

FÛTS DE CHÊNE 100% BOURGUIGNONS – TRADITION, TERROIR, EXCELLENCE



## TONNELLERIE DES CLOS

Le seul nom de Clos évoque le voyage. Un voyage entre les vignes, en terres bourguignonnes.

TONNELLERIE DES CLOS a été créée par Tonnellerie Saury en 2024 pour rendre hommage au terroir, à la tradition, au savoir-faire et au travail des vigneronnes et vignerons.

À travers une gamme de fûts de chêne 100% bourguignonne, fabriquée exclusivement à partir de merrain issu des prestigieux massifs forestiers de Bourgogne, Charlois met toute son expertise au service de TONNELLERIE DES CLOS, dans son atelier situé en Bourgogne, pour proposer des produits accompagnant l'élaboration des grands vins, dans la plus grande finesse et leur plus grand respect.

Fûts de Bourgogne, pour des vins d'exception.



La richesse des terroirs

4

Les chênes utilisés pour fabriquer le merrain de nos fûts sont sélectionnés dans les forêts de Bourgogne pour leurs qualités exceptionnelles, garantissant une oxygénation subtile des vins et des arômes raffinés lors de l'élevage.



La richesse des savoir-faire

Grâce à l'expertise de Charlois, les fûts sont le fruit d'une sélection méticuleuse des chênes des forêts bourguignonnes, situées au cœur du bassin Centre France. Ces forêts, réputées pour la finesse de leur grain et pour leur terroir, sont gérées de manière durable afin de préserver cet héritage naturel.

Après leur prélèvement, les chênes sont transformés en merrain en Bourgogne, à Murlin, où il est ensuite maturé naturellement à l'air libre durant plusieurs années. Ce processus essentiel permet de stabiliser le merrain et d'en affiner les caractéristiques pour une utilisation optimale dans l'élevage des vins.







La richesse des savoir-faire



Affinage du merrain à l'air libre en Bourgogne

Atelier de fabrication situé en Bourgogne

UN ÉQUILIBRE PARFAIT POUR L'ÉLEVAGE DES GRANDS VINS.



En Bourgogne, l'élevage du vin en fût de chêne est un savoir-faire transmis de génération en génération. Les vignerons bourguignons sont reconnus comme de véritables maîtres dans l'art d'utiliser les fûts pour sublimer les caractéristiques uniques de chaque cépage et terroir.

TONNELLERIE DES CLOS bénéficie de leur connaissance approfondie des interactions entre le chêne et le vin qui leur permet de choisir précisément la taille du fût, le type de chauffe et la durée d'élevage optimale pour chaque cuvée.

Cette expertise ne se limite pas à la maîtrise technique. Elle repose aussi sur une sensibilité particulière, celle de savoir quand le bois doit s'effacer pour laisser le fruit et l'expression du terroir s'épanouir. Les grands vins de Bourgogne, connus pour leur élégance, leur finesse et leur complexité, doivent une part de leur prestige à cette harmonie parfaite entre le chêne et le vin.

Dans notre atelier, chaque fût est fabriqué avec soin en suivant les méthodes de cintrage traditionnelles, assurant ainsi des produits de la plus haute qualité.

## Des fûts adaptés à vos besoins

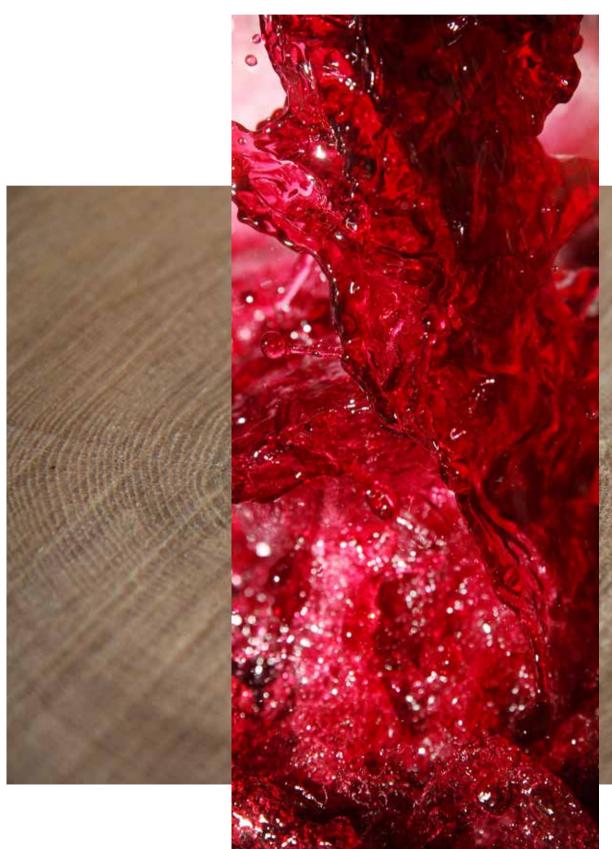
TONNELLERIE DES CLOS propose une gamme complète de fûts de chêne, déclinée en différentes tailles et niveaux de chauffe pour répondre spécifiquement à vos besoins.

Fût de chêne de Bourgogne 225L - 228L - 300L - 500L

## Chauffes

Légère, Moyenne, Moyenne +, Forte, Moyenne Longue

Chaque chauffe permet une interaction subtile entre le bois et le vin, afin de respecter les arômes naturels du vin tout en lui apportant une complexité supplémentaire.



Cintrage traditionnel au feu de bois Grain très fin bourguignon

10

11

Avec TONNELLERIE DES CLOS, nous accompagnons les vignerons du monde entier dans l'élaboration de vins d'exception.

Nos fûts sont conçus pour respecter l'identité de chaque vin, tout en sublimant ses qualités grâce à une expertise bourguignonne unique.

Nous proposons des solutions sur mesure, en collaboration avec chaque domaine, afin de garantir un accompagnement optimal dans le choix des fûts et des chauffes adaptées à chaque type de vin et de terroir.

## Fûts de Bourgogne, pour des vins d'exception.



