



| L'œnologie de précision |

By Allary Tonnellerie

PRODUITS ALTERNATIFS



FONDÉE EN 1953 PAR MR ROGER ALLARY

Art et Tradition française

La tonnellerie Allary perpétue le meilleur du savoir-faire français en tonnellerie traditionnelle.
Depuis 2007, la tonnellerie développe sa gamme de produits Alternatifs.



Sélection du Chêne

Les alternatifs Allary sont produits exclusivement à partir de **Chêne Français de qualité merrain, ne comportant ni écorce, ni aubier.**

Rigoureusement choisis pour leurs **qualités œnologiques**, tous les lots de Chênes font l'objet d'une **traçabilité stricte.**

Maturation du Chêne

Le vieillissement naturel du Chêne répond aux mêmes critères qualitatifs que nous nous imposons en tant que tonnelier.

Une maturation lente à l'air libre sur notre parc de bois pendant une période minimum de **24 mois.**

Une production interne by Allary Tonnellerie

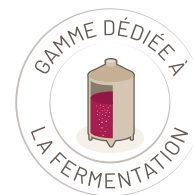
Notre installation dédiée, située au sein de la tonnellerie permet de garantir une **reproductibilité aromatique, tannique** et une qualité optimale de nos produits.

La chauffe s'effectue par convection d'air permettant d'obtenir des produits chauffés de manière homogène à cœur, avec des gradients de chauffe différents.

Granulats non chauffés



Déshydratés non chauffés



La qualité de la Tonnellerie Allary dans une gamme dédiée à la fermentation.

Caractéristiques techniques



100% Chêne français qualité merrain



Sac en papier de 10 kg ou sac en coton de 5 ou 10 kg



Origine Centre France



Palette de 500 kg



Maturation lente à l'air libre 24 mois



5 à 12 mm

Apports & Bénéfices

Bois frais
Sucrosité
Respect du fruit

Objectifs œnologiques

- ▲ Effet protecteur, antioxydant sur le moût blanc.
- ▲ Stabilisation de la couleur des vins rouges.
- ▲ Netteté des arômes avec un effet gommant de la pyrazine sur les rouges.
- ▲ Optimisation des vendanges altérées.
- ▲ Meilleure intensité aromatique des vins post-fermentaire.
- ▲ Gras, sucrosité et volume en bouche.

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

Temps de contact à piloter selon résultat de dégustation

- 15 jours
- 2 à 8 semaines selon dégustation
- 2 à 4 semaines
- 2 à 4 semaines

Granulats chauffés



Chauffe Moyenne et Forte



Caractéristiques techniques



100% Chêne français
qualité merrain



Sac en papier de 10 kg
ou sac en coton de 5 ou 10 kg



Origine Centre France



Palette de 500 kg



Maturation lente à l'air libre
24 mois



5 à 12 mm

Objectifs œnologiques

- En complément des granulats non chauffés selon les difficultés des millésimes.
- Atténue le caractère végétal sur les vins rouges.
- Apport de sucrosité et volume aux moûts.

Apports & Bénéfices

CHAUFFE MOYENNE

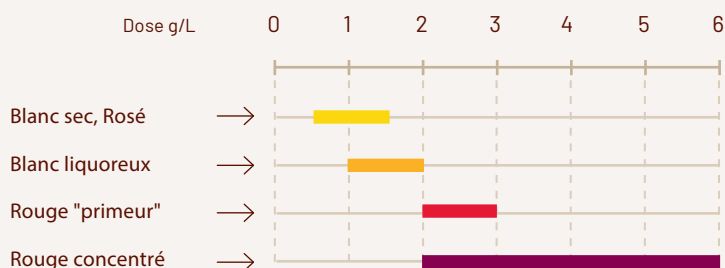
Pain grillé, Vanille, Caramel,
Sucrosité

CHAUFFE FORTE

Café / moka, Epice,
Puissance en bouche

Outils œnologiques

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

Temps de contact à piloter selon résultat de dégustation

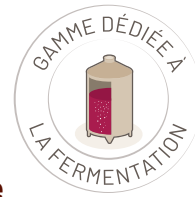
- 15 jours
- 2 à 8 semaines selon dégustation
- 2 à 4 semaines
- 2 à 4 semaines

(Apport en complément des granulats non chauffés à hauteur de 30 à 50%.)

Conseils d'utilisation

By Allary Tonnelerie

Copeaux



Chauffe Légère, Moyenne, Forte



Disponibles également en non chauffés
Déshydratés non chauffés

Caractéristiques techniques



100% Chêne français
qualité merrain



Sac coton
de 5 ou 10 kg



Origine Centre France



Palette de 500 kg



Maturation lente à l'air libre
24 mois



Dimensions
10 à 22 mm

Objectifs œnologiques *

- ▲ Aromatisation de votre vin.
- ▲ Apport en structure.

Apports & Bénéfices

COPEAUX DÉSHYDRATÉS NON CHAUFFÉS

Bois frais, Sucrosité, Respect du fruit

CHAUFFE LÉGÈRE

Respect du fruit
Volume en bouche
Fraicheur

CHAUFFE MOYENNE

Pain grillé
Vanille, Caramel
Sucrosité

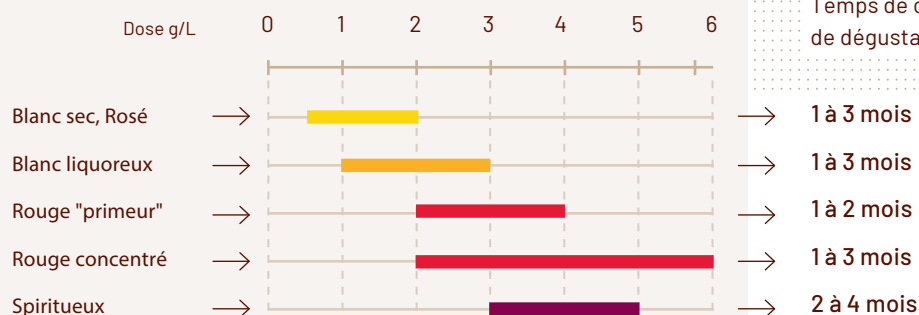
CHAUFFE FORTE

Café / moka
Epice
Puissance en bouche

Conseils d'utilisation

- ▲ Utilisation "SEMI-FLASH" : 1 à 3 mois en général.
- ▲ Attacher les sacs à mi-cuve.
- ▲ Température d'élevage supérieure à 15 °C pour optimiser les échanges entre le bois et le vin.

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

Temps de contact à piloter selon résultat de dégustation

- 1 à 3 mois
- 1 à 3 mois
- 1 à 2 mois
- 1 à 3 mois
- 2 à 4 mois

* Selon doses et chauffes employées.

By Allary Tonnellerie

Mini-Staves, Tablets & Zig-Zag



Chauffe Légère, Moyenne longue,
Moyenne, Forte



Caractéristiques techniques



100% Chêne français
qualité merrain



Origine
Centre France



Maturation lente
à l'air libre 24 mois

MINI-STAVE



Dimensions
300 x 50 x 10 mm

- ▲ Filet polypropylène** de 5 kg pour infusion en milieu de cuve.
- ▲ Emballage sac en papier de 10 kg avec 2 filets de 5 kg.

TABLET



Dimensions
80 x 50 x 22 mm

ZIG-ZAG



8 baguettes de
300 x 40 x 10 mm
soit 0,240 m² / 560 g.

- ▲ Sac papier de 10 Zig-Zag.
- ▲ Baguettes reliées par des liens de serrage.

Photo non-contractuelle

Objectifs œnologiques

- ▲ Apport en structure.

MINI-STAVE / TABLET

- ▲ Aromatisation de votre vin.
- ▲ Volume, sucrosité, gras et structure.

ZIG-ZAG

- ▲ Régénération des barriques de 2 à 5 vins.

Apports & Bénéfices

CHAUFFE LÉGÈRE

Respect du fruit, Volume en bouche, Fraicheur

CHAUFFE MOYENNE LONGUE

Volume en bouche, Pain grillé, sucrosité, nez légèrement toasté

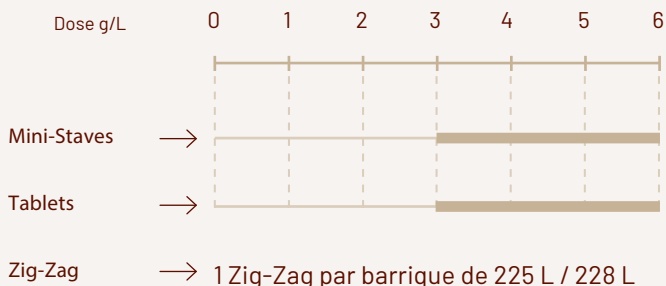
CHAUFFE MOYENNE

Pain grillé, Vanille, Caramel, Sucrosité

CHAUFFE FORTE

Café / moka, Epice, Puissance en bouche

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



** Emballage certifié apte au contact alimentaire.

TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

Temps de contact à piloter selon résultat de dégustation

- 3 à 6 mois
- 3 à 6 mois
- 12 mois d'échange
- ▲ Température d'élevage supérieure à 15 °C pour optimiser les échanges entre le bois et le vin.
- ▲ Attacher les sacs à mi-cuve.

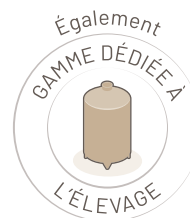
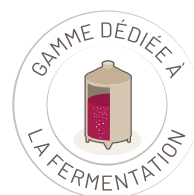
Conseils d'utilisation

By Allary Tonnellerie

Staves 10 mm



Chauffe Légère, Moyenne longue, Moyenne, Forte



Caractéristiques techniques



100% Chêne français
qualité merrain



14 staves par sachet en
polyéthylène soit 1,6 m²
ou 3,5 kg par sachet



▲ Centre France
▲ Vosges



Maturation lente
à l'air libre 24 mois



950 x 50 X 10 mm
Entraxe : 880mm
Diamètre perçage : 25 mm

Objectifs œnologiques

- ▲ Aromatisation de votre vin selon doses et chauffes employées.
- ▲ Apport en structure et longueur en bouche.
- ▲ Profils boisés respectueux du fruit.

Apports & Bénéfices

LÉGÈRE

Respect du fruit, Volume en bouche, Fraîcheur

MOYENNE LONGUE

Volume en bouche, Pain grillé, sucrosité, nez légèrement toasté

MOYENNE

Pain grillé, Vanille, Caramel
Sucrosité

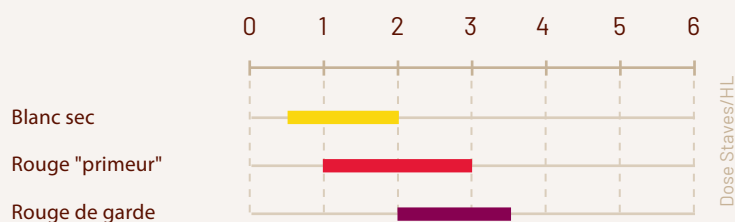
FORTE

Café / moka, Epice
Puissance en bouche

Conseils d'utilisation

- ▲ Mise en contact possible dès la fermentation alcoolique pour tous les vins ; dès la fermentation malolactique pour les rouges ; ou bien durant l'élevage pour tous les vins.
- ▲ Assemblage de plusieurs chauffes conseillé.
- ▲ Température d'élevage supérieure à 15 °C pour optimiser les échanges entre le bois et le vin.
- ▲ Attacher les staves à mi-cuve.
- ▲ Bien homogénéiser la cuve à l'abri de l'air avant la dégustation.

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

→ **6 mois minimum**

Pour certains vins, il est possible d'obtenir un résultat satisfaisant plus tôt. La dégustation permet d'ajuster le temps de contact.

Staves 22 mm



Chauffe Légère, Moyenne longue, Moyenne, Forte



Caractéristiques techniques



100% Chêne français
qualité merrain



6 staves par sachet en
polyéthylène soit 0,8 m²
ou 4 kg par sachet



➤ Centre France
➤ Vosges



Maturation lente
à l'air libre 24 mois



950 x 50 X 22 mm

Entraxe : 880mm

Diamètre perçage : 25 mm

Objectifs œnologiques

- Aromatisation de votre vin selon dose et chauffe employées.
- Apport en structure, volume, densité des tannins et pouvoir structurant.
- Profils boisés respectueux du fruit.
- Conseillé pour les vins de gardes, puissant.

Apports & Bénéfices

LÉGÈRE

Respect du fruit, Volume en bouche, Fraicheur

MOYENNE LONGUE

Volume en bouche, Pain grillé, sucrosité, nez légèrement toasté

MOYENNE

Pain grillé, Vanille, Caramel
Sucrosité

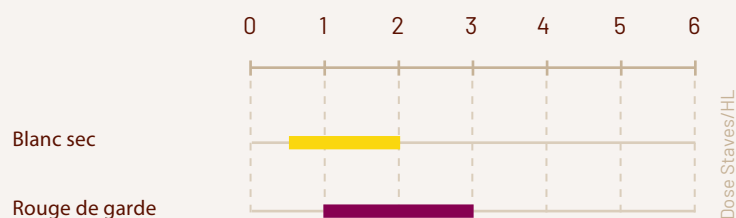
FORTE

Café / moka, Epice
Puissance en bouche

Conseils d'utilisation

- Mise en contact possible dès la fermentation alcoolique pour tous les vins ; dès la fermentation malolactique pour les rouges ; ou bien durant l'élevage pour tous les vins.
- Assemblage de plusieurs chaufes conseillées.
- Température d'élevage supérieure à 15 °C pour optimiser les échanges entre le bois et le vin.
- Attacher les staves à mi-cuve.
- Bien homogénéiser la cuve à l'abri de l'air avant la dégustation.

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

→ **1 an minimum**

Pour certains vins, il est possible d'obtenir un résultat satisfaisant plus tôt. La dégustation permet d'ajuster le temps de contact.



Pour la plus grande satisfaction de nos clients

Plus d'un demi-siècle s'est écoulé depuis la création de cette entreprise familiale et les valeurs fortes perdurent : l'amour du travail bien fait, la passion d'un métier exigeant et l'étroite relation entretenue avec les clients.

La Tonnellerie Allary est animée par une force vive composée d'une quarantaine de personnes qui œuvrent chaque jour pour concevoir des produits de qualité.

Elle est entourée également d'une équipe commerciale dynamique et passionnée.

La Tonnellerie Allary est fière de compter de nombreux clients fidèles et exigeants sur la qualité des produits traditionnels pour l'élaboration de leurs vins et alcools.

By Allary Tonnellerie

Les 10 points Engagement Qualité

- ▲ Sélection des meilleurs bois et grains par Jacky Allary - *Dirigeant de la Tonnellerie.*
- ▲ Parc de séchage à l'air libre situé au siège de l'entreprise.
- ▲ Système de management Sécurité Alimentaire conforme à la norme ISO 22 000.
- ▲ Origine, contrôle et analyse des bois sélections.
- ▲ Un savoir-faire d'exception reconnu avec 6 titres de Meilleur Ouvrier de France.
- ▲ Entière maîtrise des étapes de fabrication.
- ▲ Contrôle qualité en continu - système de traçabilité pour chaque produit.
- ▲ Respect des attentes des clients et personnalisation des produits.
- ▲ Œuvrer pour concevoir de nouveaux produits.
- ▲ En démarche d'amélioration continue.

Design graphique
INNOVANTIC

Photographies
Innovantic
Tonnellerie Allary
Impression
Juillet 2019



29, route de Cognac
17520 Archiac - France

T +33 (0)5 46 49 14 59

F +33 (0)5 46 49 50 78

contact@tonnellerie-allary.com

tonnellerie-allary.com