

巨细靡遗的管理及原木料来源的森林
(阿列及孚日森林的原木照片)

勃艮第橡木桶公司与其原木料供货商关系密切，因此不管是达米或毕永企业使用的橡木条板，都能够百分之百追踪其来源。这也就是说，达米与毕永企业与其他大制桶公司不同，他们能够提供给酒农特定并且不易取得的橡木桶原材料；像是来自法国阿列、孚日、汝拉、中央区、布列塔尼、勃艮第及涅夫勒等区的木材，以及数量有限的通赛 (Tronçais) 森林的木材，但要很久以前预订。我们也有东欧及美洲的橡木材料提供给客户，选择繁多。

原木照片



森林木料规章认证(标志)

达米及毕永两家企业都获得森林木料规章认证(简称PEFC)。此认证是在鼓励控管木料来源及程序这项好的做法。因着这项环保标章认证，客户及消费者得以确认产品来自正当经营的森林。



勃艮第橡木桶公司地址
ZA des Champs Lins
BP 1
21190 Meursault
法国

电话 : (+33) 3 80 25 92 55

手机 : (+33) 6 42 49 44 86

传真机 : (+33) 3 80 21 49 49

电邮信箱

info@tonnellerie-bourgogne.com
www.tonnellerie-bourgogne.com

DAMY
MEURSAULT - FRANCE

达米企业标志

达米制桶企业(DAMY)位于勃艮第大区的墨何索(Meursault), 已是家族企业第三代。杰里米·达米(Jérôme DAMY)是现任领导人。本企业由何杰·达米先生(Roger DAMY)于1946年创立, 接着由其子杰克·达米(Jacques DAMY)、这位制桶专家接手(他现在仍是工艺监督人); 目前传承到第三代杰里米手上。

达米企业每年制造约两万个橡木桶、雇用26名员工。

达米企业享誉全球, 因为墨何索、普里尼·孟哈谢(Puligny Montrachet)及沙夏涅(Chassagne)的顶级葡萄酒都是用我们的橡木桶酿制的。我们的橡木桶最适合用来酿白葡萄酒、特别是夏多内种白葡萄及黑皮诺种红葡萄。这就是为什么, 在博纳丘、隆河丘及薄酒莱等酒区的酒庄里, 80%的酿酒桶都是我们的产品。达米企业的橡木桶尤其可以让酒里的单宁酸变温和, 让葡萄酒给人甘甜温润的印象。它们让葡萄酒更有结构、厚实, 却又没有太重的木头或椰子味。由达米橡木桶酿出的白葡萄酒, 散发出最典型的香味是焦糖及烤核桃; 红葡萄酒则是有迷人的巧克力味道, 渗透味蕾。

Billon
TONNELLERIE
BEAUNE - FRANCE

毕永企业标志

毕永制桶企业(La Tonnellerie Billon)位于勃艮第大区的博纳市。领导人是文森·达米(Vincent Damy), 手下有二十二个制桶车间, 年产一万个橡木桶。毕永企业也有一个做橡木条板的车间。文森的父亲杰克·达米是勃艮第橡木桶公司的管理人, 同时监察达米企业及毕永企业的业务。

毕永企业的橡木桶过去有很长一段时间, 很受到酿制夏多内白葡萄酒及黑皮诺红葡萄酒的酒庄的喜爱。但现在主要的客户是隆河丘、薄酒莱及卢瓦尔河河谷产区的酒庄。

毕永企业的橡木桶让酿出的酒入口回香持久、释出烘焙的香料口味, 让各种品种不同的葡萄酒更完美。橡木桶扮演的重要角色, 让葡萄酒的初始香味能释放出来, 口里的回香更能持久。

TONNELLERIES
DE Bourgogne



达米家族照片

勃艮第橡木桶公司标志

勃艮第橡木桶公司(Les Tonnelleries de Bourgogne) 是达米及毕永制桶企业的出口业务代理人。我们的任务是根据每个客户的订单做出仔细的管理流程: 每个订单的特殊处理、制作及运送过程。

总产量的75%出口到全世界各地。



达米及毕永两家企业都获得林业技术中心核发的「法国传统橡木桶」标章(Fûts de tradition française)。这项标章是由法国制桶业协会设立的。拥有此标章, 证明一个橡木桶所有制造过程都符合严格的控管, 从原木料的来源记录、到木材湿度控制及遵守一定的制作章程。

勃艮第橡木桶公司的保证: 我们的木材原料至少以24个月的时间在大自然中风干。这个天然的干燥程序将木材的湿度降到14%至16%之间, 也藉由大自然洗去橡木的内酯元素, 提高了潜在的香味成份。

达米及毕永企业新的烘烧工艺

达米及毕永两家企业新发展出长烘烧工艺, 成为烘烧过程中的新选项。这项长烘烧工艺专为放在橡木桶内超过一年的葡萄酒而制定。具体来说, 就是橡木桶在烘烧工艺阶段, 柴火热烘的时间较长, 热度更深入橡木桶条板。这个长烘程序和正常烘热程序相比, 更需要时常旋转橡木桶, 以让橡木桶均匀受热。长烘程序产出的橡木桶酿出的酒表达出更细致的口感, 成为达米及毕永企业的著名招牌。

