



Quercus Petraea
1570

La précision du geste. La préservation du savoir-faire.
L'exigence des origines. La passion de la transmission.

Depuis 1875, la Tonnellerie Baron perpétue une tradition d'excellence dans la sélection de chênes de haute qualité et la fabrication de barriques d'exception qui subliment les vins et spiritueux du monde entier.

Maison familiale et indépendante, la Tonnellerie Baron écrit génération après génération une histoire de femmes et d'hommes attachés à leur métier et à leur terroir.

Le terroir, c'est celui de Charente, dont le climat bienveillant assure un ensoleillement et une hygrométrie particulièrement favorables au séchage des merrains qui serviront à produire barriques, fûts, demi-muids et autres foudres.

Le métier – les métiers – c'est cet ensemble de gestes, de techniques et d'innovations qui nous animent quotidiennement.

Cela commence par le choix des plus beaux arbres, avec une exigence constante de traçabilité, de transparence et de protection des forêts. Cela concerne bien évidemment nos activités de merranderie comme de tonnellerie, qui sont intégrées sur notre site de production historique, assurant des échanges permanents entre nos équipes. Cela passe enfin par une volonté de perfectionnement des méthodes, grâce à notre bureau d'études qui innove sans cesse pour plus de précision dans les flux de production comme dans les chauffes traditionnelles au feu de chêne – une précision qui nous permet de revendiquer une reproductibilité à 95% des chauffes et donc une qualité constante pour répondre aux attentes de nos clients.

L'innovation n'a réellement de sens que si elle s'inscrit dans le respect du développement durable et le souci des générations futures. C'est pourquoi la Tonnellerie Baron veille à maîtriser son empreinte carbone et à mener une politique environnementale qui s'inscrit sur le long terme, pour garantir la pérennité de ses produits et assurer les meilleures conditions de travail aux femmes et aux hommes qui les fabriquent.

L'investissement permanent de toutes nos équipes à chacune de ces étapes se retrouve dans les caractéristiques de nos barriques, qui déclinent une vaste palette aromatique dont chaque « touche » contribue à l'épanouissement des grands vins. En blanc comme en rouge, elles ouvrent un champ de notes et d'arômes subtils qui accompagne le vin dans son processus d'élevage et l'aide à se révéler.

The precision of each gesture. The preservation of know-how.
The requirement of origins. The passion of its transmission.

Since 1875, the Tonnellerie Baron continues a tradition of excellence in the selection of oak of high quality and the manufacture of exceptional barrels that enhance the wines and spirits of the world.

A family and independent house, the Tonnellerie Baron has been writing a story generation after generation of women and men attached to their profession and their terroir.

The terroir is that of Charente, whose benevolent climate provides sunshine and hygrometry particularly favorable to the drying of the staves that will be used to produce barrels, puncheons, demi-muids and other foudres.

The job – the craft – is the set of gestures, techniques and innovations that drive us daily.

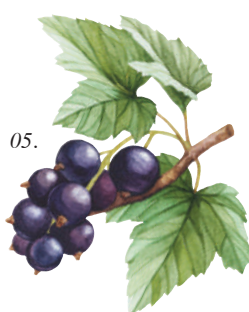
It begins with the choice of the most beautiful trees, with a constant requirement of traceability, transparency and forest protection. This obviously concerns our stave mill and cooperage activities, which are integrated into our historic production site, ensuring constant communication between our teams. Finally, it means a desire to improve methods, thanks to our design office, which is constantly innovating for more precision in production flows as well as in traditional oak fire toasting – a precision that allows us to claim toasting reproducibility at 95% conformity and therefore a constant quality to meet the expectations of our customers.

Innovation really makes sense only if it is part of respect for sustainable development and concern for future generations. This is why the Tonnellerie Baron is committed to controlling its carbon footprint and pursuing a long-term environmental policy to ensure the sustainability of their products and ensure the best working conditions for the women and men who make them.

The constant investment of all our teams in each of these stages is reflected in the characteristics of our barrels, which offer a wide range of aromas, each of which gently contributes to the blossoming of great wines. In white as in red, they expose an array of notes and subtle aromas that accompanies the wine in its aging process and helps it to reveal itself.

BARRIQUE CENTRE FRANCE CENTER OF FRANCE BARREL

SÉLECTION ROUGE / RED SELECTION



01. Chèvrefeuille
01. Honeysuckle
02. Rose
02. Rose

03. Caramel
03. Caramel
04. Brioche
04. Brioche

05. Cassis
05. Blackcurrant
06. Griotte
06. Morello cherry

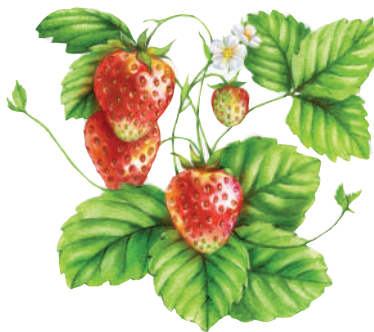
BARRIQUE TRADITION ALLIER

TRADITION ALLIER BARREL

SÉLECTION ROUGE / RED SELECTION



01.



02.



03.



04.



05.



06.

01. Groseille
01. Redcurrant
02. Fraise
02. Strawberry

03. Cerise
03. Cherry
04. Croissant
04. Croissant

05. Pain chaud
05. Warm bread
06. Pierre à fusil
06. Flint

BARRIQUE PREMIUM

PREMIUM BARREL

SÉLECTION ROUGE / RED SELECTION



01.



02.



03.



04.



05.



06.



07.

01. Cassis
01. *Blackcurrant*
02. Poivre blanc
02. *White pepper*

03. Mûre
03. *Blackberry*
04. Chocolat
04. *Chocolate*
05. Graphite
05. *Graphite*

06. Olive noire
06. *Black olive*
07. Viennoiserie
07. *Viennoiserie*

BARRIQUE CULTE

CULTE BARREL

SÉLECTION ROUGE / RED SELECTION



01.



02.



03.



04.



05.



06.

01. Cassis

01. *Blackcurrant*

02. Fruits rouges

02. *Red berries*

03. Pain chaud

03. *Warm bread*

04. Amande

04. *Almond*

05. Lys

05. *Lily*

06. Pierre à fusil

06. *Flint*

BARRIQUE CENTRE FRANCE

CENTER OF FRANCE BARREL

SÉLECTION BLANC / WHITE SELECTION



01.



02.



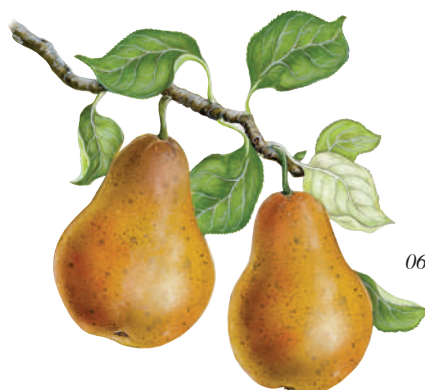
03.



04.



05.



06.

01. Citron

01. *Lemon*

02. Agrûmes

02. *Citrus fruits*

03. Jasmin

03. *Jasmine*

04. Fleur d'acacia

04. *Acacia flower*

05. Brioché

05. *Brioche*

06. Poire

06. *Pear*

BARRIQUE TRADITION ALLIER

TRADITION ALLIER BARREL

SÉLECTION BLANC / WHITE SELECTION



01.



02.



03.



01. Fruit exotique
01. *Exotic fruit*

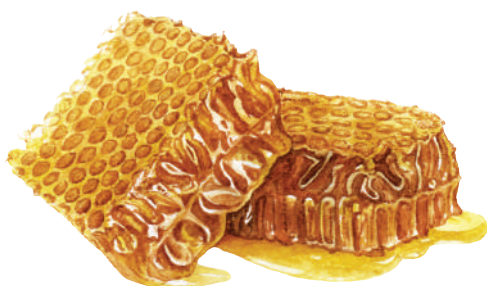
02. Viennoiserie
02. *Viennoiserie*

03. Noisette
03. *Hazelnut*

BARRIQUE PREMIUM

PREMIUM BARREL

SÉLECTION BLANC / WHITE SELECTION



01.



02.



03.



04.



05.



06.



07.

01. Miel
01. Honey
02. Lys
02. Lily

03. Amande
03. Almond
04. Silex
04. Flint
05. Salin
05. Saline

06. Beurré
06. Butter
07. Chocolat blanc
07. White chocolate

BARRIQUE CULTE

CULTE BARREL

SÉLECTION BLANC / WHITE SELECTION



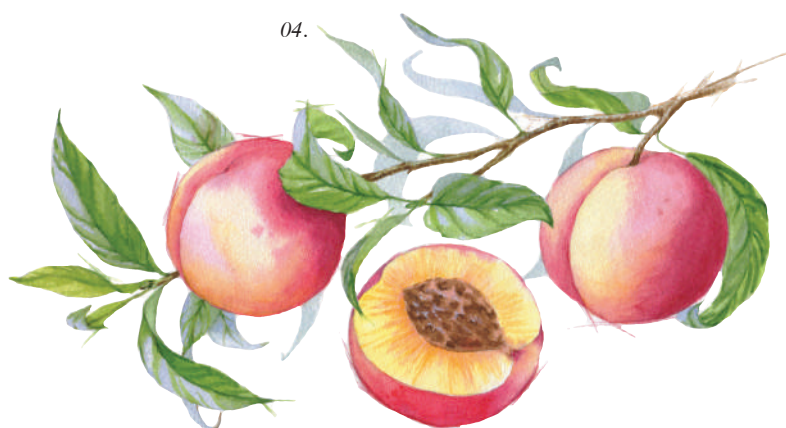
01.



02.



03.

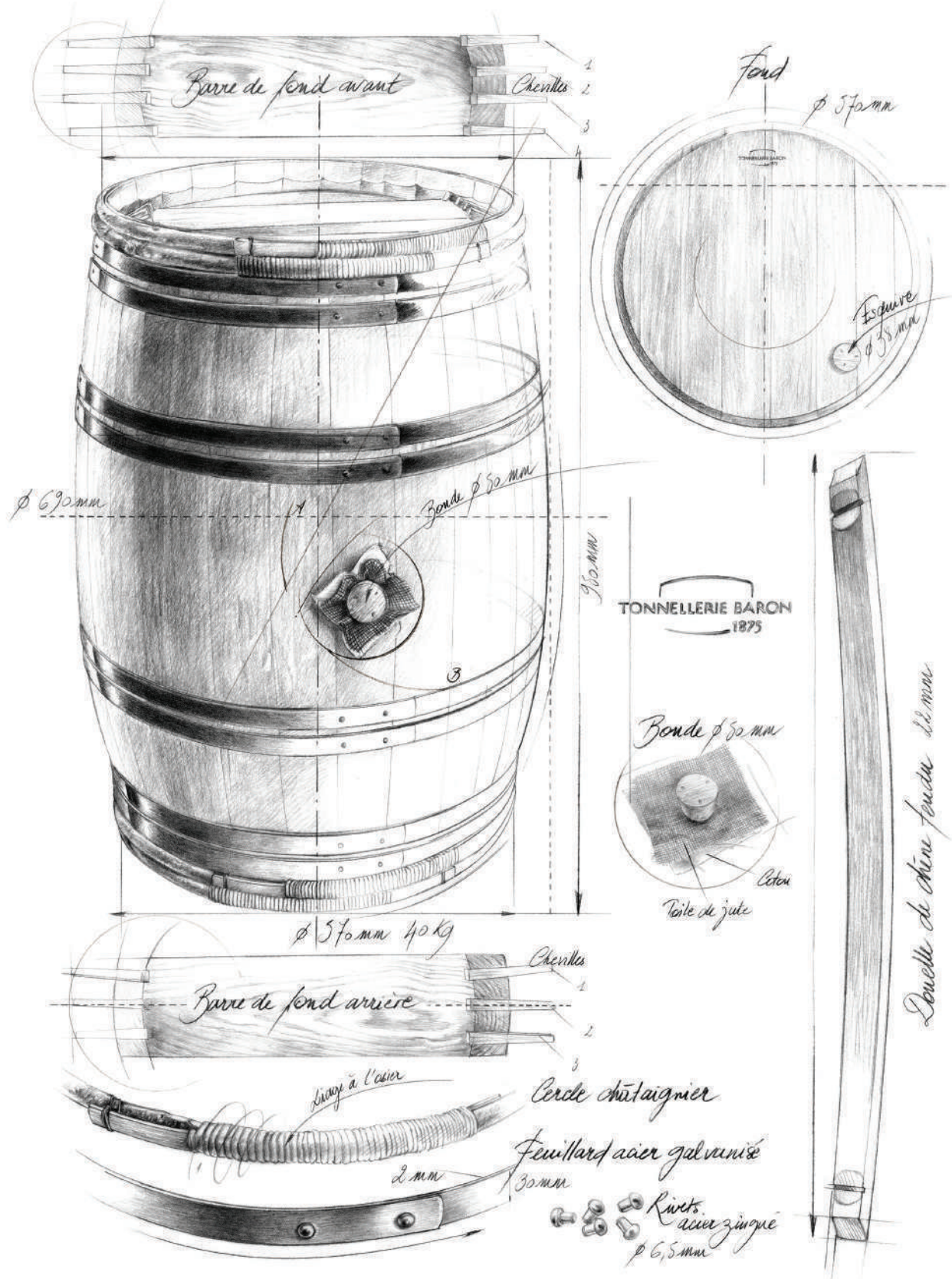


04.

01. Litchi
01. Lychee
02. Silex
02. Flint

03. Noisette
03. Hazelnut
04. Pêche
04. Peach

Bordelaise Château Tradition 225L.



Depuis plus de 140 ans, la tonnellerie Baron implantée près de Saintes en Charente-Maritime, sur son site historique, entretient le savoirfaire ancestral du métier de tonnelier dans sa plus pure tradition.

Reconnue pour sa créativité et sa capacité à innover, la Tonnellerie Baron occupe une place originale, exclusive et avant-gardiste dans le cercle de la tonnellerie Française.

Les Hommes de la Tonnellerie Baron nourrissent dans leurs ateliers la finesse et l'élégance de cet art à caractère unique qu'est celui de la tonnellerie.

Un patrimoine historique, artistique et affectif qui sublime chaque barrique en une oeuvre collective d'artisans formés aux exigences de la maison.

For over 140 years, the Baron cooperage, located near Saintes in the Charente-Maritime department on the original property it was founded upon, maintains the ancestral know-how of the cooper trade in its purest tradition.

Recognized for its creativity and ability to innovate, Tonnellerie Baron occupies an original, exclusive, and avant-garde position in the circle of French cooperages.

In their workshop, craftsmen refine the finesse and elegance of this unique art of cooperage.

A historic, artistic and emotional heritage that informs each barrel in collective work of artisans trained in the requirements of the house.

PLAN DU SITE DE PRODUCTION

EFFECTIF GLOBAL DU SITE :

68 PERSONNES

CAPACITÉ DE PRODUCTION :

15 000 FÛTS PAR AN

CAPACITÉ DE PRODUCTION ÉLECTRIQUE DU SITE :

350 kWhc (1/3 DES BESOINS)

SÉQUESTRATION CARBONE :

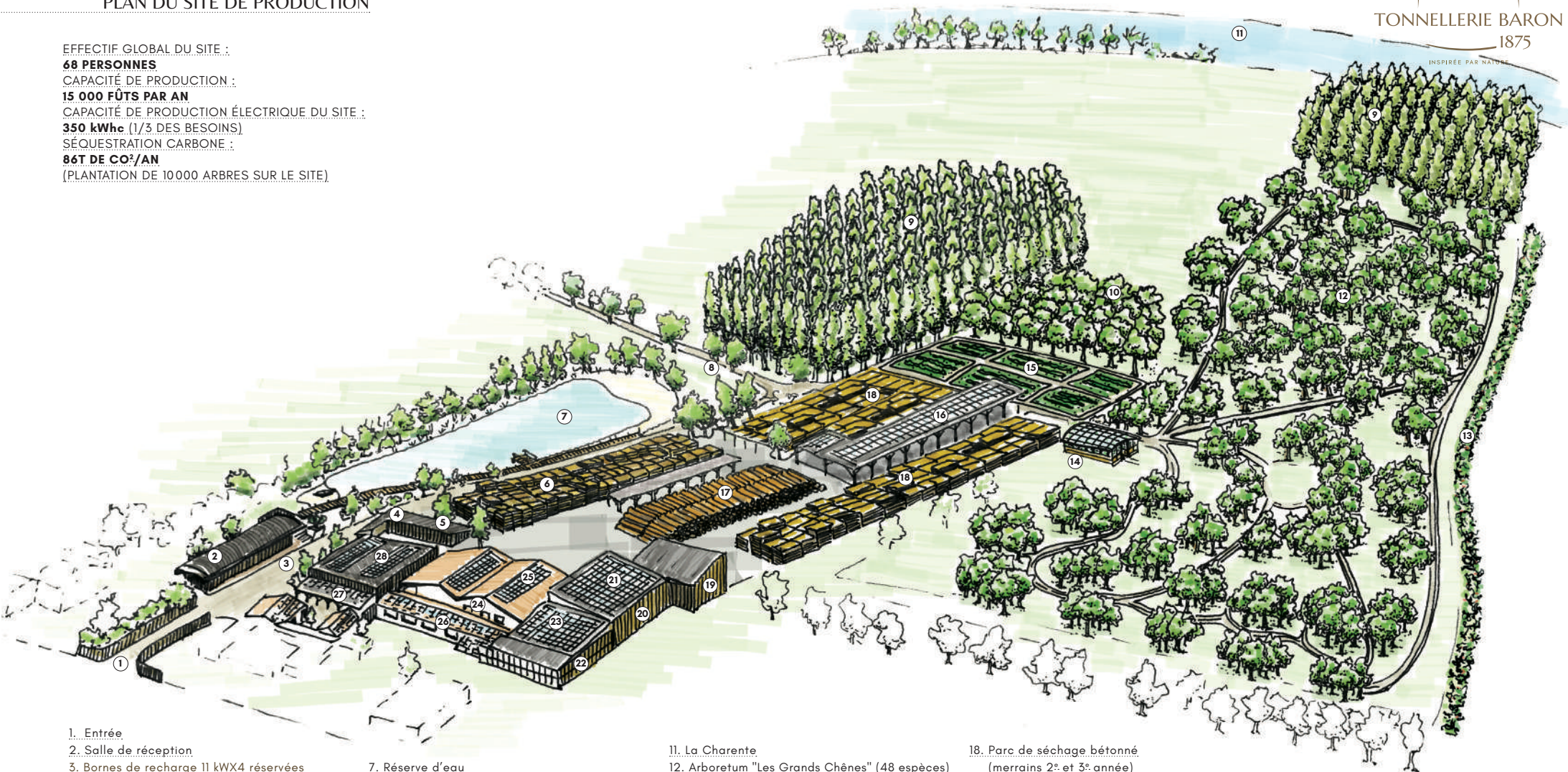
86T DE CO₂/AN

(PLANTATION DE 10000 ARBRES SUR LE SITE)

TONNELLERIE BARON

1875

INSPIRÉE PAR NATURE



1. Entrée

2. Salle de réception

3. Bornes de recharge 11 kWx4 réservées
aux voitures électriques dédiées
au co-voiturage des salariés

4. Bureaux

5. Merranderie

6. Parc de séchage bétonné
(merrains 1^{ère} année)

7. Réserve d'eau

8. Filtre végétal pour purification des eaux
collectées des parcs de séchage

9. Peupleraies

10 & 12. Refuge ligue de protection
des oiseaux pour la réintroduction
de la biodiversité sur le site

11. La Charente

12. Arboretum "Les Grands Chênes" (48 espèces)

13. Arboretum "Les Haies Méllifères" (11 espèces)

14. Potager en permaculture sous serre

15. Potager en permaculture

16. Préau photovoltaïque puissance
de 115 kWhc

17. Parc de stockage des grumes

18. Parc de séchage bétonné

(merrains 2^e et 3^e année)

19. Bâtiment de séchage des bois
de chauffe

20. Atelier d'usinage des fonds

21. Toiture photovoltaïque de 64 kWhc

22. Atelier d'usinage des douelles

23. Toiture photovoltaïque de 44,2 kWhc

24. Atelier d'assemblage

25. Toiture photovoltaïque de 39,3 kWhc

26. Salle de cintrage et chauffe

traditionnelle assistée par ordinateur

27. Atelier de finition, contrôle qualité

28. Toiture photovoltaïque de 62 kWhc

NOS ENGAGEMENTS POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE



FÔRET DE CHÊNES

Sélection
des plus beaux chênes
en forêts publiques
et privées.



TRANSPORT DES GRŰMES

Transport jusqu'au site
de transformation définitif.
Les grumes deviendront merrains
puis barriques sans transport
intermédiaire.



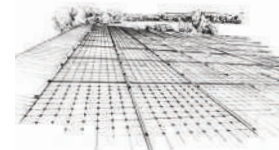
MERRANDERIE

Eclairage basse consommation.
Procédure de mise hors
tension des machines.
R&D : optimisation maximale
des matières premières
grâce à la performance
de machines outils développées
par la Tonnellerie Baron.



PARCS DE SÉCHAGE

L'eau d'arrosage des merrains
est récupérée et purifiée au travers
d'un filtre végétal. Elle alimente un lac
artificiel qui garantit la sécurité
des hommes en cas d'incendie et favorise
la biodiversité. Un refuge Ligue Protection
des Oiseaux d'1 hectare est intégré
en 2018 pour encourager la réintroduction
d'espèces protégées sur le site.



PRODUCTION D'ÉNERGIE

Consommation sur site
de l'énergie produite
par notre installation
photovoltaïque complétée
par notre fournisseur Enercoop
(certifié 100 % énergie verte).



TONNELLERIE

Eclairage basse consommation.
Procédure de mise hors tension
des machines.
Barrique certifiée PEFC.



LES HOMMES

60 tonneliers et merrandiers
travaillent sur le site de production
au cœur d'un site de biodiversité
et Refuge LPO et bénéficient de
prêts de véhicules électriques
pour leur trajet domicile travail.
véhicules rechargés à l'énergie
renouvelable.



EN CHIFFRES

25 000 arbres plantés depuis 2018
soit 20 Ha de parcelles reboisées
soit 51 emplois (ETP) créés
dans la filière forêt-bois.

REPLANTER

1 CHÊNE PAR BARRIQUE
PRODUITE : ACCÉLÉRER
LE REBOISEMENT
ET PRÉSERVER
LES RESSOURCES
POUR LES GÉNÉRATIONS
FUTURES.

ÉVITER

LES TRANSPORTS
INUTILES
ET RÉDUIRE LES REJETS
DE CO₂.

LES ATELIERS

DE MERRANDERIE
ET DE TONNELLERIE
SONT SUR LE MÊME SITE
POUR ASSURER L'OPTIMISATION
LOGISTIQUE : RÉDUCTION
DES TRANSPORTS,
MEILLEUR SUIVI
DE TRAÇABILITÉ.

PRÉSERVER

LES RESSOURCES
NATURELLES.



EN CHIFFRES

production électrique
journalière de 225 kWhc grâce
aux toitures photovoltaïques.

UTILISER

100 %
D'ÉNERGIE
RENOUVELABLE.



FABRIQUER

NOS 15 000 BARRIQUES PAR AN
EN FRANCE, SUR UN SITE
DE BIODIVERSITÉ ET À PARTIR
D'ÉNERGIES PROPRES.
ASSURER LEUR LIVRAISON
DANS DES PROTECTIONS
INDIVIDUELLES RÉCUPÉRABLES
OU BIODÉGRADABLES.

OFFRIR

AUX SALARIÉS DES
SOLUTIONS DE
DÉPLACEMENTS
PROPRES.
RÉDUIRE LES REJETS
DE CO₂.