

*Le goût du bois et du vin*

# LA FABRIQUE À BARRIQUES

Photos et textes : Stephan GRAWEZ



Les quatre premiers tonneaux viennent d'être livrés au domaine viticole Vin de Liège à Heure-le-Romain (Oupeye). Anodin ? Pas tant que cela, car ces barriques sont wallonnes ! Didier Mattivi et un associé ont lancé en 2020 leur nouvelle société : Barwal (Barrels for Wine & All Liquids). Le projet démarre doucement, avec déjà une production d'environ vingt-cinq fûts. Si Barwal est la face visible du tonneau, deux autres acteurs interviennent en amont : la scierie Hontoir de Faulx-les-Tombes et le tonnelier installé en Champagne... à deux cents kilomètres.



#### PREMIÈRE ÉTAPE.

À la scierie Hontoir, entreprise familiale créée en 1924, nonante pour cent du bois traité provient de forêts wallonnes. Pour les barriques de Barwal, il arrive de Rochefort. La sélection des meilleures grumes (troncs ébranchés) de chêne est sévère. « *Nous choisissons un bois de premier choix, à croissance lente, sans nœuds et avec un fil droit pour éviter que la planche ne se voile lors de la chauffe* », explique Geoffroy Hontoir.



#### DE LA SCIERIE AU TONNELIER.

« *Le chêne est un bois résistant, qui tient bien et permet d'assurer une bonne étanchéité des tonneaux* », explique Didier Mattivi. Geoffroy Hontoir renchérit : « *Il existe différentes qualités de chêne, mais les tonneliers exigent le haut de gamme. Ce sont parfois des arbres qui ont entre cent cinquante et deux cents ans.* » Pour l'instant, les grumes sont livrées à la Tonnellerie de Champagne. Là, dans l'atelier de merranderie, le bois n'est pas scié, mais fendu en merrains (lattes rectangulaires).



#### MERRANDERIE.

Pour rapprocher la production et renforcer le circuit « local », les projets ne manquent pas. Geoffroy Hontoir espère d'abord développer un atelier de merranderie à Faulx-les-Tombes.

#### TONNELLERIE WALLONNE.

Ensuite, les partenaires envisagent d'ouvrir une tonnellerie à proximité d'ici trois ou quatre ans, afin que le cycle soit complètement « local ». La tonnellerie champenoise resterait dans le projet pour former les futurs tonneliers.

#### PETIT MARCHÉ.

Le marché belge étant encore assez limité, Barwal produirait environ vingt-cinq fûts par an en 2021 et 2022. Ensuite, la demande des domaines viticoles wallons – qui misent sur le « terroir » - devrait progresser régulièrement.



#### RYTHME NATUREL.

« On ne peut pas non plus aller plus vite que la nature », sourit Didier Mattivi. Les merrains doivent sécher trois ans avant de pouvoir être assemblés. Et la durée de vie d'un tonneau est normalement de cinq ans. « Nous essayons de la prolonger, par exemple en les recyclant chez des producteurs de rhum ou comme objet de décoration. » Parfois, les tonneaux servent aussi à stocker du vin, en alternative aux cuves inox, sans pour autant lui apporter les arômes initiaux d'un fût tout neuf.