



GUIDE TECHNIQUE DE LA TONNELLERIE DE MERCUREY

*Notre savoir-faire
commence dès la forêt*





De la forêt au merrain, puis au fût,
la Tonnellerie de Mercurey est l'aboutissement
d'une longue tradition familiale et de la passion
personnelle de Carole et Nicolas TARTERET.

Une gamme complète, conçue grâce à l'expérience
acquise tant en France qu'à l'International,
basée sur un concept unique d'assemblage
des bois liée à des chauffes
permettant d'en tirer la quintessence.



TM LE CHÊNE

NOS CRITÈRES DE SÉLECTION

La Tonnellerie de Mercurey est réputée pour sa précision dans l'assemblage du chêne, réunissant dans chaque fût 3 forêts spécifiques.

Depuis 20 ans cette philosophie d'assemblage a donné satisfaction à notre clientèle par la constance et l'homogénéité des fûts, ainsi obtenue année après année.

Les clefs de cette constance se trouvent dans la relation avec notre merranderie intégrée, NT Bois, qui se situe en Champagne et dont sont issus 100% de nos bois. Grâce à elle, nous bénéficions de l'expérience et des compétences en matière de Chêne Français de Nicolas Tarteret et de son équipe de Commis de bois.

Historiquement, les forêts de chêne français ont été plantées sur des sols pauvres, les terres fertiles étant réservées à l'agriculture.

Du fait du positionnement géographique de notre merranderie, nous avons accès, dans un rayon de 300 Kms, à l'ensemble des terroirs disponibles en France.

L'ASSEMBLAGE, LA GARANTIE DE NOTRE RÉGULARITÉ

Influencé par le terroir, le climat, l'exposition et les arbres adjacents, chaque arbre est unique.

A NT Bois, notre merranderie, nous prenons en compte ces 3 critères (taille du grain, gestion de la forêt et terroir) afin d'évaluer objectivement la qualité de chaque douelle qui est ensuite triée.

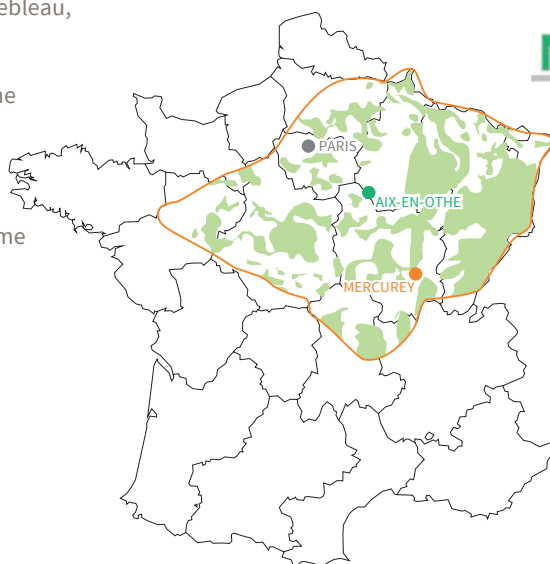
La précision de ce classement, couplé au volume produit par NT Bois, nous permet d'obtenir un important catalogue de douelles, afin de composer des assemblages homogènes et constants dans le temps.

LE TERROIR

Au même titre que la vigne, qui puise dans le terroir sur lequel elle est cultivée durant plusieurs dizaines d'années l'eau et les nutriments nécessaires à sa croissance, le chêne se nourrit des composés du sol sur lequel il pousse pendant 150 à 200 ans. Ainsi, en fonction de ses ressources minérales et hydriques, ainsi que par ses caractéristiques physiques, le type de sol affecte fortement la qualité et la composition chimique du bois. Ceci se traduit notamment par une couleur et une odeur spécifiques.

Nous avons isolé 3 terroirs spécifiques de notre région :

- Terroir sablonneux :
Forêts domaniales de Fontainebleau, Russy...
- Terroir crayeux :
Forêts d'Othe et de Champagne
- Terroir pierreux :
Forêts de Chatillon et du nord de la Bourgogne
Ces assemblages très précis se retrouvent dans notre gamme Evolution.



NTBois

TM
MERCUREY
FRANCE



TM LE CHÊNE

NOS CRITÈRES DE SÉLECTION

TAILLE DU GRAIN

Le grain représente la croissance annuelle du chêne.

Dépendant de la pluie, de la richesse du sol et de la concurrence avec les arbres adjacents, la vitesse de croissance peut varier en produisant des grains de différentes tailles (de moins de 1 mm à plus de 5 mm). Une croissance lente ou rapide provoquera une proportion différente de tissus du bois et donc une composition chimique variée.

Durant la transformation du « Bois Frais », nous trions le merrain en 2 catégories, principalement basées sur la taille du grain :

- Gros grains (plus de 4 mm) dédiés aux liqueurs (Cognac, Armagnac...)
- Grains fins (moins de 4 mm), associés à des couleurs spécifiques du bois et adaptées à l'élevage des vins

Une fois le bois séché, nous passons à l'étape de la fabrication des douelles. Celles-ci sont de nouveau triées et séparées en 4 nouveaux groupes :

- Grain moyen
- Grain fin
- Grain très fin
- Grain extra fin

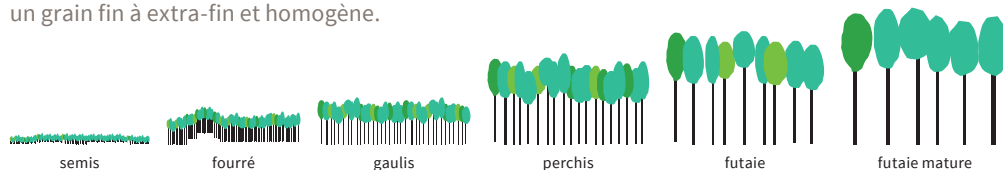
Tout au long de cette chaîne de tri et de séchage, une traçabilité complète est conservée.

LA SYLVICULTURE : FUTAIE OU TAILLIS SOUS FUTAIE

FUTAIE

Ces forêts ont été conçues au XVII^{ème} siècle, afin de produire des bois de haute qualité destinés à la construction navale. Le développement de la vapeur et l'utilisation de l'acier à partir du XIX^{ème} siècle (au détriment de la voile et du bois) ont permis aux Tonnelliers de disposer de ces chênes exceptionnels.

Les arbres sont plantés ou régénérés en grande densité : plus de 100 000 arbres par hectare, puis sont sélectionnés année après année jusqu'à produire, deux siècles plus tard, 150 arbres matures de haute qualité. Le secret de cette méthode est la concurrence entre les arbres qui les pousse à grandir en hauteur à la recherche de lumière. Le bois provenant de futaies présente généralement un grain fin à extra-fin et homogène.

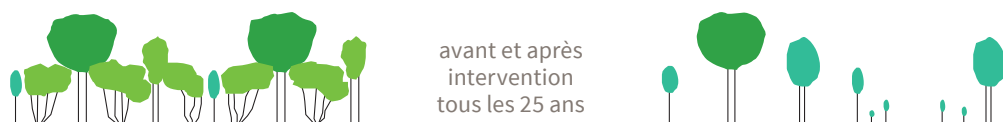


De plus, dans certaines zones, le niveau de concurrence entre les chênes a été encore augmenté, afin de porter la première branche à une hauteur plus importante. Ceci est obtenu en augmentant le temps entre chaque intervention humaine. Un transfert de croissance de la largeur vers la hauteur est ainsi réalisé, ce qui resserre les grains. Du fait de la hauteur du tronc, cette gestion spécifique de la forêt est appelée « **Haute Futaie** ».

TAILLIS SOUS FUTAIE (TSF)

Ces forêts représentent à ce jour 70% des forêts françaises et se caractérisent par un mélange de bois d'œuvre ou grumes et de bois de chauffage, dit Taillis. Contrairement à la futaie, elles sont renouvelées naturellement, et non plantées. Tous les 25 ans environ, les arbres matures (ou grumes) sont abattus. Le bois provenant de « Taillis sous Futaie » peut présenter un grain hétérogène et une part plus faible du bois abattu peut être utilisée en tonnellerie.

Ces dernières années, les modes de sylviculture ont évolué, une majorité de forêts « Taillis sous Futaie » a été progressivement transformée en futaie par l'ONF et par les propriétaires souhaitant produire du bois de haute qualité. Nous appelons ces forêts « Taillis sous Futaie en Conversion ».



TRADITION

Notre gamme historique, un assemblage de grains et de couleurs variées, issu d'au moins 3 forêts.

ASSEMBLAGE GRAIN FIN 2 ANS - 27 MM

Après 24 mois de séchage à l'air libre sur notre parc de séchage en Forêt d'Othe (Sud Champagne), nous choisissons des bois provenant de 3 forêts différentes au minimum.

Cet assemblage est principalement composé de grains fins provenant de « TSF », et complété avec des grains très fins de « Taillis sous futaie (TSF) en conversion » et quelques douelles avec des grains supérieurs à 3 mm :

>3 mm : 4 douelles // Grain fin : 18 à 20 douelles // Grain très fin : 8 à 10 douelles

ASSEMBLAGE GRAIN TRES FIN 3 ANS - 27 MM

Après 36 mois de séchage à l'air libre sur notre parc de séchage en Forêt d'Othe (Sud Champagne), nous choisissons des bois provenant de 3 forêts différentes au minimum.

Cet assemblage est principalement constitué de grains très fins provenant de « Futaie » et complété avec des grains très fins issus de « TSF en Conversion ». On y adjoint une douelle de grain supérieur à 3 mm :

>3 mm : 1 douelle maximum // Grain fin : 10 douelles // Grain très fin : 20 douelles

Le concept est identique à la Sélection Grain Fin 2 ans, avec des critères supérieurs en termes de grain et de couleur

SELECTION NICOLAS

Après 30 mois de séchage à l'air libre sur notre parc de séchage en Forêt d'Othe (Sud Champagne), nous choisissons des bois provenant de 3 forêts différentes au minimum.

Cet assemblage est principalement constitué de grains très fins provenant de « Futaie » et complété avec des grains très fins issus de « TSF en Conversion ». On y adjoint une douelle de grain supérieur à 3 mm :

>3 mm : 1 douelle maxi // Grain Fin : 10 douelles // Grain Très fin : 20 douelles

La localisation des forêts et la qualité des sols choisis pour la Sélection Nicolas sont spécifiques et ces bois, qui présentent des couleurs plus claires, s'allient parfaitement avec notre chauffe CLL.

HAUTE FUTAIE

Haute Futaie est une sélection de bois provenant exclusivement de forêts exploitées en « Haute Futaie ».

Les arbres sont plantés en haute densité (100 000 / ha) et sont progressivement sélectionnés pendant leur croissance pour obtenir seulement 150 arbres matures, près de 2 siècles plus tard.

Le haut niveau de concurrence pour la lumière dans ces forêts contraint les arbres à se développer en hauteur, ce qui produit des grains extra-fins au profil aromatique spécifique. Ce bois est séché à l'air libre durant 30 mois sur notre parc de séchage en Forêt d'Othe (Sud Champagne), où est située notre merranderie.

Sélection de bois			Formats	Chauffes associées
27 mm	Tradition	ASSEMBLAGE GRAIN FIN	BG / BX / 300L / 400L / 500L	ST / M / GC / M+
		ASSEMBLAGE GRAIN TRES FIN	BG / BX	ST / M / GC / M+
		SELECTION NICOLAS	BG / BX / 300L / 400L / 500L	CLL
		SELECTION HAUTE FUTAIE	BG / BX	CL / CLL / ST / M





NOS SÉLECTIONS DE TERROIRS

TERROIR CRAIE

Après 30 mois de séchage à l'air libre sur notre parc de séchage d'Aix-en-Othe (Sud Champagne), les bois les plus clairs, provenant des forêts aux sols crayeux de Champagne et du Nord de Chablis (conduites en TSF), sont sélectionnés. Les bois de 3 forêts au terroir identique sont assemblés.

Les grains de la sélection Craie sont identiques à la Sélection Grain Fin 3 ans.

TERROIR PIERRE

Le bois Pierre provient exclusivement des forêts « TSF », situées au sommet des collines du Nord de la Bourgogne, du Barrois ou des plateaux de Lorraine, présentant des sols secs et rocheux. Les arbres, de faible hauteur, présentent une croissance plus chaotique. De ce fait, le bois « Pierre » possède une hétérogénéité intrinsèque qui complète naturellement notre philosophie d'assemblage. Vous pourrez constater directement sur le fût cette variation de grain au sein même de chaque douelle.

Le bois Pierre est séché à l'air libre durant 30 mois sur notre parc de séchage en Forêt d'Othe (Sud Champagne), où est située notre merranderie.

PRESTIGE

Cet assemblage spécifique se compose uniquement de grains très fins, issus de notre meilleure sélection de chênes de « Haute Futaie » ayant poussé sur des sols argilo-sablonneux. C'est une sélection exclusive, présentant une couleur rose claire unique et une odeur délicate qui rappelle le cèdre.

Ce bois est séché 30 mois à l'air libre sur notre parc de séchage en Forêt d'Othe (Sud Champagne), où est située notre merranderie.

Nous trouvons cette qualité de bois dans certains arbres des petites forêts domaniales où le sable domine la composition du sol, comme Fontainebleau, Senonches, Reno-Valdieu, Belleme, Russy, Boulogne, Beaulieu, La Haie Renaut, Tronçais, Berce et Retz.

Sélection de bois			Formats	Chauffes associées
27 mm	Evolution	TERROIR CRAIE	BG / BX / 300L / 500L	LF
		TERROIR PIERRE	BG / BX / 300L / 500L	CLL+
		PRESTIGE	BG / BX / 300L / 500L	CL / CLL

BORDEAUX

Fûts 22 mm dédiés aux cépages Bordelais
uniquement disponibles en 225 L - 24 mois de séchage.

SELECTION GRAIN FIN - 22 MM

Après 24 mois de séchage à l'air libre sur notre parc de séchage en Forêt d'Othe (sud Champagne), nous choisissons des bois provenant de 3 forêts différentes au minimum.

Cet assemblage est principalement constitué de grains très fins provenant de « Futaie » et complété avec des grains très fins et fins, issus de « Taillis sous futaie (TSF) en conversion ». On y adjoint une douelle de grain supérieur à 3 mm.

SELECTION NICOLAS - CLL 22 MM

Après 24 mois de séchage à l'air libre sur notre parc de séchage en Forêt d'Othe (sud Champagne), nous choisissons des bois provenant de 3 forêts différentes au minimum.

Cet assemblage est principalement constitué de grains très fins provenant de « Futaie » et complété avec des grains très fins issus de « Taillis sous futaie (TSF) en conversion ». On y adjoint une douelle de grain supérieur à 3 mm.

La localisation des forêts et la qualité des sols choisis pour la Sélection Nicolas sont spécifiques et ces bois, qui présentent des couleurs plus claires, s'allient parfaitement avec notre chauffe CLL.

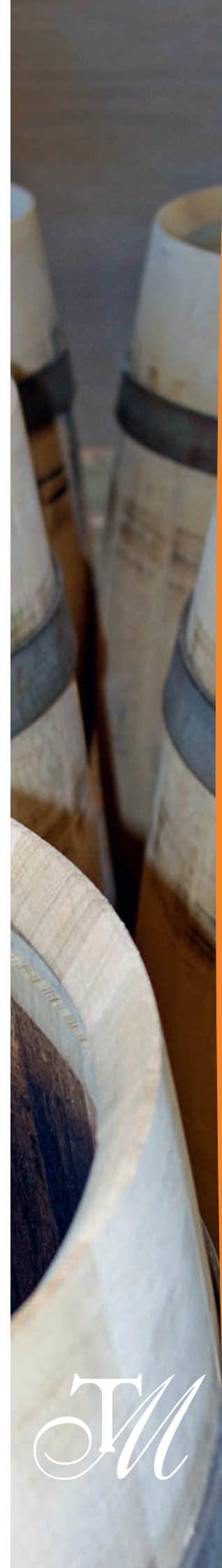
PRESTIGE - 22 MM

Cet assemblage spécifique se compose uniquement de grains très fins et extra-fins, issus de notre meilleure sélection de chênes de « Haute Futaie » ayant poussé sur des sols argilo-sablonneux. C'est une sélection exclusive, présentant une couleur rose claire unique et une odeur délicate qui rappelle le cèdre.

Ce bois est séché 24 mois à l'air libre sur notre parc de séchage en Forêt d'Othe (Sud Champagne), où est située notre merranderie.

Nous trouvons cette qualité de bois dans certains arbres des petites forêts domaniales où le sable domine la composition du sol comme Fontainebleau, Senonches, Reno-Valdieu, Belleme, Russy, Boulogne, Beaulieu, La Haie Renaut, Tronçais, Berce et Retz.

Sélection de bois			Formats	Chauffes associées
22 mm	Bordeaux	SELECTION GRAIN FIN	BX	ST / M
		SELECTION NICOLAS	BX	CLL
		SELECTION HAUTE FUTAIE	BX	ST / M
		PRESTIGE	BX	CL / CLL



A stylized logo featuring a large, elegant 'T' and 'M' intertwined in a white, serif font against a dark background.

TM NOS CHAUFFES

M : MAISON

Notre chauffe maison est réalisée avec une flamme intense pour une pénétration de la chauffe de 3 à 5 mm et une coloration brune. Cette gamme (M, M+ et M++) a un impact aromatique marqué (chocolat, café, pain grillé) et apporte rondeur, sucrosité et amplitude aux vins.

🍷 *Domaine Berthelemot - Meursault*

🍷 *Domain Jean Pillot - Chassagne-Montrachet*

🍷 *Château Beauré - Provence*

🍷 *Château du Tertre - Margaux*

ST : SPECIAL TOAST

Chauffe moyenne combinée à un arrosage fréquent aboutissent à une légère coloration brune pénétrant profondément dans le bois (6-7 mm). Un bel équilibre entre longueur en bouche et volume obtenu complète de délicates notes briochées. La finale saline permet de conférer amplitude et fraîcheur au vin.

🍷 *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 arrosage régulier combiné à une cuisson prolongée à haute température, créent notre chauffe la plus profonde (7-8 mm) avec une couleur café. Les notes de torréfaction, d'épices et de chocolat sont la signature de cette chauffe forte qui apporte au vin richesse, structure et longueur.

🍷 *Domaine Ramonet - Chassagne-Montrachet*

🍷 *Domaine Ulysse Colin - Champagne*

🍷 *Domaine Ollieux-Romanis - Languedoc*

🍷 *Domaine Ferraton - Vallée du Rhône*

LF : LEGERE ET FRUITEE

Cette chauffe moyenne-légère a été élaborée pour nos bois issus de terroir « Craie », dont les sols drainants et moins fertiles produisent des bois spécifiques très minéraux.

L'utilisation de l'eau et la vapeur limitent le développement des arômes de chauffe afin de mettre en valeur le caractère fruité du vin. Apportant légèreté, rondeur et élégance au vin, LF est recommandée pour les élevages courts entre 6 et 12 mois.

🍷 *Domaine Jacqueson - Rully*

🍷 *Domaine Selosse - Champagne*

🍷 *Domaine Fleury - Champagne*

🍷 *Château de Chamirey - Mercurey*

🍷 Vin rouge / 🍷 Vin blanc



CLL : CHAUFFE LONGUE ET LEGERE

Longuement chauffée sur des braises et une flamme très basse, la CLL nous permet d'obtenir une couleur miel et une pénétration de 3-5 mm. Cette chauffe légère a un impact aromatique minimal sur le vin et apporte fraîcheur, minéralité et longueur pour des vins tendus et salins. Elle convient bien à des élevages moyens à longs (10 mois et plus).

🍷 *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 : CHAUFFE LEGERE

Cette chauffe, la plus légère de notre gamme, est née d'une collaboration de plusieurs années avec des domaines pratiquant des élevages longs. Nous avons fait le choix de l'associer à nos bois de très haute qualité (Haute Futaie et Prestige) afin d'apporter tension et pureté au vin. Le supplément de structure apporté par le boisé frais convient particulièrement aux raisins de haute qualité sur des élevages plus longs afin de s'intégrer parfaitement au vin.

🍷 *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 + : CHAUFFE LONGUE ET LEGERE PLUS

Cette chauffe légère a été spécialement développée pour tirer le meilleur parti de notre bois issu de terroir « Pierre ». Afin de faire ressortir la richesse naturelle de ces bois, nous appliquons un rapide « coup de flamme » lors des dernières minutes de chauffe : on obtient de délicates notes fumées et un effet volume et longueur tout en préservant de la fraîcheur.

🍷 *Alex Gambal - Beaune*

🍷 *Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses*

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

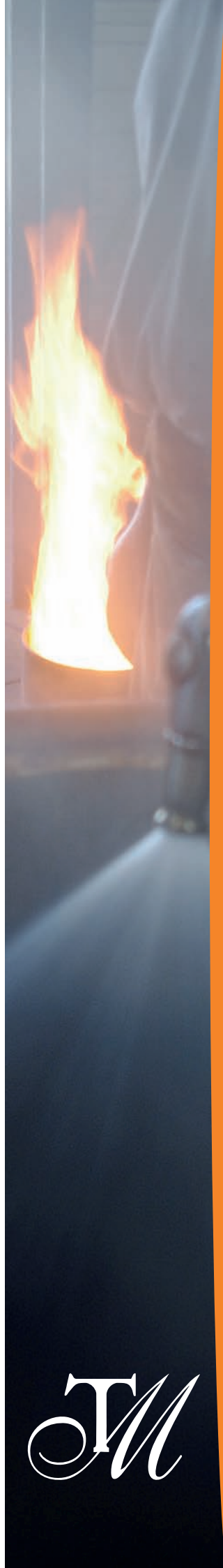
🍷 *Maison Pichon - Vallée du Rhône Denis*

🍷 *Taupenot-Merme - Morey Saint-Denis*

🍷 *Domaine de Tholomies - Minervois*

	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 _x	XXX	XXX
Eau	XX	XX	XXX	X	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.



TM

TM

NOTRE CONTRÔLE

QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ

Avec l'ouverture de notre nouveau bâtiment en Juillet 2009, la Tonnellerie de Mercurey a investi de façon significative dans une unité de production à la pointe de la technologie. Notre but est de vous fournir en fûts haut de gamme, fabriqués sur un site orienté vers la protection de l'environnement et qui reflète nos convictions principales : « allier le respect et la tradition de la Tonnellerie au service de vos vins ».



Nos liens privilégiés avec notre merranderie NT Bois nous permettent de vous garantir :

- Une provenance d'origine française, certifiée PEFC
- Une traçabilité complète « de la forêt au fût »

Les certifications ISO 9001 et ISO 22000 vous garantissent la maîtrise, l'homogénéité, la traçabilité et la reproductibilité de notre procédé de fabrication et de notre qualité de service.

En collaborant étroitement avec des laboratoires dédiés au monde du vin, la Tonnellerie de Mercurey effectue des tests réguliers de ses bois et des approvisionnements en air et en eau pour éviter toute contamination chimique de ses produits.

Notre bâtiment a été construit selon des lignes directrices viticoles, afin de réduire les risques phytosanitaires.





La différence par l'exigence

De la forêt au vin, nos Equipes composées d'Experts forestiers, de Merrandiers confirmés, d'Artisans-Tonnelliers et d'Œnologues expérimentés vous offrent un assemblage de compétences riche et homogène.

Le professionnalisme de nos Experts - Métier, à chaque étape de votre projet, vous garantit une réponse qualifiée et personnalisée à chacune de vos exigences.

Une entreprise familiale à taille humaine dotée d'une palette de compétences et d'expertises pointues et reconnues dans chaque domaine.

Cette palette de ressources permet à la Tonnellerie de Mercurey de se positionner en tant qu'acteur global du marché de la fûtaille aussi bien en France que de par le monde.





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

Tonnellerie de Mercurey

Rue de Rolline - 71640 MERCUREY - Bourgogne - France

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