

木目の細やかさ - フォレスト オリジン

(写真 アリエ産とヴォージュ産の木材)

ブルゴーニュ樽製造は木材業者と密接な関係をベースとしているため、ダミーとビヨンで使用される木材は、いずれも原産地データが100%明示されています。

大手の樽製造業者とは異なり、入手が困難なアリエ、ヴォージュ、ジュラ、サントルといったフランス各地の森林の特別な木材をワイナリーに供給しています。

ベルランジュ、ブルゴーニュ、ヌヴェールのほかにも、早期の注文であれば、数量限定でトロンセの木材も提供しています。

ダミー社ならびにビヨン社の幅広いセレクションには、東欧やアメリカ産のオーク材も含まれます。

写真 木材



PEFC
PEFC/10-31-1496 PEFC森林認証プログラム

ダミー社ならびにビヨン社は、いずれもPEFC森林認証プログラムに認定されています。このプログラムは、木材供給のあらゆるプロセスにおける正しい取り扱いを促進しています。

このようなエコロジー品質認証によって、クライアントならびに消費者各位が、長期の環境保護計画に基づく森林で産出された木材を識別することができます。



TONNELLERIES
DE *Bourgogne*

住所 : ZA des Champs Lins

BP 1

21190 Meursault

FRANCE

電話 : (+33) 3 80 25 92 55

携帯電話 : (+33) 6 42 49 44 86

ファックス : (+33) 3 80 21 49 49

info@tonnelleries-bourgogne.com

www.tonnelleries-bourgogne.com

DAMY
MEURSAULT - FRANCE

ダミー

ムルソーを拠点とするダミー樽製造業社は、3世代に渡って樽を専門に製造しています。現在はジェローム・ダミーが企業の指揮を執っています。

1946年にロジェ・ダミーによって創立された企業は、息子で樽職人マスターのジャック・ダミーに引き継がれました。ジャックは、現在も全製造過程の監督を行っています。今日、企業の手綱はジェロームに引き継がれています。ダミーでは年間平均2万個の樽を製造しています。製造スタッフは26名で構成されています。

ダミー製の樽は、ピュリニー・モンラシエやシャッサニーヌのようなムルソーの名高いワインの醸造に使用され、世界中で高く評価されています。

そのスタイルは、シャルドネのような樽醸造の白ワインや、ピノワールを原料とする赤ワインの醸造に最適です。コート・ド・ボーヌワイナリーの80%で使用されるほかに、コート・デュ・ローヌやボルドーで使用されています。

ダミーの樽にはタンニンをしなやかにする特別な作用があり、ワインに丸みと甘みの印象を付与します。ワインに過度のウッドノートやココナッツのノートを与えることなく、構成力とボディを付与します。

ダミーの樽が生み出す典型的なアロマとして、白ワインにはクレーム・ブリュレやローストウォールナッツ、赤ワインには口蓋に広がる甘美なチョコレートの風味が挙げられます。

Billon
TONNELLERIE
BEAUNE - FRANCE

ビヨン

ビヨン樽製造業社は、ブルゴーニュのボーヌを拠点とし、年間約1万個を製造する22の樽製造業者を統括するヴァンサン・ダミーによって指揮されています。

ビヨン社は椀材のための小工房も有しています。

ヴァンサンの父であるジャック・ダミーは、ブルゴーニュ樽製造の取締役を務めるとともに、ビヨン、ダミー両社の企業活動の監督を行っています。

ビヨン製の樽は、伝統的にシャルドネとピノワールの醸造で知られてきましたが、今日ではコート・デュ・ローヌやボルドー、ヴァル・ド・ロワールのワイン醸造にも一般的に使用されるようになりました。

ビヨン製の樽は、ワインに卓越した品格と、焙煎スパイスをはじめとする豊かなアロマを付与します。ワインアロマの第一発達と、口内印象の発展に重要な役割を果たしています。

TONNELLERIES
DE *Bourgogne*



写真 ダミーファミリー

ブルゴーニュ樽製造

ブルゴーニュ樽製造は、ビヨン社とダミー社のための輸出部門です。この組織は、クライアントデータの綿密な管理を第一の任務とし、原料処理から製造、ロジスティックシステムまで、各注文を完全に管理しています。



ダミー社ならびにビヨン社製の樽はいずれも、CTB(木材技術センター)が交付する「フランス伝統の樽」の認定を受けています。フランス樽製造業連合が定めるこの認定は、木材の原産地データから熟成期間の湿度まで、樽製造のあらゆるプロセスが厳しい品質管理下に置かれていることを証明するものです。また樽の製造は、製造規格を厳格に適用しています。

ブルゴーニュ樽製造の保証: 当社の木材は、屋外で最低24ヶ月間乾燥させています。このような自然乾燥によって、木材の湿度が14~16%に減少されるとともに、オーク原木のラクトンの浄化を促す成分を抽出することによって、アロマ分子の潜在的な能力を高めます。

ダミー社ならびにビヨン社の新加熱プロセス

ダミー社ならびにビヨン社では、木材の加熱処理過程に、新しい長時間加熱システムを開発しました。このプロセスは、樽内で1年以上寝かされるワインに適用されます。

加熱処理において樽を長時間燻火にさらし、木材の芯にまで熱を浸透させます。均等に熱を行き渡らせるために、通常の加熱処理よりも頻りに樽を回転させる必要があります。

このように製造された樽は、ダミー社ならびにビヨン社の名声を形づくる繊細なスタイルと、よりエレガントなストラクチャーを実現します。

