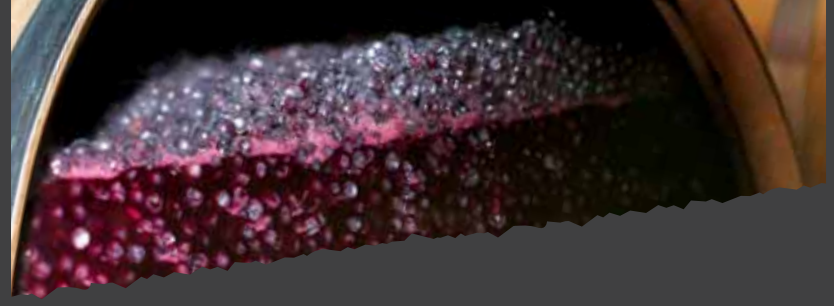
Faire de grandes choses.
www.tonnellerie.com

20 rue des Gillardeaux - 17100 Les Gonds - FRANCE
Tél. : 33 (0)5 46 93 18 02 - Fax : 33 (0)5 46 93 00 87
Email : info@tonnelleriebaron.com

By CARPE DIEM

En quête
de qualité

vinification Integrale®

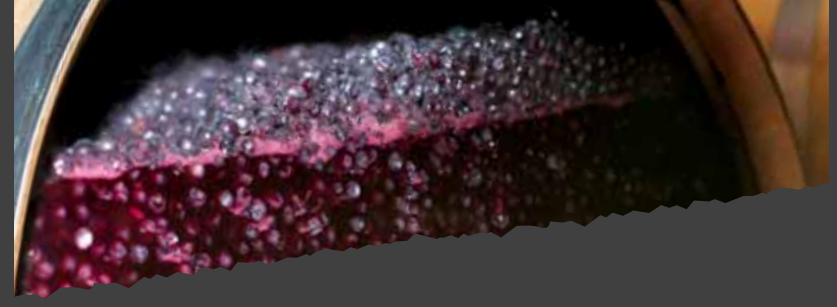


Différence & respect de la matière

Il existe de nombreuses expériences de vinification de cépages rouges en barriques. Plusieurs méthodes sont employées : barriques debout avec un seul fond, barriques en position horizontale avec introduction des raisins par le trou de bonde, utilisation de barriques spéciales avec trou de bonde modifié, etc. Toutes ont donné de très bons résultats mais n'ont jamais été développées à grande échelle, en raison des difficultés de mise en œuvre et des coûts engendrés.

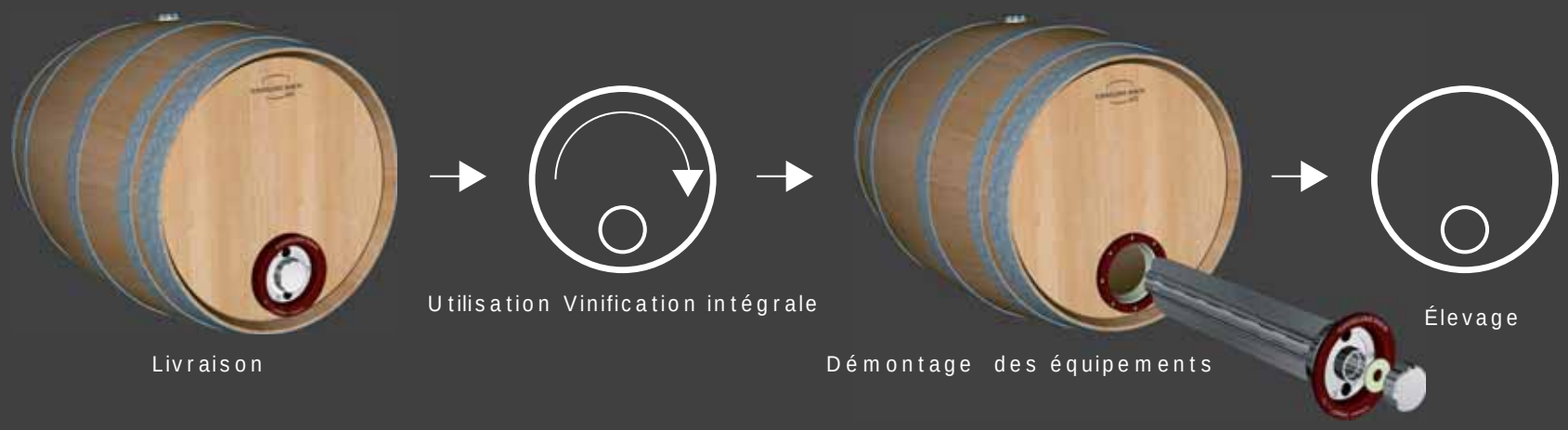
Grâce aux supports OXOline® permettant de mettre les barriques en rotation et de les manipuler de façon indépendante, la Tonnellerie BARON a développé « la Vinification Intégrale® », une technique qui permet d'entonner la vendange dans de bonnes conditions et d'effectuer toutes les opérations classiques de vinification sans aller et retour coûteux de la barrique ou déplacement de tonneliers. La totalité de la vinification s'effectue ainsi en fût et le potentiel aromatique des raisins est entièrement conservé.

Depuis les balbutiements en 2002, notre technique s'est fortement développée, améliorée, simplifiée au point de devenir une référence. La Vinification Intégrale® est aujourd'hui une marque forte et une technique éprouvée. L'ensemble des utilisateurs s'accordent à dire qu'elle permet d'obtenir des vins plus ronds, plus volumineux, plus gras, plus complexes, avec plus de précision aromatique, un boisé mieux intégré et des finales soyeuses. Outre l'intégration précoce du bois au raisin, ces caractéristiques s'expliquent aussi par le fait de la vinification en petit contenant, un mode d'extraction très doux, l'immersion quasi-permanente du marc au cours de la fermentation alcoolique. Cette infusion est directement liée à la forme de la barrique et ne peut être obtenue que dans le cas d'une barrique couchée. Enfin la rotation de la barrique au cours de la fermentation alcoolique permet une remise en suspension des lies favorisant l'obtention de gras et de tanins plus soyeux

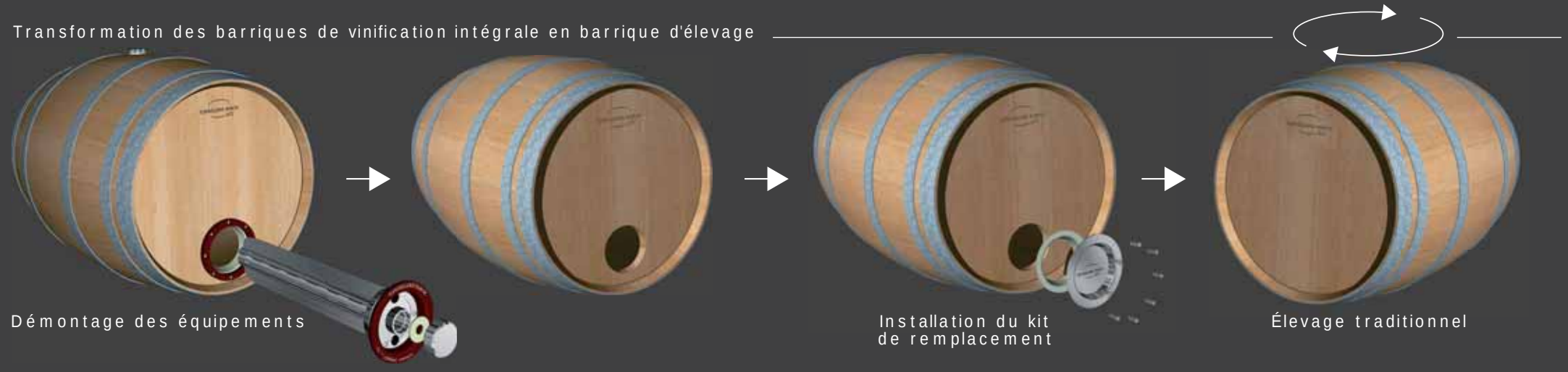


Cycle de vie des barriques Vinification Intégrale®

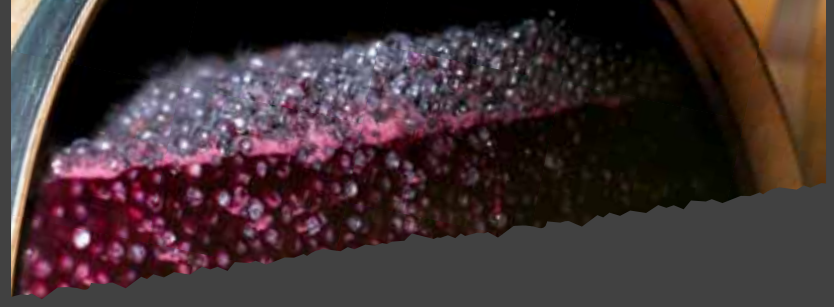
Cycle de vie des barriques integrale



Transformation des barriques de vinification intégrale en barrique d'élevage



Nouvelle utilisation des equipements sur barrique neuve



Des accessoires pour faciliter votre Vinification Intégrale®

Option :
Kit économique

Les solutions Vinification Intégrale®

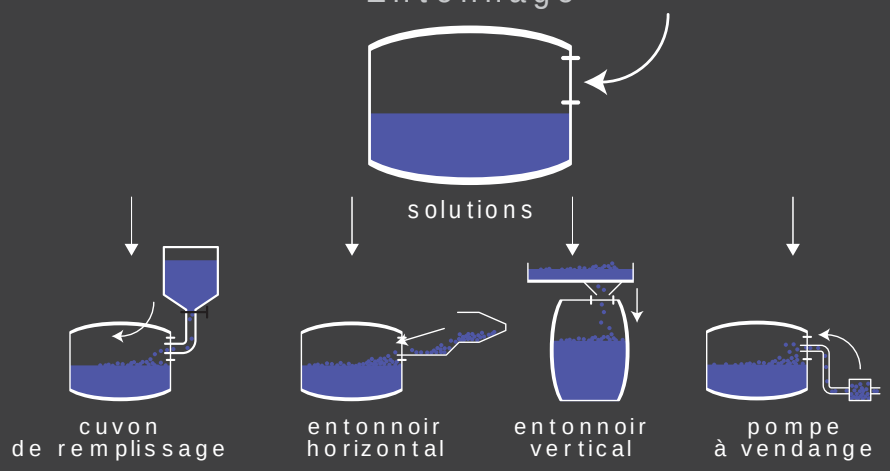
De nombreuses propriétés des moins connues aux plus prestigieuses, ont à ce jour pu expérimenter la Vinification Intégrale®.

À titre d'essai ou en grande quantité, toutes ont eu de bonnes raisons de le faire ; création d'un nouveau chai, réalisation de cuvées spéciales, volonté de sélection parcellaire ou simplement l'envie d'apporter plus de richesse dans leurs assemblages.

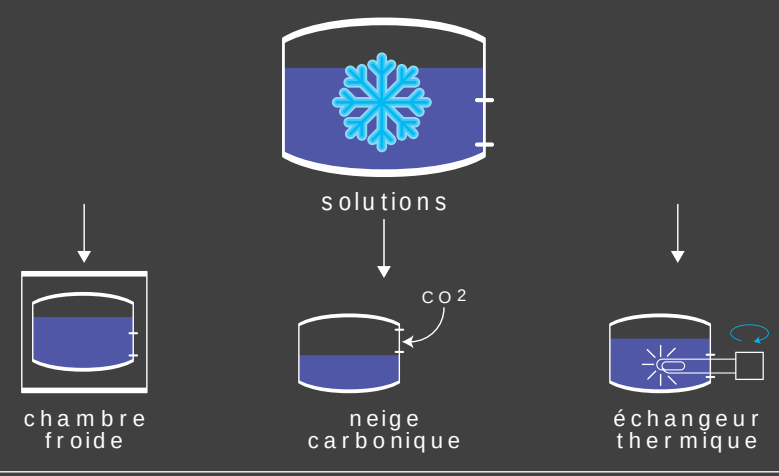
L'ensemble de ces expériences, riche d'enseignement, nous a permis de faire évoluer ce système. Nous avons pour cela développé des accessoires permettant une simplification maximale de ce type de vinification, mais aussi une diminution du coût.

La Vinification Intégrale® est maintenant devenue une méthode à part entière et peut être appliquée dans tous ces cas de figure : remplissage gravitaire après table de tri, pompe, chais non climatisés, etc.

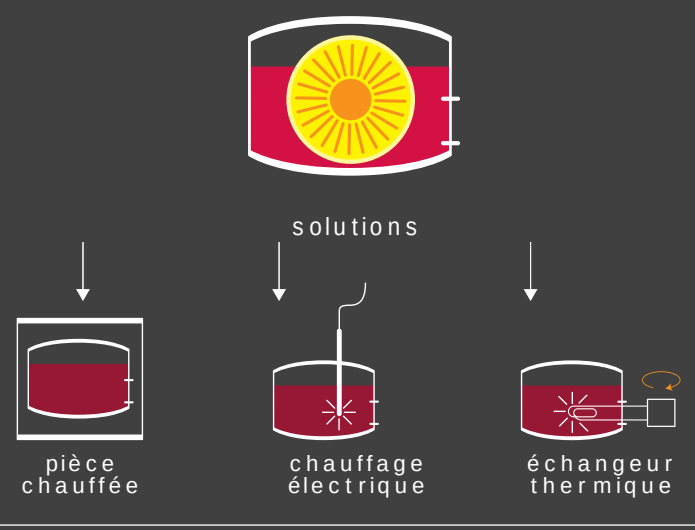
Entonnage



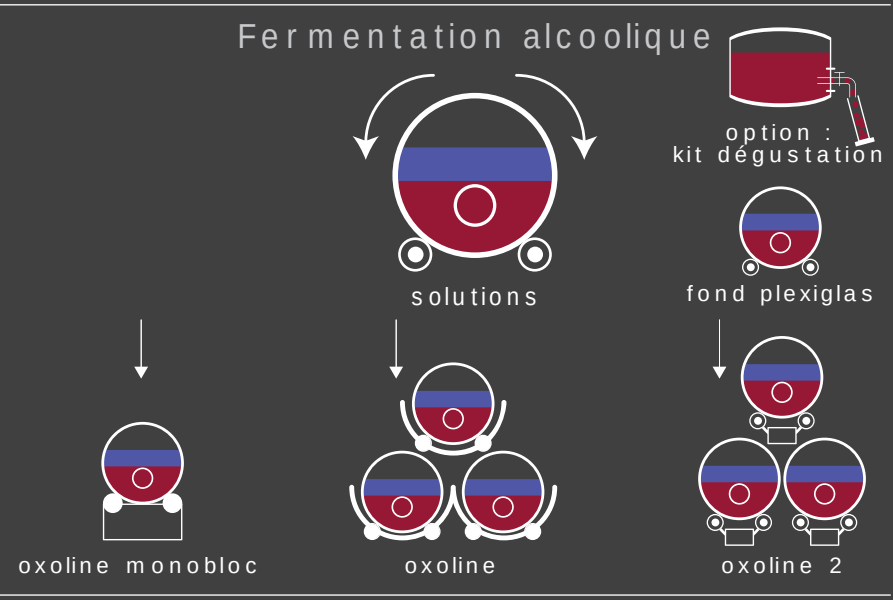
Macération à froid T↘



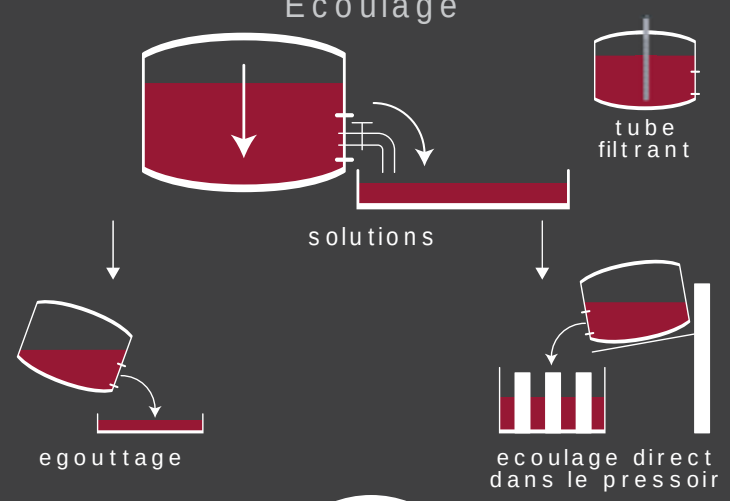
Contrôle des températures T↗



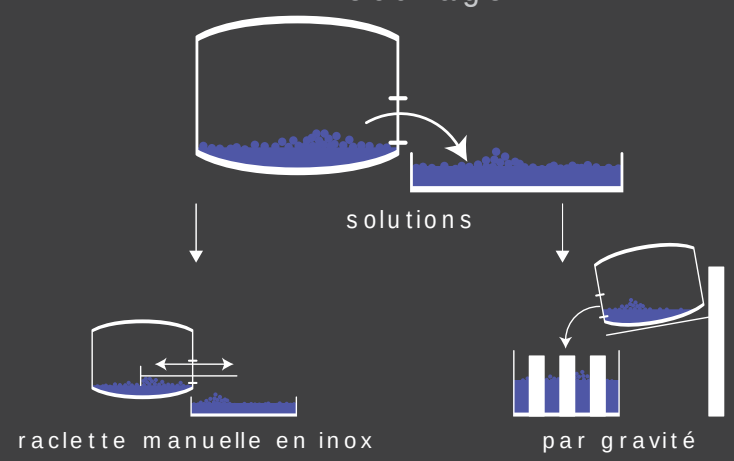
Fermentation alcoolique

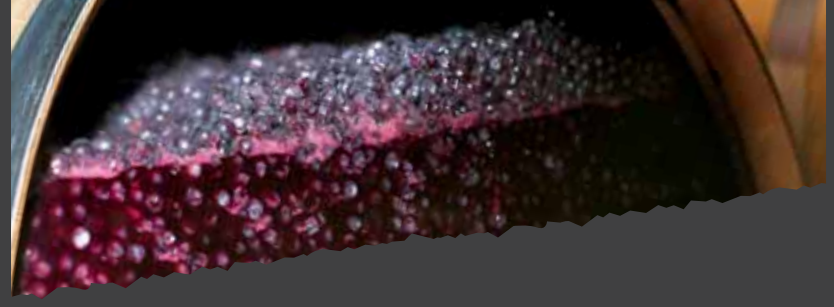


Ecoulage



Décuvage





Propositions d'utilisations

ÉTAPE I - ENTONNAGE DE LA VENDANGE :

Le fût doit être rempli à 85% de sa capacité soit environ 340L de vendange pour un fût de 400L. Idéalement la vendange doit être éraflée, foulée ou non.

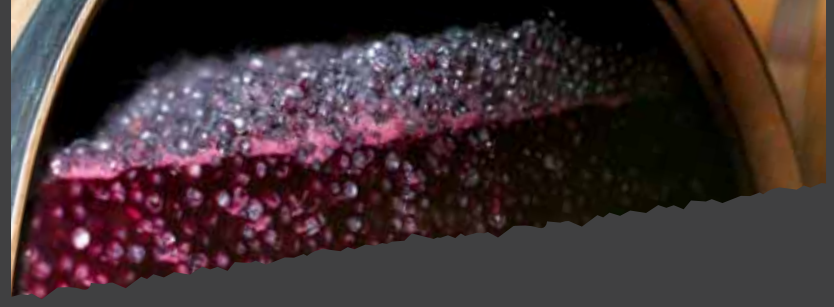
- Remplissage de la barrique par gravité, directement après table de tri, cuvon de remplissage, manuellement ou par pompe (diamètre max de 100 mm).
- Sulfitage.
- Exercer plusieurs rotations d'homogénéisation.

Dans le cas d'une macération pré-fermentaire à froid, il est possible d'incorporer progressivement de la neige carbonique ou d'utiliser notre échangeur thermique lors de l'entonnage.

ÉTAPE 2 - FERMENTATION ALCOOLIQUE :

La fermentation alcoolique ayant débuté, la température doit augmenter naturellement jusqu'à 25-26 C pour des barriques de 225L et 28-29 C pour des fûts de 400L. Néanmoins, il est possible d'utiliser des kits de chauffage électrique ou de chauffer la pièce afin d'atteindre ces températures.

- 6 à 8 cycles de rotations/ jour (1 cycle : Une rotation à 360' d'un côté puis de l'autre suivie d'un dégazage par ouverture de la bonde, puis répétition une seconde fois).
- Possibilité d'effectuer des brassages à l'azote.
- Possibilité d'utilisation d'un cliqueur pour apport d'oxygène en cours de fermentation (voir photo ci-contre).



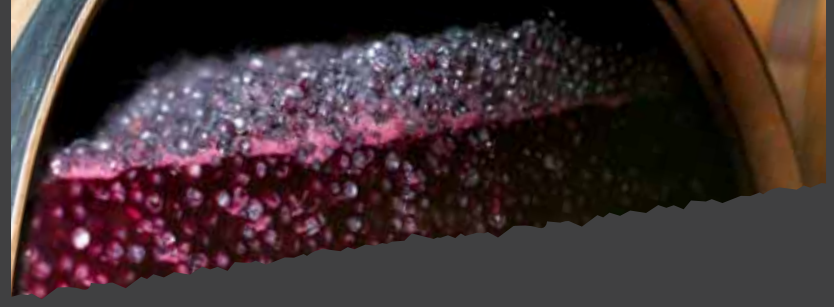
Propositions d'utilisations

ÉTAPE 3 - FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE ; MACÉRATION POST-FERMENTAIRE :

- Lors de la macération post-fermentaire 1 à 2 cycles de rotations par jour peuvent être effectués.
- La température peut être maintenue à la valeur souhaitée à l'aide de cannes chauffantes ou en régulant la température de la pièce.

ÉTAPE 4 - ECOULAGE, FERMENTATION MALO-LACTIQUE, ÉLEVAGE :

- L'écoulage peut être réalisé à l'aide d'une esquive, le macon 40 et le kit filtration avec un kit de base, ou simplement par vidage direct dans un pressoir.
- Le marc est retiré à l'aide de la raclette en inox fournie.
- Les mêmes barriques pourront être réutilisées pour la fermentation malolactique et pour l'élevage.



Conseils d'utilisation

Réception de la barrique : de la graisse alimentaire a été utilisée pour la mise en place des trappes, afin que le joint silicone ne soit pas endommagé. Chaque barrique a été testée avant le départ de nos ateliers, aucun soin particulier ne doit donc être apporté avant utilisation. Vous pouvez toutefois effectuer un rinçage à l'eau froide.

Ouverture, fermeture de la trappe : la clé fournie doit être utilisée pour dévisser la bague de serrage. Il n'est pas nécessaire de serrer avec force pour la fermeture. Pour les trappes équipées de spatule d'homogénéisation veiller lors de la fermeture à ce qu'elle soit perpendiculaire au marc.

Remplissage : il peut être effectué barrique couchée ou debout. La pesée peut être une option intéressante pour s'assurer d'un remplissage régulier. Le tuyau doit être soutenu ou calé afin de diminuer les efforts exercés sur les parties en inox.

Phase de rotation lors de la fermentation : lors de chaque rotation veiller à bien dégazer par la bonde.

Nettoyage après écoulage : les barriques étant réutilisées pour la fermentation malolactique puis l'élevage, un simple rinçage à l'eau est nécessaire afin d'éliminer les résidus de levures, pépins, pellicules issus de la fermentation. Lors du nettoyage de la trappe, il est important de nettoyer avec attention les particules qui peuvent s'être déposées sous le joint silicone.

Références

AFRIQUE SUD : Domaine de L'Ormarins

ARGENTINE : Familia Zuccardi - Familia Belasco - Catena Zapata - Bodega Lurton - Domaine Jean Bousquet - Escorihuela Gascon - Valentin Bianchi - Septima(Codorniu)

AUSTRALIE : Robertson Of Clare - Yalumba Wine Company

AUTRICHE : Brundlmayer

BULGARIE : Katarzyna

CANADA : Stratus Vineyards

CHILI : Hacienda Araucano (Lurton) – Estampa - Santa Carolina - Loma Larga - Casa Silva

ESPAGNE : Bodegas Casajús - Bodegas Lezaun - Bodegas Protos - Bodegas Severino Sanz - Celler Pasanau - Bodegas Pico Cuadro - Viña Magaña - Bodegas Hornillos Ballesteros - Señorío de Andión - Bodega Frutos Aragón - Juan Carlos Sancha - Dominio de Aranleón - Bodegas Villacezán - Vinos Hercal - Bodegas Tavera - Bodegas Rodero - Quínola Suárez

ETATS-UNIS : Beaulieu Vineyards - B Wise Cellars - Belleg Winery - Black Sears - Caldwell Vineyards - Dana Estate - Gemstone – Hartwell Vineyards - Littorai Winery - Marston Vineyards - Melka Wines - Paraduxx Winery - Rêverie Vineyards and Winery - Vineyard 29

FRANCE : Cave de Crouseilles - Cave de la Loire - Cave Mont Tauch - Château Leret Monpezat - Château Abelanet - Château Belgrave - Château Brane Cantenac - Château Branaire Ducru - Château Cantenac - Château de Berne - Château de Cérons - Château de Chambrun - Château de Haute Serre - Château de L'Evêché - Château Eugénie - Château Faugères - Château Fombrauge - Château Fonplégade - Château Garaud - Château Grand Barrail - Château La Cabane - Château Lamarzelle - Château Le Boscq - Château Les Trois Croix - Château Malartic Lagravière - Château Mangot - Château Sérame - Château Teyssier - Château Tour des Termes - Condamine Bertrand - Crescendo Vignobles - Vignobles Denis Barraud - Domaine du Grand Mayne - Domaine Gayda - SCEA Alphonse Mellot

ITALIE : Tenuta dell' Ornellaia - Azienda Ferlaino - Tolaini - Vigne dei Ronchi

NOUVELLE-ZÉLANDE : Mills Reef

URUGUAY : Juanico - Casa Filgueira