

A la tonnellerie de l'Adour

Une animation de grande qualité



A la tonnellerie de l'Adour

Les visiteurs en nombre conséquent aux origines géographiques diverses qui ont visité la tonnellerie de l'Adour dans le cadre des animations du Saint Mont en fête sont sortis ravis de la grande heure qu'Alexis Gauthier et ses salariés collaborateurs leur ont consacrée samedi et dimanche après midi.

La communication explicative a en effet pris une autre dimension avec Alexis qui en plus a ajouté une corde à son arc avec l'ajout de la mérranderie à l'activité Plaisantine.

C'est d'ailleurs par là qu'a débuté la visite avec démonstration pratique du premier travail effectué sur le bois brut jusqu'à qu'il soit transformé en merrains qui représentent 20% du cubage originel.

Passage dans le bâtiment voisin où sont fabriquées les barriques, les merrains qui ont passé 24 mois à l'extérieur au minimum sont travaillés pour devenir des douelles de largeurs différentes, c'est là qu'intervient le travail de la main réalisé par des ouvriers véritables "artisans d'art" tellement leur dextérité est essentielle pour réaliser de A à Z ce que demande le client pour accueillir son produit.

Les douelles passent à l'étuve pour pouvoir être cintrées, cerclées, puis chauffées à la durée demandée.

Elles passent en machine pour la seule opération non manuelle lors du perçage du trou de bonde, la réalisation du chanfrein et du jable. Dès la sortie l'intérieur sent le pain grillé, elles sont décerclées haut puis bas pour la mise en place du fond étanché dans le jable par une pâte de farine de sarrasin, qui est moins riche en gluten que celle du blé, elles sont recerclées avant vérification de l'étanchéité.

Elles peuvent alors passer au ponçage munies de leurs cercles de finition, recevoir l'estampille qui assurera leur suivi d'un bout à l'autre de la chaîne.

La troisième étape conduisait les visiteurs dans un bâtiment voisin découvrir avec surprise le futur de la tonnellerie deux superbes foudres de 2500 litres, maximum de capacité d'une gamme qui démarrera à 125 litres pour un client Bourguignon et passant par une 700 litres pour un autre qui habite la Croatie.



SAM_0639.JPG



SAM_0641.JPG



SAM_0647.JPG



SAM_0648.JPG



SAM_0650.JPG



Photos M L du samedi 24 mars