

Nos Chauffes

— M : MAISON

Notre chauffe maison - une flamme moyenne pour une pénétration de la chauffe de 3 à 5 mm et une couleur de pain grillé. Cette chauffe à l'impact aromatique marqué (chocolat, café et vanille) permet de produire des vins de caractère, charnus et souples en milieu de bouche tout en conservant une finale fraîche.

- *Château le Sartre - Pessac-Léognan*
- *Château Ollieux-Romanis - Corbières*
- *Domaine des Perdrix - Nuits St Georges*
- *Jacques Carillon - Puligny-Montrachet*

— ST : SPECIAL TOAST

Un arrosage fréquent combiné à une flamme moyenne nous garantit une légère chauffe brune qui pénètre dans le bois à 6-7 mm. ST apporte de délicates notes de chauffe, tout en révélant l'élégance, la longueur et la minéralité du vin. Elle complexifie le nez et met en avant le caractère fruité et floral.

- *Château la Rivière - Fronsac*
- *Domaine Dauvissat - Chablis*
- *Vouette et Sorbée - Champagne*

— GC : GRAND CRU

Un arrosage régulier, combiné à une cuisson prolongée à haute température, crée notre chauffe la plus extrême et la plus profonde (7-8 mm). Cette chauffe de couleur café ajoute de la richesse et de la structure au vin. Le fût supporte le vin en lui apportant du corps et de la longueur. « Grand Cru » est notre chauffe « forte » qui appelle des vins riches et puissants pour éviter une prépondérance du boisé.

- *Domaine Ramonet - Chassagne-Montrachet*
- *Domaine G.Y. Dufouleur - Nuits-Saint-Georges*
- *Château Corton André - Aloxe-Corton*

— LF : LEGERE ET FRUITEE

Une chauffe légère conçue pour respecter le caractère fruité du vin. Les bois poussent dans des sols crayeux, drainants et moins fertiles qui produisent des bois moins riches en tannins et précurseurs d'arômes. Nous utilisons l'eau et la vapeur pour cette chauffe moyenne-légère, dans le but de respecter la délicatesse du bois et limiter le développement des arômes de chauffe. Cette technique permet également une pénétration profonde de la chaleur, évitant tout aspect vert au fût.

Recommandé pour un élevage court (entre 6 et 10 mois).

- *Domaine Jacquesson - Rully*
- *Chateau de Chamirey - Mercurey*
- *Domaine Pichon - Côte Rôtie*



Nos Chauffes

— CLL : CHAUFFE LONGUE ET LEGERE

A l'opposé de la GC, la CLL est délicatement chauffée sur des braises et une flamme très basse.

La basse température ainsi atteinte est compensée par la durée de la chauffe, nous permettant d'obtenir un profil de couleur miel et une pénétration de 3-5mm. Cette chauffe très légère a un impact aromatique minimal sur le vin mais apporte fraîcheur et longueur, pour des vins tendus, salins. Cette chauffe nécessite des élevages plus longs, afin de s'intégrer complètement au vin (12 mois +).

- *Château Haut Bailly, Grand Cru Classé - Pessac-Léognan*
- *Maison Chapoutier - Vallée du Rhône*
- *Domaine Guillot-Broux - Macon*
- *Domaine des Perdrix - Nuits-Saint-Georges*

— CL : CHAUFFE LEGERE

Cette chauffe est née d'une collaboration de plusieurs années avec des domaines pratiquant des élevages longs. Le processus de chauffe est identique, mais la durée est divisée par 2, conservant un bois très frais qui, avec le temps apportera sa pureté au vin. Cette chauffe est adaptée aux élevages longs (18 mois +) sur des raisins de haute qualité, aptes à supporter le supplément de structure apporté par le bois.

- *Thibaut Liger-Belair - Nuits-Saint-Georges*
- *Jacques Prieur - Meursault*
- *Taupenot-Merme - Morey-Saint-Denis*

— CLL + : CHAUFFE LONGUE ET LEGERE PLUS

Cette chauffe longue et légère, dérivée de notre classique CLL, a été spécialement développée pour tirer le meilleur de notre bois « Pierre ». Nous remplaçons les dernières minutes de chauffe de notre CLL par un rapide « coup de flamme », afin de faire ressortir la richesse naturelle des bois « Pierre », tout en préservant leur structure.

- *Clos de Tart - Morey-Saint-Denis*
- *Château du Tertre, Grand Cru Classé - Margaux*
- *Jean Pillot - Chassagne Montrachet*

	CHAUFFE avec EAU			CHAUFFE SECHE				
	LF	ST	GC	CL	CLL	CLL+	M	M+
Température	X	XX	XXX	X	X	X	XXX	XXX
Flamme	X	XX	XXX	X	X	X	XXX	XXX
Eau	XX	XX	XXX	X	X	X	X	X
Durée	XXX	XXX	XXXX	X	XXX	XX	XX	XXX

Nota : L'eau apporte une meilleure pénétration de la chauffe tout en diminuant la température.

