

(01/06/2007)

Coup de foudre pour les barriques bourguignonnes...

L'activité de la tonnellerie Rousseau remonte à 1954, date à laquelle **Julien Rousseau** décide de fonder sa propre activité de foudrier indépendant. Il s'agissait alors d'une activité très artisanale de fabrication et de réparation de foudres et de cuves pour la production d'alcool et de vin. Parmi ses clients la Tonnellerie Rousseau comptait déjà : L'HERITIER GUYOT, ou les HOSPICES DE BEAUNE.

Au début des années 80, **Jean Marie Rousseau** (fils du fondateur) décide de diversifier la production en lançant la fabrication de pièces type Bourgogne (228 litres). La Maison ROUSSEAU devenait le premier foudrier-tonnelier de Bourgogne.

Un procédé de double-chauffe fait l'originalité et l'intérêt des barriques de la tonnellerie ROUSSEAU. Ainsi deux méthodes de cuisson différentes sont appliquées au bois « *pour permettre de neutraliser les composés indésirables du bois comme les lactones et les aldehydes* » précise Frédéric Rousseau (directeur commercial). Ces lactones et les aldehydes engendrent notamment « *des arômes de planche, de sciure et de bois frais au début de l'élevage* », la double chauffe rend « *l'intégration bois-vin plus régulière* ». Ces nouvelles barriques conviennent notamment à des élevages courts. Deux types sont proposées :

- **Piano** pour les vins blancs. Avec notamment comme avantages de souligner le fruit, développer la fraîcheur, dynamiser en fin de bouche.

- **Allegro** pour les rouges, qui développera entre autres rondeur et structure et préservera le côté fruité

La gamme des barriques produite par la tonnellerie ROUSSEAU est très complète 114L / 225L / 228L / 300L / 450L / 500L / 600L / 800L. ainsi que la gamme des foudres en chêne (ronds et ovales). Les foudres représentant 20% de l'activité. De plus en plus de vignerons recherchent un élevage qui conserve plus de fruit. Double chauffe et barriques de grands volumes facilitent cette conservation du fruit, de la fraîcheur ...

[Pour en savoir plus](#)

copyright vitisphere®. Toute reproduction totale ou partielle des contenus est strictement interdite. Pour pouvoir les diffuser, contactez-nous.