



Tonnellerie Rousseau Père & Fils



Complément d'informations « Grands Contenants »



I - Bois / Provenance



De la forêt à notre parc à bois...

Nos chênes sont stabilisés et affinés sur un protocole de séchage naturel d'un minimum de 36 mois. Nous les débitons pour faire de l'avivé (bois scié de section rectangulaire ou carrée) que nous stockons pendant une durée supplémentaire dans notre parc à bois (possibilité d'allonger cette période pour des programmes spécifiques sur demande).

La plupart de nos offres commerciales sont rédigées avec un bois d'une épaisseur de 50 mm. Celle-ci est une épaisseur finie, nous achetons nos plots sur un standard de 54 mm ou de 65 mm d'épaisseur, mais nous réservons les bois les plus épais pour la production de gros foudres (volume supérieur ou égal à 60 hectolitres). Les cuves tronconiques, quant à elles, prévoient une épaisseur standard de 50 mm finie pour des capacités allant jusqu'à 100 hectolitres.

S'agissant de l'origine de nos chênes, nous achetons exclusivement des bois issus de futaies françaises, principalement dans le Centre de la France, chez des fournisseurs certifiés PEFC (norme de gestion durable des forêts).

Les critères de choix sont les suivants :

droit de fil (absence de fil coupé), sans veine, absence de nœud (tous les 2 m maxi) et de défauts (critiques et visuels), grains mi-fins.

Bois pour produits d'élevage (foudres ronds, ovales et cuves fermées) :

quartiers et faux quartiers (plateaux dans le centre du plot, apparentés qualité merrain, rayon médullaire horizontal). Cette sélection doit être stricte et rigoureuse pour respecter l'intégrité de nos produits.

Bois pour produits de vinification :

quartiers, faux quartiers et redosses (premiers plateaux de découpe – du haut et du bas – rayon médullaire vertical). La sélection est plus souple dans la mesure où ces produits sont destinés à recevoir de la matière solide.

Nous réceptionnons tous les plots chez nos fournisseurs et les vérifions un par un avant la programmation de la livraison sur nos sites.

Par ailleurs, nous tenons à préciser que nous analysons systématiquement tous les bois utilisés dans nos ateliers pour garantir l'absence de molécules indésirables de type TCA/TCP (responsables des «goûts de bouchon - moisi - liégeux»).

Ces analyses sont réalisées par un laboratoire indépendant.

Des certificats d'analyse TCA/TCP sur le ou les lot(s) utilisé(s) pour la production de chaque contenant sont à votre disposition le cas échéant.



2- Chauffe

Les opérations de préchauffage et de cintrage sont réalisées à la vapeur pour éviter les phénomènes de casse.

Les opérations de chauffe durent de 6 à 7h (suivant le volume, le produit et votre choix).

Ces cuissons sont réalisées au feu de bois (chutes de chêne) dans le respect de la tradition.

L'objectif de la cuisson des grands contenants est de neutraliser l'agressivité du bois et des goûts boisés trop intenses, et ainsi de réduire voire de supprimer les arômes empyreumatiques (que l'on peut retrouver avec une utilisation de plus petits contenants type pièces/barriques).

Lors de la fabrication des grands contenants, la cuisson est dans 95% des cas, une chauffe dite «Moyenne-Longue», peu colorée d'aspect et qui favorise la pénétration en profondeur.

L'utilisation de grands contenants permettra principalement un travail sur la texture des vins et leur longueur.



Les étapes de la chauffe...

3- Contrôle d'étanchéité



Chaque fabrication est soumise à 2 contrôles d'étanchéité (eau).

Le premier est pratiqué en cours de production après la pose des fonds, le second quant à lui intervient en phase finale par remplissage total du contenant et mise sous pression pendant 2 heures. Seule la paraffine agréée pour un contact alimentaire est autorisée pour corriger une étanchéité de douelle.

Les contenants sont égouttés puis ventilés après contrôle, et sont parfaitement secs avant emballage, afin d'éviter l'apparition de moisissures pendant les phases de stockage et de transport.



4- Contrôle sanitaire



Nous nous engageons à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires afin de garantir des fabrications dans des conditions générales optimales, notamment en contrôlant et en maîtrisant les risques liés à la pollution par les organochlorés des ambiances de travail et de l'eau.

Tous les produits entrant dans la fabrication des foudres et cuves étant susceptibles d'être en contact avec le vin sont agréés pour un contact alimentaire et une fiche d'alimentarité peut vous être fournie sur simple demande (vernis, paraffine, mastic, etc.).

Aucun produit chimique même agréé par l'industrie vinicole n'est autorisé dans la fabrication de nos grands contenants.

À noter que les goûts dits « moisissés ou liégeux » font l'objet d'une attention toute particulière (possibilité de certificat TCA-TCP).

Un travail de fond réalisé avec l'aide d'un laboratoire indépendant mondialement reconnu a abouti à une série de mesures visant à éviter tous risques de contamination.

Ces mesures regroupent :



- des contrôles d'ambiance (zones de stockage, zones de production et véhicules logistiques) ;
- des contrôles de matières premières sur le parc et dans les zones de production ;
- des contrôles de produits finis ;
- le contrôle et la filtration systématique de l'eau ;
- une procédure de chargement de containers dite de « confinement d'une éventuelle contamination ».

5- Garantie & SAV

Depuis sa création en 1954, la Tonnellerie Rousseau a formé 10 Meilleurs Ouvriers de France dont 3 générations dans la famille Rousseau. Cette démarche s'inscrit dans la volonté, d'une part, de former les tonneliers au travail d'excellence, et d'autre part, de vous fournir une équipe composée de l'élite de la Tonnellerie Française.

En France, comme à l'Export, des solutions SAV sont à la disposition de nos clients.

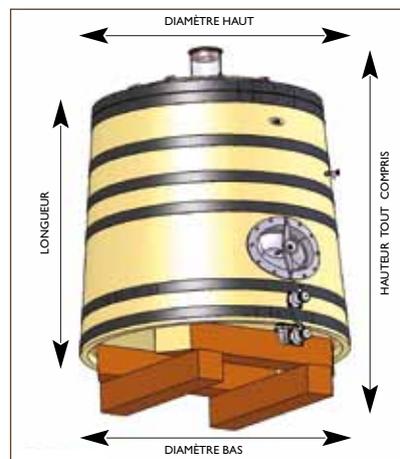
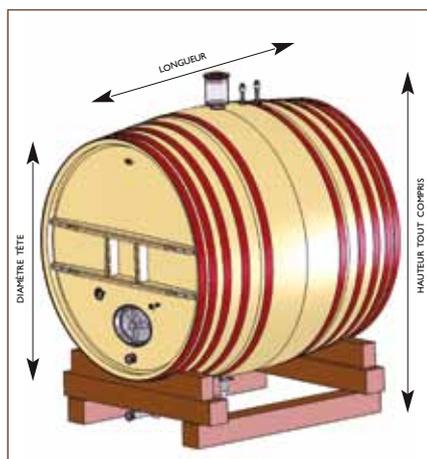
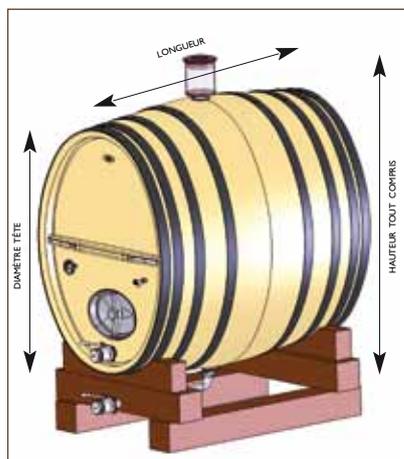
Avec plus de 17 destinations, la Tonnellerie Rousseau a mis en place un réseau actif qui fournit un interlocuteur sous 48 heures pour répondre aux problèmes rencontrés.

Nos cuves et foudres sont garantis 2 ans à compter de la date de livraison dans les conditions normales de fonctionnement et d'entretien (décrites dans nos documents).



6- Livraison et mise en place

Avant toute chose, il convient de vérifier les dimensions du contenant, les dimensions de la porte d'accès à la cuverie (ou chai) et les dimensions de l'emplacement final. Vous pouvez vous référer aux dimensions figurant sur les devis pour effectuer les vérifications nécessaires.



Nos prix s'entendent Hors Taxe, départ usine (transport non inclus, ouvrage monté)

Il est cependant possible d'inclure le transport et la mise en place, voir l'assemblage sur place des contenants.

Ce sont des opérations réalisées régulièrement.

Afin de procéder à la livraison dans de bonnes conditions, il est nécessaire d'être équipé d'un chariot élévateur de 2.5 tonnes au moins (informez-nous le cas échéant de la disponibilité de ce type d'équipement au préalable).

Enfin, bien que toutes les dispositions aient été prises pour éviter toutes fuites éventuelles, nous vous recommandons un contrôle lors de l'installation finale par une mise en eau progressive.

Jean-Marie Rousseau
Meilleur Ouvrier de France



TONNELLERIE ROUSSEAU PÈRE & FILS

Z.A. des Champy - 21160 COUCHEY - BOURGOGNE - FRANCE

TÉL. 33 (0)3 80 52 30 28 - FAX 33 (0)3 80 52 59 52 //

contact@tonnellerie-rousseau.com