Groupe Charlois

# Groupe Charlois
# Palabras claves

Grupo **100 %** integrado desde el bosque hasta la barrica

**70 m€** de volumen de negocio al 31 de marzo 2017

**57 %** del volumen de negocio es exportación

## Explotación forestal

100 000 $m^3$ de roble comprado al año

## Merranderies / Serradería

9,000 $m^3$ de « merrain »
c. 6,000 $m^3$ de merrains consumido en interno
c. 2,000 $m^3$ de merrains vendidos en externo

180 000 travesías de chemin de ferrocarril al año
(1er fabricante francés)

## Tonelerías / Roble para la Enología

4 tonelerías en Francia, 1 en España
1 tonelería en EEUU
1 Taller de tinas / fudres en Francia
1 Red Comercial internacional :
17 Comerciales propios
54 Agentes / Distribuidores

80,000 / año, vendidas en 35 paises
71 % exportación
700 $m^3$ de productos alternativos
4 600 clientes en el mundo

## Ventajas únicas

**Único Grupo tonelero 100% integrado desde el bosque hasta la barrica**

**Primera explotación forestal francesa en termino de volumen de roble francés comprado y transformado**

**Leader en el mercado del merrain de roble francés**

## Certificación más completa del mercado

Trazabilidad garantizada 100% producto francés

*100 % PEFC*

*HACCP*

*ISO 9001*

*“ORIGINE FRANCE GARANTIE”*

*CHÊNE FRANÇAIS*

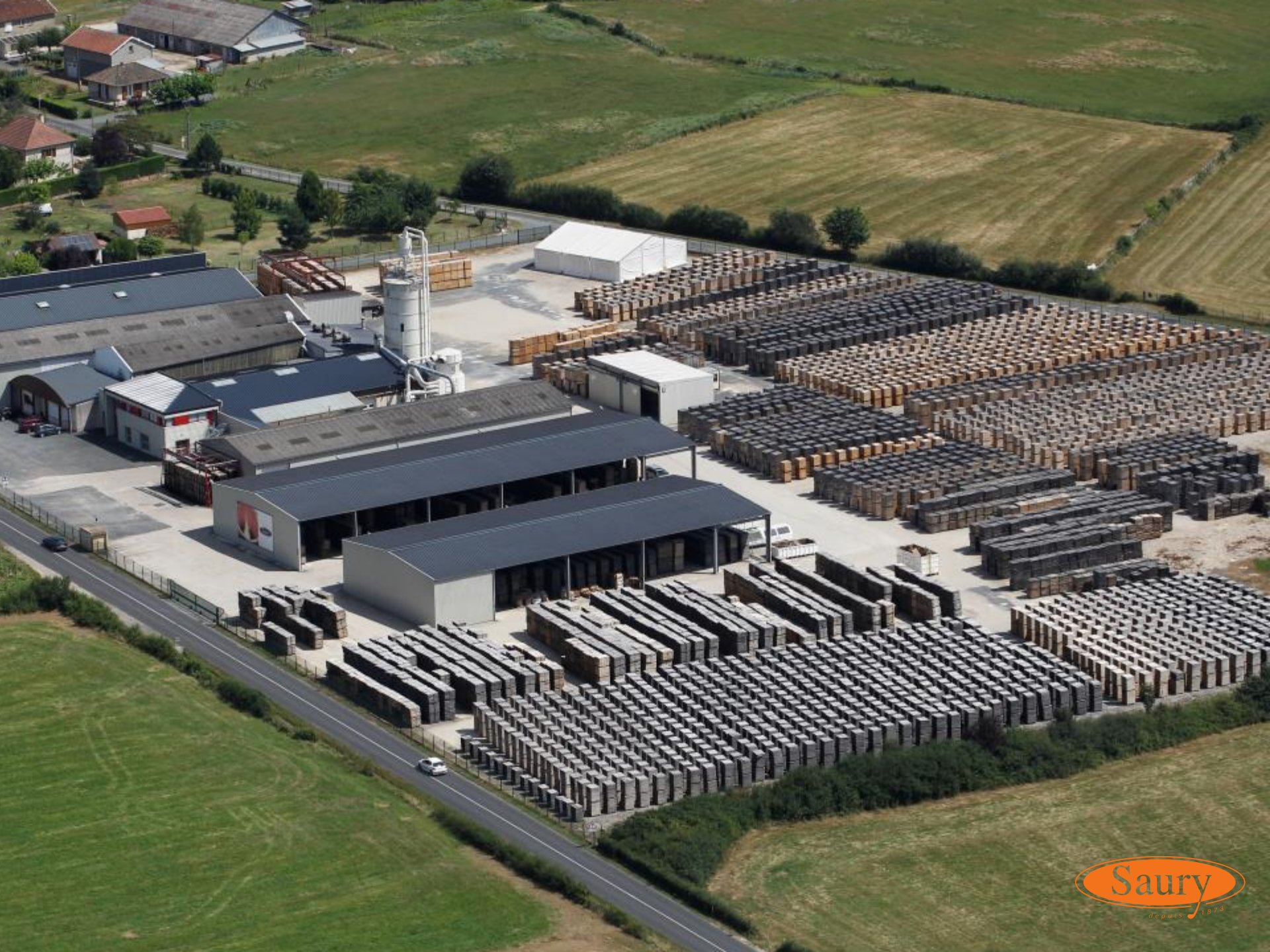
*VIEILLISSEMENT NATUREL DU MERRAIN À L’AIR LIBRE*

*SYSTEME DE CONTRÔLE TCA/TCP*

*COFRAC*

# *Tonnellerie Saury*

Paris
Cognac
S
St Pantaléon de Larche
Brive la Gaillarde
Bordeaux
Saury


Saury
depuis 1874

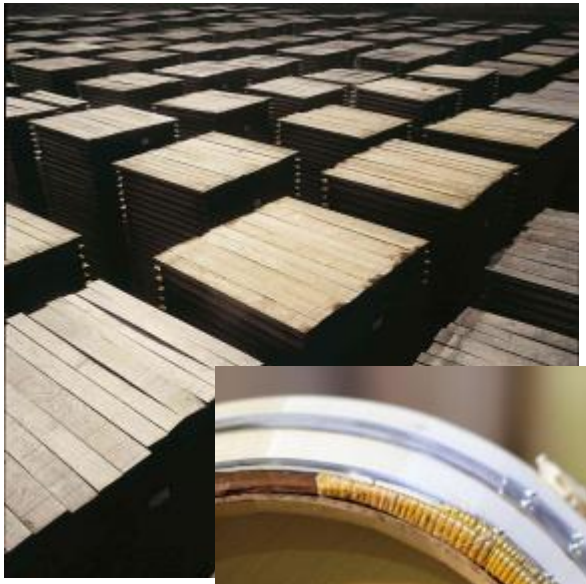
Saury
depuis 1873

Saury
depuis 1873

Creada en el 1873

4 generaciones de Toneleros

Ubicada en Brive, Nordeste de Burdeos



# Abastecimiento totalmente seguro y optimizado

Saury
depuis 1872

## Variedades de roble utilizadas en tonelería

De las 250 variedades de roble que hay en el mundo, solo 3 presentan las caracteristicas aromaticas y mecanicas aptas a la fabricación de barricas

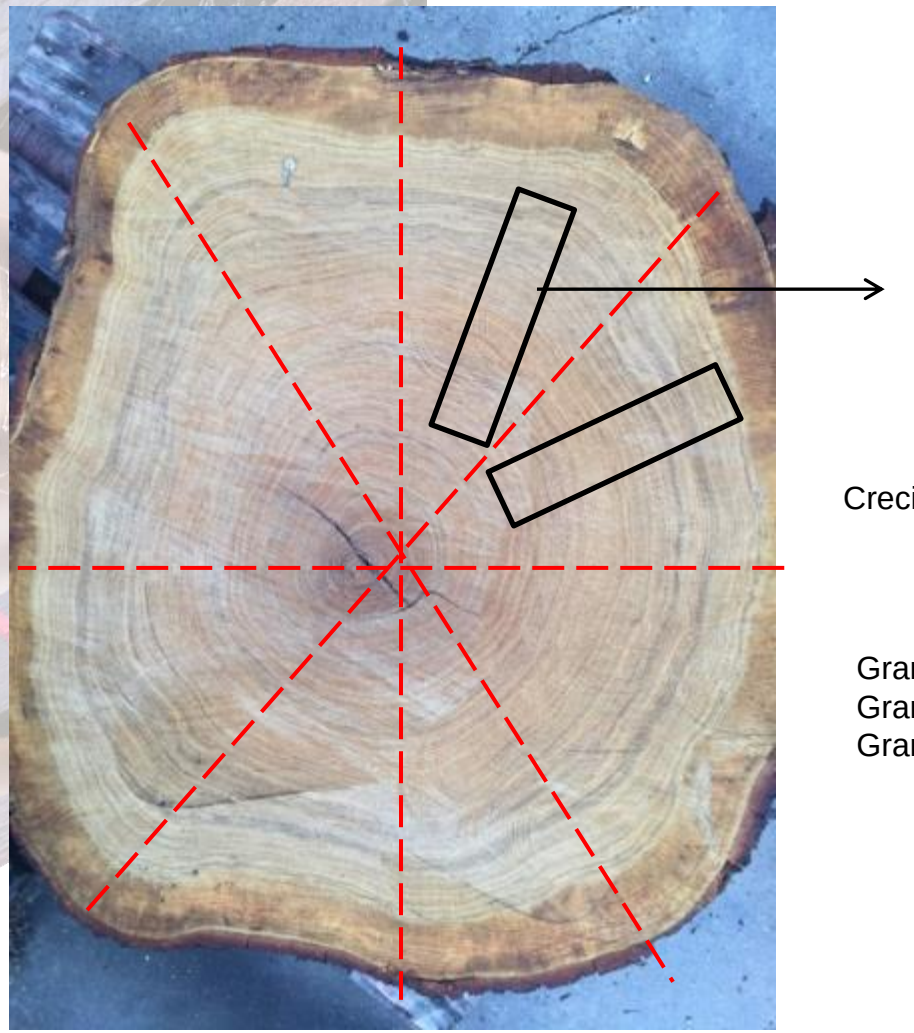
# El Roble Francés:
*caracteristicas orgnolepticas únicas*

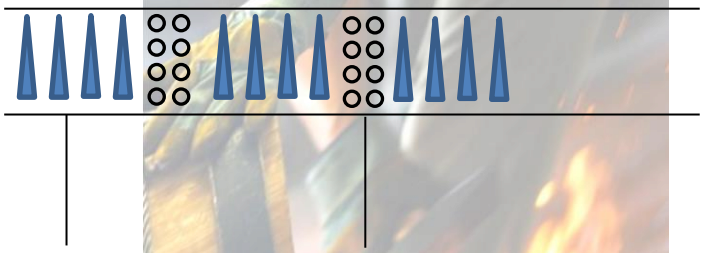
## Une matière première **rare**

| | |
|---|---|
| **15,7 M ha** | Bosque Francés |
| **29 %** | Robles |
| | En los cuales |
| 12 % | Quercus Petrae |
| 10 % | Quercus Robur |
| **150 años** | Edad media delos robles utilizados en Tonelería |

| Roble Francés y Europeo | | Roble Americano |
|---|---|---|
| Chêne Sessile ou Rouvre | Chêne Pédonculé | Chêne Blanc d'Amérique |
| Aromatico, fino<br>Capacidad de oxigenación<br>Diferncia entre francés y europeo: velocidad de crecimiento, patrimonio genetico | | Poco tanico, muy aromatico |
| Prix moyen d'un fût de Chêne français<br>**650 €** | Prix moyen d'un fût de Chêne européen<br>**500 €** | Prix moyen d'un fût de Chêne Américain<br>**320 €** |

# Noción de Grano






Grano Fino: 2-4 mm – Barrica Saury
Grano Muy Fino: 1-2 mm – Barrica Saury Classic
Grano Extra Fino: < 1 mm – Barrica Saury Premium

# El Oficio de Tonelero

Saury
depuis 1872

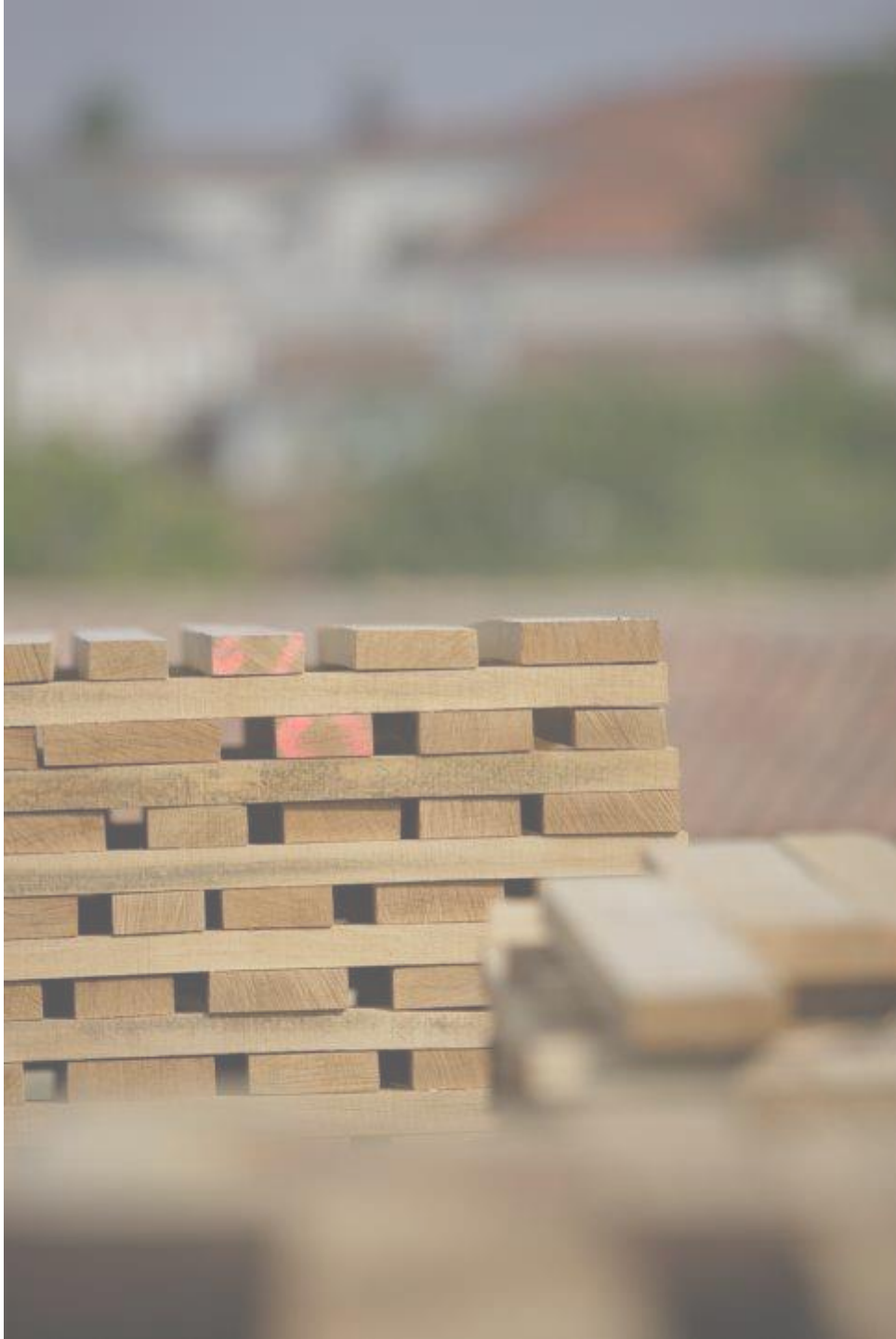
# El Secado Natural o Curado

Procedentes de nuestras « Merranderie », las duelas están referenciadas, analisadas y colocadas en nuestro parque de secado.

El secado natural combina deshidratación del roble y curado.

El secado natural tiene un triple objetivo:

*Mecanico*
*Enologico*
*Organoleptico*



# El Secado Natural o Curado

## Proceso de aspersion de las maderas Saury

Doble objetivo:

- Lavar  las duelas y eliminar los taninos más agresivos
- Preparar un entorno favorable al desarrollo de hongos y micro organismos

Processus exclusif Tonnellerie Saury

Saury
depuis 1873

# El Tostado

Dos tipos de Pretostado:
- Tradicional sobre brasero (fuego de roble)
- Inmersión en agua caliente

Distintas opciones de tostado:
- Linea tradicional
- Lumière
- Borgoña

# EL Tostado

Temperatura Tostado

Fuerte

Medio +

Medio

Ligero

200-300° C

Ahumado, mineral, tofee, café

180° C

Vanilla, pan tostado, grasa, volumen

160° C

Dulzor, madera fresca, coco, lacticos

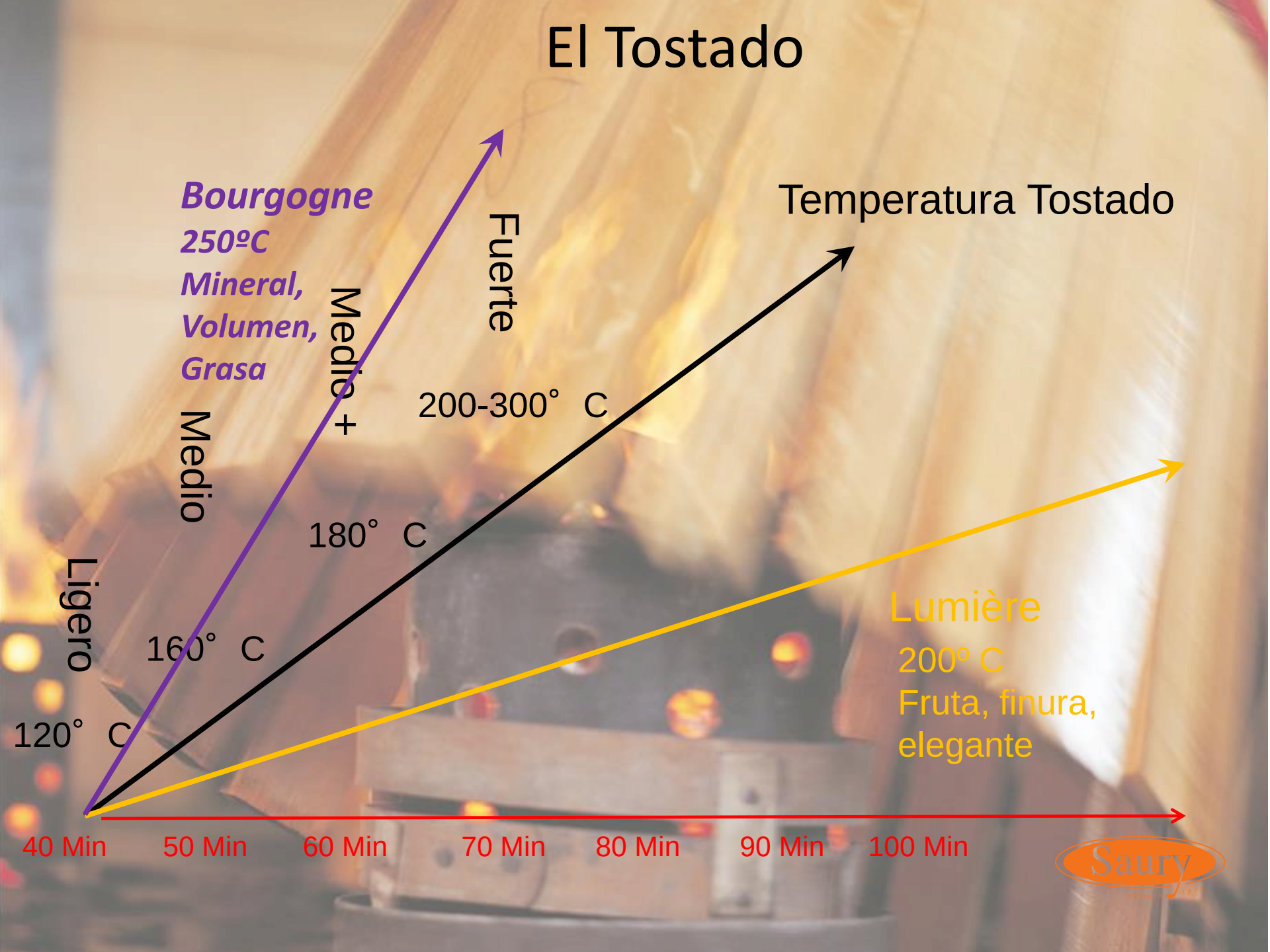
120° C

Fruta, Sequedad, Astringencia

40 Min 50 Min 60 Min 70 Min

Saury

# El Tostado


Temperatura Tostado
Bourgogne
250ºC
Mineral,
Volumen,
Grasa
Fuerte
Medio +
Medio
Ligero
200-300˚ C
180˚ C
160˚ C
120˚ C
Lumière
200º C
Fruta, finura,
elegante
40 Min
50 Min
60 Min
70 Min
80 Min
90 Min
100 Min
Saury

Saury
depuis 1873

Saury
depuis 1873

# L'immersion

Caracteristico del Saber hacer de Tonelería Saury.

La inmersión provoca una apertura de los poros de la madera que se llenan de agua

Triple objetivo:
- Domado
- Extacción de los polifenoles hidroslubles responsalbes de la astrengencia.
- Tostado profundo sin quemar la barrica

*Cintrage*
*Extraction des polyphénols*
*Chauffe à cœur*

# L'immersion

Después de la inmersión se procede a un tostado clásico (M, M+, Lumière).

Eliminación de substancias volatiles de la madera.

Tostado progresivo y muy respetuoso

Saury
depuis 1873

Saury
depuis 1873

# Gama de Barricas

Producción Anual: **24 000**

Saury
depuis 1873

| | |
|---|---|
| **Materia 1ª** | Roble Francés |
| **Tipo de Grano** | Fino *(Saury)*<br>Muy Fino (Classic)<br>Extra fino *(Premium)* |
| **Domado** | Tradicional / Inmersión |
| **Tostado** | *Lumière*<br>Bourgogne<br>Medio<br>Medio +<br>Fuerte |

7 modelos de barricas Tipo Burdeos

Espesor Duela 22 o 27mm
Aros galvanizados 6 o 8

| **Bordeaux Transport** | **Bordeaux Transport léger** | **Bordeaux Transport léger** | **Bordeaux Château Ferré** | **Bordeaux Château** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 225 L | 225 L | 240 L | 225 L | 225 L | 112 L | 55 L |

*2 modelos de barricas tipo Borgoña*

**Bourgogne Export**
**Bourgogne Caveau (8 cercles châtaignier)**

Espesor duelas 25 et 27 mm
Aros galvanizados 6 ou 8

5 modelos especiales : **300, 350, 400, 500 et 600 L**

Espesor duelas 25 à 41 mm
Aros galvanizados 8 à 10

Notre **gamme** se décline en

# Saury Premium | l'exception

La barrique Saury Premium est une barrique d'exception pour des vins d'exception. Elle est réalisée exclusivement à partir de chênes garantis français, sélectionnés pour l'extrême finesse de leurs grains, dont les douelles sont séchées à l'air libre durant 36 mois minimum.

Parce qu'elle est rigoureusement et patiemment travaillée par nos maîtres tonneliers, la barrique Saury Premium apporte élégance et finesse aux grands vins à forte valeur ajoutée.

# Saury Classic | la référence

La barrique Saury Classic est devenue une référence mondiale pour tous les vignerons exigeants dont la qualité reste le maître mot.

Elle est réalisée à partir de chênes garantis français exclusivement, sélectionnés pour la grande finesse de leurs grains, dont les douelles ont été séchées à l'air libre durant 24 mois minimum.

L'obsession qualitative et les soins de nos maîtres tonneliers en font une barrique d'une très grande constance qui respectera toujours la personnalité du vin et de son fruit, contribuant ainsi à sa générosité future.

Elle est tout particulièrement destinée aux élevages classiques ou longs.

# Saury Aromatic | l'essentielle

La barrique Saury Aromatic est réalisée à partir d'une sélection de chênes garantis Centre France, sélectionnés pour la finesse des grains.

Les douelles ont un séchage compris entre 20 et 24 mois minimum, la barrique Saury Aromatic exprimera rapidement ses arômes, dans le respect du fruit et de la rondeur des tanins.

Destinée à tous les vignerons exigeants, la barrique Saury Aromatic est particulièrement adaptée pour les élevages de 9 à 12 mois.

Saury depuis 1873

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

# BARRIQUE BORDELAISE TRANSPORT - XT -

| Epaisseur bois | Capacité | Poids | Cerclage | Longueur douelles | Diamètre en tête | Diamètre bouge |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 25-27mm | 225 litres | ± 45 kg | 6 galvanisés | 95 cm | 56 cm | 70 cm |

## Caractéristiques du bois

Certifié par BUREAU VERITAS Certification

| | |
|---|---|
| Essence : | Chêne sessile et chêne pédonculé |
| Origine : | Sélection et assemblage de plusieurs forêts françaises |
| Attestation : | Attestation de reconnaissance maîtrise de l'origine France par le Bureau Veritas |
| Elevage : | Arrosage spécifique dès réception. Elevage à l'air libre de 20 à 36 mois minimum |
| Contrôle qualité : | Test de non contamination : TCA/Radioactivité |

## Caractéristiques de fabrication

| | |
|---|---|
| Préchauffe : | Traditionnelle au feu de bois ou en Immersion dans l'eau chaude |
| Chauffe : | Traditionnelle au feu de bois - Intensité selon spécifications |
| Trou de bonde : | Brûlé - Diamètre 48/52 mm |
| Bonde : | Bois ou silicone |
| Finition des fonds : | Assemblés goujons acier inox - Ponçage fin - Marqués en tête à notre marque |
| | + identification |
| Esquive : | En option |
| Fonds chauffés : | En option |
| Contrôle étanchéité : | Test à l'eau chaude sous pression - Egouttage et séchage sans ajout de soufre |
| Conditionnement : | Cartonnée en-tête, sous film plastique |
| Identification : | Numéro d'identification unique |
| Garanties : | ISO 9001, ISO 14001 & HACCP |
| | Démarche environnementale et gestion durable |
| | 1 an pièces et main d'oeuvre |
| | Contrôle absence de contaminants - Tests réalisés par un laboratoire accrédité |

LLOYD'S REGISTER - LRQA ISO 9001

LLOYD'S REGISTER - LRQA ISO 14001

LLOYD'S REGISTER - LRQA HACCP

PEFC 10-34-107 Cette entreprise a fait certifier sa chaîne de contrôle. pefc-france.org

www.saury.com

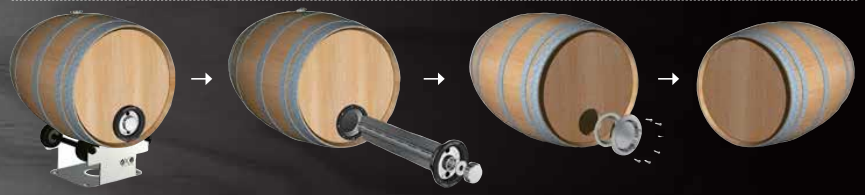
Saury
depuis 1873

# Vinification intégrale®

Saury
depuis 1873

La technique de Vinification Intégrale® Baron permet d'entonner la vendange dans de bonnes conditions et d'effectuer toutes les opérations classiques de vinification sans aller retour coûteux entre le chai et la tonnellerie ou le déplacement de celle-ci.

## Vinification Intégrale® et cycle de vie des barriques équipées



Livraison de la barrique équipée **Vinification Intégrale®** avec support OXOline® prête à l'emploi

Après utilisation, démontage des équipements

Montage du kit de remplacement

Elevage

## Utilisation des équipements Vinification Intégrale® sur barrique neuve

Livraison barrique préparée

Remontage des équipements

**Vinification Intégrale®**

La vinification de cépages rouges en barriques a donné de très bons résultats mais n'a jamais été développées à grande échelle en raison des difficultés de mise en œuvre et des coûts engendrés. La **Vinifications Intégrale®** répond à toutes les attentes.

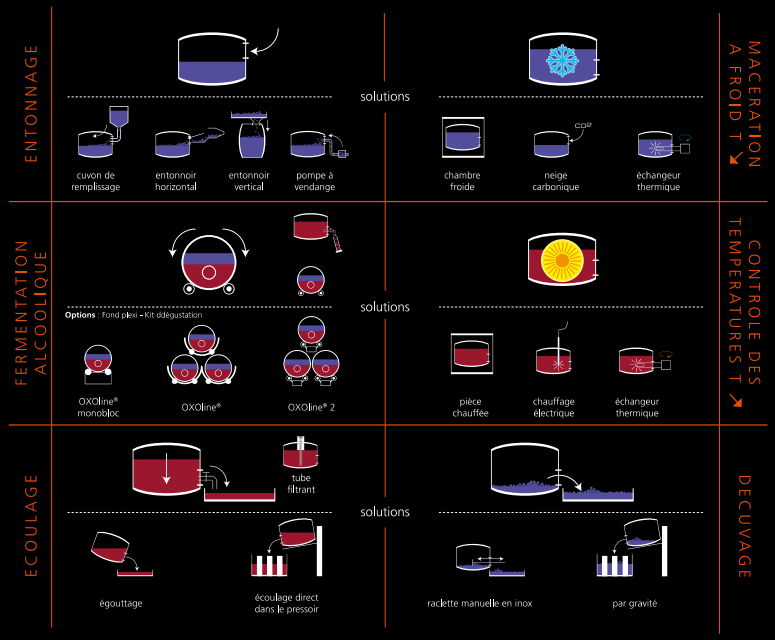
Outre la simplicité d'utilisation de la Vinification Intégrale®, l'association des supports OXOline® permet de mettre les barriques en rotation de façon indépendante. La totalité de la vinification s'effectue en fût et le potentiel aromatique des raisins est entièrement conservé.

vinification Intégrale

## Les **solutions** Vinification Intégrale®

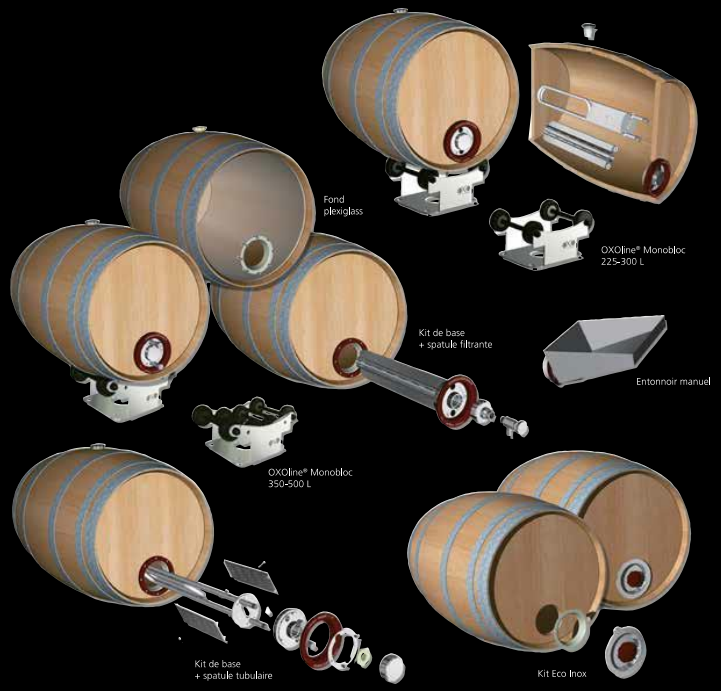
De nombreuses propriétés à travers le monde ont pu expérimenter la Vinification Intégrale®. Que ce soit à l'occasion de la création d'un nouveau chai, la réalisation de cuvées spéciales, la volonté de sélection parcellaire ou simplement l'envie d'apporter encore une richesse dans l'assemblage, le système est éprouvé.

La Vinification Intégrale® est devenue au fil du temps une méthode à part entière et peut être appliquée dans tout les cas de figure (par exemple : remplissage gravitaire après table de tri, pompe, chais non climatisés, etc.)




## Les **accessoires** Vinification Intégrale®

Aujourd'hui, avec le développement des accessoires, nous aboutissons à une simplification maximale de ce type de vinification et une diminution des coûts.




Saury depuis 1873

vinification Intégrale

# Vinification intégrale®
## ACCESSOIRES

### Les kits Vinification Intégrale®

Kit Eco inox

Kit de base

### kit de remplacement

Kit remplacement

### Accessoires kit de base

Spatule filtrante

Kit dégustation

Spatule tubulaire

Clé de serrage

### Accessoires kits de base et éco

Raclette extraction

Tube filtrant inox

OXOline Monobloc 225 / 300 L

OXOline monobloc 350 / 500 L

Bonde expansible

Fond plexiglass
*sur demande*

Entonnoir manuel

Cuvon remplissage

**Saury Bordeaux**
180 rue Judaïque - 33000 Bordeaux
Tél. +33 556 936 936 - Fax +33 556 936 939 - contact@saury.com

Saury
depuis 1873

La traçabilité des lots de bois est vérifiée par nos qualiticiens qui réalisent un contrôle visuel et analytique de toutes les étapes clés de la fabrication.

Nous somme engagés dans une démarche **HACCP** (système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments). **LRQA** nous délivre une «attestation de reconnaissance» de notre plan HACCP.

**Bureau Veritas Inspection** nous délivre une « attestation de reconnaissance » pour notre maîtrise de l'**origine France** de notre matière première chêne et pour notre maîtrise de la **durée de vieillissement à l'air libre** du bois qui compose nos cuves (attestation N°BV/102-1/RE).

Depuis 2008, nous avons obtenu la certification de notre Système de Management de la Qualité **ISO 9001** Version 2008 par LRQA. Pour compléter notre engagement dans la qualité et notre respect pour l'environnement, nous venons d'initier la certification **ISO 14001.**

PEFC
PEFC/10-34-107

HACCP

ISO 9001 : 2008

Saury
depuis 1873

## CUVES VINIFICATION ET FERMENTATION

| Contenances | Litres | Hauteur (m) | Diamètre haut (m) | Diamètre bas (m) |
|---|---|---|---|---|
| 10 Hl | 1 000 | 1,26 | 1,13 | 1,26 |
| 20 Hl | 2 000 | 1,55 | 1,40 | 1,55 |
| 30 Hl | 3 000 | 1,75 | 1,58 | 1,75 |
| 40 Hl | 4 000 | 1,91 | 1,72 | 1,91 |
| 50 Hl | 5 000 | 2,05 | 1,85 | 2,05 |
| 60 Hl | 6 000 | 2,17 | 1,95 | 2,17 |
| 70 Hl | 7 000 | 2,28 | 2,05 | 2,28 |
| 1T | 1264 | 1,36 | 1,22 | 1,36 |
| 2T | 2544 | 1,67 | 1,50 | 1,67 |
| 3T | 3809 | 1,88 | 1,70 | 1,88 |
| 4T | 5059 | 2,06 | 1,86 | 2,06 |
| 5T | 6337 | 2,23 | 2,00 | 2,23 |

| Accessoires inox inclus | |
|---|---|
| Trappe Ø 600 mm fermeture standard | Tirage au Clair - Vanne à boule Ø 40 |
| Bonde Hydraulique 4,5 L | Vidange Totale - Vanne à boule Ø 40 |
| Dégustateur Inox | Vernis Alimentaire Microporeux |
| Thermomètre Inox | Cercles Peints en Noir |

## CUVES OPEN TOP

| Contenances | Litres | Hauteur (m) | Diamètre haut (m) | Diamètre bas (m) |
|---|---|---|---|---|
| 10 Hl | 1 000 | 1,26 | 1,13 | 1,26 |
| 20 Hl | 2 000 | 1,55 | 1,40 | 1,55 |
| 30 Hl | 3 000 | 1,75 | 1,58 | 1,75 |
| 40 Hl | 4 000 | 1,91 | 1,72 | 1,91 |
| 50 Hl | 5 000 | 2,05 | 1,85 | 2,05 |
| 60 Hl | 6 000 | 2,17 | 1,95 | 2,17 |
| 70 Hl | 7 000 | 2,28 | 2,05 | 2,28 |
| 1T | 1264 | 1,36 | 1,22 | 1,36 |
| 2T | 2544 | 1,67 | 1,50 | 1,67 |
| 3T | 3809 | 1,88 | 1,70 | 1,88 |
| 4T | 5059 | 2,06 | 1,86 | 2,06 |
| 5T | 6337 | 2,23 | 2,00 | 2,23 |

| Accessoires inox inclus | |
|---|---|
| Dégustateur | Vidange Totale - Vanne à boule Ø 40 |
| Thermomètre | Vernis Alimentaire Microporeux |
| Porte ovale autoclave | Cercles Peints en Noir |
| Tirage au Clair - Vanne à boule Ø 40 | Tain en Chêne de 15 x 15 cm |

Saury
depuis 1873