



MAGREÑÁN

TONELERÍA DESDE 1820





MAGREÑÁN
TONELERÍA DESDE 1820

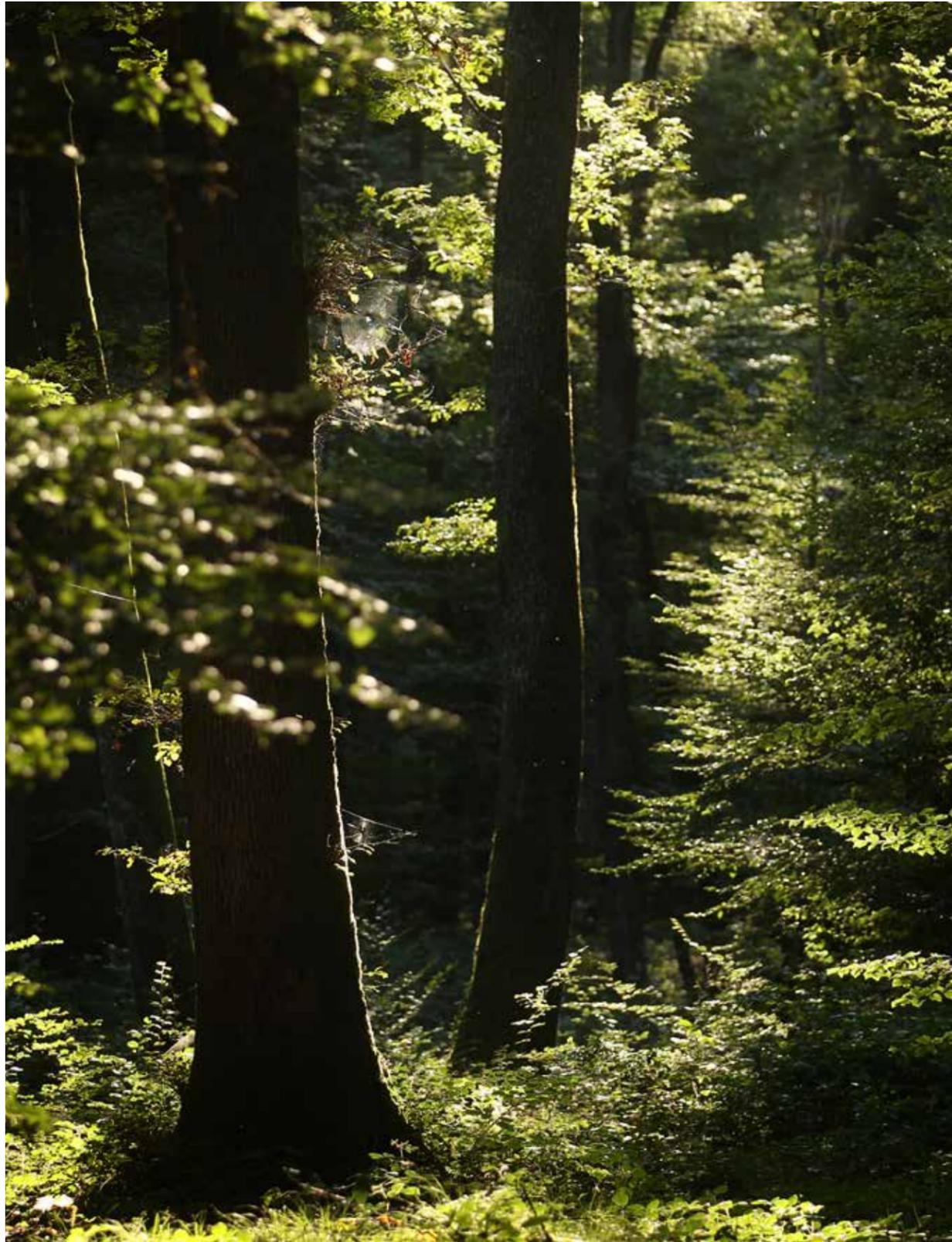
La Tonelería Magreñán s'inscrit dans la grande tradition tonnelière depuis cinq générations. Son savoir-faire et sa quête perpétuelle de la qualité ont fait son prestige.

Issu d'une famille de tonnelier depuis 1820, c'est en 1950, que Rafael Magreñán, attiré par les vins de la Rioja, crée sa propre Tonelería à Alfaro. Aujourd'hui elle est dirigée par ses petits enfants, Antonio et Teresa.

La Tonelería Magreñán est reconnue pour son savoir-faire traditionnel et la qualité de ses produits aussi bien en Espagne que dans le monde entier. L'expérience de ses artisans tonneliers, transmise de génération en génération, est un atout incontestable.

La Tonelería Magreñán propose une large gamme de barriques fabriquée à partir de merrain de chênes américains, français et européens.





* Seul 2% du volume de chêne en France est de qualité merrain. Cette qualité représente 30% du volume acheté par le groupe.

En intégrant le groupe Charlois en 2016, la Tonelería Magreñán s'est assurée un approvisionnement en merrain de chênes français de grande qualité.

L'histoire du groupe Charlois prend ses racines en 1657 en forêt des Bertranges, avec Jacques Charlois, fendeur de merrain.

Depuis, la famille Charlois bénéficie d'un patrimoine naturel inestimable où le chêne est souverain. Située en Bourgogne, au cœur du pays Nivernais, dans l'écrin de la forêt des Bertranges, le groupe Charlois dispose d'un joyau forestier où s'érigent les plus beaux spécimens de chênes de France.

Tout au long de l'année, les acheteurs parcourent les forêts françaises à la recherche des plus beaux chênes qui seront utilisés pour la fabrication de fûts destinés à l'élevage des vins et des eaux-de-vie.

Pied à pied, ils vont estimer les chênes qui ont été sélectionnés selon un plan de gestion rigoureux, élaboré pour le renouvellement des forêts et le respect de la biodiversité.

Après la sélection des arbres en forêt*, l'acte le plus important dans le travail du chêne, c'est la fente du bois.

Un savoir-faire et une technique traditionnelle, transmis de génération en génération, qui exigent du merrandier un œil infailible pour bien lire le fil du bois, fendre le billon en quartiers, éliminer le cœur, l'aubier et l'écorce pour extraire du bois noble des merrains de droit-fil.

La production du merrain destiné à la Tonelería Magreñán respecte un cahier des charges spécifique. Le merrain frais est ensuite acheminé sur le parc de la tonnellerie en Espagne, pour un vieillissement naturel à l'air libre d'une durée minimum de 24 mois.

L'espèce botanique du chêne a une influence directe sur l'appréciation organoleptique du vin. Sur les 250 variétés de chênes répertoriés, seuls le chêne pédonculé, le chêne rouvre (Sessile) et le chêne blanc américain rassemblent les qualités suffisantes pour se transformer en barriques.

LE MERRAIN

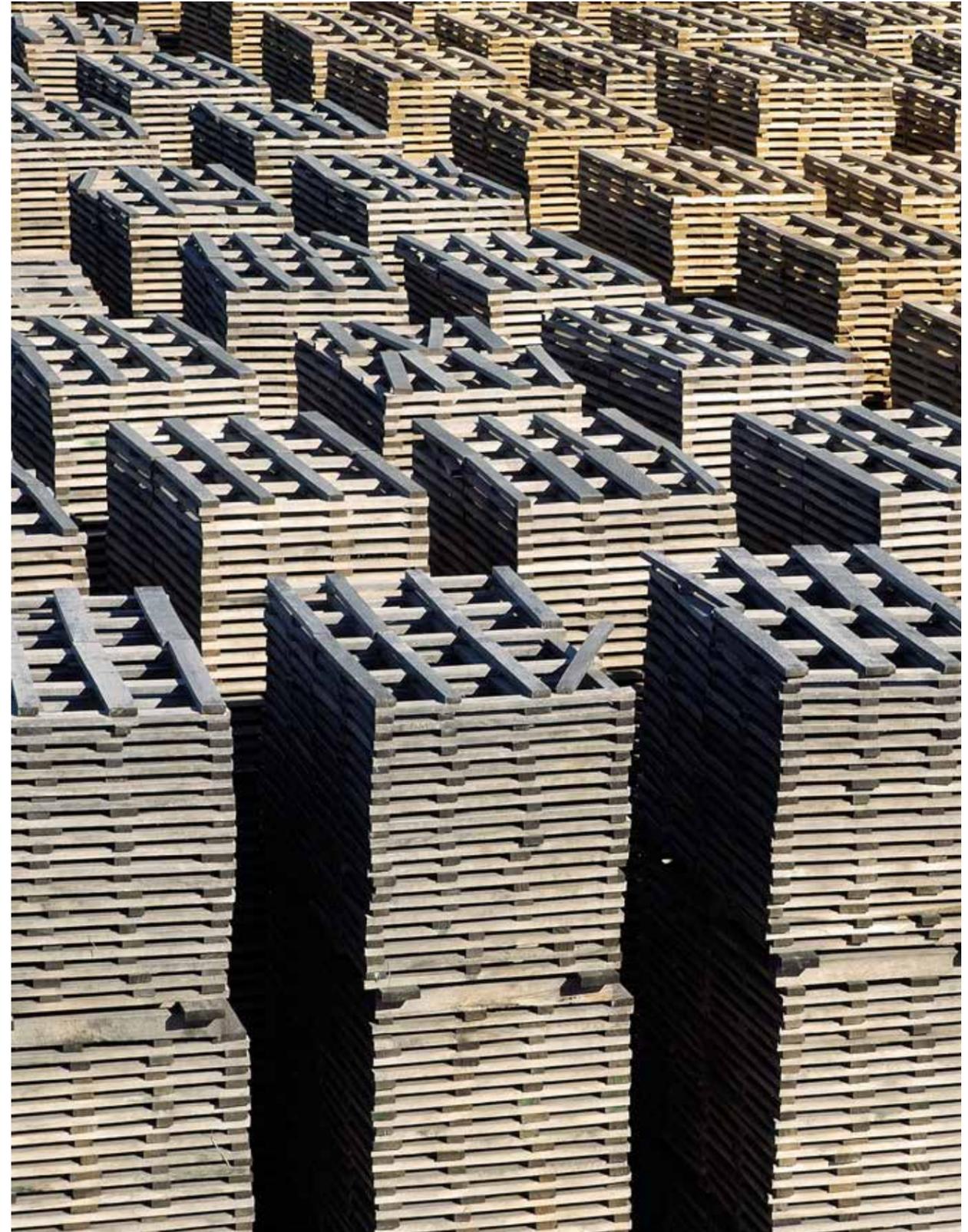
La Tonelería Magreñán propose trois origines de merrain, pour la vinification et l'élevage du vin :

MERRAIN DE CHÊNE AMÉRICAIN (QUERCUS ALBA) – Dans le processus de fabrication du merrain, le chêne américain a une densité telle, qu'il ne nécessite pas de fendage, il est scié. Ce merrain reste sur un parc de vieillissement aux Etats-Unis durant un hiver au minimum, il est ensuite affiné à la Tonelería Magreñán, en Espagne.

Une sélection de bois d'origines différentes a été sélectionnée, fruit de l'expérience de la Tonelería Magreñán et des recherches menées par son département recherche et développement. Cette sélection obtient un indice et une teneur en aldéhydes aromatiques (arôme exotique, vanille) nettement inférieur au chêne américain classique, elle apporte des touches fines et délicates durant des élevages allant de 8 à 12 mois. La texture spéciale de ces bois donne lieu à une excellente évolution du vin durant l'élevage, par l'extraction équilibrée de composés riches, offrant au vin une meilleure structure tannique, du volume, du gras et beaucoup de rondeur. Les barriques issues de cette sélection sont commercialisées depuis 1987.

MERRAIN DE CHÊNE FRANÇAIS (CHÊNE SESSILE ET/OU PÉDONCULÉ) – Dans le processus de fabrication du merrain, le chêne français est fendu dans le sens du fil du bois pour garantir une bonne étanchéité aux futures barriques, une étape très importante qui demande un savoir-faire particulier. Le fendage s'accompagne d'une perte d'environ 80% de la matière, ce qui en fait une matière très rare. Le merrain est affiné à l'air libre à la Tonelería, en Espagne, au minimum 24 mois. La Tonelería Magreñán met en avant une sélection géographique classique au travers des massifs forestiers Allier, Nevers, Vosges et Centre France et une sélection spéciale, appelée «Collection Privée», pour les prestigieuses forêts des Bertranges et de Tronçais. Les chênes d'origines géographiques différentes donnent des résultats différents. Les apports organoleptiques transmis au vin seront variables en terme de vitesse, d'intensité et de typicité.

MERRAIN DE CHÊNE EUROPÉEN (CHÊNE SESSILE ET/OU PÉDONCULÉ) – La Tonelería Magreñán propose depuis 1992 une sélection de merrain issue d'un assemblage de chênes choisis parmi quelques forêts de l'Est européen. Le chêne dit «Européen» se différencie du chêne Français par le terroir et le mode de sylviculture. Proche du chêne français, son spectre de composés est plus réduit, il détient en particulier des composés liés au notes vanillées.





LA TONNELLERIE

La Tonelería Magreñán a su péréniser, depuis cinq générations, son savoir-faire de tonnelier. L'aspect humain, l'authenticité et la tradition ont pris une part importante dans son évolution.

L'élevage en fûts est une étape essentielle pour l'optimisation de la qualité organoleptique des vins. Le choix des bois et l'adaptation des pratiques tonnellières de la Tonelería Magreñán concourent à la recherche du perfectionnement d'une technique adaptée à chaque type de vin.

La Tonelería Magreñán est très attachée à la satisfaction de ses clients. C'est pourquoi, chaque aspect de la fabrication des fûts peut être personnalisé : le choix de la matière première (assemblage de variétés de chênes, choix du grain, etc.), la contenance, la chauffe, la finition.

La technique de chauffe

La technique de chauffe est très importante. La Tonelería Magreñán utilise des techniques analytiques modernes permettant de contrôler la production des composés aromatiques engendrée par la chauffe. Le choix de son intensité, pour un type de bois donné, permet de moduler la présentation organoleptique du caractère restitué.

Les gammes de fûts

La Tonelería Magreñán propose pour ses fûts de chêne français et européen une gamme «Sélection» qui distingue les grains moyens («Sélection Standard») et les grains fins («Sélection Spéciale»).

La gamme «Finesse» en chêne américain utilise des grains fins pour ses fûts.

Il existe également une gamme «sur mesure» pour laquelle des bois de grains extra-fins sont utilisés :

- Collection Privée – Chêne Américain
- Collection Privée – Chêne Français



LES GAMMES DE FÛTS



	BORDEAUX TRANSPORT	BOURGOGNE EXPORT	300 L	400 L	500 L
Capacité (Litres)	225	228	300	400	500
Épaisseur Douelles (mm)	25-26	25-26	25-26	25-26	25-26
Cercles galvanisés	6	6	8	8	8
Cercles châtaignier	-	-	-	-	-
Poids (kg)	50	50	60	70	100

Affinage merrain	Naturel à l'air libre minimum 24 mois
Contrôle qualité	Contrôle d'absence de contaminants
Pré-chauffé	Traditionnelle
Chauffé	Traditionnelle au feu de bois, légère, moyenne, moyenne +, forte

Gamme «Sélection»

La gamme Sélection est composée de différents types d'origines forestières françaises et européennes.

Selon le grain, on distingue:

- SÉLECTION STANDARD – Fût en chêne français et européen à grain moyen.
- SÉLECTION SPÉCIALE – Fût en chêne français à grain fin.

Également disponible en chêne français avec des fonds américains et en chêne américain avec des fonds français.

Le chêne américain est commercialisé avec la qualité Finesse.

Autres essences et origines de bois

La gamme de barriques Magreñán se décline avec d'autres origines de bois : l'Acacia.

La Tonelería Magreñán propose quelques assemblages de bois sous les dénominations suivantes :

- FLORAL PLUS – fût en acacia avec fonds en chêne français.
- FLORAL – fût en chêne français avec fonds en acacia.

Gamme «Collection Privée»

La gamme «Collection Privée» se distingue de la production standard par la sélection de grain exceptionnellement fin et une durée d'affinage à l'air libre de 36 mois minimum. Une chauffe très spéciale, en profondeur et de façon graduelle, est appliquée à chaque barrique. La gamme se décline en chênes français et américains.

• **Collection Privée — Chêne Américain** : les chênes proviennent des forêts du Missouri, Ohio et Kentucky. Le merrain qui en découle est séché à l'air libre aux Etats-Unis durant au moins un hiver. L'affinage se prolonge en Espagne le temps nécessaire. Ces fûts arborent des cercles de couleur olive.

• **Collection Privée — Chêne Français** : le meilleur des chênes est sélectionné parmi les prestigieuses forêts de Tonçais et Bertranges. Après 36 mois d'affinage à l'air libre, les douelles de grain extra fin sont sélectionnées pour la fabrication de ces barriques. Les fûts se distinguent par un cerclage de couleur magenta.

Le CHÊNE AMÉRICAIN renforce la qualité des vins en exprimant tous leurs charmes.

Le CHÊNE FRANÇAIS est destiné à l'élevage des grands vins. Apprécié pour la finesse de son grain et l'apport de notes sensorielles élégantes, il renforce les qualités inhérentes au vin.





LA QUALITÉ

L'organisation et la mise en place de systèmes de contrôle permettent d'optimiser la qualité des produits et de répondre aux attentes de nos clients.

Traçabilité

Chaque lot de merrain livré à la Tonelería Magreñán est identifié par un code. Ce code suit l'intégralité du processus de fabrication des barriques. Chaque barrique est ensuite identifiée par ce code correspondant à un numéro de lot. Ce procédé d'identification permet à la Tonelería Magreñán d'effectuer une traçabilité ascendante et descendante.

PEFC

Programme de Reconnaissance des Certifications forestières

Nous nous engageons dans le programme de la gestion durable des forêts (PEFC) et AENOR certifie que la Tonelería Magreñán respecte les critères définis pour la certification de sa chaîne de contrôle.

ISO 9001

Cette norme établit les exigences relatives au système de management de la qualité. Elle permet à la Tonelería Magreñán de gagner en efficacité et d'accroître la satisfaction de ses clients.

ISO 14001

Sensible aux préoccupations environnementales, la Tonelería Magreñán améliore en continu sa performance vis à vis de l'environnement par la maîtrise des impacts liés à son activité.

ISO 22000

Tonelería Magreñán a mis en place un système de management de la sécurité des aliments suivant la norme ISO 22000. Cette norme met l'accent sur les compétences du personnel et sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires en se basant sur les principes de l'HACCP (Hazard Analysis – Critical Control Point). Tonelería Magreñán a reçu une aide de la part du Fonds Européen de Développement Régional pour la mise en place de la norme ISO 22000.







MAGREÑÁN
TONELERÍA DESDE 1820