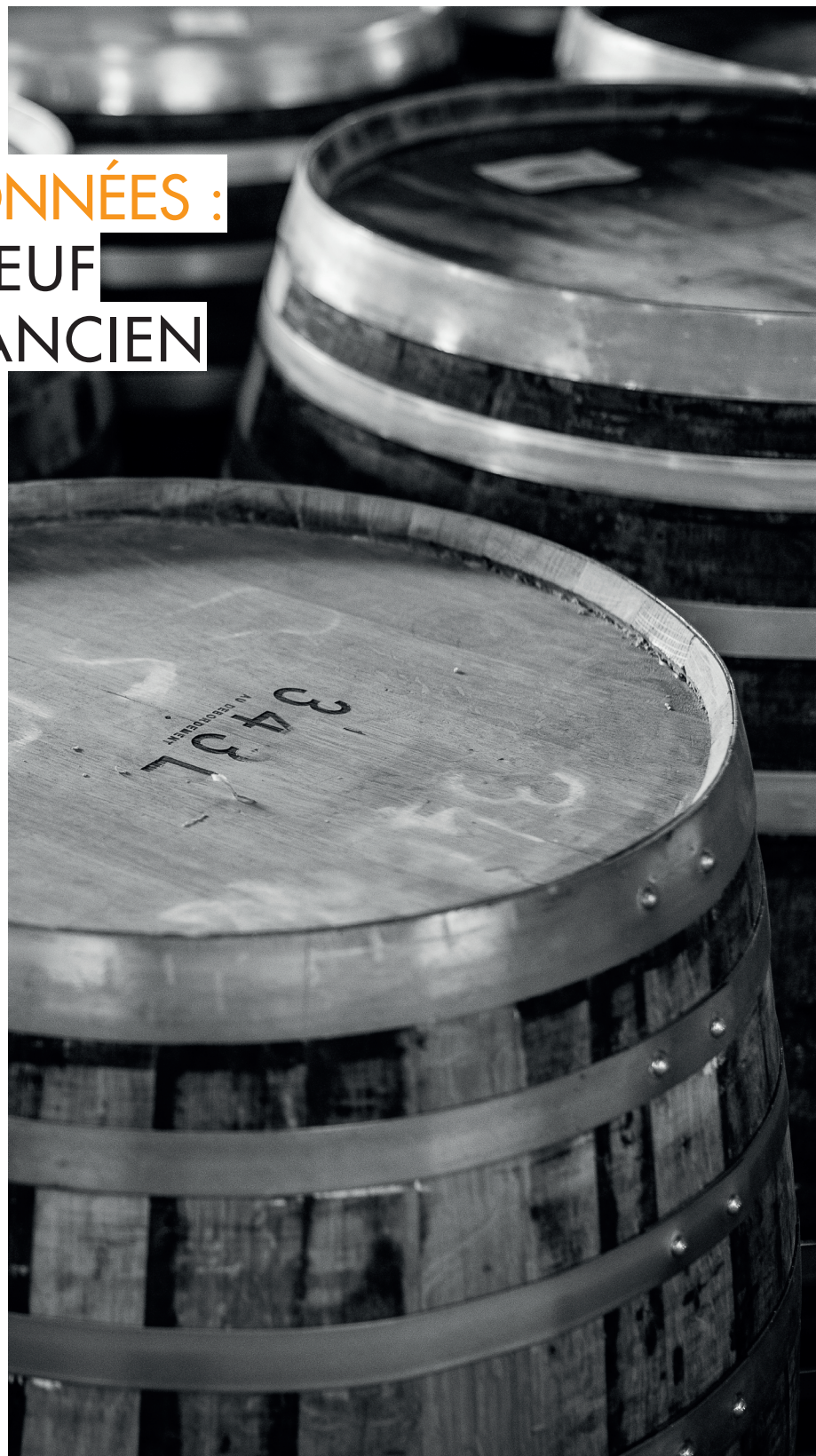


## BARRIQUES RECONDITIONNÉES : FAIRE DU NEUF AVEC DE L'ANCIEN

Le fût « made in France » a toujours autant le vent en poupe à l'étranger. Les « Cognac Finish », ces whiskys affinés dans des fûts de Cognac, font actuellement un carton aux États-Unis. Grâce à cette tendance, les tonnellerie peuvent donner une seconde vie à ces fûts de Cognac usagés. Enquête sur ce succès lié à l'évolution des goûts du consommateur.



### Exaltation des arômes

Pour proposer une offre qui répond aux attentes des amateurs de Whisky et de Bourbon au sein d'un univers très compétitif, une nouvelle tendance est née parmi les distillateurs : le mouvement Craft. Le principe de ce courant : le distillateur est libre d'exprimer son propre point de vue. Cela donne lieu à des expérimentations, comme des affinages en fûts de Cognac reconditionnés, qui deviennent de véritables outils de différenciation.

Jean-Charles VICARD, Président Directeur Général de la tonnellerie éponyme, connaît bien les États-Unis, son premier marché à l'export. « Depuis plus d'une décennie, on assiste à un repositionnement sur plusieurs secteurs, particulièrement aux USA. Aujourd'hui le public de consommateurs – dont l'audience s'est nettement rajeunie – est dans l'exploration du goût. En quête de qualité, il recherche avant tout des notes gourmandes, texturées en bouche, dans les vins comme dans les spiritueux d'ailleurs ».

Bénéficiant d'un emplacement privilégié au cœur du vignoble de Cognac, la tonnellerie Vicard a développé un véritable savoir-faire dans l'élaboration de fûts à destination des spiritueux. Pour répondre à cette nouvelle mode outre-Atlantique, son service occasions lui permet de proposer des fûts reconditionnés de 190-200 litres de Cognac ou de Brandy.

### Comment ces barriques sont-elles reconditionnées ?

Réusinés dans leurs locaux, les bois qui servent pour ces fabrications sont récupérés à partir de fûts de différentes contenances et millésimes ayant préalablement accueilli des eaux-de-vie de Cognac ou de Brandy (dont le parc à futailles est régulièrement renouvelé).

« Avant chaque intervention, les fûts sont sélectionnés, vérifiés et expertisés par notre équipe de professionnels » déclare Fabien DAGNAUD, Responsable de l'atelier occasions

chez Vicard. Chaque fût est ensuite démonté, réusiné, le galbe retravaillé, pour arriver à une contenance finale de 190-200 litres. Ces fûts, plus courts, correspondent aux standards américains et sont couramment utilisés pour le vieillissement des bourbons.

En fonction des demandes, les fûts sont à nouveau chauffés à plus ou moins haute intensité. La chauffe la plus recherchée par les fabricants de Whisky, surnommée « crocodile », consiste à flamber la face intérieure du fût. Après une dernière mise en beauté et équipés de cercles en acier galvanisés neufs, les fûts sont ensuite emballés soigneusement et exportés outre-Atlantique.

Martinique, Mexique, Irlande, Écosse et même France... La mode des finishes ne s'arrête pas qu'au Bourbon et aux USA. La tonnellerie propose également des fûts reconditionnés de blancs liquoreux ou de vins rouges aux contenances variées allant de 225 à 500 litres. En France par exemple, les barriques de vins liquoreux sont très prisées par les Brandy.

### Une politique environnementale active

Le Groupe Vicard a toujours mis en avant son approche écoresponsable. Pour le tonnelier, l'obsolescence programmée n'est pas applicable aux barriques. L'entreprise est toujours à la recherche de fûts d'occasion pour alimenter son programme de revalorisation. « Cette politique fait partie de notre philosophie environnementale, que nous partageons aujourd'hui avec beaucoup d'entreprises soucieuses de leur empreinte écologique. Au lieu d'envoyer ces barriques à la destruction, nous avons la possibilité de prolonger leur vie, pouvant aller jusqu'à 15 années supplémentaires », poursuit Jean-Charles VICARD.

Le Groupe Vicard reste l'un des leaders mondiaux dans la fabrication de fûts et cuves en chêne français sur-mesure. La société familiale, créée en 1925, commercialise 40 000 barriques (dont 8 000 pour le Cognac) et près de 200 grands contenants par an.