






# Le Châtillonnais élevé en fûts neufs

BIEN À L'ÉCART DES TERROIRS SACRÉS DES CÔTES DE BEAUNE ET DE NUITS, CHARLES CAVIN, ENFANT DU PAYS, FAIT LE PARI DE LA TONNELLERIE. CETTE AVENTURE ARTISANALE PROUVE DEPUIS 2008 QUE NOS BOURGOGNES ONT RAISON DE SE RAPPROCHER DES BOIS DU CHÂTILLONNAIS.

Par Dominique Bruillot - Photos : Clément Bonvalot



Jadis, cette pelouse verte était un champ et la résidence en fond une ferme traditionnelle du secteur. Charles Cavin (au sol avec Conti et Chambertin les deux léonbergs) a donc fait le choix d'un changement radical de vie tout en restant fidèle au pays. Debout, de gauche à droite, ses trois enfants qui reprennent les rênes de la tonnellerie : Pierre, Henri et Edouard.





L'équipe de la tonnellerie Cavin, composée à 100 % de gens du cru formés sur place. Où la preuve qu'un savoir-faire viticole peut prendre pied en Haute Côte-d'Or.

**D**uesme, 54 habitants au dernier recensement, cinq fois moins que sous la Révolution. L'affaiblissement de nos campagnes est palpable dans le canton d'Aignay-le-Duc. Tout comme dans l'ensemble de la Haute Côte-d'Or. Ici, le moindre mouvement, le moindre signe de réveil interpelle. Chaque petite bataille pour l'emploi, chaque initiative pour dynamiser le territoire compte. Le lien social peut et doit construire l'avenir.

### Mystérieuse alchimie

Charles Cavin est un enfant de la terre locale. Si la ferme familiale ressemble aujourd'hui à une belle demeure bourgeoise qui s'aborde par un chemin tracé sur les hauteurs, surveillée avec grâce par Chambertin et Conti, deux imposants mais affectueux léonbergs, qu'on ne s'y trompe pas. Ce décor majestueux rehaussé par la présence de nos « lions des montagnes » au pelage flamboyant résulte des nombreux coups de pioches donnés par le propriétaire des lieux et d'un minimum de bon goût.

Avant de revenir au pays pour y construire sa tonnellerie, dans le village voisin de Poiseul-la-Ville-Laperrière, l'homme fut en effet propulsé dès sa première jeunesse à la tête de l'exploitation céréalière familiale. Mais 120 hectares, en ces temps de Politique agricole commune, laissent peu de perspectives. La transformation de la

ferme en résidence de charme ne sera que la conséquence, pour Charles Cavin, d'un parcours hors les champs du Châtillonnais. C'est d'ailleurs une affaire de cœur qui le conduit à scruter d'autres horizons puis à aimer le vin plus que de raison. En épousant Anne-Marie Mayer, il fait son entrée dans le cercle protégé de l'une des grandes familles vigneronnes de la Bourgogne, incarnée notamment par Robert Mayer, père de Madame, et Henri Mayer, son cousin. « *Ils m'ont appris à déguster* », assène-t-il, éternellement reconnaissant.

Chez les Mayer, on adopte le fût neuf. Un choix qui rapproche des forêts du Châtillonnais et explique, d'une certaine façon, la passion naissante qui habitera l'ex-agriculteur pour le restant de ses jours. Charles Cavin s'initie au secret de l'alchimie mystérieuse qui lie le vigneron au bois des tonneaux. Fort de ces nouvelles notions, c'est dans les Bertranges, poumon vert de la Nièvre où règne en maître le mérandier Charlois, qu'il signe une partie de son destin en s'associant avec ce dernier.

Vers le milieu des années quatre-vingt dix, Charles Cavin reprend alors le site grenoblois de la tonnellerie Berthomieux. L'aventure le conduit dans le monde entier, à la rencontre des grands faiseurs. On ne fabrique pas des tonneaux avec des emails. Il faut respirer l'air d'un domaine pour en comprendre la philosophie, échanger le verre à la main avec le vinificateur ou



l'œnologue pour en cerner l'attente. Être bon tonnelier, c'est comme être bon sommelier ou bon couturier : tout est dans le sur-mesure, pas uniquement dans le prêt-à-porter.

Tonnellier, un métier sélectif qui demande des moyens. Seul un cinquième du chêne utilisé fait de bons merrains. L'empilage et le séchage de ces derniers impliquent une attente qui pèse lourdement sur les besoins en fonds de roulement de l'entreprise. « *Il faut compter 24 mois en extérieur, avec une bonne pluviométrie pour affiner les tanins du bois* », précise Charles Cavin.

Puis vient la mise en taille de ces mêmes merrains, qui dépend des régions autant que des cépages. Le cabernet-sauvignon ou le merlot dans une barrique bordelaise n'ont pas grand-chose en commun avec le chardonnay ou le pinot noir dans une pièce bourguignonne.

Doleuse et évideuse sont là aussi pour creuser et arrondir. Il s'agit ensuite de jointer, tailler le fond et, comme on dit si joliment dans le métier, « *mettre le fût en robe* ». Commence alors la « *tambouille* » du tonnelier, cette cuisine interne qui en fait la valeur ajoutée, sa signature. La chauffe, le cintrage et le bouzinage expriment avec poésie ce temps de cuisson spécialement choisi pour le client. « *Un très bon tonneau chez Bernard Gros à Vosne-Romanée ne le sera pas chez Vincent Geantet à Gevrey* », se plaît à rappeler Charles Cavin. Bref, les amis, avant de commenter un bourgogne, la prochaine fois, interrogez le vigneron sur le choix de ses tonneaux et vous verrez...

Si la politique du fût neuf est chose répandue dans les jolis domaines, en Bourgogne notamment, elle impose de subtiles adaptations. Il faut éviter le masquage du goût, car « *le but d'un bon vigneron c'est de mettre le maximum de fûts neufs sans que cela se sente* ». Cette délicatesse, après plusieurs décennies d'expérience, Charles Cavin la maîtrise parfaitement lorsqu'en 2006, après avoir quitté le groupe Charlois et cédé ses parts de la tonnellerie Berthomieux, il projette de créer sa propre tonnellerie à Poiseul.

Commence alors le vrai retour aux sources, le temps de la reconstruction initiative autour des trois fils avec lesquels il vit désormais. C'est écrit, le casting familial sera à la hauteur du projet. Edouard, l'aîné (âgé aujourd'hui de 24 ans), sera formé au commerce international. Pierre et Henri, les deux jumeaux de deux ans plus jeunes apprendront la production et le métier de tonnelier. A lui de poser les bases d'une véritable entreprise artisanale à deux pas de la ferme familiale. Et la boucle sera bouclée.

## Le « made in » Châtillonnais

Mais on ne bâtit pas une affaire de cet acabit sans volonté et sans moyens. L'ancienne marqueterie de Poiseul-la-Ville-Laperrière offre l'espace et l'environnement. Le Châtillonnais, une fois encore, possède des bois au grain très fins, particulièrement appréciés pour certains grands blancs. L'Allier, Fontainebleau, Chantilly et la société Canadel sont les autres fournisseurs potentiels de merrains.

Les premiers recrutements se font en partie sur Beaune, le temps pour des tonneliers expérimentés de transmettre leur savoir-faire à des gens du pays. Aujourd'hui, l'équipe est composée d'une douzaine de collaborateurs du cru. Le made in Châtillonnais existe dans le secteur de la tonnellerie, loin des Champs-Élysées de la Bourgogne, loin des côtes viticoles où se font les grands blancs et les grands rouges qu'on nous envie. La Haute Côte-d'Or démontre que de nouveaux savoir-faire ont tout loisir de se développer in situ. Et pour comprendre cela, nul besoin d'être énarque ou grand clerc. Il suffit de passer par là et d'échanger quelques mots avec les ouvriers-artisans de Poiseul. Leur façon de s'engager dans leur travail est à elle seule le meilleur des éléments de réponse. ■

