



UN'ECCELLENZA DELLA CÔTE D'OR DI BORGOGNA

Marc Grenier inizia la sua attività facendo riparazioni ai vecchi tini, alcuni anche centenari, tradizionalmente presenti nelle cantine di Borgogna, dove i contenitori per pinot nero e chardonnay sono da sempre tini troncoconici in legno, oltre a cemento e *barriques*.

Padrone del mestiere, Marc inizia nel 1982 una sua produzione artigianale di tini che prosegue studiando e mettendo a punto accessori in inox sempre più specifici, come la gamma "Vinistock" tini chiusi in alto da un plafond inox che si innesta sul legno con grande precisione, sia per vinificazione che per *élevage*. Molte delle sue ingegnose soluzioni saranno adottate anche dai grandi *tonneliers* francesi.

Oggi i suoi tini sono presenti in molte tra le eccellenze della Côte d'Or e lui mantiene il suo taglio sartoriale producendoli su misura, secondo le esigenze, gli stili di vinificazione e le dimensioni delle cantine.

La produzione delle botti tonde e ovali segue poco dopo, a seguito delle nuove relazioni con altre regioni viticole: Loira, Alsazia e sud della Francia - con l'eccezione di Bordeaux! - e poi Italia, Svizzera, Germania, Canada, Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda, Cile. Sono svariate centinaia i pezzi firmati Grenier per il mondo.

LA MATERIA: ROVERE FRANCESE HAUTES FUTAIES

Il rovere è esclusivamente francese e proviene delle foreste *Hautes Futaies* - più di 100 anni - di Centro Francia e del Nord-Est. Gli alberi scelti provengono normalmente da zone centrali della foresta.

L'interpretazione del lavoro di *foudrier* da parte di Marc inizia dal tronco che lui ama lavorare direttamente per scegliere il taglio e lo spessore delle doghe. In questa fase avviene la selezione del legno in base a caratteristiche di provenienza, grana e consistenza. Partire dal tronco, e non dalle plance preparate dal *merrandier*, significa un'esecuzione più personale, uno stile che trova sostanza nella sua grande esperienza e conoscenza del legno.



IL SAVOIR FAIRE: STAGIONATURA E COSTRUZIONE

La stagionatura trascorre all'aperto sul *parc à bois* di Corberon, nella pianura a est della Côte d'Or, nei pressi di Beaune; la durata varia in funzione dello spessore. Una volta stagionate le tavole di legno hanno un percorso di lavorazione di alcuni mesi prima di arrivare alla fase finale della produzione. "Il legno è materia viva - dice Marc - e occorre rispettare i suoi tempi". Costruire un tino o una botte in legno - soprattutto se di grandi dimensioni - richiede grande abilità, perizia ingegneristica e capacità interpretativa delle esigenze del produttore. La piegatura avviene tradizionalmente a fuoco: lentamente il calore piega le spesse doghe che si curvano in linee precise. La tostatura è a richiesta. Un sapiente trattamento ad acqua a fine produzione dilava gli ultimi residui della lavorazione e offre in finale un rovere espressivo, elegante e netto, fin dal primo passaggio.

L'ultimo dei *foudrier*

Grenier è uno spirito libero che ha saputo rimanere integro; uno degli ultimi *foudrier* indipendenti. Marc sostiene e difende il suo *savoir faire* che è sostanzialmente differente da quello dei grandi *tonneliers*. Questi ultimi sono oggi a capo di importanti filiere che hanno inglobato la maggior parte delle *foudreries* francesi.

La sua azienda artigianale ha una direzione unica e personale.

La produzione

Botti ovali e tonde da 10 a 60 hl | Tini per vinificazione e stoccaggio "Vinistock" da 8 a 100 hl

HANNO SCELTO MARC GRENIER:

BORGOGNA

Gevrey-Chambertin: Claude Dugat, Harmand Geoffroy, Denis Mortet, Geantet-Pansiot;
Chambolle-Musigny: Mugnier; **Vosne-Romanée:** Arlaud (Morey), Confuron-Cotetidot, Clavelier, Château de Vosne Romanée, Meo-Camuzet, Cécile Tremblay, Romanée-Conti; **Nuits-Saint-Georges:** Prieuré-Roch, Hudelot;
Aloxe-Corton: Maison Latour, Simon Bize, Antonin Guyon; **Pernand-Vergelesses:** Bonneau du Martray;
Beaune: Maison Champy, Maison Jadot, Maison Bichot, Des Croix, Philippe Pacalet; **Pommard:** Compté Armand, Lejeune, De Courcel; **Meursault e Puligny-Montrachet:** Roulot, Jobard, Pierre Mortet, Coche Dury, Château de Puligny; **Monthélie e Volnay:** De Suremain, D'Angerville, Lafarge, De Montille, La Pousse d'Or

NORD ITALIA

Ottin, Aosta; **Antonolo,** Gattinara (Vc); **Cantine Sella,** Lessona (Vc); **Cascina Morassino,** Barbaresco (Cn); **Cascina Adelaide,** Barolo (Cn); **Castello di Verduno,** Verduno (Cn); **Josetta Saffirio,** Monforte d'Alba (Cn); **Comm. Burlotto,** Verduno (Cn); **Enzo Boglietti,** La Morra (Cn); **Ettore Germano,** Serralunga d'Alba (Cn); **Paolo Scavino,** Castiglione Falletto (Cn); **Musella,** Marano (Vr); **Foradori,** Mezzolombardo (Tn)

CENTRO ITALIA

Podere Fortuna, San Pietro a Sieve (Fi); **Castello di Nipozzano,** Pelago (Fi); **Castello del Trebbio,** Santa Brigida (Fi); **Fattoria di Calcinaia,** Greve in Chianti (Fi); **Corzano e Paterno,** San Casciano V.d.P. (Fi); **Monteraponi,** Radda in Chianti (Si); **Castello di Radda,** Radda in Chianti (Si); **Riecine,** Gaiole in Chianti (Si); **Fontodi,** Panzano (Si); **Caspri,** Montevarchi (Ar); **Agostina Pieri,** Montalcino (Si); **Mastrojanni,** Montalcino (Si); **Piancornello,** Montalcino (Si); **Podernuovo a Palazzone,** San Casciano d. B. (Si); **Casadei,** Suvereto (Li); **Ampeleia,** Roccafederighi (Gr); **Colle Massari,** Cinigiano (Gr); **Barberani,** Orvieto (Tr); **Le Coste,** Gradoli (Vt); **Oasi degli Angeli,** Cupra Marittima (Ap); **Rivale,** Polignano a Mare (Ba); **Olianas,** Gergei (Ca)

MARC GRENIER - Route de Villy - 21250 CORBERON - Bourgogne

artevINO STUDIO

Agente Toscana
ELISABETTA BOTTALA | e.bottala@artevinostudio.it | Mob. +39 347 453333
ARTEVINOSTUDIO - Fil Rouge srl | Piazza Lucca 19 - 10010 Piverone (To)
www.artevinostudio.it | www.passioneborgogna.it | www.loloromaesta.it