

Η Les Tonnelleries de Bourgogne έχει μακροχρόνιες σχέσεις με τους προμηθευτές της ξυλείας, που τους επιτρέπει να εξασφαλίζουν 100% εμπιστοσύνη για όλες τις βαρελοσανίδες και τα δάση προέλευσής τους και για τις δύο βαρελοποιίες Billon και Damy.

Αυτό σημαίνει ότι σε αντίθεση με άλλες μεγαλύτερες βαρελοποιίες είναι σε θέση να προσφέρουν στον οίνο τόσο συγκεκριμένα και δυσεύρετα δάση όπως Allier, Vosges, Jura, στο κέντρο της Γαλλίας, Bertranges, Bourgogne και Nevers καθώς επίσης και περιορισμένες ποσότητες από Tronçais αν παραγγελθεί νωρίτερα.

Σαν δρύινη επιλογή προσφέρεται και βελανιδιά από ανατολική Ευρώπη και από Αμερική.



Και οι δύο βαρελοποιίες Billon και Damy έχουν πιστοποιηθεί από το PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification).

Το PEFC δουλεύει σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού των δασών για την προώθηση της ορθής πρακτικής στα δάση. Χάρη στο οικολογικό σήμα της, οι πελάτες και οι καταναλωτές είναι σε θέση να αναγνωρίζουν τα προϊόντα που προέρχονται από την βιώσιμη διαχείριση των δασών.



TONNELLERIES
DE *Bourgogne*



TONNELLERIES
DE *Bourgogne*

ZA des Champs Lins - BP 1
21190 Meursault
FRANCE

Phone : (+33) 3 80 25 92 55

Cel : (+33) 6 42 49 44 86

Fax : (+33) 3 80 21 49 49

info@tonnelleries-bourgogne.com

www.tonnelleries-bourgogne.com

DAMY

MEURSAULT - FRANCE

Η **Tonnellerie Damy** είναι η τρίτη γενιά βαρελοποιών στο Mersault, με διευθυντή τον Jerome Damy. Ιδρύθηκε το 1946 από το M. Roger Damy, η βαρελοποιεία Damy πέρασε στο γιο του Roger, μεγάλο βαρελοποιό Jacques Damy ο οποίος ακόμα επιβλέπει την επιχείρηση, και αργότερα στον εγγονό του Jerome.

Η Damy παράγει περίπου 20.000 βαρέλια κάθε χρόνο και απασχολεί μια ομάδα 26 ατόμων.

Τα βαρέλια Damy είναι γνωστά σ'όλο τον κόσμο γιατί παλαιώνουν σ'αυτά κάποια από τα καλύτερα κρασιά όπως το Mersault, το Puligny Montrachet και το Chassagne. Το στυλ ταιριάζει τέλεια για ζύμωση στα βαρέλια ιδιαίτερα με Chardonnay και με Pinot Noir. Γι αυτό το λόγο τα βαρέλια Damy υπάρχουν σε ποσοστό 80% στα κελάρια των κτημάτων στη Cote de Beaune. Επίσης στα χαρμάνια της Cote de Rhone και του Bordeaux.

Τα βαρέλια Damy έχουν την ικανότητα να μαλακώνουν τις ταννίνες ενώ παράλληλα προσφέρουν μια γλυκιά στρογγυλή αίσθηση. Προσθέτουν δομή και βάρος στο κρασί χωρίς να μεταδίδονται υπερβολικές νότες δάσους και καρύδας. Η τυπική αρωματική περιγραφή για τα βαρέλια Damy στα λευκά κρασιά είναι η 'creme brule' και τα ψημένα αμύγλαδα, ενώ για τα κόκκινα κρασιά μια ηδονιστική νότα σοκολάτας καταλαμβάνει τον ουρανίσκο.

Billon

TONNELLERIE
BEAUNE - FRANCE

Η **Tonnellerie Billon** βρίσκεται στη Βουργουνδία στη Beaune και διευθύνεται από τον Vincent Damy, ο οποίος επιβλέπει 22 βαρελοποιούς με μια ετήσια παραγωγή 10.000 βαρέλια. Στη Billon ακόμα ανήκει ένας μύλος κοπής ξύλων. Ο Jaques Damy, ο πατέρας του Vincent, είναι ο διαχειριστής των Les Tonnelleries de Bourgogne, που επιτηρεί και την επιχείρηση Damy και την Billon. Η Tonnellerie Billon είναι καιρό γνωστή για τα βαρέλια για το Pinot Noir και για το Chardonnay, και τώρα χρησιμοποιείται εκτεταμένα στα χαρμάνια της Cote de Rhone/Bordeaux και στη περιοχή Val de Loire.

Τα βαρέλια Billon προσφέρουν ένα υπέροχο έκταση στον ουρανίσκο, καθώς συνεισφέρουν στα χαρακτηριστικά ψημένων μπαχαρικών. Τα καταφέρνουν πολύ καλά, εκεί όπου χρειάζεται η βελανιδιά να παίξει υποστηρικτικό ρόλο στο φρούτο, προωθώντας τα αρχικά χαρακτηριστικά και δίνοντας στήριξη στην έκταση του κρασιού.

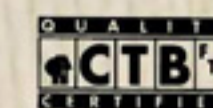
TONNELLERIES

DE Bourgogne



Η **Les Tonnelleries de Bourgogne** είναι υπεύθυνη για το τμήμα εξαγωγών και του Billon και του Damy. Ο κύριος στόχος του οργανισμού είναι να διαχειρίζεται επιμελώς το φάκελο κάθε πελάτη διεκπεραιώνοντας, κατασκευάζοντας και συντονίζοντας τα σχέδια των παραγγελιών.

Εξάγει το 75% της ολικής παραγωγής σε όλο τον κόσμο.



Και οι δύο Damy και Billon έχουν πιστοποιηθεί από το CTB (Centre Technique du Bois) που σημαίνει ότι παράγουν 'βαρέλια φτιαγμένα σύμφωνα με Γαλλικό στυλ και παράδοση'. Αυτή η πιστοποίηση που δημιουργήθηκε από τη Γαλλική Ομοσπονδία Βαρελοποιών, διασφαλίζει ότι όλα τα στάδια σε όλη τη διαδικασία παραγωγής έχουν υποβληθεί σε εκτενή ποιοτικό έλεγχο -

συμπεριλαμβανομένης και της ανιχνευσιμότητας των παρτίδων από σανίδες για την καταγωγή τους, τον έλεγχο του επιπέδου υγρασίας κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης των σανίδων, και την αυστηρή τήρηση των τεχνικών προδιαγραφών παραγωγής.

Les Tonnelleries de Bourgogne εγγυάται: Οτι το ξύλο έχει στεγνώσει στον αέρα για τουλάχιστον 24 μήνες. Αυτή η φυσική διαδικασία ξήρανσης μειώνει το επίπεδο υγρασίας στο ξύλο σε ποσοστό μεταξύ 14% και 16% και εξάγει τα σύνθετα υλικά, επιτρέποντας την διαρροή των πρώτων λακτονών δρύος, οι οποίες με τη σειρά τους αυξάνουν την πιθανότητα των αρωματικών συστατικών.

Νέο κάψιμο τόσο σε DAMY όσο και σε BILLON

Damy και Billon πρόσφατα ανακάλυψαν και πρόσθεσαν το Long Toast στις επιλογές τους για κάψιμο. Το Long Toast αναπτύχθηκε για τους οίνους που ωριμάζουν σε βαρέλι για πάνω από ένα χρόνο. Τεχνικά τα βαρέλια αφήνονται στη φωτιά για μεγάλο χρονικό διάστημα κατά τη διάρκεια του σταδίου του καψίματος, επιτυγχάνοντας μία βαθύτερη διείσδυση της θερμότητας στις σανίδες. Αυτό απαιτεί συχνότερη εναλλαγή του βαρελιού σε σχέση με το πρότυπο κάψιμο για την επίτευξη ενός ακόμη καψίματος. Ως αποτέλεσμα, τα βαρέλια έχουν μια πιο λεπτή έκφραση του στυλ όπου ο Damy και ο Billon είναι γνωστές, και μια πιο κομψή δομή.

