



GUÍA TÉCNICA TONNELLERIE DE MERCUREY

*Nuestra profesionalidad
empieza en el bosque*





Del bosque a la duela, y luego a la barrica,
la Tonnellerie de Mercurey es el resultado de
una larga tradición familiar y de la pasión
personal de Carole y Nicolas TARTERET.

Una gama completa, diseñada gracias
a la experiencia adquirida tanto en Francia como en
los otros países, basada en un concepto único
de ensamblaje de maderas, conjugado con tostados
que permiten sacar la quintaesencia de ellas.



TM EL ROBLE

NUESTROS CRITERIOS DE SELECCIÓN

Tonnellerie de Mercurey tiene fama por su precisión en el ensamblaje del roble, que reúne en cada barrica 3 bosques específicos.

Desde hace 20 años, esta filosofía de ensamblaje da satisfacción a nuestra clientela, por la constancia y la homogeneidad de las barricas, obtenidas año tras año.

Las claves de esta constancia se encuentran en la relación con nuestro taller de duelas integrado, NT Bois, situado en Champagne, taller del que sale el 100% de nuestras maderas. Gracias al taller de duelas, contamos con la experiencia y las competencias en lo referente al Roble francés de Nicolas Tarteret y de su equipo de especialistas de la madera.

Históricamente, los bosques de roble francés fueron plantados sobre suelos pobres, ya que las tierras fértiles estaban reservadas para la agricultura.

Debido a la situación geográfica de nuestro taller de duelas, tenemos acceso en un radio de 300 Km, al conjunto de los terruños disponibles en Francia.

EL ENSAMBLAJE, LA GARANTÍA DE NUESTRA REGULARIDAD

Cada árbol, influenciado por el terruño, el clima, la exposición y los árboles adyacentes, es único.

En NT Bois, nuestro taller de duelas, tenemos en cuenta estos 3 criterios (tamaño del grano, gestión del bosque y terruño) para evaluar de manera objetiva la calidad de cada duela que luego será clasificada.

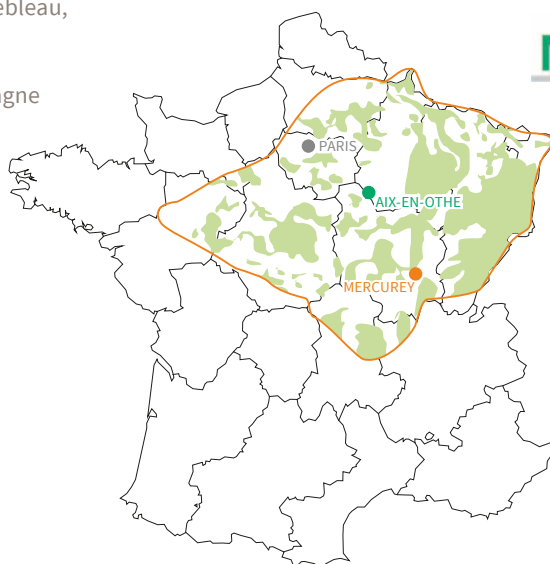
La precisión de esta clasificación, junto con el volumen producido por NT Bois, nos permite obtener un importante catálogo de duelas, para componer ensamblajes homogéneos y constantes en el tiempo.

EL TERRUÑO

Al mismo título que la viña, que busca en el terruño en el que es cultivada durante décadas el agua y los nutrientes necesarios a su crecimiento, el roble se alimenta con los compuestos del suelo en que crece durante 150 a 200 años. En función de sus recursos minerales e hídricos, así como por sus características físicas, el tipo de suelo afecta en gran medida la calidad y la composición química de la madera. Esto se traduce especialmente por un color y un olor específicos.

Hemos aislado 3 terruños específicos de nuestra región:

- Terruño arenoso:
Bosques estatales de Fontainebleau, Russy...
- Terruño calcáreo:
Bosques de Othe y de Champagne
- Terruño pedregoso:
Bosques de Chatillon y del norte de Borgoña.
Estos ensamblajes muy precisos se encuentran en nuestra gama Evolution.



NT Bois

TM
MERCUREY
FRANCE



TM EL ROBLE

NUESTROS CRITERIOS DE SELECCIÓN

TAMAÑO DEL GRANO

El grano representa el crecimiento anual del roble.

La velocidad de crecimiento, que depende de la lluvia, de la riqueza del suelo y de la competencia con los árboles adyacentes, puede variar, produciendo granos de diferentes tamaños (de menos de 1 mm a más de 5 mm). Un crecimiento lento o rápido provocará una proporción diferente de los tejidos de la madera y, por lo tanto, una composición química variada.

Durante la transformación de la «Madera Fresca», clasificamos los leños en 2 categorías, basadas principalmente en el tamaño del grano:

- Grano gordo (más de 4 mm), dedicados a los licores (Cognac, Armagnac...)
- Grano fino (menos de 4 mm), asociados a colores específicos de la madera y adaptado a la crianza de los vinos

Después de secada la madera, pasamos a la etapa de la fabricación de las duelas. Serán clasificadas y separadas a su vez en 4 nuevos grupos:

- Grano medio
- Grano fino
- Grano muy fino
- Grano extra fino

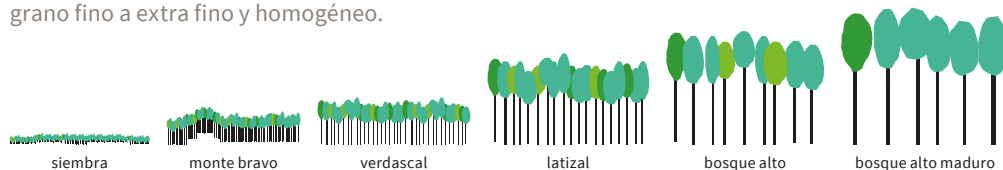
A lo largo de toda esta cadena de clasificación y de secado, se conserva una trazabilidad completa.

LA SILVICULTURA: BOSQUES ALTOS O MONTES BAJOS

BOSQUES ALTOS

Estos bosques fueron creados en el siglo XVII, para producir madera de alta calidad destinada a la construcción naval. El desarrollo del vapor y la utilización del acero a partir del siglo XIX (en detrimento de la vela y de la madera) permitieron que los toneleros dispusieran de estos robles excepcionales.

Los árboles son plantados y regenerados en una densidad alta: más de 100.000 árboles por hectárea, y luego son seleccionados año tras año para producir, dos siglos más tarde, 150 árboles maduros de alta calidad. El secreto de este método es la competencia entre los árboles, que los impulsa a crecer muy alto, para buscar la luz. La madera procedente de los bosques altos presenta generalmente un grano fino a extra fino y homogéneo.

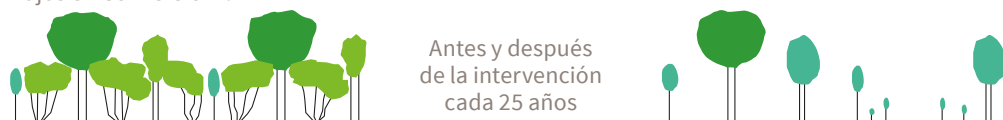


Además, en ciertas zonas, el nivel de competencia entre los robles ha sido aumentado aún más, para llevar la primera rama a una altura mayor. Esto se obtiene aumentando el tiempo entre cada intervención humana. Se provoca así una transferencia de crecimiento de la anchura hacia la altura, lo que agrupa más el grano. Por la altura que tiene el tronco, esta gestión específica del bosque recibe el nombre de «**Bosques Altos**».

MONTES BAJOS

Estos bosques representan actualmente el 70% de los bosques franceses y se caracterizan por una mezcla de bosques de madera o troncos y de madera para calefacción, mezcla llamada Bosquecillo o Matorral. Contrariamente a los bosques altos, estos bosques se renuevan naturalmente, y no se plantan. Cada 25 años aproximadamente, los árboles maduros (o troncos) son cortados. La madera procedente de los «Montes Bajos» puede presentar un grano homogéneo y una parte más baja de la madera recolectada puede ser utilizada en tonelería.

Estos últimos años, han evolucionado los modos de silvicultura y una mayoría de los bosques «Montes Bajos» han sido transformados progresivamente en Bosques Altos por la ONF y por los propietarios que desean producir madera de alta calidad. A estos bosques los llamaremos «Montes Bajos en Conversión».



TRADITION

Nuestra gama histórica, un ensamblaje de granos y de colores variados que procede de, como mínimo, 3 bosques.

ENSAMBLAJE GRANO FINO 2 AÑOS - 27 MM

Después de 24 meses de secado al aire libre en nuestro parque de secado de Forêt d'Othe (Sur de Champagne), elegimos maderas procedentes de 3 bosques diferentes como mínimo.

Este ensamblaje está formado principalmente por granos finos procedentes de «Montes Bajos» y se completa con granos muy finos de «Montes Bajos en Conversión» y algunas duelas con grano superior a 3 mm:

>3 mm: 4 duelas // Grano fino: 18 a 20 duelas // Grano muy fino: 8 a 10 duelas

ENSAMBLAJE GRANO MUY FINO 3 AÑOS - 27 MM

Después de 36 meses de secado al aire libre en nuestro parque de secado de Forêt d'Othe (Sur de Champagne), elegimos maderas procedentes de 3 bosques diferentes como mínimo.

Este ensamblaje está formado principalmente por granos muy finos procedentes de «Bosques Altos» y se completa con granos muy finos procedentes del «Montes Bajos en Conversión». Se añade una duela de grano superior a 3 mm:

>3 mm: 1 duela máximo // Grano fino: 10 duelas // Grano muy fino: 20 duelas

El concepto es el mismo que para la Selección Grano Fino 2 años, con criterios superiores en términos de grano y de color.

SELECCIÓN NICOLAS

Después de 30 meses de secado al aire libre en nuestro parque de secado de Forêt d'Othe (Sur de Champagne), elegimos maderas procedentes de 3 bosques diferentes como mínimo.

Este ensamblaje está formado principalmente por granos muy finos procedentes de «Bosques Altos» y se completa con granos muy finos procedentes del «Montes Bajos en Conversión». Se añade una duela de grano superior a 3 mm:

>3 mm: 1 duela máximo // Grano fino: 10 duelas // Grano muy fino: 20 duelas

La localización de los bosques y la calidad de los suelos elegidos para la Selección Nicolas son específicas y estas maderas, que tienen colores más claros, se conjugan perfectamente con nuestro tostado CLL.

HAUTE FUTAIE

Haute Futaie es una selección de maderas procedentes exclusivamente de bosques explotados como «Bosques Altos».

Los árboles son plantados en alta densidad (100 000 / ha) y son seleccionados progresivamente durante su crecimiento para obtener solamente 150 árboles maduros, cerca de 2 siglos más tarde.

El alto nivel de competencia para buscar la luz en estos bosques obliga a los árboles a desarrollarse en altura, lo que produce granos extra finos con perfil aromático específico. Esta madera se seca al aire libre durante 30 meses en nuestro parque de secado de Forêt d'Othe (Sur de Champagne), donde está situado nuestro taller de duelas.

Selección de maderas			Formatos	Tostados asociados
27 mm	Tradition	ENSAMBLAJE GRANO FINO	BG / BX / 300L / 400L / 500L	ST / M / GC / M+
		ENSAMBLAJE GRANO MUY FINO	BG / BX	ST / M / GC / M+
		SELECCIÓN NICOLAS	BG / BX / 300L / 400L / 500L	CLL
		SELECCIÓN HAUTE FUTAIE	BG / BX	CL / CLL / ST / M





NUESTRAS SELECCIONES DE TERRUÑOS

TERRUÑO CRAIE

Después de 30 meses de secado al aire libre en nuestro parque de secado de Aix-en-Othe (Sur de Champagne), son seleccionadas las maderas más claras, procedentes de los bosques y suelos calcáreos de Champagne y del norte de Chablis (explotados en Montes Bajos). Se ensamblan así las maderas de 3 bosques de terruño idéntico.

Los granos de la Selección Craie son idénticos a la Selección Grano Fino 3 años.

TERRUÑO PIERRE

La madera Pierre proviene exclusivamente de bosques «Montes Bajos», situados en la cima de las colinas del norte de Borgoña, del Barrois o de las mesetas de Lorena, que tienen suelos secos y rocosos. Los árboles, de baja altura, tienen un desarrollo más caótico. Por ello, la madera «Pierre» posee una heterogeneidad intrínseca que completa naturalmente nuestra filosofía de ensamblaje. En la barrica se constata directamente esta variación de grano en el mismo centro de cada duela.

La madera Pierre se seca al aire libre durante 30 meses en nuestro parque de secado de Forêt d'Othe (Sur de Champagne), donde está situado nuestro taller de duelas.

PRESTIGE

Este ensamblaje específico está formado únicamente por granos muy finos, procedentes de nuestra mejor selección de robles de Bosques Altos que han crecido en suelos arcillo-arenosos. Es una selección exclusiva, que tiene un color rosa claro único y un olor delicado que recuerda el cedro.

Esta madera se seca 30 meses al aire libre en nuestro parque de secado de Forêt d'Othe (Sur de Champagne), donde está situado nuestro taller de duelas.

Esta calidad de madera la encontramos en determinados árboles de los pequeños bosques estatales cuando domina la composición del suelo, como Fontainebleau, Senonches, Reno-Valdieu, Belleme, Russy, Boulogne, Beaulieu, La Haie Renaut, Tronçais, Berce y Retz.

Selección de maderas			Formatos	Tostados asociados
27 mm	Evolution	TERRUÑO CRAIE	BG / BX / 300L / 500L	LF
		TERRUÑO PIERRE	BG / BX / 300L / 500L	CLL+
		PRESTIGE	BG / BX / 300L / 500L	CL / CLL

BORDEAUX

Barricas de 22 mm dedicadas a las cepas de la región de Burdeos disponibles solamente en 225 L - 24 meses de secado.

SELECCIÓN GRANO FINO - 22 MM

Después de 24 meses de secado al aire libre en nuestro parque de secado de Forêt d'Othe (Sur de Champagne), elegimos maderas procedentes de 3 bosques diferentes como mínimo.

Este ensamblaje está formado principalmente por granos muy finos procedentes de «Bosques Altos» y se completa con granos muy finos y finos procedentes del «Montes Bajos en Conversión». Se añade una duela de grano superior a 3 mm.

SELECCIÓN NICOLAS - CLL 22 MM

Después de 24 meses de secado al aire libre en nuestro parque de secado de Forêt d'Othe (Sur de Champagne), elegimos maderas procedentes de 3 bosques diferentes como mínimo.

Este ensamblaje está formado principalmente por granos muy finos procedentes de «Bosques Altos» y se completa con granos muy finos procedentes del «Montes Bajos en Conversión». Se añade una duela de grano superior a 3 mm.

La localización de los bosques y la calidad de los suelos elegidos para la Selección Nicolas son específicas y estas maderas, que tienen colores más claros, se conjugan perfectamente con nuestro tostado CLL.

PRESTIGE - 22 MM

Este ensamblaje específico está formado únicamente por granos muy finos y extra finos, procedentes de nuestra mejor selección de robles de «Bosques Altos» que han crecido en suelos arcillo-arenosos.

Es una selección exclusiva, que tiene un color rosa claro único y un olor delicado que recuerda el cedro. Esta madera se seca 24 meses al aire libre en nuestro parque de secado de Forêt d'Othe (Sur de Champagne), donde está situado nuestro taller de duelas.

Esta calidad de madera la encontramos en determinados árboles de los pequeños bosques estatales cuando domina la composición del suelo, como Fontainebleau, Senonches, Reno-Valdieu, Belleme, Russy, Boulogne, Beaulieu, La Haie Renaut, Tronçais, Berce y Retz.

Selección de maderas		Formatos	Tostados asociados	
22 mm	Bordeaux	SELECCIÓN GRANO FINO	BX	ST / M
		SELECCIÓN NICOLAS	BX	CLL
		SELECCIÓN HAUTE FUTAIE	BX	ST / M
		PRESTIGE	BX	CL / CLL



TM NUESTROS TOSTADOS

M: MAISON

Nuestro tostado de la casa se realiza con una llama intensa, para tener una penetración de tostado de 3 a 5 mm y una coloración parda. Esta gama (M, M+ y M++) tiene un impacto aromático marcado (chocolate, café, pan tostado) y proporciona redondez, dulzor y amplitud a los vinos.

🍷 *Domaine Berthelelot - Meursault*
🍷 *Domain Jean Pillot - Chassagne-Montrachet*

🍷 *Château Beaupré - Provence*
🍷 *Château du Tertre - Margaux*

ST: SPECIAL TOAST

Tostado medio, combinado con un riego frecuente, lo que produce una ligera coloración parda que penetra profundamente en la madera (6-7 mm). Un hermoso equilibrio entre prolongamiento en la boca y volumen obtenido completa las delicadas notas de bollo tostado. La final salina proporciona amplitud y frescor al vino.

🍷 *Domaine Philippe Colin - Chassagne-Montrachet*
🍷 *Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet*
🍷 *Domaine La Janasse - Châteauneuf du Pape*

🍷 *Domaine Faiveley - Nuits Saint Georges*
🍷 *Château La Rivière - Fronsac*
🍷 *Château Fesles - Loire*

GC: GRAND CRU

Un riego regular, combinado con una cocción prolongada a alta temperatura, crean nuestro tostado más profundo (7-8 mm), con un color café. Las notas de torrefacción, de especias y de chocolate son la firma de este tostado fuerte que aporta al vino riqueza, estructura y prolongación.

🍷 *Domaine Ramonet - Chassagne-Montrachet*
🍷 *Domaine Ulysse Colin - Champagne*

🍷 *Domaine Ollieux-Romanis - Languedoc*
🍷 *Domaine Ferraton - Vallée du Rhône*

LF: LIGERO Y AFRUTADO

Este tostado medio-ligero ha sido elaborado para nuestras maderas procedentes del terruño «Craie», con suelos drenantes y menos fértiles que producen maderas específicas muy minerales.

La utilización del agua y del vapor limita el desarrollo de los aromas de tostado, para poner de realce el carácter afrutado del vino. Aporta ligereza, redondez y elegancia al vino; el tostado LF se recomienda para las crianzas cortas, entre 6 y 12 meses.

🍷 *Domaine Jacqueson - Rully*
🍷 *Domaine Selosse - Champagne*

🍷 *Domaine Fleury - Champagne*
🍷 *Château de Chamirey - Mercurey*

🍷 Vin rouge / 🍷 Vin blanc



CLL: TOSTADO LARGO Y LIGERO

El tostado CLL, calentado lentamente bajo brasas y una llama muy baja, nos permite obtener un color miel y una penetración de 3-5 mm. Este tostado ligero tiene un impacto aromático mínimo en el vino y aporta frescor, mineralidad y prolongación en la boca para vinos tensos y salinos. Está muy bien adaptado para las crianzas medianas y largas (10 meses y más).

🍷 *Domaine Guillot-Broux - Mâcon*

🍷 *Domaine Guy Amiot - Chassagne-Montrachet*

🍷 *Domaine Larue - Saint-Aubin*

🍷 *Château Haut Bailly - Pessac-Léognan*

🍷 *Domaine des Perdrix - Nuits Saint Georges*

🍷 *Maison Chapoutier - Vallée du Rhône*

CL: TOSTADO LIGERO

Este tostado, el más ligero de nuestra gama, es el resultado de una colaboración de varios años con fincas que realizan crianzas largas. Hemos elegido la asociación de nuestras maderas de muy alta calidad (Bosques Altos y Prestige) para aportar tensión y pureza al vino. El suplemento de estructura aportado por el carácter maderado conviene particularmente a los racimos de alta calidad, en crianzas más largas, para integrarse perfectamente en el vino.

🍷 *Jean-Louis Chave - Vallée du Rhône*

🍷 *Domaine de Villaine - Bouzeron*

🍷 *Château de la Cree - Santenay*

🍷 *Thibault Liger Belair - Nuits Saint Georges*

🍷 *Clos de Tart - Morey Saint Denis*

🍷 *Château de la Selve - Vallée du Rhône*

CLL +: TOSTADO LARGO Y LIGERO PLUS

Este tostado ha sido desarrollado específicamente para sacar el mejor provecho de nuestra madera procedente del terruño «Pierre». Para que sobresalga la riqueza natural de estas maderas, aplicamos un rápida «llamarada» en los últimos minutos del tostado: obtenemos así delicadas notas ahumadas y un efecto volumen y prolongación, al tiempo que preservamos el frescor.

🍷 *Alex Gambal - Beaune*

🍷 *Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses*

🍷 *Domaine Yvan et Guy Dufouleur - Nuits Saint Georges*

🍷 *Maison Pichon - Vallée du Rhône Denis*

🍷 *Taupenot-Merme - Morey Saint-Denis*

🍷 *Domaine de Tholomies - Minervois*

	TOSTADO al AGUA			TOSTADO SECO				
	LF	ST	GC	CL	CLL	CLL+	M	M+
Temperatura	X	XX	XXX	X	X	X	XXX	XXX
Llama	X	XX	XXX	X	X	X _x	XXX	XXX
Agua	XX	XX	XXX	X	X	X _x	X	X
Duración	XXX	XXX	XXXX	X	XXX	XX	XX	XXX

Nota: El agua aporta una mejor penetración del calor, al tiempo que reduce la temperatura.



TM

TM

NUESTRO CONTROL

CALIDAD Y TRAZABILIDAD

Con la apertura de nuestro nuevo edificio en julio de 2009, Tonnellerie de Mercurey ha invertido de manera significativa en una unidad de producción que está a la punta de la tecnología. Nuestra finalidad es suministrarle barricas de alta gama, fabricadas en una planta orientada hacia la protección del medio ambiente y que refleja nuestras convicciones principales: «conjugar el respeto y la tradición de la Tonelería al servicio de sus vinos».



Nuestros vínculos privilegiados con nuestro taller de duelas NT Bois nos permiten garantizarle:

- Una procedencia de origen francés, con certificación PEFC
- Una trazabilidad completa «desde el bosque hasta la barrica»

Las certificaciones ISO 9001 e ISO 22000 le garantizan el dominio, la homogeneidad, la trazabilidad y la reproducibilidad de nuestro proceso de fabricación y de nuestra calidad de servicio.

Al colaborar de manera estrecha con laboratorios dedicados al mundo del vino, Tonnellerie de Mercurey realiza pruebas regulares de sus maderas y de su abastecimiento de aire y de agua, para evitar cualquier contaminación química de sus productos.

Nuestro edificio ha sido construido según las líneas directrices vitícolas, para reducir los riesgos fitosanitarios.





La diferencia por la exigencia

Desde el bosque hasta el vino, nuestros Equipos, formados por Expertos del Bosque, serradores experimentados, artesanos toneleros y enólogos confirmados, le brindan un ensamblaje rico y homogéneo de competencias profesionales.

La profesionalidad de nuestros Expertos - Oficio, en cada etapa de su proyecto, le garantiza una respuesta cualificada y personalizada a cada una de sus exigencias.

Una empresa familiar de tamaño humano, dotada con una gama de competencias profesionales y de capacitaciones de punta, reconocidas en cada sector.

Este abanico de recursos permite que Tonnellerie de Mercurey se sitúe como actor global del mercado de la fabricación de barricas, tanto en Francia como en todo el mundo.





M E R C U R E Y
F R A N C E

Tonnellerie de Mercurey

Rue de Rolline - 71640 MERCUREY - Bourgogne - Francia

Tél : 00.33/(0)3.85.98.11.70 - Fax : 00.33/(0)3.85.98.11.71

E-mail : commercial@tonnellerie-de-mercurey.com

www.tonnellerie-de-mercurey.com