



TONNELLERIE BARON  
1875

Creare delle barriques che rendano omaggio ai vini e rispondano alle attese di una clientela esigente.

Con questo solo obiettivo, la Tonnellerie Baron ha saputo strutturarsi ed evolvere continuamente dal 1875.

La Tonnellerie Baron è l'alleanza fra artigiani fuori dal comune e macchine di alte prestazioni.

Fare cose grandi



Origine e fabbricazione francese



## *Una impresa familiare da cinque generazioni*

La Tonnellerie BARON, una delle più antiche tonnellerie della Charente, fu creata nel 1875 dal Signor Henry BARON.

Situato nel cuore della celebre area di produzione del Cognac, il suo laboratorio artigianale fu per lungo tempo al servizio dei più grandi produttori dell'omonimo distillato nonché dei Chateaux bordolesi più prestigiosi.

Questa nobile eredità, trasmessa di generazione in generazione, ha permesso alla Tonnellerie BARON di affermarsi sul piano industriale pur conservando l'insieme delle sue tradizioni e qualità artigianali.

Questa maestria ci consente oggi di dare risposta a richieste sempre più precise, sia per quanto riguarda la qualità dei legni impiegati, così come a livello delle tostature richieste per gli stessi.







## *Tracciabilità e qualità*

Ogni stadio di fabbricazione, dallo spacco del rovere alla rifinitura della barrique, è portato a termine all'interno dei nostri laboratori. Forti della nostra esperienza di famiglia, scegliamo le più belle querce delle foreste francesi al fine di proporre alla nostra clientela una vasta gamma di prodotti ottenuti unicamente in rovere spaccato.

Il mite clima della Charente conferisce all'insieme del nostro parco legni un tasso di igrometria e un irraggiamento solare ideali per l'ottenimento di legni irreprensibili. Tre estati sono quindi necessarie per le trasformazioni chimiche e fisiche dei merrains atti all'ottenimento delle doghe.

I nostri esperti bottai, tutti diplomati presso la scuola di Tonnellerie di Cognac, sanno quindi dosare il fuoco e l'acqua al fine di ottenere un livello di tostatura in perfetta sintonia con le esigenze dei nostri clienti.

Al fine di contribuire alla duratura delle risorse forestali, la Tonnellerie Baron si impegna a rispettare le norme fissate dal programma internazionale PEFC. Questo impegno è testimone della nostra attenzione per il rispetto dell'ambiente, di trasparenza, ma è anche per i nostri clienti una certezza sulla origine dei legni. Con questo passo, la Tonnellerie Baron garantisce la tracciabilità ininterrotta delle materie prime certificate, dall'appezzamento forestale sino al cliente finale.



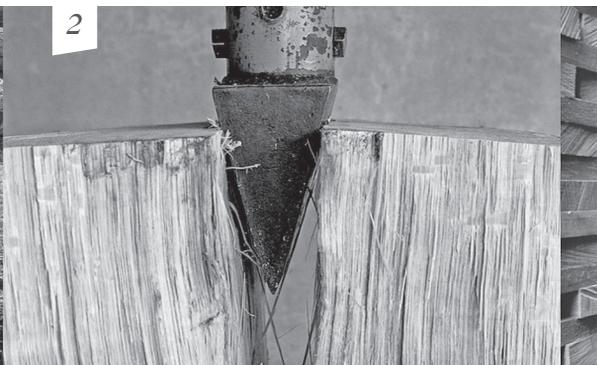
*1/Selezione delle querce secondo la conformazione della grana,  
l'origine e le proprietà fisiche.*

*2/Spacco tradizionale.*

*3/Essicazioni e maturazione naturali dei merrains per doghe.*

*4/Padronanza delle tecniche di tostatura con fuoco di quercia.*

*5/ Finitura artigianale.*







## *La nostra selezione di legni & foreste*

**ALLIER:** grana molte fine, essiccazione all'aria aperta da 24 a 36 mesi. Largamente impiegato per l'affinamento dei vini bianchi e rossi, il legno di questa provenienza si caratterizza per l'apporto di tannini molto fini ed una gamma di aromi complessa. Da riservare ai vini ricchi e dalle strutture importanti.

**INDRE ET LOIRE:** grana fine, essiccazione all'aria aperta da 24 a 36 mesi. Di complemento al rovere del Loiret, è generalmente raccomandato per l'affinamento dei vini rossi. Preserva il fruttato e mostra una trama tannica fine e compatta. L'apporto aromatico è di grande eleganza.

**LOIRET:** grana medio-fine, essiccazione all'aria aperta da 24 a 36 mesi. Questo legno molto polivalente è regolarmente molto apprezzato in occasione delle varie degustazioni di vini bianchi e rossi. Si caratterizza per le note di vanigliato, pan brioche e pane caldo, il tutto fuso in maniera ottimale. In bocca apporta grassezza, volume, morbidezza e zuccherosità.

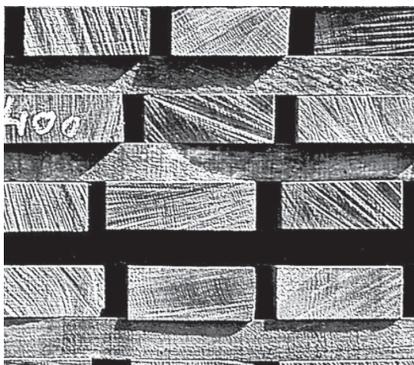
**VOSGES:** grana molto fine, essiccazione all'aria aperta da 24 a 36 mesi. Il legno di questa provenienza è particolarmente adatto per l'affinamento dei vini bianchi. Apporta vivacità, grassezza e aromi molto discreti.

**NIÈVRE:** grana fine, essiccazione all'aria aperta da 24 a 36 mesi. Questo legno è generalmente utilizzato per la vinificazione e l'affinamento dei vini bianchi. Grazie al suo apporto aromatico moderato, permette di conservare la vivacità e la freschezza dei vini.

**TRONÇAIS:** grana molto fine, essiccazione all'aria aperta da 24 a 36 mesi. Ha la sua origine in una celebre foresta del dipartimento dell'Allier di 10.400 ettari ad Est della valle dello Cher, questo legno è un modello di finezza ed eleganza. Sottolinea gli aromi dei vini bianchi e rossi e conferisce loro rotondità, morbidezza, grassezza e complessità.

Realizziamo, su richiesta, fusti con legni provenienti dal Missouri, Pennsylvania, oppure dall'Ungheria. Possibilità di essiccazione naturale da 24 a 36 mesi.







## *Lo stile Baron*

Destinata ad un vino bianco o rosso, minerale e fine, complesso e di corpo, consistente ed intenso, ogni barrique della Tonnellerie Baron ha le sue particolarità rispondenti sempre ai quattro principi fondamentali della nostra Azienda:

- La qualità
- Il rispetto per la tipicità del vino e del terroir
- L'eleganza
- L'esclusività

I nostri scambi quotidiani con gli enologi delle aree più diverse ci hanno permesso di arrivare ad una gamma perfettamente adattata alle vostre necessità di affinamento.

Il nostro primo desiderio è quello di preservare le caratteristiche del vostro "Terroir", valorizzare il vostro lavoro ed accompagnare con delicatezza i vostri vini nel loro percorso di maturazione.

Lo stile BARON si declina in 4 categorie:

### **CENTRE FRANCE**

#### ***Stile Classico***

- Selection Rouge - Preserva il fruttato, conferisce volume, impatto moderato sulla struttura, bella zuccherosità.
- Selection Blanc - Messa in risalto della freschezza e della mineralità. Aromi sottili di pane caldo.

### **TRONÇAIS / ALLIER**

#### ***Stile Elegante Classico***

- TRONÇAIS / ALLIER - Preserva il fruttato, amplifica il sentore di frutti rossi freschi e la mineralità. Trama tannica fine e densa. Apporta aromi delicati di Pan Brioche.

### **SERIES PREMIUM**

#### ***Stile Éléphant Moderne***

- Selection Rouge - produzione limitata. Preserva il fruttato, migliora la densità nel centro bocca. Apporta consistenza sentori speziati e di pan brioche.
- Selection Blanc - produzione limitata. Esalta la mineralità, preserva il fruttato ed apporta consistenza ed aromi di pan brioche.

### **SERIES CULTE**

#### ***Stile Éléphant Culte***

- Selection Rouge - produzione limitata. Destinata ai grandi vini per un affinamento di minimo 18 mesi. Grassezza, densità, volume, consistenza ed un grande rispetto per il fruttato.
- Selection Blanc - produzione limitata. Apporta grassezza, esalta la mineralità e freschezza oltre a preservare il fruttato.



## 225 L Bordeaux Transport

Ref.: 225 TR27

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiere (mm)
225 L +/-2%	950	690	570	27	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retraibile	Silicone	Acciaio Galvanizzato	45

### Opzioni disponibili

Foro aggiuntivo sul fondo (posizione e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marcatura del millesimo
----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-------------------------

## 225 L Bordeaux Transport Allégé

Ref.: 225 TR22

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiere (mm)
225 L +/-2%	950	670	560	22	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retraibile	Silicone	Acciaio Galvanizzato	40

### Opzioni disponibili

Foro aggiuntivo sul fondo (posizione e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marcatura del millesimo
----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-------------------------

## 225 L Château Ferrée

Ref.: 225 OF

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiere (mm)
225 L +/-2%	950	690	570	22	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retraibile	Silicone	Acciaio Galvanizzato	45

### Opzioni disponibili

Foro aggiuntivo sul fondo (posizione e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marcatura del millesimo
----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-------------------------



## 225 L Bordeaux Château

Ref.: 225 BC

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiame (mm)
225 L +/-2%	950	690	570	22	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retrabile	Silicone	Acciaio Galvanizzato e castagno	44

### Opzioni disponibili

Foro addizionale sul fondo (posizionamento e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marcatura del millesimo
----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-------------------------

## 228 L Bourgogne Export

Ref.: 228 EX

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiame (mm)
228 L +/-2%	880	720	615	27	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retrabile	Silicone	Acciaio Galvanizzato	45

### Opzioni disponibili

Foro addizionale sul fondo (posizionamento e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marcatura del millesimo
----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-------------------------

## 228 L Bourgogne Tradition

Ref.: 225 BT

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiame (mm)
228 L +/-2%	880	720	615	27	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retrabile	Silicone	Acciaio Galvanizzato e castagno	45

### Opzioni disponibili

Foro addizionale sul fondo (posizionamento e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marcatura del millesimo
----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-------------------------



## 265 L Transport

Ref.: 265 TR

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiame (mm)
265 L +/-2%	950	740	615	27	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retraibile	Silicone	Acciaio Galvanizzato	52

### Opzioni disponibili

Foro aggiuntivo sul fondo (posizione e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marchio del millesimo
----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-----------------------

## 300 L Transport

Ref.: 300 TR

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiame (mm)
300 L +/-2%	1030	770	625	27	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retraibile	Silicone	Acciaio Galvanizzato	60

### Opzioni disponibili

Foro aggiuntivo sul fondo (posizione e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marchio del millesimo
----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-----------------------

## 350 L Transport

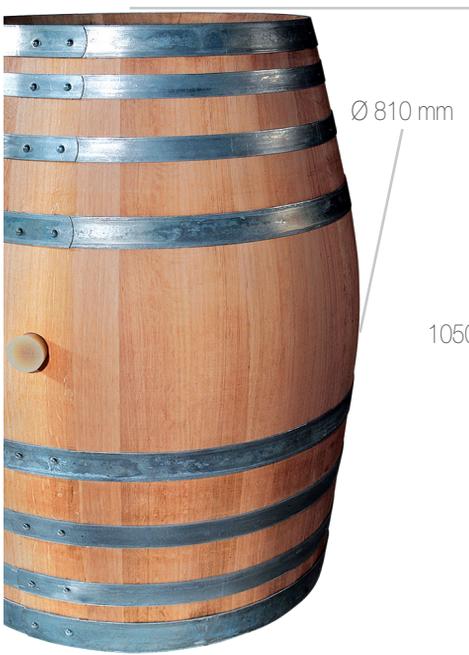
Ref.: 350 TR

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiame (mm)
350 L +/-2%	1050	810	665	27	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retraibile	Silicone	Acciaio Galvanizzato	67

### Opzioni disponibili

Foro aggiuntivo sul fondo (posizione e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marchio del millesimo
----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-----------------------



## 400 L Transport

Ref.: 400 TR

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiame (mm)
400 L +/-2%	1060	865	700	27	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retraibile	Silicone	Acciaio Galvanizzato	69

### Opzioni disponibili

Foro addizionale sul fondo (posizionamento e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marcatura del millesimo
----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-------------------------

## 500 L Transport

Ref.: 500 TR

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiame (mm)
500 L +/-2%	1090	947	765	27	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retraibile	Silicone	Acciaio Galvanizzato	80

### Opzioni disponibili

Foro addizionale sul fondo (posizionamento e diametro secondo richiesta cliente)	Equipaggiamento per vinificazione integrale	Origine dei legni	Fondo in vetro	Marcatura del millesimo
----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------	----------------	-------------------------

## 600 L Transport

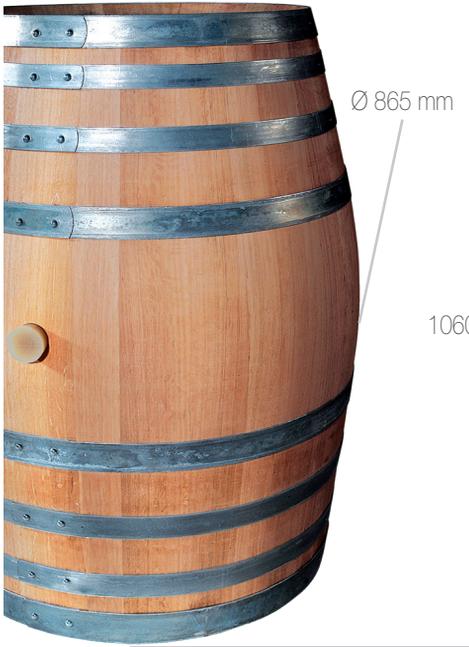
Ref.: 600 TR

Capacità	Altezza (mm)	Diametro maggiore (mm)	Diametro minore (mm)	Spessore delle doghe (mm)	Diametro del cocchiame (mm)
600 L +/-2%	1170	1025	865	42	48

Tostatura	Imballo	Tappo	Cerchiatura	Peso (kg)
Fuoco a legna	Cartone e film retraibile	Silicone	Acciaio Galvanizzato	120

### Opzioni disponibili

Foro addizionale sul fondo (posizionamento e diametro secondo richiesta cliente)	Origine dei legni	Marcatura del millesimo
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------	-------------------------



Fond avant



Ø 700 mm



Fond arrière



Fond avant



Ø 765 mm



Fond arrière



Fond avant



Ø 865 mm



Fond arrière







## *Date Chiave*

- 1875** : Creazione della Tonnellerie da parte di Henry Baron.
- 1900** : Accesso all'azienda familiare da parte della seconda generazione, Samuel Baron.
- 1930** : Accesso all'azienda familiare da parte della terza generazione, Louis e Maurice Baron.
- 1975** : Accesso all'azienda familiare da parte della quarta generazione, François Baron.
- 1996** : Accesso all'azienda familiare da parte della quinta generazione, Xavier Baron (direttore di produzione) e Nicolas Tombu (direttore ricerca e sviluppo).
- 1999** : Invenzione dei supporti per barrique OXOline.
- 2001** : Arrivo di un terzo socio Lionel Kreff (direttore commerciale).
- 2002** : Inizio della distribuzione negli USA – Ottenimento del trofeo d'oro per l'innovazione Vinitech con OXOline.
- 2003** : Invenzione della Vinification Intégrale® – Inizio della distribuzione in Spagna
- 2004** : Nuova rete distributiva in Sud America.
- 2005** : Nascita della barrique Premium – Inizio della distribuzione in Sud Africa.
- 2006** : Nascita della barrique Culte® - Inizio della distribuzione in Bulgaria.
- 2007** : Nuova rete distributiva in Italia.
- 2009** : Inaugurazione della nuova sede della Tonnellerie Baron – Arrivo di un quarto socio Sebastian Lane (responsabile commerciale USA) – Avvio del nuovo parco legni Grand Chêne®.
- 2010** : Inizio della distribuzione in Portogallo e Australia.
- 2014** : Messa in opera di un esclusivo procedimento di controllo informatizzato delle tostature tramite computer. Viene ottimizzata la riproducibilità della tostatura fra una barrique e l'altra.
- 2015** : La Tonnellerie Baron celebra i suoi 140 anni di attività. Viene presentata la barrique Culte 140, pezzo commemorativo in edizione limitata.