

# Des contenants innovants

La Tonnellerie Rousseau réussit à marier son savoir-faire traditionnel avec son goût pour l'innovation. Le résultat : de nouveaux contenants font leur apparition, répondant aux demandes nouvelles des viticulteurs.

Direction le VITeff. Tous les deux ans, la Tonnellerie Rousseau fait le déplacement pour venir rencontrer les viticulteurs champenois. « Nous avons l'habitude de travailler avec cette clientèle intéressée par les grands contenants », observe Marion Venet, la directrice commerciale. Et les grands contenants, c'est l'une des spécialités de la tonnellerie créée en 1954 en Côte de Nuits. Géographiquement toute proche de la Champagne, elle dispose d'un savoir-faire lui permettant de proposer de grands contenants synonymes de vrai « plus » œnologique dans l'élaboration des vins. « Nos chauffes sont douces et ne prennent pas le dessus sur les vins », résume la responsable de Tonnellerie Rousseau. L'une des forces de la société est de faire du sur-mesure, d'adapter son produit à la demande du vigneron et de lui proposer jusqu'au montage sur site. « En se basant sur notre savoir-faire traditionnel, nous cherchons aussi en permanence à nous renouveler, à innover », affirme-t-elle. Parler des nouveautés sera l'un des moments forts sur le salon sparnacien.



Crédit : Tonnellerie Rousseau  
La cuve ovoïde Ove a déjà séduit des maisons de champagne pour son originalité.

à la variabilité de la récolte et d'avoir de la flexibilité en cave. « L'intérêt est d'obtenir un volume variable grâce au chapeau flottant, tout en conservant les avantages de la cuve tronconique »,

explique la spécialiste de la Tonnellerie Rousseau.

### Originalité

Conscient que le fût est un bel objet qui se doit d'apporter une plus-value à la cave, la Tonnellerie Rousseau travaille sur de nouvelles formes. Après la forme ovoïde (Ove), elle a conçu un Triple Ovale. « Nous sommes foudriers depuis 1954, habitués à fabriquer du sur-mesure et capables de répondre à des demandes originales », annonce la directrice commerciale. Créés dans les ateliers de la tonnellerie, ces fûts en chêne conservent leurs caractéristiques techniques et œnologiques tout en apportant une touche supplémentaire en termes de communication. « On aime à élaborer des pièces uniques, en cherchant toujours à sublimer les vins », analyse-t-elle.

### Faible impact boisé

Autre innovation repérée à la Tonnellerie Rousseau qui lui permet de fusionner ses deux métiers que sont tonnelier et

foudrier : la gamme Hybride. Ce sont de petits fûts (500 à 1 000 litres) fabriqués dans l'esprit des foudres. Autrement dit, ils sont fabriqués avec le même bois que les grands contenants à savoir un bois d'une épaisseur de 47 mm. « Compte tenu de leur épaisseur et d'une cuisson longue et ménagée, ces petits foudres auront un faible impact boisé, adapté aux vins de Champagne », prévient Marion Venet. À l'image de leurs grands frères, ces fûts Hybride peuvent bénéficier de toute sorte d'accessoires.

Toutes ces réalisations ne seront pas visibles sur le stand au VITeff (Hall Bulle, allée D, n° 6) mais ce salon est avant tout « un moment d'échange où les clients peuvent nous exposer leur projet et nous sommes là pour les aider à les faire mûrir en mettant en valeur notre savoir-faire », conclut la



Crédit : Tonnellerie Rousseau  
Nouveauté de l'année : le Triple Ovale en chêne.

directrice commerciale. Un savoir-faire innovant, propre à la Tonnellerie Rousseau.

Anne Verzeaux

## Clin d'œil à la Montagne de Reims

La collection Hexagone met en valeur chaque année une forêt du territoire. Sur son stand au VITeff sera tout naturellement exposé un modèle de la collection Hexagone 2020. La raison : ce tonneau prend ses racines dans la Montagne de Reims. Fabriqué en édition limitée et numéroté (250 exemplaires), il offre un volume de 228 litres. « Il apportera fraîcheur, pureté et minéralité aux vins », argumente Frédéric Rousseau, le directeur général de la Tonnellerie Rousseau. « Avec ses notes de bois discrètes, fraîches et élégantes, il conviendra à l'élevage de grands blancs et de grands rouges sur des élevages longs (18 mois et plus) », assure-t-il. Symbole d'une maison, ce fût allie le bon et le beau. À la Tonnellerie Rousseau, la maîtrise de la chauffe permet de respecter le vin grâce à un faible impact aromatique et l'oxydation ménagée du tonneau. L'objectif final étant d'apporter de l'onctuosité et de la texture aux vins de Champagne.



Crédit : Tonnellerie Rousseau  
La gamme Hybride comprend de petits fûts (500 à 1 000 litres) fabriqués dans l'esprit des foudres.



EasyCep Perrein, l'intercep mécanique simple, efficace et fiable !



Disques émotteurs, Bineuses à doigts et lames Intercepts hydrauliques Actibähr



Enjambeurs et Pulvérisateurs Grégoire à descentes souples

Distributeur exclusif sur la Champagne

**AGRIVITI**

51120 SÉZANNE - 03 26 80 67 67 | 10500 BRIENNE LE CHÂTEAU - 03 25 92 82 09  
51300 MAROLLES - 03 26 74 05 55 | **NOUVEAU** 51360 PRUNAY - 03 53 48 03 50

Agri

PRÉSENTS AU  
**VITeff**  
du 12 au 15 octobre,  
air libre, allée Rehoboam  
stand 16