

TONNELLERIE SYLVAIN





SYMBIOSE DU CHENE ET DU VIN

«Trouver l'harmonie parfaite, le juste équilibre entre le bois et le vin qui produira un grand cru» : voilà l'exigence que Jean Luc Sylvain s'impose. L'origine du bois, le séchage naturel, la qualité de la chauffe sont les atouts dont il dispose.

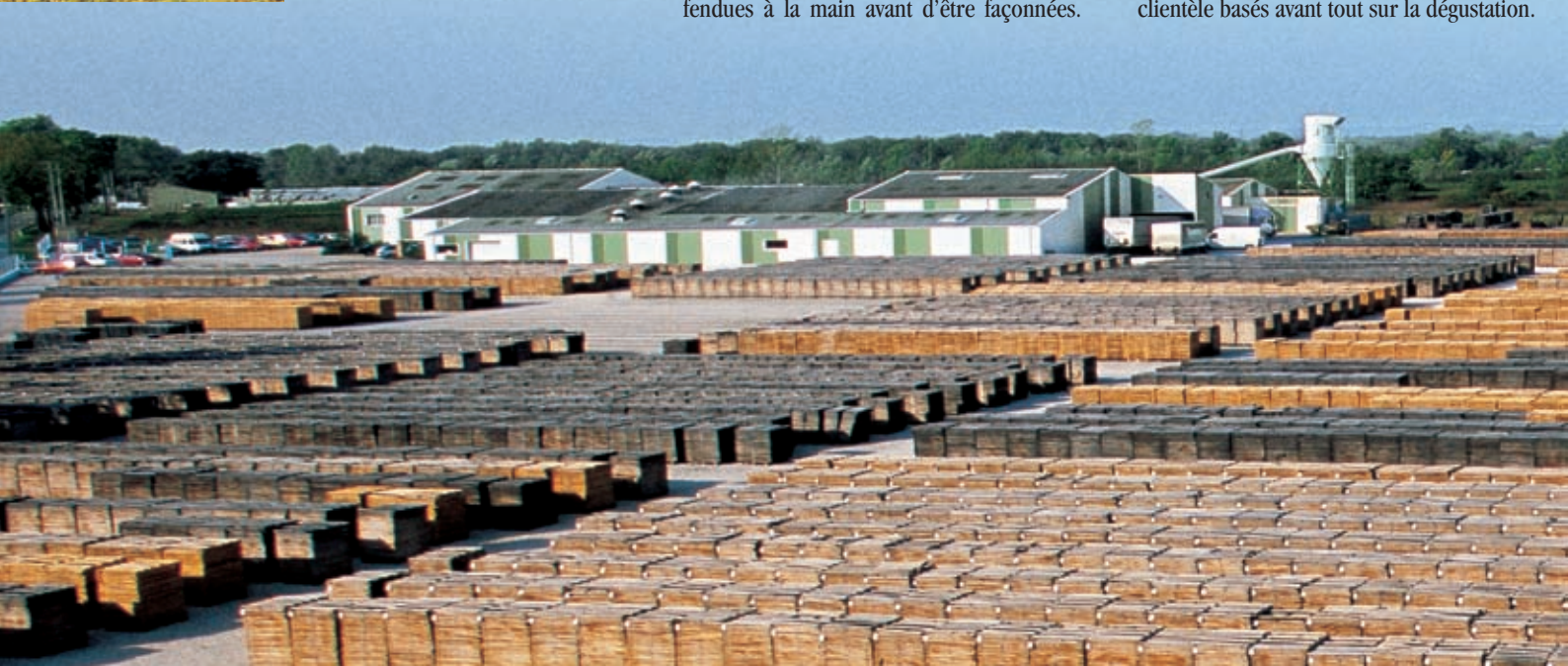
Seul le chêne à grain fin des forêts du Centre de la France permet le vieillissement du vin en barriques dans des conditions optimales. Pour cette raison, Jean Luc Sylvain se rend chaque année en forêt pour sélectionner et acheter les plus beaux chênes sur pied. Ce choix qui s'avèrera primordial requiert une longue expérience, une parfaite connaissance de l'historique des forêts et en particulier des différentes étapes de la croissance des arbres qui déterminent le grain fin ou mi-fin. Les forêts domaniales gérées par l'O.N.F. (Office National des Forêts) constituent son territoire favori. Les chênes à grain fin utilisés par la Tonnellerie Sylvain pour la fabrication des barriques proviennent principalement des forêts de Tronçais, Bercé, Bertranges, Senonches, Loches, Bellême, Perche-Trappe, St Palais, toutes situées dans le Centre de la France.

Les grumes sélectionnées sont débitées et fendues à la main avant d'être façonnées.

Les douelles obtenues sont séchées naturellement durant deux années sur un parc de six hectares. C'est une étape fondamentale pendant laquelle le bois subit une transformation profonde : lavage des tanins grossiers, maturation biochimique, complexité. Vient ensuite la fabrication de la barrique et surtout la chauffe dont le degré est rigoureusement contrôlé. C'est la qualité de la chauffe qui donnera une dimension aromatique à la barrique qu'elle transmettra elle-même ensuite au vin.

C'est pendant l'élevage des vins en barriques que le chêne à grain fin utilisé offrira au vin un tannin doux, des arômes vanillés et délicatement parfumés. C'est le passage lent et régulier de l'oxygène à travers le bois qui favorise l'oxygénation tant recherchée pour la rondeur des vins.

Avec ses collaborateurs œnologues et en partenariat avec les forestiers et les professionnels du vin, Jean Luc Sylvain assure un dialogue et un suivi permanent avec sa clientèle basés avant tout sur la dégustation.





LA SIMBIOSIS ENTRE EL ROBLE Y EL VINO

“Encontrar la armonía perfecta, el equilibrio justo entre la madera y el vino para producir un caldo de excepción”: esto es lo que se exige a sí mismo Jean Luc Sylvain. El origen de la madera, el secado natural, la calidad del tostado son las herramientas con las que él cuenta para lograr este objetivo.

Únicamente el roble de grano fino de los bosques del Centro de Francia permite una crianza en barricas en condiciones óptimas, es por esto que Jean Luc Sylvain viaja todos los años hasta dichos bosques para seleccionar y comprar los más bellos robles antes de talarlos. Esta opción, que resulta primordial, requiere una gran experiencia, un perfecto conocimiento de la historia de los bosques y, en particular, de las diferentes etapas del crecimiento de los árboles que determinan el grano fino o semifino. Los bosques estatales gestionados por la O.N.F. (Oficina Nacional Forestal) constituyen su territorio preferido. Los robles de grano fino utilizados por la Tonelería Sylvain para la fabricación de las barricas proceden principalmente de los bosques de Tronçais, Bercé, Bertranges, Senonches, Loches, Bellème, Perche-Trappe, St Palais, todos ellos situados en el Centro de Francia.

Los árboles seleccionados y ya talados son redimensionados y bendidos manualmente.

Las duelas así obtenidas se secan manualmente durante dos años en un parque de seis hectáreas. Esta es una etapa fundamental durante la cual la madera experimenta una profunda transformación: lavado de los taninos bastos, maduración bioquímica; complejidad. A continuación, se procede a la fabricación de la barrica y, sobre todo, al tostado cuyo nivel se controla de forma rigurosa. La calidad del tostado otorga una dimensión aromática a la barrica la cual, a su vez, la transmite al vino.

Durante la crianza del vino en barrica, el roble de grano fino utilizado transmitirá al vino un tanino fino y aromas a vainilla delicadamente perfumados. El paso lento y regular del oxígeno a través de la madera favorece la tan buscada oxigenación para conseguir un vino redondo.

Gracias a la ayuda de sus colaboradores enólogos y en colaboración con los forestales y los profesionales del vino, Jean Luc Sylvain garantiza un diálogo y un seguimiento permanente de sus clientes, basados sobre todo en la cata.



Jean-Luc Sylvain



*“Mi ambición
es el reconocimiento
del saber hacer”*



Jean Luc Sylvain, tonnelier, intègre l'entreprise familiale dans les années 1980 et perpétue ainsi une tradition de haute qualité au cœur du vignoble bordelais. Il est présent dans tous les Châteaux de grande renommée et a su conquérir le marché à l'export qui représente deux tiers de sa production. Ses clients, venus des Etats Unis, d'Afrique du Sud, de Nouvelle Zélande, d'Australie, du Chili, mais aussi d'Italie, d'Allemagne, de Suisse et d'Espagne lui accordent leur confiance.

Jean Luc Sylvain, exigeant, attache une importance particulière aux valeurs artisanales ; seul gage de qualité du métier d'art de tonnelier. Si l'innovation technique est présente dans ses ateliers, toutes les phases importantes de la fabrication des barriques sont effectuées manuellement.

Jean Luc Sylvain respecte la tradition avec le souci constant de fabriquer une barrique personnalisée s'alliant parfaitement aux exigences des viticulteurs.

C'est ainsi qu'en 1996, il obtient la distinction nationale d'Artisan de l'Année et remporte le prix de la dynamique artisanale et qu'en 2003 il est élu meilleur entrepreneur de la région Sud-Ouest.

Jean Luc Sylvain, de profesión tonelero, entra a formar parte de la empresa familiar en la década de los 80 y, de este modo, perpetua una tradición de gran calidad profundamente arraigada en el corazón de los viñedos bordeleses. Está presente en todos los “Châteaux” que gozan de notoriedad y ha sabido conquistar el mercado de la exportación que representa dos tercios de su producción. Sus clientes, procedentes de Estados Unidos, de Sudáfrica, de Nueva Zelanda, de Australia, de Chile, así como de Italia, Alemania, Suiza y España, han sabido otorgarle toda su confianza.

Jean Luc Sylvain, de carácter exigente, otorga una importancia especial a los valores artesanales: única garantía de calidad en el oficio artesanal del tonelero. A pesar de que sus talleres están equipados con las últimas innovaciones técnicas, todas las fases importantes de la fabricación de las barricas se realizan manualmente.

Jean Luc Sylvain respeta la tradiciones y su constante preocupación es fabricar barricas personalizadas que se adapten perfectamente a las exigencias de los viticultores.

Esta preocupación constante es la que le hizo merecedor en 1996 de la distinción nacional de Artesano del Año y del premio a la dinámica artesanal. Estos esfuerzos y rigor le significaron en 2003 ser elegido el mejor Empresario de la region sudoeste de Francia.

Tonnellerie Sylvain

175, route de Saint-Émilion
33500 LIBOURNE-FRANCE
Tél. 33 (0)5 57 55 46 36
Fax. 33 (0)5 57 55 46 39

Ateliers : R.N. 89
33910 SAINT-DENIS DE PILE
e-mail : mail@tonnellerie-sylvain.fr

Notre sélection de bois

Our wood selection



NOTRE SÉLECTION DE BOIS

OUR WOOD SELECTION

Sylvain Réserve

Haut de gamme, cette barrique est issue de bois de forêts domaniales françaises de haute futaie gérées par l'ONF (Tronçais, Bercé, Fontainebleau, Haguenau, etc.). Son grain très fin est trié avec rigueur, le séchage est naturel, à l'air libre. Avec une expérience reconnue dans le monde entier, nous sommes en mesure, en jouant sur les origines de forêts disponibles sur notre parc à bois, d'adapter la barrique Réserve à des cépages très différents.

La barrique Réserve apporte la richesse, la finesse et l'élégance aromatique qui aident à révéler le potentiel des grands vins. C'est le produit phare de chez Sylvain.

La barrique Réserve existe également avec un séchage prolongé d'un an.

This top-end barrel is predominantly made from sessile oak from French state-owned tall forests managed by the ONF (Tronçais, Bercé, Fontainebleau, Haguenau, etc.). The extra fine-grained oak is carefully sorted and naturally seasoned in the open air. Our know-how is acknowledged throughout the world; we were able to suit the Réserve barrel to very diverse grape varieties thanks to the multiple origin of wood available on our wood lot.

The Réserve barrel cares richness, finesse, and aromatic elegance, which help to express the full potential of great wines. It is Sylvain's flagship barrel.

The Réserve barrel is also available in a 1-extra-year-seasoning version.



Sylvain Blanc

Après de nombreux essais sur les cépages plantés partout dans le monde, Sylvain a mis au point une barrique dédiée aux vins blancs.

Un assemblage de bois respectueux pour le fruit, une sélection de grain fin, une chauffe légère, la barrique Blanc s'adapte harmonieusement aux différents cépages. Elle est conçue pour apporter équilibre, élégance et finesse aux plus grands vins blancs.

After numerous tests carried on grape varieties from all around the world, Sylvain designed and perfected a barrel that is dedicated to white wines. The Blanc barrel's wood blend is respectful of the fruit, it is treated with a special light toast, and will be a harmonious fit to various grape varieties. It was designed to provide balance, elegance and finesse to the most exclusive white wines.



Sylvain Sélection

Les bois de ces chênes issus de forêts domaniales ou privées françaises ont été sélectionnés pour leurs grains fins. Cette barrique présente des arômes élégants et des tannins structurants. Le séchage est naturel, à l'air libre.

These oaks, grown in either state-owned or private French forests, were selected because of their fine grain. This barrel gives out elegant aromas and contains structuring tannins. The wood is seasoned in the open air.



PEFC : La Tonnellerie Sylvain est certifiée « PEFC ». Ce Programme Européen des Forêts Certifiées est le garant de la qualité et de la gestion durable des forêts, en termes de biodiversité, de management et de renouvellement des espèces. Ses achats de bois se font auprès d'organismes qui respectent ces critères.

The Tonnellerie Sylvain is « PEFC » certified. This European Programme of certified forests is a guarantee of the quality and sustainable management of forests, in terms of biodiversity, management and renewal of species. Our cooperage wood purchases are only made from organizations that respect these criteria.

100% chêne français : le Bureau Veritas atteste l'origine exclusivement française des chênes qu'achète la Tonnellerie Sylvain. Cette attestation de reconnaissance permet de retracer l'origine des bois depuis leur achat jusqu'à la fabrication de la barrique et sa livraison chez le client.

The Bureau Veritas testifies that the origin of the oak trees purchased by the Tonnellerie Sylvain is exclusively French. This certificate of recognition enables us to relate to the origin of the woods all the way from their purchase to the production of the barrel and it's delivery to the customer.



Bordelaise Château

Bordeaux Château



BORDELAISE CHATEAU

BORDEAUX CHATEAU

Château Tradition 225 Litres

Chateau Tradition 225 Liters

ref/CHT1b - ref/CHT2b

HAUTEUR Height		ÉPISSEUR Thickness	
Totale	95 cm	Douelle Stave	20/22 mm
DIAMÈTRE Diameter		Fond Heading	20/22 mm
Au Bouge Bilge	69 cm	CERCLAGE Hooping	
En tête Heading	56 cm	6 ou 8 Cercles galvanisés 6 or 8 Iron hoops	
		4 Cercles bois 4 Chestnut hoops	

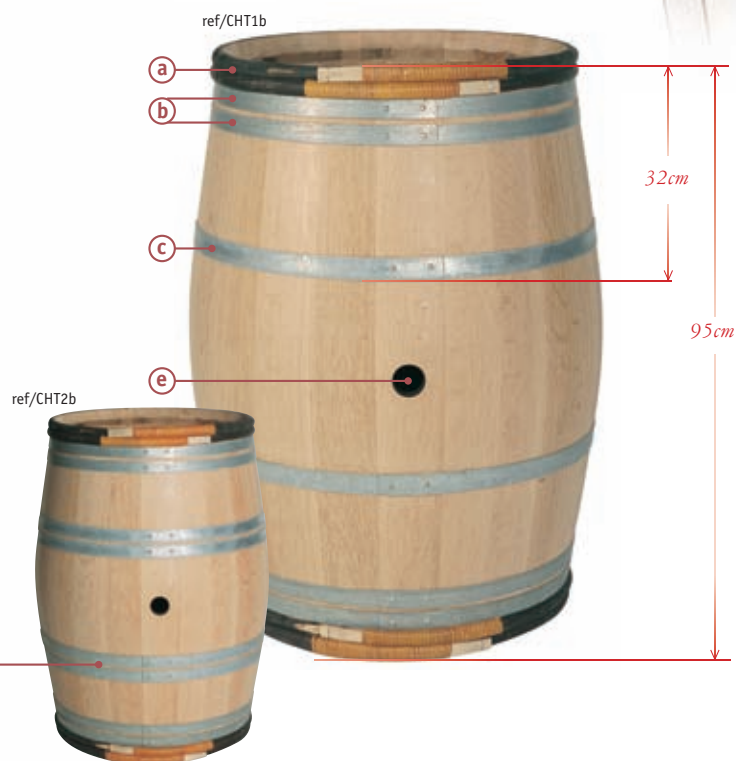
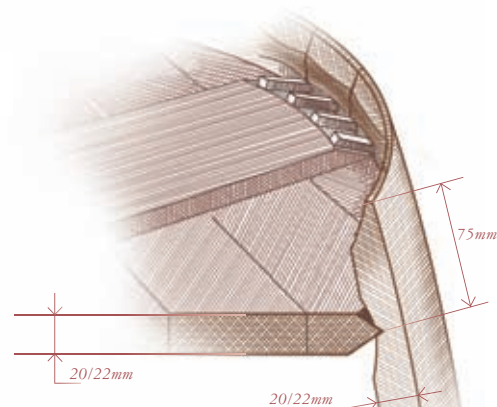
a/ 2 Cercles Châtaignier liés à l'osier naturel
2 Chestnut hoops wrapped with osier

b/ 2 Cercles de Collet Largeur 30 mm Épaisseur 2 mm
2 "Collet" hoops Width Thickness

ref/CHT1b c/ 1 Cercle de Bouge Largeur 35 mm Épaisseur 2 mm
1 "Bouge" hoop Width Thickness

ref/CHT2b d/ 2 Cercles de Bouge Largeur 30 mm Épaisseur 2 mm
2 "Bouge" hoops Width Thickness

e/ ø Trou de Bonde 48 ou 50 mm
Bunghole ø 48 or 50 mm



Château Ferrée 225 Litres

Chateau Ferré 225 Liters

ref/CHF

HAUTEUR Height		ÉPISSEUR Thickness	
Totale	95 cm	Douelle Stave	20/22 mm
DIAMÈTRE Diameter		Fond Heading	20/22 mm
Au Bouge Bilge	69 cm	CERCLAGE GALVANISÉ Iron hooping	
En tête Heading	56 cm	8 Cercles 8 Hoops	

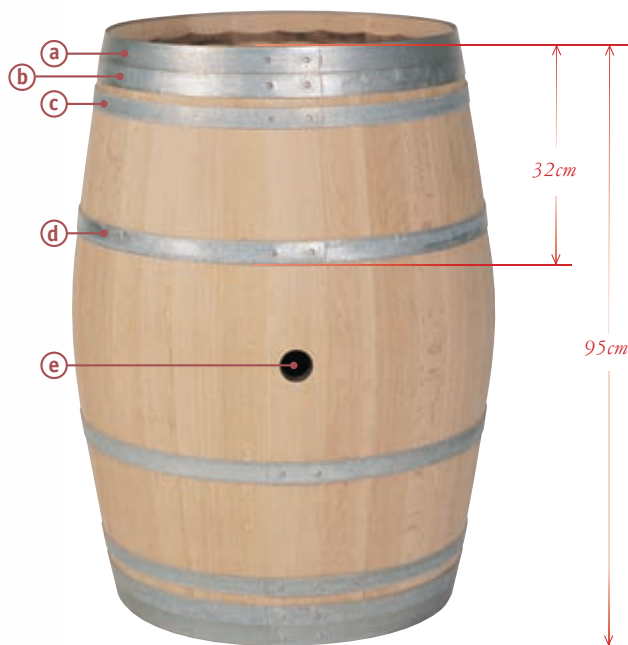
a/ 1 Cercle de Talus Largeur 40 mm Épaisseur 2 mm
1 "Talus" hoop Width Thickness

b/ 1 Cercle de Collet Largeur 35 mm Épaisseur 2 mm
1 "Collet" hoop Width Thickness

c/ 1 Cercle de Collet Largeur 30 mm Épaisseur 2 mm
1 "Collet" hoop Width Thickness

d/ 1 Cercle de Bouge Largeur 35 mm Épaisseur 2 mm
1 "Bouge" hoop Width Thickness

e/ ø Trou de Bonde 48 ou 50 mm
Bunghole ø 48 or 50 mm



Nos barriques sont livrées avec bonde en bois ou bonde silicone, et avec emballage de protection (film étirable et carton sur les fonds).
All barrels are shipped with wood bung or silicone bung, and with protective packaging (plastic layer and cardboard on both heads).

Bordelaise Transport

Bordeaux Export



BORDELAISE TRANSPORT

BORDEAUX EXPORT

Bordelaise Transport 225 Litres Bordeaux Export 225 Liters

ref/T27

HAUTEUR

Height

Totale 95 cm

DIAMÈTRE

Diameter

Au Bouge 69 cm

Bilge

En tête 56 cm

Heading

ÉPAISSEUR

Thickness

Douelle 24/27 mm

Stave

Fond 24/27 mm

Heading

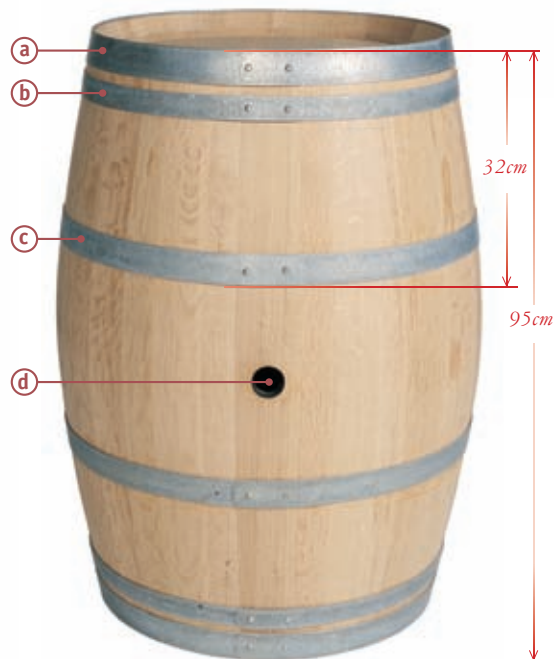
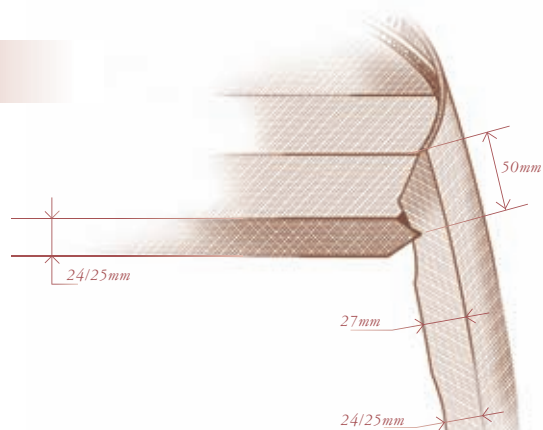
CERCLAGE GALVANISÉ

Iron hooping

6 Cercles

6 Hoops

- a/ 1 Cercle de Talus Largeur 50 mm Épaisseur 2 mm
1 "Talus" hoop Width Thickness
- b/ 1 Cercle de Collet Largeur 35 mm Épaisseur 2 mm
1 "Collet" hoop Width Thickness
- c/ 1 Cercle de Bouge Largeur 45 mm Épaisseur 2 mm
1 "Bouge" hoop Width Thickness
- d/ ø Trou de Bonde 48 ou 50 mm
Bunghole ø 48 or 50 mm



Fût 300 Litres Export 300 Liters

ref/300L

HAUTEUR

Height

Totale 102 cm

DIAMÈTRE

Diameter

Au Bouge 76 cm

Bilge

En tête 61 cm

Heading

ÉPAISSEUR

Thickness

Douelle 24/27 mm

Stave

Fond 24/27 mm

Heading

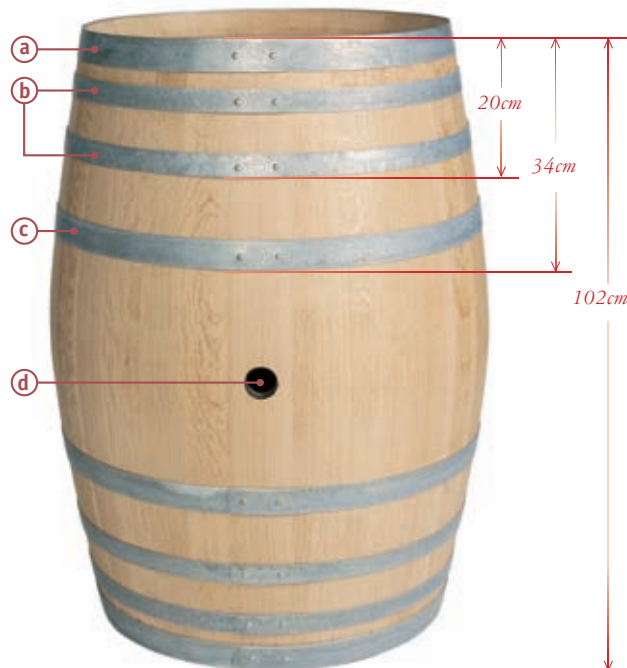
CERCLAGE GALVANISÉ

Iron hooping

8 Cercles

8 Hoops

- a/ 1 Cercle de Talus Largeur 50 mm Épaisseur 2 mm
1 "Talus" hoop Width Thickness
- b/ 2 Cercles de Collet Largeur 35 mm Épaisseur 2 mm
2 "Collet" hoops Width Thickness
- c/ 1 Cercle de Bouge Largeur 45 mm Épaisseur 2 mm
1 "Bouge" hoop Width Thickness
- d/ ø Trou de Bonde 48 ou 50 mm
Bunghole ø 48 or 50 mm



Nos barriques sont livrées avec bonde en bois ou bonde silicone, et avec emballage de protection (film étirable et carton sur les fonds).
All barrels are shipped with wood bung or silicone bung, and with protective packaging (plastic layer and cardboard on both heads).

Bourgogne

Burgundy



BOURGOGNE

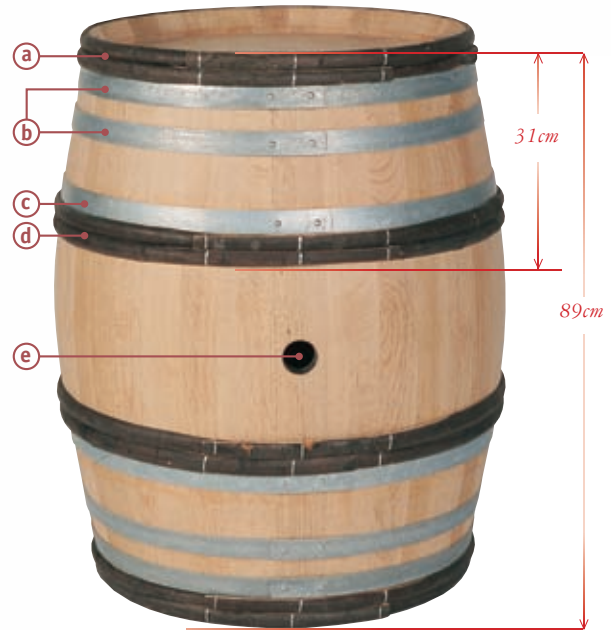
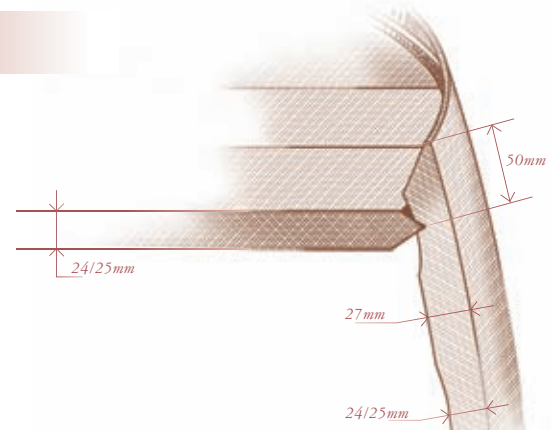
BURGUNDY

Bourgogne Tradition 228 Litres Burgundy Tradition 228 Liters

ref/BRGT

HAUTEUR Height		ÉPAISSEUR Thickness	
Totale	89 cm	Douelle Stave	24/27 mm
		Fond Heading	24/27 mm
DIAMÈTRE Diameter		CERCLAGE Hooping	
Au bouge Bilge	72 cm	6 Cercles galvanisés 6 Iron hoops	
En tête Heading	60 cm	8 Cercles bois 8 Chestnut hoops	

- a/ 2 Cercles Chataignier avec agrafes
2 Chestnut hoops with clamps
- b/ 2 Cercles de Collet Largeur 35 mm Épaisseur 2 mm
2 "Collet" hoops Width Thickness
- c/ 1 Cercle de Bouge Largeur 35 mm Épaisseur 2 mm
1 "Bouge" hoop Width Thickness
- d/ 2 Cercles Chataignier avec agrafes
2 Chestnut hoops with clamps
- e/ ø Trou de Bonde 48 ou 50 mm
Bunghole ø 48 or 50 mm

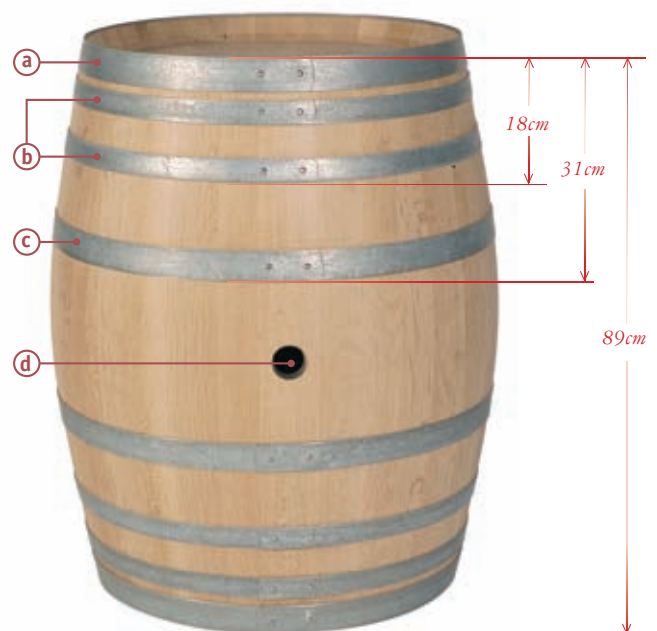


Bourgogne 228 Litres Burgundy Export 228 Liters

ref/BRG

HAUTEUR Height		ÉPAISSEUR Thickness	
Totale	89 cm	Douelle Stave	24/27 mm
		Fond Heading	24/27 mm
DIAMÈTRE Diameter		CERCLAGE GALVANISÉ Iron hooping	
Au Bouge Bilge	72 cm	8 Cercles 8 Iron hoops	
En tête Heading	60 cm		

- a/ 1 Cercle de Talus Largeur 50 mm Épaisseur 2 mm
1 "Talus" hoop Width Thickness
- b/ 2 Cercles de Collet Largeur 35 mm Épaisseur 2 mm
2 "Collet" hoops Width Thickness
- c/ 1 Cercle de Bouge Largeur 45 mm Épaisseur 2 mm
1 "Bouge" hoop Width Thickness
- d/ ø Trou de Bonde 48 ou 50 mm
Bunghole ø 48 or 50 mm



Nos barriques sont livrées avec bonde en bois ou bonde silicone, et avec emballage de protection (film étirable et carton sur les fonds).
All barrels are shipped with wood bung or silicone bung, and with protective packaging (plastic layer and cardboard on both heads).

Fûts 400 à 600 L

400 to 600 L Barrels



FÛTS 400 à 600 L

400 to 600 L BARRELS

Nôtre gamme de barriques de 400 à 600 L est fabriquée en chêne merrain d'épaisseur 27mm, issu de forêts exclusivement françaises. Le ratio bois/volume de vin, plus faible qu'une barrique de 225L, apporte un boiser subtil et léger et respecte le fruit.

Our 400 to 600 L range of barrels is made from 27mm-thick "merrain" oak exclusively sourced from French forests. The wood-to-volume ratio is respectful of the fruit and gives a light, subtle oaky tinge to the wine.

400 L

Hauteur

Height

Totale 104 cm

Epaisseur

Thickness

Douelle 27 mm

Stave

Fond 24 mm

Heading

Diamètre

Diameter

Au bouge 86,5 cm

Bilge

En tête 70,5 cm

Head

Cerclage

Hooping

a/1 cercle de Talus

1 chime hoop

Largeur 60 mm

Width

Epaisseur 2 mm

Thickness

b/2 cercles de Collet

2 collar hoops

Largeur 40 mm

Width

Epaisseur : 2 mm

Thickness

c/1 cercle de bouge

1 bilge hoop

Largeur 50 mm

Width

Epaisseur: 2 mm

Thickness

500 L

Hauteur

Height

Totale 108 cm

Epaisseur

Thickness

Douelle 27 mm

Stave

Fond 24 mm

Heading

Diamètre

Diameter

Au bouge 94 cm

Bilge

En tête 77,5 cm

Head

Cerclage

Hooping

a/2 cercles de Talus

2 chime hoops

Largeur 60 mm

Width

Epaisseur 2 mm

Thickness

b/4 cercles de Collet

4 collar hoops

Largeur 40 mm

Width

Epaisseur : 2 mm

Thickness

c/2 cercles de bouge

2 bilge hoops

Largeur 50 mm

Width

Epaisseur : 2 mm

Thickness

600 L

Hauteur

Height

Totale 108 cm

Epaisseur

Thickness

Douelle 27 mm

Stave

Fond 35 mm

Heading

Diamètre

Diameter

Au bouge 102 cm

Bilge

En tête 86 cm

Head

Cerclage

Hooping

a/2 cercles de Talus

2 chime hoops

Largeur 60 mm

Width

Epaisseur 2 mm

Thickness

b/4 cercles de Collet

4 collar hoops

Largeur 50 mm

Width

Epaisseur : 2 mm

Thickness

c/2 cercles de bouge

2 bilge hoops

Largeur 60 mm

Width

Epaisseur : 2 mm

Thickness



Nos barriques sont livrées avec bonde en bois ou bonde silicone, et avec emballage de protection (film étirable et carton sur les fonds).
All barrels are shipped with wood bung or silicone bung, and with protective packaging (plastic layer and cardboard on both heads).

La Barrique Vinification

Vinification Barrel



LA BARRIQUE VINIFICATION

VINIFICATION BARREL

500-600 L

Pour vous offrir des outils œnologiques toujours plus adaptés, nous avons mis au point une barrique qui allie tradition et innovation. Elle est fabriquée en chênes issus de forêts françaises à croissance lente, peu tannique et très aromatique.

Ce nouveau modèle comporte une porte en inox qui facilite le remplissage, le pigeage et l'écoulage, et un système de rotation innovant grâce à son rack fonctionnel.

In order to provide you with winemaking equipment best suited to your needs, we have perfected a barrel that combines tradition and innovation. It is made from trees sourced from French forests, with a low-growing, very aromatic and low tannin content. This new barrel has a stainless steel door (opening) that makes it easy to fill, and run off the wine afterwards. It also includes an easy-to-use rotation system with a special custom-made rack.

LIVREE AVEC

Delivered with

- Porte inox (diamètre ouverture : 255 mm) équipée d'un premier manchon et bouchon inox (diamètre : 40 mm) et d'un second manchon et bouchon inox plus petits (20/27 mm).

Stainless steel door (diameter of opening: 255 mm), that includes a large (diameter 40 mm) and a small (20-27 mm) stainless steel collar, each with a stainless steel lid.

- Robinet inox de dégustation / *Stainless steel spigot*

- Vanne boule inox / *Stainless steel valve*

EN OPTION

Extras

- Chauffe (moyenne, moyenne +, forte)

Choice of toasting (medium, medium + and heavy)

- Rack galvanisé, équipé de 4 roues en caoutchouc montées sur deux roulements à billes.

Galvanised rack with 4 rubber wheels mounted on double bearings.

- Cercles et rack noirs / *Black hoops and black rack*



500 L

Hauteur

Height

Totale 108 cm

Epaisseur

Thickness

Douelle 24/27 mm

Stave

Fond 24 mm

Heading

Diamètre

Diameter

Au bouge 94 cm

Bilge

En tête 77,5 cm

Head

Cerclage/Hooping

a/2 cercles de Talus

2 chime hoops

Largeur 60 mm

Width

Epaisseur 2 mm

Thickness

b/4 cercles de Collet

4 collar hoops

Largeur 40 mm

Width

Epaisseur : 2 mm

Thickness

c/2 cercles de bouge

2 bilge hoops

Largeur 50 mm

Width

Epaisseur : 2 mm

Thickness

600 L

Hauteur

Height

Totale 108 cm

Epaisseur

Thickness

Douelle 27 mm

Stave

Fond 35 mm

Heading

Diamètre

Diameter

Au bouge 102 cm

Bilge

En tête 86 cm

Head

Cerclage/Hooping

a/2 cercles de Talus

2 chime hoops

Largeur 60 mm

Width

Epaisseur : 2 mm

Thickness

b/4 cercles de Collet

4 collar hoops

Largeur 40 mm

Width

Epaisseur : 2 mm

Thickness

c/2 cercles de bouge

2 bilge hoops

Largeur 60 mm

Width

Epaisseur : 2 mm

Thickness

Nos barriques sont livrées avec un emballage de protection (film étirable et carton sur les fonds).

All barrels are shipped with a protective packaging (plastic layer and cardboard on both heads).