

Gamme pour les Spiritueux

Nous sélectionnons un chêne d'origine 100% française, et procédons à des assemblages spécifiques, qui apportent aux Spiritueux tous les éléments nécessaires à son bon vieillissement.

Nous établissons un empilement précis des merrains dans le parc à bois, avec un suivi individuel et arrosage automatique des lots. La durée d'élevage peut aller de 24 à 36 mois.

Nos chauffeuses se classent en deux catégories en fonction du temps et de la température à la surface du bois :

- **Catégorie N (Normale)**
- **Catégorie S (Longues)**

Voici plus en détails les chauffeuses les plus utilisées à la Tonnellerie de Jarnac pour les Spiritueux :

Chauffe MTN (Moyenne Normale) et MT+N (Moyenne Plus Normale) : Pour des eaux-de-vie fines, que l'on souhaite peu marquer, pour lesquelles il faut préserver cette finesse.

Ces chauffeuses permettent de garder la typicité de l'eau-de-vie, tout en améliorant sa complexité au nez et en bouche. La chauffe Moyenne (plus subtile) se caractérise par la présence d'arômes épicés avec de légères notes de vanille ou de toffee, elle amène la finesse et le respect du fruit. La chauffe Moyenne Plus est plus prononcée avec des notes de pâtisserie et de vanille bien présentes.



Photo : Rémi Darnendaille

Chauffe MTS (Moyenne Longue à Cœur) et MT+S (Moyenne Plus Longue à Cœur) :

Ces chauffeuses sont parfaitement adaptées à des élevages longs, avec peu de rotations, ou pour des eaux-de-vie dont l'objectif est de respecter les arômes présents.

Ce sont des chauffeuses puissantes qui donnent une impression de gras et de sucré provenant des molécules de vanilline très présentes. Nous retrouvons dans ces chauffeuses des arômes de pain grillé, de toffee (principalement pour la chauffe moyenne longue) et de caramel, d'amande et de chocolat (principalement pour la chauffe moyenne plus longue). Elles sont moins structurantes que les moyennes classiques, mais augmentent le volume en bouche et l'impression de rondeur. Votre eau-de-vie sera à la fois douce et complexe.

Chauffe HTN (Forte Normale) et HTS (Forte Longue à Cœur) : Pour des eaux-de-vie à caractère plus torréfié. Avec une chauffe forte, le bois perd quasiment tous ses arômes d'épices, laissant place aux arômes plus prononcés comme le caramel, le café, le chocolat avec des notes grillées.

La chauffe forte longue apporte, elle, des notes finement toastées, qui s'intègrent très bien. Le gras sera réhaussé, et la bouche plus volumineuse. Encore une fois, la priorité est de respecter l'eau-de-vie.

Toastage des fonds :

La chauffe des fonds s'effectue également de façon artisanale, à la braise pour obtenir un toast subtil. 20% de l'eau-de-vie étant en surface avec les fonds, cela intensifie les arômes apportés par la chauffe, ajoutant une légère coloration supplémentaire et des notes de pain grillé, de cacao et de café. En vieillissant, ces arômes évolueront vers l'eucalyptus et l'orange confite.





Photo : Rémi Darnaud

Sur chaque barrique est apposé un code-barre, à l'aide duquel nous pouvons retrouver toutes les informations du parcours de production de la barrique, du lot de bois utilisé, jusqu'à l'expédition.

Pour une plus grande précision, des sondes mesurent la température de chaque braséro, et la transmettent sur un écran. Une courbe se dessine en fonction du choix de la chauffe de chaque client, le tonnelier pouvant ainsi suivre les informations de temps et de température permettant une meilleure reproductibilité.

C'est un outil d'aide mais également de suivi, puisque sur demande, nous pouvons retrouver votre courbe qui est systématiquement enregistrée.

Conclusion sur les chaufes :

- Plus on chauffe la barrique, moins l'élevage apporte de tanins, car la chauffe dégrade les tanins hydrolysables présents naturellement dans le chêne.
- Chaque chauffe apporte une palette d'arômes. Du moins chauffé, au plus chauffé : noix de coco, épices, vanille, pain grillé et pâtisserie en finissant sur les notes de caramel et de café sur la chauffe forte.
- Il est très important de bien connaître les caractéristiques de l'eau-de-vie.

Contenances : 225L, 300L, 350L courte, 350L, 400L et 500L		MTS	MT+N	MT+S	HTN	HTS	FC
Finesse	EDV fines, boisé subtile	■					
Elégance	Préserver les arômes, apporter de la complexité		■				
	Préserver les arômes, caractère vanillé, rondeur			■			
Puissance	Apport toasté / grillé				■		
	EDV puissante et complexe					■	
Options	Rehausser les arômes, apport de rondeur et structure			■			■
	Caractère boisé, épicé					■	■

*Le choix de la chauffe normale ou longue dépendra de l'intensité des arômes souhaités, et du temps durant lequel la barrique sera exploitée.

Notre équipe est là pour vous apporter un soutien technique, n'hésitez pas à poser toutes vos questions pour vous accompagner dans vos choix de chaufes.

