

Tonnellerie ORION

Orion ce n'est pas qu'une tonnellerie, nous n'avons pas la tête dans les étoiles, mais bien les pieds sur terre, l'homme est au cœur de nos priorités : esprit d'équipe, bienveillance, partage, écoute, passion...



— BILAN CARBONE

Après avoir évalué notre bilan carbone en 2022, nous avons mis en place des actions concrètes afin de limiter au maximum notre impact sur l'environnement. A l'aube de 2024, nous sommes fiers de réaliser une baisse de 20% de nos émissions et travaillons sur une réduction continue.

— OBJECTIF ZERO DECHET

Afin de limiter les déchets, nous éliminons les plastiques. En Gironde, les barriques seront donc livrées dans des housses en tissu réutilisables, une protection efficace et respectueuse du produit fini.

— AMELIORER LE VIVRE ENSEMBLE

Dépassement de soi, intégration, esprit rugby, humilité ... sont des valeurs qui correspondent à notre éthique. Nous sommes très fiers d'être un des partenaires principaux du club Toros de Saint-Jory handisport depuis 5 saisons.

— PRODUIRE DURABLEMENT

Le vieillissement, sans renouvellement, de la filière d'approvisionnement en châtaignier, combiné au dépérissement des bois en raison du dérèglement climatique, nous conduit à trouver une alternative éco-responsable. Nous avons opté pour des cercles composites Girondor formés à 30% de sarments de vigne.

— FORMATION

Le CFA de Blanquefort accueille au sein de l'enceinte du Château Dillon l'école de tonnellerie. Le formateur Régis Bonneron forme neuf élèves en 2024 dont un apprenti Yannick Thiebaud de la tonnellerie Orion.

L'apprentissage de la dégustation avec les salariés volontaires permet de sensibiliser et de comprendre le travail des choix des bois et des chauffeuses. Régulièrement avec l'aide de Sophie Mur, œnologue de formation qui s'occupe du secteur Sud de la France, ils peuvent déguster des vins pour approfondir leurs connaissances.



PARTENAIRE DE



Conscient de la hausse des coûts du chêne, de l'énergie, des matières premières, des transports, notre tonnellerie propose un tarif à l'année au plus juste, afin de permettre à tous d'acheter nos barriques, sans concession de qualité et de service.

Notre gamme et nos tarifs campagne 2024 :

Modèles Bordeaux transports 225L ou Bourguignonne 228L
Epaisseur des douelles 22 ou 27mm

Assemblage Grains Fins ORION :

Sélection de grains fins autour d'un assemblage de divers terroirs. Séchage entièrement naturel qui confère à la barrique des qualités organoleptiques indéniables avec un budget maîtrisé.

Assemblage Traditionnel extra fin ORION :

L'élégance d'un assemblage de merrains extra-fins, mûrés naturellement. Elle apporte en fonction de la chauffe : sucrosité, tension, fraîcheur mais toujours avec des tanins élégants.

Sélection Noble :

Sélection de merrains des meilleures forêts françaises. Maturation longue pour une expression délicate des terroirs. La barrique idéale pour des élevages longs et prestigieux.

Séries Forestières Artistiques :

Assemblage de 3 arbres issus de : Forêts des Colettes (03), de Fontainebleau (77) et de Bellême (61). Vieillessement : 48 mois

EDITION LIMITÉE :
100 exemplaires numérotés

Nos chaufes : précision, douceur, profondeur, complexité

Des chaufes établies suivant un savoir-faire maîtrisé par le tonnelier assisté d'un système de sonde laser permettant de respecter un protocole reproductible et précis.

Blanche :

Beaucoup de fruit, fraîcheur, tension, support, longueur, ne boise pas

Blonde :

Beaucoup de fruit, fraîcheur, notes briochées, longueur, délicate

XXL :

Fruit, fraîcheur, volume, persistance aromatique, élégance, digeste

Moyenne :

Équilibre entre le fruit et boisé, toasté fin, volume, longueur, une référence

Moyenne Longue :

Cœur de bouche avec du volume, complexité aromatique, harmonie entre le vin et les notes grillées, gourmande

M+ :

Amplitude, sucrosité, complexe, persistance aromatique, booster, respect du vin

Forte :

Velours, puissance, complexité aromatique, longueur, intensité organoleptique

Procédé Neptune :

Avant le bousinage, extraction maîtrisée à l'eau de tanins pour adoucir la bouche et donner de l'amplitude au vin. Peut se faire pour toutes les chaufes.