

BEGNINS ♦ Viticulture

Les foudres de chêne ont fait triompher la tradition

Sarraux-Dessous, le plus vaste domaine vaudois, acquiert trois vases totalisant 28 000 litres. L'atout commercial et l'image ont prévalu.

C'est autant par souci de l'image du domaine que par respect de la tradition de la présence des foudres de chêne, dans certains grands domaines de La Côte, que nous avons renouvelé une partie de notre cave en bois, explique Jean-Jacques Bolle, administrateur de Bolle SA. Négociant en vins à Morges il est copropriétaire du domaine de Sarraux-Dessous, à Begnins, avec Jean-Pierre Rosset, viticulteur et pépiniériste à Rolle. Depuis 1932 l'alliance fonctionne bien. Les 18 ha produisent 300 000 litres, logés pour moitié en cuves et pour le reste en foudres. Vinification et commercialisation deviennent alors l'affaire de la maison morgienne. En 1979, puis en 1984, une partie des 17 foudres des caves ont été renouvelés. Récemment un autre d'une contenance peu courante de 16 000 litres a été installé. L'ancien, probablement centenaire, est devenu un carnotzet, sourit Jean-Pierre Rosset. Walther Thurnheer, tonnelier à Berneck (SG) depuis 1854, livrait ces jours-ci deux autres foudres de 6000 litres, destinés à remplacer ceux âgés de 70 à 80 ans.

Après une éclipse le bois revient depuis deux ans

En une journée, ils ont été démontrés sur la terrasse du domaine, puis assemblés dans la belle cave de Sarraux-Dessous, qui accueille déjà huit foudres. Le chêne de Yougoslavie est aussi bon que celui venu de France, dit le tonnelier, adepte convaincu du chêne de Hongrie. Pas moins de 150 heures ont été nécessaires pour façonner les trois mètres cubes de bois du foudre le plus grand, destiné aux vins blancs. Les 4 cm d'épaisseur des douves nécessitent quatre ans de séchage du bois, ajoute le tonnelier,



Sarraux-Dessous est le plus grand domaine viticole du canton d'un seul tenant. De g. à dr., Jean-Pierre Rosset, Jean-Jacques Bolle, copropriétaires, André Fuchs et Rochard Bonardel.

qui analyse le marché. Au début des années nonante, le volume des commandes a baissé, mais depuis deux ans, on a passablement de travail, notamment pour les barriques et fûts de 2000 à 9000 litres. S'il est très rare d'assister à l'aménagement d'une cave tout en bois, le mariage bois et vases en béton ou en acier est courant depuis quelques années. Les encaveurs fidèles au bois y restent généralement. A la fois pour la qualité et l'esthétisme. Quant à ceux qui ont renoncé au bois, ils ne sont pas revenus en arrière, constate Dominique Favre, chef de l'Office viticole vaudois. En revanche, l'utilisation du bois fait partie des traditions pour certains grands domaines du Chablais (Clos du Rocher et Maison-Blanche, à Yverne), mais c'est à La Côte que l'on en trouve le plus, en proportion. Ce qui suppose un

Un domaine cité comme un modèle de rationalisation

En 1932, Louis et Ernest Bolle, négociants morgiens s'associaient à Henri Rosset, grand-père de Jean-Pierre Rosset (un des copropriétaires) pour acheter le domaine de Sarraux-Dessous et assurer l'écoulement de la vendange. Qualifié de précurseur, Henri Rosset fit du domaine un des fleurons de

La Côte, notamment un modèle de rationalisation, que découvrit le général Guisan. Trois kilomètres de voie étroite et de wagonnets amenaient la vendange, alors que le sulfrage direct était déjà introduit. Dès 1920, Henri Rosset importait les premiers treuils et recommandait de planter rectiligne.

coût en matière d'entretien et de fabrication, explique André Fuchs, directeur de Bolle SA. Par comparaison, le prix se situe à environ 1,70 franc par litre, pour des cuves en inox contre trois francs par litre pour le foudre de 16 000 litres, livraison et montage compris.

C'est aussi le prix à payer pour garder une tradition que les visiteurs apprécient. Le choix du bois n'est pas innocent pour son incidence sur la qualité du vin, ne serait-ce que par l'échange d'air qui s'y produit, dit André Fuchs.

Gérard Dous