


Nascosto nella
foresta des
Bertranges, nel cuore
delle prestigiose
fustaie del Nivernese,
popolate da roveri
bicentenari, il
laboratorio **La**
Grange esercita l'arte
della tonnellerie.



“ LA STORIA DEL
GRUPPO CHARLOIS
INIZIA NEL 1807
NELLA FORESTA DES
BERTRANGES, CON JEAN
CHARLOIS, TAGLIALEGNA
SPECIALIZZATO NELLA “
CREAZIONE DI ASSI

Dopo oltre 200 anni, la famiglia Charlois gode di un patrimonio naturale inestimabile, dove il rovere regna sovrano. Con sede in Borgogna, nel cuore della zona del Nivernese, nello scrigno della foresta des Bertranges, il Gruppo Charlois dispone di un gioiello boschivo nel quale si ergono i migliori esemplari di rovere di Francia.

Fondata a Murlin da Eugène Charlois, la Maison Charlois è specializzata nella selezione del rovere, nel taglio e nella stagionatura naturale delle assi.

Erede di questo savoir faire e del suo successo, Sylvain Charlois guida lo sviluppo delle attività Charlois.

Spirito creativo e innovatore, ogni attività da lui portata avanti e sviluppata si ispira al rovere. Sylvain Charlois preserva con cura il savoir faire e i valori familiari storici, pur gestendo il Gruppo Charlois in modo estremamente moderno. “Da noi, tutto inizia dal rovere.

È una fonte inesauribile di ispirazione.

Guida tutte le nostre creazioni con rigore e perfezione. E noi vigiliamo affinché tutta la sua trasformazione sia degna della sua nobiltà”, afferma Sylvain Charlois.

Nel 2016, la nobiltà del rovere ha giustamente portato il Gruppo Charlois a investire nel mondo del lusso creando La Grange, una prestigiosa tonnellerie che produce botti a mano grazie al sapiente lavoro dei migliori artigiani bottai.

Un ritorno alle origini, omaggio a un antico savoir faire francese.



Le botti La Grande rappresentano l'opera magistrale degli artigiani bottai. Fabbricate partendo dalle migliori assi di rovere, sagomate e cerchiare a mano, ogni botte è uno scrigno pronto ad affinare i vini ottenuti dai migliori terroir.

La pazienza e il tempo rappresentano un investimento di qualità, nel quale l'artigiano trasmette il segno indelebile dell'eccellenza che caratterizza la collezione prestigiosa di botti La Grange.

Con maestria perfetta, ciascun pezzo viene sottoposto alla tostatura aromatica, tappa fondamentale che valorizza tutti gli aromi del rovere. Con l'ambizione di accrescere ulteriormente la propria offerta, La Grange crea ogni anno un'edizione limitata di botti numerate dedicata alle annate più prestigiose.

La materia prima destinata alla fabbricazione delle botti La Grange viene selezionata nelle foreste più prestigiose.

Grana finissima, uniformità tra le doghe, scelta del colore sono le priorità del disciplinare.

Si provvede poi a eseguire un accatastamento specifico delle assi creato con cura, per una stagionatura naturale ottimale di almeno 36 mesi in un'area dedicata a La Grange.

I nostri migliori artigiani bottai, dal canto loro, supervisionano il rispetto della fabbricazione delle botti secondo i metodi antichi, aggiungendo la loro creatività contemporanea. Le botti La Grange sono prodotte artigianalmente, al ritmo di 2-3 pezzi al giorno.

Vengono curvate secondo il metodo tradizionale a fuoco, seguito da una lunga tostatura. Tutte le operazioni di cerchiatura e di rifinitura sono eseguite a mano (finitura superficiale, ecc.). Sono inoltre disponibili edizioni limitate create secondo criteri specifici e personalizzati.

“La materia
prima destinata alla
fabbricazione delle botti
La Grange viene
selezionata nelle foreste
più prestigiose”





“La Grange è un vero ritorno alle origini. Ritorno al lavoro manuale, ritorno alla riflessione sulla creazione, ritorno all’essenza stessa del mio mestiere: concepire una botte dall’inizio alla fine, dalla materia grezza al prodotto finito. Scegliere ogni asse con attenzione, lavorare con il coltello per trasformare l’asse in doga e sentire il sibilo della pialla mentre le conferisco la forma finale, ripetere il gesto millenario dell’ascia, risentire il suono caratteristico della raspa e soprattutto sentire gli aromi delle tostature che creo per botti uniche. Complesse e semplici al tempo stesso, queste tostature richiedono una lunga fase di aumento della temperatura che rivela tutte le caratteristiche organolettiche dei nostri roveri migliori, che saranno trasmesse ai più grandi vini. Grazie alla progettazione inedita di queste botti, il vino potrà essere affinato in condizioni uniche”.

Xavier Dupuis,
Artigiano Bottaio per La Grange.

“Il laboratorio
La Grange
è un vero
ritorno alle
origini”.