

{ notre histoire }



La Quintessence de l'Art



Tonnellerie Quintessence est une tonnellerie française, créative qui allie savoir-faire et expertise contemporaine.

{Quintessence}

Ce qu'il y a de meilleur ou de plus raffiné en quelque chose, ce qui en est l'essence même.



Présence Internationale

◆ **Bureaux TQ**

Argentine
Afrique du Sud
Australie & Nouvelle-Zélande
Chili
Espagne
États-Unis
France

◆ **Agents TQ**

Allemagne
Chine
Est Europe
Grèce
Israël
Italie
Portugal





Notre équipe



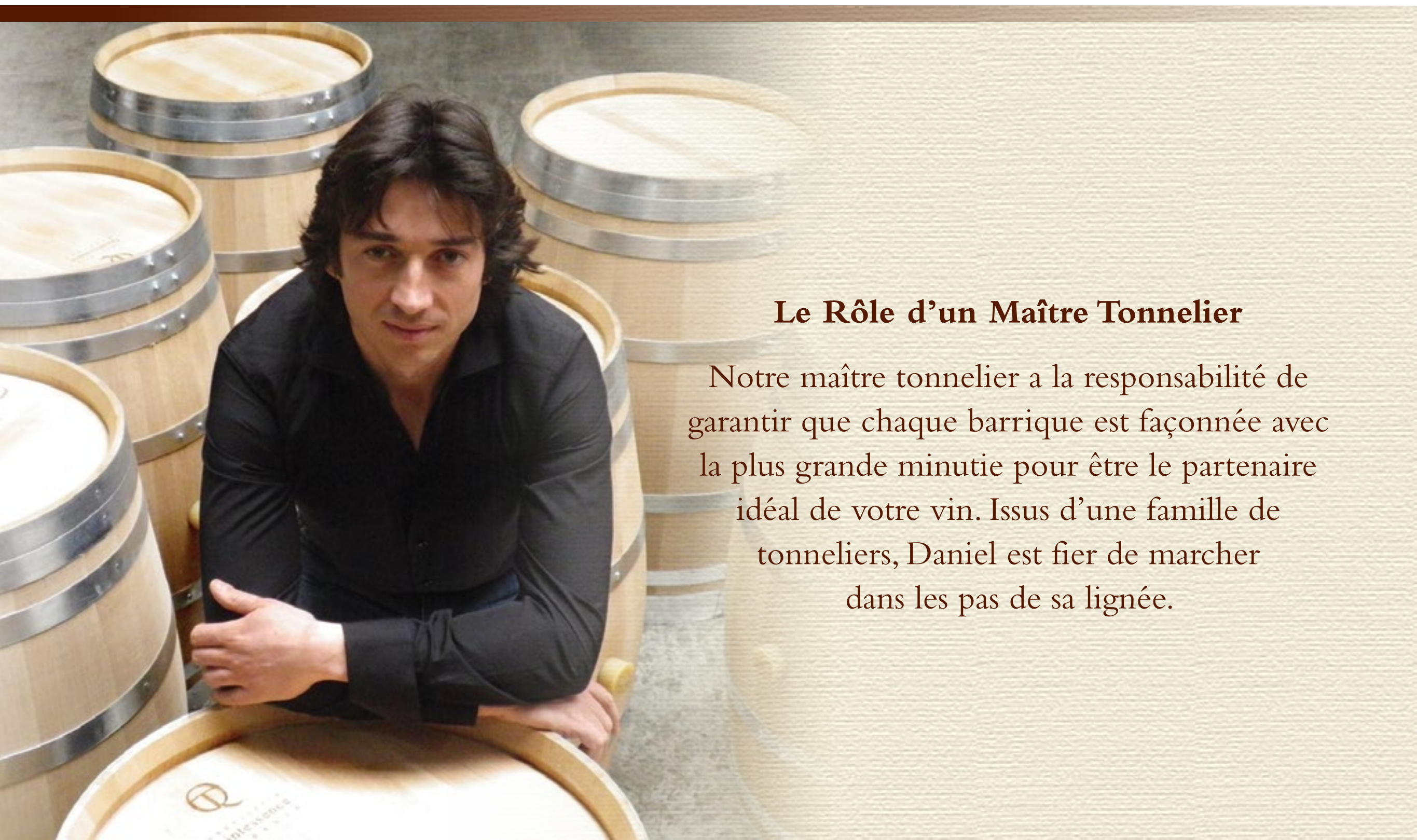
Le Rôle d'un Merrandier

Jean-Marc a bâti son expérience sur une décennie en tant que Directeur Général de notre merranderie de chêne Français.

Il supervise un stock de bois de chêne en perpétuelle évolution tout en veillant à une complète traçabilité du début à la fin du process.



Notre équipe



Le Rôle d'un Maître Tonnelier

Notre maître tonnelier a la responsabilité de garantir que chaque barrique est façonnée avec la plus grande minutie pour être le partenaire idéal de votre vin. Issus d'une famille de tonneliers, Daniel est fier de marcher dans les pas de sa lignée.



Notre équipe

Notre Directeur Général

Représentant de la Tonnellerie Quintessence, Franck Renaudin se déplace à travers le monde pour soutenir les équipes de vente de TQ à l'international, mais aussi aller à la rencontre des vinificateurs pour déguster et échanger. Franck supervise également le processus de création, ce qui inclut le développement de nouveaux produits, les avancées technologiques de la tonnellerie et l'unité d'une équipe passionnée qui est l'essence de *Quintessence*.



Philosophie



*Contrôle complet de
l'approvisionnement bois*



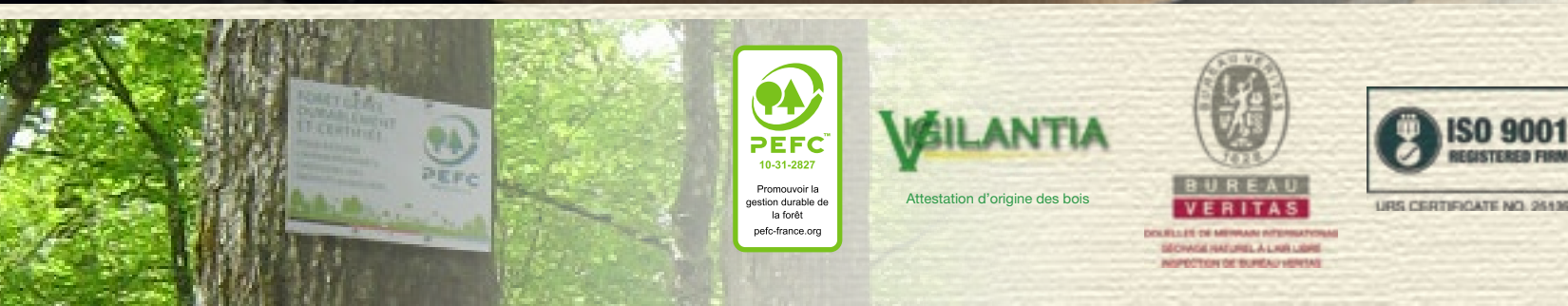
Complète traçabilité



*Régularité, fiabilité et précision
de la chauffe*



Travail artisanal de haute qualité



Gestion Qualité

Un approvisionnement de 1er choix



Les acheteurs experts en bois prennent le plus grand soin dans la sélection du bois, cherchant les meilleures forêts de chênes au grain droit et serré.



★ **Merrain International**, notre merranderie

Ⓚ **Tonnellerie Quintessence Bordeaux**

Merranderie



Nos merrandiers fendent et scient le bois dans nos propres merranderies.



Maturation des merrains



Les merrains de chêne mûrent naturellement à l'air libre jusqu'à 36 mois pour élever leur potentiel aromatique.

Traçabilité



Traçabilité de la grume à la barrique

Certification & Gestion Durable



PEFC™
10-31-2827

Promouvoir la
gestion durable de
la forêt
pefc-france.org

VEILANTIA

Attestation d'origine des bois



**BUREAU
VERITAS**

DOUELLES DE MERRAIN INTERNATIONAL
SÉCHAGE NATUREL À L'AIR LIBRE
INSPECTION DE BUREAU VERITAS



ISO 9001
REGISTERED FIRM

URS CERTIFICATE NO. 25139

Tonnellerie Quintessence





Contrôle Qualité



- 1 – **Analyses du bois** pour les Haloanisols & Halophénols
- 2 – **Station de Montage** : un numéro de lot est attribué à chaque barrique pour maintenir la traçabilité du bois ; chaque douelle est inspectée pour contrôler le type de grain.
- 3 – **Chauffe** : chauffe guidée par ordinateur avec un contrôle manuel ; inspection visuelle après la chauffe
- 4 – **Fonds** : le code barre final est appliqué pour tracer la barrique dans le futur
- 5 – **Toutes les données sont enregistrées** par l'ordinateur à la station d'inspection
- 6 – **Marquage Laser** : l'inspection visuelle et les spécifications du client sont vérifiées
- 7 – **Inspection détaillée** avant et après emballage & étiquetage du fût
- 8 – **Inspections aléatoires** avant les chargements
- 9 – **Analyses bois aléatoires** des Haloanisoles et les Halophénols

Notre collection



Bordeaux et Bourgogne



Hydro-Dynamique



Fleur de Quintessence



Grands Contenants



Perle de Quintessence

Bois :

Chêne français, européen ou américain

Maturation :

Naturelle à l'air libre

24 mois ou 36 mois

Grain:

Grain fin ou extra-fin

Chauffe :

Château, Château Longue, Bourguignonne, Traditionnelle, Traditionnelle Longue, Ambre ou Opaline

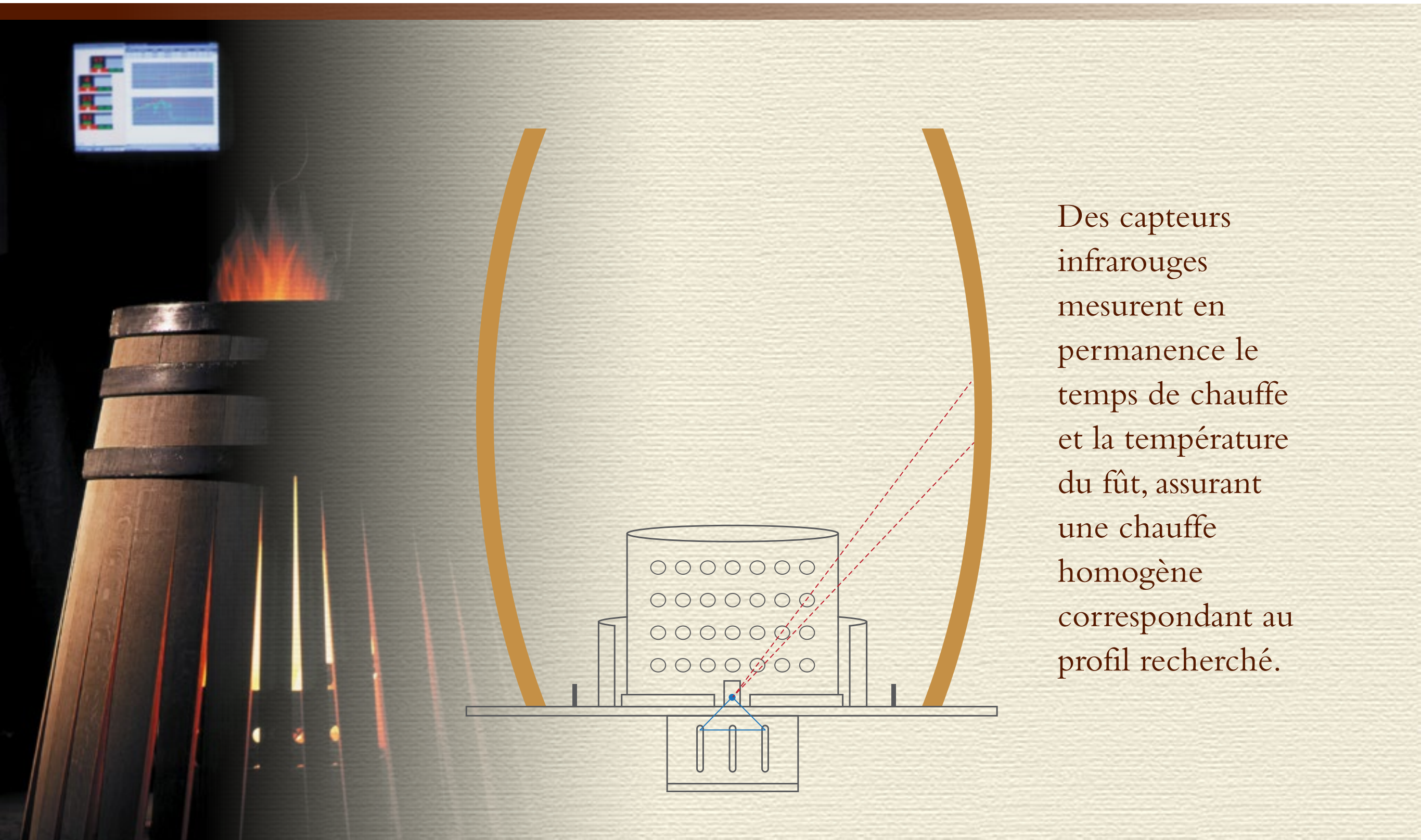
Fonds :

Chauffés ou Non-Chauffés

Sur Demande:

Niveau de chauffe, nombre et couleurs des cercles, marquage laser personnalisé.

Technologie de Pointe



Des capteurs infrarouges mesurent en permanence le temps de chauffe et la température du fût, assurant une chauffe homogène correspondant au profil recherché.



**Chauffe
CHÂTEAU**

Une chauffe bordelaise classique et élégante, entretenue par augmentation graduelle de l'intensité du feu sur une courte période.

Nez
Arômes complexes
Moka, caramel
Cèdre
Equilibre et intégration du fruit

Arômes en bouche
Souligne le fruit
Elégance tannique
Texture & Structure intenses
Finale longue et complexe

Accords conseillés
Cépages rouges concentrés et structurés sur élevage long
Elevage : 12 à 24 mois
Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CHÂTEAU LONGUE

Une chauffe longue en douceur, qui monte graduellement en intensité pour accompagner avec délicatesse la puissance de certains cépages.

Subtil et complexe
Souligne le fruit
Jolies notes gourmandes
Épicé

Belle attaque
Structure ample & soyeuse
Finesse tannique portant le fruit
Finale construite légèrement épicée

Cépages rouges centrés sur la finesse
Elevage : 12-18 mois
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, assemblages rouges

TRADITIONNELLE

Cette chauffe très adaptable est riche et équilibrée. Elle s'opère sur un feu modéré qui démarre intensément et décroît peu à peu.

Arômes classiques
Notes grillées
Vanille, épices et sucre roux

Bon équilibre avec le fruit
Volume en bouche
Ajout de toasté, structure intégrée
Finale subtile

Cépages rouges sur élevage intermédiaire
Elevage : 10 - 18 mois
Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Zinfandel

TRADITIONNELLE LONGUE

Cette chauffe longue et douce reste à chaleur constante et modérée jusqu'à la fin du processus où elle connaît un pic de température.

Ciblé sur le fruit
Arômes doux et riches du chêne
Déliçates notes fruitées et florales
Épice douce

Fruit mûr et doux
Structure subtile et finale toastée
Tension & longueur en bouche

Styles délicats soulignant le terroir
Elevage : 9 - 15 mois
Cépages : Pinot noir, Chardonnay, Syrah, Zinfandel, Merlot, Cabernet Sauvignon

BOURGUIGNONNE

Une chauffe pénétrante sur feu moyen durant une période prolongée. Cette chauffe expressive utilise un chapeau bourguignon classique vers la fin pour ajouter subtilement de la fumée aromatique.

Riche & élégant
Notes fumées, caramel
Épices douces

Fruits mûrs
Structure raffinée
Rondeur & complexité
Sucrosité

Rouges et blancs expressifs sur le fruit
Elevage : 9 - 15 mois
Cépages : Chardonnay, Pinot noir, Syrah, Merlot

AMBRE

Cette chauffe très expressive, s'opère par une très forte augmentation de la chaleur à la fin pour maximiser l'extraction et renforcer l'impact aromatique.

Expression très aromatique
Fruits mûrs
Sucrosité et vanilline

Intensifie le fruit
Structure solide
Douceur agréable en milieu de bouche

Rouges mûrs ne demandant pas un élevage long
Elevage : 9 - 12 mois
Cépages : Sangiovese, Merlot, Cabernet

OPALINE

Cette chauffe ciblée sur le fruit utilise un feu doux sur une période courte pour adoucir le bois tout en retenant le caractère du chêne.

Floral
Épices et muscade
Minéralité

Souligne la minéralité et les arômes d'agrumes
Finale intense
Structure ferme et élégante

Blancs s'exprimant sur la minéralité et les agrumes, soulignant légèrement le terroir
Elevage : 9 - 12 mois
Cépages : Chardonnay, Sauvignon blanc, Semillon, Chenin Blanc

Barrique immergée

HYDRO-DYNAMIQUE

Un procédé de chauffe exclusif tirant parti de l'utilisation de l'eau en mouvement pour réduire la charge tannique du chêne français et créer une barrique apportant élégance et finesse aromatique.

Fin et élégant
Arômes de fruits frais
Légères notes épicées

Bouche soyeuse et ronde
Pointes florales & fruitées
Finale longue

Rouges et blancs expressifs sur le fruit
Elevage : 9-18 mois

Personnalisation

Fonds Chauffés :
Augmente l'aspect toasté, apporte de la douceur et réduit les lactones du chêne. Adoucit la structure et ajoute un côté épicé.

Fonds Non-Chauffés :
Diminue l'aspect toasté, sublime les arômes du fruit. Ajoute de la structure et de la longueur en rehaussant le fruit.

Douelles allégées (22mm) :
Adoucit la structure des tanins et augmente l'oxydation.

Séchage plus long (bois de 36 mois) :
Adoucit la structure des tanins du chêne. Pour les styles de vin plus délicats.

Réseaux Sociaux



www.tonnelleriequintessence.fr