



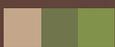
**L'artisan-tonnelier**  
façonneur de barriques d'exception



L'ÉCOUTE  
DU VIGNERON



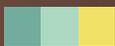
LE TERROIR  
FORESTIER



LA RÉSERVE  
DE BOIS UNIQUE



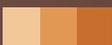
LE CLIMAT  
OCÉANIQUE



LA MATURATION  
DES MERRAINS



LA DÉGUSTATION  
DES DOUELLES



LE FAÇONNAGE  
À LA MAIN



LA MAÎTRISE  
DU FEU



L'EXCEPTION &  
LA CONFIANCE





# L'alliance *du vivant*

Le bois, le tonnelier, la barrique.

La vigne, le vigneron, le vin.

La matière vivante, riche  
et en perpétuel mouvement,  
est au cœur de ces deux histoires  
parallèles et liées.

Aucune forêt n'est similaire,  
aucun vignoble n'est identique.

Comme il existe des terroirs viticoles,  
il existe aussi des terroirs forestiers.

Quand le vigneron décide d'élever le vin en barrique,  
il choisit de mettre deux écosystèmes en interaction.

Il choisit la richesse du vivant.

Les variables sont innombrables,  
les combinaisons entre ces deux terroirs infinies.

C'est pourquoi nous ne disposons pas  
de catalogue ou de barrique prête à l'emploi.  
Seul le sur-mesure fait sens pour nous.

Nous sommes des artisans-tonneliers.

Nous avons décidé de goûter tous nos bois  
afin de façonner à la main des barriques d'exception.

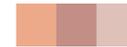
## *Tout commence par l'écoute...*

### **Un dialogue entre deux artisans**

Nous parcourons les vignobles du monde entier pour comprendre les besoins du vigneron.

Lui seul connaît son terroir, ses sols, son climat, ses cépages et ses vins.

Nous partons ensuite à la recherche des bois qui révéleront ses vins.



*Comprendre  
vos besoins*





*Dénicher  
des futaies  
remarquables*

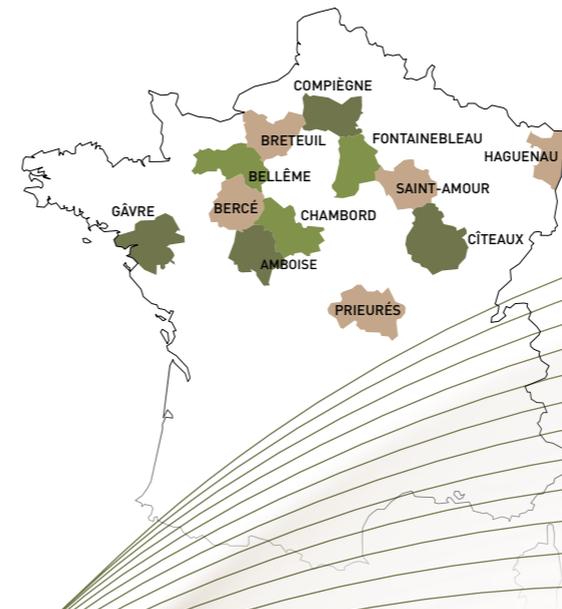
## *A la recherche des meilleurs terroirs forestiers*

### **Une sélection exclusive de chênes français**

Nous sélectionnons rigoureusement des chênes issus des forêts françaises les plus renommées.

Notre savoir-faire et notre capacité de recherche nous permettent de découvrir des forêts plus confidentielles mais tout aussi qualitatives.

Nous travaillons en étroite collaboration avec un choix restreint de partenaires-merrandiers afin d'assurer un approvisionnement régulier et selon un cahier des charges bien défini.





*Assurer  
la régularité  
des profils*

## *Une très grande réserve de bois*

### **La garantie de notre constance**

Nous disposons d'une réserve de bois sciement supérieure à nos besoins. Grâce à la taille unique de cette réserve, nous avons la capacité de trouver et choisir des lots de bois parfaitement conformes à votre choix. Nous vous garantissons ainsi la régularité des profils de vos barriques.

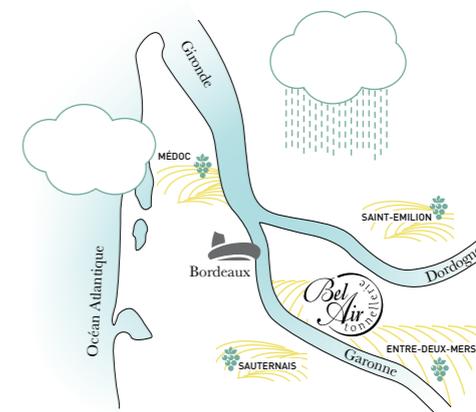


*Donner  
le temps  
au temps*

## *Un parc à bois naturellement affiné par la pluie*

### **Une localisation stratégique**

C'est au cœur de la région Aquitaine, dans le vignoble bordelais, que nous avons choisi d'implanter notre atelier. Grâce au climat océanique de la région et aux 800 millimètres de précipitations annuelles, tous nos bois sont naturellement lessivés par les eaux de pluie. Ainsi, notre parc à bois bénéficie de conditions de maturation parfaites.





*Déterminer  
si le bois est prêt*

## *Des merrains à maturité*

### **Un temps de séchage garanti par la dégustation**

Comme le vigneron goûte ses baies de raisin à l'approche des vendanges, nous avons choisi de déguster tous nos lots de bois afin de définir le temps de séchage nécessaire.

Si nous trouvons des goûts encore verts ou séveux, le bois continuera sa maturation autant que nécessaire.

Nous vous garantissons ainsi que seuls les bois parfaitement arrivés à maturité, intègrent notre douellothèque pour ensuite être façonnés.





*Choisir  
votre profil*

## *La création d'une douellothèque unique*

### **Une véritable bibliothèque de saveurs et de textures**

Nous dégustons tous nos bois, origine par origine. Cette dégustation individuelle et comparative de tous nos lots nous différencie. Elle nous permet de décider d'un assemblage et de vous proposer un profil en totale adéquation avec vos attentes.

Une fois que nous avons déterminé ensemble le profil qui vous correspond et révèle au mieux votre vin, nous sommes capables de reproduire grâce à notre dégustation comparative votre profil au fil des millésimes.



# Le façonnage *des barriques à la main*

## Le savoir-faire de l'artisan-tonnelier

Tel un orfèvre du bois, l'artisan-tonnelier annoblit la matière brute grâce à la maîtrise de son art. Notre équipe composée de 15 artisans-tonneliers expérimentés façonnent à la main chaque année quelques 10 000 barriques... toutes sur-mesure. Garant de la transmission d'un métier séculaire, nous avons aussi à cœur de former nous-mêmes nos apprentis-tonneliers.



*Fabriquer  
votre fût*



*Dompter le feu*

## *La maîtrise du feu*

### **La chauffe artisanale des fûts**

Le savoir-faire de l'artisan-tonnelier réside dans sa capacité à maîtriser le feu. La chauffe est une opération qui exige de la dextérité et qui dépend de l'œil et de la main du tonnelier.

C'est en effet par l'appréciation de la couleur à l'intérieur du fût et par la sensation thermique perçue à la surface externe des douelles que le tonnelier évalue, en fonction de la durée de la chauffe, le degré de transformation thermique qu'il entend donner au fût.

Par son savoir-faire, il révèle l'invisible.





*Affiner le vin*

## Des barriques *d'exception*

Un élevage pour révéler vos vins

Les barriques Bel Air accompagnent l'élevage des crus les plus prestigieux aux cuvées les plus confidentielles quels que soient leurs cépages et leurs couleurs.

## La confiance des vignerons *dans le monde entier*

**Plus de 400 vignerons dans plus de 10 pays  
nous font confiance**

Nous avons à cœur de tisser des liens de confiance et de proximité avec tous nos clients grâce à une équipe commerciale de 15 collaborateurs répartis dans les deux hémisphères.



## Une infinité de solutions *pour une barrique unique et sur-mesure*

Nous avons identifié 3 familles de textures, des tanins les plus puissants aux textures les plus fines. A partir de ces matrices initiales, nous sélectionnons les bois pour façonner ensemble vos barriques. Elles sont uniques et sur-mesure.

### Volupté

Ce profil vous apporte de la structure et arrondit les tanins du vin. Idéale pour des élevages de 10 à 16 mois, cette barrique vous charmera par sa structure toute en rondeur.

### Révélation

Ce profil apporte de la longueur en bouche à vos vins. Idéale pour les élevages supérieurs à 12 mois, cette barrique vous ravira par sa capacité à préserver et à révéler la pureté des arômes variétaux de votre vin.

### Elégance

Le profil des bois est identique à la barrique Révélation. Le cintrage vapeur nous permet d'affiner un peu plus les tanins afin d'obtenir la barrique la plus élégante possible. Idéale pour les vins blancs et les cépages rouges les plus délicats, cette barrique accompagnera vos vins tout en fraîcheur.



**élégan**



## Une tonnellerie indépendante *à taille humaine*

C'est en 2000 que quelques grands noms du vin français se sont associés pour fonder une tonnellerie à taille humaine, proche des exigences des viticulteurs et capable d'assurer un suivi technique rigoureux. **Nous sommes une des dernières tonnelleries françaises indépendantes.**

tonnelleriebelair  

42, ROUTE DE CRÉON - 33360 CÉNAC - FRANCE  
Tél. 05 57 97 17 20 - mail@tonnellerie-bel-air.fr

[tonnellerie-bel-air.fr](http://tonnellerie-bel-air.fr)

