



S. DELAFONT
BARRELS



S. DELAFONT
BARRELS

TRADITION & INNOVATION

Dans le village pittoresque de Vézénobres, au pied du parc national des Cévennes, Samuel Delafont a lancé une véritable révolution dans la vinification.

En 2020, il a bousculé les traditions en créant un fût totalement innovant : **le fût inox S. Delafont Barrels**, conçu pour sublimer l'équilibre et la fraîcheur des vins.

Ces fûts inox permettent une interaction parfaite entre le vin et les lies, grâce à leur forme unique, galbée. Cette conception novatrice favorise une maturation du vin qui en exalte les arômes, tout en préservant sa fraîcheur et sa complexité.

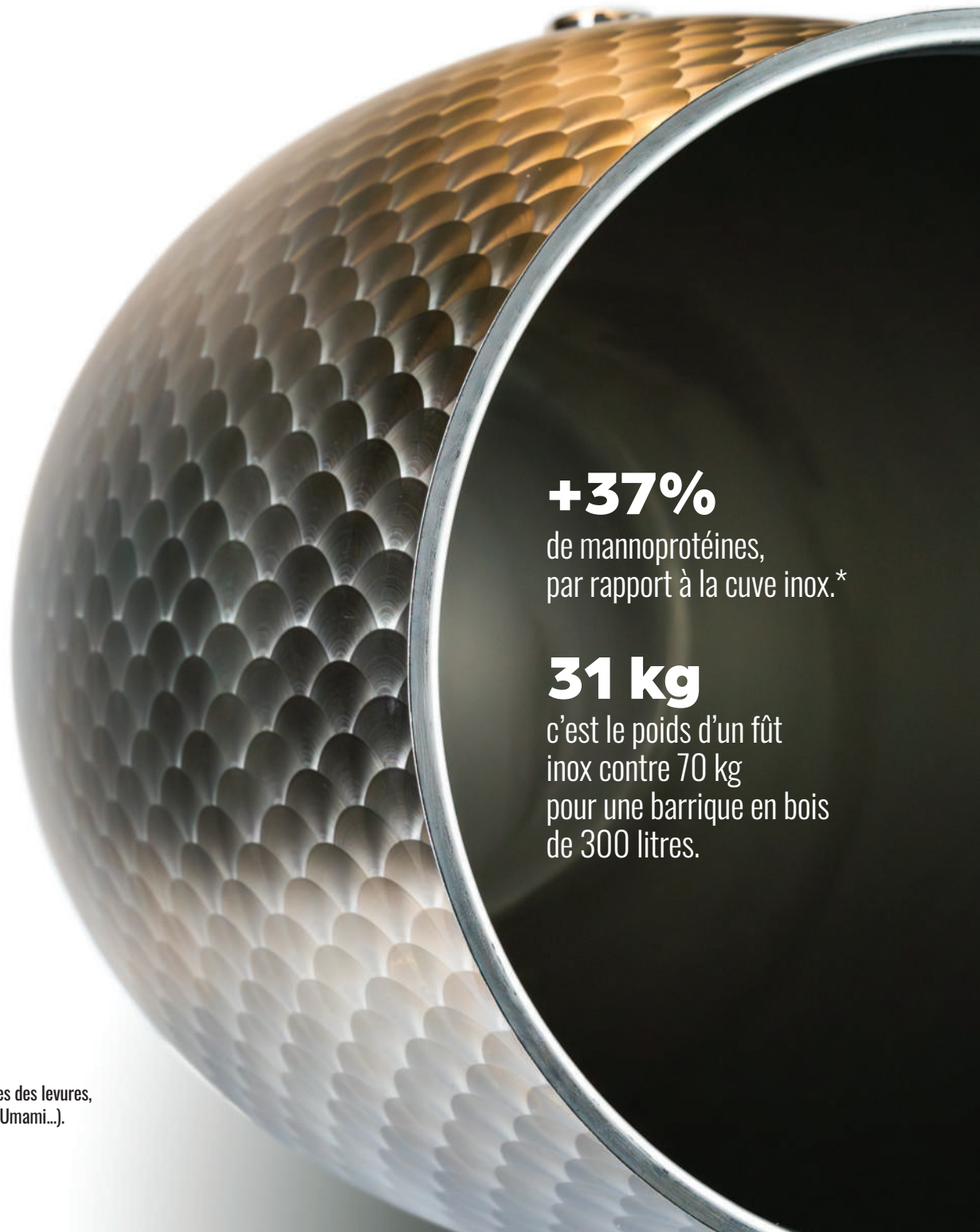
Chaque fût est un chef-d'œuvre d'ingénierie, fruit de 24 mois de recherche et d'innovation, de fabrication française, combinant gestes ancestraux et nouvelle technologie.



Faciles à nettoyer, économiques et durables, ces fûts représentent une avancée technologique, mais aussi un engagement envers l'environnement.

Aujourd'hui, S. Delafont Barrels collabore avec des noms prestigieux tels que la famille Torres en Espagne, le domaine Fourrier à Gevrey-Chambertin, et la Maison Chapoutier dans la vallée du Rhône, réinventant l'art de l'élevage du vin et ouvrant de nouveaux horizons pour les vignerons et œnologues du monde entier.

Avec S. Delafont Barrels, découvrez le futur de la vinification : une harmonie parfaite entre innovation, durabilité et passion pour le vin.



+37%

de mannoprotéines,
par rapport à la cuve inox.*

31 kg

c'est le poids d'un fût
inox contre 70 kg
pour une barrique en bois
de 300 litres.

* Source INRAE 2022 - Les mannoprotéines sont des composés polysaccharidiques issus des parois cellulaires des levures, qui jouent un rôle crucial dans l'élevage du vin (stabilisation colloïdale, protection contre l'oxydation, effet Umami...).

ÉLEVEZ, AFFINEZ, RÉVÉLEZ...

Les fûts inox S. Delafont Barrels réinventent l'élevage du vin !

Ils magnifient vos cuvées par des échanges précis avec les lies, offrant volume, longévité en conservant la fraîcheur et le fruit. La forme galbée unique des fûts S. Delafont Barrels permet une diffusion optimale des bienfaits des lies, rendant le vin plus complexe et savoureux.

Maîtrisez parfaitement le boisage de vos millésimes avec nos fonds en chêne ou par l'apport de douelles. Affinez votre apport d'oxygène par le biais de nos cannes Jabbb.





« J'utilise les fûts inox S.Delafont Barrels pour conserver la fraîcheur apportée lors de l'assemblage en complément de l'élevage en fût traditionnel. »

CYRILLE GRÉGOIRE

Propriétaire-vigneron, Château Ripeau, Grand Cru Classé de Saint-Émilion



« Utilisée en vinification et en élevage, la barrique inox a renforcé l'expression aromatique et accentué la minéralité du vin blanc. »

GÉRALDINE LEGENTIL

Œnologue Conseil, GL Œnologue



Optimisez la maturation et assouplissez les tanins pour des vins plus soyeux. Développez les arômes et stabilisez vos cuvées sans apport de sulfites. Améliorez la structure et la profondeur du vin et maîtrisez l'équilibre entre acidité, tanins, alcool et arômes.

Les fûts inox S. Delafont Barrels, le meilleur écrin pour révéler et amplifier les qualités intrinsèques de votre terroir.



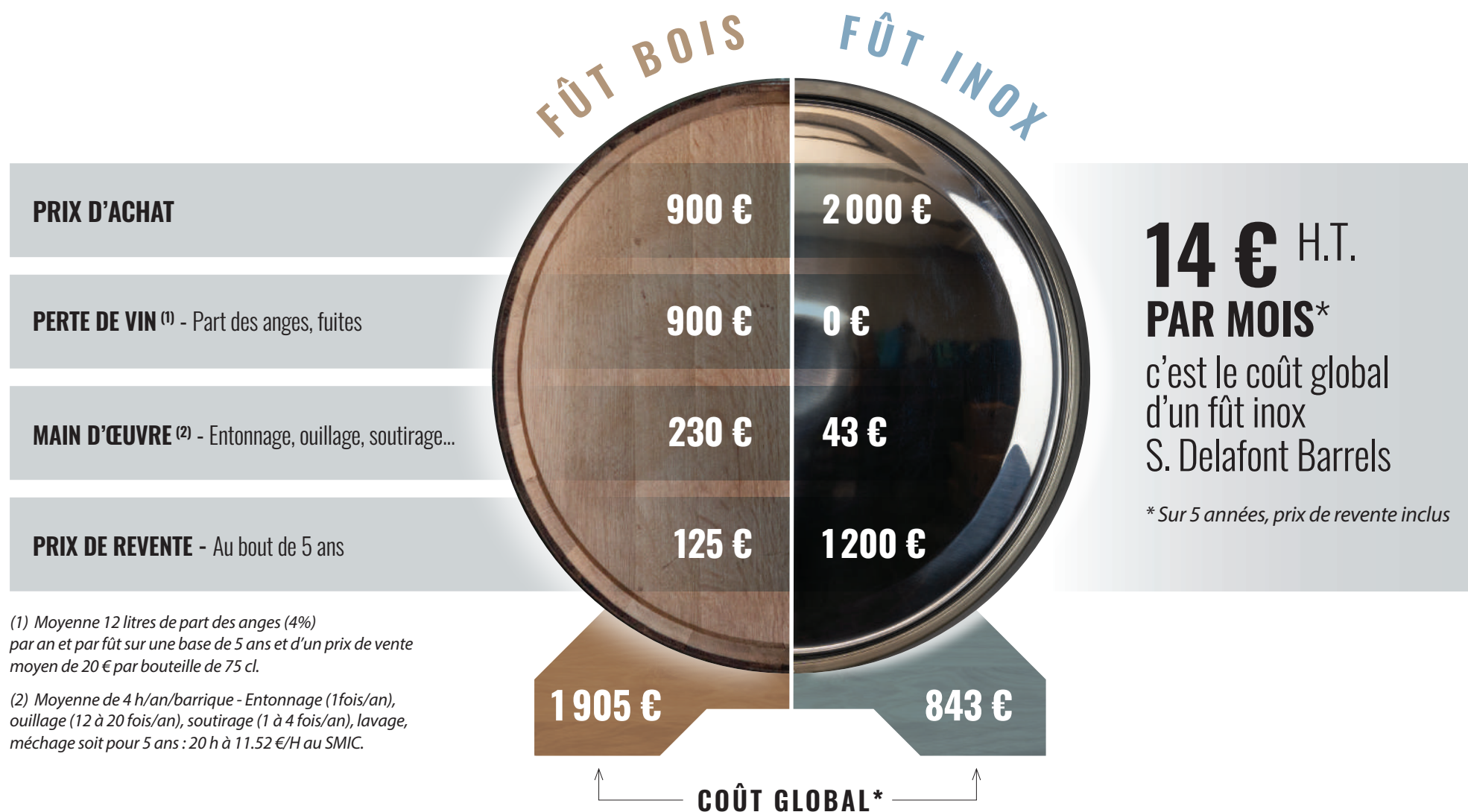
FABRICATION HAUTE COUTURE

Les barriques en inox de S. Delafont Barrels sont conçues avec une courbure idéale qui assure une répartition homogène des lies sur l'ensemble de leur surface. Dotées d'une seule soudure longitudinale, traitées par passivation et brossage, elles offrent une surface intérieure sans aspérité, garantissant une dispersion optimale des lies.



COMPARATIF COÛT GLOBAL

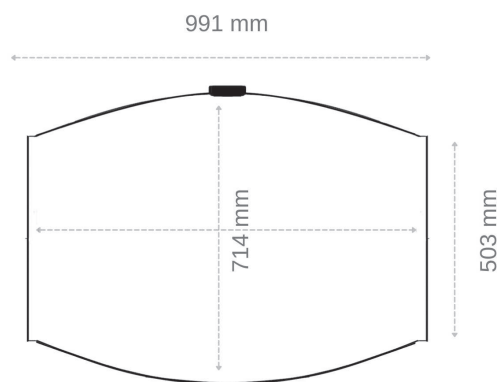
Par fût sur 5 ans (durée d'utilisation moyenne d'une barrique bois de 300 litres).



ÉLEVAGE SUR-MESURE

Modulez votre fût en fonction du millésime et de vos objectifs.

Que vous souhaitiez plus ou moins de boisé, plus de minéralité, plus de fruité ou davantage de fraîcheur, S. Delafont Barrels vous propose un panel d'options adaptées pour affiner l'élevage de vos cuvées et obtenir les résultats désirés.



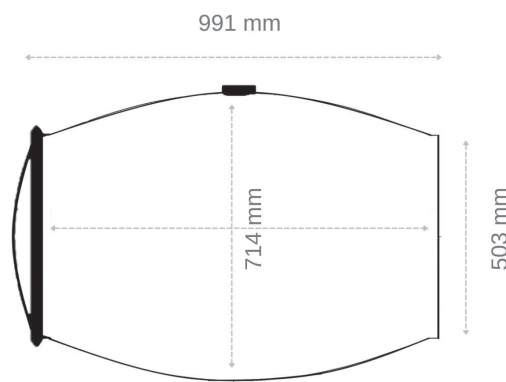
Cozy

Facile à manipuler et idéal pour l'élevage et le stockage grâce à ses deux fonds soudés.



Douelles de chênes

Parfaitement adaptées à nos fûts inox, les douelles permettent une grande surface d'échange avec le vin. Vous pouvez les insérer par la bonde.



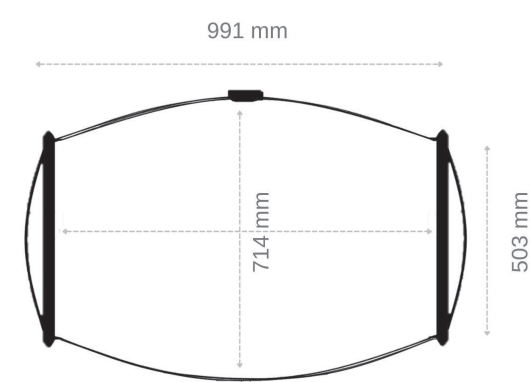
Origin

Son fond soudé et son ouverture vous permettent de faire des micro vinifications ainsi que des élevages, en blanc, en rouge ou en vin orange.



Canne d'oxygénation

Réguler votre apport d'oxygène pour ouvrir et affiner les vins réducteurs. Canne de 3 mg, 6 mg ou 12 mg d'oxygène par litre par an.



Ageing

Deux fonds amovibles pour augmenter la part de contact avec le chêne (fond en chêne, en inox ou en plexi).



Fond en chêne

Maîtrisez finement les échanges avec le chêne. Nous proposons trois types de chauffe : medium light, medium et medium plus.

Fond en inox

Très hermétique, il supporte de fortes pressions, préserve un maximum de fruits et de fraîcheur, idéal pour les vins sans SO₂ ou oxydatifs.

Fond en plexi

Un outil pratique et pédagogique pour observer l'évolution de vos lies et l'expliquer à vos clients.



Support

Les supports S. Delafont Barrels réalisés en chêne massif, assureront une parfaite stabilité des fûts et en faciliteront la manipulation faciale et latérale.



RSE & CHAI DURABLE

Respectueux de l'environnement durable et recyclables à 99%, les fûts inox S. Delafont Barrels sont faciles à nettoyer et demandent 3 fois moins d'eau qu'un fût classique. Légers et facilement manipulables, ils offriront de meilleures conditions de travail à vos collaborateurs.

SOLUTIONS DE FINANCEMENT

Jusqu'à 35 % de subvention

Nos fûts sont éligibles FranceAgriMer, dans la catégorie « Durable et Innovation ».

Location de 12 ou 24 mois avec option d'achat

À partir de 80 euros H.T. par mois.

Financement bancaire

Prêt à taux bonifié via nos partenaires. *

* Financement AGILOR (Crédit Agricole), AGRILISMAT (Banque Populaire) ou ACTIMAT (Crédit Mutuel) dont nous avons l'agrément

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Déjà plus de 200 domaines élèvent leurs cuvées avec les fûts inox S. Delafont Barrels.





S. DELAFONT
BARRELS

ZA Mas David, Chemin du Cimetière, 30360 Vézénobres, France

Tél : **+33 (0)4 66 56 94 78** – www.delafont-barrels.fr

