

## TONNELLERIE GAUTHIER FRERES: UN TONNELIER ARTIGIANO



### PASSIONE DI FAMIGLIA

Il mestiere di *merrandier* (\*) percorre tre generazioni della famiglia Gauthier e l'attività di *tonnelier* rappresenta l'esigenza di esprimere fino in fondo il loro legame con il rovere.

### UN PERCORSO DI ALTA QUALITÀ

Siamo nella regione del *Centre*, nel cuore delle più note foreste del centro Francia dove gli alberi di rovere ad alto fusto crescono da centinaia di anni.

La Merranderie Benard GAUTHIER seleziona le provenienze migliori in grana fine dalle foreste Cher (Allogny e Saint Palais), Châteauroux e Blois. L'esperienza di *merrandier* nell'acquisto dei tronchi di rovere "*sur pied*" – l'albero non ancora abbattuto – è alla base della qualità della materia prima. Un sistema che permette di assicurare la tracciabilità dei lotti di tavole e di garantire un'origine precisa alle doghe. Tutto il rovere passa sotto il controllo dell' O.N.F (Office National des Forêts).

Il *savoir faire* nella lavorazione del legno è tradizionale. La fenditura a mano è "a spacco", per rispettare il fibra del legno e garantire la tenuta delle *barriques*.

La stagionatura del legno è "*sur parc*", per 24 mesi; il metodo all'aria libera permette al rovere di seccare in modo naturale, acquisendo caratteristiche fisiche e chimiche indispensabili all'affinamento dei grandi vini.

Oggi Fabien e Guillaume conducono la *tonnellerie*, seguendo i metodi tradizionali di *mise en rose*, *cintrage* e *chauffe*.

Fabien è un giovane *tonnelier* che ha appreso l'arte della costruzione della *barrique* da grandi maestri. Le sue *barriques* sono ricercate da importanti cantine per il tratto autentico e la decisa personalità che esprime la purezza del rovere.

(\*)*Merrandier*: professionista specializzato nella selezione del rovere e nella sua trasformazione; è il fornitore di rovere dei *tonneliers*.



**GAUTHIER FRÈRES**  
— TONNELLERIE —



## LA GAMMA

Rovere Centre France in grana fine: assemblage foreste Allogny, Saint Palais, Blois e Chateauroux

Stagionatura: 24 mesi

Barriques: Bourgogne 228 lt *export e tradition* – 27 mm  
Bordelaise 225 lt *transport* – 27 mm

Tostature: specifiche



## HANNO SCELTO GAUTHIER FRÈRES

### BORGOGNA

Coche-Dury; Ramonet; La Vougeray; Patrice Rion; Latour Labille

### CENTRE FRANCE ET LOIRE

Henry Bourgeois; Joseph Mellot; Lucien Crochet; Dominique Roger; Château Soucherie

### ITALIA - PIEMONTE

Benito Favaro; Hilberg-Pasquero; Oddero

### ITALIA - TOSCANA

Agrilandia; Duemani; Le Macchiole; Tua Rita

### ITALIA - MARCHE

Oasi degli Angeli

### ITALIA - LAZIO

San Giovenale



### TONNELLERIE GAUTHIER FRÈRES

18510 MENETHOU-SALON - Centre

[www.tonnellerie-gauthier.com](http://www.tonnellerie-gauthier.com)

[www.merranderie-gauthier.com](http://www.merranderie-gauthier.com)

Video “*De la douelle à la cave*”

[www.youtube.com/watch?v=RorJuIW9KDY&noredirect=1](https://www.youtube.com/watch?v=RorJuIW9KDY&noredirect=1)

**artevino** STUDIO

Agente esclusivo Italia

ELISABETTA BOTTALA | [e.bottala@artevinostudio.it](mailto:e.bottala@artevinostudio.it) | Mob. +39 347 4533333

ARTEVINOSTUDIO - Fil Rouge srl | Piazza Lucca 19 - 10010 Piverone (To)

[www.artevinostudio.it](http://www.artevinostudio.it) | [www.passioneborgogna.it](http://www.passioneborgogna.it) | [www.loloromaesta.it](http://www.loloromaesta.it)