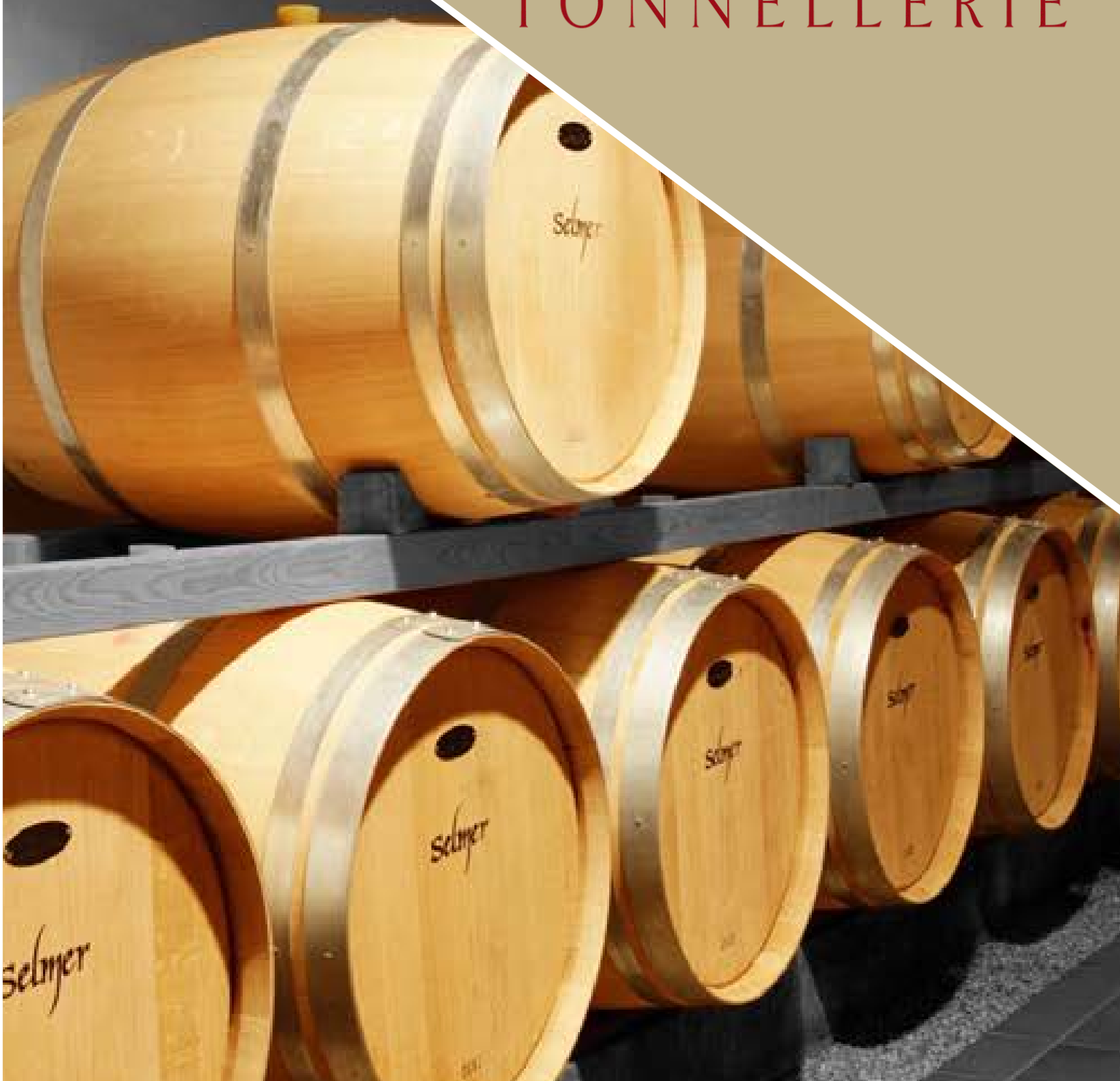


FRANCIS



TONNELLERIE



Sculpteurs d'Arômes





Francis MIQUEL

Fondateur

"Aller au bout d'un vin, c'est aller au bout de ses convictions et pour nous, tonneliers, c'est avant tout accompagner votre vin avec respect et bienveillance. Et parce que je garde toujours en mémoire les paroles de ce vigneron qui m'avait déclaré un jour : « Je ne te connais pas mais sache que te confier mes vins, c'est comme si je te confiais mes propres enfants », Alors soyons simplement « passeur » pour permettre à vos vins de grandir et de s'affirmer."

Chers Amis Vignerons,

Soyez les bienvenus dans notre univers atypique, celui de la Tonnellerie Artisanale Francis M.

L'histoire de notre tonnellerie commence il y a 10 ans avec le début d'un nouveau cycle dans ma vie.

Fort de mon expérience en sommellerie et après avoir appréhendé ce monde si particulier qu'est celui de la tonnellerie, les hasards d'une rencontre allaient me permettre de relever un nouveau défi qui s'imposait alors à moi comme une évidence : créer mes propres barriques et aller au bout de mes convictions.

Après trois années d'intenses recherches sur mes propres vins avec des chauffes et des élevages poussés à leurs limites, des choix d'assemblages de bois plutôt osés pour l'époque et des innovations techniques, la gamme Francis M. voit ses bases posées.

C'est avant tout à la grande cuisine que je dois mon inspiration et à ses valeurs quasi universelles, que n'ont eu de cesse de m'inculquer mes pairs durant mon parcours de sommelier, à savoir : travail, respect du produit, maîtrise des cuissons et des températures et bien sûr, humilité.

Aujourd'hui c'est avec fierté que nous vous proposons une gamme de produits authentiques qui font le bonheur de bon nombre d'entre vous et surtout qui contribuent, je l'espère, à ce que le vin soit toujours une fête.

Vous trouverez donc à votre disposition notre gamme Francis M. Assemblage B, notre célèbre Assemblage Selmer auquel il faudra ajouter cette année notre toute nouvelle gamme Edition 569 déclinée en Série 569 et Selmer 569.



Notre équipe

Francis MIQUEL

Fondateur

Lionel CANDAU

Responsable de secteur
Sud France / USA

Edouard GANTE

Agent commercial Bourgogne
Beaujolais, Côtes du Rhône

Mauro BERGESIO

Agent commercial
Nord Espagne

Louis OLIVARES

Agent commercial
Sud Espagne

Sandrine MIQUEL

Présidente

Elise MAÎTRE

Assistante administrative

Sylvio MIQUEL

Assistant Logistique et Production

Laurent AH MING

Responsable Chauffes



Nos Gammes

Type de barriques : 225L, 228L, 300L, 350L, 400L et 500L



Assemblage B

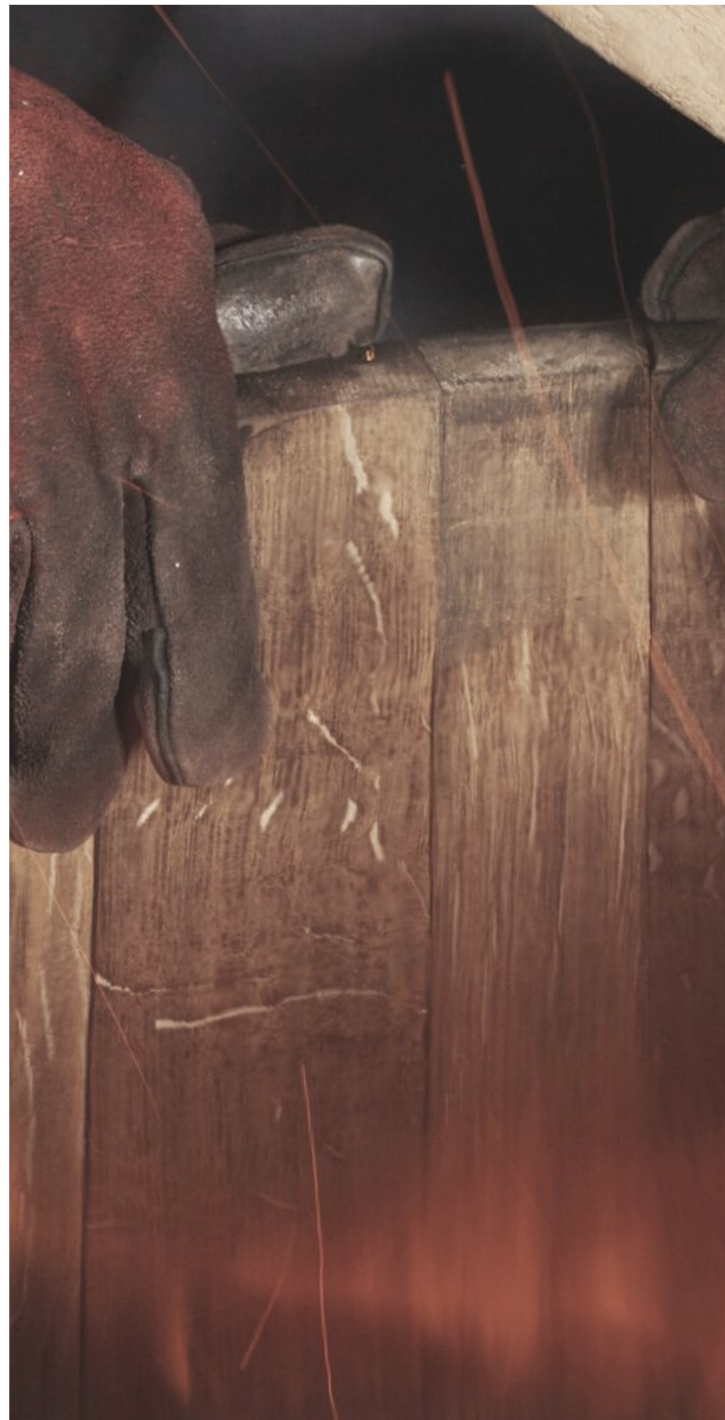
L'ORIGINELLE

Cette gamme est le résultat de choix très précis et pose les bases de notre savoir-faire.

En effet, elle valide tous les choix techniques que nous avons pris, afin de répondre à deux critères fondamentaux : que la barrique soit toujours l'alliée du vin et que sa qualité soit reproductible d'année en année.

Pour ce faire, nous ne travaillons qu'avec des assemblages de bois construits et choisis pour leur équilibre, les séchages étant en moyenne de 20 mois à l'air libre et loin de toute pollution. Ici l'assemblage est effectué à partir de bois issus en majorité de Centre France.

Les chauffes, considérées comme la signature du tonnelier, sont toutes adaptées au cas par cas et varient entre 2h et 2h15 à feu ouvert sans capot. Des repères aromatiques très précis nous indiquent les différentes étapes à respecter et les limites à ne pas dépasser : chez nous, c'est le nez qui valide !





Assemblage B

Le résultat de cette combinaison de bois et de chauffe est un assemblage qui patine et arrondit les tanins, amenant de la sucrosité et de la gourmandise. Il joue sur le gras, le moelleux et la structure de bouche. Sa polyvalence est sa marque de fabrique.

Nos chaufes se déclinent en plusieurs intensités qui elles-mêmes sont adaptées en fonction de vos vins : MB (Blanc), MRL (Rouge Léger), MR (Rouge).



Assemblage B
MB
Blanc



Assemblage B
MRL
Rouge Léger



Assemblage B
MR
Rouge

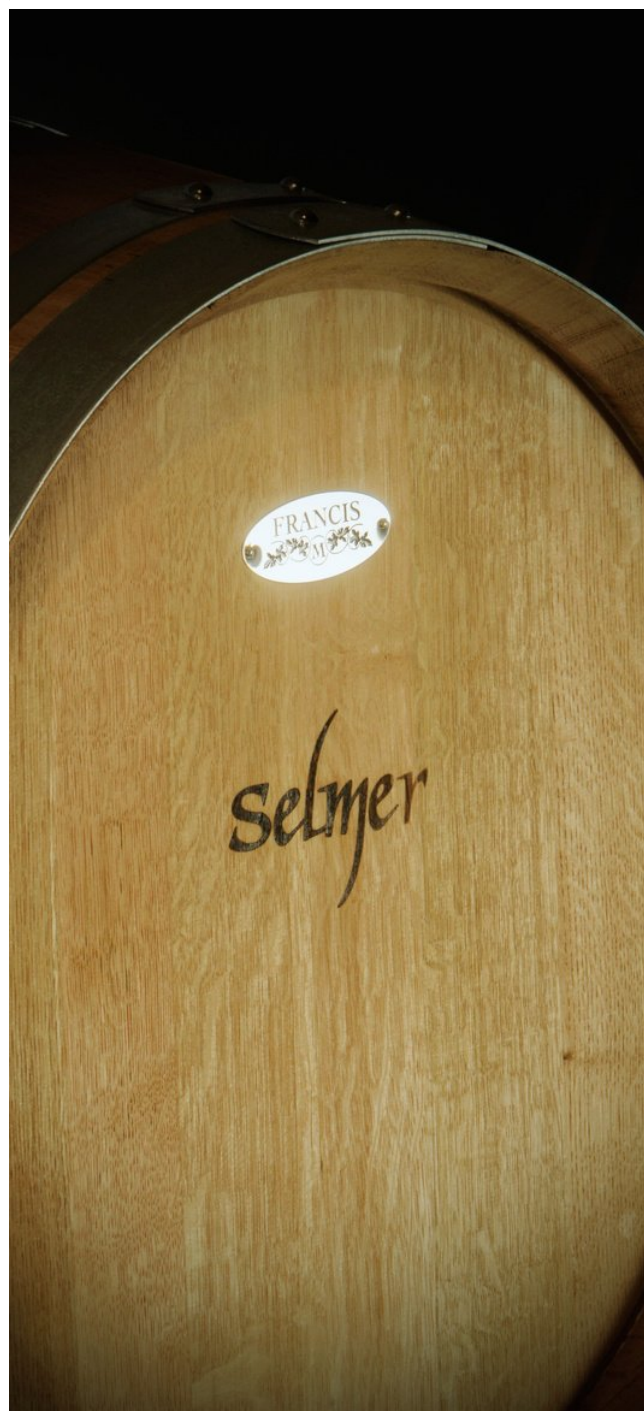


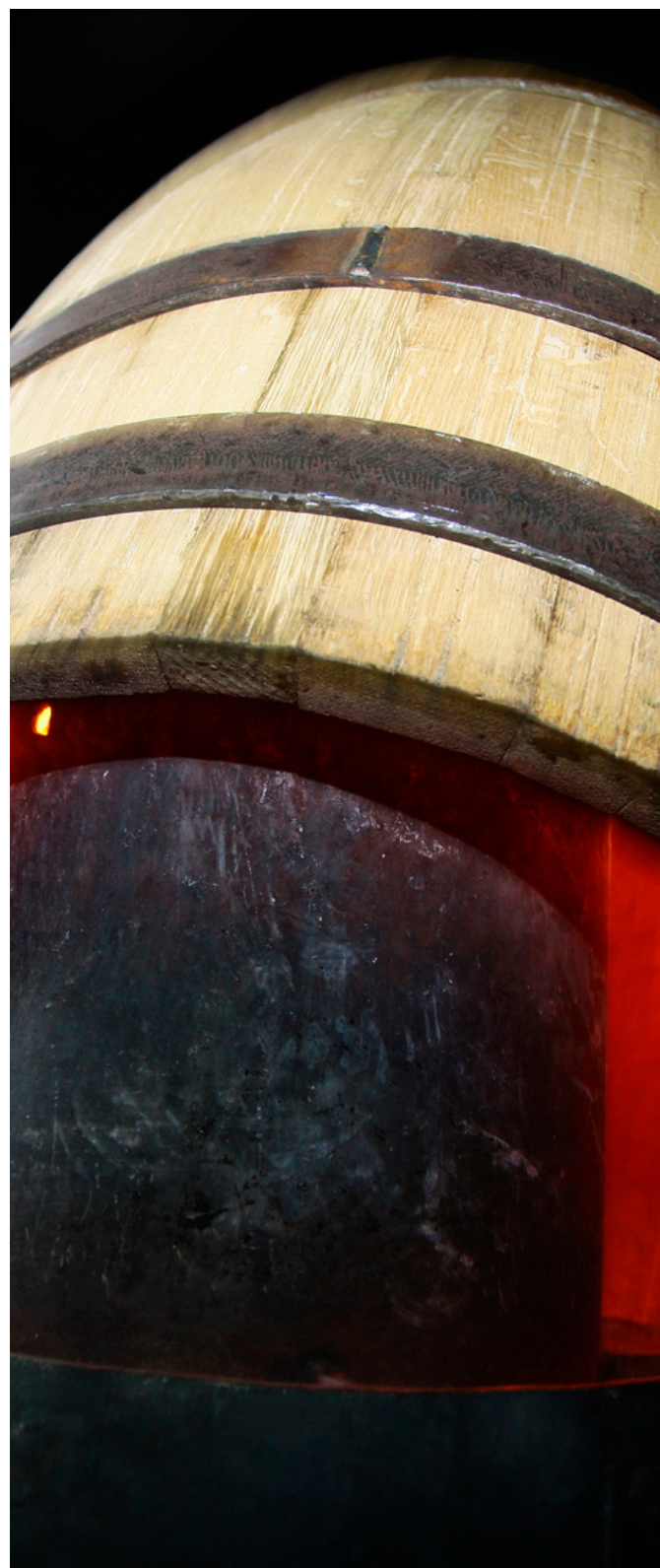
Selmer

BEST-SELLER

C'est lors de recherches menées sur l'élevage des vins blancs que cette barrique s'est révélée comme le prolongement naturel de l'Assemblage B tant elle le complète.

Le point d'équilibre lié à ce changement de profil se trouvant à un autre niveau, je dus adapter la chauffe en allant bien au-delà de ce que j'avais imaginé en termes de temps. Ainsi, et je dirais même que paradoxalement, avec plus de 3h de chauffe effective, la Selmer B (B pour blanc) réussit le tour de force de maintenir sur les vins blancs une ligne fraîche et tramée empreinte de salinité !





Selmer

La Selmer fut bien évidemment déclinée pour les vins rouges : la Selmer R (R pour rouge). Avec beaucoup plus de profondeur de chauffe, elle allie souvent un caractère floral à de la tension et une finale sapide.

Une version destinée aux vins rouges très délicats a complété la gamme depuis peu : la Selmer S (S pour spéciale).



Selmer B
Blancs



Selmer S
"La Spéciale"
Rouges Délicats



Selmer R
Rouges

Édition Spéciale

569

Série
569

HOMMAGE À DJANGO

Cette gamme me tenait particulièrement à cœur car elle est le reflet de notre volonté d'aller au-delà des conventions. Elle est un clin d'œil à l'une de mes passions, le Jazz manouche et à sa guitare mythique conçue spécialement pour que chaque note émise, chaque vibration, ne soit que pureté et intensité.

En 2017 nous avons eu le privilège de faire l'acquisition de l'une d'entre elles, que nous avons faite restaurer dans les règles de l'art par un grand luthier français. C'est avec plaisir que nous la prêtons à des guitaristes chevronnés pour que continue de résonner l'esprit du swing des années 30-40.

Cette guitare porte le numéro 569, hautement symbolique à nos yeux, et c'est tout naturellement qu'elle a inspiré notre toute nouvelle gamme, qui se décline en deux variations : la Série 569 et la Selmer 569.

A l'écoute depuis de nombreuses années des vignerons les plus exigeants et pour répondre à leur demande de respect total des cycles du vivant, nous avons fait évoluer notre conception-même du métier de tonnelier vers une approche holistique de ce dernier.



Edition Spéciale

569

HOMMAGE À DJANGO

Selmer
569

Série Limitée aux possibilités étendues, nous avons veillé à ce qu'à chaque stade de son élaboration, les hommes, les saisons et les lieux soient respectés pour que cette barrique scelle l'harmonie du vin et du bois !

L'Edition Spéciale 569, c'est le résultat d'une recherche des équilibres entre les énergies de la nature, l'imprégnation du caractère authentique des terroirs, le jeu subtil du soleil et de la flamme.

Une véritable symphonie, à l'image d'un morceau de jazz, mariant pureté, rythme et sincérité pour générer toujours plus de plaisir et d'émotion.



Blancs



Rouges délicats



Rouges



FRANCIS

TONNELLERIE

Tonnellerie Artisanale Francis MIQUEL
73 Route du Puits - 47200 MARCELLUS - FRANCE
05 53 20 16 06
infos@francism-tonnellerie.fr
www.francismiqueltonnellerie.com

