



TONNELLERIE BARON
1875

Créer des barriques qui rendent hommage aux vins et répondent aux attentes d'une clientèle exigeante.

Dans ce seul objectif, la Tonnellerie Baron a su se structurer et évoluer continuellement depuis 1875.

La Tonnellerie Baron est l'alliance d'artisans hors du commun et de machines ultra performantes.

Faire de grandes choses



Origine et fabrication française



Une entreprise familiale depuis cinq générations

La Tonnellerie BARON, l'une des plus anciennes tonnellerie Charentaises, fut créée en 1875 par M. Henry BARON.

Situé en plein cœur du célèbre vignoble du Cognac, son atelier artisanal fut longtemps au service des plus grandes maisons de Cognac et des châteaux de Bordeaux les plus prestigieux.

Ce noble héritage, transmis de génération en génération, a permis à la Tonnellerie BARON de s'affirmer sur le plan industriel tout en conservant l'ensemble de son savoir-faire artisanal et de ses traditions.

Cette maîtrise nous permet aujourd'hui de répondre à des demandes toujours plus précises, tant au niveau de la qualité des bois employés, qu'au niveau de chauffe exigé.







Traçabilité et qualité

Chaque étape de fabrication, de la fente du chêne à la finition de la barrique, est intégrée au sein de nos ateliers.

Forts de notre expérience familiale, nous choisissons les plus beaux chênes des forêts françaises afin de proposer à notre clientèle une vaste gamme de produits uniquement en chêne fendu.

La douceur de notre climat charentais confère ensuite à l'ensemble de notre parc à bois une hygrométrie et un ensoleillement idéal à l'obtention d'un bois irréprochable. Trois étés sont alors nécessaires aux transformations chimiques et physiques de nos merrains.

Nos tonneliers, tous diplômés de l'école de tonnellerie de Cognac, dosent alors savamment le feu et l'eau afin d'obtenir un niveau de chauffe en parfaite corrélation avec les exigences de nos clients.

Afin de contribuer à la gestion durable des ressources forestières, la Tonnellerie Baron s'engage à respecter les exigences fixées par le programme international PEFC. Cet engagement témoigne de notre souci du respect de l'environnement, de transparence, mais aussi est pour nos clients une assurance sur l'origine des bois. Par cette démarche, la Tonnellerie Baron garantit un suivi ininterrompu des matières premières certifiées depuis la parcelle jusqu'au client final.



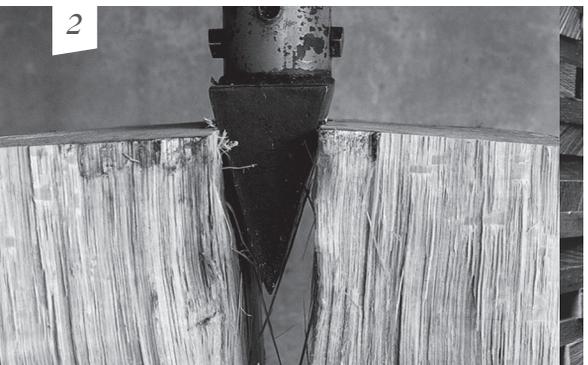
1/ Sélection des chênes selon la nature du grain, l'origine et les propriétés physiques.

2/ Fente traditionnelle.

3/ Séchage et maturation naturels des merrains.

4/ Maîtrise de la chauffe au feu de chêne.

5/ Finition artisanale.







Notre sélection de bois & forêts

ALLIER : grain très fin, séchage à l'air libre de 24 à 36 mois. Très largement employée pour l'élevage des vins blancs et rouges, cette origine se caractérise par l'apport de tanins très fins, et une gamme aromatique complexe. A réserver aux vins riches et aux structures importantes.

INDRE ET LOIRE : grain fin, séchage à l'air libre de 24 à 36 mois. Très complémentaire au chêne du Loiret, il est généralement préconisé pour l'élevage des vins rouges. Il préserve le fruit et montre une trame tannique fine et serrée. L'apport aromatique est d'une grande élégance.

LOIRET : grain mi-fin à fin, séchage à l'air libre de de 24 à 36 mois. Ce bois très polyvalent est régulièrement très apprécié lors des différentes dégustations de vins blancs ou rouges. Il se caractérise par des notes de viennoiseries, pain chaud et vanille très fondues. En bouche il apporte gras, volume, souplesse et sucrosité.

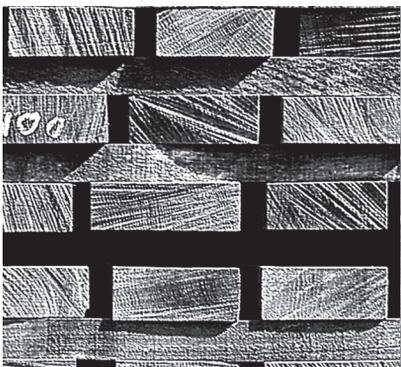
VOSGES : grain très fin, séchage à l'air libre de 24 à 36 mois. Cette origine est particulièrement adaptée à l'élevage des vins blancs. Il apporte vivacité, gras et des arômes boisés discrets.

NIÈVRE : grain fin, séchage à l'air libre de de 24 à 36 mois. Ce bois est généralement utilisé pour la vinification et l'élevage des vins blancs. Par son apport aromatique modéré, il permet de conserver la vivacité et la fraîcheur des vins.

TRONÇAIS : grain très fin, séchage à l'air libre de 24 à 36 mois. Issu d'une célèbre forêt de l'Allier de 10 400 ha à l'Est de la vallée du Cher, ce bois est un modèle de finesse et d'élégance. Il souligne les arômes des vins blancs et rouges, et leur donne rondeur souplesse, gras et complexité.

Nous réalisons, sur demande, des fûts avec des bois provenant du Missouri, de Pennsylvanie ou de Hongrie, possibilité de séchage naturel de 24 à 36 mois.







Le style Baron

Destinée à un vin blanc ou rouge, minéral et fin, riche et dense, puissant et volumineux, chaque barrique de la Tonnellerie Baron a ses particularités propres répondant toujours aux quatre principes fondamentaux de notre maison :

- La qualité
- Le respect du vin et du terroir
- L'élégance
- L'exclusivité

Nos échanges quotidiens avec les œnologues de régions diverses nous ont permis d'aboutir à une gamme parfaitement adaptée à vos besoins d'élevage.

Notre désir le plus profond est de préserver votre terroir, votre travail et d'accompagner vos vins dans leur maturation avec délicatesse.

Le style BARON se décline en 4 catégories :

CENTRE FRANCE

Style Classique

- Sélection Rouge - Préservation du fruit, volume, impact modéré sur la structure, belle sucrosité.
- Sélection Blanc - Mise en valeur de la fraîcheur et de la minéralité. Arômes subtiles de pain chaud.

TRONÇAIS / ALLIER

Style Élégant Classique

- TRONÇAIS / ALLIER - Préservation du fruit, amplifie le fruit rouge frais et la minéralité. Trame tannique fine et dense. Apporte des arômes délicats de viennoiseries.

SERIES PREMIUM

Style Élégant Moderne

- Sélection Rouge - Production limitée. Préservation du fruit, amélioration de la densité en milieu de bouche, apport de crémeux, d'épices, et brioche.
- Sélection Blanc - Production limitée. Minéralité, préservation du fruit, crémeux et arômes de viennoiseries.

SERIES CULTE

Style Élégant Culte

- Sélection Rouge - Production limitée. Destinée aux grands vins de longue garde, pour un élevage de 18 mois minimum. Gras, densité, volume, crémeux et un grand respect du fruit.
- Sélection Blanc - Production limitée. Apporte gras, minéralité, fraîcheur et préserve le fruit.



225 L Bordeaux Transport

Réf. : 225 TR27

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
225 L +/-2%	950	690	570	27	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé	45

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------

225 L Bordeaux Transport Allégé

Réf. : 225 TR22

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
225 L +/-2%	950	670	560	22	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé	40

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------

225 L Château Ferrée

Réf. : 225 OF

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
225 L +/-2%	950	690	570	22	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé	45

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------



950 mm

Fond avant



Fond arrière



950 mm

Fond avant



Fond arrière



950 mm

Fond avant



Fond arrière

225 L Bordeaux Château

Réf. : 225 BC

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
225 L +/-2%	950	690	570	22	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé et châtaignier	44

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------

228 L Bourgogne Export

Réf. : 228 EX

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
228 L +/-2%	880	720	615	27	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé	45

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------

228 L Bourgogne Tradition

Réf. : 225 BT

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
228 L +/-2%	880	720	615	27	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé et châtaignier	45

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------



Fond avant



Ø 570 mm



Fond arrière



Fond avant



Ø 615 mm



Fond arrière



Fond avant



Ø 615 mm



Fond arrière

265 L Transport

Réf. : 265 TR

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
265 L +/-2%	950	740	615	27	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé	52

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------

300 L Transport

Réf. : 300 TR

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
300 L +/-2%	1030	770	625	27	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé	60

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------

350 L Transport

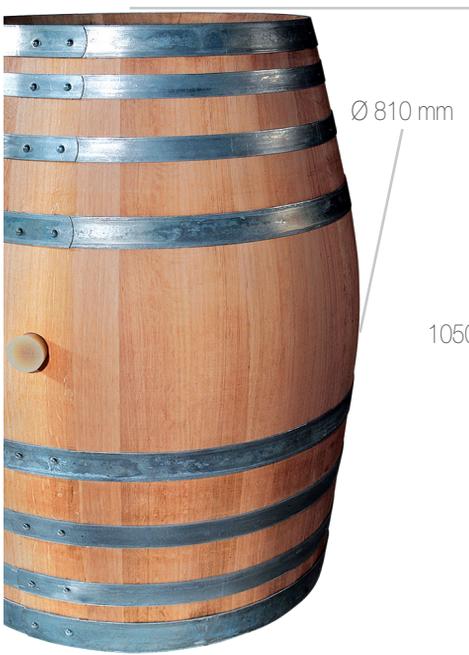
Réf. : 350 TR

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
350 L +/-2%	1050	810	665	27	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé	67

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------



400 L Transport

Réf. : 400 TR

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
400 L +/-2%	1060	865	700	27	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé	69

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------

500 L Transport

Réf. : 500 TR

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
500 L +/-2%	1090	947	765	27	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé	80

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Équipement pour Vinification Intégrale	Origine des bois	Fond en verre	Marquage du millésime
--	--	------------------	---------------	-----------------------

600 L Transport

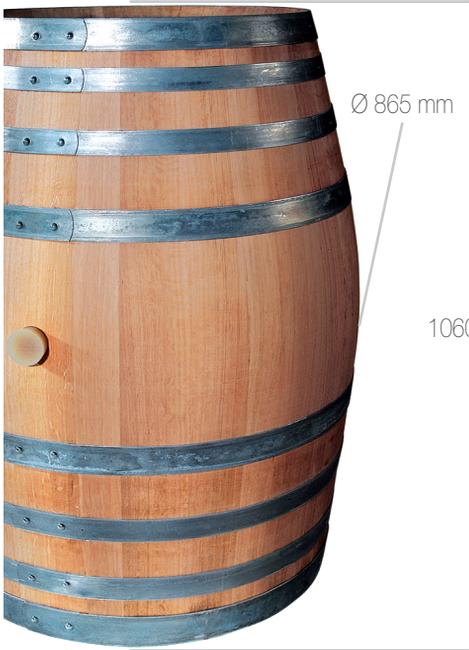
Réf. : 600 TR

Contenance	Hauteur (mm)	Grand diamètre (mm)	Petit diamètre (mm)	Épaisseur des douelles (mm)	Diamètre du trou de bonde (mm)
600 L +/-2%	1170	1025	865	42	48

Chauffe	Emballage	Bonde	Cerclage	Poids (kg)
Feu de bois	Carton et film étirable	Silicone	Acier galvanisé	120

Options disponibles

Esquive sur fond (positionnement et diamètre selon demande client)	Origine des bois	Marquage du millésime
--	------------------	-----------------------









Dates Clés

- 1875** : Création de la Tonnellerie par Henry Baron.
- 1900** : Reprise de l'entreprise familiale par la deuxième génération, Samuel Baron.
- 1930** : Reprise de l'entreprise familiale par la troisième génération, Louis et Maurice Baron.
- 1975** : Reprise de l'entreprise familiale par la quatrième génération, François Baron.
- 1996** : Reprise de l'entreprise familiale par la cinquième génération, Xavier Baron (directeur de production) et Nicolas Tombu (directeur développement).
- 1999** : Invention des supports de barrique OXOline.
- 2001** : Arrivée d'un troisième associé Lionel Kreff (directeur commercial).
- 2002** : Début de la distribution aux USA – Obtention du trophée d'or de l'innovation Vinitech pour OXOline.
- 2003** : Invention de la Vinification Intégrale® - Début de la distribution en Espagne.
- 2004** : Nouveau réseau de distribution en Amérique du Sud.
- 2005** : Naissance de la barrique Premium – Début de la distribution en Afrique du Sud.
- 2006** : Naissance de la barrique Culte® - Début de la distribution en Bulgarie.
- 2007** : Nouveau réseau de distribution en Italie.
- 2009** : Inauguration des nouveaux ateliers de la Tonnellerie Baron – Arrivée d'un quatrième associé Sébastien Lane (responsable commercial USA) – Mise en route de la nouvelle merranderie Grand Chêne®.
- 2010** : Début de la distribution au Portugal et en Australie.
- 2014** : Mise en place d'un procédé exclusif de suivi des chauffes par ordinateur. La reproductibilité des chauffes d'une barrique à l'autre est optimale.
- 2015** : La Tonnellerie Baron célèbre ses 140 ans d'existence. La barrique Culte 140, pièce commémorative en édition limitée est dévoilée.