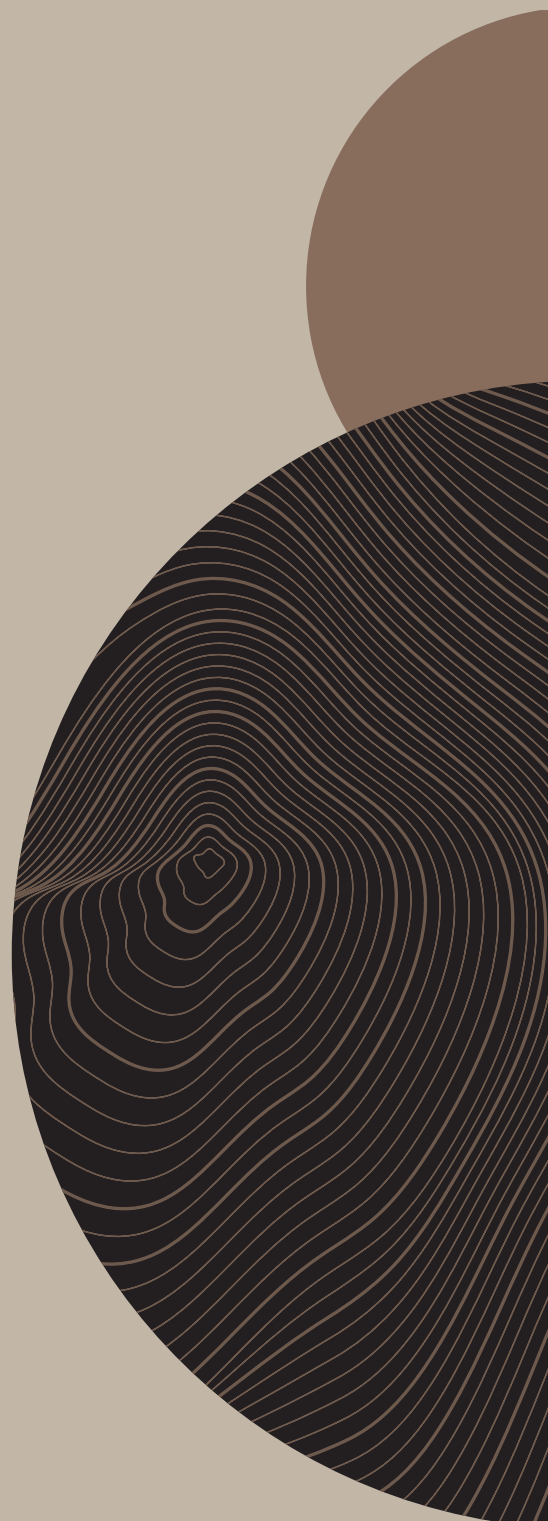


DES HOMMES,
DES TECHNIQUES,
DES MATÉRIELS,
POUR BIEN CONSTRUIRE
DES FÛTS EN HARMONIE
AVEC LE VIN.



DARGAUD & JAEGLÉ
Tonnellerie | Foudrerie



NOTRE HISTOIRE 04

NOTRE SAVOIR-FAIRE 06

NOS PRODUITS 12

NOS FÛTS
NOS GRANDS CONTENANTS
AUTRES PRODUITS & SERVICES

NOS ENGAGEMENTS 20

NOS CONTACTS 23

NOTRE HISTOIRE

UNE EXPERTISE
CENTENAIRE



Notre tonnellerie et foudrerie DARGAUD & JAEGLÉ est située à Romanèche-Thorins, en Saône-et-Loire, au carrefour de deux régions viticoles de prestige, le Beaujolais et le Mâconnais, dans le sud de la Bourgogne.

Entre tradition et modernité, chaque fût, chaque foudre, chaque cuve produit dans nos ateliers, exprime une philosophie familiale qui fait partie de notre ADN.

1921

Fondation de l'entreprise en 1921 par Marcel Dargaud, en effet après son apprentissage il fait l'acquisition d'un petit atelier au cœur de Romanèche-Thorins et débute son activité artisanale de tonnellerie.

1931

Marcel Jaeglé rentre en tant qu'apprenti à la tonnellerie, il a 13 ans. Naturellement et au fil de son expérience, il devient chef d'atelier et tisse des liens particuliers avec la famille Dargaud.

1968

Marcel Dargaud et Marcel Jaeglé deviennent associés et l'entreprise prend alors le nom de Dargaud et Jaeglé.

1970

Le fils de Marcel Jaeglé, Jean-Marcel, après des études à l'école du bois de Mouchard fait ses premiers pas au sein de l'entreprise familiale. Sa femme Chantal le rejoindra quelques années plus tard pour accélérer le développement de l'entreprise.

1981

C'est le premier voyage en Californie, à la découverte des vins du Nouveau Monde.

1991

Construction de l'atelier de montage actuel et des bureaux.

1997

Construction du bâtiment de stockage de fûts.

1998

Cédric le fils de Jean-Marcel et Chantal Jaeglé, ingénieur Arts et Métiers, rejoint l'entreprise.

1999

Augmentation de l'aire de stockage des bois (1ha 300)

2000

Construction d'un ensemble comprenant un atelier pour le contrôle qualité des merrains, un atelier pour l'usinage des douelles et un atelier pour la production des douelles. Cédric prend en charge le fonctionnement de cette nouvelle unité.

2001

Décès de Marcel Jaeglé et création du fût prestige « Marcel Cadet » en son honneur.

2003

Après 3 ans de recherches et de mises au point, création et installation du prototype DJE, machine à commande numérique dédiée à l'usinage des douelles, fruit du partenariat entre DJ et la société Monnot. Cette machine brevetée, est aujourd'hui utilisée dans de nombreux ateliers de tonnellerie et fait référence.

2005

Lauriane Jaeglé rejoint l'entreprise.

2015

Naissance d'un atelier flexible et multifonctionnel qui remplira 3 fonctions importantes : Un atelier moderne pour la fabrication de grands contenants en bois (foudres et cuves). Un atelier dédié à la rénovation des fûts. Une atelier d'empilage des merrains.

2016

Les grands contenants sont désormais produits dans le nouveau bâtiment, selon une technique novatrice mais inspirée de la méthode de Dargaud et Jaeglé pour la fabrication des fûts.

2022

Lauriane et Cédric prennent la direction opérationnelle de l'entreprise accompagnés par leurs parents.

Aujourd'hui

Jean-Marcel Jaeglé, Chantal, Cédric et Lauriane sont les pilotes d'une entreprise qui, bien que fortement enracinée dans la tradition, est résolument tournée vers l'avenir et la modernité.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE



Depuis sa création, DARGAUD & JAEGLÉ a toujours défendu l'idée que l'élevage en fût de chêne devait s'accomplir dans le plus grand respect du fruit, du terroir et de l'art du vigneron.

Sa technique originale sans cesse améliorée va dans ce sens et permet d'apporter un boisé délicat et précis.

06

TOUT COMMENCE AVEC LE BOIS..

LA SÉLECTION

DARGAUD & JAEGLÉ ne fend pas de merrains, n'achète pas de grumes, ni d'arbres sur pied. Il est plus facile de déterminer la qualité du chêne une fois débité plutôt que sur pied ou en grumes.

Les fûts de chêne DARGAUD & JAEGLÉ sont issus de deux espèces de chênes dont les caractéristiques sont compatibles avec le vin : **les chênes pédonculés et les chênes sessiles.**

Nous avons donc sélectionné **un panel de fournisseurs** pour leur professionnalisme et leur capacité à orienter chaque partie de l'arbre vers l'industrie appropriée.

Ainsi seuls iront au merrain les bois présentant les caractéristiques requises, car toutes les parties d'un même arbre ne conviennent pas au merrain.

DARGAUD & JAEGLÉ a su tisser avec ses partenaires merrandiers des liens très étroits et le cahier des charges draconien, garant de la qualité qu'il leur impose, n'empêche pas un dialogue soutenu tout au long de l'année.

Le choix des volumes à acheter dans chaque région forestière est un exercice délicat et requiert une connaissance fine des besoins existants et à venir.



07

TOUT COMMENCE AVEC LE BOIS..

Des bûcherons professionnels réalisent tout d'abord l'abattage des arbres sous le contrôle de l'Office National des Forêts, qui demande de traiter la forêt avec beaucoup d'égards : pas question d'abattre les arbres en dehors de la période octobre à avril (lorsque la sève est au sol), pas question non plus de piétiner et d'endommager les semis de jeunes chênes qui feront la forêt dans 150 ans.



LE DÉBIT

Pour être étanche le chêne français, du fait de sa texture poreuse se doit d'être débité par fendage, **pour donner le Merrain.**

LES AVANTAGES DU MERRAIN :

ÉTANCHÉITÉ

ROBUSTESSE

APTITUDE AU CINTRAGE

STABILITÉ DIMENSIONNELLE

DIFFUSION LENTE DE L'OXYGÈNE DANS LE VIN

DIFFUSION LENTE DES COMPOSÉS EXTRACTIBLES



LE SÉCHAGE

Lors de chaque livraison de merrain, un contrôle visuel de conformité (dimensions, cubage et qualité) est effectué.

Les merrains sont ensuite empilés à claire voie, afin que chaque pièce de bois profite de l'action bénéfique du soleil, de la pluie ou encore du vent, ce qui participera à la **maturation du bois**.

À l'issu du passage sur parc de 24 mois minimum, les bois sont passés en séchoir pour atteindre **une hygrométrie entre 15 et 17 %**, pour une utilisation en cave.

ET L'HISTOIRE CONTINUE ENTRE NOS MAINS..

LE CINTRAGE

Dès sa création,
DARGAUD & JAEGLÉ
a utilisé la technique du
cintrage à l'eau bouillante.



Le cintrage à l'eau bouillante est une **technique historique des tonneliers mâconnais** qui offre de multiples avantages :

- grande **flexibilité** des douelles
- un **assouplissement des tanins**.

Lors de la recuisson, cette technique permettra :

- une **meilleure conduction** en profondeur de la chaleur
- une **protection contre la carbonisation** des fibres du bois pendant la chauffe.

Si le principe reste le même depuis les débuts de l'entreprise,
la technique permettant le cintrage à l'eau bouillante a considérablement évolué, faisant appel aujourd'hui à :

- un système de **déchloration de l'eau**,
- un **brûleur immergé à haut rendement**,
- un système de **régulation de température**.

LA RECUISSON

Profitant de la chaleur et l'humidité apportées lors du cintrage, **les fûts sont mis sur des chaufferettes alimentées par les chutes de bois**.

Cette chauffe, lente, pénétrante et sans carbonisation, est **ajustée suivant les demandes des clients, sous contrôle permanent d'une thermométrie infrarouge**.



NOS PRODUITS

NOS FûTS



Nous vous accompagnons dans le choix et la sélection de nos fûts, dans l'objectif de sublimer vos vins !

Découvrez nos différentes étapes de sélections pour la création de fûts en harmonie avec vos vins.

CHOISIR LE FORMAT DE SON Fût

Nous proposons des formats de la feuillette 114L au 600L pour les fûts traditionnels.



Feuillette	114L
Bordeaux transport	225L
Bordeaux Château tradition	225L
Bourgogne export	228L
Bourgogne tradition	228L
Fût	300L
Fût	400L
Fût	500L
Demi-muids	600L



CHOISIR L'ORIGINE DU BOIS

Nous travaillons avec une sélection d'origines géographiques qui, de la même manière que le vin exprime un cépage, un terroir et un climat, constituent les caractéristiques déterminantes des tonneaux et donc de son résultat organoleptique sur le vin.

Les propriétés du bois sont déterminées par le sol, l'histoire génétique et les conditions climatiques de sa région.

PARMI 4 APPELLATIONS

Nous proposons nos 4 appellations régionales exprimant chacune une typicité bien distincte avec des caractéristiques d'interaction avec le vin qui leur sont propres. C'est également une **réponse cohérente et fiable aux besoins actuels de l'élevage sous bois.**



ISLE DE FRANCE

Confère un boisé subtil et une belle longueur en bouche.



CENTRE DE FRANCE

Apporte complexité et rondeur, ainsi que richesse aromatique.



CHÊNE DE BOURGOGNE

Apporte de la structure, préserve le fruit et la minéralité.

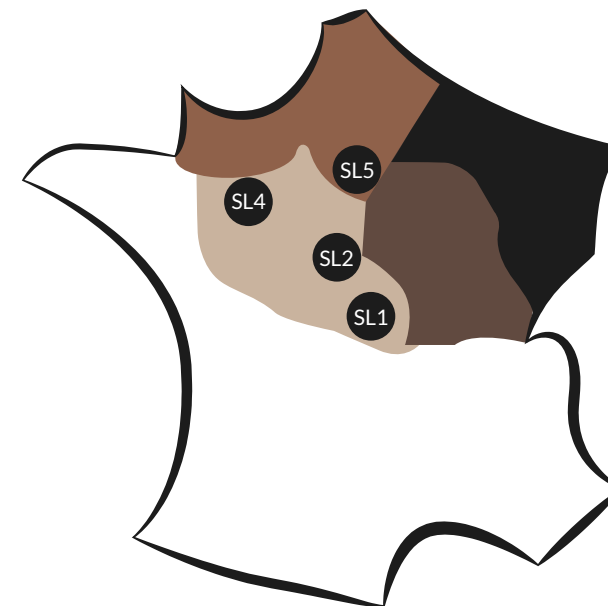


LES GRANDES VOSGES

Apporte fraîcheur, soutient le fruit et la minéralité.

PARMI 4 SÉLECTIONS

Pour aller plus loin dans la personnalisation poussée de l'élevage sous bois nous proposons des origines plus spécifiques, parmi **4 sélections issues de 4 zones géographiques plus restreintes pour en obtenir la typicité** en fonction des attentes du vinificateur.



ISSUES DE L'APPELLATION CENTRE

SÉLECTION 1

Associée par exemple au Pinot Noir.

SÉLECTION 2

Associée par exemple au Cabernet Sauvignon.

SÉLECTION 4

Associée par exemple au Chardonnay.

ISSUE DE L'APPELLATION ISLE DE FRANCE

SÉLECTION 5

Associée par exemple à la Marsanne.

Nos équipes techniques sont à votre écoute pour vous proposer les sélections appropriées.

PARMI NOS FÛTS CONCEPT



Le style DARGAUD & JAEGLÉ décliné à son paroxysme pour **apporter richesse et complexité, développer le fruit** du vin sans domination du chêne.

Assemblage de forêts sélectionnées.
Séchage pendant 3 ans avec dépilage / remplage intermédiaire des merrains après 18 mois pour homogénéiser l'exposition des pièces de bois aux différentes conditions climatiques.

Alter Ego

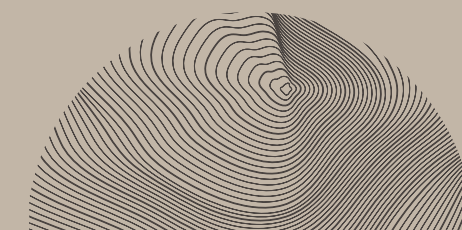
Une **approche économique** pour une réponse qualitative.

Sélection de **chênes français et européens**. Des merrains sélectionnés pour la **qualité de leur texture** préservant les qualités du vin tout en apportant **structure et rondeur**.

AUTRES BOIS

Nous vous proposons également des **essences alternatives telles que l'acacia et le chêne américain**.

Nous contacter pour les disponibilités.



CHOISIR
LA CHAUFFE
DU BOIS



Profitant de la chaleur et l'humidité apportées lors du cintrage, les fûts sont mis sur des chaufferettes alimentées par les chutes de bois.

Cette chauffe, lente, pénétrante et sans carbonisation, est ajustée suivant les demandes des clients, sous contrôle permanent d'une thermométrie infrarouge.

TEMPÉRATURE INTÉRIEURE	TEMPÉRATURE EXTÉRIEURE	DÉSIGNATION	PAR EXEMPLE
180°C	60°C	LT	Pour des vins frais, minéraux, fruités, et/ou élevages longs.
188°C	63°C	LMT	Pour des vins ne nécessitant pas un apport boisé complexe et/ou élevages longs.
195°C	65°C	MT	Pour apporter une richesse aromatique sans excès tout en respectant les caractéristiques de terroir et de cépages et/ou élevages de 9 mois minimum.
203°C	68°C	MHT	Pour apporter rondeur, gras, douceur pour des vins délicats et/ou élevages de 6 à 9 mois.
210°C	70°C	HT	Pour des vins s'accordant parfaitement avec des notes de cacao et torréfaction, avec intégration rapide des extractibles du bois et/ou élevages courts.

Concernant la disponibilité des origines de bois et des fûts concept par taille de fût, nous consulter.
Une personnalisation des fûts est possible, avec le marquage du millésime ainsi que votre logo grâce à notre système de marquage au laser.



NOS PRODUITS

NOS GRANDS CONTENANTS

Dargaud et Jaeglé c'est aussi, des moyens de production flexibles et dédiés aux grands contenants sur mesure dans le respect des règles fondamentales du métier.

Cette tradition nous l'allions à l'innovation au sein d'un atelier moderne, grâce à la mise en place d'un process chauffe/usinage unique qui permet au vin d'exprimer son fruit, son terroir et de mettre en valeur le style du vinificateur.

Un accompagnement de nos clients de leur projet initial jusqu'à leur mise en service afin de les faire bénéficier de notre expérience.



UNE PRODUCTION SUR-MESURE

Une **modularité en fonction des besoins et des contraintes de nos clients** (espaces disponibles dans les caves, géométrie et esthétique des grands contenants existants pour une homogénéité visuelle du chais, etc...).

Un **référencement numérique de toutes nos douelles pour être capable de les remplacer tout au long de la vie** de nos foudres ou de nos cuves grâce à des outils de production numériques innovants et exclusifs.

Nous proposons également une **configuration et des accessoires adaptés aux besoins** de chaque projet ainsi que la personnalisation du grand contenant avec :

- Robinetterie
- Régulation
- Calage
- Portes et trappes
- Fond supérieur inox pour les cuves
- ...



NOS PRODUITS

LES ARTICLES DE PETITE TONNELLERIE & NOS SERVICES

Nous proposons également des fûts de petit format ainsi qu'une gamme de service à destination de nos clients pour entretenir, rénover et optimiser la durée de vie de leurs contenants Dargaud & Jaeglé et Vallaurine.

Pour toute demande spécifique, contactez nous afin de l'étudier.

PETITE TONNELLERIE

De 5 à 57 L pour les primeurs notamment.

NOS SERVICES

PRESTATIONS DE SERVICE APRÈS-VENTE

Nos équipes techniques interviennent chez vous pour diagnostiquer un problème éventuel sur votre contenant et réalisent les actions correctives ou vous proposent un plan d'action.

VENTES DE FÛTS D'OCCASION

Nous vous proposons des fûts d'occasion issues de domaines partenaires de confiance. Ces fûts sont contrôlés et nettoyés dans nos ateliers avant d'être mis à disposition. Selon disponibilités.

PRESTATION DE NETTOYAGE ET DE RÉPARATION DE VOTRE PARC

Nous réalisons dans nos ateliers le nettoyage et la réparation de vos fûts D&J selon un cahier des charges strict afin de pouvoir les réentonner de manière sereine et de prolonger leur durée de vie.

NOS ENGAGEMENTS

UNE ENTREPRISE EN PHASE AVEC LA NATURE



Dargaud et Jaeglé a pleine conscience de l'importance de mettre en place des actions tournées vers le développement durable et la préservation de nos forêts.

Nos actions quotidiennes visent à réduire au maximum notre impact sur l'environnement.

AU COEUR DE NOS ENGAGEMENTS, LA RESSOURCE DE BOIS

La France depuis Colbert (XVII^{ème} siècle) est un modèle en matière de gestion durable des forêts.

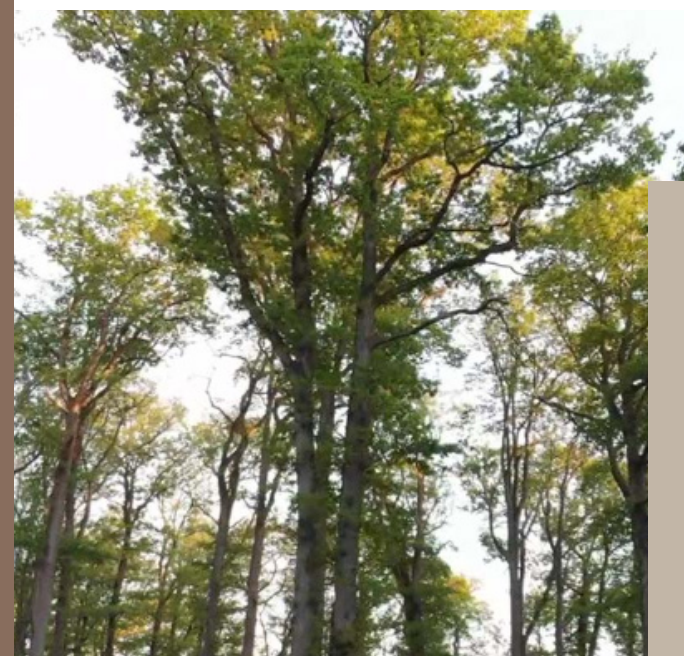
Aujourd'hui nos surfaces des forêts de bois d'œuvre sont équivalentes à celles que nous connaissons au moyen âge et sans nous tromper **nous estimons voir doubler leur production de matière première d'ici moins d'un siècle.**

Les changements climatiques pourraient avoir un impact sur la santé de nos forêts, cependant celles-ci sont sous la haute surveillance de l'ONF qui veille à la bonne santé de nos arbres et la pérennité de notre incomparable réservoir à chlorophylle.

La tonnellerie contribue à cette gestion durable car le prélèvement sur l'ensemble du massif forestier **s'élève à moins de 2%**. Elle force à la genèse de hautes futaies d'arbres séculaires car elle n'emploie pas d'arbres jeunes : **l'âge minimum pour un chêne de Tonnellerie est 150 ans.**

Le modèle français de rigoureuse gestion fait qu'aujourd'hui certaines forêts sont très peu exploitées et d'autres en plein rendement du fait de la régénération naturelle. Des appellations disparaissent donc du catalogue ONF, d'autres sont en pleine disponibilité.

Dargaud et Jaeglé, dans un souci de transparence et de meilleure compréhension a souhaité **préciser son offre de fûts sans pour autant bouleverser ce qui a été fait dans le passé mais bien au contraire asseoir la reproductibilité de la qualité qui a fait sa réputation.**



La France a compris depuis longtemps que la forêt doit répondre à **4 impératifs indissociables** qui sont :

SON **RÔLE SOCIAL** COMME ESPACE DE VIE.

SON **RÔLE ÉCONOMIQUE** COMME SOURCE DE MATIÈRE PREMIÈRE RENOUVELABLE.

SON **RÔLE DE RÉSERVE** DE LA BIODIVERSITÉ.

SON **RÔLE ÉCOLOGIQUE** COMME POUMON DE LA PLANÈTE ET Puits DE CARBONE.

DARGAUD & JAEGLÉ est certifiée FTF Fût de Tradition Française par le FCBA Centre Technique du Bois ce qui garantit notamment :

- l'**emploi de chêne français**
- la **traçabilité** des lots de bois
- l'**emploi de merrain fendu**
- le **séchage naturel** des merrains
- l'emploi d'une **main-d'oeuvre qualifiée**
- le **respect des volumes** et des dimensions
- la **qualité des surfaces internes et externes**
- la **mise en place et le respect des procédures** assurant tout au long de la ligne de fabrication la production d'un fût de qualité et de tradition.



LA QUALITÉ DE NOTRE TRAVAIL, UN VÉRITABLE ENGAGEMENT



Nous mettons un point d'honneur à garantir le contrôle de l'intégrité de nos produits sur le plan technique et sanitaire.

Tous nos bois sont minutieusement inspectés lorsque nous les recevons et donc avant leur séchage sur parc.

Plusieurs **contrôles sont appliqués dans le cycle de production** :

- Qualité de l'air / qualité de l'eau
- Contrôle d'éventuels contaminants dans le bois
- Contrôle de l'hygrométrie

En fin de chaîne de production un soin particulier est apporté au **contrôle de chacun de nos fûts ou grand contenant** dont on contrôle :

- La structure
- L'étanchéité
- L'aspect visuel

LA RSE, AU COEUR DE NOTRE STRATÉGIE

BILAN CARBONE

Soucieux de l'environnement nous avons réalisé un bilan carbone afin de mettre en évidence des pistes de progrès dans ce domaine.

Et nous avons également mis en place :

- **Intégration paysagère** de l'activité avec des espaces verts entretenus et un **projet d'arboretum autour de notre site.**
- Zones de **récupération des écoulements pluviaux** dans des bassins afin de réalimenter les nappes phréatiques tout en favorisant le développement de la faune / flore au niveau local.
- **Eco conception de nos derniers bâtiments** et une **émission sonore minimisée** vers l'extérieur et les riverains.
- **Postes de travail dans un environnement spacieux avec des surfaces vitrées** maximisées pour favoriser l'éclairage naturel et la visibilité sur l'extérieur pour nos salariés.
- **Températion et un contrôle du taux d'humidité** des bâtiments tout au long de l'année pour le confort des salariés et la préservation de notre matière première bois.
- **Extraction à la source des copeaux et sciure de bois** (récupération des poussières, stockage et combustion pour production d'énergie calorifique au niveau des ateliers et des process).

IL EST ENFIN IMPORTANT
DE NOTER QUE :

- La **recyclabilité** de nos produits finis est proche de **100 %**.
- La **réparabilité** de nos produits finis est proche de **100 %**.

RÉEMPLOI DE NOS CHUTES DE BOIS

Nous valorisons l'intégralité du bois acheté qui est une ressource précieuse.

Les chutes de production sont utilisées dans nos chaufferettes pour la cuisson des fûts.

Les autres produits connexes comme les copeaux ou la sciure sont **valorisés dans une chaudière biomasse pour chauffer nos locaux** et s'il y a surplus, ils sont valorisés par des plateformes d'énergie locales.

NOUS CONTACTER

UNE PRESENCE LOCALE ET INTERNATIONALE !

Nous sommes à vos côtés pour vous conseiller et vous assister dans l'utilisation des nos produits en termes d'entretien et de réparation.

**MEXIQUE
ET AMERIQUE DU NORD**
BARREL ASSOCIATES INTERNATIONAL
2180 OAK KNOLL AVENUE
NAPA CA 94558
TÉL : 707-226-2725
info@barrelassociates.com

FRANCE
1457 ROUTE NATIONALE
LA MAISON BLANCHE
71570 ROMANÈCHE THORINS
TÉL : +33 (0)3 85 35 51 87
contact@dargaud-jaegle.com

AUSTRALIE
TIM & KATE BAILEY
DJ BARRELS
POST OFFICE BOX 368
PENOLA SA 5277
AUSTRALIE
TÉL : +61 (0) 417 818 539
tim@djbarrels.com.au

AMERIQUE DU SUD
AMÉ DE SAINT CHARLES
SC BARRICAS SPA
VITACURA 5480, OF 112
VITACURA
SANTIAGO DE CHILE - CHILI
TÉL : +56 9 9507 2892
contact@sc-barricas.com

ESPAGNE / PORTUGAL
IBÉRICA DE TONELERÍA
SANTIAGO LILLO GARCIA
TÉL : +34 655 521 629
santiagolillo@hotmail.com

AFRIQUE DU SUD
VINOMECH (PTY)LTD
PLOT47/90
DEVONVALE
KOELENHOF 7605
PETER PECK
+27 (0) 64 754 7474
JACQUES DU PREEZ
+27 (0) 82 046 7779
info@vinomech.com

NOUVELLE ZÉLANDE
JOHN BELSHAM - WINE | FOCUS
PO BOX 47301
PONSONBY
15 WILLIAMSON AVE GREY LYNN
AUCKLAND 1021 - NEW ZEALAND
TÉL : +64 21 404454 / +64 937 81369
john@winefocus.co.nz

ITALIE / SLOVENIE
ALESSANDRO DURANTI
CONSULTANT TECHNICO-
SCIENTIFIQUE
TECHNICAL-SCIENTIFIC ADVISOR
VIA DEI PAPAVERI 3/7, CAP 34151,
TRIESTE (TS), ITALIA
MOB : +39 3404991794
alessandro@dargaud-jaegle.com

**GRÈCE / MACÉDOINE
SERBIE / CHYPRE**
BERLIN PACKAGING
4TH ROAD LAKOMA
P.O. BOX: 59
63 080 HALKIDIKI - GREECE
TÉL : +30 23990 20484
info@margo.com.gr

JAPON
紅大貿易株式会社 BENIDAI
TRADING CO.,LTD.
DAI 25 CHUO BLDG. 5F, 2-8-3,
KANDATSUKASA-MACHI, CHIYODA-
KU, TOKYO, JAPAN 101-0048
〒101-0048 東京都千代田区神田司町
2-8-3第25中央ビル5F
TÉL. +81-(0)3-3256-0551
FAX : +81-(0)3-3254-7126
sawamura@benidai.co.jp
www.benidai.co.jp

EUROPE CENTRALE
1457 ROUTE NATIONALE
LA MAISON BLANCHE
71570 ROMANÈCHE THORINS
TÉL : +33 (0)3 85 35 51 87
contact@dargaud-jaegle.com

ALLEMAGNE
CHRISTOPHE LACAILLE
AGRO + OENO PRODUCTS
GMBH
OSTSTRASSE 13
D-77694 KEHL
TÉL : 07851 4844 325
MOB. : 0171 6878 473
www.agro-oeno.com

WEINKONTOR WEGNER GBR
AM NEUBERG 4
67098 BAD DÜRKHEIM
TÉL +491717627970
info@weingut-wegner.de

SUISSE
VAUD
JOHANNES MEIER
BACHTOBELSTRASSE 76
CH – SUISSE
TÉL : + 41 79 642 75 02
johannes.meier@bachtobel.ch

VALAIS
BERNARD CAVÉ
EN CHATONEY
1867 OLLON CH – SUISSE
TÉL : +41 79 210 74 16
bernard.cave@bluewin.ch

GENEVOIS ET RESTE
DE LA SUISSE
1457 ROUTE NATIONALE
LA MAISON BLANCHE 71570
ROMANÈCHE THORINS -
FRANCE
TÉL : +33 (0)3 85 35 51 87
contact@dargaud-jaegle.com



La famille Jaeglé est également
propriétaire de la tonnellerie
Vallaurine qui propose des fûts
cintrés au feu dans un style unique
et subtil.



SIÈGE SOCIAL

1457 ROUTE NATIONALE, LA MAISON BLANCHE
71570 ROMANÈCHE THORINS
TÉL : +33 (0)3 85 35 51 87
contact@dargaud-jaegle.com

www.dargaud-jaegle.com
www.vallaurine.com