

Tonnellerie ROUSSEAU

En Bourgogne depuis 1954

GUIDE PROFESSIONNEL



© A.Finetre

Bonjour à toutes et tous,

Nous sommes heureux de vous savoir aujourd'hui ouvrir les pages de notre catalogue et de partager avec vous les motivations qui nous animent tous les jours. Au même titre que le métier que vous exercez, la tonnellerie est un métier humain, d'excellence, de passion, de précision, de tradition et d'histoire, c'est tout un art. Un art que nous avons à cœur de partager !

Nous vous proposons de découvrir à travers ces pages notre histoire, notre métier, ou plutôt nos métiers, la tonnellerie et la foudrerie, tous deux intimement liés. À la Tonnellerie Rousseau, l'un ne fonctionne pas sans l'autre, ceci depuis des générations. Chaque activité bénéficie de l'expertise, du savoir-faire, de l'expérience de l'autre et inversement. C'est une véritable richesse et une ouverture exceptionnelle.

Pourquoi construire un tonneau, pourquoi construire une cuve ou un foudre, avec quel bois, pour quel besoin, quel objectif, quel vin ? Ce sont autant de questions auxquelles nous nous efforçons de répondre tous les jours, en étroite collaboration avec vous, pour vos vins. Notre mission : sublimer vos vins, créer du plaisir, dans le respect des Hommes, de la Nature et de l'Histoire. Voilà ce qui nous motive tous les jours ! Affiner les bois, les cuire, les transformer, les magnifier, suivre nos contenants en collaboration avec vous, quel plaisir ! Vous découvrirez dans ce catalogue notre histoire, nos produits, nos services, nos champs d'action, et notre volonté de construire avec vous l'avenir.

Il n'y a pas de recette miracle dans nos métiers, nous devons tous travailler et composer en toute humilité avec la matière, que nous sélectionnons avec la plus grande justesse et qui nous est confiée. Sachez que nous ne ménagerons pas nos efforts pour vous apporter des réponses, de la satisfaction, un service dédié, une relation solide, et que toute l'équipe restera disponible et donnera le meilleur d'elle-même pour répondre à vos objectifs, ceci en toute transparence et avec humilité. Nous vous souhaitons une bonne lecture et espérons vous accueillir prochainement dans nos ateliers en action.

À votre service,
Bien à vous et à bientôt,

Frédéric & Jean-Christophe Rousseau

SOMMAIRE

PRÉSENTATION

Notre histoire — 4
Notre savoir-faire — 5
Le meilleur du chêne français — 6
Notre expertise dans votre cave — 7

TONNEAUX

L'atelier de tonnellerie — 10
Synthèse des profils aromatiques — 12
Gamme expert — 14
Gamme traditionnelle — 18
Série confidentielle — 22
Série d'exception — 26
Série d'ailleurs — 30

ANNEXES DE TONNELLERIE

Options & personnalisation des fûts — 34
Dimensions des fûts — 35
Calages des fûts — 36
Conseils de mise en service, entretien et stockage des fûts — 37

FOUDRES & CUVES

L'atelier de foudrerie de Gevrey-Chambertin — 40
Recherche et développement, nouveautés — 42
Grands contenants sur-mesure — 44
Sur-mesure : les formes — 46
Sur-mesure : les dimensions & volumes — 47
Sur-mesure : les accessoires — 48
Sur-mesure : les finitions — 50
Grands contenants clé en main — 52

ANNEXES DE FOUDRERIE

Consignes pour la mise en service de grands contenants — 56

Partout en France & à l'international — 58

NOTRE HISTOIRE

Tout commence en 1954 avec Julien Rousseau. À cette époque, il crée la Tonnellerie Rousseau pour se concentrer sur la foudrerie. L'entreprise deviendra très vite une entreprise familiale : ses 2 fils, Jean-Marie et Guy, intègrent les rangs des tonneliers Rousseau dans les années 70-80.

En 1990, c'est Jean-Marie Rousseau qui prend la direction de l'entreprise, avec le soutien de Nicole sa femme, qui intègre la société pour gérer la partie administrative et financière.

C'est dans les années 2000 que la relève arrive ! Jean-Christophe Rousseau en 2001 : il intègre l'entreprise familiale en tant que foudrier, son CAP obtenu à Cognac en poche. Il prend la tête de la foudrerie dès 2007. Frédéric Rousseau en 2004 : après des études et un début de vie professionnelle dans la finance et le commerce, il intègre la Tonnellerie Rousseau en tant que directeur commercial.

"On est tombé dans le tonneau quand on était petit !"

Frédéric & Jean-Christophe ROUSSEAU

Une complémentarité entre les deux frères qui fait la force de cette 3ème génération, officiellement aux commandes de la Tonnellerie Rousseau depuis le 1er janvier 2021. À leur tour d'apporter leur pierre à l'édifice familial qui fêtera bientôt ses 70 ans.

Une belle histoire de transmission que la Tonnellerie Rousseau partage avec ses clients : *« Nous avons des clients qui nous suivent depuis le tout début. Eux-mêmes ont transmis leur domaine de génération en génération et nous travaillons aujourd'hui avec les petits-enfants des clients de notre grand-père »*, raconte Frédéric



© Didier Hugue

NOTRE SAVOIR-FAIRE

La Tonnellerie Rousseau, c'est une famille. Mais c'est aussi la maîtrise d'un savoir-faire ancestral, imaginé par nos ancêtres les Gaulois. Structurée avec des collaborateurs investis, les tonneliers, foudriers, commerciaux et cadres, c'est toute une équipe dynamique qui s'emploie à pérenniser cet héritage. La Tonnellerie Rousseau, des irréductibles Gaulois ? Et pourquoi pas ?

Composée d'une équipe de plus de 40 personnes dont la moyenne d'âge est de seulement 35 ans, la Tonnellerie Rousseau met l'accent sur la transmission de son savoir-faire tonnelier et foudrier.

"Plus qu'un métier, c'est un métier d'art que nous avons le privilège d'exercer"

Laurent, tonnelier chez Rousseau depuis 1996

"Quand je suis arrivé, je n'avais pas particulièrement de connaissance sur le métier de foudrier, raconte Olivier, foudrier chez Rousseau depuis 2001. *La Tonnellerie Rousseau m'a pris à l'essai 3 semaines. Puis les 3 semaines se sont transformées en 20 ans !"* Formé directement au sein de l'atelier, Olivier est aujourd'hui Meilleur Ouvrier de France.

L'aspiration de la nouvelle génération : faire perdurer l'expertise tonnelière tout en apportant la modernité et l'innovation dans une perpétuelle recherche de l'excellence pour valoriser les grands vins du monde et apporter du plaisir à l'amateur de vin.

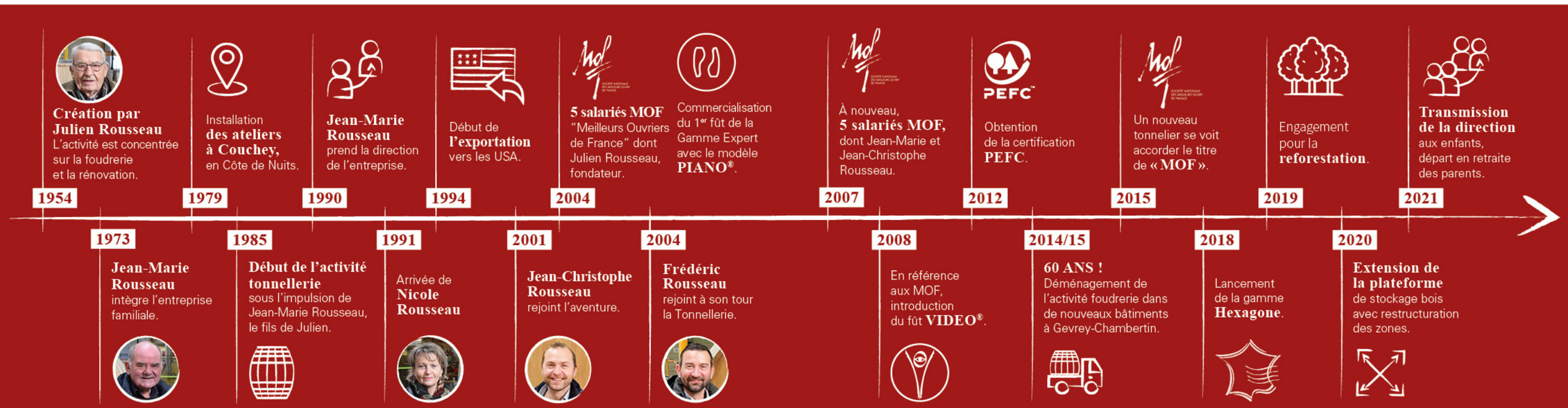
Nous sommes fiers aujourd'hui d'évoluer autour de deux métiers. La Tonnellerie et la Foudrerie sont intimement liées et présentent chacune des caractéristiques particulières en termes de matière, de mécanisation, d'approche et d'œnologie. À la Tonnellerie Rousseau, l'une ne fonctionne pas sans l'autre et chacune fait bénéficier de son expertise et de ses méthodes à l'autre, un fonctionnement essentiel et naturel pour nous.

Ce binôme Tonnellerie/Foudrerie alimente notre travail de tous les jours, nos réflexions et évolutions, humaines et techniques.

Les objectifs : satisfaction, respect des hommes et de la matière, qualité, performance, sécurité et réduction de la pénibilité (TMS, poussières...). *Voir pages 40-41 : Atelier de foudrerie*

En tout, ce n'est pas moins de 11 Meilleurs Ouvriers de France formés à la Tonnellerie Rousseau.

Dans la famille Rousseau, je demande...	**LE GRAND-PÈRE** *diplômé MOF* ***en 2004***	**L'ONCLE** *diplômé MOF* ***en 2007***	**LE PAPA** *diplômé MOF* ***en 2007***	**LE FILS** *diplômé MOF* ***en 2007***





LE MEILLEUR DU

CHÊNE FRANÇAIS



NOTRE EXPERTISE

DANS VOTRE CAVE

Le chêne est le point de départ de notre métier de tonnelier et foudrier. Pour créer les meilleurs tonneaux, les meilleurs foudres ou encore les meilleures cuves, la Tonnellerie Rousseau s'attache à sélectionner son bois avec le plus grand soin, dans le respect de la matière et de la nature.

Partenariat de confiance avec les fournisseurs

Nous travaillons exclusivement avec des partenaires, mérandiers et scieurs, qui partagent nos valeurs. Nous nous tournons vers des entreprises de la même taille que la Tonnellerie Rousseau, souvent elles aussi transmises de père en fils. Mais aussi et surtout des fournisseurs qui ont une approche qualitative irréprochable et respectent la matière et les hommes qui composent leurs équipes. Des critères indispensables afin de développer un partenariat de confiance.

Traçabilité de la matière

Selon la forêt sur laquelle est prélevée le bois de chêne, nos tonneaux, nos foudres ou nos cuves auront des apports différents sur vos vins. La provenance a donc toute son importance.

La Tonnellerie Rousseau dispose du certificat PEFC depuis 2012. Ce label garantit une traçabilité renforcée du bois utilisé. Provenant de forêts françaises gérées durablement et de sources contrôlées, le chêne utilisé par notre tonnellerie est sélectionné avec soin pour sa qualité et son exploitation dans le respect de l'équilibre environnemental.

Affinage

C'est dans le parc à bois de la Tonnellerie Rousseau, à Pouilly-sur-Saône (21), que l'ensemble de la matière première est livrée, triée, arrosée, maturée et séchée. Avant de passer dans les mains des tonneliers et foudriers à l'atelier de fabrication, le bois est donc affiné grâce aux éléments naturels pendant 2 à 5 ans dans ce parc de maturation à ciel ouvert. Une étape indispensable pour sublimer l'impact que le tonneau, le foudre ou la cuve aura sur votre vin.

Approvisionnement raisonné et recyclage

Depuis plusieurs années, la Tonnellerie Rousseau s'applique à optimiser l'utilisation des ressources naturelles et diminuer son impact environnemental. Nous mettons un point d'honneur à réaliser des achats de matière première raisonnés : 1m³ acheté pour 1m³ consommé. Nos déchets matière sont recyclés en bois de chauffe pour nos tonneaux, mais aussi dans d'autres secteurs d'activité tel que la filière énergie. Rien ne se perd, tout se transforme !

Reforestation

Depuis 2019, la Tonnellerie Rousseau participe à un plan de régénération des forêts françaises avec Reforest'action. Chaque année, nous finançons la plantation de 2000 arbres sur des parcelles telles que la forêt de la Ferté Vidame (28), Broindon (21) ou encore Beaumont-la-Ferrière (58). Un engagement qui nous tient à cœur puisque nous travaillons en lien étroit avec la nature.

Depuis plus de 60 ans, la Tonnellerie Rousseau met son expérience et son expertise au service des grands vins.
Notre objectif ? Que la qualité aromatique et mécanique de nos tonneaux, foudres et cuves soit à la hauteur de vos produits.
Notre raison d'être ? Respecter et valoriser votre vin pour contribuer à créer du plaisir et de l'émotion.

Un accompagnement rapproché

> **Nos technico-commerciaux vous accompagnent** sur le terrain pour vous proposer les produits toujours plus adaptés à vos vins et à vos besoins. À la Tonnellerie Rousseau, vous avez votre interlocuteur privilégié.

> Nous sommes sans cesse en **recherche de nouveaux développements :** bois, cuissons, accessoirisations… Pas question de rester sur nos acquis ! Notre objectif ? Devancer vos besoins.

> Capables de **nous adapter à tous types de sensibilités et de cultures,** notre mot d'ordre est le respect et l'écoute du client avant tout. La Tonnellerie Rousseau est présente sur plusieurs continents !

Un sens du service intégré

> **Nous assurons la livraison et l'installation de nos produits en cave.** Même les plus volumineux ! Et même dans les caves les plus difficiles d'accès ! Lorsque les contraintes d'accès ou d'espace empêchent une livraison classique, nous pratiquons régulièrement des démontages et remontages de grands contenants en cave.



> Notre travail ne s'arrête pas à la livraison. Il est pour nous fondamental de rester au fait du comportement et de l'évolution de nos produits dans votre cave. Au delà du SAV, c'est une véritable relation de partenariat que nous instaurons avec nos clients. **Rénovation, modification de calage, ajout d'accessoires, nous restons à votre écoute.**

> N'hésitez pas à nous consulter pour des **possibilités de financement,** des solutions existent !

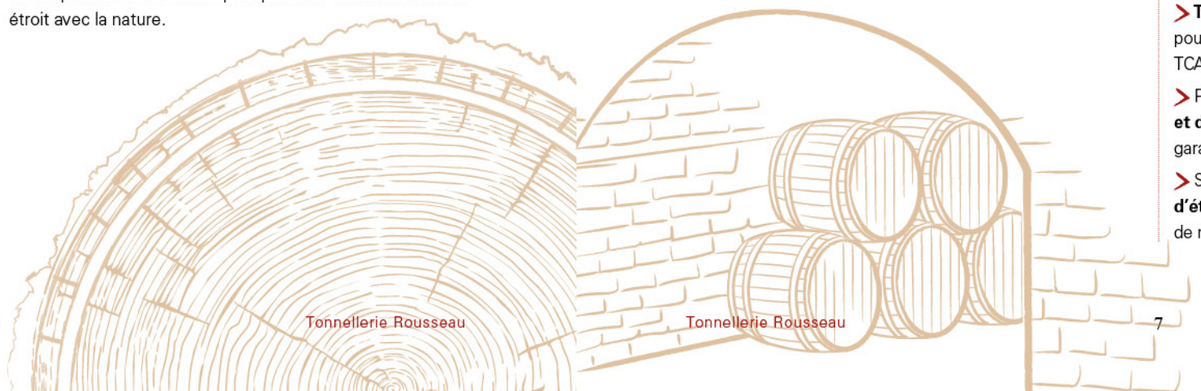
Les risques techniques et microbiologiques maîtrisés

> **Aucun produit chimique,** même agréé par l'industrie vinicole, n'est autorisé dans la fabrication de nos produits.

> **Tous les bois utilisés sont analysés dans nos ateliers** pour garantir l'absence de molécules indésirables de type TCA/TCP (responsables des goûts de bouchon, moisi, liégeux).

> Plusieurs fois par an, **nous contrôlons la qualité de l'air et de l'eau dans nos ateliers et sur notre parc à bois** pour garantir l'absence de contamination par les organochlorés.

> Sur chacun de nos produits, nous procédons à un **contrôle d'étanchéité strict.** Aucun tonneau, foudre ou cuve ne sort de nos ateliers sans avoir subi une batterie de tests.



TONNELLERIE

Crédit photo : A.Finistre

L'ATELIER DE TONNELLERIE DE COUCHEY

Crédit photo : A.Finistre



Au début des années 1980, la famille Rousseau perçoit le potentiel de la confection des tonneaux de 228L. Pour suivre l'évolution des besoins des vignerons, l'activité originelle de foudrerie évolue sur la fabrication de plus petits contenants, ainsi naissent les premières pièces bourguignonnes de 228L. Le début d'une longue série !



Depuis sa création en 1954, la Tonnellerie Rousseau a toujours été ancrée au cœur de la Côte de Nuits, pour être au plus près des viticulteurs. Installée à Couchey à partir de 1979, la société est à ce jour encore présente sur cette commune au Sud de Dijon. Aujourd'hui, le site historique de Couchey abrite l'atelier de fabrication des tonneaux, ainsi que le siège social et administratif de la Tonnellerie Rousseau. La foudrerie ayant pris ses quartiers dans le nouveau bâtiment de Gevrey-Chambertin.



Dans l'atelier de Couchey, nos tonneliers fabriquent des fûts de capacités comprises entre 114 à 600 litres. Répartis en plusieurs gammes, avec chacune leurs spécificités (bois, grains, chauffes), les tonneaux Rousseau peuvent répondre à divers besoins techniques en termes d'élevage.

En veille constante, notre équipe technique et commerciale reste à votre écoute et disponible pour des essais personnalisés de cintrage, de cuissons, d'accessoirisations… Tous les essais sont permis ! Chaque semaine, ce ne sont pas moins de 250 fûts qui sortent de l'atelier de tonnellerie Couchey

	ORIGINE	TYPE DE GRAINS	PROFIL	CÉPAGES	ÉLEVAGES	CHAUFFE	CONTENANCE (EN LITRES)
GAMME EXPERT							
Piano	Assemblage Centre France	Fins et mi-fins	Authentique, boisé discret, sur le fruit	blancs	10 mois et moins	ML	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Allegro	Assemblage Centre France	Fins et mi-fins	Rondeur et sucrosité	rouges	10 mois et moins	M+	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Forte	Assemblage Centre France	Fins et mi-fins	Arômes empyreumatiques, pain grillé, café moka	rouges	10 mois et moins	F	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
GAMME TRADITIONNELLE							
MFC	Assemblage Centre France	Fins et mi-fins	Rondeur, expression beurrée, complexité, touche de vanille	blancs rouges	11 à 18 mois	L LC ML M+ F	225 228 265 300
MFE	Assemblage Est France	Fins et mi-fins	Structure tannique renforcée, apport boisé	blancs rouges	11 à 18 mois	L LC ML M+ F	225 228 265 300
MF	Assemblage Toute France	Fins et mi-fins	Equilibre entre apport aromatique chêne et structure	blancs rouges	11 à 18 mois	L LC ML M+ F	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
GAMME CONFIDENTIELLE							
Tronçais	Allier	Fins et mi-fins	Rondeur, opulence, générosité	blancs rouges	11 à 18 mois	L LC ML M+ F	228
Bertranges	Nièvre	Fins et mi-fins	Equilibre, élégance et tenue	rouges	11 à 18 mois	L LC ML M+ F	228
Châtillon	Côte d'Or	Fins et mi-fins	Structure, robustesse, vigueur	blancs rouges	11 à 18 mois	L LC ML M+ F	228
Série Hexagone	Selon sélection de chêne	Fins et mi-fins	Selon sélection de chêne	Selon origine de bois		L LC ML M+ F	228
SÉRIE D'EXCEPTION							
Vidéo	Assemblage Centre France	Extra-fins	Authenticité, boisé discret, texture, longueur, sur le fruit	blancs rouges	11 mois et plus (jusqu'à 24 mois)	ML	225 228 265 300 350 400 500 600
Alto	Assemblage Centre France	Extra-fins	Riche, profond, onctueux et légèrement grillé	rouges	11 mois et plus (jusqu'à 24 mois)	M+	225 228 265 300 350 400 500 600
MF36	Assemblage Toute France Séchage 36 mois	Fins et mi-fins	Elégance, discrétion, sur le fruit	blancs rouges	11 à 18 mois	L LC ML M+ F	225 228 265 300 350 400 500 600
SÉRIE D'AILLEURS							
Chêne américain	Chêne Américain	Fins et moyens	Rondeur, arômes coco	blancs rouges	11 à 18 mois	L LC ML M+ F	228 500
Acacia	France	Fins et moyens	Fleurs blanches, fraîcheur	blancs	10 mois et plus	L LC ML M+ F	228 500
Chêne d'Europe de l'Est	Chêne d'Europe de l'Est	Fins et mi-fins	Rustique, épicé	blancs rouges	11 à 18 mois	L LC ML M+ F	228 500

CÉPAGES

rouges

blancs

L'ensemble de cette gamme peut également être utilisé sur des bières et des spiritueux.

CHAUFFE ET APPORTS AROMATIQUES

L Chauffe mécanique de faible intensité et de faible durée. Notes de chêne frais, légers amers pour une tension soutenue.

LC Extraction délicate, respect du cépage et du terroir. Très dynamique.

ML Extraction en profondeur. Le fût passe plus de temps sur le poste de cuisson, une flamme d'intensité modérée favorise une extraction plus lente et plus en profondeur. Développe des arômes fruités et floraux.

M+ Feu d'intensité modérée et temps de cuisson un peu plus long que le ML. Développe des arômes de chocolat noir, moka, de légère torréfaction.

F Chauffe intense, expression boisée plus tonique. Arômes profonds de torréfaction.

Possibilité de développer votre propre chauffe, nous consulter.

CINTRAGE

Cintrage classique au feu, option cintrage vapeur nous consulter.

GAMME
EXPERT

Crédit photo : A.Finistre

GAMME EXPERT

La gamme Expert, c'est une méthode d'affinage des bois spécifique, et une technique de chauffe développée spécialement pour ces fûts dans le but de garantir un apport boisé modéré, et une intégration rapide des vins. La cible ? Des élevages courts entre 6 et 10 mois. Nous effectuons notre propre sélection de bois (chêne français uniquement) pour les fûts de cette gamme.

Le Piano®, l'Allegro® et le Forte®
ont vu le jour en 2004, et ont depuis fait leurs preuves dans les régions viticoles françaises et internationales !

La gamme Expert en bref...

- Impact boisé modéré
- Neutralisation du pic boisé sur la première phase d'élevage
- Elevage court (6-10 mois)



Volumes disponibles : voir pages 12-13

Piano®

Un fût développé avant tout pour les cépages blancs, qui a pour objectif de souligner le fruit, d'apporter de la fraicheur et de la minéralité, tout en préservant le terroir et la typicité du cépage.
Résolument, le plus discret de la gamme !

- Cépages blancs et rouges sur le fruit
- Respect du fruit. Souligne la fraîcheur et la minéralité
- Chauffe unique : ML
- Élevage 10 mois et moins

Allegro®

L'Allegro, conseillé pour les cépages rouges, apportera plus de profondeur et quelques arômes toastés, ainsi que de la sucrosité pour des vins plus ronds.

- Cépages rouges
- Harmonieux, apport boisé modéré avec un léger complément de notes grillées.
- Chauffe unique : M+
- Élevage 10 mois et moins

Forte®

Le Forte se caractérise par son apport boisé plus important, et ses arômes de café, de torréfaction. Un fût pour ceux qui veulent créer de l'impact, recommandé sur les cépages rouges pour des élevages de 10 mois ou moins.

- Cépages rouges
- Un apport boisé très structurant sur des tannins de chêne expressifs et généreux.
- Chauffe unique : Forte
- Élevage 10 mois et moins

GAMME
TRADITIONNELLE



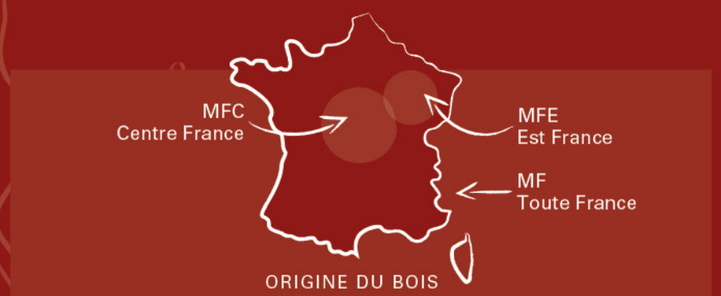
GAMME TRADITIONNELLE

La gamme Traditionnelle, c'est tout simplement la première gamme de fûts créée par la Tonnellerie Rousseau. Testée et approuvée depuis sa sortie à la fin des années 90, c'est dire si elle est emblématique de notre savoir-faire ! Elle a été élaborée en collaboration avec nos clients bourguignons, dans le but de ne pas se restreindre à une forêt unique, et d'apporter ainsi de la régularité dans le profil boisé. Nous avons identifié plusieurs grands groupes de forêts pour offrir des produits reproductibles à nos clients.

C'est également **une gamme personnalisable :**
le vinificateur peut choisir le niveau de cuisson parmi les 5 chauffes que nous proposons. Chaque fût peut ainsi être utilisé pour des vins rouges, comme pour des vins blancs.

La gamme Traditionnelle en bref...

Régularité dans le profil boisé	Chauffe personnalisable	Elevages longs (12-15 mois)



Volumes disponibles : voir pages 12-13

MFC / Assemblage **Centre France**

Pour notre fût MFC, nous utilisons du chêne issu du centre de la France (Allier et alentours), qui, de par sa composition, apporte rondeur et richesse aromatique : vanille, noisette, amande...
La sucrosité naturelle de ces chênes et les notes de vanille qui s'y développent ont fait le succès de ces merrains tout d'abord sur les Grands Cognacs, puis depuis 30 ans sur les vins du monde entier.

- Cépages blancs et rouges
- Charnu et rond, sensation de gras, arômes beurrés et vanillés
- Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte
- Élevage de 11 à 18 mois

MFE / Assemblage **Est France**

Les chênes de l'Est de la France (Vosges et alentours) connaissent une croissance lente, en raison d'un climat rigoureux. Le relief dit de basse montagne leur apporte une structure de grains serrés. Le MFE donnera ainsi aux cépages des rendus plus structurés, plus nerveux, plus droits – à l'opposé des arômes vanillés du MFC.

- Cépages blancs et rouges
- Arôme de bois frais, expressif, influence boisée élégante
- Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte
- Élevage de 11 à 18 mois

MF / Assemblage **France**

Chaque région apporte sa typicité et un caractère marqué. Le fût MF se présente comme la synthèse parfaite du MFC et du MFE, en proposant un apport plus équilibré, le juste milieu entre boisé aromatique et structure. Un produit polyvalent qui fonctionnera bien avec la plupart des vins, une vision authentique et traditionnelle du fût en chêne français.

- Cépages blancs et rouges
- Tannins fins, caractères boisés très fondus
- Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte
- Élevage de 12 à 15 mois

SÉRIE
CONFIDENTIELLE

Crédit photo : A.Finistre

SÉRIE CONFIDENTIELLE

1 fût = 1 forêt unique !

La série Confidentielle met en lumière les chênes issus des forêts domaniales de Tronçais, Bertranges, Châtillon…autant de noms qui évoquent les chesnaies les plus prestigieuses de France, voire d'Europe !

Sans oublier la collection Hexagone,
qui fait la part belle à notre terroir et aux forêts françaises.

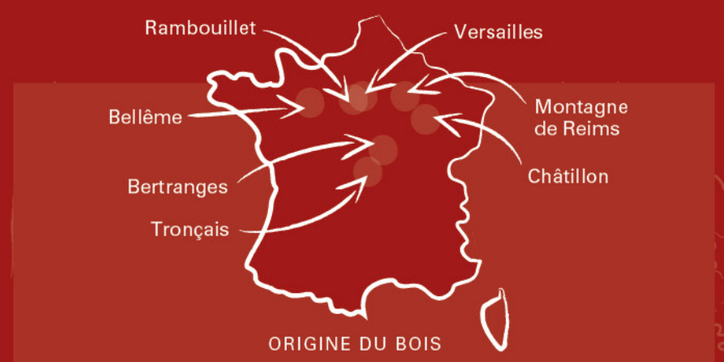
Du fait de la rareté de ces chênes,
la Série Confidentielle n'est disponible qu'en 228L.

La série Confidentielle en bref…

Forêt unique

Chauffe personnalisable

Elevages longs (11-18 mois)



Volumes disponibles : voir pages 12-13

Tronçais

La forêt domaniale de Tronçais s'étend au cœur de l'Allier sur près de 11 000 hectares, et compte une quarantaine de fontaines et sources. Elle est connue pour avoir fait l'objet d'un réaménagement massif en 1670 par Colbert, qui vit en elle l'endroit idéal pour planter les chênes qui fourniraient ensuite le bois nécessaire à l'industrie navale. Depuis, la forêt de Tronçais est plébiscitée pour ses chênes élancés, riches en polysaccharides, qui apporte une expression beurrée et grasse et un soupçon de notes vanillées.

- Cépages blancs et rouges
- Gras, expression naturellement beurrée. Soupçon de notes vanillées. Tanins fins et souples. Précision
- Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte
- Élevage de 11 à 18 mois

Bertranges

La forêt domaniale de Bertranges, avec ses 10 000 hectares, est l'une des plus importantes de France. Offerte au prieuré de la Charité-sur-Loire en 1121, la forêt fût agrandie à plusieurs reprises avant de devenir la forêt domaniale des Bertranges à la Révolution. L'activité souterraine de ce terroir noble (eau et minéralité) confère aux chênes des Bertranges un caractère élégant et une structure tannique délicate.

- Cépages rouges
- Densité tannique mesurée, élégance et noblesse. Richesse des tanins
- Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte
- Élevage de 11 à 18 mois

Châtillon

Une géographie vallonnée (300m d'altitude, « la montagne bourguignonne ») offre un climat rigoureux à ces chênes centenaires, voués à une croissance lente. Emblématique de l'esprit bourguignon, les chênes de la forêt de Châtillon, naturellement denses en polyphénols, expriment le bois frais et les tanins nobles, pour un apport boisé tendu et nerveux.

- Cépages blancs et rouges
- Apport boisé tendu et nerveux. Exprime le bois frais et les tanins nobles du chêne
- Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte
- Élevage de 11 à 18 mois

Collection Hexagone

Vous faire voyager et découvrir des forêts françaises prestigieuses, renommées ou plus confidentielles : tel est l'objectif de notre collection Hexagone.
Chaque année, nous vous proposons un fût issu d'une forêt différente, numéroté et en série limitée, pour vous permettre d'introduire un produit innovant et original en cave. Un nouvel écrin qui mettra en valeur la richesse de nos forêts françaises, et votre vin !
Du fait de la rareté des chênes sélectionnés, les fûts de la collection Hexagone ne sont disponibles qu'en 228 L.

Nous vous invitons à prendre contact avec votre commercial qui vous communiquera toutes les informations sur le fût Hexagone actuellement ou prochainement disponible. Notre Tour de France des forêts a commencé en 2018 avec Rambouillet, suivi de Bellême, Montagne de Reims, Versailles…

- Fûts de collection
- Série éphémère et numérotée
- Une nouvelle forêt proposée chaque année

SÉRIE D'EXCEPTION

Crédit photo : AJ Finistre

SÉRIE D'EXCEPTION

SÉRIE D'EXCEPTION

Vous retrouverez dans notre Série d'Exception nos fûts les plus hauts de gamme, particulièrement adaptés pour vos vins à fort potentiel. Du bien connu Vidéo®, notre fût en grains extra-fins, à l'Alto®, son petit frère qui rejoint le catalogue cette année, en passant par le MF36 et son séchage nature de 3 ans.

Découvrez nos fûts d'exception - La qualité des fûts Rousseau, avec un petit quelque chose en plus !

La série d'Exception en bref...

Grains extras fins ou séchage long

Pour des vins à fort potentiel, segment très haut de gamme

Elevages longs (11 mois et plus)

Volumes disponibles : voir pages 12-13

Vidéo®

Notre fût hommage aux 11 Meilleurs Ouvriers de France formés par la Tonnellerie ! Des grains extra-fins, sélectionnés manuellement, une feuille d'or posée à la main sur chaque fond, le Vidéo® représente notre vision de la tonnellerie : haut de gamme, raffinée, précise.

- Cépages blancs et rouges
- Souligne la fraicheur du fruit, révèle la typicité et le caractère propre à chaque vin
- Élevage de 11 à 18 mois

Alto®

Le petit frère du Vidéo®, lancé initialement en 2015 et en édition limitée sous le nom de « 60 », pour célébrer les 60 ans de la Tonnellerie Rousseau ! Largement plébiscité sur les marchés France et Export, nous lui avons réservé une place de choix dans notre gamme Série d'Exception, sous le nom Alto®. Comme le Vidéo®, Alto® bénéficie d'une sélection de grains extra-fins. Adapté à l'élevage de vins structurés, Alto® révèlera la typicité et le caractère propre à chaque cépage.

- Cépages rouges
- Impact boisé complexe, structure profonde. Ajoute de la texture, sans masquer le fruit
- Élevage de 11 mois et plus

MF36

Un assemblage de chêne français qui a bénéficié d'un séchage de 36 mois. Un séchage plus long permet de miser sur une stabilisation lente et naturelle des bois pour un impact boisé plus discret.

- Cépages blancs et rouges
- Légèreté, longueur et tension
- Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte
- Élevage de 11 mois à 18 mois



SÉRIE D'AILLEURS

Crédit photo : Serge Chapuis

SÉRIE D'AILLEURS

Bien qu'ayant un positionnement résolument axé sur le chêne français, nous offrons également des produits de 3 essences «exotiques» aux profils aromatiques bien distincts, pour apporter de l'originalité en cave.

La série d'Ailleurs en bref...

Chêne Américain, Acacia, chêne d'Europe de l'Est	Chauffe personnalisable	Elevages courts et longs (8-24 mois)

Volumes disponibles : voir pages 12-13



Chêne Américain

Tonneau réservé à une clientèle désireuse d'amplifier les arômes riches et vanillés. Le chêne américain est pourvu d'une grande richesse aromatique, il apportera des tannins modérés et un joli volume au vin, toutefois, il conviendra de l'utiliser avec précaution pour éviter que ses arômes ne prennent le dessus.

- Cépages blancs et rouges
- Notes puissantes de coco, vanille. Texture crémeuse
- Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte
- Élevage de 10 mois et plus

Acacia

Le fût en acacia se caractérise par l'absence d'arômes vanillés et de fruits secs.
Il est intéressant et original de par son boisé délicat, minéral et aérien, et pour la note florale sans égale qu'il apportera à vos vins blancs.
A noter cependant qu'il n'aura pas la même complexité qu'un fût de chêne.

- Cépages blancs
- Boisé délicat et minéral, aromatique sur des notes de fleurs blanches, peu structurant
- Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte
- Élevage de 6 mois et plus

Chêne d'Europe de l'Est

Le chêne d'Europe de l'Est, avec son grain très serré, aura un apport aromatique limité en amenant des notes épicées et poivrées et un apport structurant et vif.

- Cépages blancs et rouges
- Structurant, notes aromatiques, poivrées, épicées
- Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte
- Élevage 10 à 18 mois

OPTIONS & PERSONNALISATION DES FÛTS


© Serge Chapuis

Fûts à façon

Possibilité de fabriquer vos fûts avec vos bois, du séchage de vos merrains sur notre parc jusqu'à la fabrication des fûts.



Vinification

Si vous souhaitez effectuer la vinification dans vos tonneaux, nous vous proposons différentes options :

- Pose d'une bonde de vinification sur le fond, et vanne de soutirage
- Pose d'une trappe inox au niveau de la bonde, et vanne de soutirage
- Calage à roues ou roulement à billes
- Possibilité livraison fût défoncé (fond livré à côté)
- Divers bondes

> DISPONIBILITÉ : toutes contenances à partir de 500 L


© Serge Chapuis

Marquage de votre logo

Personnaliser vos fûts avec le marquage laser de votre logo, c'est possible, et cette option est offerte en remerciement de votre commande !

> DISPONIBILITÉ : toutes contenances


© Serge Chapuis

Cerclage spécifique

Nous proposons, sur tous les fûts, **les cercles galvanisés non peints ou peints en noir ou dans le coloris de votre choix.** Nous proposons également un **cerclage bois** dit « bâtard » (4 cercles châtaigniers) ou « tradition » (8 cercles châtaigniers) et l'option cerclage tradition avec cercles reconstitués éco-cert sur tous les 228 L.

> DISPONIBILITÉ : Cercles peints en noir : toutes contenances.
Cerclage 4 ou 8 bois : 228 L



Calages en chêne

Pour constituer une pyramide de fûts, ou tout simplement pour les déplacer plus facilement à l'aide d'un tire-palette ou d'un chariot élévateur, nos calages en chêne sont **disponibles pour toutes les contenances de fûts, de 225 à 600 L**. Demandez le catalogue.

> DISPONIBILITÉ : de 225 à 600 L



Fonds en verre

Il s'agit d'un tonneau classique qui apportera aux vins toutes les qualités d'élevage recherchées en fût mais qui apportera à la cave **un plus visuel et un côté ludique. Pour une solidité maximale, nous avons sélectionné un verre trempé d'une épaisseur de 8 mm.**

> DISPONIBILITÉ : 225 à 600 L

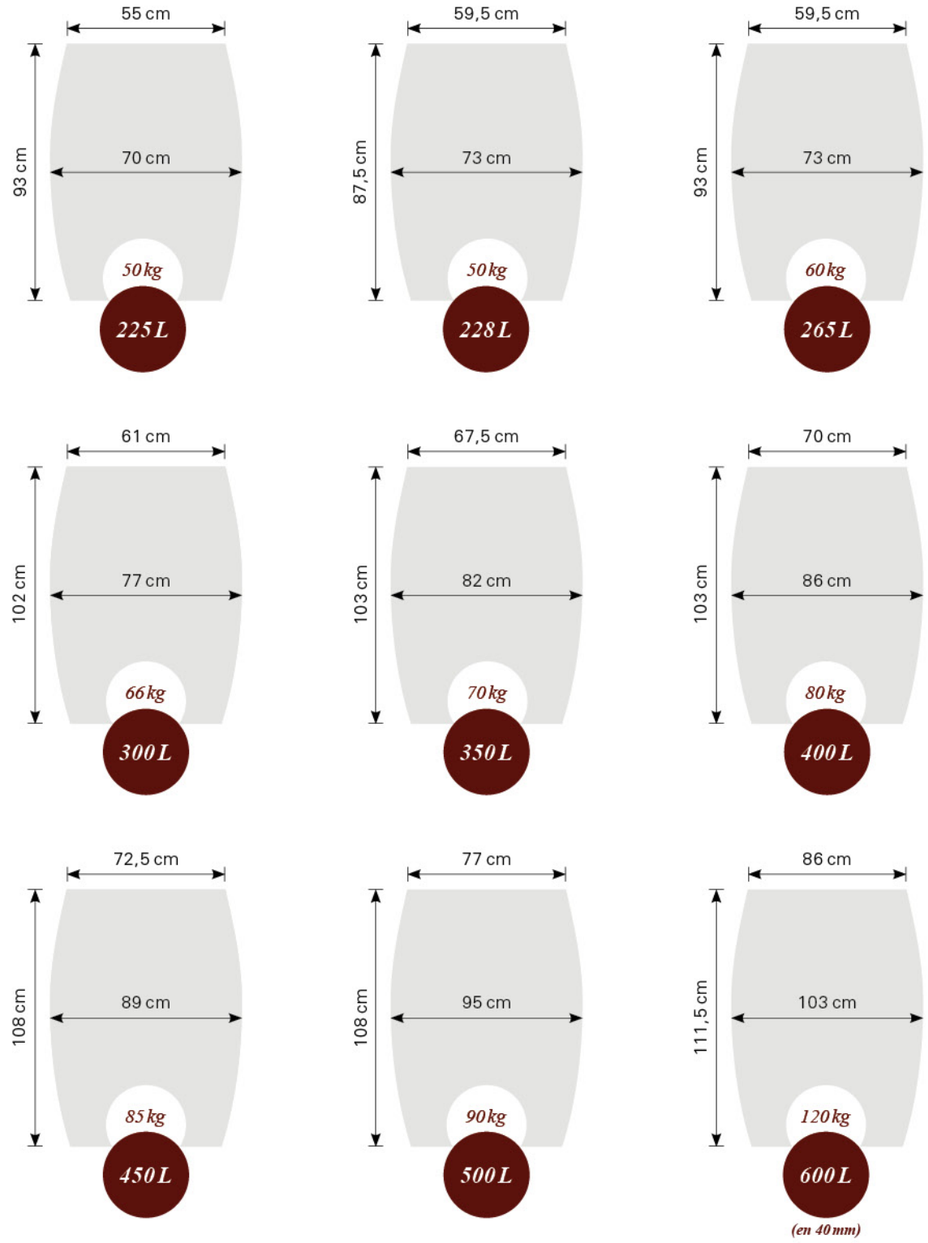


Traverse de fond en chêne

Pour identifier une cuvée ou un lot, par **une plaque en chêne personnalisée** posée sur le fond de vos fûts et réutilisable à chaque millésime. Marquage laser personnalisé.

> DISPONIBILITÉ : de 225 à 600 L

LES DIMENSIONS DES FÛTS



CALAGES
DES FÛTS

Type de calage



Calage individuel
en chêne avec
semelles pehd



Réhausses
pour prise latérale



Easy réhausses
pour prise latérale et
frontale facilitée



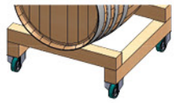
Spécial gerbeur
(6 pieds)



Calage double

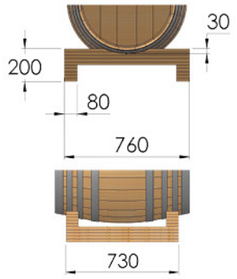


Fût sur 4 roues

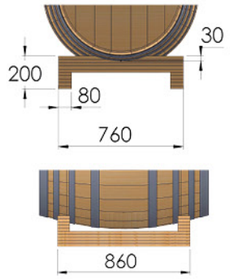


Calage sur 4 roues

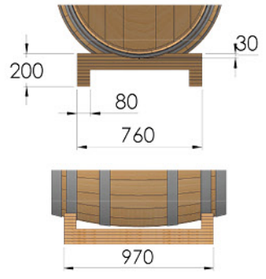
Dimensions des calages individuels



228L à 400L



450L à 500L



600L

Traverse pour gerbage



Paire de traverses
triple découpes



Paire de traverses
double découpes

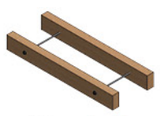


Paire de traverses
double découpes pour
2 calages gerbés



Structure
quadruple découpes

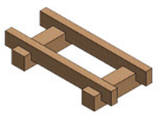
Marcs



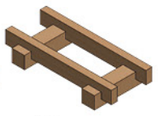
Marc **simple**



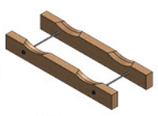
Marc avec
semelles



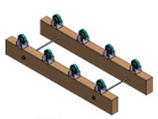
Marc avec
réhausse bois
ou béton



Marc avec
réhausse bois
ou béton avec
semelles



Marc avec
berceaux



Marc avec
roulettes

CONSEILS

LA MISE EN SERVICE
& L'ENTRETIEN DES FÛTS



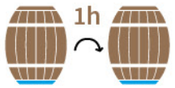
1

Remplir le fût avec
20 L d'eau chaude
(environ 40°C),
eau filtrée non chlorée.



2

Faire tourner le fût
pour mouiller toute la
surface de bois interne.



3

Laisser reposer l'eau
sur chaque fond
pendant 1h.



4

Vider, rincer et
laisser égoutter.

En cas de fuite, remplir le fût intégralement et le maintenir en eau jusqu'au colmatage complet.
Attention, il est déconseillé de laisser le fût en eau plus de 24h

LE STOCKAGE PROLONGÉ
DES FÛTS NEUFS



1

Laisser les fûts recouverts
de leur **film plastique**



2

Stocker les fûts dans
un lieu répondant aux
caractéristiques
ci-dessous.

Taux d'humidité :
75-85%

Absence de
courants d'air

Faible
luminosité

UV
Couvrir les parties visibles
pour éviter l'exposition
aux rayons UV

De manière générale, afin de préserver la qualité de vos fûts, **nous vous conseillons de les garder dans un environnement frais et humide à l'abri de la lumière.**

FOUDRERIE

Crédit photo : AFinistre



L'ATELIER DE FOUDRERIE DE GEVREY-CHAMBERTIN

Depuis 2015, *l'atelier de grands contenants est à Gevrey-Chambertin*

Bâtiment éco-responsable : *lumière naturelle privilégiée, système d'aspiration intelligent, matériaux écologiques, etc.*

1800m² de surface, *dont 1500m² d'atelier*

Plus de confort de travail pour les équipes : *réduction de la pénibilité, douches et salles de repos*

CE NOUVEL ATELIER SE COMPOSE DE 3 ZONES :



Fabrication



Transformation et stockage de la matière première prête à l'emploi



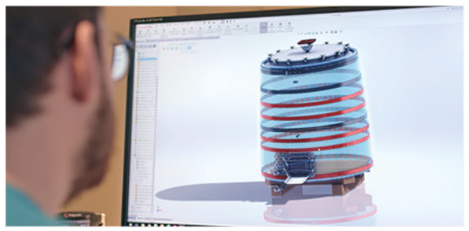
Plateforme de stockage



NOUVELLE MACHINE

À la pointe de la technologie, la Tonnellerie Rousseau, en collaboration avec une entreprise française de conception industrielle, a mis au point en 2021 un robot multi-modules capable de scanner, poncer, aspirer les poussières, et de s'adapter à toutes les formes et dimensions de grands contenants, et qui permet aujourd'hui de réduire la pénibilité du travail à l'atelier.

UN TRAVAIL SUR-MESURE



L'atelier de foudrerie de Gevrey-Chambertin travaille avec vous, au plus proche de vos besoins et de vos problématiques. Notre bureau d'études intégré conçoit votre projet en fonction de vos contraintes architecturales (cave voûtée, accès limité) ou techniques (besoins techniques ou recherche de confort de travail).

Chaque pièce est unique !

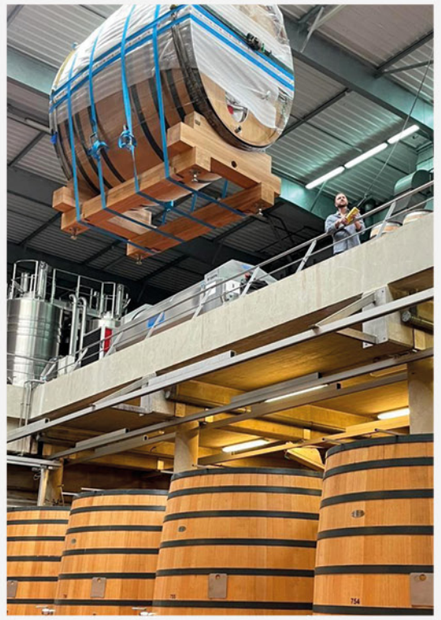
Nous prenons soin de penser le foudre ou la cuve pour vous et pour votre cave avec un accompagnement complet depuis l'étude du projet jusqu'à sa réalisation, son installation et même l'après :

Notre équipe intervient **dès le stade de projet** de la cuverie.

Nous réalisons **des plans d'implantation avec une force de proposition technique** mêlant expertise œnologique, logistique en cave et expertise foudre pour vous proposer les produits les plus adaptés (forme, volume, passerelle…).

Nous vous accompagnons **jusqu'à la livraison et au montage** de vos grands contenants sur place.

Notre travail ne s'arrête pas là : nous assurons un suivi année après année pour l'aspect gustatif et technique (ajout d'accessoires, logistique…).



RECHERCHE, DÉVELOPPEMENT & INNOVATION

La Recherche & Développement est essentielle à la foudrerie Rousseau. C'est parce qu'elle est à votre écoute que notre équipe innove et évolue.

À la Tonnellerie Rousseau, la R&D n'a pas de frontière. Même à 9 000 km de distance, nous trouvons des solutions à vos problématiques ! Dans un domaine historique de la Napa Valley en Californie, nous avons optimisé l'espace en réalisant une passerelle sur-mesure positionnée sur une série de foudres ovales de 45 hl.



Des innovations de structures mais aussi de formes !
La foudrerie Rousseau imagine et conçoit aussi de nouvelles formes, comme le foudre Ove.



NOUVEAUTÉ

GAMME HYBRIDE



Fruit d'une inspiration de tonnelier/foudrier, notre gamme hybride vous permet d'associer le petit volume du fût à **la robustesse, la longévité** et la praticité d'un foudre. Compte tenu de leur épaisseur et d'une cuisson longue, ces petits foudres auront un **faible impact boisé,** très respectueux sur vos vins.

Personnalisables, ils peuvent être accessoirisés à votre convenance, comme un fût ou comme un foudre.

NOUVEAUTÉ

FR360°

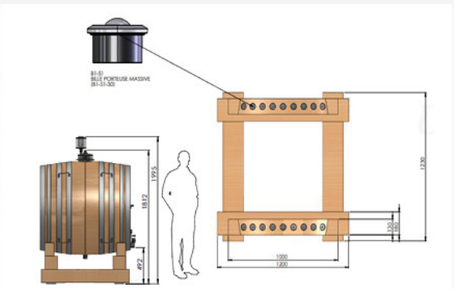
LE FOUDRE ROTATIF





Le FR360° est un foudre rond en chêne français, à accessoires personnalisables, positionné sur un système unique de calage à roulements.

Le berceau est équipé de roulements à billes en Inox rendant le mouvement de balance ou de rotation très facile, manipulable par un seul opérateur, pour des foudres allant jusqu'à 12 hl. Un système discret et efficace, qui permet de faire tourner intégralement et facilement le foudre sur lui-même.



NOUVEAUTÉ

CUVE InOak

UNION D'UNE CUVE TRONCONIQUE EN CHÊNE ET D'UNE CUVE INOX À CHAPEAU FLOTTANT



Flexibilité du chapeau flottant, technicité de la cuve tronconique et authenticité du bois. Pour répondre à la problématique des variabilités de récolte et du besoin de flexibilité des contenants en cave, nous vous proposons une solution offrant l'adaptabilité de volume du chapeau flottant tout en gardant les avantages de la cuve tronconique.

Nous avons adapté ce produit technique en l'intégrant dans la cuve bois pour un rendu esthétique authentique et chaleureux. La cuve InOak est le mariage réussi de la performance, la modernité et la tradition tonnelière !



Pour recevoir les fiches techniques complètes ou pour toute question concernant ces 2 nouveautés, n'hésitez pas à contacter notre équipe commerciale.

SUR-MESURE

Crédit photo : Andrei Fiuxa

VOTRE GRAND CONTENANT EN 4 ÉTAPES : FORME

FOUDRES

ROND



OVALE



OVE



CUVES

CUVE DE VINIFICATION



CUVE DE VINIFICATION-ÉLEVAGE



POUR TOUTES LES FORMES

- Polyvalence grâce à une large gamme d'accessoires (vinification + élevage)
- Chêne français et chauffe maitrisée pour un meilleur respect du vin
- Oxygénation ménagée
- **Impact boisé discret** grâce a une **cuisson maîtrisée** et **effet volume**
- **Impact financier positif** dans le coût de l'élevage
- Optimisation de l'espace
- Amélioration de la logistique de cave
- Produit **esthétique** en cave
- Inertie thermique

SPÉCIFICITÉ DES FOUDRES

- Qualité de bois équivalent à la qualité merrain pour une meilleure fiabilité et durée de vie du produit

SPÉCIFICITÉ DES CUVES

- Fixation de la couleur par la vinification sous bois
- Polymérisation des tanins dès la fermentation
- Maîtrise des températures
- Immersion du chapeau facilitée par forme tronconique

VOTRE GRAND CONTENANT EN 4 ÉTAPES : DIMENSIONS & VOLUMES

J'AI UN VOLUME DÉTERMINÉ

Nous vous proposons le volume le plus pratique pour votre organisation : multiple de 5hl, multiple de pièce bourguignonne, multiple de volume de votre pressoir…

FOUDRES OVES >> **volume au choix, dimensions nous consulter.**

FOUDRES RONDS

	VOLUME (en hl)	LONGUEUR (en cm)	DIAMÈTRE BOUGE (en cm)	DIAMÈTRE TÊTE (en 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

FOUDRES OVALES

	VOLUME (en hl)	LONGUEUR (en cm)	HAUTEUR BOUGE (en cm)	HAUTEUR TÊTE (en cm)	LARGEUR BOUGE (en cm)	LARGEUR TÊTE (en 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
C010	22,80	176	176	160	132	120
	25	184	183	164	139	120
	30	196	196	175	146	125
C015	34,20	200	201	183	151	137
	35	204	204	183	154	133
	40	212	213	191	161	139
C020	45,60	220	216	196	162	146
	50	228	228	204	172	148
	55	234	235	211	177	153
C025	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

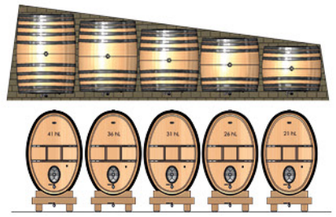
Pour les foudres de volumes 60 à 80hl : épaisseur de 60mm conseillée.
>> **Nous consulter.**

CUVES TRONCONIQUES

	VOLUME (en hl)	HAUTEUR (en cm)	DIAMÈTRE BAS (en cm)	DIAMÈTRE HAUT (en 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
5T	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

J'AI UN ESPACE LIMITÉ, JE DOIS L'OPTIMISER

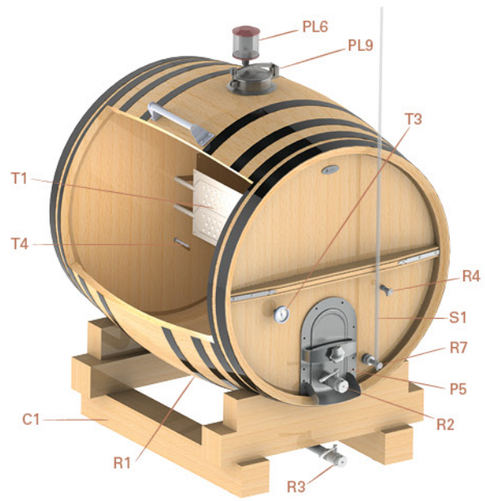
- Nous prenons **les mesures** de votre cave, porte, ascenseur, cuverie…
- Nous **étudions votre projet**
- Nous vous **proposons les formes, volumes et dimensions** permettant d'optimiser l'espace
- Nous réalisons **le plan du produit et un plan d'implantation** en cave pour occuper l'espace et nous vous proposons un plan complet de votre cave
- Possibilité de **monter votre grand contenant sur place.**

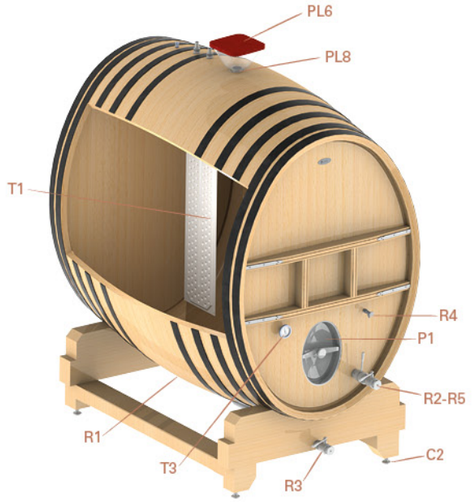


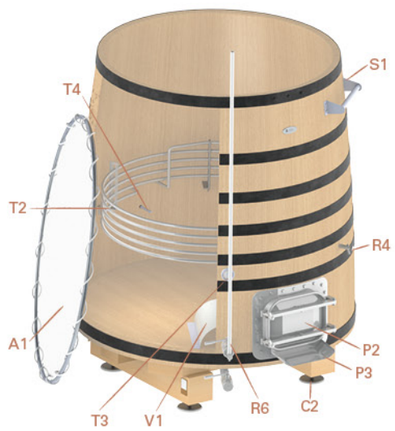
***EXEMPLE** : Contrainte technique et esthétique : transformation d'une cour en cave. Mettre le maximum de volume en conservant les façades de même dimensions*

3

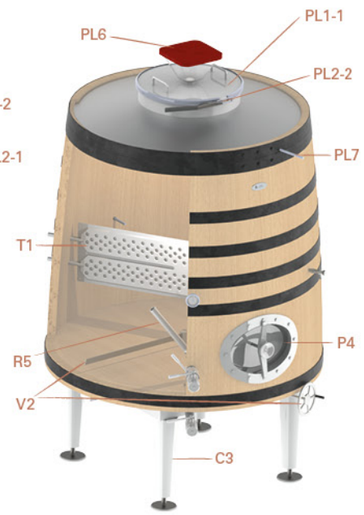
VOTRE GRAND CONTENANT EN 4 ÉTAPES : ACCESSOIRES











ACCESSOIRES COMMUNS
FOUDRES & CUVES

R ROBINETTERIE INOX

R1 Débourbeur + bouchon*

R2 Vanne soutirage 40 / 50 — Mâcon/DIN/Clamp…*

R3 Tube + vanne vidange totale 40 / 50 — Mâcon/DIN/Clamp…*

R4 Dégustateur + prolongateur : classique, à clé, Equinoxe*

R5 Coude décanteur

R6 Robinet de niveau mobile sur vanne avec tube

R7 Robinet de niveau fixe avec tube *(règle inox en option)*

PL BONDE

PL6 Bonde : silicone, Bellot VOG*, siphoïde…

T RÉGULATIONTHERMIQUE

T1 Drapeau

T3 Thermomètre

T4 Thermowell

C CALAGE

C1 Calage Chêne Platines Inox*

C2 Semelles Inox Réglables

C3 Calage Inox

ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES
FOUDRES

P PORTE FOUDRES

P1 Porte Inox Ovale Foudre horizontale ou verticale*

P5 Porte Inox Demi-Ronde Rieger

PL TRAPPE ET BONDE FOUDRES

PL8 Siège de bonde Inox*

PL9 Trappe de microvinification diam. 22cm

S SÉCURITÉ FOUDRES

S1 Barreau d'échelle

ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES
CUVES

PL PLAFOND INOX CUVES

PL1-1 Trappe, diamètre au choix

PL1-2 Trappe à ouverture totale

PL2-1 Fermeture micrométrique

PL2-2 Fermeture clamp

PL-3 Charnières

PL4 Potence *(nous consulter)*

PL5 Couronne Inox à chapeau flottant *(nous consulter)*

PL7 Tube anti rétention

V VINIFICATION CUVES

V1 Grille de filtration

V2 Bâtonneur

T RÉGULATION THERMIQUE CUVES

T2 Serpentin (*voir options communes)*

P PORTE CUVES

P2 Porte Rectangulaire position haute ou à ras le fond

P3 Bavette sur porte rectangulaire

P4 Porte Inox Ovale

S SÉCURITÉ CUVES

S1 Barreau d'échelle

S2 Grille de sécurité

A ACCESSOIRES DIVERS CUVES

A1 Bâche alimentaire Cuve Vinification

**Accessoires compris dans la série C et CO*

4

VOTRE GRAND CONTENANT EN 4 ÉTAPES : FINITIONS

CALAGE

Support en chêne ou inox, semelles inox fixes ou réglables, forme personnalisée…



• *Chêne* • *Calage standard double entrée*



• *Chêne* • *Semelles inox réglables* • *Forme Rousseau Classique*



• *Chêne* • *Calage réhaussé* • *Semelles inox réglables*



• *Support inox* • *Semelles réglables*



• *Support inox brut avec accès chariot élévateur*



• *Berceau avec support en pierre (nous consulter)*

STRUCTURE

Structure inox



Structure Pyramide Chêne



FINITION

Non vernis

Vernis

Huile de lin

LOGO

Marquage Laser
(foudres uniquement)



Sur plaque de chêne *Sur fond avant (<30hl)*

Vinyl



Plaque métallique
(sur foudre et sur cuve)



(Tarif nous consulter)

COULEUR DE CERCLES

Galvanisé non peints



Inox



Peints en noir



Autres couleurs de votre choix





CLÉ EN MAIN

Crédit photo : Serge Chevillie

GRANDS CONTENANTS

CLÉ EN MAIN

Un grand contenant clé en main avec les accessoires les plus communément utilisés selon votre utilisation : vinification ou élevage.

TOUTES NOS RÉFÉRENCES CLÉ EN MAIN INCLUENT :

- Calage avec semelles de protection inox
- Peinture des cercles
- Vernis tonnelier
- Marquage logo client
- Possibilité d'ajouter des accessoires *>>Voir accessoires p 48*

ÉLEVAGE EN FOUDRE

Foudres Ronds : référence C - **Foudres Ovales :** référence CO

Volumes correspondant à des multiples de pièces de 228l



Références disponibles :

FOUDRE ROND	FOUDRE OVALE	VOLUME EN HL
C6	CO6	13,70
C10	CO10	22,80
C15	CO15	34,20
C20	CO20	45,60
C25	CO25	57

Accessoires inclus :

- Vanne de soutirage
- Coude et Tube Inox + Vanne de vidange totale
- Porte inox ovale ou demi-ronde
- Dégustateur
- Bonde hydraulique Bellot «VOG».

ÉLEVAGE EN CUVE

Cuves d'élevage avec plafond et accessoires : référence S

Volumes correspondant à des multiples de pièces de 228l



Références disponibles :

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

Accessoires inclus :

- Vanne de soutirage
- Vanne de vidange
- Plafond inox + trappe inox de 600 mm
- Dégustateur
- Bonde hydraulique Bellot «VOG».

VINIFICATION EN CUVE OUVERTE

Cuves de vinification ouvertes sans plafond : référence T

Volumes correspondant à des multiples de 12.64 hl (1 Tonne de vendange)



Références disponibles :

CUVE	VOLUME EN 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

Accessoires inclus :

- Vanne de soutirage,
- Scellement conique (vidange) à partir de 4T

VINIFICATION ET ÉLEVAGE EN CUVE

Cuves de vinification et d'élevage avec plafond et accessoires : référence ST

Volumes correspondant à des multiples de 12.64 hl (1 Tonne de vendange)



Références disponibles :

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

Accessoires inclus :

- Vanne de soutirage
- Vanne de vidange
- Porte inox Rectangulaire de décuvage à ras le fond + bavette
- Plafond inox + trappe inox de 1400 mm
- Dégustateur
- Bonde hydraulique Bellot «VOG».

CONSIGNES POUR

LA MISE EN SERVICE DE GRANDS CONTENANTS

STOCKAGE

Si vous devez stocker ce contenant avant utilisation, nous vous invitons à respecter quelques règles afin d'utiliser pleinement son potentiel et de ne pas le détériorer. Le bois est une matière vivante, donc fragile.

Quelques précautions s'imposent :

Ne pas retirer l'emballage avant la préparation et la mise en place définitive du produit.

Le lieu de stockage doit être tempéré (température maximum de 20°C / Hygrométrie comprise entre 75% - 85%).

Une luminosité trop importante peut dégrader le produit et contribuer à un séchage plus rapide. Si le lieu de stockage est plutôt sec, n'hésitez pas à arroser le sol afin d'augmenter l'hygrométrie de votre local de stockage. **Ne jamais stocker ce type de matériel dans une ambiance trop sèche ou à l'extérieur.**

PRÉPARATION DE VOTRE GRAND CONTENANT

1 Mise en eau

Tous nos grands contenants sont intégralement mis en eau pendant 48h avant expédition, néanmoins **une mise en eau complète est recommandée, surtout si le produit a été stocké ou transporté pendant plusieurs semaines.** Cette opération permet au bois de reprendre sa position initiale, et donc de limiter le phénomène de suintement.

Si vous ne souhaitez pas effectuer une mise en eau, il conviendra de rincer abondamment votre grand contenant avant sa première utilisation.

Utilisez de l'eau propre (filtrée, non chlorée) et remplissez intégralement votre grand contenant. Il est important de ne pas laisser stagner l'eau et de la changer régulièrement pendant une semaine.

2 Rinçage du contenant

Effectuer **un rinçage à basse pression** pour éliminer les impuretés résiduelles.

3 Égouttage

Après égouttage, votre grand contenant est prêt à accueillir le vin.

ENTRETIEN RÉGULIER

Afin d'assurer une bonne longévité des cuves d'élevage ou des foudres, et de préserver leurs qualités mécaniques, nous vous recommandons de les laisser pleins en permanence et de faire le remplissage aussitôt après chaque vidange.

1 Vidange

Immédiatement après le décuvage, **rincez la cuve à l'eau claire et renouvelez l'opération de nettoyage**. Procédez ensuite à l'égouttage.

2 Stockage du contenant vide

Si vous devez conserver le contenant vide pendant quelques semaines, il convient de le **stocker dans un lieu ayant une température et une hygrométrie adaptées (Max. 20°C / Hygrométrie de 75 - 85%).**

3 Séchage

Après avoir lavé et rincé votre contenant, il doit être séché. C'est une condition nécessaire à sa bonne conservation.

Profitez de cette opération pour effectuer un contrôle visuel (pour prévenir l'apparition de moisissures) et un contrôle olfactif.

Renouvelez l'opération de nettoyage-rinçage-séchage-méchage, aussi souvent que vous le jugerez nécessaire.

NETTOYAGE À LA VAPEUR :

Si le nettoyage à la vapeur a des bienfaits, des précautions s'imposent car son utilisation peut endommager de façon irréversible votre produit :

- Pas plus d'1 minute par HL et 60 minutes maximum en tout
- Garder ouvertes toutes les vannes, bonde et porte pendant le passage à la vapeur
- Ne pas refermer avant refroidissement du produit (risque de dépression qui ferait bouger les douelles et les fonds)
- Rincer à l'eau froide et bien ventiler avant méchage et fermeture.

POUR UN BON SÉCHAGE

1 Ouvrir tous les robinets, ainsi que les trappes et les portes afin d'avoir une aération maximale.

2 À l'aide d'un ou plusieurs ventilateurs, ventiler l'intérieur du produit pendant plusieurs jours si besoin (évite les phénomènes de moisissures).

3 Fermer soigneusement le contenant.

4 Mécher le contenant parfaitement sec à raison de 2g/hectolitre.

5 Renouveler régulièrement le méchage (environ 1 fois/mois).

Consultez votre œnologue concernant la dose de souffre à utiliser à chaque méchage.

ENTRETIEN EXTÉRIEUR

Vous pouvez être amené à repeindre les cercles de votre grand contenant et à passer une nouvelle couche de vernis, tous les deux ou trois ans.

Les grands contenants évoluent dans un espace de travail, ils peuvent être tâchés par le vin. Pour éliminer une tâche fraîche, utiliser une éponge humide, pour une tâche sèche plus ancienne, poncer et appliquer un vernis tonnelier.

Il y a un risque de condensation des portes et plafonds inox (qui est normal), un simple coup de chiffon régulier pourra éviter de tacher le bois définitivement.

Nous utilisons en atelier des produits spécifiques, conçus pour des utilisations en ambiance alimentaire. **Avant de choisir vos matériaux, nous vous invitons à contacter le représentant local de la Tonnellerie Rousseau,** afin qu'il vous transmette les références des produits utilisés ou des produits équivalents.

PARTOUT

EN FRANCE & À L'INTERNATIONAL



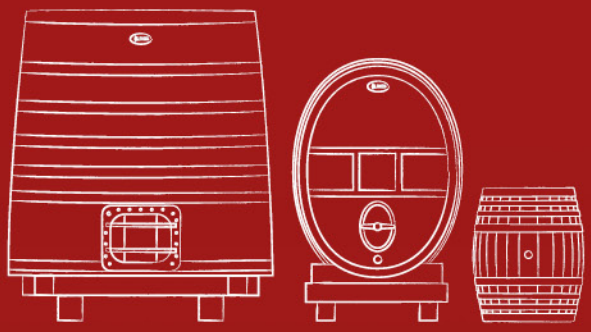
Siège & Tonnellerie :
ZA de Champys
21160 Couchey
FRANCE

Foudrerie :
Route de Saulon
21220 Gevrey-Chambertin
FRANCE

contact@tonnellerie-rousseau.com

Tonnellerie
ROUSSEAU

Associons nos talents !



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

Siège & Tonnellerie : ZA de Champys - 21160 Couchey - FRANCE

Foudrerie : Route de Saulon - 21220 Gevrey-Chambertin- FRANCE

www.tonnellerie-rousseau.com

Réalisation : EcloLINK