



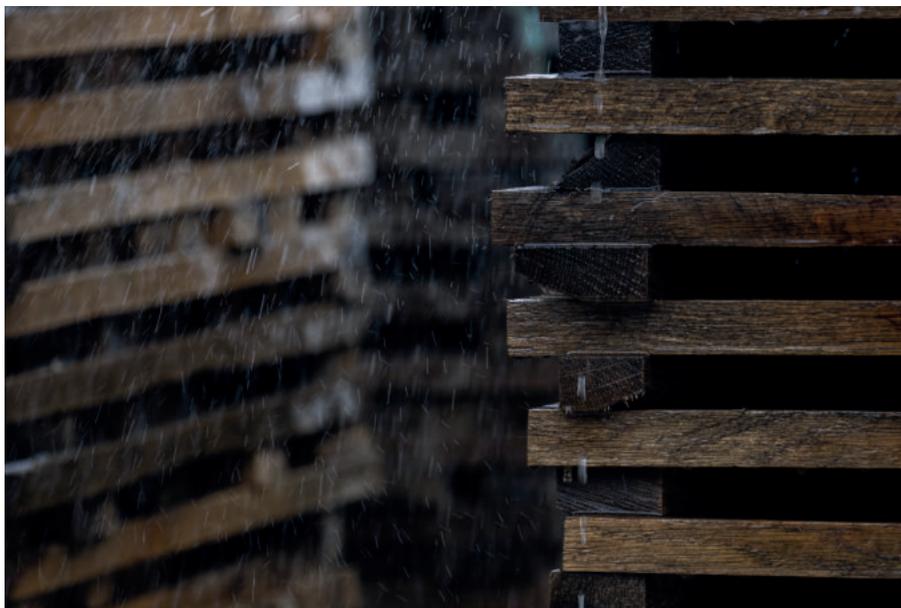


ANTECO SARL
80 route de la Villès Babin - 44380 - Pornichet - France
Tél. : +33 671 049 212 / Tél. Fax : +33 240 018 456
contact@anteco-barrels.com

www.anteco-barrels.com
@antecobarrels



SAVOIR FAIRE TONNELLERIE 1 / 3



LA MERRANDERIE ANTECO

Fort de l'expérience d'une équipe passionnée et rigoureuse, nous maîtrisons le suivi qualité des bois et leur maturation pour offrir la meilleure matière possible à notre production.

La clef de notre constance se trouve dans la relation privilégiée avec la merranderie intégrée Anteco dont est issue la grande majorité de nos bois.

AU COEUR DE NOS ATELIERS

Chaque étape, du choix des meilleurs bois jusqu'à l'inspection finale des fûts, est le fruit d'un travail artisanal, soucieux de respecter la tradition et dont le but est de réaliser des produits de qualité.

En plus du type de bois, les tonneliers Anteco prennent en compte des éléments primordiaux pour la conception de fûts :

- > Le grain du bois
- > Le taux d'humidité idéal entre 15-17%
- > L'homogénéité du séchage

Le travail du bois consiste à écourter, doler, évider et jointer le merrain afin de réaliser l'assemblage, appelé aussi la «mise en rose».





ANTECO SARL
80 route de la Villès Babin - 44380 - Pornichet - France
Tél. : +33 671 049 212 / Tél. Fax : +33 240 018 456
contact@anteco-barrels.com

www.anteco-barrels.com
@antecobarrels



SAVOIR FAIRE TONNELLERIE 2/3



MAÎTRISER LA FLAMME

Essentielle à la conception de nos fûts, la chauffe traditionnelle au feu de bois est un paramètre fondamental dans l'expression de la qualité organoleptique des bois.

Pour ce faire plusieurs étapes sont nécessaires :

- > la préchauffe
- > le cintrage
- > et le bousinage*

* Cuisson œnologique alliant le temps et l'intensité du «toastage» afin d'exprimer les potentiels œnologique, aromatique et tannique des bois.

Nous vous proposons 4 niveaux de chauffe :
Blonde, Moyenne, Moyenne Plus, Forte.

Types de chaufes	Respect du fruit & impact de la chauffe	Types de vins	Apports aromatiques
Chauffe BLONDE		Vins Blancs	Très subtils. Arômes originaux & boisé très fin.
Chauffe MOYENNE		Vins Blancs & Rouges	Bien équilibrés et favorisant la rondeur des tanins. Belle onctuosité.
Chauffe MOYENNE +		Vins Rouges & Vins de bonne structure	Bien équilibrés, avec une structure tannique douce. Notes grillées & toastées, touches d'épices & café.
Chauffe FORTE		Vins charnus & puissants	Puissants avec un fort impact sur les vins. Notes grillées & boisées.



ANTECO SARL
80 route de la Villès Babin - 44380 - Pornichet - France
Tél. : +33 671 049 212 / Tél. Fax : +33 240 018 456
contact@anteco-barrels.com

www.anteco-barrels.com
@antecobarrels



SAVOIR FAIRE TONNELLERIE 3/3



FINITIONS

Une dizaine d'opérations est nécessaire à la finition des fûts, elles sont réalisées à la main avec l'aide ponctuelle de «machines-outils».

Assemblage, pose de fonds, pose de cerceaux, ponçage de finition, test d'étanchéité, personnalisation par marquage laser.

Tout ce processus fait de chaque fût un **produit unique**. Nous sommes fiers de ce côté **artisanal** et de l'**authenticité** qu'il transmet à nos fûts.



ANTECO SARL
80 route de la Villès Babin - 44380 - Pornichet - France
Tél. : +33 671 049 212 / Tél. Fax : +33 240 018 456
contact@anteco-barrels.com

www.anteco-barrels.com
@antecobarrels

OCCASIONS / RÉNOVATION

COGNAC MARSALA
XERES
CALVADOS
RHUM TOKAJI MOSCATEL
AMARONE BOURBON WHISKEY
PORTO SAUVIGNON
BORDEAUX SAUTERNE
CHAMPAGNE



OCCASIONS

De nombreux établissements vinicoles recyclent leurs fûts de 3 à 5 fois, après quoi ils deviennent des fûts «neutres».

Afin de mieux répondre aux différents besoins et modes d'élevages des domaines viticoles, notre tonnellerie a diversifié son activité en proposant des fûts d'occasion pour les vins rouges, vins blancs et les marchés des distillats.



RÉNOVATION

Les maîtres tonneliers Anteco rénovent et restaurent avec soin des fûts et cuves usagés ou endommagés pour le marché de l'occasion.

- > Démontage des fonds
- > Rabotage des douelles ou remplacement des pièces cassées.
- > Remise en chauffe
- > Ponçage extérieur
- > Test d'étanchéité



ANTECO SARL
80 route de la Villès Babin - 44380 - Pornichet - France
Tél. : +33 671 049 212 / Tél. Fax : +33 240 018 456
contact@anteco-barrels.com

www.anteco-barrels.com
@antecobarrels



CONSEILS PRATIQUES



*NOTA : Nous contrôlons nos fûts à deux étapes de la production avec de l'eau et une mise en pression.
Nous conseillons aussi en plus une mise en eau complète dans vos chais.*

Malgré tout, même si tous ces tests ne montrent pas de fuites à l'eau, les fûts peuvent présenter des fuites avec du vin ou de l'eau-de-vie que nous ne pouvons pas prévenir.

*Nous travaillons un produit naturel complexe, si des fuites apparaissent à nouveau,
contacter notre service technique qui, au besoin, interviendra sur place.*

CONSEILS À RÉCEPTION

- > Si vous ne souhaitez pas utiliser immédiatement le fût, le conserver dans son film plastique
- > L'entreposer dans un lieu adapté à l'abri des courants d'air et des UV, avec une température ambiante d'environ 17°C et un taux d'humidité entre 75-80%.
- > Dans leur emballage d'origine, les fûts peuvent se conserver plusieurs mois.
- > Le méchage du fût neuf à réception est inutile et même déconseillé (risque d'induire une réduction avant fermentation de méthanol – chou cuit).

CONSEILS DE PRÉPARATION AVANT UTILISATION

- > Le transport et le stockage prolongé peuvent engendrer une déshydratation. Le bois est une matière vivante et, dans certaines conditions (chaleur, air sec, courants d'air), son hygrométrie peut connaître des variations.

POUR UN USAGE IMMÉDIAT :

- > Enlever l'emballage plastique de la barrique.

MÉTHODE : EAU FROIDE

- > Remplir le fût en totalité avec de l'eau froide (20°C)
- > Laisser reposer pendant 24H ou jusqu'à étanchéité complète du fût
- > Vidanger le fût, laisser égoutter, rincer à l'eau claire et laisser égoutter

MÉTHODE : EAU CHAUDE

- > Remplir le fût avec 20 L d'eau très chaude (80°C) et mettre la bonde
- > Balancer le fût debout sur chaque fonds en effectuant quelques rotations
- > L'agiter quelques minutes en le faisant tourner sur lui même de 15 cm sur le développement à chaque balancement (faire 4 tours), vérifier l'étanchéité puis enlever la bonde
- > Laisser égoutter (ne pas refermer une barrique encore chaude, risque de très forte dépression)

SI DES FUITES APPARAISSENT...

- > Laisser égoutter, puis laisser sécher pendant une heure.
- > Recommencer la méthode Eau chaude
- > Vidanger le fût, laisser égoutter rincer à l'eau