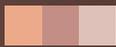




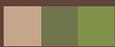
**L'artigiano tonnelier**  
creatore di barriques d'eccezione



L'ASCOLTO  
DEL VITICOLTORE



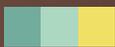
IL TERROIR  
FORESTALE



LA RISERVA DI LEGNO  
UNICA NEL SUO GENERE



IL CLIMA  
OCEANICO



LA MATURAZIONE  
DEL LEGNO



LA DEGUSTAZIONE  
DELLE DOGHE



LA LAVORAZIONE  
A MANO



LA PADRONANZA  
DEL FUOCO



L'ECCEZIONE  
E LA FIDUCIA





# L'unione *della materia viva*

Il legno, il tonnelier, la barrique.

La vite, il vignaiolo, il vino.

La materia viva, ricca  
e in perenne movimento,  
è nel cuore di queste due storie  
parallele e collegate.

Non vi sono due foreste simili,  
come non vi sono due vigneti identici.

Così come esistono i terroir vitivinicoli,  
vi sono anche i terroir forestali.

Quando il viticoltore decide di far maturare il vino  
in barrique, sceglie di far interagire i due ecosistemi.

Sceglie la ricchezza della materia viva.

Le variabili sono innumerevoli,  
le combinazioni tra questi due terroir sono infinite.

Per questo motivo non abbiamo  
un catalogo, di barrique pronte:  
lavoriamo esclusivamente su misura.

Siamo artigiani tonneliers.

Abbiamo deciso di degustare tutti i nostri legni  
per realizzare a mano barriques d'eccezione.

## *Tutto inizia con l'ascolto...*

### **Un dialogo tra due artigiani**

Percorriamo i vigneti di tutto il mondo per comprendere le esigenze del viticoltore.

Solo lui conosce il suo terroir, i suoi terreni, il suo clima, i suoi vitigni e i suoi vini.

Poi partiamo alla ricerca dei legni che riveleranno i suoi vini.



*Comprendere le  
vostre esigenze*





*Scovare  
fustaie  
notevoli*

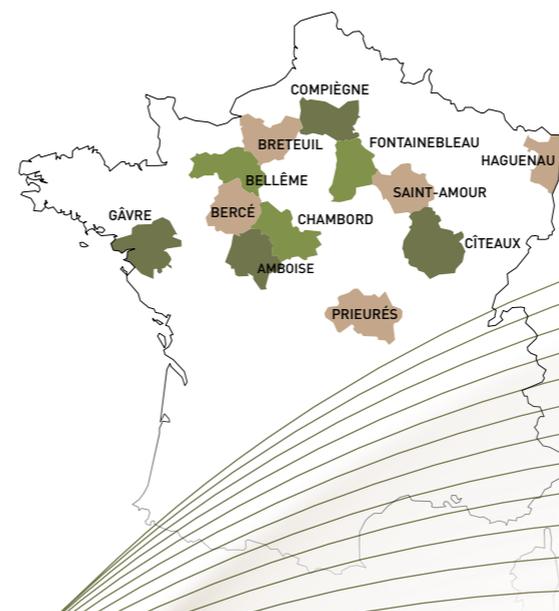
## *Alla ricerca dei migliori terroir forestali*

### **Una selezione esclusiva di querce francesi**

Selezioniamo in maniera rigorosa le querce provenienti dalle più rinomate foreste francesi.

Il nostro know-how e la nostra capacità di ricerca ci permettono di scoprire foreste meno note ma ugualmente di qualità.

Lavoriamo in stretta collaborazione con partner merrandier selezionatissimi per garantire una fornitura regolare e conforme a requisiti ben definiti.





*Garantire  
la regolarità  
dei profili*

## *Un'enorme riserva di legno*

### **La garanzia della nostra costanza**

Abbiamo una scorta di legno volutamente superiore alle nostre esigenze. Grazie alle dimensioni uniche di questa riserva, siamo in grado di trovare e scegliere lotti di legno che si adattano perfettamente alla vostra scelta. Di conseguenza, vi garantiamo la regolarità dei profili delle vostre barrique.





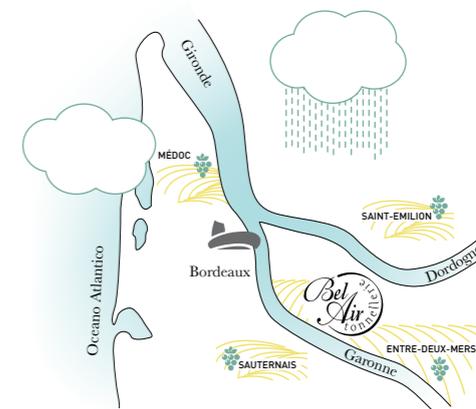
*Dare  
tempo  
al tempo*

## *Un parco legno naturalmente affinato dalla pioggia*

### **Una posizione strategica**

Abbiamo scelto di allestire il nostro atelier nel cuore dell'Aquitania, nel vigneto bordelese: grazie al clima oceanico della regione e agli 800 mm di precipitazioni annuali, tutti i nostri boschi sono naturalmente lavati dall'acqua piovana.

Di conseguenza, il nostro parco legno beneficia di condizioni di maturazione perfette.





*Determinare  
se il legno è pronto*

## *Legni mature*

**Tempo di essiccazione  
garantito dalla degustazione**

Come il viticoltore assaggia i suoi acini d'uva all'approssimarsi della vendemmia, abbiamo scelto di assaggiare tutte le nostre partite di legno per definire il necessario tempo di stagionatura. Se troviamo sapori ancora verdi o resinosi, il legno continuerà a maturare per tutto il tempo necessario.

In questo modo, garantiamo che la nostra "dogoteca" accolga solo legni perfettamente maturati, per l'ulteriore lavorazione.





*Scelta del  
vostro stile*

## *La creazione di una “dogoteca” unica*

### **Una vera e propria biblioteca di sapori e texture**

Degustiamo tutto il nostro legno, origine per origine. Questa degustazione individuale e comparativa di tutti i nostri lotti ci differenzia dagli altri, e ci permette di decidere rispetto a un assemblaggio e di proporvi un stile in totale sintonia con le vostre aspettative.

Una volta determinato insieme il stile che più vi si addice e che rivela il vostro vino al meglio, siamo in grado di riprodurre, grazie alla nostra degustazione comparativa, il vostro stile nelle annate successive.



## La lavorazione *delle barriques a mano*

### Il know-how dell'artigiano tonnelier

Come un orafo, l'artigiano tonnelier nobilita la materia prima grazie alla sua maestria. Il nostro team di 15 esperti artigiani fabbrica ogni anno circa 10.000 barriques a mano... tutte su misura.

Come garanti della trasmissione di un mestiere secolare, amiamo anche formare i nostri apprendisti tonneliers.



*Fabbricare  
il vostro fusto*



*Domare il fuoco*

## *La padronanza del fuoco*

### **Tostatura artigianale dei fusti**

Il know-how dell'artigiano tonnelier sta nella sua capacità di dominare il fuoco. La tostatura è un'operazione che richiede destrezza e dipende dal suo occhio e dalla mano del tonnelier. È infatti dalla valutazione del colore all'interno del fusto e dalla sensazione termica percepita sulla superficie esterna delle doghe che il tonnelier valuta, in funzione della durata del riscaldamento, il grado di trasformazione termica che intende dare al fusto.

Attraverso il suo know-how, rivela l'invisibile.





## Barriques d'eccezione

Un affinamento che rivela i vostri vini

Le barriques Bel Air accompagnano l'affinamento dei cru più prestigiosi nelle annate più rare, quali che siano i vitigni e i colori.

## La fiducia dei viticoltori *di tutto il mondo*

Più di 400 viticoltori in oltre 10 Paesi si affidano a noi.

Ci impegniamo a costruire relazioni strette e di fiducia con tutti i nostri clienti grazie a un team di vendita di 15 dipendenti, in entrambi gli emisferi.



*Affinare il vino*



## Un'infinità di soluzioni *per una barrique unica e su misura*

Abbiamo identificato 3 famiglie di texture, dai tannini più potenti alle texture più fini. Da queste matrici iniziali, selezioniamo i legni per modellare insieme le vostre barrique, uniche e su misura.

### Volupté

Questo stile conferisce struttura e arrotonda i tannini del vino. Ideale per una maturazione da 10 a 16 mesi, Volupté vi affascinerà con la sua struttura rotonda.

### Révélation

Questo stile regala ai vostri vini resistenza al palato. Ideale per una maturazione di oltre 12 mesi, Révélation vi delizierà con la sua capacità di conservare e rivelare la purezza degli aromi varietali del vostro vino.

### Elégance

Il stile del legno è identico a quello della barrique Révélation. La curvatura a vapore ci permette di affinare maggiormente i tannini per ottenere eleganza. Ideale per i vini bianchi e per i più delicati vitigni a bacca rossa, Elégance accompagnerà i vostri vini con freschezza.



## Una tonnellerie indipendente *a misura d'uomo*

È nel 2000 che alcuni grandi nomi del vino francese si sono uniti per fondare una tonnellerie a misura d'uomo, vicina alle esigenze dei viticoltori e in grado di garantire un rigoroso controllo tecnico. **Siamo uno delle ultime tonnelleries francesi indipendenti.**

tonnelleriebelair  

42, ROUTE DE CRÉON - 33360 CÉNAC - FRANCE  
Tél. +33 5 57 97 17 20 - mail@tonnellerie-bel-air.fr  
**tonnellerie-bel-air.fr**

