



Dégustation de vins du monde élevés en barriques TSO en acacia

19 novembre 2018

Château de Pressac – Saint-Etienne-de-Lisse (33)

DOSSIER DE PRESSE

Contact Presse :

Baudouin de Montgolfier – 06 07 46 76 31 – info@tonnellerie-sud-ouest.com

TONNELLERIE DU SUD-OUEST - 78, avenue Rhin et Danube, 81600 Gaillac

SOMMAIRE

Page 3 : Avant-goût

Page 4 : Présentation des vins dégustés

Page 7 : Les barriques TSO

- Le Chêne français
 - La gamme classique
 - L'Albigeoise
 - La W by TSO
 - La Vent d'autan
- L'Alliance F et l'Alliance A
- L'Acacia
 - L'Acacia gamme classique
 - La A by TSO

AVANT-GOÛT

Née vers 1900 au cœur du vignoble de Gaillac, le plus ancien de France, la Tonnellerie du Sud-Ouest (TSO) est aujourd'hui le fruit de la rencontre entre un vigneron en quête d'excellence et un passionné du bois et du vin.

Elle exporte ses barriques dans plus d'une vingtaine de pays et apporte aux vins les vertus de ses chauffes uniques : structure, volume et rondeur.

Si TSO produit essentiellement des barriques en chêne français, elle est depuis 20 ans leader dans la production de barriques en acacia pour les blancs secs ou liquoreux, les rosés et les spiritueux.

Qu'ils soient en chêne français ou en acacia, les merrains qu'elle emploie sont issus des plus belles forêts de France. Ils sont maturés 24 ou 36 mois au grand air et régulièrement retournés. Les douelles utilisées pour les fonds comptent systématiquement 12 mois de séchage de plus que celles des coques.

PRÉSENTATION DES VINS DÉGUSTÉS

États-Unis - Côte Est :

1 – HILLSBOROUGH : vignoble de Virginie du nord.

Vin blanc sec. Cépage : Petit Manseng. Elevage : 15% cuve et 85% en acacia 500L - chauffe L+, dont 50% de neuf, durant 9 mois.

2 – KING FAMILY : vignoble de Virginie du sud.

Vin de Paille. Cépage : Petit Manseng. Elevage : 50% en acacia 225L - chauffe L+ (dont 50% de neuf et 50% un et deux vin) et 50% en chêne français 225L en 22mm - chauffe L+, durant 24 mois.

États-Unis - Côte Ouest :

3 – QUIVIRA : vignoble de la Californie du nord. Headlsburg, Refuge 2016.

Vin blanc sec. Cépage : Sauvignon blanc. Elevage : 100% en acacia 500L - chauffe L+ avec 2/3 de neuf et 1/3 de un vin, durant 12 mois.

4 – QUIVIRA : vignoble de la Californie du nord. Headlsburg, Refuge 2017.

Vin blanc sec. Cépage : Sauvignon blanc. Elevage : 100% en acacia 500L - chauffe L+ et chauffe 120' avec 2/3 de neuf et 1/3 de un vin, durant 12 mois.

5 – GRAUCHAU : vignoble de l'Oregon.

Vin blanc sec. Cépage : Melon de Bourgogne. Elevage : 66% en acacia 500L - chauffe L+ (dont 50% de neuf et 50% de un et deux vins,) durant 12 mois et 44% en cuve. Fermentation en barrique.

6 – MONTINORE : vignoble de l'Oregon. L'Orange.

Vin blanc sec. Cépages : 80% Pinot gris et 20% Muscat. Elevage : Pinot gris élevé 100% en acacia neuf 500L – chauffe L+ et muscat élevé en amphore, durant 12 mois.

7 – MONTINORE : vignoble de l'Oregon. White and Grey.

Vin blanc sec. Cépages : 50% de Pinot gris et 50% Sauvignon blanc. Elevage : 80% en acacia neuf 500L – chauffe L+ et 20% en cuve. Fermentation en barrique.

Chine :

8 – **MIHOPE : vignoble de la région du Ningxia, nord-ouest de la Chine** (consultant français).

Vin blanc sec. Cépage : Chardonnay. Elevage : 50% en acacia 500L - chauffe M et 50% en chêne français 500L.

9 – **HEDONG : vignoble de la région du Ningxia, nord-ouest de la Chine** (consultante chinoise, diplômée de Montpellier).

Vin blanc sec. Cépage : Chardonnay. Elevage : 60% en acacia 500L - chauffe M et 40% en chêne français - chauffe M.

Kazakhstan :

10 – **ARBA WINES : vignoble à l'Est du Kazakhstan**, au pied de la chaîne de l'Himalaya.

Vin blanc sec. Cépage : Riesling Kazakh (clone de l'ère soviétique). 100% bio. Elevage : 70% en acacia 500L - chauffe L+ et 30% chêne français 'Albigeoise' 500L - chauffe Béta et 'Vent d'Autan' 500L - chauffe M, durant 12 mois.

11 – **ARBA WINES : vignoble à l'Est du Kazakhstan**, au pied de la chaîne de l'Himalaya.

Vin blanc sec. Cépage : Rcaziteli (cépage d'Asie centrale et des pays de l'Est de l'Europe). 100% bio. Elevage : 50% en acacia 500L - chauffe L+ dont 1/3 de neuf et 2/3 de 1 vin et 2 vins, durant 12 mois.

Afrique du Sud :

12 – **MARIANNE : vignoble au nord de Stellenbosch.**

Vin blanc sec. Cépage : Sauvignon blanc. Elevage : 100% en acacia 500L - chauffe L+, durant 12 mois. Fermentation en barrique.

13 – **KLEIN CONSTANTIA: vignoble de Constantia**, près de la mer, à flanc de montagne, qui produit les vins blancs les plus renommés. **Metis 2016.**

Vin blanc sec. Cépage : Sauvignon blanc. Elevage : 15% en acacia 500L - chauffe L+ et 85% en cuve.

14 – **KLEIN CONSTANTIA : vignoble de Constantia**, près de la mer, à flanc de montagne, qui produit les vins blancs les plus renommés. **Blocks 361 & 372 2015.**

Vin blanc sec. Cépage : Sauvignon blanc. Elevage : 20% en acacia 500L - chauffe L+ et 80% en cuve.

15 – **KLEIN CONSTANTIA : vignoble de Constantia**, près de la mer, à flanc de montagne, qui produit les vins blancs les plus renommés. **Vin de Constance 2014.**

Vin blanc liquoreux. Cépage : Muscat petit grain ou dit d'Alexandrie. Elevage : 50% de bois neuf dont plus de 30% acacia 500L - chauffe L+, durant 36 mois.

16 – **BUITTENVERWACHTING : vignoble de Constantia**, près de la mer, à flanc de montagne, qui produit les vins blancs les plus renommés. **Maximus.**

Vin blanc sec. Cépage : Sauvignon blanc. Elevage : 30% en acacia 225L - chauffe M, 50% en chêne français 'W by TSO' 225L - chauffe 120' et 20% en cuve. Fermentation en barrique.

Espagne :

17 – **TXOMIN ETXANIZ : vignoble du Nord-ouest de l’Espagne** (au sud du Pays basque français), en bord de mer, pluvieux.

Vin blanc sec. Cépage : Hondarrubi autochtone. Elevage : 100% en acacia 500L - chauffe L+, durant 6 mois. Fermentation en barrique.

France :

18 – **CAVALE : vignoble du Lubéron.**

Vin blanc sec. Cépages : 90% Grenache Blanc et 10% Vermentino. Elevage : 30% en acacia 500L – chauffe L+, durant 12 mois, et 70% en cuve. Fermentation en barrique.

19 – **ROTIER : vignoble de Gaillac.**

Vin blanc sec. Cépages : 90% Oin de l’El et 10% Sauvignon blanc. Elevage : 20% en acacia 400L - chauffe L+, durant 12 mois et 80% en cuve. Fermentation en barrique.

20 – **FIEUZAL : vignoble de Bordeaux, Pessac-Léognan.**

Vin blanc sec. Cépage : 55% Sauvignon blanc et 45% Semillon. Elevage : 15% en acacia 400L - chauffe L+, durant 12 mois.

21 – **CHÂTEAU de PRESSAC : vignoble de Bordeaux, Saint-Emilion.**

Vin rosé. Cépages : 50% Merlot, 25% Cabernet Franc et 25% Malbec. Elevage : 100% en acacia 500L ‘A by TSO’ - chauffe 180’, durant 4 mois.

22 – **CAVE DES GRANDS CRUS : vignoble de Pouilly-Fuissé, Vinzelles, cuvée Acacia.**

Vin blanc sec. Cépage : Chardonnay. Elevage : 100% en acacia 400L - chauffe L+ dont 60% en neuf, durant 12 mois. Fermentation en barrique.

LES BARRIQUES TSO

Quelles que soient leurs caractéristiques, les barriques élaborées par TSO sont disponibles dans les capacités suivantes : 225, 228, 265, 300, 350, 400, 500 et 600 litres, avec des douelles de 22 (hors acacia), 27, 38 ou 41 mm d'épaisseur.

Au-delà de la gamme qu'elle a mise au point, la Tonnellerie du Sud-Ouest produit des barriques à la commande. Depuis la palette de vieillissement du merrain, chaque barrique est tracée par un code barre qui permet d'inventorier ses températures et temps de chauffe. Autant d'informations pour garantir la répétabilité et précieuses lors de la dégustation.

❖ **Le Chêne français**

- **La gamme classique :**

Elle comprend des barriques en merrains de chêne français à grains fins (autres grains sur demande), issus de forêts du Centre France ou des Vosges, ou d'un assemblage des deux, maturés 24 mois. Leurs chauffes sont adaptées aux exigences du vin qu'elles élèveront : L / L+ / M / M+ / H. Elles sont disponibles en finitions Transport, Transport allégée, Château ferré, Bordelaise ou Tradition.

- **L'Albigeoise :**

Comme la Classique, elle est élaborée à partir de merrains issus de forêts du Centre France ou des Vosges, ou d'un assemblage des deux, mais à grains ultra fins et ayant mûri 36 mois minimum. L'Albigeoise est particulièrement propice à l'élevage patient des vins rouges, à la faveur d'une chauffe spécifique, la chauffe « Beta ».

- **La W by TSO :**

Conçue pour les vins blancs uniquement, ses merrains ont les mêmes caractéristiques que l'Albigeoise. Sa chauffe dite « 120 » a été mise au point pour travailler le milieu de bouche, grâce à une extraction lente des tanins, dans un total respect du vin.

- **La Vent d'Autan :**

Elle est composée de merrains maturés 36 mois provenant intégralement d'une des futaies les plus prestigieuses de France (Fontainebleau, Jupilles, Tronçais, Darney, Loches...). À chacune de ces forêts s'applique une chauffe adaptée qui vient renforcer sa typicité. Quelles que soient l'épaisseur des douelles et la contenance choisies, la Vent d'Autan est produite en finition « Château ».

❖ **L'Alliance F et l'Alliance A**

- **L'Alliance F** est composée d'une coque en chêne français (merrains maturés 24 mois) associée à des fonds en chêne américain non chauffés (maturés 36 mois). Présent aux trois quarts, le chêne français apporte son élégance à travers la complexité de sa chauffe. Correctement mûré, le chêne américain favorisera une extraction rapide.

- **L'Alliance A**, quant à elle, est faite d'une coque en chêne américain et de fonds en chêne français non chauffés. Présent aux trois quarts, le chêne américain apporte sa puissance dans des notes de coco et de vanille que vient sublimer le chêne français.

L'une comme l'autre sont réalisées avec des merrains de 27 ou 34 mm d'épaisseur, pour une contenance allant de 225 à 500 litres.

❖ **L'Acacia : particulièrement favorable à l'élevage des vins blancs, quel que soit leur cépage**

Depuis 20 ans, la Tonnellerie du Sud-Ouest est reconnue dans les vignobles du monde entier pour la qualité et la répétabilité de ses barriques en acacia, particulièrement favorables à l'élevage des vins blancs, quel que soit leur cépage. Ses bois sont exclusivement sélectionnés dans les forêts françaises en raison de leur sol et de leur biotope.

À la différence du chêne, l'acacia ne connaît pas de notion de grain. Il est scié et non fendu. Les douelles d'acacia, essence dominée, sont souvent parsemées de picots ou de petits nœuds parfaitement sains qui n'altèrent en rien la qualité des barriques.

La chauffe appliquée à l'acacia est totalement différente de celle du chêne. Pouvant aller de L à F, elle vise à maîtriser le rapport volume/tension.

En plus d'une légère coloration, les barriques en acacia apportent de la structure, de la complexité aromatique (fleurs blanches, miel), de la minéralité et beaucoup d'élégance aux vins blancs secs comme doux, aux vendanges tardives, aux ice wines, mais également aux alcools tels le gin, la grappa ou encore à la finition de certains rhums. Les recherches et essais menés par l'équipe de TSO sur l'ensemble des cépages de blanc démontrent que les barriques de 400, 500 et 600 litres confèrent le plus d'équilibre.

- **L'Acacia** dans sa gamme classique :

Une barrique réalisée avec des merrains ayant séché au minimum 24 mois qui renforcera la minéralité et la rondeur.

- **La A by TSO :**

Elle est réalisée à partir de merrains maturés au minimum 36 mois et peut être chauffée selon deux procédés :

- **La chauffe « 120 »**, adaptée aux vins blancs qui recherchent complexité et élégance des tanins.
- **La chauffe « 180 »**, récemment mise au point pour magnifier les vins rosés, elle leur apporte du volume sans les marquer.