

Art & Tradition
au cœur de nos ateliers.




Allary
tonnellerie FRANCE



1953

1992

2010

2017

2022

LA PASSION EN HÉRITAGE

Fondée en 1953 par Roger Allary, la Tonnellerie Allary est une affaire de famille. Jacky Allary, passionné par ce métier depuis sa plus tendre enfance, a pu durant 20 ans travailler aux côtés de son père. Ce dernier partant à la retraite en 1992, Jacky Allary prend alors les rênes de l'entreprise familiale qu'il développe avec talent notamment à l'export.

Depuis sa création, l'entreprise perpétue le meilleur du savoir-faire français :

Art & Tradition

Dans les années 1960, la Tonnellerie travaillait essentiellement pour la région cognacaise. Elle fournissait les producteurs de cognac en fûts et tonneaux.

Depuis le début des années 1990, elle a mis en place une stratégie de diversification en développant des barriques, des foudres et des cuves tronconiques destinées à l'élaboration du vin. Monsieur Allary est à son tour rejoint en 2017 par ses enfants, Cassandra et Gauthier, pour développer l'entreprise familiale.

La Tonnellerie Allary emploie une trentaine de personnes et exporte dans plus de 30 pays sur les 5 continents.



CERTIFIÉE ISO 22000: 2018 DEPUIS 2010

*Système de management de la sécurité
des denrées alimentaires*

La direction et ses 30 salariés s'investissent au quotidien en partageant des valeurs fortes : satisfaire chaque client et assurer une qualité constante des produits et services.



LABELISÉE ENTREPRISE DU PATRIMOINE DEPUIS 2022

Entreprise du Patrimoine Vivant

Le label EPV est une marque de reconnaissance de l'État français mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.



LA QUALITÉ DU BOIS AVANT TOUT

La Tonnellerie Allary utilise uniquement du chêne de première qualité provenant essentiellement des forêts de l'ONF (Office National des Forêts qui assure la gestion durable des forêts publiques). Jacky Allary se déplace en personne afin de sélectionner les meilleurs bois.

Respectueuse des démarches de l'ONF, l'entreprise s'est entourée depuis de nombreuses années d'un réseau de professionnels et achète du chêne de qualité auprès d'une quinzaine de merranderies et de scieries.

La Tonnellerie Allary est engagée dans la démarche PEFC (Programme de Reconnaissance des Certifications Forestières) afin de promouvoir la gestion durable des forêts.

Cette démarche apporte pour preuve aux clients que nos fûts sont fabriqués à partir de chênes provenant de forêts respectant des standards économiques, écologiques, sociaux et éthiques.

Une sélection haut de gamme



**CHÊNE DU
CENTRE FRANCE
ET DE LA
RÉGION VOSGES**

**CHÊNE
AMÉRICAIN**

importé de
quelques scieries
du Missouri aux
Etats-Unis

**CHÊNE DE
LA FORÊT
DE TRONÇAIS**

**CHÊNE DE
LA RÉGION
DU LIMOUSIN**



La maturation des merrains

Tous les merrains sont réceptionnés sur l'important parc à bois situé au siège de l'entreprise.

Le responsable du parc se charge de contrôler chaque merrain, d'identifier, numéroter et tracer chaque lot, jusqu'à la fabrication de la barrique, pour garantir la traçabilité des origines de bois et de la maturation du merrain, à nos clients.

Tout merrain considéré comme défectueux est renvoyé au fournisseur.

Pour une excellente maturation, le merrain sèche à l'air libre sur une période de 18 à 36 mois, selon la gamme de fûts.

Afin d'améliorer l'homogénéité du séchage, les palettes de merrains sont disposées sur le parc de manière très espacée et ajourée selon notre méthode d'empilage pour permettre une meilleure exposition aux éléments climatiques.

Cette étape fondamentale de maturation permet d'éliminer les tannins grossiers et de développer les arômes du chêne.

Avant usinage, tous les merrains passent en cellule de déshumidification pour stabiliser leur taux d'humidité entre 15 % et 17 %.

À CHAQUE VIN, SA BARRIQUE

Diamant

Quantités limitées.

 225L / 228L / 500L  30 MOIS

Ce fût représente le savoir-faire ALLARY, élaboré à partir de chêne au grain extra fin, pour les vins haut de gamme et structurés.

Créé grâce à une sélection et un assemblage des meilleurs chênes français. Une maturation des merrains dans notre microclimat unique, trois générations de savoir-faire dans le respect de la tradition.



→ ÉLEVAGE DE
12 À 24 MOIS

Prestige

Quantités limitées.

 225L / 228L  24 MOIS

Grain fin issu à 100% de la forêt de Tronçais.

Un fût riche aux tanins nobles et ronds parfaitement équilibrés et qui s'intègrent avec harmonie à la structure du vin. Une expression belle et pure du plus haut niveau de la forêt de Tronçais.



→ ÉLEVAGE DE
12 À 24 MOIS

Tradition

 55L À 600L  24 / 36 MOIS

Le standard de chez ALLARY. Fût en chêne Français à grain fin, d'origine Centre France, Allier et Vosges.

La barrique Tradition offre de subtiles nuances, une longue structure et préserve l'aspect fraîcheur du vin. Plusieurs choix s'offrent à vous : une sélection unique de forêt ou un assemblage multiple.



→ ÉLEVAGE DE
12 À 18 MOIS

Sélection

 225L / 228L / 300L / 400L / 500L  18 MOIS

Chêne Sessile au grain fin disponible en Centre France ou Vosges.

La « Sélection » ALLARY s'intègre admirablement, elle apporte rondeur, structure et tanins fins à vos vins. Très réussi avec les vins blancs comme les vins rouges où l'élégance, le volume et la douceur sont combinés.



→ ÉLEVAGE DE
8 À 10 MOIS

Evolution

 225L / 228L / 300L / 400L / 500L  24 MOIS

Le chêne à grains mi-fin assemblé et sélectionné dans des forêts exclusives du Centre France et des Vosges.

Notre fût Evolution offre impact, volume et structure profonde. Parfait pour les programmes d'élevage en fûts plus courts et l'intégration rapide du chêne. Un niveau de chauffe plus élevé, tel que moyenne + alpha, permet d'arrondir les tanins du chêne avec une structure équilibrée.



→ ÉLEVAGE DE
6 À 10 MOIS

US

 225L / 228L / 300L / 500L  24 MOIS

Chêne américain du Missouri à grain mixte.

Vieillessement sur notre parc à bois durant 24 mois. La barrique américaine apporte un impact aromatique plus important, cela se traduit par l'ajout de caractère boisé avec des notes de bois frais-coco et vanille.



→ ÉLEVAGE DE
8 À 10 MOIS

Micro-vinificateur

 500L / 600L  24 / 36 MOIS

Sélection de chêne français à grain fin, mi-fin.
Séchage de 24 mois pour la 500L épaisseur 29 mm,
36 mois pour la 600L épaisseur 40mm.

Le micro-vinificateur permet de vinifier intégralement en barrique grâce à ces équipements : trappe de Ø220mm, vanne, dégustateur, brise-marc et support à roulette. Cela permet de marier les arômes et d'intégrer les tanins du bois avec ceux du raisin. Ce mariage donne au boisé une grande finesse et plus de longueur en bouche.



Également pour l'élevage

**CONFÈRE UNE HARMONIE
DU VIN ET DU BOIS
LA PLUS PARFAITE**



Fût à Spiritueux

 225L / 300L / 350L / 400L / 500L  24 / 36 MOIS

La Tonnellerie ALLARY a acquis un véritable savoir-faire dans l'élaboration de fûts à spiritueux depuis sa création. Nous comptons parmi nos meilleurs clients de grandes maisons cognacaises. Nos fûts sont également adaptés aux vieillissements d'autres alcools bruns tels que le Rhum ou le Brandy...

- ▲ Pour la fabrication des fûts à gros grain, nous utilisons exclusivement du chêne français issu du Limousin et Centre France.
- ▲ Nos fûts à grain fin proviennent du Centre France et des Vosges. L'apport colorant est plus faible que le gros grain, cela permet une complexité aromatique.

Cette qualité de bois est reconnue comme idéale pour les eaux-de-vie.





LA FLAMME MAÎTRISÉE POUR UNE CHAUFFE PERSONNALISÉE

La préchauffe, le cintrage et le bousinage sont les trois étapes indispensables.

Nos tonneliers maîtrisent les méthodes de chauffés traditionnelles. Le chêne utilisé pour alimenter les chaufferettes provient exclusivement du même chêne que celui utilisé pour nos fûts. Avec l'aide de technologie, le bousinage est réalisé en douceur avec des chaufferettes tournantes pour une maîtrise de l'intensité du feu, de la durée et de la température de chauffe.

Notre procédé garantit une reproductibilité et homogénéité des chauffés, ce qui permet d'apporter des tannins de qualité et une complexité aromatique dans le respect du vin. Une technique propre à la Tonnellerie Allary.

CHAUFFE « MAISON »

Notre chauffe "maison" préserve le caractère du vignoble. Style classique de chauffe travaillant uniquement sur une flamme ouverte. Cela ajoute une complexité aromatique et une sensation en bouche plus lumineuse. Les chauffés plus légères accentuent les fruits et les notes de pâtisserie tandis que les chauffés moyennes apportent des notes grillées et épicées ainsi que du volume en bouche.

CHAUFFE ALPHA

Notre chauffe alpha permet de conserver les arômes originaux du vin. Chauffe type bourguignonne. En plus de la chauffe "maison", nous aspergeons d'eau l'intérieur du fût cela permet de baisser la température de chauffe pour une meilleure pénétration du bousinage. Cela permet d'arrondir les tanins, apporte de la fraîcheur en gardant le caractère fruité.



Légère



Moyenne



Moyenne longue



Moyenne plus



Forte

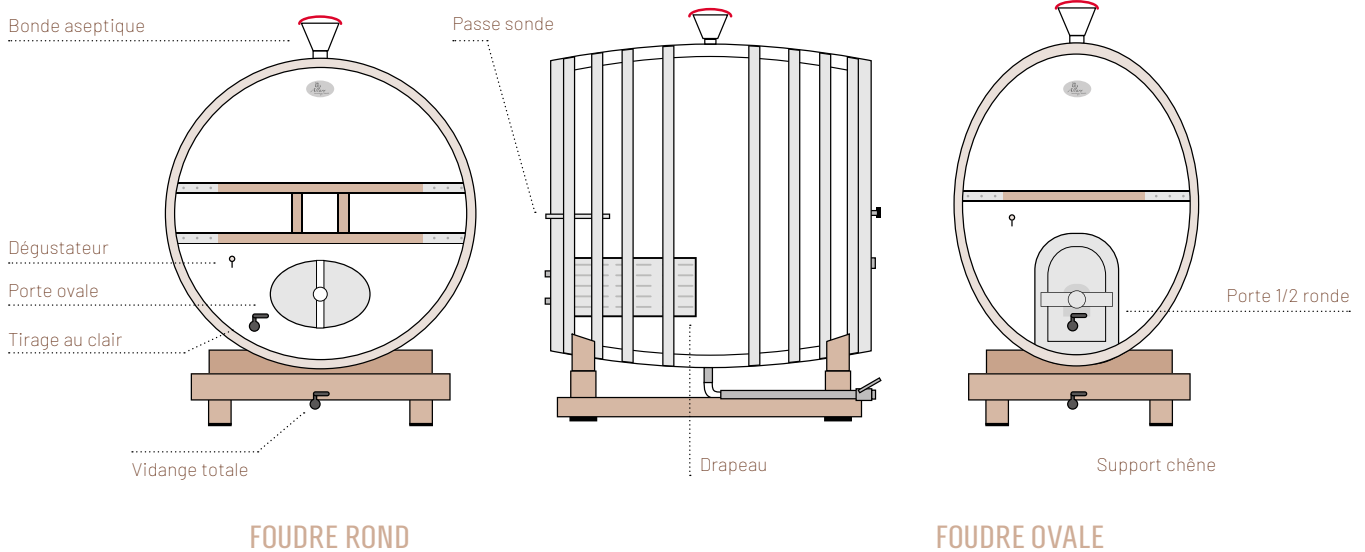
Foudres

 10HL À 80 HL

Nos foudres sont réalisés sur-mesure suivant vos attentes œnologiques et contraintes techniques, grâce à notre large choix d'accessoires inox 316L.

Le chêne français à grain fin / mi-fin est mûré pendant minimum 36 mois sur notre parc. Il est parfaitement adapté pour l'élevage avec un impact du bois subtil de vos vins.

RONDS, OVALES
OU OVOÏDES,
TOUTES
CONTENANCES
CONFONDUES



Cuves



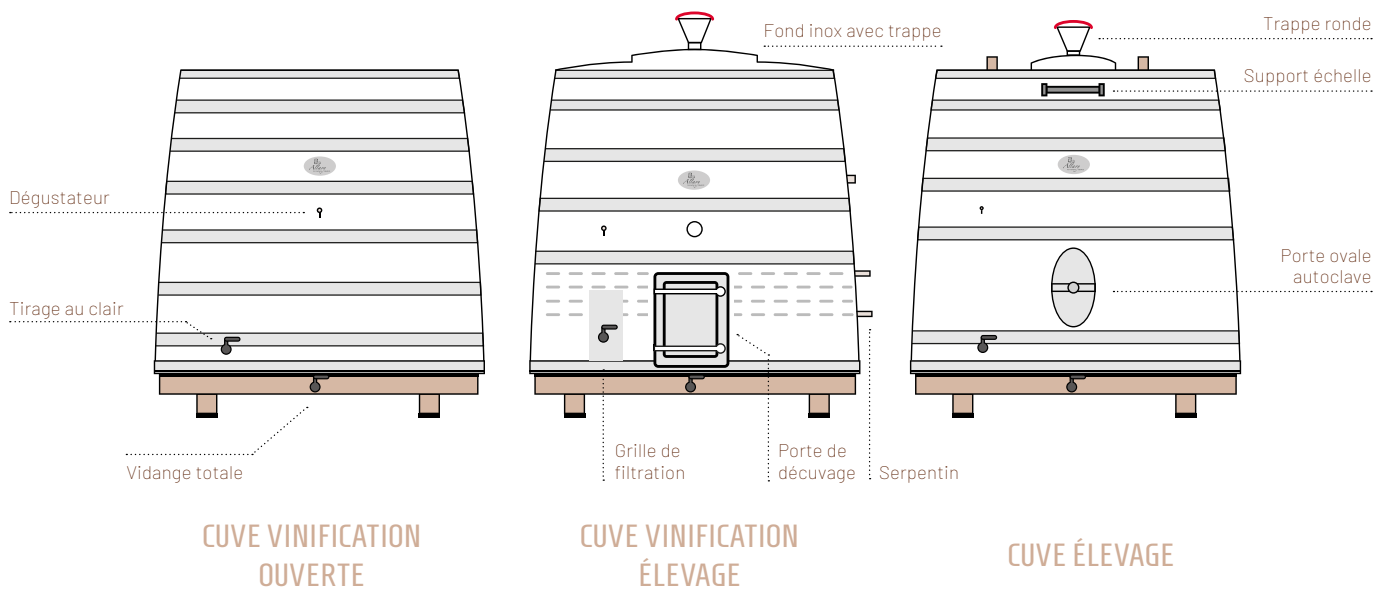
10HL À 150 HL

Cuve de vinification, cuve de vinification-élevage et cuve d'élevage.

Chaque projet fait l'objet d'une conception sur-mesure, avec des dimensions variables selon les contraintes du chai, dans le respect de certaines règles de fabrication.

Le chêne français à grain fin / mi-fin est mûri pendant minimum 36 mois sur notre parc, parfaitement adapté pour une fixation de la couleur par la vinification sous-bois et une micro-oxygénation pour l'élevage avec un impact du bois subtil de vos vins.

**NOMBREUX
ÉQUIPEMENTS
ET ACCESSOIRES
INOX 316L
DISPONIBLES**



Tonneaux



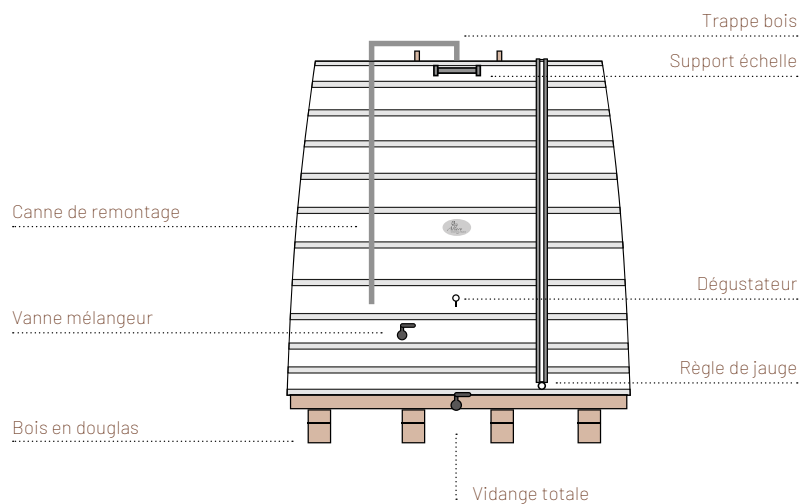
10HL À 450 HL

Fabriqués à partir de chêne français séché sur notre parc pendant 36 mois minimum,

Nos tonneaux sont réalisés sur mesure afin de correspondre à votre chai et d'optimiser l'espace. Nos tonneliers portent une attention à la maîtrise de la chauffe qui est longue et douce. Les tonneaux sont ainsi idéalement conçus pour le vieillissement et le stockage des alcools.

Pour les tonneaux dont le passage par la porte n'est pas possible, ils seront démontés puis remontés dans votre chai.

SAVOIR-FAIRE
ACQUIS DEPUIS
LA CRÉATION DE
LA TONNELLERIE
EN 1953





Les dimensions des foudres, cuves et tonneaux sont à titre indicatif, ces dimensions peuvent être changées suivant les contraintes du chai.

FOUDRES RONDS

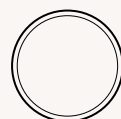
Volume (en Hl)	Longueur (en cm)	Diamètre tête (en cm)	Diamètre bouge (en cm)
10	125	113	127
15	145	129	145
20	158	141	158
25	170	152	170
30	180	161	180
35	188	168	188
40	195	174	174
50	210	187	210
60	220	196	220
80	240	215	240

FOUDRES OVALES

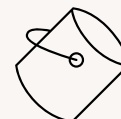
Volume (en Hl)	Longueur (en cm)	Hauteur tête (en cm)	Largeur tête (en cm)	Hauteur bouge (en cm)	Largeur bouge (en cm)
10	138	128	98	138	110
15	155	145	112	157	125
20	168	158	122	171	136
25	178	168	128	181	145
30	188	178	132	192	153
35	196	186	143	201	160
40	205	194	149	210	167
50	220	206	158	222	177
60	230	222	171	240	191

CUVES / TONNEAUX

Volume (en Hl)	Hauteur (en cm)	Diamètre haut (en cm)	Diamètre bas (en cm)
10	120	115	133
15	135	126	147
20	150	138	160
25	156	147	171
30	163	157	183
35	175	165	193
40	185	170	198
50	200	186	220
60	215	194	225
70	225	202	235
80	230	210	245
90	240	220	255
100	250	231	268
120	260	245	285
130	265	252	293
150	280	263	306
200	310	284	330
250	350	301	343
300	360	322	374
350	380	334	392
400	400	342	405
450	410	363	418



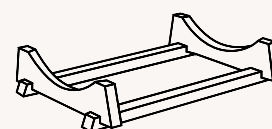
Cercles galvanisés ou peints



Vernis alimentaire mat ou satiné



Plaque client sur demande



Support douglas, chêne ou inox



Pieds inox

FINITIONS

L'engagement pour la plus grande satisfaction de nos clients

Plus d'un demi-siècle s'est écoulé depuis la création de l'entreprise familiale. Des 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 trentaine 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.

LES 10 POINTS ENGAGEMENT QUALITÉ DE LA TONNELLERIE ALLARY

- ▲ Sélection des meilleurs bois et grains par Jacky Allary (dirigeant de l'entreprise).
- ▲ Parc de séchage à l'air libre situé au siège de l'entreprise.
- ▲ Système de management Sécurité Alimentaire conforme à la norme ISO 22000.
- ▲ Origine, contrôle et analyse des bois sélectionnés.
- ▲ Un savoir-faire d'exception reconnu (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.
- ▲ Innover pour la conception de nouveaux produits.
- ▲ En démarche d'amélioration continue.



Une reconnaissance nationale et internationale.





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 - WWW.TONNELLERIE-ALLARY.COM