

Nos Chauffes

Toast	Impact	Impact sensoriel	Impact sensoriel	Types de vins	Durée d'élevage	Informations chauffes
GC Grand Cru	FORT	Apporte volume, structure et amplitude	Épice / chocolat / torréfié	Vins puissants et denses	9 - 18 mois	Un arrosage régulier combiné à une cuisson prolongée à haute température, créent notre chauffe la plus profonde (7-8mm) 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..
M / M+ Maison	MOYEN / FORT	Apporte rondeur, sucrosité et gourmandise	Pain grillé / fumé/ café	Vins tanniques	9 - 15 mois	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 (café, pain grillé) et apporte rondeur, sucrosité et amplitude aux vins.
ST - Special Toast	MOYEN	Équilibre entre volume et longueur	Brioche, léger fumé, boisé	Tous types de vins	6 - 15 mois	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.
LF - Légère et Fruité	MOYEN/LÉGER	Apporte rondeur et légèreté	Légère note de boisé, met le fruit au premier plan	Vins aromatiques & fruités	4 - 12 mois	Cette chauffe moyenne-légère a été élaborée pour nos bois issus de terroirs «craie», dont les sols drainant et peu fertiles produisent des bois spécifiques très minéraux. L'utilisation de l'eau et de 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.
CLL - Chauffe Long et Légère	LÉGER	Finesse, fraîcheur et longueur	Impact aromatique faible	Vins denses et complexes	12 - 18 mois	Longuement chauffée sur des braises et une flamme 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.
CLL+ - Chauffe Long et Légère plus	LÉGER	Finesse, complexité et longueur	Impact aromatique faible / complexité du bois	Vins denses et complexes	12 - 18 mois	Cette chauffe légère a été spécialement développée pour tirer le meilleur parti de notre bois issu de terroirs «Pierre»(sols calcaires aux sols peu fertiles). Afin de faire ressortir la richesse naturelle de ces bois, nous appliquons en fin de chauffe un rapide «coup de flamme»; on obtient ainsi de délicates notes fumées et un effet volume et longueur tout en préservant de la fraîcheur.
CL - chauffe Légère	TRÈS LÉGER	Élégance, pureté et longueur	Impact aromatique minimum	Vins denses et élégants	12 - 24 mois	Cette chauffe, la plus légère de notre gamme, est née d'une collaboration de plusieurs années avec des domaines pratiquant des élevages longs. Nous l'associons à des 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 bien aux raisins de haute qualité sur des élevages plus longs.



Tonnellerie de Mercurey

Stockage et entretien des barriques vides ayant contenu du vin

— 1. Rincer le fût à l'eau froide plusieurs fois jusqu'à obtenir une eau de rinçage claire.

Si le remplissage du fût est fait immédiatement, laisser égoutter le fût pendant 5 minutes. Sinon, passer à l'étape suivante.

— 2. Sécher complètement le fût pendant 24h (bonde en bas).

Stocker le fût bonde en bas si le remplissage est prévu dans les 7 jours suivant le séchage. Sinon, passer à l'étape suivante

— 3. Méchage

Mécher le fût avec 10 grammes de soufre pour éviter l'apparition de moisissures. Fermer hermétiquement le fût à l'aide d'une bonde silicone une fois la combustion terminée.

— 4. Stockage

Stocker les fûts dans un local ayant les caractéristiques suivantes :

- hygrométrie entre 65% et 85%
- sans odeur ni pollution
- absence de courant d'air
- faible luminosité

— 5. Mise en eau d'un fût stocké avant utilisation