le fruit", assure Jérôme Damy. À l'étranger, les acheteurs, par fidélité aux cépages, prennent de la bourguignonne là où ils travaillent du pinot noir ou du chardonnay, et de la bordelaise là où ils travaillent du cabernet et du sauvignon...

La traçabilité est totale : chaque pièce, poinçonnée, porte des codes identifiant la provenance des merrains, sa semaine de fabrication et la personne qui a testé son

étanchéité. À tous les stades de la fabrication, les tonneliers écartent les douelles louches. La nature détermine leur largeur. Il faut donc les aligner au petit bonheur la chance sur un gabarit pour atteindre le diamètre requis. La plus large accueillera le trou de bonde. Il suffit de trois minutes à l'ouvrier aguerri pour les monter en "demi-rose", nom poétique pour une masse de 60 kilos tenue du bout des doigts jusqu'au moment où la dernière planche vient parfaire l'ouvrage, qui se tient seul en équilibre autour d'une clef de voûte invisible. Le voilà cerclé, d'un seul côté pour commencer, puis cintré. Pour plier le bois, la presse mécanique a remplacé les cabestans. Mais les mêmes rabots qu'il y a cent ans servent encore pour changer une douelle éclatée. Archaïque aussi, la pâte de seigle avec laquelle sont colmatés les fonds, mais parfaitement efficace...

"Pour autant, ça, tout le monde sait le faire", minimise Étienne Martin, le responsable commercial. "La différence, c'est la qualité des essences et de la chauffe." Fierté de la maison Damy : son parc à bois, où dorment quelques tonnes du meilleur

chêne des forêts du centre de la France. S'y glisse un peu de chêne américain, pour ceux qui veulent forcer sur le bois, et d'acacia, prisé par des clients suisses pour un vin liquoreux. Les merrains sèchent 24 mois à l'air libre, empilés comme un jeu de construction, analysés deux fois par an pour traquer les molécules contaminantes.



À l'autre bout de la chaîne, la cuisson, où s'expriment le savoir-faire et l'identité du tonnelier, détermine le profil aromatique des vins qui vieilliront dans les barriques. Damy a ses propres secrets de cuisine. Dans les petits braseros, alimentés par les chutes de bois et déposés au creux des tonneaux,

dansent des feux bien rouges, à petites flammes vives. Surtout pas des grandes flambées. Ça sent la châtaigne grillée, jamais carbonisée. On peut passer la main à l'intérieur des fûts noircis : pas de trace de suif sur les doigts. Juste un goût de pain toasté. C'est la spécialité Damy, la cuisson à cœur pendant 40 à 55 minutes.

La "moyenne longue" (pour flamme moyenne et chauffe longue) est la signature de la maison. Elle magnifie les grands blancs bourguignons en leur apportant du gras et de la suavité, encore plus en modèle Exclusif, au grain très fin. La "moyenne plus", sur le gras et la patine, structurera

les vins avec des notes plus toastées. La "légère longue", source de fraîcheur et de tension, dynamisera un vin qui a peu d'acidité.

À Meursault, pays de blancs, Damy a acquis une réputation de barriques à vins blancs. Mais la société lancera cette année une spéciale rouge, avec laquelle elle espère faire une percée sur Bordeaux. "Sur un marché français saturé, d'une soixantaine de tonneliers, on rentre dans les châteaux grâce aux œnologues : Olivier Dauga, 'le Faiseur de vins', Philippe Cambie, 'le Michel Rolland des Côtes du Rhône', Michel Tardieu, qui fait du consulting en France et en Espagne...", explique Étienne Martin. En bon commercial, il n'oublie pas le détail qui fait la différence : la personnalisation des barriques, avec la gravure laser du nom du château, de son emblème ou de n'importe quel code ou inscription. Et, dernière coquetterie : des cerclages acier disponibles dans 20 couleurs, qualité peinture automobile, dont un rose fuchsia du plus bel effet. La tradition ne s'interdit pas de s'amuser un peu. <-

Par Léa Delpont
Photos Philippe Martineau