



Tonnellerie Bordelaise

FRANCE

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH



ENTREPRISE FAMILIALE AUX FORTES VALEURS D'ARTISANAT

LA TONNELLERIE

PRÉSENTATION

La Tonnellerie Bordelaise se situe au cœur du vignoble des Pessac-Léognan. Elle est installée à Martillac en région Bordelaise, au sein du Site Montesquieu, récente technopole qui rassemble des entreprises soucieuses de l'environnement et du développement durable.

NOTRE PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

L'excellence de la réalisation, la rigueur et la transmission du savoir sont les maîtres mots de Didier Fésil, propriétaire de la Tonnellerie Bordelaise avec sa femme Isabelle. Il s'engage à faire honneur à son métier de Tonnelier, métier d'art depuis son origine il y a 2000 ans et qu'il exerce depuis plus de 40 ans.

Didier Fésil est Meilleur Ouvrier de France en Tonnellerie, Tonnellerie d'Art et Boissellerie de Luxe.



NOTRE SAVOIR-FAIRE

L'artisanat et l'artisan sont au cœur de notre processus. Chaque barrique est confectionnée avec soin et une certaine sensibilité à cette matière noble qu'est le chêne.

Le choix des bois est sur-mesure et la chauffe réalisée par des tonneliers et tonnelières formés, compétents, qui vont chercher la régularité et l'homogénéité sur chaque barrique afin de répondre aux besoins de nos clients et à leur exigence qualitative.

Les merrains proviennent des plus belles forêts françaises, avec un fort potentiel aromatique et tannique, une maturation à l'air libre de 20 à 36 mois. C'est cette sélection rigoureuse qui fait la qualité premium de nos barriques.



LE PROCESSUS DE FABRICATION

Le processus de fabrication des barriques et l'excellence du geste veillent au respect de la tradition. Chaque étape de fabrication est réalisée avec application et rigueur.

Pour en savoir plus sur les différentes étapes de fabrication :

[VOIR LA VIDÉO](#)

[VOIR LE DIAPORAMA](#)

1- CHEZ NOS MÉRANDIERS , FOURNISSEURS DE BOIS :

Les merrains * sont sélectionnés par régions et origine de forêt, puis triés, tracés, et maturés à l'air libre avant d'être envoyés à la tonnellerie.

* Planche de bois brut servant à la fabrication des « douelles » et des pièces de fonds des barriques.

2- DANS L'ATELIER :

Usinage des bois bruts reçus et tracés par lot.

Fabrication artisanale des fûts suivant une sélection de bois précise, en accord avec les attentes qualitatives du client.

Chauffes artisanales « sur brasero » réalisées par des tonneliers qualifiés.



LES FINITIONS :

Un attention particulière est portée aux finitions de chaque barrique sortant de l'atelier.

Le « gravage » du fond est réalisé par une machine laser et peut être sur mesure selon les besoins du client (logo, codification...)



PLUS DE 20 ANS D'EXPÉRIENCE

DATES CLÉS

2001

NAISSANCE DE LA TONNELLERIE BORDELAISE

Créée en partenariat avec un exploitant forestier et dirigée par Didier Fesil, l'entreprise débute la fabrication artisanale de ses fûts et de leur commercialisation, principalement sur le vignoble bordelais. L'atelier compte alors deux tonneliers et un apprenti.



2006 à 2009

DÉVELOPPEMENT DE LA FORCE DE VENTE ET OUVERTURE COMMERCIALE

Arrivée de Franck Penin, ancien directeur commercial d'une tonnellerie, et de Cyril Morosi, apprenti commercial. Ouverture des marchés USA, Afrique du Sud et Australie.



2002 à 2005

DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

Développement des ventes en France, principalement sur Bordeaux, et à l'export avec des agents commerciaux, notamment en Autriche et en Espagne (Catalogne).

2009

CERTIFICATION QUALITÉ

Mise en place des certifications HACCP et traçabilité « Origine France » des bois par le Bureau Veritas ainsi que du label PEFC, sur la gestion durable des forêts, par l'organisme FCBA.



2023

PROGRESSION CONTINUE

À ce jour, dans l'atelier, La Tonnellerie Bordelaise compte une dizaine d'employés, une production de 5000 fûts annuel et une présence dans 10 pays.



2017

DIDIER ET ISABELLE DEVIENNENT LES UNIQUES PROPRIÉTAIRES

Didier Fesil, double meilleur ouvrier de France en tonnellerie et son épouse Isabelle sont désormais les uniques propriétaires de la Tonnellerie Bordelaise.

2016

CHANGEMENT DE DIRECTION COMMERCIALE

Départ de Franck PENIN à la retraite. Il reste agent commercial pour l'Afrique du Sud. Cyril MOROSI le remplace au poste de directeur commercial. Rosa DOMINGUEZ complète l'effectif des agents en Espagne.



2018 à 2023

OUVERTURE DIGITALE ET COMMERCIALE

L'entreprise connaît une transition numérique et digitale (nouveau logiciel de gestion commerciale, site internet, réseaux sociaux, plaquette digitale). Elle continue de se développer sur ses marchés et de fidéliser sa clientèle. Ouverture du marché italien avec CANTINI VETRO



LA CLEF DE LA QUALITÉ

L'ORIGINE DES BOIS

L'ORIGINE DES BOIS EST LA CLEF DE LA QUALITÉ DE NOS BARRIQUES.

Le chêne utilisé pour nos barriques provient de forêts françaises majoritairement situées dans le Centre, l'Est et le Sud-Ouest de la France. Quelques forêts sont privées mais la grande majorité sont domaniales, c'est à dire régies par l'ONF (Etat français) et répondant à des critères de gestion et de développement durable.



L'APPROVISIONNEMENT

Nous travaillons avec plusieurs partenaires mérandiers, avec qui nous avons construit une relation solide et pérenne à travers le temps.

Ils nous ont permis de diversifier nos régions d'approvisionnement avec une garantie de qualité et une traçabilité « origine France », certifiée par le Bureau Veritas.

Chaque lot de bois reçu à la tonnellerie est identifié, numéroté et tracé, jusqu'à l'achèvement de la barrique, garantissant à nos clients une maîtrise de la traçabilité des origines de bois et des temps de maturation.

NOS ZONES D'APPROVISIONNEMENT



Pour en savoir plus sur nos zones d'approvisionnement,
cliquez sur les lieux épinglés.



Tonnellerie Bordelaise
FRANCE

NOTRE GAMME



ASSEMBLAGE

« AROMATIQUE ET STRUCTURANT »

TYPICITÉ

À la fois structurant et aromatique, il combine l'apport tannique des bois du Sud Ouest à la qualité aromatique du Centre France.

Effet enrobant en bouche , cet assemblage est destiné à des vins riches et puissants , certains blancs secs et vins liquoreux.

NOS MASSIFS FORESTIERS

Forêts françaises , provenances diverses.

Massifs forestiers situés dans les régions du Centre de la France et de Nouvelle Aquitaine. Forêts privées et forêts domaniales gérées par l'ONF (Office National des Forêts).

VARIÉTÉ DE CHÊNE

Quercus Petraea et Quercus Robur.

TAILLE DU GRAIN

Mi-Fin/Moyen.

TEMPS ET TYPE DE SÉCHAGE

20 mois minimum (Centre France) et de 30 à 36 mois (Sud Ouest)

Sur parc à l'air libre, avec arrosages périodiques à l'eau de forage (analysée régulièrement).

TEMPS D'ÉLEVAGE RECOMMANDÉ

- **Associé aux vins rouges** : 10 à 12 mois
- **Associé aux vins blancs** : 5 à 6 mois



[DÉCOUVRIR LES MODÈLES](#)

EST FRANCE

« ONCTUOSITÉ ET FRAÎCHEUR »

TYPICITÉ

Ces origines de bois aux arômes très fins, soutiendront le vin et la fraîcheur du fruit.

Elles apportent une sensation de volume et d'onctuosité en milieu de bouche avec des notes boisées subtiles d'épices douces et de bois frais. Elles ont un effet structurant et la finale est droite et nerveuse.

NOS MASSIFS FORESTIERS

Forêts des Vosges et du Jura

Massifs forestiers situés en région Grand Est et Bourgogne Franche Comté. Forêts privées et forêts domaniales gérées par l'ONF (Office National des Forêts).

VARIÉTÉ DE CHÊNE

Quercus Petraea (en majorité)

TAILLE DU GRAIN

Fin et mi-fin.

TEMPS ET TYPE DE SÉCHAGE

De 20 mois minimum à 24 mois maximum

Sur parc à l'air libre, avec arrosages périodiques à l'eau de forage (analysée régulièrement).

TEMPS D'ÉLEVAGE RECOMMANDÉ

- **Associé aux vins rouges** : 12 à 14 mois
- **Associé aux vins blancs** : 6 à 8 mois





D'ORIGINES

CENTRE FRANCE

« RONDEUR ET COMPLEXITÉ »

TYPICITÉ

Nous assemblons les provenances dans l'objectif d'obtenir un fût adapté au cépage et au terroir de nos clients.

Sélection de bois issus des plus belles forêts du centre de la France : Loches, Châteauroux, Vouillé, Bommiers/Chœurs, Orléans...

Elle apporte sucosité, complexité et rondeur. La qualité aromatique des bois et la finesse des tannins soutiendront la structure du vin tout en donnant une belle longueur en bouche.

NOS MASSIFS FORESTIERS

Forêts du Centre de la France

Massifs forestiers situés dans les régions Centre- Val de Loire, Pays de la Loire et Bourgogne Franche-Comté. Ils sont gérés par l'ONF (Office National des Forêts).

VARIÉTÉ DE CHÊNE

Quercus Petraea (pour majorité)

TAILLE DU GRAIN

Très fin, fin, mi-fin.

TEMPS ET TYPE DE SÉCHAGE

24 mois minimum à 36 mois maximum.

Sur parc à l'air libre, avec arrosages périodiques à l'eau de forage (analysée régulièrement).

TEMPS D'ÉLEVAGE RECOMMANDÉ

- **Associé aux vins rouges** : 12 à 14 mois
- **Associé aux vins blancs** : 6 à 8 mois

DÉCOUVRIR LES MODÈLES

AMÉLINE

«ÉLÉGANCE ET HARMONIE»

TYPICITÉ

Pour des vins haut de gamme et structurés.

Cette barrique a besoin de temps pour dévoiler tout son potentiel.

Dans l'équilibre du vin, elle apporte sucrosité et élégance aromatique. Les tannins sont de grande qualité et leur texture soyeuse. Une sélection de bois et un temps d'élevage adapté permettront de sublimer les grands vins.

TAILLE DU GRAIN

Très fin et Fin.

VARIÉTÉ DE CHÊNE

Quercus Petraea (en majorité)



NOS FORÊTS PRESTIGES

Cliquez sur la carte pour découvrir nos forêts.





Améline

NOS MASSIFS FORESTIERS

Forêt « haute futaie » de Tronçais associée aux forêts de Bercé, Fontainebleau ou Bertranges.

Massifs forestiers de prestige situés dans les départements de la Sarthe, l'Allier, la Nièvre et la Seine-et-Marne, gérés par l'ONF (Office National des Forêts).

TEMPS ET TYPE DE SÉCHAGE

De 20 mois minimum à 36 mois maximum,

Sur parc à l'air libre, avec arrosages périodiques à l'eau de forage (analysée régulièrement)

TEMPS D'ÉLEVAGE RECOMMANDÉ

- **Associé aux vins rouges** : 16 à 18 mois
- **Associé aux vins blancs** : 8 à 10 mois



MÉTHODES TRADITIONNELLES ET ARTISANALES

LES CHAUFFES

NOTRE MÉTHODOLOGIE DE CHAUFFE

Nos tonneliers pratiquent des méthodes de chauffe traditionnelles et artisanales avec différentes intensités et durées. Elles sont réalisées au brasero (chaufferettes) et alimentées aux chutes de chêne.

Les différentes chaufes sont toutes pratiquées en douceur et à coeur, afin d'apporter des tannins de qualité et une complexité aromatique dans le respect du vin et de son terroir

CHAUFFE MOYENNE + (M+)

1h30 - 200°C max

Intense , épicé et toasté, Riche et ample. Longueur aromatique.



CHAUFFE LÉGÈRE LONGUE (LL)

45 min - 180°C max

Boisé frais et enrobant. Belle
expression du fruit. Spéciale blanc.



CHAUFFE MOYENNE (M)

1h - 180°C max

Boisé subtil, épice douce, brioche.
Apport de sucrosité, délicat et fruité.



CHAUFFE MOYENNE LONGUE (ML)

1h/1h15 - 190°C max

Épicé, complexe et fruité. Sucrosité
accentuée, longueur en bouche et
tannins soyeux.





SAVOIR FAIRE & ÉQUITÉ

NOS ENGAGEMENTS

LA TRANSMISSION

LA TRANSMISSION DU SAVOIR

Le savoir-faire, valeur complexe et précieuse dans chaque entreprise artisanale, permet de la distinguer des autres entreprises en lui donnant sa propre identité. Ce savoir-faire ne se limite pas à des gestes ou des méthodes de travail mais constitue un ensemble de connaissances, de pratiques et de comportements éthiques. Il est donc important, dans un souci de pérennité d'un métier artisanal et de tradition, tel que celui de tonnelier, de parvenir à le transmettre.

LA TRANSMISSION EST UN DEVOIR

Notre Maître Tonnelier, deux fois meilleur ouvrier de France, reconnu comme étant une référence dans la profession, et pour qui la transmission est un devoir, a été un membre actif dans la création de l'Ecole de Tonnerie de Blanquefort, où il dispense actuellement des cours. S'engager auprès des apprentis dans la formation et l'accompagnement professionnel, c'est avant tout faire honneur à son métier et aux gens qui le lui ont enseigné.

ENVIRONNEMENT ET QUALITÉ



CERTIFICATION PEFC

Authentifiant la gestion durable des forêts d'où sont issus les bois, toutes nos barriques bénéficient du label PEFC.



CERTIFICATION HACCP

Nos barriques sont fabriquées avec la garantie de fabrication HACCP.



ORIGINE FRANÇAISE DES CHÊNES

L'origine française de tous nos merrains est contrôlée et garantie. Toutes nos barriques sont tracées par lot qui garantit l'origine du bois depuis l'arbre sur pied jusqu'à la livraison chez le client.





CONSEILS TECHNIQUES

NOS CONSEILS



Préparation des barriques avant entonnage

Udis dis moluptatur It reium quasi.

[VOIR LA FICHE TECHNIQUE](#)



Mise en service après stockage

Udis dis moluptatur It reium quasi.

[VOIR LA FICHE TECHNIQUE](#)



Aeloe tegitira elae maniera

Udis dis moluptatur It reium quasi.

[VOIR LA FICHE TECHNIQUE](#)



Atistema decubil feta

Udis dis moluptatur It reium quasi.

[VOIR LA FICHE TECHNIQUE](#)



Réalisation de petites réparations

Udis dis moluptatur It reium quasi.



Deziuto Haera menilopli

Udis dis moluptatur It reium quasi.

ENTREPRISE FAMILIALE

NOTRE ÉQUIPE



ROMAIN

Tonnelier

Concours MAF 2019 :
Médaille d'Argent Départementale
et Médaille d'Argent Régionale



JEAN-MATHIEU

Ouvrier en
Tonnellerie



JOHN

Ouvrier en
Tonnellerie



L'ATELIER



FABIEN

Tonnelier

Concours MAF 2020 :
Médaille d'Or Départementale
et Médaille d'Argent Régionale



MARIUS

Ouvrier en
Tonnellerie



MAÏLYS

Tonnelière

Concours MAF 2019 :
Médaille d'Or Départementale, Médaille d'Or
Régionale et Médaille d'Or Nationale,
titrée Meilleure Apprentie de France



LE BUREAU



VIRGINIE BERTOT

Assistante commerciale
et responsable logistique



CYRIL MOROSI

Directeur
commercial



MARIUS

Le meilleur chipeur
de bonde de France

La Tonnellerie Bordelaise est une entreprise
familiale tant au niveau de sa production
artisanale que dans son esprit d'équipe.



JULIEN

Ouvrier en
Tonnellerie



AMANDINE

Tonnelière

Concours MAF 2018 :
Médaille d'Or Départementale, Médaille d'Or
Régionale et Médaille d'Or Nationale,
titrée Meilleure Apprentie de France



NICOLAS

Ouvrier en
Tonnellerie



BRUNO

Tonnelier



CORENTIN

Tonnelier

Concours MAF 2017 :
Médaille d'Argent Départementale
et Médaille d'Argent Régionale



LOÏK

Ouvrier en
Tonnellerie



MARC

Tonnelier

Concours MAF 2019 :
Médaille d'Or Départementale et
Médaille d'Argent Régionale



HUBERT

Ouvrier en
Tonnellerie



LA DIRECTION

ISABELLE FESIL

Directrice Générale
et Co-Propriétaire

DIDIER FESIL

Maitre Tonnelier
et Co-Propriétaire

Meilleur Ouvrier de France 1997 en Tonnellerie
Meilleur Ouvrier de France 2000 en Tonnellerie d'Art
et Boissellerie de Luxe

EN SAVOIR PLUS SUR LES CONCOURS
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE & MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

ENTREPRISE FAMILIALE

NOTRE PRÉSENCE MONDIALE

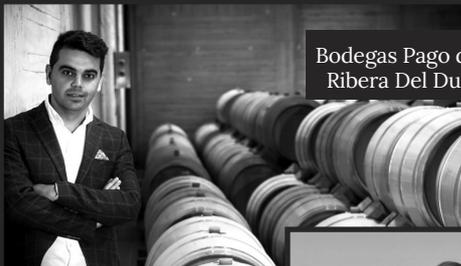






ILS NOUS FONT CONFIANCE

PEDRO LUIZ ARAGONESES



Bodegas Pago de Carraovejas,
Ribera Del Duero (Espagne)

PASCAL LUCIN



Clos Louie en Côte
de Castillon (France)

XAVIER MORAGUES



Château Seguin, Pessac
Léognan (France)



**TOMAS Y GABRIEL
POSTIGO**

Bodegas TOMAS POSTIGO,
Ribera del Duero (Espagne)



Château Grand Corbin-
Despagne, Grand Cru Classé
Saint Émilion (France)

FRANÇOIS DESPAGNE

EUX AUSSI NOUS FONT CONFIANCE :

Bordeaux :

Angelus, Valandraud, Gazin, Pontet Canet, Vignobles André Lurton,
Figeac, Smith Haut Lafitte, Fleur Cardinale, Soutard...

Cognac :

Courvoisier

USA :

Opus One, Heitz Cellar, Duckorn,
Trinchero, Cathiard Estate...

Espagne :

Aalto, Mauro, San Roman, Abadia Retuerta, Emilio Moro,
José Pariente, Contador, Roda, Marques de Vargas, Murua, Juan Gil...

NOUS CONTACTER



ADRESSE

Tonnellerie Bordelaise
Site Montesquieu
5 allée Isaac Newton - 33650 Martillac



PLAN D'ACCÈS



NOUS CONTACTER

- Via le formulaire, [en cliquant ici](#).
- Par téléphone : [05 56 64 75 45](tel:0556647545)



NOS COORDONNÉES COMMERCIALES

Cliquez sur le bouton ci-dessous pour accéder aux coordonnées de nos agents commerciaux

TÉLÉCHARGER LE PDF

