

Tonnellerie •
ORION
★ ★ ★

NOTRE EXPERTISE

Chaque barrique façonnée par la Tonnellerie Orion est le fruit d'un dialogue entre la nature, le vigneron et notre équipe. Nous ne fabriquons pas des contenants, nous créons des instruments pour la vinification et l'élevage qui subliment votre vin.

UNE APPROCHE SUR-MESURE, ANCRÉE DANS VOS RÉALITÉS

Nous travaillons en étroite collaboration avec les vignerons, maîtres de chai et œnologues pour créer des barriques à la mesure de ce que vous souhaitez atteindre.

Loin d'un modèle standardisé, nous tenons compte de l'ensemble des paramètres : cépage, terroir, millésime, potentiel de garde... Le choix des bois, leur provenance, leur durée de séchage à l'air libre, et la chauffe appliquée sont autant de leviers que nous ajustons finement, à façon, pour répondre à vos attentes.

DES ESSAIS GRANDEUR NATURE

Nous savons que rien ne remplace l'expérience. C'est pourquoi nous adaptons chaque année, à vos côtés, la sélection de bois et la technique de chauffe. Cela vous permet de tester, comparer, déguster pour faire le choix le plus éclairé, en conditions réelles d'élevage. Notre ambition : être un partenaire de confiance dans l'expression de vos cuvées.



L'EFFET TERROIR DU BOIS, MAÎTRISÉ

À l'instar du vin, le chêne porte l'empreinte de son sol et de son climat. Nos assemblages de bois proviennent de forêts prestigieuses et offrent une palette d'expressions organoleptiques : finesse, fruit, sucrosité, fraîcheur ou tension. Cette diversité maîtrisée permet de créer une barrique équilibrée, expressive mais toujours respectueuse de votre cuvée.



UN CONTRÔLE QUALITÉ RIGOUREUX À CHAQUE ÉTAPE

A la tonnellerie Orion, chaque barrique fait l'objet d'un contrôle minutieux : de la finition à l'étanchéité, jusqu'à l'emballage. Un point de contrôle final a été intégré à notre chaîne de production pour garantir la conformité de chaque fût aux plus hauts standards.

Ce processus d'amélioration continue reflète notre engagement : livrer à chaque client une barrique d'une qualité irréprochable, fidèle à l'exigence Orion.



NOTRE GAMME



ASSEMBLAGE GRAINS FINS

Des élevages précis et équilibrés à budget maîtrisé.

Une sélection rigoureuse de chênes à grains fins issus de divers terroirs forestiers. Grâce à un séchage naturel d'au moins 24 mois, ces merrains révèlent des tanins élégants et des arômes subtils.

ASSEMBLAGE GRAINS EXTRA FINS

Notre barrique signature : révéler l'âme du vin avec finesse et précision.

Composé d'un savant assemblage de merrains extra-fins séchés naturellement (24 mois minimum), ces bois révèlent les tanins, selon la chauffe, fraîcheur ou rondeur, tension ou sucrosité, tout en préservant l'élégance des tanins.



SÉLECTION NOBLE BARRIQUE D'EXCEPTION

L'expression de l'excellence.

Une savante sélection de chênes à grains extra-fins issus des forêts françaises renommées, soumises à une maturation prolongée sur 36 mois.

Une barrique pensée pour sublimer des cuvées de prestige avec élégance et profondeur. Elle apporte à votre vin finesse, complexité et richesse aromatique.

ÉDITION LIMITÉE COLLECTION ARTISTIQUE

Une création rare, née de chênes uniques choisis par Franck Monteau dans deux ou trois forêts mythiques. A chaque année, son édition unique. Avec 48 mois de vieillissement, chaque barrique raconte une histoire de nature et de savoir-faire. Un objet d'art au service de la grande vinification. Production ultra-limitée, numérotée.

Nos barriques sont proposées en **Bordeaux Transport – 225 L** et **Bourguignonne – 228 L** avec une épaisseur de douelles au choix : **22 mm** ou **27 mm**.

Orion propose également une gamme de **grands contenants** fabriqués exclusivement en douelles de **27 mm**, garantissant une faible perméabilité et un échange lent et maîtrisé : **300 L, 400 L et 500 L**.

Tous nos grands formats sont disponibles en **grains fins** ou **extra fins**, selon le profil de vin recherché, et peuvent être adaptés à l'ensemble de nos options de chauffe.

Ces formats standards s'adaptent à tous les profils d'élevage et répondent à vos exigences techniques.

UNE CHAUFFE AJUSTÉE SELON VOS ATTENTES

Notre expertise du bousinage, renforcée par l'utilisation de sondes laser, permet une chauffe précise, reproductible et ajustée au profil aromatique qui répond à vos attentes.

Des chauffeuses légères aux profils gourmands et fruités, aux chauffeuses plus longues pour davantage de structure et de complexité, notre gamme couvre l'ensemble des besoins œnologiques.



BLANCHE

Préserve l'expression du fruit et la minéralité, tout en apportant fraîcheur, tension, soutien et longueur, sans marquer le vin ou avec un boisé très discret.



BLONDE

Belle harmonie entre le fruit, des notes briochées et de noisette, portée par une agréable fraîcheur, une belle longueur et une douceur subtile. L'ensemble se distingue par sa légèreté et sa finesse.



MOYENNE

Il s'agit de la chauffe référence, la plus complète et équilibrée : elle apporte du volume, des tanins fins et élégants, un toasté fondu, ainsi qu'une belle longueur et une complexité aromatique maîtrisée, tout en respectant le fruit.



XXL

Cette chauffe révèle avec justesse le fruité et l'expression du terroir, particulièrement sur les vins rouges. Elle confère du volume, de la persistance aromatique et une grande élégance, tout en préservant élégamment fraîcheur et équilibre, même sur des vins à forte maturité.



MOYENNE LONGUE

Cette chauffe développe de délicates notes grillées et épicées, sans perdre de vue le respect du fruit. Elle apporte de l'amplitude en cœur de bouche et offre un profil à la fois gourmand et équilibré.



MOYENNE PLUS

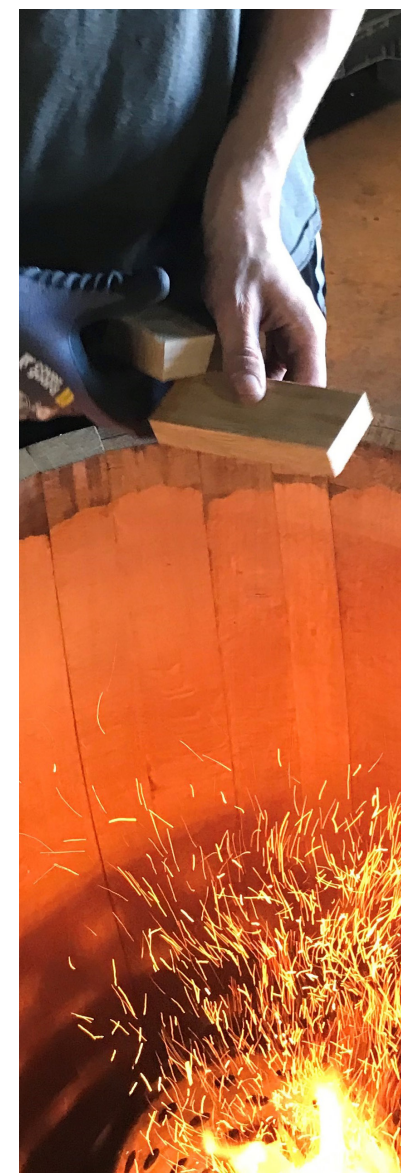
Un équilibre harmonieux entre les arômes du vin et un grillé subtil qui se révèle en parfaite synergie avec le fruit. Cette chauffe apporte volume, sucrosité, longueur et intensité, tout en respectant l'expression du vin.



FORTE

Elle confère au vin puissance et envergure, avec un toucher de bouche velouté et une intensité organoleptique remarquable. Fonctionne très bien sur vin blanc liquoreux.

*Nous proposons également le **procédé Neptune**, une chauffe douce précédée d'une extraction aqueuse des tanins : idéale pour ceux qui recherchent une grande souplesse en bouche.*



CONTACT

-  Z.A. du Parc 82170 Canals
-  +33 (0)563 023 713
-  info@tonnellerieorion.com
-     tonnellerieorion.com

Tonnellerie
ORION
★ ★ ★

