

Благодаря давно налаженным и проверенным временем договорам с поставщиками дуба, Les Tonneleries de Bourgogne в состоянии проследить происхождение всей бочарной клепки, вплоть до леса. Это также означает, что в отличие от многих больших бондарен, Les Tonneleries de Bourgogne способны предложить виноделу бочки сделанные из самого качественного дуба из лесов в Альере (Allier), Вогезах (Vosges), Журе (Jura), центре Франции (Centre de la France), Бертранже (Bertranges), Бургундии и Невере (Bourgogne et Nevers), а также ограниченное количество бочек из Тронсе (Tronçais), при условии оформления предварительного заказа. Кроме того, Les Tonneleries de Bourgogne предлагают своим виноделам бочки из восточноевропейского и американского дуба.



PEFC™ PEFC. Обе бондарни, Dany и Billon, получили сертификаты PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification). Программа PEFC обеспечивает контроль и современные, экологически обоснованные технологии лесопользования. Благодаря такой экологической маркировке, покупатели и потребители легко могут идентифицировать продукцию, выпущенную в соответствии с экологическими стандартами производства.



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@tonneleries-bourgogne.com

www.tonnelleries-bourgogne.com

DAMY

MEURSAULT - FRANCE

Tonnellerie Damy Бондарня Дами (Tonnellerie Damy) основана в 1946 господином Рожером Дами (Roger Damy) в Мерсо (Meursault), Бургундия, Франция. Со временем Рожер Дами передал управление производством своему сыну, мастеру-бондарю Жаку Дами (Jacques Damy), который и сейчас, несмотря на возраст, принимает активное участие в жизни предприятия. Владелец предприятия в настоящее время является Жером Дами (Jégôme Damy), сын Жака Дами и внук Рожера. Таким образом, современная Бондарня Дами-это уже третье поколение бондарей в Мерсо.

У Дами работает 26 человек, которые производят порядка 20000 бочек в год.

Дубовые бочки Дами получили широкую известность в мире благодаря производству знаменитых вин в Мерсо (Meursault), Пюлиньи-Мораше (Puligny-Montrachet) и Шассань (Chassagne-Montrachet). Продукция Дами идеально подходит к белым винам, которым необходима выдержка в дубовых бочках-особенно Шардоне (Chardonnay), а также к красным винам из Пино Нуар (Pinot Noir). Именно поэтому бочки Дами можно найти в 80% погребов в Бургундии (Côte de Beaune), долины Роны (Côtes du Rhone) и Бордо (Bordeaux).

Дубовые бочки Дами обладают изумительной способностью смягчать терпкость вина и придавать бархатистый и мягкий вкус. Они делают вина более гармоничными и полными, не добавляя при этом дубовых и кокосовых ароматов. Характерная для бочек Дами ароматика белых вин-это крем-брюле и обожженный орех, а для красных вин-шоколад.

Billon

TONNELLERIE
BEAUNE - FRANCE

Tonnellerie Billon Бондарня Бийон (Tonnellerie Billon) находится в Бургундии (Beaune). Здесь работают 22 бондаря, производящих 10000 бочек в год. Руководит производством Вансан Дами (Vincent Damy), второй сын Жака Дами (Jacques Damy), который является директором Les Tonnelleries de Bourgogne, управляющей компанией бондарен Дами и Бийон (Tonnellerie Damy и Tonnellerie Billon).

Бочки Бийон давно и успешно используются для выдержки Пино Нуар (Pinot Noir) и Шардоне (Chardonnay). В последнее время все больше и большее виноделов Долины Роны (Côtes du Rhone), Бордо (Bordeaux) и Долины Луары (Val de Loire) покупают эти бочки для выдержки своих вин. Дубовые бочки Бийон придают вину более длинное послевкусие с пряными ароматами, которые хорошо сочетаются с сортовой ароматикой винограда. Эти бочки хороши в том случае, когда необходимо придать вину дополнительную ароматику, дополняющую первичную ароматику.

TONNELLERIES

DE Bourgogne



«Семья Дами в 40-е.»

Les Tonnelleries de Bourgogne занимается экспортом продукции обеих бондарен - Tonnellerie Damy и Tonnellerie Billon. основополагающим принципом работы является тщательное и скрупулезное исполнение заказа клиента-от обработки документов, до производства бочек и координации доставки. Les Tonnelleries de Bourgogne экспортирует 75% продукции Tonnellerie Damy и Tonnellerie Billon во все страны, где производится вино.



Оба производства, Tonnellerie Damy и Tonnellerie Billon, сертифицированы по стандарту СТВ (Centre Technique du Bois), подтверждающим что все дубовые бочки «сделаны во французском стиле и традиции». Эта сертификация, созданная Французской Федерацией Бондарей, гарантирует что все этапы производства включают строгий контроль качества-от возможности проследить происхождение заготовок для бочарной клепки в каждой бочке до контроля влажности во время выдерживания дуба и строгого соблюдения стандартов производства.

Гарантия Les Tonnelleries de Bourgogne :

Заготовки для бочарной клепки сушатся под открытым небом минимум 24 месяца. Такая естественная сушка позволяет уменьшить влажность до 14-16% и удалить избыток лактонов дуба, что позволяет расширить ароматику и текстуру вина.

Новый обжиг в Tonnellerie Damy и Tonnellerie Billon

Damy и Billon разработали и внедрили новый вариант обжига-Длинный. Новый обжиг был разработан для вин которым необходимо длительное, больше года, выдерживание в дубе. Такой обжиг достигается длительным выдерживанием бочки на углях, что гарантирует проникновение жара глубоко в древесину. Для длинного обжига необходимо более частое вращение бочки на углях, по сравнению с традиционным обжигом. В результате, бочки обладают более тонкой ароматикой и придают винам более элегантную структуру, так характерную для бочек Damy и Billon.

