

DOSSIER DE PRESSE

FRANCIS



TONNELLERIE
FRANÇAISE

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

Sculpteurs d'Arômes



IL ÉTAIT UNE FOIS

UN SOMM TONNELIER



Le parcours, l'homme, les chauffeuses sont créatives et atypiques.

Sortir des sentiers battus, expérimenter sans cesse par l'élaboration de ses propres vins, la "méthode" Francis Miquel repose sur le respect de la nature et du terroir, la confiance dans le nez humain seul capable de détecter les paliers aromatiques, l'exigence de l'excellence dans la sélection et le séchage des bois.

Un savoir-faire exceptionnel qui atténue la frontière souvent poreuse entre l'artisan et l'artiste...

L'histoire de la Tonnellerie Miquel débute il y a 10 ans, lorsque Francis Miquel décide de changer de vie.

Passionné depuis toujours par le monde du vin, Francis Miquel fait ses armes dans les métiers de bouche. Après sa formation en école hôtelière, c'est à la sommellerie qu'il dédie sa première vie professionnelle, notamment au sein du prestigieux Hôtel de France à Auch, auprès d'André Daguin. 17 années de ferveur et d'excellence qui lui vaudront le titre de Maître Sommelier, une distinction honorifique prestigieuse, symbole de la reconnaissance de ses pairs. Son expertise lui vaut d'être sollicité en qualité de consultant par des restaurateurs et des vignerons, pour explorer le vin du cep jusqu'à la table, en passant par les assemblages.

Curieux de découvrir un autre univers, il s'oriente vers la tonnellerie avec cette culture de la gastronomie et du plaisir gustatif chevillés au palais.

Marier le bois, le feu et l'eau dans une harmonie subtile empreinte d'élégance et de finesse, voilà l'ambition permanente qui guide le façonnage des barriques Francis M.

“

Aller au bout d'un vin, c'est aller au bout de ses convictions et pour nous, tonneliers, c'est avant tout accompagner le vin avec respect et bienveillance.

”

IL ÉTAIT UNE FOIS UNE ÉQUIPE

SANDRINE MIQUEL

Présidente

Depuis toujours aux côtés de son mari, Sandrine dirige aujourd'hui l'entreprise familiale, en veillant précieusement sur l'héritage artisanal de son fondateur.



LAURENT AH-MING

Responsable des chauffés

Formé par le Maître Francis MIQUEL lui-même, Laurent est aujourd'hui "le gardien du temple" de ce savoir-faire. Un gardien qui prend plaisir de temps à autre à travailler aux côtés de son mentor qui se plaît à venir "donner un coup de main".



LIONEL CANDAU

Responsable de secteur

Évoluant dans le domaine de la tonnellerie depuis de nombreuses années, Lionel CANDAU a rejoint l'aventure Francis M il y a 4 ans. Sa principale mission est de développer l'activité commerciale sur la moitié Sud de la France.



ELISE MAITRE

Assistante administrative et ADV

Elise a rejoint l'aventure FrancisM il y a 2 ans pour jouer un rôle crucial. C'est la petite fée qui gère le bon déroulement de vos commandes, entre autres...



ROMANN MIQUEL

Assistant Commercial et Marketing

Actuellement en formation en BTS en alternance, Romann a rejoint l'entreprise récemment dans le cadre de son contrat d'apprentissage.



SYLVIO MIQUEL

Assistant Logistique et Production

La relève est désormais bien assurée avec l'arrivée de Sylvio qui assiste les équipes sur les aspects logistiques.



FRANCIS M EN CHIFFRES

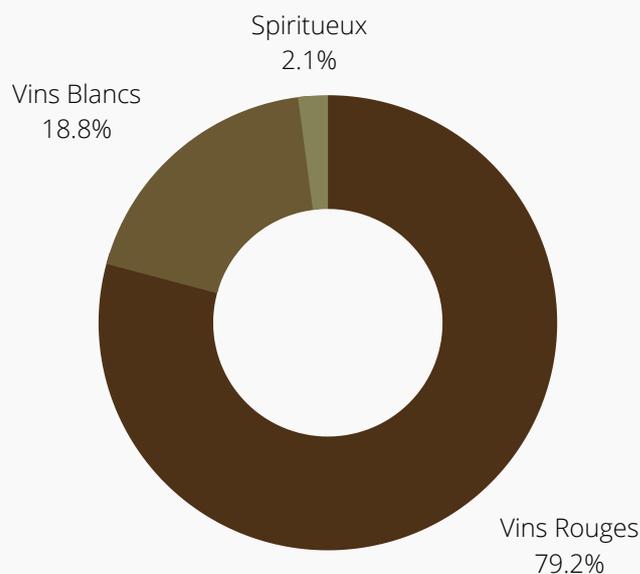


3000 FÛTS PRODUITS

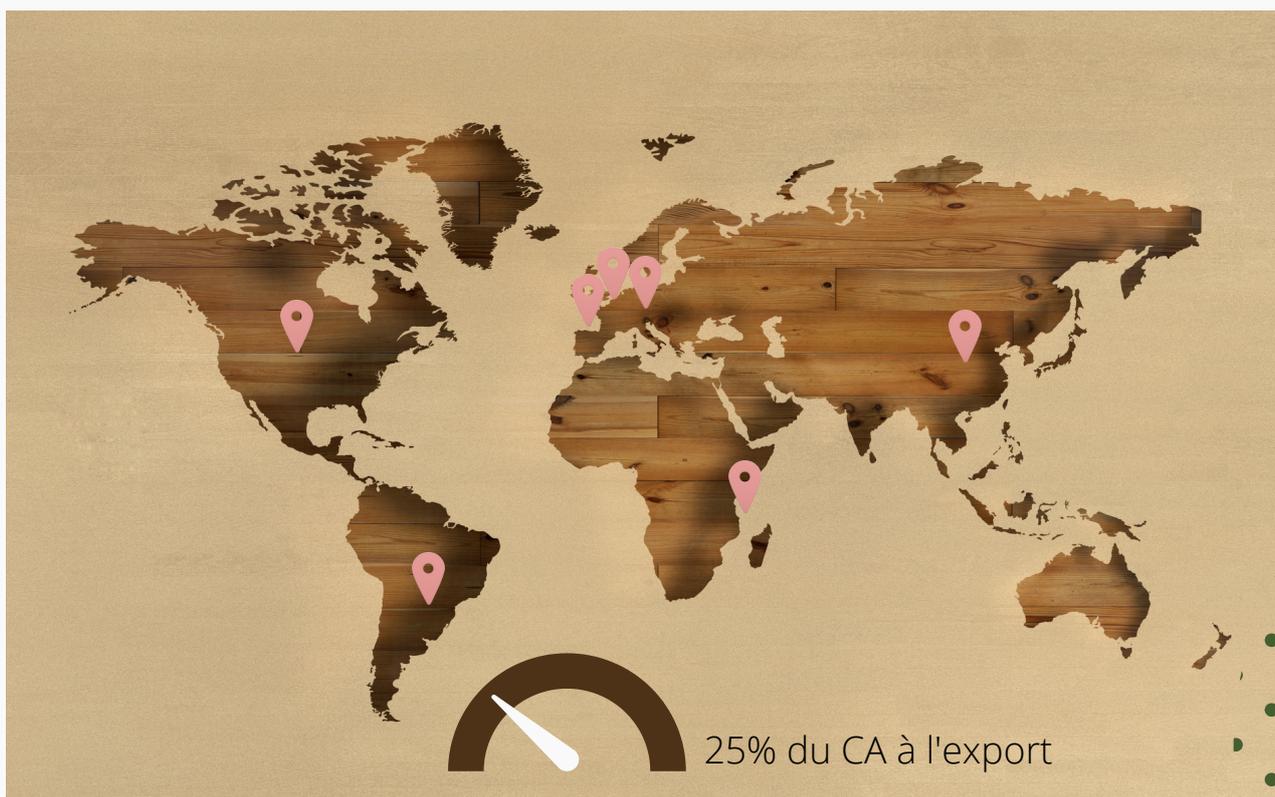


CA : 2,5 M€

ORIGINE DE NOS BOIS



À L'EXPORT



IL ÉTAIT UNE FOIS DES ALCHIMISTES



SAVOIR ANCESTRAL

Le tonneau est connu en Europe depuis plus de 2000 ans et l'on doit cette invention aux Gaulois. Corporation puissante au fil des siècles, le savoir-faire s'est adapté à l'industrialisation tout en préservant son héritage.



IL ÉTAIT UNE FOIS DES ALCHIMISTES



PAROLE DE TONNELIER

Le métier de tonnelier est un métier d'art !

Nous avons choisi de conserver jalousement cet ADN dans la fabrication de nos barriques. Loin des modèles standardisés, notre credo réside dans le sur-mesure. Dans la même veine que la haute couture, nous sublimons chaque vin par la connaissance profonde et le respect de l'âme que le vigneron lui a insufflée. Chacune de nos barriques correspond à un vin, un vigneron, un terroir, une identité. Mettre le bois au service du vin, magnifier le nectar pour les palais les plus exigeants !

IL ÉTAIT UNE FOIS DES ALCHIMISTES

C'est la culture gastronomique et la connaissance du vin qui guident notre approche.

Les barriques Francis Miquel sont le fruit d'une recherche empirique méticuleuse, de la curiosité d'un sommelier, donc d'un gastronome passionné et guidé par ses sens.

Francis Miquel a commencé par élever et produire ses propres vins. Tout naturellement, il a conçu ses propres barriques en guise d'écrins.



PAROLE DE SOMMELIER

C'est ce fil conducteur de la recherche de l'excellence gustative finale en bouche qui dirige les recherches et les expérimentations pour proposer des barriques différentes, singulières, sur mesure.

Nous innovons sans cesse : de la sélection et du mariage des meilleures essences de chêne, au choix de l'environnement dans lequel les merrains mûrissent en passant par la compréhension des équilibres subtils qui régissent les transferts du bois vers le vin. Nous testons continuellement de nouvelles alliances, de nouvelles harmonies. C'est avec le plus grand respect pour le travail du vigneron et son art que nous venons accompagner ses vins avec patience, humilité et authenticité.



IL ÉTAIT UNE FOIS DES ÉCRINS

Assemblage B



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 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 chauffeuses, 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 indiquent les différentes étapes à respecter et les limites à ne pas dépasser : chez nous, c'est le nez qui valide !



Assemblage B
MB
Blanc



Assemblage B
MRL
Rouge Léger



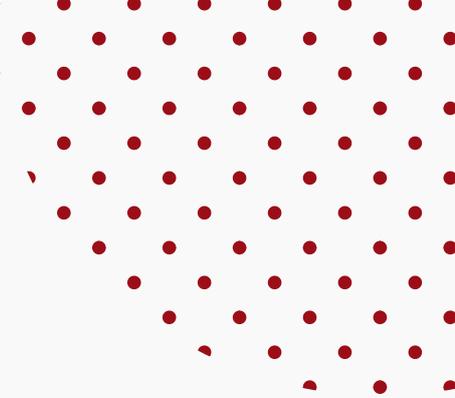
Assemblage B
MR
Rouge

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



IL ÉTAIT UNE FOIS DES ÉCRINS



Selmer

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, il a fallu adapter la chauffe en allant bien au-delà de ce que nous avons 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 !

La Selmer est 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).



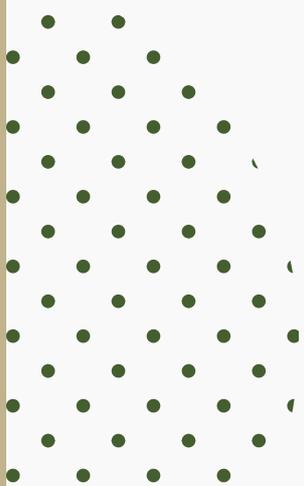
Selmer B
Blancs



Selmer S
"La Spéciale"
Rouges Délicats



Selmer R
Rouges



IL ÉTAIT UNE FOIS DES ÉCRINS

Edition Spéciale 569



Cette gamme nous 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 des passions de notre fondateur, 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, 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 et l'essence du métier de tonnelier vers une approche holistique de ce dernier.



Blancs



Rouges délicats



Rouges



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.







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

