

### Feinkörnigkeit und ursprünglicher Wald

Les Tonnelleries de Bourgogne hat eine gut etablierte Beziehung zu seinen Holzlieferanten, was eine 100 % Rückverfolgbarkeit des sowohl von Damy als auch von Billon verwendeten Daubenholzes garantiert. Das bedeutet, dass sie im Gegensatz zu Großunternehmen in dieser Branche fähig sind, den Winzern ganz spezifische und seltene Hölzer aus den Wäldern wie Allier, Vogesen, Jura, Centre, Bertranges, Burgunderland oder Nevers zu liefern, aber auch eine begrenzte Menge an Tronçais-Holz, sofern dieses lange Zeit im Voraus bestellt wird. Auch Eichenholz aus Osteuropa und Amerika werden in der breiten Produktpalette der beiden Fassbindereien angeboten.



**PEFC**™ Damy und Billon sind zukünftig PEFC  
PEFC / 10-31-1496 zertifiziert (Zertifizierungssystem für nachhaltige Waldbewirtschaftung). PEFC wirkt auf die gesamte Holz-Lieferkette zur Förderung umweltschützender Waldwirtschaftspraktiken ein. Dank seines Öko-Labels sind sowohl Kunden wie Verbraucher in der Lage, Holzprodukte aus nachhaltiger Forstwirtschaft zu identifizieren.



**TONNELLERIES**  
DE *Bourgogne*



**TONNELLERIES**  
DE *Bourgogne*

ZA des Champs Lins  
BP 1

21190 Meursault  
FRANKREICH

Tel: (+33) 3 80 25 92 55

Mobil: (+33) 6 42 49 44 86

Fax: (+33) 3 80 21 49 49

[info@tonnelleries-bourgogne.com](mailto:info@tonnelleries-bourgogne.com)

[www.tonnelleries-bourgogne.com](http://www.tonnelleries-bourgogne.com)

# DAMY

MEURSAULT - FRANCE

Die **Tonnellerie Damy** arbeitet in der dritten Fassbinder-Generation in Meursault und wird derzeit von Jérôme Damy geleitet. Roger Damy gründete 1946 das Unternehmen, welches dann von seinem Sohn, dem Fassbinder-Meister Jacques Damy (der auch heute noch die Arbeitsvorgänge beaufsichtigt), und anschließend von dessen Sohn Jérôme übernommen wurde.

Damy stellt jährlich ca. 20 000 Fässer her und arbeitet mit einem Team von 36 Mitarbeitern.

Die Damy Fässer sind weltweit bekannt und werden zum Reifen großer Weine aus Meursault, wie dem Puligny Montrachet und dem Chassagne verwendet. Ihr ausgezeichneter Stil eignet sich besonders für Weißweine, wie dem Chardonnay oder auch dem Pinot Noir unter den Rotweinen. Aus diesem Grund findet man auch 80 % der

Damy Fässer in den Weinanbaugebieten wie Côte de Beaune, Côtes du Rhône und Bordeaux.

Die Damy Weinfässer besitzen eine außergewöhnliche Kapazität Tannine zu verfeinern, was dem Wein einen süßlichen und runden Eindruck verschafft. Sie geben dem Wein Struktur und Gewicht, ohne ihm jedoch zu aufdringliche Holz- oder Kokosnoten zu verleihen. Zu der typischen Aromen- Beschreibung von Weißweinen, die in Damy Fässern gereift sind gehören Karamell und geröstete Nüsse, wohingegen sie Rotweinen durch ein hedonistisches Schokoladenaroma im Gaumen bereichern.

## Billon

TONNELLERIE  
BEAUNE - FRANCE

Die **Tonnellerie Billon** liegt im Burgunderland, in Beaune und seine Belegschaft mit 22 Fassbindern, die jährlich ca. 10 000 Fässer produzieren, wird von Vincent Damy geleitet. Billon besitzt und führt ebenfalls ein Schnitzerei-Atelier für Daubenholz. Der Vater von Vincent, Jacques Damy, ist Leiter der Tonnelleries de Bourgogne und überwacht zugleich die Aktivitäten der Fassbindereien Billon und Damy.

Die Billon Weinfässer wurden früher für die Weinbereitung des Chardonnay und des Pinot Noir verwendet, werden jedoch heutzutage für Weine aus dem Côtes du Rhône, Bordeaux oder Loire-Tal eingesetzt. Die Billon Weinfässer verleihen dem Wein einen erstaunlichen vollmundigen Geschmack mit würzigen Röstaromen, die die verschiedenen Sorten ergänzen. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Entwicklung, der primären Aromen und der Verbesserung des Mundgefühls.

## TONNELLERIES

DE Bourgogne



«Damy' family in the 40'»

**Les Tonnelleries de Bourgogne** ist das Export-Unternehmen für die Fassbindereien BILLON und DAMY beauftragt. Seine Organisation zeichnet sich besonders durch eine sehr sorgfältige Kundenbetreuung aus: Eine sorgfältige Bearbeitung, Herstellung und logistische Koordination jeder Bestellung. 75 % unserer Gesamtproduktion wird weltweit exportiert.



Die Tonnelleries Billon und Damy haben beide das Qualifizierungszeichen "**Fûts de tradition française**", von dem CTB (Technisches Zentrum für Holz) erhalten, das von dem französischen Verband der Fassbinder ins Leben gerufen wurde und zertifiziert, dass alle Bearbeitungsschritte der Fässer einer strikten Qualitätskontrolle unterzogen wurden, einschließlich der Rückverfolgbarkeit in Bezug auf die Herkunft der Rohhölzer und ihres Feuchtigkeitsgehalts während der Lagerung, sowie das genaue Einhalten der Herstellungsnormen.

**Die Garantie der Tonnelleries de Bourgogne:** Unser Holz trocknet mindestens 24 Monate lang an der freien Luft. Dieses natürliche Trocknungsverfahren reduziert den Feuchtigkeitsgehalt zwischen 14 und 16% und extrahiert Komponente durch Auswaschung der Lactone im Rohholz, was wiederum das Aroma-Potenzial erhöht.

### Neues Heizverfahren bei Damy und Billon

Damy und Billon haben kürzlich ein Verfahren für ein langes Toasting entwickelt und dieses zu ihrer herkömmlichen Anbrenntechnik hinzugefügt. Das langsame Toasting-Verfahren wurde für Weine entwickelt, die mehr als ein Jahr im Fass gelagert werden. Konkret bedeutet dies, dass die Fässer lange Zeit von innen angebrannt werden, was dazu führt, dass die Hitze tiefer in das Daubenholz eindringt. Hierfür müssen die Fässer häufiger als bei einem normalen Toasting-Verfahren gedreht werden, um ein regelmäßiges Anbrennen zu gewährleisten. Mit dieser Technik hergestellte Fässer von Billon und Damy verleihen den Weinen einen delikateren Ausdruck und eine elegantere Struktur.

