



Tonnellerie
ROUSSEAU

In Borgogna da 1954

GUIDA PROFESSIONALE



© A.Finiste

66

Buongiorno a tutti,

Oggi siamo lieti di sapere che state aprendo le pagine del nostro catalogo e di condividere con voi le motivazioni che ci animano ogni giorno. Come la tua professione, il nostro lavoro di bottaio è una professione umana, fatta di eccellenza, passione, precisione, tradizione e storia. È un'arte che noi ci impegnamo a condividere!

Vi invitiamo a scoprire attraverso queste pagine la nostra storia, la nostra professione, o meglio i nostri mestieri di artigiani della barrique e della botte, entrambi strettamente legati. Alla Tonnellerie Rousseau, l'una non funziona senza l'altra, da generazioni. Ogni attività beneficia della competenza, del know-how e dell'esperienza dell'altra e viceversa. È una vera ricchezza e un'apertura eccezionale.

Perché costruire una barrique, perché costruire un tonneau o una botte, con quale legno, a quale scopo, per quale vino? Queste sono tutte domande a cui ci sforziamo di rispondere ogni giorno, in stretta collaborazione con voi, per i vostri vini. La nostra missione: sublimare i vostri vini, creare piacere, nel rispetto delle Persone, della Natura e della Storia. Questo è ciò che ci motiva ogni giorno! Staggonare i legni, tostarli, trasformarli, valorizzarli, seguire i nostri contenitori in collaborazione con voi, che piacere!

In questo catalogo scoprirete la nostra storia, i nostri prodotti, i nostri servizi, i nostri campi di azione e la nostra voglia di costruire insieme a voi il futuro. Non esiste una ricetta miracolosa nelle nostre professioni, dobbiamo tutti lavorare e comporre in tutta umiltà con la materia, che selezioniamo con la massima precisione. Sappiate che non risparmieremo sforzi per fornirvi risposte, soddisfazione, servizio dedicato, un rapporto solido e che tutto il team rimarrà a disposizione e darà il meglio di sé per raggiungere i vostri obiettivi, questo in tutta trasparenza e con umiltà. Vi auguriamo buona lettura e speriamo di darvi presto il benvenuto ai nostri laboratori in azione.

Al vostro servizio,
Un caro saluto e a presto,

99

Frédéric & Jean-Christophe Rousseau

SOMMARIO

PRESENTAZIONE

La nostra storia	4
Il nostro know-how	5
Il meglio del rovere Francese	6
La nostra esperienza al servizio della tua cantina	7

BARRIQUES E TONNEAUX

Laboratorio delle Tonnellerie	10
Sintesi dei profili aromatici	12
Gamma Expert	14
Gamma Tradizionale	18
Serie Confidenziale	22
Serie d'Eccezione	26
Serie d'Altrove	30

ALLEGATO DELLE TONNELLERIE

Opzioni e personalizzazione delle barriques/tonneaux	34
Dimensioni delle barriques/tonneaux	35
Supporti per barriques/tonneaux	36
Consigli per la messa in servizio, la manutenzione e lo stoccaggio delle barriques	37

BOTTI & TINI

Il Laboratorio di botti	40
Ricerca e sviluppo, novità	42
Fatto su misura	44
Fatto su misura: Forme	46
Fatto su misura: Dimensioni e volumi	47
Fatto su misura: Gli accessori	48
Fatto su misura: Le finiture	50
Botti e tini chiavi in mano	52

ALLEGATO DELLA BOTTAIA

Istruzioni per la messa in servizio di botti/tini	56
Ovunque in Francia e nel mondo	58

LA NOSTRA STORIA

Tutto è iniziato nel 1954 con Julien Rousseau. A quel tempo, ha creato la Tonnellerie Rousseau per concentrarsi sulle botti. L'azienda diventa rapidamente un'impresa familiare: i suoi 2 figli, Jean-Marie e Guy, si uniscono ai ranghi dei bottai Rousseau negli anni '70 e '80. Nel 1990, Jean-Marie Rousseau ha assunto la direzione dell'azienda, con il supporto della moglie Nicole, che è entrata in azienda per gestire la parte amministrativa e finanziaria. La generazione successiva è arrivata negli anni 2000, Jean-Christophe Rousseau nel 2001, entra nell'azienda di famiglia come foudrier (bottai specializzato nella costruzione di botti grandi), acquisendo il diploma a Cognac. Ha preso la direzione del laboratorio delle grandi botti nel 2007. Frédéric Rousseau nel 2004, dopo

aver studiato e iniziato la sua vita professionale nella finanza e nel commercio, è entrato alla Tonnellerie Rousseau come direttore delle vendite.

“Siamo caduti nella botte quando eravamo piccoli!”

Frédéric e Jean-Christophe ROUSSEAU

Questa complementarietà tra i due fratelli è la forza di questa 3° generazione, ufficialmente alla guida della Tonnellerie Rousseau dal 1° gennaio 2021. Tocca a loro contribuire alla struttura familiare che a breve festeggerà il suo 70° anniversario. Una grande storia di trasmissione che Tonnellerie Rousseau condivide con i suoi clienti: «Abbiamo clienti che ci hanno seguito sin dall'inizio. Loro stessi hanno tramandato la loro tenuta di generazione in generazione e oggi lavoriamo con i nipoti dei clienti di nostro nonno», afferma Frédéric ●



© Didier Hugue

IL NOSTRO KNOW-HOW

La Tonnellerie Rousseau è una famiglia. Ma è anche la padronanza del sapere ancestrale, immaginato dai nostri antenati Galli. Strutturato con collaboratori impegnati, bottai, fondatori, venditori e dirigenti, è un intero team dinamico che si sforza di perpetuare questo patrimonio. Tonnellerie Rousseau, irriducibili Galli? E perché no?

Composta da un team di oltre 40 persone con un'età media di soli 35 anni, la Tonnellerie Rousseau sottolinea la trasmissione della sua esperienza di bottaio.

«Quando sono arrivato, non avevo una conoscenza particolare del mestiere di bottaio», dice Olivier, che lavora con Rousseau dal 2001. La Tonnellerie Rousseau mi ha portato a fare una prova di 3 settimane. Poi le 3 settimane si sono trasformate in 20 anni! «Formato direttamente in laboratorio, Olivier è oggi Migliore Bottai di Francia (concorso prestigioso organizzato ogni 4 anni dal 1924 che riconosce la padronanza perfetta dell'operatore nei mestieri del lusso, dell'industria o dei servizi).

L'aspirazione della nuova generazione: perpetuare la profes-

sionalità portando modernità e innovazione in una continua ricerca dell'eccellenza per esaltare i grandi vini del mondo e portare piacere all'amante del vino.

Siamo orgogliosi oggi di evolverci intorno a due professioni. La produzione di barrique e la produzione di botti sono strettamente legate e ognuna ha caratteristiche specifiche in termini di materia, meccanizzazione, approccio e di enologia. Alla Tonnellerie Rousseau, l'uno non funziona senza l'altro e ognuno condivide con l'altro la propria competenza e i propri metodi. Un funzionamento che per noi è essenziale e naturale.

“Più che una professione, è una professione artistica che abbiamo il privilegio di esercitare”

Laurent, bottaio di Rousseau dal 1996

Questi due laboratori alimentano il nostro lavoro quotidiano, le nostre riflessioni ed evoluzioni, umane e tecniche.

Gli obiettivi: soddisfazione, rispetto delle persone e dei materiali, qualità, prestazioni, sicurezza e riduzione delle fatiche (DMS, polvere, ecc.). Vedi pagine 40 - 41: Laboratorio di botti ●

In tutto, non meno di 11 migliori artigiani di Francia si sono formati nella Tonnellerie Rousseau

Nella famiglia Rousseau, chiedo...

IL NONNO si è diplomato MOF nel 2004	ZIO si è diplomato MOF nel 2007	IL PAPÀ si è diplomato MOF nel 2007	IL FIGLIO si è diplomato MOF nel 2007
--	---	---	---

1954 Creazione da Julien Rousseau. L'attività si concentra sulle grandi botti e le ristrutturazioni.

1973 Jean-Marie Rousseau entra nell'azienda di famiglia.

1979 Realizzazione del laboratorio a Couchey, Côte de Nuits.

1985 Inizio dell'attività di costruzioni di barriques sotto la guida di Jean-Marie Rousseau, figlio di Julien.

1990 Jean-Marie Rousseau assume la direzione dell'azienda.

1991 Arrivo di Nicole Rousseau.

1994 Inizio dell'esportazione negli USA.

2001 Jean-Christophe Rousseau si unisce all'avventura.

2004 5 dipendenti MOF "Meilleur Ouvrier de France" tra cui Julien Rousseau, fondatore. Commercializzazione della 1° barrique della Gamma Expert con il modello PIANO®.

2004 Frédéric Rousseau entra a sua volta nella Tonnellerie.

2007 Ancora una volta, 5 dipendenti MOF, tra cui Jean-Marie e Jean-Christophe Rousseau.

2008 In riferimento ai MOF, introduzione della barrique VIDEO®.

2012 Ottenimento della certificazione PEFC.

2014/15 60 ANNI! Trasferimento dell'attività delle botti e tini in nuovi edifici a Gevrey-Chambertin.

2015 Un nuovo bottaio ottiene il titolo di «MOF».

2018 Lancio della gamma Hexagone.

2019 Impegno per la riforestazione.

2020 Ampliamento della piattaforma di stoccaggio dei legni con ristrutturazione delle aree des zones.

2021 Passaggio della gestione ai figli, i genitori vanno in pensione.

IL MIGLIORE ROVERE FRANCESE

La quercia è il punto di partenza della nostra professione di bottaio e tonnelier. Per creare le migliori barriques, le migliori botti o anche i migliori tini, la Tonnellerie Rousseau si impegna a selezionare i suoi legni con la massima cura, nel rispetto della materia e della natura.



Partnership di fiducia con i fornitori

Lavoriamo esclusivamente con partner i quali commercianti di legno di quercia e segherie, che condividono i nostri valori. Ci rivolgiamo ad aziende delle stesse dimensioni della Tonnellerie Rousseau, spesso anche tramandate di padre in figlio. Ma anche e soprattutto fornitori che hanno un approccio qualitativo irreprensibile e rispettano il materiale e le persone che compongono le loro squadre. Criteri essenziali per sviluppare una partnership di fiducia.



Tracciabilità dei materiali

A seconda della foresta da cui viene prelevato il legno di rovere, le nostre botti, i nostri tini o le nostre barriques contribuiranno in modo diverso ai vostri vini. La provenienza è quindi molto importante.

La Tonnellerie Rousseau ha il certificato PEFC dal 2012. Questo marchio garantisce una migliore tracciabilità del legno utilizzato. Proveniente da foreste francesi gestite in modo sostenibile e da fonti controllate, il rovere utilizzato dalla nostra bottegaia è accuratamente selezionato per la sua qualità e il suo utilizzo nel rispetto dell'equilibrio ambientale.



Stagionatura

È nel parco legno della Tonnellerie Rousseau, a Pouilly-sur-Saône (21), che tutta la materia prima viene consegnata, selezionata, irrigata, stagionata ed essicata. Prima di passare nelle mani dei bottai nei laboratori di

produzione, il legno viene quindi stagionato con elementi naturali per 2-5 anni in questo parco di maturazione all'aperto. Un passaggio essenziale per esaltare l'impatto che la barrique, la botte o il tino avranno nel vostro vino.



Fornitura razionale e riciclaggio

Da diversi anni Tonnellerie Rousseau si sforza di ottimizzare l'uso delle risorse naturali e di ridurre il proprio impatto ambientale. Facciamo un punto d'onore fare acquisti ragionevoli di materie prime: 1m³ acquistato per 1m³ consumato. I nostri rifiuti materiali vengono riciclati in legna da ardere per le nostre botti, ma anche in altri settori di attività come il settore energetico. Nulla si perde, tutto si trasforma!



Rimboschimento

Dal 2019, la Tonnellerie Rousseau ha partecipato a un piano di rigenerazione delle foreste francesi con Reforest'Action. Ogni anno finanziamo la piantumazione di 2.000 alberi in appezzamenti come la foresta di Ferté Vidame (28), Broindon (21) o persino Beaumont-la-Ferrière (58). Un impegno che ci sta a cuore poiché lavoriamo a stretto contatto con la natura.

LA NOSTRA ESPERIENZA AL SERVIZIO DELLA TUA CANTINA

Da oltre 60 anni la Tonnellerie Rousseau mette la propria esperienza e competenza al servizio dei grandi vini. Il nostro obiettivo? Che la qualità aromatica e meccanica delle nostre barriques, botti e tini sia all'altezza del tuo prodotto. La nostra ragione d'essere? Rispettare e valorizzare il tuo vino per contribuire a creare piacere ed emozioni.



Supporto tecnico

I nostri tecnici commerciali ti assistono sul campo per offrirti prodotti sempre più adatti ai tuoi vini e alle tue esigenze. Alla Tonnellerie Rousseau hai il tuo contatto privilegiato.

> Siamo costantemente alla ricerca di nuovi sviluppi: legno, tostature, accessori... Non si tratta di rimanere sulle nostre realizzazioni! Il nostro obiettivo? Anticipare le tue esigenze.

> Capaci di adattarsi a tutti i tipi di sensibilità e culture, la nostra parola d'ordine è rispetto e soprattutto ascolto del cliente. Tonnellerie Rousseau è presente in diversi continenti!



Un senso di servizio integrato

Garantiamo la consegna e l'installazione dei nostri prodotti in cantina. Anche il più voluminoso! E anche nelle cantine più difficili da raggiungere! Quando i vincoli di accesso o di spazio impediscono la consegna convenzionale, eseguiamo regolarmente lo smontaggio e il rimontaggio di grandi contenitori in cantina.

> Il nostro lavoro non finisce con la consegna. Per noi è fondamentale essere attenti al comportamento e allo svilup-



po dei nostri prodotti nella vostra cantina. Al di là del servizio post vendita, è un vero e proprio rapporto di partnership che instauriamo con i nostri clienti. **Ristrutturazione, modifica delle tempistiche, aggiunta di accessori, siamo sempre a tua disposizione.**

> Non esitare a consultarci per possibilità di finanziamento, le soluzioni esistono!



Rischi tecnici e microbiologici controllati

Nella realizzazione dei nostri prodotti non sono ammessi prodotti chimici, nemmeno quelli approvati dall'industria del vino.

> Tutti i legni utilizzati vengono analizzati nei nostri laboratori per garantire l'assenza di molecole indesiderate come TCA/TCP (responsabile dei gusti di tappo, muffa, sughero).

> Più volte all'anno, controlliamo la qualità dell'aria e dell'acqua nelle nostre cantine e nel nostro deposito di legname per assicurarci che non ci sia contaminazione da organo clorurati.

> Su ciascuno dei nostri prodotti effettuiamo un rigoroso test di sigillatura. Nessuna barrique, tonneau, botte o tino esce dalle nostre cantine senza aver subito una serie di test.

TONNELLERIE



LABORATORIO DELLA COOPERATIVA COUCHEY



All'inizio degli anni '80, la famiglia Rousseau vide il potenziale di produrre barrique da 228 litri, piccoli contenitori, così sono nate le prime barrique borgognone da 228L. L'inizio di una lunga serie!



Fin dalla sua creazione nel 1954, Tonnellerie Rousseau è sempre stata ancorata nel cuore della Côte de Nuits, per essere il più vicino possibile ai viticoltori. Fondata a Couchey dal 1979, l'azienda è presente tutt'oggi in questa città a sud di Digione. Oggi, lo storico sito di Couchey ospita lo stabilimento di lavorazione delle barrique, nonché la sede e l'amministrazione della Tonnellerie Rousseau. La Tonnelleria per le grandi botti ha preso sede nel nuovo edificio a Gevrey-Chambertin.



Nel laboratorio di Couchey, i nostri artigiani producono barrique e tonneaux con capacità da 114 a 600 litri. Divise in più gamme, ognuna con le proprie specificità (legno, venature, tostatura), le barrique Rousseau possono soddisfare diverse esigenze tecniche in termini di affinamento.

Costantemente all'ascolto, il nostro team tecnico e commerciale rimane a vostra disposizione per prove personalizzate di piegatura, tostatura, accessori, ecc. le prove sono consentite! Ogni settimana, non meno di 250 barrique escono dall'officina di Couchey ●

	 ORIGINE	 TIPOLOGIA DI GRANA	 PROFILO	 VITIGNO	 AFFINAMENTO	 TOSTATURA	 CONTENANCE (EN LITRES)
GAMMA EXPERT							
Piano	Assemblaggio Centro Francia	Fine semi-fine	Autentico, legno discreto, sul frutto		10 mesi e meno		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Allegro	Assemblaggio Centro Francia	Fine semi-fine	Rotondità e sucosità		10 mesi e meno		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Forte	Assemblaggio Centro Francia	Fine semi-fine	Aromi empireumatici, pane tostato, caffè moka		10 mesi e meno		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
GAMMA TRADIZIONALE							
MFC	Assemblaggio Centro Francia	Fine semi-fine	Rotondità, espressione burrata, complessità, tocco di vaniglia	 	11 a 18 mesi	    	225 228 265 300
MFE	Assemblaggio Est Francia	Fine semi-fine	Fine semifine Struttura tannica rinforzata, contributo legnoso	 	11 a 18 mesi	    	225 228 265 300
MF	Assemblaggio Tutta la Francia	Fine semi-fine	Equilibrio tra contributo aromatico e struttura del rovere	 	11 a 18 mesi	    	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
GAMMA CONFIDENZIALE							
Tronçais	Allier	Fine semi-fine	Rotondità, opulenza, generosità	 	11 a 18 mesi	    	228
Bertranges	Nièvre	Fine semi-fine	Equilibrio, eleganza e tenuta		11 a 18 mesi	    	228
Châtillon	Côte d'Or	Fine semi-fine	Struttura robustezza, vigore	 	11 a 18 mesi	    	228
Série Hexagone	Seconda della selezione di rovere	Fine semi-fine	A seconda della selezione	A seconda dell'origine del legno		    	228
SERIE D'ECCEZIONE							
Vidéo	Assemblaggio Centro Francia	Extra fine	Autenticità, legno discreto, struttura, lungo, sul frutto	 	11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)		225 228 265 300 350 400 500 600
Alto	Assemblaggio Centro Francia	Extra fine	Ricco, profondo, liscio e leggermente arrostito		11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)		225 228 265 300 350 400 500 600
MF36	Assemblaggio Francia stagionato 36 mesi	Fine semi-fine	Eleganza, discrezione, sul frutto	 	11 a 18 mesi	    	225 228 265 300 350 400 500 600
SERIE D'ALTROVE							
Rovere americano	Rovere americano	Fine e media	Rotondità, aromi di coco	 	11 a 18 mesi	    	228 500
Acacia	Francia	Fine e media	Fiori bianchi, freschezza		10 mesi e oltre	    	228 500
Rovere dell'est Europa	Rovere dell'est Europa	Fine semi-fine	Rustico, speziato	 	11 a 18 mesi	    	228 500

VITIGNI

-  rosso
-  bianco

Tutta questa gamma può essere utilizzata anche su birre e distillati

TOSTATURA E APPORTI AROMATICI

 Tostatura meccanica di bassa intensità e breve durata. Note di rovere fresco, amaro leggero per una tensione sostenuta.

 Estrazione delicata, rispetto del vitigno e del terroir. Molto dinamico.

 Estrazione profonda. La barrique passa più tempo sulla postazione di tostatura, una fiamma moderata favorisce un'estrazione più lenta e più profonda. Sviluppa aromi fruttati e floreali.

 Calore più intenso, il tempo di tostatura è più breve, ma con una maggiore intensità di fiamma. Sviluppa aromi di cioccolato fondente, moka, leggera tostatura.

 Tostatura intensa, espressione legnosa più tonica. Profumi profondi di tostatura.

 Possibilità di sviluppare la propria tostatura, consultaci.

PIEGATURA

 fuoco classico, opzione piegatura a vapore contattaci.



GAMMA EXPERT

GAMMA EXPERT

La gamma Expert è un metodo specifico di stagio-natura del legno e una tecnica di riscaldamento appositamente sviluppata per queste barriques al fine di garantire un moderato apporto legnoso e una rapida integrazione dei vini. Obiettivo? Breve invecchiamento tra 6 e 10 mesi. Facciamo la nostra propria selezione di legni (solo rovere francese) per le barriques di questa gamma.

Le Piano[®], l'Allegro[®] et le Forte[®] sono stati introdotti nel 2004 e da allora hanno dimostrato il loro valore nelle regioni vinicole francesi e internazionali!

La gamma Expert in sintesi...



Impatto legnoso moderato



Neutralizzazione del picco legnoso nella prima fase di invecchiamento



Breve stagionatura (6-10 mesi)

GAMMA EXPERT
Assemblaggio
Centro Francia



ORIGINE DEL LEGNO

Volumi disponibili: vedi pagine 12-13

Piano[®]

Una barrique sviluppata soprattutto per i vitigni a bacca bianca, che mira a mettere in risalto il frutto, portare freschezza e mineralità, preservando il terroir e la tipicità del vitigno. Sicuramente il più discreto della gamma!

 Rispetto per il frutto. Enfatizza freschezza e mineralità

 Rispetto per il frutto. Enfatizza freschezza e mineralità

 Unica tostatura: ML

 Affinamento 10 mesi e meno

Allegro[®]

L'Allegro, consigliato per i vitigni a bacca rossa, aggiungerà profondità e alcuni aromi tostati, oltre a dolcezza per dare più rotondità al vino.

 Vitigni a bacca rossa

 Armonioso, moderato contributo legnoso con un leggero complemento di note tostate.

 Unica tostatura: M+

 Affinamento 10 mesi e meno

Forte[®]

Il Forte si caratterizza per il suo contributo più legnoso, e per i suoi aromi di caffè, torrefazione. Una botte per chi vuole fare colpo, consigliata su vitigni a bacca rossa per un invecchiamento di 10 mesi o meno.

 Vitigni a bacca rossa

 Un contributo legnoso molto strutturante su tannini di rovere espressivi e generosi.

 Unica tostatura: Forte

 Affinamento 10 mesi e meno



GAMMA TRADIZIONALE

GAMMA TRADIZIONALE

La gamma Tradizionale è semplicemente la prima gamma di barriques create dalla Tonnellerie Rousseau. Testato ed approvato dalla sua uscita alla fine degli anni '90, vale a dire se è emblematico del nostro know-how! È stato sviluppato in collaborazione con i nostri clienti della Borgogna, con l'obiettivo di non essere limitato a una singola foresta, e quindi di portare regolarità al profilo legnoso. Abbiamo identificato diversi grandi gruppi di foreste per offrire prodotti riproducibili ai nostri clienti.

È anche **una gamma personalizzabile**: l'enologo può scegliere il livello di tostatura tra i 5 livelli che offriamo. Ogni barrique può quindi essere utilizzata per i vini rossi, come per i vini bianchi.

La gamma tradizionale in breve...



Regolarità nel profilo aromatico legno



Tostature personalizzabili



Affinamenti lunghi (12-15 mesi)



Volumi disponibili: vedi pagine 12-13

MFC / Assemblaggio Centro Francia

Per la nostra barrique MFC utilizziamo rovere del centro della Francia (Allier e dintorni), che, in virtù della sua composizione, apporta **rotondità e ricchezza aromatica: vaniglia, nocciola, mandorla...** La naturale dolcezza di queste querce e le note di vaniglia che in esse si sviluppano hanno decretato il successo di questi legni prima sui Grandi Cognac, poi da 30 anni sui vini di tutto il mondo.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Carnoso e rotondo, sensazione di aromi grassi, burrosi e vanigliati



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 a 18 mesi

MFE / Assemblaggio Francia orientale

Le querce della Francia orientale (Vosgi e dintorni) crescono lentamente, a causa di un clima rigoroso. Il cosiddetto rilievo di bassa montagna conferisce loro una **struttura a grane strette**. Il MFE darà quindi ai vitigni un finale **più strutturato, più vivace, più dritto, in contrasto con gli aromi di vaniglia del MFC**.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Aroma di legno fresco, influenza legnosa espressiva ed elegante



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 a 18 mesi

MF / Assemblaggio Francia

Ogni regione porta con sé la propria tipicità e un carattere marcato. La barrique MF si presenta come la perfetta sintesi di MFC e MFE, offrendo un **contributo più equilibrato, la media aurea tra legnosità aromatica e struttura. Un prodotto versatile che funzionerà bene con la maggior parte dei vini, un'interpretazione autentica e tradizionale della barrique di rovere francese.**



Vitigni a bacca bianca e rossa



Tannini fini, caratteri legnosi molto fusi



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 12 a 15 mesi

SERIE CONFIDENZIALE

SERIE
CONFIDENZIALE

SERIE CONFIDENZIALE

1 barrique = 1 foresta unica!

La serie Confidenziale mette in risalto il rovere delle foreste demaniali di Tronçais, Bertranges, Châtillon... tanti nomi che evocano i querceti più prestigiosi di Francia e persino d'Europa!

Senza dimenticare la collezione Hexagone, che privilegia il nostro terroir e le foreste francesi.

A causa della rarità di questi legni, la serie Confidenziale è disponibile solo in 228L.

La serie Confidenziale in breve...



Foresta unica



Tostatura personalizzabile



Affinamento lungo (11-18 mesi)



Volumi disponibili: vedi pagine 12-13

Tronçais

La foresta demaniale di Tronçais si estende nel cuore dell'Allier per quasi 11.000 ettari e conta una quarantina di fontane e sorgenti. È noto per aver subito una massiccia riquilificazione nel 1670 da Colbert, che lo vide come il luogo perfetto per piantare le querce che avrebbero poi fornito il legname necessario per l'industria cantieristica. Da allora, la foresta di Tronçais è acclamata per il suo rovere, ricco di polisaccaridi, che portano un'espressione burrosa e grassa e un pizzico di note di vaniglia.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Espressione grassa, naturalmente burrosa. Sentore di note di vaniglia. Tannini fini e morbidi. Precisione



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 a 18 mesi

Bertranges

La foresta demaniale di Bertranges, con i suoi 10.000 ettari, è una delle più grandi di Francia. Donata al priore di Charité-sur-Loire nel 1121, la foresta fu ampliata più volte prima di diventare la foresta demaniale di Bertranges durante la Rivoluzione.

L'attività sotterranea di questo nobile terroir (acqua e mineralità) conferisce al rovere di Bertranges un carattere elegante e una delicata struttura tannica.



Vitigni a bacca rossa



Densità tannica misurata, eleganza e nobiltà. Ricchezza di tannini



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 a 18 mesi

Châtillon

Una geografia collinare (300mt. di altitudine, «a montagna borgognona») offre un clima rigoroso a queste querce centenarie, destinate a una crescita lenta. Emblematico dello spirito borgognone, il rovere della foresta di Châtillon, naturalmente denso di polifenoli, esprime legno fresco e tannini nobili, per un apporto legnoso teso e nervoso.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Contributo legnoso teso e nervoso. Esprime legno fresco e tannini nobili di rovere



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 a 18 mesi

Collection Hexagone



Farvi viaggiare e scoprire foreste francesi prestigiose, rinomate o più riservate: questo è l'obiettivo della nostra collezione Hexagone.

Ogni anno vi proponiamo una barrique di una foresta diversa, numerata e in serie limitata, per permettervi di introdurre in cantina un prodotto innovativo e originale.

Una nuova comice che metterà in risalto la ricchezza delle nostre foreste francesi e il tuo vino!

Per la rarità delle querce selezionate, le barriques della collezione Hexagone sono disponibili solo in 228 L.

Ti invitiamo a contattare il tuo rappresentante di vendita che ti fornirà tutte le informazioni sulla barrique Hexagone in pronta consegna o a breve disponibile.

Il nostro Tour de France delle foreste è iniziato nel 2018 con Rambouillet, seguito da Bellême, Montagne de Reims, Versailles...

- Barrique da collezione
- Serie effimere e numerate
- Una nuova foresta offerta ogni anno



SERIE
D'ECCEZIONE

SERIE D'ECCEZIONE

Nella nostra Serie d'eccezione troverai le nostre barrique di alta gamma, particolarmente adatte ai tuoi vini ad alto potenziale. Dal noto Vidéo®, la nostra barrique di grana extrafine, all'Alto®, il suo fratellino entrato nel catalogo quest'anno, passando per la MF36 e il suo tempo di stagionatura naturale di 3 anni.

Scopri le nostre barriques d'eccezione - La qualità delle botti Rousseau, con un qualcosa in più!

La serie d'eccezione in breve...



Grana extra fine o lunga stagionatura



Per vini ad alto potenziale, di fascia alta



Affinamento lungo (11 mesi e oltre)

Volumi disponibili: vedi pagine 12-13



La nostra barrique, omaggio agli 11 Migliore Artigiani di Francia formati dall'azienda! **Grana extrafine, selezionata manualmente, una foglia d'oro posta a mano su ogni fondo, il Vidéo® rappresenta la nostra visione della Tonnellerie: alta, raffinata, precisa.**



Vitigni a bacca bianca e rossa



Sottolinea la freschezza del frutto, rivela la tipicità e il carattere di ogni vino



Unica tostatura: M+



Affinamento 11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)



Il fratellino di Vidéo®, lanciato inizialmente nel 2015 e in edizione limitata con il nome "60", per celebrare il 60° anniversario della Tonnellerie Rousseau! **Am-piamente acclamato sui mercati francese e di esportazione, gli abbiamo dato un posto d'onore nella nostra gamma di serie d'eccezione, sotto il nome di Alto®.**

Come il Vidéo®, Alto® beneficia di una selezione di grana extra fine. Adatto all'invecchiamento di vini strutturati, Alto® rivelerà la tipicità e il carattere di ogni vitigno.



Vitigni a bacca rossa



Impatto legnoso complesso, struttura profonda. Aggiunge consistenza, senza nascondere il frutto



Unica tostatura: M+



Affinamento 11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)

MF36

Un blend di rovere francese che ha beneficiato della stagionatura di 36 mesi. **L'essiccazione più lunga consente di contare su una stabilizzazione lenta e naturale dei legni per un impatto legnoso più discreto.**



Vitigni a bacca bianca e rossa



Leggerezza, lunghezza e tensione



Scelta di tostatura: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 mesi a 18 mesi



Tonnellerie
ROUSSEAU

SERIE D'ALTROVE

SERIE D'ALTROVE

Nonostante il nostro posizionamento sia decisamente incentrato sul rovere francese, proponiamo anche prodotti di tre specie «esotiche» con profili aromatici molto distinti, per portare originalità in cantina.

La serie d'Altrove in poche parole...



Rovere americano, acacia, Rovere dell'Europa orientale



Tostatura personalizzabile



Affinamento breve e lungo (8-24 mesi)

Volumi disponibili: vedi pagine 12-13

Rovere Americano

Barrique riservata ai clienti che desiderano amplificare gli aromi ricchi e vanigliati. Il rovere americano è dotato di grande ricchezza aromatica, apporterà tannini moderati e un bel volume al vino, tuttavia va usato con cura per evitare che i suoi aromi prendano il vantaggio sul vino.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Potenti note di cocco, vaniglia, cremose



Scelta di tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento 10 mesi e più

Acacia

La barrique di acacia è caratterizzata dall'assenza di aromi di vaniglia e frutta secca.

È interessante e originale per la sua legnosità delicata, minerale e ariosa, e per l'ineguagliabile nota floreale che apporterà ai vostri vini bianchi.

Nota, tuttavia, che non avrà la stessa complessità della barrique di rovere.



Vitigni a bacca bianca



Legno delicato e minerale, aromatico con note di fiori bianchi, poco strutturante



Scelta di tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento dai 6 mesi in su

Quercia dell'Europa orientale

Il rovere dell'Est Europa, con la sua grana molto stretta, avrà un apporto aromatico limitato, apportando note speziate e pepate e un contributo strutturante e vivace.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Note strutturanti, aromatiche, pepate, speziate



Scelta di tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 10 a 18 mesi

OPZIONI E PERSONALIZZAZIONE DELLE BARRIQUES



lavorazione del vostro legno

Possibilità di realizzare le vostre barriques con il vostro legno, dall'essiccazione delle vostre doghe nel nostro parco alla produzione delle barriques.

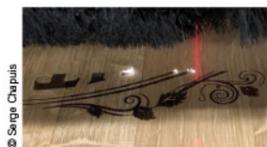


Vinificazione

Se desideri effettuare la vinificazione nei tuoi tonneaux, ti offriamo diverse opzioni:

- Installazione di un tappo di vinificazione sul fondo e valvola di scarico
- Installazione di un portello in acciaio inossidabile al tappo e valvola di scarico
- Cuneo per ruote o cuscinetti a sfera
- Possibilità di consegna con fondo aperto (fondo con-segnato a lato)
- Vari tapani

> **DISPONIBILITÀ: tutte le capacità da 500 L**



Marchatura con il proprio logo

Personalizzare le tue barriques con la marchatura laser del tuo logo è possibile questa opzione ed è offerta come ringraziamento per il tuo ordine!

> **DISPONIBILITÀ: tutte le capacità**



Cerchi specifici

Offriamo, su tutte le barrique, **cerchi zincati non verniciati o verniciati neri o nel colore che preferite**. Offriamo anche **cerchi in legno** cosiddetta «bastarda» (4 cerchi in castagno) o «tradizione» (8 cerchi in castagno) e l'opzione tradizionale con cerchi ricostituiti eco-cert su tutti i 228 L.

> **DISPONIBILITÀ: Cerchi verniciati in nero: tutte le capacità.**
4 o 8 cerchi in legno: 228 L



Cunei di rovere

Per formare una piramide di barriques, o semplicemente per spostarle più facilmente utilizzando un transpallet o un muletto, i nostri cunei in rovere sono **disponibili per tutte le capacità di barriques, da 225 a 600 L**. Richiedi il catalogo.

> **DISPONIBILITÀ: da 225 a 600 L**



Fondi di vetro

Questa è una barrique classica che darà ai vini tutte le qualità di invecchiamento ricercate nelle botti, ma che darà alla cantina **un tocco più visivo e didattico**. Per la massima resistenza, abbiamo selezionato **vetro temperato di 8mm di spessore**.

> **DISPONIBILITÀ: da 225 a 600 L**

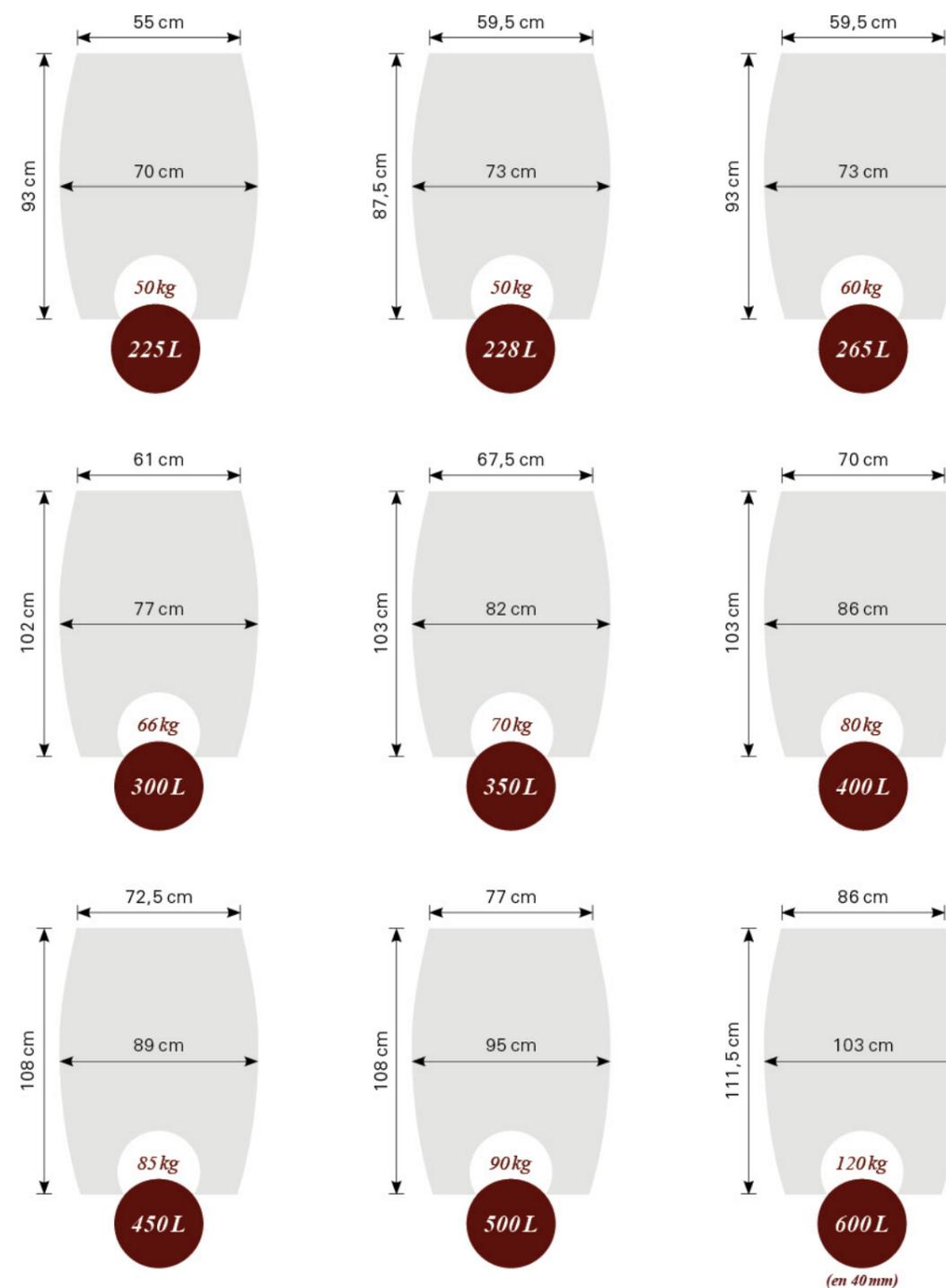


Travi inferiori in rovere

Per identificare una cuvée o un lotto, con **una piastra di rovere personalizzata** posta sul fondo delle tue barriques e riutilizzabile per ogni annata. Marchatura laser personalizzata.

> **DISPONIBILITÀ: da 225 a 600 L**

DIMENSIONI DELLE BARRIQUES

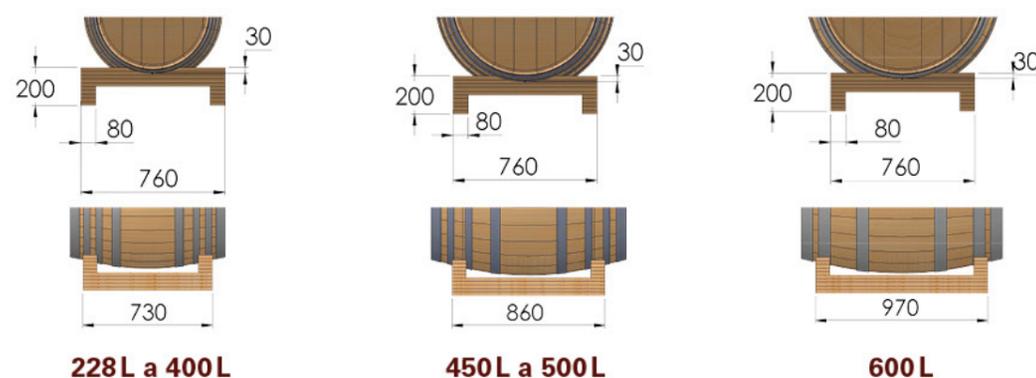


SUPPORTI DELLE BARRIQUE

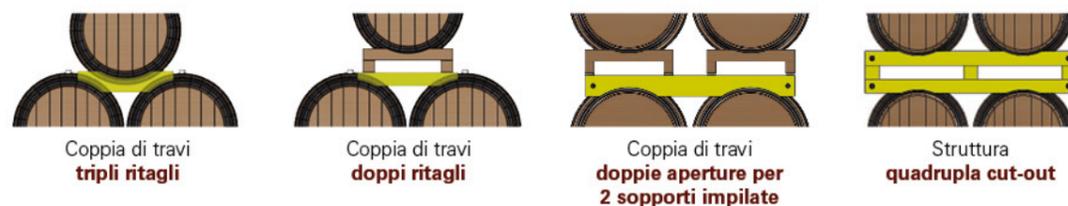
Tipologia di supporto



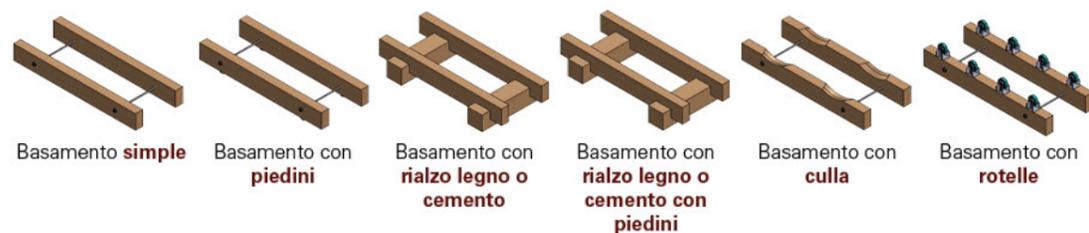
Dimensioni dei supporti individuali



Travi di sostegno per impilamento



basamenti



CONSIGLI

MESSA IN SERVIZIO E MANUTENZIONE DELLE BARRIQUES



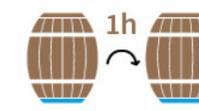
1

Riempire la barrique con **20 L d'acqua calda** (circa 40°C), filtrata non clorata.



2

Ruotare la barrique per bagnare l'intera superficie interna del legno.



3

Lasciare riposare l'acqua su ciascun fondo per 1 ora.



4

Svuotare, sciacquare e far sgocciolare.



In caso di perdite, riempire completamente la barrique e tenerla con acqua fino a quando non è completamente impermeabile.

Si prega di notare che è sconsigliato lasciare la barrique in acqua per più di 24 ore

STOCCAGGIO A LUNGO TERMINE DI BARRIQUE NUOVE



1

Lasciare le barrique coperte con la loro **pellicola di plastica**



2

Conservarle in un luogo dalle **seguinti caratteristiche**.



Tasso di umidità:
75-85%



Assenza di
correnti d'aria



Luce bassa



Coprire le parti visibili per evitare l'esposizione ai raggi UV



In generale, per preservare la qualità delle vostre barrique, **vi consigliamo di conservarle in un ambiente fresco e umido al riparo dalla luce.**

LA BOTTAIA



IL LABORATORIO DI PRODUZIONE DI BOTTI E TINI DI GEVREY-CHAMBERTIN



Dal 2015, il laboratorio per le grandi capacità è a Gevrey-Chambertin.



Edilizia eco-responsabile: luce naturale privilegiata, sistema di aspirazione intelligente, materiali ecologici, ecc.



1800m² di superficie, di cui 1500m² di laboratorio.



Maggiore comfort di lavoro per il personale: riduzione del lavoro pesante, docce e locali di riposo.

QUESTA NUOVA STRUTTURA È COMPOSTA DA 3 AREE:



Produzione



Trasformazione e stoccaggio di materia prima pronta per la lavorazione



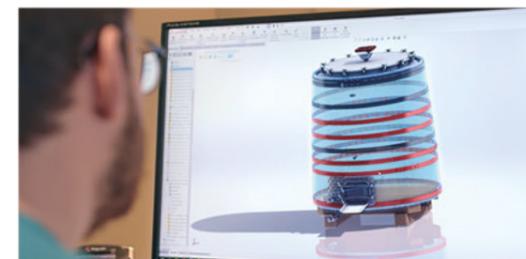
Piattaforma di stoccaggio



NUOVA MACCHINA

All'avanguardia della tecnologia, la Tonnellerie Rousseau, in collaborazione con un'azienda francese di design industriale, ha sviluppato nel 2021 un robot multimodulo in grado di scansionare, levigare, aspirare la polvere e adattarsi a tutti i tipi di forme e dimensioni di botti, e che oggi permette di ridurre le fatiche del lavoro nel laboratorio.

LAVORO SU MISURA



La fabbrica di botti di Gevrey-Chambertin lavora con voi, il più vicino possibile alle vostre esigenze e alle vostre problematiche. Il nostro ufficio di progettazione integrato elabora il vostro progetto in base ai vostri vincoli architettonici (cantina a volta, accesso limitato) o tecnici (esigenze tecniche o ricerca del comfort lavorativo).

Ogni pezzo è unico!

Ci occupiamo di progettare la botte o il tino per voi e per la vostra cantina con pieno supporto dallo studio iniziale del progetto alla sua realizzazione, alla sua installazione e anche dopo:



Il nostro team interviene **dalla fase progettuale della cantina.**



Eseguiamo **planimetrie con una forza di proposta tecnica** che unisce competenza enologica, logistica di cantina e competenza di bottaio per offrirvi i prodotti più adatti (forma, volume, passerella, ecc.).



Vi **supportiamo fino alla consegna e al montaggio** dei vostri grandi contenitori in loco.



Il nostro lavoro non si ferma qui: seguiamo anno dopo anno gli assaggi e gli aspetti tecnici (aggiunta di accessori, logistica, ecc.).



RICERCA, SVILUPPO E INNOVAZIONE

La ricerca e lo sviluppo sono essenziali per l'impianto di bottaia Rousseau. È perché è sempre all'ascolto che il nostro team si innova e si evolve.

Alla Tonnellerie Rousseau, la ricerca e lo sviluppo non conoscono confini. Anche a 9.000 km di distanza troviamo le soluzioni ai vostri problemi! In una storica tenuta della Napa Valley, California, la Tenuta Mayacamas fondata nel 1889, abbiamo ottimizzato gli spazi creando una passerella su misura posizionata su una serie di botti ovali da 45hl.



Innovazioni nelle strutture ma anche nelle forme!

La bottaia Rousseau immagina e disegna anche nuove forme, come una botte Ove.



NOVITÀ

GAMMA IBRIDA



Frutto di un'ispirazione di produttore sia di barriques che di botti, la nostra gamma ibrida permette di unire il piccolo volume della barrique **alla robustezza, longevità e praticità di una botte**. Visto il loro spessore e della

tostatura lunga, queste piccole botti avranno **un basso impatto legnoso, molto rispettose dei vostri vini**.

Personalizzabili, possono essere accessoriati a vostro piacimento, come una barrique o come una botte.

NOVITÀ

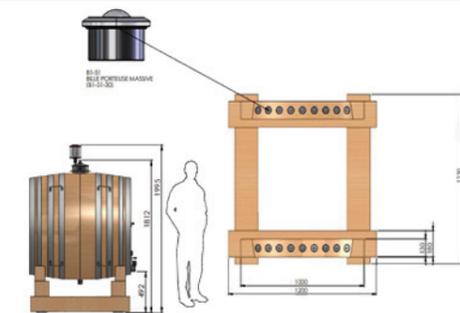
FR360°

LA BOTTE ROTATIVA



La FR360° è una botte rotonda in rovere francese, con accessori personalizzabili, posizionata su un unico sistema di supporto a cuscinetti.

La culla è dotata di cuscinetti a sfera in acciaio inox che rendono molto agevole il movimento di rotazione, manovrabile da un solo operatore, per botti fino a 12hl. Un sistema discreto ed efficiente, che permette di fare girare completamente e facilmente la botte su se stessa.



NOVITÀ

TINO InOak

UNIONE DI UN TINO TRONCOCONICO IN ROVERE E UN TINO IN ACCIAIO INOX CON CAPELLO MOBILE



Flessibilità del tappo galleggiante, tecnicità del tino troncoconico e autenticità del legno. Tonnellerie Rousseau si impegna a innovare e fornire soluzioni di invecchiamento e vinificazione ai propri clienti. Per rispondere al problema della variabilità del raccolto e alla necessità di flessibilità dei contenitori da cantina, proponiamo una soluzione che offre l'adattabilità di volume del tappo galleggiante mantenendo i vantaggi del tino troncoconico.

Abbiamo adattato questo prodotto tecnico integrandolo nel tino di legno per una resa estetica autentica e calda. Il tino ibrido è il riuscito connubio tra prestazioni, modernità e tradizione delle botti!



Per ricevere le schede tecniche complete o per qualsiasi domanda riguardante questi 2 nuovi prodotti, non esitate a contattare il nostro team commerciale.



FATTO SU MISURA



1
FORMA



2
DIMENSIONI / VOLUMI



3
ACCESSORI



4
FINITURE

IL VOSTRO CONTENITORE GRANDE IN 4 TAPPE: FORMA

BOTTE

ROTONDA



OVALE



OVE



PER TUTTE LE FORME

- > Versatilità grazie ad un'ampia gamma di accessori (vinificazione + affinamento)
- > Rovere francese e tostatura controllata per un miglior rispetto del vino
- > Ossigenazione controllata
- > **Discreto impatto del legno** grazie alla **tostatura controllata e all'effetto volume**
- > **Positivo impatto finanziario** sul costo dell'affinamento
- > Ottimizzazione dello spazio
- > Miglioramento della logistica della cantina
- > Prodotto **estetico** in cantina
- > Inerzia termica

SPECIFICITÀ DELLA BOTTE

- > Qualità del legno equivalente alla qualità della doga della barrique per una migliore affidabilità e durata del prodotto

TINO

DI VINIFICAZIONE



DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO



SPECIFICITÀ DEI TINI

- > Fissazione del colore mediante vinificazione in legno
- > Polimerizzazione dei tannini da fermentazione
- > Controllo della temperatura
- > Immersione del cappello facilitata dalla forma troncata



1
FORMA



2
DIMENSIONI /
VOLUMI



3
ACCESSORI



4
FINITURE

IL TUO GRANDE CONTENITORE IN 4 TAPPE: DIMENSIONI E VOLUMI

HO UN VOLUME DETERMINATO

Vi proponiamo il volume più pratico per la vostra organizzazione: multiplo di 5 hl, multiplo del volume della tua pressa...

BOTTE OVE >> Volume a scelta, dimensioni consultateci.

BOTTI ROTONDE

	VOLUME (in hl)	LUNGHEZZA (in cm)	DIAMETRO MAGGIORE (in cm)	DIAMETRO DITESTA (in cm)
	10	126	126	114
C6	13,70	140	138	127
	15	142	142	131
	20	155	154	142
C10	22,80	164	160	146
	25	166	166	152
	30	176	175	160
C15	34,20	184	182	166
	35	184	184	168
	40	192	192	175
C20	45,60	202	199	181
	50	206	205	187
	55	212	212	193
C25	57,00	214	195	214
	60	218	219	201
	65	224	224	206
	70	230	229	210
	75	234	235	216
	80	240	239	219

BOTTI OVALI

	VOLUME (in hl)	LUNGHEZZA (in cm)	DIAMETRO MAGGIORE CENTRALE (in cm)	DIAMETRO MINORE CENTRALE (in cm)	DIAMETRO MAGGIORE DITESTA (in cm)	DIAMETRO MINORE DITESTA (in cm)
	10	138	139	125	107	93
C06	13,70	154	150	134	112	100
	15	158	157	141	118	102
	20	172	173	155	129	111
C10	22,80	176	176	160	132	120
	25	184	183	164	139	120
	30	196	196	175	146	125
C15	34,20	200	201	183	151	137
	35	204	204	183	154	133
	40	212	213	191	161	139
C20	45,60	220	216	196	162	146
	50	228	228	204	172	148
	55	234	235	211	177	153
C25	57,00	235	232	212	174	159
	60	240	241	221	181	161
	65	248	248	227	186	165
	70	252	253	232	190	169
	75	258	259	237	194	172
	80	264	264	241	198	175

Per le botti di volume da 60 a 80 hl: consigliato uno spessore di 60 mm.

>> Consultateci

TINO TRONCO-CONICO

	VOLUME (in hl)	ALTEZZA (in cm)	DIAMETRO INFERIORE (in cm)	DIAMETRO SUPERIORE (in cm)
	10	126	126	104
1T	12,64	120	142	120
	15	142	142	119
	20	154	155	131
S10	22,80	160	164	142
2T	25,44	160	170	144
	30	176	176	151
S15	34,20	182	184	160
	35	184	183	158
3T	38,09	184	190	164
	40	192	191	166
S20	45,60	184	214	184
4T	50,97	188	214	188
	55	210	211	184
S25	57,00	206	220	194
	60	216	216	190
S30	63,37	218	220	194
	65			
S30	68,40	242	220	194
	70	226	227	200
6T	76,16	260	220	194
	80	236	237	209
7T	88,80	290	224	198
8T	101,49	330	224	198

HO UNO SPAZIO LIMITATO, DEVO OTTIMIZZARLO

- > Prendiamo **le misure** della vostra cantina, porta, ascensore, tinaia...
- > Studiamo il **vostrò progetto**
- > Vi offriamo **le forme, i volumi e le dimensioni** per ottimizzare lo spazio
- > Elaboriamo **la planimetria del prodotto e una planimetria** della cantina per occupare lo spazio e vi proponiamo una planimetria completa della vostra cantina
- > Possibilità di **assemblare in loco la vostra botte.**



ESEMPIO: Vincolo, tecnica ed estetica. Usa più volume possibile mantenendo le facciate della stessa dimensione



1
FORMA



2
DIMENSIONI / VOLUMI

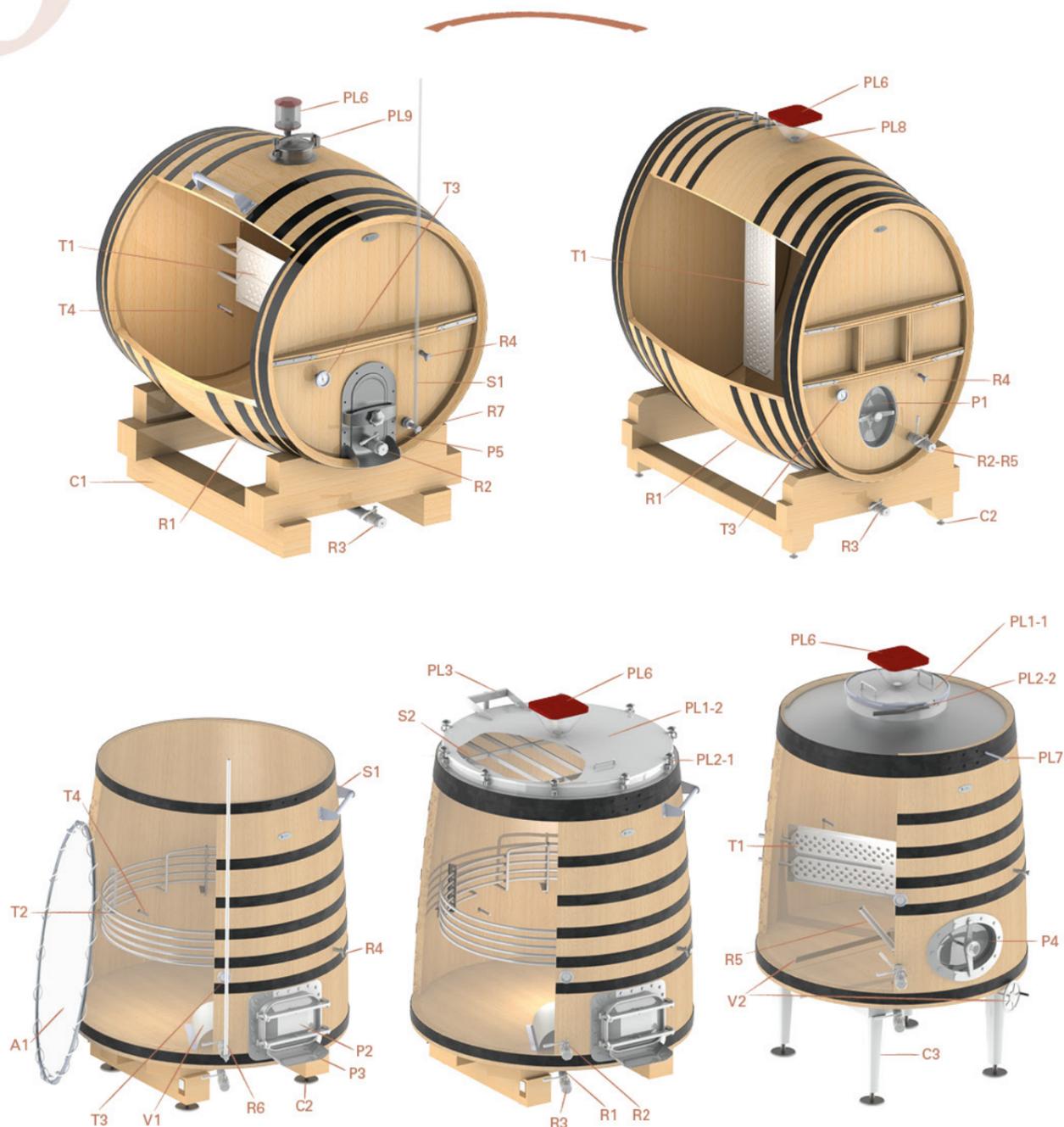


3
ACCESSORI



4
FINITURE

IL VOSTRO GRANDE CONTENITORE IN 4 TAPPE: ACCESSORI



ACCESSORI COMUNI

BOTTI E TINI

R RUBINETTI IN ACCIAIO INOX

R1 Valvola di scarico totale + tappo*

R2 Valvola di scarico 40/50 - Mâcon / DIN /Gorrolla...*

R3 Tubo + valvola di scarico totale 40/50 - Mâcon / DIN / Gorrolla...*

R4 Assaggiavino + prolunga: classico, con chiave*

R5 Scarico totale

R6 Rubinetto di segna livello con cannuccia in vetro o in cristalplast

R7 Rubinetto di livello fisso con tubo (regloa inox in opzione)

PL CHIUSURE

PL6 Chiusure: silicone, colmatore Bellot VOG*, chiusino con valvola di sfiatto

T TERMOREGOLAZIONE

T1 Piastra refrigerante

T3 Termometro

T4 Thermowell

C SUPPORTO

C1 Supporto di rovere con piastre inox*

C2 Piedini regolabili in acciaio inox

C3 Supporto inox

ACCESSORI COMPLEMENTARI

BOTTI

P PORTELLE PER BOTTI

P1 Porta ovale in acciaio inox, orizzontale o verticale*

P5 Porta semi ovale in acciaio inox Rieger

PL CHIUSINO E TAPPO BOTTI

PL8 Conico filettato inox*

PL9 Portella per microvinificazione diam. 22 cm

S SICUREZZA BOTTI

S1 Attacco scala

*Accessori inclusi nelle serie C e CO

ACCESSORI COMPLEMENTARI

TINI

PL TESTA SUPERIORE IN ACCIAIO INOX TINI

PL1-1 Chiusino, diametro a scelta

PL1-2 Chiusino ad apertura totale

PL2-1 Chiusura micrometrica

PL2-2 Chiusura a morsetto

PL3 Cerniere

PL4 Forca

PL5 Corona in acciaio inox con capello flottante (contattaci)

PL7 Tubo antiritenzione

V VINIFICAZIONE TINI

V1 Griglia di filtrazione

V2 Batonnatore

T TERMOREGOLAZIONE TINI

T2 Serpentino - Vedi opzioni comuni

P PORTE CUVES

P2 Porta rettangolare posizione alta o filofondo

P3 Gocciolatoio su porta rettangolare

P4 Porta ovale in acciaio inossidabile

S SICUREZZA TINI

S1 Attacco scala

S2 Griglia di sicurezza

A ACCESSORI VARI TINI

A1 Coperchio alimentare per tino di vinificazione



1
FORMA



2
DIMENSIONI / VOLUMI



3
ACCESSORI



4
FINITURE

IL VOSTRO CONTENITORE GRANDE IN 4 TAPPE: FINITURE

SUPPORTO

Supporto in rovere o inox, piedini inox fisse o rego-labili, sagoma personalizzata, ecc.



- **Rovere** ● **Supporto standard a doppio ingresso**



- **Rovere** ● **Piedino rovere regolabile in acciaio inossidabile**
- **Forma classica Rousseau**



- **Rovere** ● **Supporto rialzato**
- **Piedino rovere regolabile in acciaio inossidabile**



- **Supporto in acciaio inox** ● **Piedini regolabili**



- **Supporto in acciaio inox con accesso per carrello elevatore**



- **Supporto a culla in pietra (contattaci)**

STRUTTURA

Struttura in acciaio inox



Struttura Piramidale Rovere



FINITURA

Non verniciato



Verniciato



Olio di lino



LOGO

Marcatura laser
(solo botti)



Su piastra di rovere

Vinile



Su testa anteriore (<30hl)

Piastra metallica
(su botte e su tino)



(Per il costo consultaci)

COLORE DEI CERCHI

Zincato non verniciato



Acciaio inox



Verniciato di nero



Altri colori a vostra scelta



A large pile of dark brown coffee beans, likely Arabica, is shown in a wooden container. The beans are piled high, filling most of the frame. The container's walls are made of dark, polished wood, with vertical planks visible. The lighting is warm, highlighting the texture of the beans and the grain of the wood. The overall composition is a close-up, top-down view of the coffee beans.

CHIAVI IN MANO

CONTENITORI GRANDI CHIAVI IN MANO

Una botte o un tino chiave in mano con gli accessori più comuni a seconda del vostro uso: vinificazione o affinamento

AFFINAMENTO IN BOTTI

Botti rotonde: referenza **C** - **Botti Ovali:** referenza **CO**
Volumi corrispondenti a multipli di 228L



Modelli disponibili:

BOTTI ROTONDE	BOTTI OVALI	VOLUME ESPRESSO IN HL
C6	CO6	13,70
C10	CO10	22,80
C15	CO15	34,20
C20	CO20	45,60
C25	CO25	57

Accessori inclusi:

Valvola di scarico
Gomito e tubo inox + valvola di scarico totale
Portella inox ovale o semi ovale
Assaggiavino
Colmatore Bellot "VOG"

AFFINAMENTO IN TINO

Tino di affinamento con chiusura superiore e accessori: referenze **S**
Volumi corrispondenti a multipli di 228L



Referenze disponibili:

TINO	VOLUME IN HL
S10	22,8
S15	34,2
S20	45,6
S25	57
S30	68,4

Accessori inclusi:

Valvola di scarico
Valvola di scarico totale
Chiusino di 600mm
Assaggiavino
Colmatore Bellot "VOG"

TUTTE LE NOSTRE REFERENZE CHIAVI IN MANO INCLUDONO:



Supporto con piedino di protezione inox



cerchi dipinti



Vernice



Marchatura del logo cliente



Possibilità di aggiungere accessori
>>Vedi appendice pagina 52

VINIFICAZIONE IN TINO APERTO

Tino di vinificazione aperto senza chiusura superiore: referenza **T**
Volumi corrispondenti a multipli di 12,64hl (1 tonnellata di vendemmia)



Referenze disponibili:

TINO	VOLUME ESPRESSO IN HL
1T	12,64
2T	25,44
3T	38,09
4T	50,97
5T	63,37
6T	76,16
7T	88,8
8T	101,49

Accessori inclusi:

Valvola di scarico
Guarnizione conica (scarico) da 4T

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO IN TINO

Tini di vinificazione e affinamento con chiusura superiore e accessori: referenza **ST**
Volumi corrispondenti a multipli di 12,64 hl (1 tonnellata di uva)



Referenze disponibili:

TINO	VOLUME IN HL
4ST	50,91
5ST	64,56
6ST	76,63
7ST	89,25
8ST	101,93

Accessori inclusi:

Valvola di scarico
Valvola di scarico totale
Porta rettangolare in acciaio inox a filo fondo + bavaglino
Chiusino da 1400mm
Assaggiavino
Colmatore Bellot «VOG».

ISTRUZIONI PER LA MESSA IN SERVIZIO DI GRANDI CONTENITORI

STOCCAGGIO

Dove conservare questo contenitore prima dell'uso, vi invitiamo a seguire alcune regole per sfruttarne tutte le potenzialità e non danneggiarlo. Il legno è un materiale vivo, quindi fragile.

Sono necessarie alcune precauzioni:

 **Non rimuovere l'imballaggio** prima della preparazione e del posizionamento finale del prodotto.

 **Il luogo di conservazione deve essere temperato** (temperatura massima di 20°C / igrometria compresa tra 75% - 85%). de 20°C / Hygrométrie comprise entre 75% - 85%).

 **Troppa luce può degradare il prodotto e contribuire ad un'asciugatura più rapida.** Se l'area di stoccaggio è piuttosto secca, non esitare ad innaffiare il terreno per aumentare l'umidità dell'area di stoccaggio. **Non conservare mai questo tipo di materiale in un ambiente eccessivamente secco o all'aperto.**

PREPARARE IL VOSTRO CONTENITORE GRANDE

1 Riempimento

Tutti i nostri grandi contenitori sono riempiti d'acqua per 48 ore prima della spedizione, **tuttavia si consiglia di riempirli completamente d'acqua, soprattutto se il prodotto è stato immagazzinato o trasportato per diverse settimane.** Questa operazione permette al legno di tornare nella sua posizione iniziale, e quindi di limitare il fenomeno delle infiltrazioni.

Se non volete riempirlo d'acqua, risciacquate bene il tino o la botte prima di utilizzarla per la prima volta.

Usate acqua pulita (filtrata, non clorata) e riempite completamente la botte. È importante non far ristagnare l'acqua e cambiarla regolarmente per una settimana.

2 Lavaggio del contenitore

Eseguire un **risciacquo a bassa pressione** per rimuovere le impurità residue

3 Drenaggio

Dopo il drenaggio, la vostra botte/tino è pronta ad accogliere il vino

MANUTENZIONE REGOLARE

Al fine di garantire una buona longevità dei tini o delle botti di invecchiamento, e di preservarne le qualità meccaniche, si consiglia di lasciarle sempre piene e di riempirle subito dopo ogni svuotamento.

1 Scarico

Subito dopo lo scarico, **sciacquare il tino con acqua pulita e ripetere l'operazione di pulizia.** Quindi procedere con lo sgocciolamento.

2 Stoccaggio del contenitore vuoto

Se è necessario conservare il contenitore vuoto per alcune settimane, deve **essere conservato in un luogo con temperatura e umidità adeguate (Max. 20°C / Igrometria 75 - 85%).**

3 Asciugatura

Dopo aver lavato e sciacquato il contenitore dovrebbe essere asciugato. Questa è una condizione necessaria per la sua buona conservazione.

Approfittate di questa operazione per effettuare un controllo visivo (per prevenire la comparsa di muffe) e un controllo olfattivo.

Ripetete l'operazione di pulizia-risciacquo-asciugatura-traspirazione tutte le volte che lo ritenete necessario.

LAVAGGIO A VAPORE:

Sebbene il lavaggio a vapore abbia dei vantaggi, è necessario prendere delle precauzioni perché il suo utilizzo può danneggiare irreversibilmente il prodotto:

Non più di 1 minuto per HL e 60 minuti al massimo in tutto

Tenere tutte le valvole, il tappo e la porta aperti durante il lavoro a vapore

Non chiudete prima che il prodotto si sia raffreddato (rischio di depressione che provocherebbe lo spostamento delle doghe e delle basi)

Risciacquate con acqua fredda e asciugare bene prima di solforare e della chiusura.

PER UNA BUONA ASCIUGATURA

- 1 Aprite tutti i rubinetti, nonché i portelli e le porte per avere la massima ventilazione.
- 2 Utilizzando uno o più ventilatori, ventilare l'interno del contenitore per più giorni se necessario (evita fenomeni di muffa).
- 3 Chiudere con cautela il contenitore.
- 4 Solforare il contenitore perfettamente asciutto in ragione di 2g/ettolitro.
- 5 Rinnovare regolarmente l'operazione di solforatura (circa una volta al mese).

Consultate il vostro enologo per quanto riguarda la dose di zolfo da utilizzare per ogni operazione

MANUTENZIONE ESTERNA

 Potrebbe essere necessario ridipingere i cerchi della vostra botte e applicare una nuova mano di vernice ogni due o tre anni.

 Grandi contenitori vengono usati in uno spazio di lavoro, possono essere macchiati dal vino. Per rimuovere una macchia fresca, utilizzate una spugna umida, per una macchia più vecchia e secca, carteggiate e applicate una vernice idonea al contatto alimentare.

 C'è il rischio di condensa su porte e teste in acciaio inox (cosa normale), una semplice passata di un normale straccio può evitare di macchiare il legno in modo permanente.

 In laboratorio utilizziamo prodotti specifici, studiati per l'utilizzo in ambienti alimentari. **Prima di scegliere i tuoi materiali, vi invitiamo a contattare il rappresentante locale della Tonnellerie Rousseau**, in modo che possa inviarvi i riferimenti dei prodotti utilizzati o prodotti equivalenti.

OVUNQUE
**IN FRANCIA
E ALL'ESTERO**



Sede legale & Tonnellerie:

ZA de Champys
21160 Couchey
FRANCE

Fabbrica delle botti e tini:

Route de Saulon
21220 Gevrey-Chambertin
FRANCE

contact@tonnellerie-rousseau.com



**Tonnellerie
ROUSSEAU**

Uniamo i nostri talenti!



+33 (0)3 80 52 30 28  contact@tonnellerie-rousseau.com

Sede legale & Tonnellerie: ZA de Champys - 21160 Couchey - FRANCE

Fabbrica delle botti e tini: Route de Saulon - 21220 Gevrey-Chambertin- FRANCE



www.tonnellerie-rousseau.com