



TONNELLERIE  
**bernard**  
FRANCE

*Une tonnellerie au cœur de la Grande Champagne*



## *La puissance des **terroirs***

---

Implantée depuis 1936 dans le Sud-Ouest de la France, la Tonnellerie Bernard conçoit des fûts dans le respect de la tradition française. Acquisée en 2017 par le groupe Charlois, lui-même situé au cœur de la plus grande chênaie de France, en Bourgogne, elle bénéficie aujourd'hui d'un approvisionnement privilégié en merrain de chênes français.



## *Le mariage des savoir-faire*

---

Le savoir-faire du FORESTIER : Il gère durablement la forêt sur plusieurs générations afin d'amener les meilleurs spécimens de chênes à maturité souvent jusqu'à plus de 150 ans. L'Office National des Forêts est notre principal fournisseur.

Le savoir-faire du MERRANDIER : la Maison Charlois, c'est une famille de fendeurs de merrain qui œuvre pour nous depuis plus de 350 ans. La sélection des chênes, la préparation du merrain, sa maturation à l'air libre sont maîtrisées et adaptées aux spécificités de notre Tonnellerie.

Le savoir-faire du TONNELIER : après une maturation à l'air libre de 24 mois, le merrain peut entrer en production. Nos artisans tonneliers allient gestes traditionnels et équipements contemporains pour confectionner des fûts de grande qualité, répondant aux exigences des plus grands vins.

Le savoir-faire du VITICULTEUR : au même titre que le forestier, grâce à son génie, le vigneron travaille à produire des raisins de grande qualité.

Le savoir-faire du VINIFICATEUR : son talent est de répondre aux caractéristiques du millésime. Il sait faire les bons choix pour exalter le meilleur de son terroir.

C'est de ce mariage des savoir-faire que naissent les plus grands vins !



## *La gamme Origine*

---

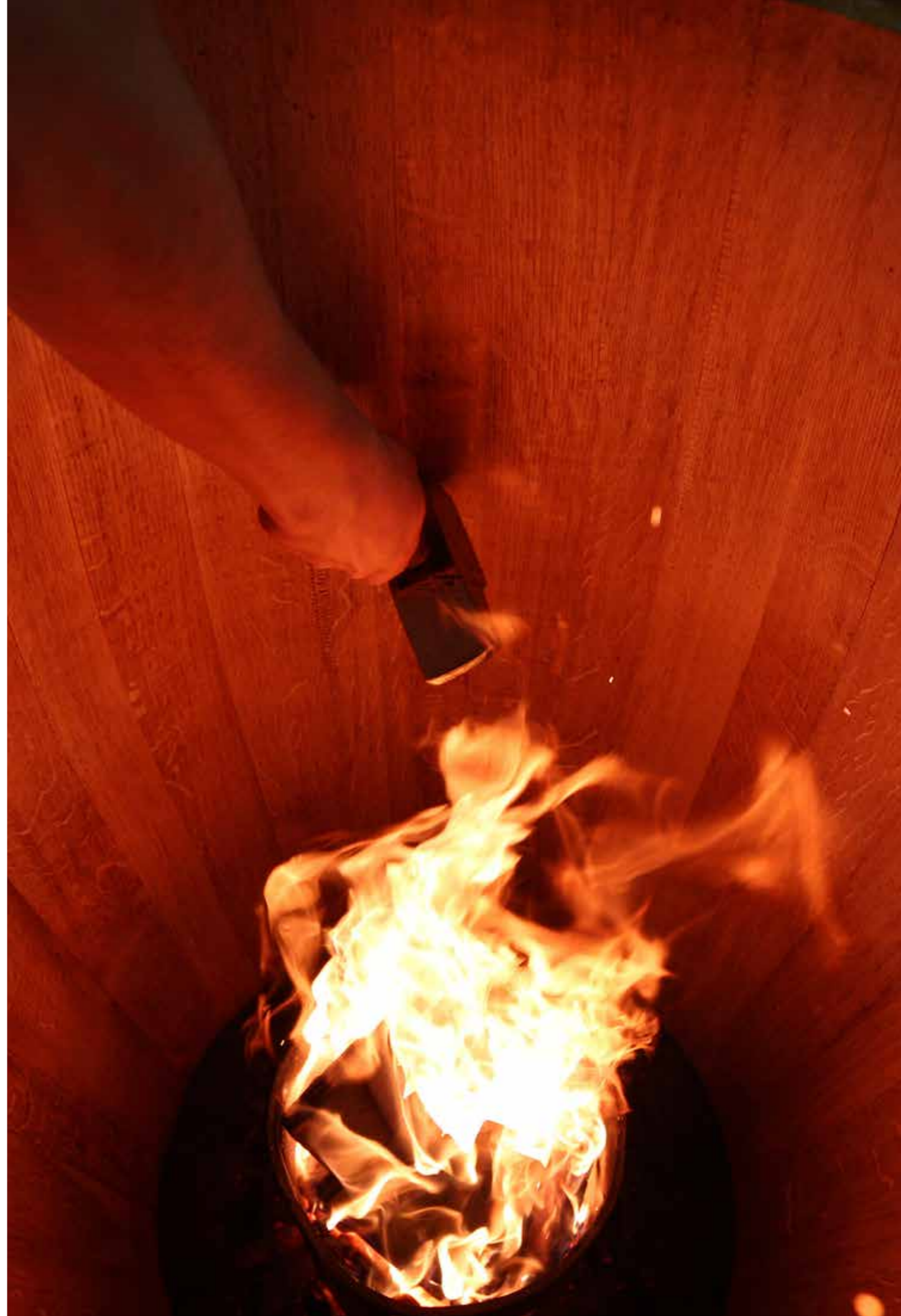
La Tonnellerie Bernard propose une gamme de barriques traditionnelles fabriquée à partir d'un assemblage de merrain de chêne français, à grains fins, exposé à l'air libre 24 mois.

Avec la barrique Bernard **Origine**, nous vous apportons l'essentiel.

Issu d'un assemblage de grains fins provenant des forêts françaises, le merrain est séché 24 mois sur parc avant de rejoindre nos ateliers.

Nos barriques de la gamme Origine densifient le milieu de bouche, lui apportant de la gourmandise et de la longueur tout en soulignant le fruit. Elle vous amèneront une harmonieuse fusion entre la sucrosité du bois, l'élégance de la structure tannique et la pureté de vos vins.

La Tonnellerie Bernard offre des chauffes traditionnelles, maîtrisées et très équilibrées.





## La gamme *Délicatesse*

Pour mieux répondre au désir croissant d'élégance et de respect du fruit des vins rouges, nous avons créé la barrique Bernard **Délicatesse**.

Elle est issue d'une sélection de forêts dont le merrain extra-fin est empilé en cheminée pour une maturation encore plus homogène et régulière.

Idéale sur des élevages supérieurs à 12 mois, elle sait se faire discrète afin de mieux préserver l'éclat du fruit. La structure fine et distinguée des tanins apportera constance, équilibre et précision à vos vins.





## La gamme *Umami*

Dans la culture Japonaise, **Umami** est la 5<sup>ème</sup> saveur présente dans la bouche (sucré, salé, acide, amer et Umami).

Cette saveur est à la fois un liant entre les composés aromatiques du plat et un exhausteur de goût.

En collaboration avec le service recherche et innovation du groupe Charlois, la Tonnellerie Bernard a créé une barrique qu'elle a nommée Umami.

Nous avons en effet utilisé ce formidable exhausteur de goûts qu'est le chêne, en travaillant sur des sélections spécifiques de bois et en pratiquant un affinage des merrains en cheminée.

Nous avons souhaité apporter à vos vins un catalyseur de saveurs capables de souligner le fruit naturellement présent dans les raisins, en exprimant cette sensation compliquée à définir que l'on nomme Umami et qui offre à la fois gourmandise et sapidité.

U M A M I  
TONNELLERIE BERNARD





## *Les grands formats*

---

Acteur historique de la vallée du Rhône, la Tonnellerie Bernard fournit depuis plus de 25 ans des grands formats à ses partenaires vignerons.

La connaissance et la maîtrise de nos artisans tonneliers nous permettent de vous offrir une gamme complète allant des 300 litres aux demi-muids.

Issu d'un assemblage de grains fins provenant des forêts françaises, le merrain est affiné 24 mois sur parc avant de rejoindre nos ateliers.

En réduisant le rapport bois / vin, la surface d'échange est par conséquent réduite. Celle-ci engendre une meilleure intégration aromatique et structurelle ainsi qu'une gestion plus fine de l'oxygène dissout, conduisant à plus de précision pour l'élevage des cépages fragiles tels que les grenaches ou les sauvignons.





## *La gamme Spiritueux*

---

La Tonnellerie Bernard propose des barriques traditionnelles grand format destinées à l'élevage de spiritueux.

L'élaboration d'une barrique à spiritueux s'apparente à celle des meilleurs nectars. Ainsi, à l'instar du vieillissement des eaux-de-vie, nous prenons en compte le facteur temps en laissant mûrir notre merrain à l'air libre de 24 à 36 mois.

Ensuite, l'assemblage des grains et le choix de la chauffe permettront d'aboutir à l'équilibre parfait qui apportera, en fonction de vos attentes, souplesse, raffinement ou bien encore rondeur et puissance, tout en exaltant la palette aromatique de vos eaux-de-vie.





## *La liste des fûts Bernard*

---

### **LA GAMME ORIGINE**

BARRIQUE BORDELAISE TRANSPORT - 225 L - 22 mm ou 27 mm  
BARRIQUE BORDELAISE CHÂTEAU FERRÉE - 225 L - 22 mm  
BARRIQUE BORDELAISE CHÂTEAU TRADITION - 225 L - 22 mm  
BARRIQUE BOURGOGNE TRANSPORT - 228 L - 27 mm  
BARRIQUE BOURGOGNE TRADITION - 228 L - 27 mm

### **LA GAMME DÉLICATESSE**

BARRIQUE BORDELAISE TRANSPORT - 225 L - 27 mm  
BARRIQUE BOURGOGNE TRANSPORT - 228 L - 27 mm  
BARRIQUE - 300 L - 27 mm  
Option : Emplacement des logos à définir lors de la commande

### **LA GAMME UMAMI**

BARRIQUE BORDELAISE TRANSPORT - 225 L - 27 mm  
BARRIQUE BOURGOGNE TRANSPORT - 228 L - 27 mm  
BARRIQUE - 300 L - 27 mm  
Option : Emplacement des logos à définir lors de la commande

### **LES GRANDS FORMATS**

BARRIQUE - 300 L - 27 mm  
BARRIQUE - 350 L - 27 mm  
BARRIQUE - 400 L - 27 mm  
BARRIQUE - 500 L - 27 ou 32 mm  
DEMI-MUID - 600 L - 42 mm

### **LA GAMME SPIRITUEUX**

BARRIQUE - 350 L - 27 mm  
BARRIQUE - 400 L - 27 mm  
BARRIQUE - 500 L - 27 mm

### **CHAUFFES**

Légère (L) - Moyenne (M) - Moyenne Longue (ML)  
Moyenne + (M+) - Forte (F)  
Fonds chauffés en option

**Pour toute information complémentaire, contactez-nous :**

Tél : + 33 (0) 545 805 026

[commercial@tonnellerie-bernard.com](mailto:commercial@tonnellerie-bernard.com)







**Tonnellerie Bernard**

Route d'Archiac - 16130 Lignières Sonneville - France  
Tél : + 33 (0) 545 805 026 | Fax : + 33 (0) 545 805 647  
commercial@tonnellerie-bernard.com

[www.tonnellerie-bernard.com](http://www.tonnellerie-bernard.com)