



Tonnellerie
ROUSSEAU

In Burgund seit 1954

HANDELSKATALOG



© A. Finière

66

Liebe Kunden, wir begrüßen Sie herzlich!

Wir freuen uns, unseren Handelskatalog vorzustellen und mit Ihnen die Motivationen zu teilen, die uns jeden Tag antreiben. Genau wie der Beruf, den Sie ausüben, ist auch der Beruf des Küfers ein anspruchsvoller Beruf, von hervorragender Qualität, Leidenschaft, Präzision, Tradition und Geschichte. Es ist eine Kunst. Eine Kunst, die wir sehr gerne mit Ihnen teilen wollen!

Entdecken Sie in den folgenden Seiten unsere Geschichte, unseren Beruf, oder besser gesagt unsere eng miteinander verbundenen Handwerke, Holzküferei und Böttcherei. In der Tonnellerie Rousseau gehören sie seit Generationen festzusammen. Jede Tätigkeit profitiert von der Expertise, dem Know-how, der Erfahrung der anderen und umgekehrt. Es ist ein wahrer Reichtum und eine außergewöhnliche Offenheit.

Wofür baut man ein Barrique, wofür baut man einen Bottich oder ein Stückfass, mit welchem Holz, für welchen Bedarf, für welchen Zweck, für welchen Weinart? Dies sind alles Fragen, die wir jeden Tag in enger Zusammenarbeit mit Ihnen entsprechend Ihren Weine zu beantworten wollen. Unsere Aufgabe: Ihre Weine zu verfeinern, Genuss schaffen ohne den Respekt vor den Menschen, der Natur und der Geschichte aus den Augen zu verlieren. Das ist es, was uns jeden Tag motiviert! Reifung des Holzes, Holztoasten, Verwandlung des Holzes, Verfolgen der Entwicklung der Behälter in Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Entdecken Sie in diesem Handelskatalog unsere Geschichte, unsere Produkte, unsere Dienstleistungen, unsere Tätigkeitsbereiche und unser Wunsch, mit Ihnen die Zukunft zu gestalten.

In unserem Handwerk gibt es kein Wunderrezept. Wir alle müssen in aller Bescheidenheit mit dem Rohmaterial arbeiten und uns arrangieren, welches wir mit größter Sorgfalt auswählen. Sie können sicher sein, dass wir keine Mühen scheuen, um Ihnen Antworten, Zufriedenheit, engagierte Dienstleistung, eine solide Beziehung anzubieten. Das gesamte Team steht Ihnen zur Verfügung und tut ihr Bestes, um Ihre Ziele zu unterstützen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und hoffen, Sie bald in unsere Werkstätte begrüßen zu dürfen.

*Zu Ihren Diensten,
bis bald.*

99

Frédéric & Jean-Christophe Rousseau

INHALTSVERZEICHNIS

VORSTELLUNG

Unsere Geschichte	4
Unser Fachwissen	5
Eine Werkstatt, 2 Berufe	6
Das beste von französische Eiche	8
Unsere Expertise in Ihrem Keller	9

FÄSSER

Vereinigung der Aromaprofilen	12
Serie Expert	14
Gamme Traditionnelle	18
Sonderserie	22
Serie Confidentielle	26
Serie Irgendwo Anders	30

ANHÄNGE DER TONNELLERIE

Optionen und Fässeranpassung	34
Abmessungen der Fässer	35
Fasslager	36
Gebrauchsanweisungen für die Inbetriebnahme, Instandhaltung und Lagerung der Fässer	37

STÜCKFÄSSER & BOTTICHE

Entwicklungsabteilung Böttcherei: maßgeschneiderte Arbeit	40
Forschung und Entwicklung, Innovationen	42
Große Behälter Auf Maß	44
Auf Maß: Formen	46
Auf Maß: Abmessungen und Volumen	47
Auf Maß: Zubehör	48
Auf Maß: Ausrüstungen	50
Große Behälter als Komplettpaket	52

ANHÄNGE DER TONNELLERIE

Gebrauchsanweisung für die Inbetriebnahme der großen Behälter	56
In ganz Frankreich und international	58

UNSERE GESCHICHTE

Alles begann mit Julien Rousseau in 1954. Er gründete damals die Tonnellerie Rousseau, um sich auch die Faßküferei zu konzentrieren. Das Unternehmen hat sich schnell zu einem Familienbetrieb entwickelt. In den 1970er und 1980er Jahren steigen seine beiden Söhne Jean-Marie und Guy in der Tonnellerie Rousseau mit ein.

1990 übernahm Jean-Marie Rousseau die Leitung des Unternehmens. Seine Frau unterstützt ihn dabei, in dem sie die administrativen und die finanziellen Belange der Tonnellerie verwaltet.

Die nächste Generation kommt in den 2000er Jahren! Jean-Christophe Rousseau steigt als Böttcher im Jahr 2001 ein, nachdem er sein Ausbildungsabschluss in Cognac abgeschlossen hatte. Er übernimmt die Leitung der Böttcherei

*“Wir sind ins
Fass gefallen,
als wir klein
waren!”*

Frédéric & Jean-Christophe
ROUSSEAU

im Jahr 2007. Nach Studium und Berufseinstieg im Finanz- und Handelsbereich wechselt Frédéric Rousseau 2004 als Vertriebsleiter zur Tonnellerie Rousseau.

Die Komplementarität zwischen den beiden Brüdern ist die Stärke dieser 3. Generation, die seit dem 1. Januar 2021 offiziell die Tonnellerie Rousseau leitet. Sie sind an der Reihe, ihren Beitrag zu leisten. Im Jahr 2024 feiert die Familie ihr 70-jähriges Jubiläum.

Eine großartige Übertragungsgeschichte, die die Tonnellerie Rousseau mit ihren Kunden teilt: „Wir haben Kunden, die uns von Anfang an folgen. Sie selbst haben ihr Weingut von Generation zu Generation weitergegeben und heute arbeiten wir mit den Enkeln der Kunden unseres Großvaters zusammen“, sagt Frédéric ●



© Didier Hugue

UNSER FACHWISSEN

Die Tonnellerie Rousseau ist eine Familie. Aber es ist auch die Beherrschung eines uralten Fachwissens, von unseren Vorfahren, die Gallier, erfunden haben. Engagierten Mitarbeitern, Fassküfer, Böttcher, Verkäufern und Führungskräften bilden ein dynamisches Team, das bestrebt ist, dieses Erbe zu bewahren. Ist das Team der Tonnellerie Rousseau eine Gruppe von unbeugsamen Gallier? Und warum nicht?

Die Tonnellerie Rousseau besteht aus einem Team von mehr als 40 Personen mit einem Durchschnittsalter von nur 35 Jahren und legt großen Wert auf die Weitergabe ihres Fachwissens über Barrique-Herstellung und Böttcherei.

«Als ich ankam, wusste ich nicht viel über Stückfass-Herstellung», sagt Olivier, der seit 2001 bei Rousseau Böttcher ist. „Die Tonnellerie Rousseau nahm mich für eine dreiwöchige Probezeit auf. Dann wurden aus 3 Wochen 20 Jahre!... Olivier wurde vor Ort in der Werkstatt weitergebildet, und ist heute „Meilleur Ouvrier de France“ (besten Handwerker Frankreichs).

Der Anspruch der neuen Generation: das Fachwissen der

Tonnellerie zu bewahren und gleichzeitig Modernität und Innovation in eine fortwährende Suche nach Exzellenz einzubringen, um die großen Weine der Welt zu veredeln und dem Weinliebhaber Freude zu bereiten.

Wir sind stolz darauf beide Handwerke zu vereinen. Holzküferei und Böttcherei sind eng miteinander verbunden. Jede hat spezifische Eigenschaften was die Materie betrifft, bei der Mechanisierung, bei der Vorarbeit und in dem Bereich der Önologie.

Bei Tonnellerie Rousseau sind beide Bereiche abhängig voneinander. Es findet einen natürlichen und wichtigen Austausch von Fachwissen und Methoden zwischen beiden Tätigkeiten statt.

*“Es ist mehr als ein Beruf.
Es ist ein Kunsthandwerk,
das wir ausüben dürfen”*

Laurent, Fassbinder bei Rousseau seit 1996

Diese Kombination Holzküferei Böttcherei beeinflusst unsere tägliche Arbeit, unsere Reflexionen und menschliche und technische Entwicklung.

Die Ziele: Zufriedenheit, Respekt für Menschen und das Rohmaterial, Qualität, Leistung, Sicherheit und weniger Belastung (TMS, Staub, usw.). Siehe Seiten 40 - 41: Abteilung Große Holzbehälter ●

In der Familie Rousseau
will ich...

DEN OPA MOF-Absolvent 2004	DEN ONKEL MOF-Absolvent 2007	DEN PAPA MOF-Absolvent 2007	DEN SOHN MOF-Absolvent 2007
---	---	--	--

Insgesamt wurden nicht weniger als 11 „Meilleurs Ouvriers de France“ oder MOF abgekürzt (beste Handwerker Frankreichs) in der Tonnellerie Rousseau ausgebildet.





EINE WERKSTATT, 2 BERUFE

Das 1979 in Couchey niedergelassenen Unternehmen verließ den historischen Standort im Jahr 2024, um die Barrique-Herstellungsstätte sowie den Haupt- und Verwaltungssitz sowie die Böttcherei am Standort Gevrey-Chambertin zu zusammenschließen.



In der Barrique-Herstellungsstätte stellen unsere Fassküfer Barriques von 114 bis 600 Liter her. Die Fässer von Rousseau sind in mehrere Serien unterteilt, von denen jede ihre eigenen Besonderheiten (Holzart, verschiedene Holzporen, Holztoasten) aufweist, um alle Forderungen des Weinaus-

baus zu erfüllen. Jede Woche verlassen nicht weniger als 250 bis 300 Barriques den Betrieb.



In der Böttcherei wird jedes Produkt nach Vorbestellung gefertigt (siehe „Stückfassküferei“ Seite 40).

Unser Technik- und Vertriebsteam ist immer stets bereit, die Produkte so schnell wie möglich an ihre Forderungen anzupassen. Es wird mit verschiedenen Biegen, Brennen, Zubehör usw. experimentiert. Alle Versuche sind möglich!

Jede Woche verlassen zwischen 250 und 300 Barriques den Betrieb ●

 2015: Die Produktionsaktivitäten von großen Behältern befinden sich in Gevrey-Chambertin. 2024: Zusammenlegung der 2 Werkstätten	 Umweltbewusstes Bauen: privilegiertes natürliches Licht, intelligentes Vakuumsystem, ökologische Materialien usw.	 1.800 m² Nutzfläche, davon 1.500 m² Werkstattfläche	 Bessere Arbeitsbedingungen für die Teams: Verringerung der Arbeitsbelastung, mit Waschräume und Ruheraum ausgestattet.
---	---	---	--

DIESE NEUE WERKSTATT BESTEHT AUS 3 BEREICHEN:



Herstellung



Verarbeitung und Lagerung von gebrauchsfertigem Rohstoff



Lagerplatz

DAS BESTE AUS FRANZÖSISCHER EICHE

Die Eiche ist der Ausgangspunkt unseres Berufes als Fasskäufer und Böttcher. Um die besten Barriques, die besten Stückfässer oder sogar die besten Bottiche zu herstellen, wählt die Tonnellerie Rousseau ihr Holz mit größter Sorgfalt aus und achtet dabei auf das Material und die Natur.



Vertrauensvolle Partnerschaft mit Lieferanten

Wir arbeiten ausschließlich mit Partnern, Daubenhauer und Sägern, die unsere Werte teilen. Wir wenden uns an Unternehmen der gleichen Größe wie die Tonnellerie Rousseau, die oft auch vom Vater an den Sohn weitergegeben werden. Es sind aber auch und vor allem Lieferanten, die einen tadellosen qualitativen Ansatz verfolgen und das Material und die Menschen, die ihre Teams bilden, respektieren. Dies sind wesentliche Kriterien, um eine vertrauensvolle Partnerschaft aufzubauen.



Rückverfolgbarkeit des Materials

Je nach dem Wald aus dem das Eichenholz stammt, haben unsere Barriques, unsere Stückfässer oder unsere Bottiche unterschiedliche Auswirkungen auf Ihre Weine. Daher ist die Herkunft (Eiche französischer Herkunft und Grenzmassive) sehr wichtig.

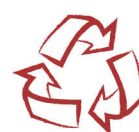
Die Tonnellerie Rousseau ist seit 2012 PEFC-zertifiziert. Dieses Label garantiert eine bessere Rückverfolgbarkeit des verwendeten Holzes. Das von unserer Tonnellerie verwendete Eichenholz stammt aus französischen Wäldern, die nachhaltig bewirtschaftet werden und aus kontrollierten Quellen stammen. Es wird sorgfältig aufgrund seiner Qualität und die nachhaltige Waldbewirtschaftung ausgewählt.



Holzreifungsmethode

Das gesamte Rohmaterial wird im Holzlager der Tonnellerie Rousseau in Pouilly-sur-Saône (21)

angeliefert, sortiert, bewässert, gereift und getrocknet. Bevor das Holz in der Werkstatt in die Hände der Fasskäufer und Böttcher übergeht, wird es (während 2 bis 5 Jahre) lang in diesem Holzlager unter freiem Himmel mit natürlichen Elementen veredelt. Es ist ein wesentlicher Schritt, um den Einfluss des Fasses, des Stückfasses oder des Bottichs auf Ihren Wein zu verstärken.



Nachhaltige Beschaffung und Recycling

Seit mehreren Jahren arbeitet Die Tonnellerie Rousseau daran, die Nutzung der natürlichen Ressourcen zu optimieren und deren Umweltbelastung zu reduzieren. Es ist für uns eine Ehrensache, Rohstoffe auf rationelle Weise einzukaufen: 1 m³ gekauft und 1 m³ verwendet. Unsere Materialabfälle werden zu Brennholz für unsere Fässer, aber auch in anderen Tätigkeitsbereichen wie dem Energiesektor wiederverwertet. Nichts geht verloren, alles wird verwandelt!



Wiederaufforstung

Seit 2019 beteiligt sich die Tonnellerie Rousseau mit Reforest'ation an einem Regenerationsplan für französische Wälder. Jedes Jahr finanzieren wir die Anpflanzung von 2.000 Bäumen auf Parzellen wie dem Wald von Fertè Vidame (28), Broindon (21) oder auch Beaumont-la-Ferrière (58). Dies ist eine Verpflichtung, die uns am Herzen liegt, da wir eng mit der Natur arbeiten.

UNSERE EXPERTISE IN IHREM KELLER

Seit mehr als 70 Jahren stellt die Tonnellerie Rousseau ihre Erfahrung und ihr Know-how in den Dienst großer Weine. Unser Ziel? Dass die aromatischen und mechanischen Eigenschaften unserer Barriques, Stückfässer und Bottiche die Anforderungen Ihrer Produkte gerecht sind. Unser Ziel? Ihren Wein zu würdigen und zu ergänzen, um dazu beizutragen, Genuss und Emotionen zu erzeugen.



Begleitende Unterstützung

> Unser technischer Vertrieb unterstützt

Sie vor Ort, um Ihnen Produkte anzubieten, die immer besser zu Ihren Weinen und Ihren Bedürfnissen abgestimmt sind. Ihr eigene persönliche Ansprechpartner steht Ihnen zur Verfügung bei der Tonnellerie Rousseau.

> Wir sind ständig **auf der Suche nach neuen Entwicklungen**: Holz, Brennen, Zubehör... Von Stillstand kann keine Rede sein! Unser Ziel? Ihre Bedürfnisse entgegenkommen.

> Wir sind in der Lage, **uns an alle Arten von Empfindsamkeiten und Kulturen anzupassen**, Unsere Devise ist vor allem Respekt und ein offenes Ohr für den Kunden. Die Tonnellerie Rousseau ist auf mehreren Kontinenten vertreten!



Rundumpaket

> **Wir liefern und installieren unsere Produkte im Keller.** Selbst die umfangreichsten!

Und das sogar in den schwer zugänglichsten Kellern! Wenn Zugangs- oder Platzprobleme eine konventionelle Anlieferung verhindern, bauen wir die großen Behälter im Keller ab und wieder auf.

> Unsere Arbeit endet nicht mit der Lieferung. Es ist für uns von grundlegender Bedeutung, über das Verhalten und die Entwicklung unserer Produkte in Ihrem Keller auf dem Laufenden zu bleiben. Über den Kundendienst hinaus ist es



eine echte partnerschaftliche Beziehung, die wir mit unseren Kunden aufbauen. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung für. **Renovierung, Änderung des Fasslagers, Ergänzung von Zubehör.**

> Fragen Sie uns nach **Finanzierungsmöglichkeiten**, Es gibt immer Wege!



Technische und mikrobiologische Risiken unter Kontrolle

> **Wir lassen keine Chemikalien**, bei der Herstellung unserer Produkte zu, auch wenn diese in der Weinindustrie zugelassen sind.

> **Alle verwendeten Hölzer werden in unseren Werkstätten analysiert** um zu gewährleisten, dass keine unerwünschten Moleküle wie TCA / TCP (verantwortlich für Korkgeschmack, muffigen, schimmeligen Geschmack) enthalten sind.

> Mehrmals im Jahr, **überprüfen wir die Luft- und Wasserqualität in unseren Werkstätten und auf unserem Holzlager** um sicherzustellen, dass es keine Verunreinigungen durch chlororganische Stoffe gibt.

> An jedem unserer Produkte führen wir eine **strenge Dichtigkeitsprüfung** durch. Kein Barrique, Stückfass oder Bottich verlässt unsere Werkstätten, ohne eine Reihe von Tests durchlaufen zu haben.

FASSKÜFEREI



	 HERKUNFT	 TYP VON HOLZPOREN	 PROFIL	 REBSORTE	 AUSBAU	 TOASTUNGSGRAD	 FASSUNGSVERMÖGEN (IN LITER)
SERIE EXPERT							
Tonic	Zusammenstellung Frankreich	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Unterstreicht die Frucht, mehr Frische und Dynamik, Lebhaftigkeit	 	10 Monaten und weniger		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Piano	Zusammenstellung Frankreich	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Authentisch, verhaltenes Holz, fruchtbetont	 	10 Monaten und weniger		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Allegro	Zusammenstellung Frankreich	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Harmonisch, moderate Holznote, dezente Toastaroma		10 Monaten und weniger		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Forte	Zusammenstellung Frankreich	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Empyreumatische Aromen, getoastetes Brot, Mokka-Kaffee		10 Monaten und weniger		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
GAMME TRADITIONNELLE							
MFC	Zusammenstellung Zentralfrankreich	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Geschmackliche Fülle, Butteraroma, Komplexität, Vanille-Note	 	11 bis 18 Monate	    	225 228 265 300
MFE	Zusammenstellung Ostfrankreich	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Unterstützung der Tanninstruktur, Holznote	 	11 bis 18 Monate	    	225 228 265 300
MF	Zusammenstellung Gesamtfrankreich	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Gute Balance zwischen Eichenholzaromen und Weinstruktur	 	11 bis 18 Monate	    	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
SONDERSERIE							
Virtuo	Zusammenstellung Frankreich	Extra feinporigen Hölzer	Betonte Fruchtigkeit, elegant und Körperreich, Frische und Dynamik	 	ab 11 Monate (bis 24 Monate)		225 228 265 300 350 400 500 600
Vidéo	Zusammenstellung Zentralfrankreich	Extra feinporigen Hölzer	Authentizität, dezente Holznote, Struktur, Nachhall, Fruchtbetont	 	ab 11 Monate (bis 24 Monate)		225 228 265 300 350 400 500 600
Alto	Zusammenstellung Zentralfrankreich	Extra feinporigen Hölzer	Reich, tief, cremig und leicht geröstet		ab 11 Monate (bis 24 Monate)		225 228 265 300 350 400 500 600
MF36	Zusammenstellung Gesamtfrankreich, 36 Monate Trocknung	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Eleganz, Diskretion, Fruchtbetont	 	11 bis 18 Monate	    	225 228 265 300 350 400 500 600
SERIE CONFIDENTIELLE							
Tronçais	Zentralfrankreich (Allier)	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Rund, körperreich, vollmundig	 	11 bis 18 Monate	    	228
Bertranges	Zentralfrankreich (Nièvre)	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Gute Balance, Eleganz und Festigkeit		11 bis 18 Monate	    	228
Châtillon	Zentralfrankreich (Côte d'Or)	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Struktur, robust, kräftig	 	11 bis 18 Monate	    	228
Série Hexagone	Je nach Eichenauswahl	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Je nach Auswahl von Eichenholz	Je nach Ursprung des Holzes		    	228
SERIE IRGENDWO ANDERS							
Amerikanische Eichenholz	Amerikanische Eiche	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Rund, Kokos-Aroma	 	11 bis 18 Monate	    	228 500
Akazienholz	Frankreich	Feinporige und mittelfeinporige Hölzer	Weißes Blüten, frische Note		ab 10 Monate	    	228 500

REBSORTEN

 Rote Rebsorten

 Weiße Rebsorten

Dieses gesamte Sortiment kann auch für Biere und Spirituosen verwendet werden.

TOASTUNGSGRAD UND SENSORISCHE LEISTUNGEN

 Mechanische oberflächige Toastung (niedrige Temperatur und kurze Dauer) frische Eichenholznote, leichte Bitterkeit für eine gute Festigkeit.

 Feine Extraktion. Respekt für den Ausdruck der Rebsorte und des Terroirs. Sehr dynamisch.

 Tiefenextraktion. Der Faß bleibt länger auf die Toastungsstation. Eine moderate Intensität des Feuers begünstigt eine langsamere Extraktion und geht mehr in die Tiefe. Entwickelt fruchtige und blumige Aromen.

 Moderate Intensität des Feuers. Die Dauer der Toastung ist ein bisschen länger als bei ML. Entwickelt folgende Aromen: Dunkelschokolade, Mokka-Kaffee, Röstaromen.

 Extraktion bei hoher Temperatur, betont die Holznote, Tiefe Röstaromen.

 Möglichkeit, Ihre eigene Toastung zu entwickeln. Fragen Sie uns.

DAUBENBIEGUNG

 Klassische Daubenbiegung mit Feuer. Option Dampfbiegen auf Anfrage.

SERIE EXPERT

SERIE EXPERT

Die Serie Expert ist eine spezielle Holzreifungsmethode und eine speziell für diese Fässer entwickelte Toastung, um eine moderate Holznote und eine schnelle Integration der Weine zu gewährleisten. Das Ziel? Kurzer Weinausbau zwischen 6 und 10 Monaten. Wir führen unsere eigene Selektion der Hölzer (nur französische Eiche) für die Fässer dieser Serie durch.

Piano®, Allegro® und Forte® wurden 2004 eingeführt und **Tonic®** wurde 2023 dazu hinzugefügt. Sie haben sich in den französischen und internationalen Weinbauregionen bewährt!

Die Serie Expert im Überblick...



Verhaltenes Holznote



Neutralisierung der Höhepunkt der Abgabe der Holznote in der ersten Ausbauphase



Kurzer Weinausbau (6-10 Monate)

SERIE EXPERT
Zusammenstellung
Frankreich



HERKUNFT DES HOLZES

Verfügbare Volumen: siehe Seiten 12-13

Tonic®

Der Klimawandel hat mehr Sonnensunden hervorgerufen und dadurch wurden die Weine alkoholreicher. Es wurde daher eine Möglichkeit gesucht, den gehaltvolleren Weinen **mehr Frische und Dynamik** zu verleihen. Das Barrique Tonic® bietet diese Möglichkeit. Tonic® vervollständigt die Serie Expert mit einem neutralen Aromaprofil ohne Röstaromen und **einem längeren und frischeren Mundgefühl**.



Weißer Rebsorten und rote Rebsorten auf der Frucht



Unterstreicht die Frucht, mehr Frische und Dynamik, **Lebhaftigkeit**



Einzeltoastung: LC



Ausbau für 10 Monate und weniger

Piano®

Ein Faß, das vor allem für weiße Trauben entwickelt wurde, um die **Frucht** hervorzuheben, **Frische und Mineralität** zu bringen und gleichzeitig das **Terroir** und die **Typizität der Rebsorte** zu erhalten. **Definitiv das diskreteste Modell der Serie!**



Weißer Rebsorten und rote Rebsorten auf der Frucht



Unterstreicht die Frucht. Betont Frische und Mineralität



Einzeltoastung: ML



Ausbau bis zu 10 Monate

Allegro®

L'Allegro, empfohlen für rote Rebsorten, bringt **mehr Tiefe** und einige **Toastaromen**, sowie **mehr Süße-Intensität** für **geschmeidigere Weine**.



Rote Rebsorte



Harmonisch, moderate Holznote, dezente Toastaroma.



Einzeltoastung: M+



Ausbau bis zu 10 Monate

Forte®

Forte bringt eine **ausdruckstarke holzige Note** sowie **Kaffee** und **Röstaromen** hervor. Ein Faß für alle, die **außergewöhnlichen Weine** erschaffen wollen. **Empfohlen für rote Rebsorten, für den Ausbau bis zu 10 Monate.**



Rote Rebsorten



Hohe Aufnahme an Holznote aus ausdrucksstarken und großzügigen Eichtanninen.



Einzeltoastung: Forte



Ausbau bis zu 10 Monate



SERIE TRADITIONNELLE

SERIE TRADITIONNELLE

Die Serie Traditionnelle ist eigentlich die erste Fassserie, die von der Tonnellerie Rousseau entwickelt wurde. Getestet und zugelassen seit der Markteinführung Ende den 90er Jahren, ist diese Serie wirklich symbolträchtig unseres Fachwissens! Sie wurde in Zusammenarbeit mit unseren Kunden aus Burgund entwickelt, mit dem Ziel nicht nur auf einen einzigen Wald einzuschränken und somit eine Beständigkeit des Profils der Holznote zu erreichen. Wir haben mehrere große Waldgruppen identifiziert, um unseren Kunden wiederholbare Produkte anbieten zu können.

Diese Serie ist auch **anpassungsfähig**:

der Winzer kann das Niveau der Toastung unter den 5 Toastgrade wählen, die wir anbieten. Jedes Fass kann somit für Rotweine sowie für Weißweine verwendet werden.

Die Serie Traditionnelle im Überblick...



Verfügbare Volumen: siehe Seiten 12-13

MFC / Zusammenstellung Zentralfrankreich

Für unser Fass MFC verwenden wir Eiche aus Zentralfrankreich (Allier und Umgebung), die durch ihre Zusammensetzung **recht geschmeidige Aromen** bringt: **Vanille, Haselnuss, Mandel...**

Die natürliche Süße dieser Eichen und die Noten von Vanille entwickeln sich in diesen Daubenhälzern. Diese wurden erfolgreich zuerst in den großen Cognacs und seit 30 Jahren bei den Weinen aus aller Welt eingesetzt.

Weiße und rote Rebsorte

Butter und Vanillearomen, körperreich und rund, viele geschmackliche Fülle

Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L, LC, ML, M+, Forte

Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

MFE / Zusammenstellung Ostfrankreich

Die Eichenbäume aus Ostfrankreich (Vogesen und Umgebung) wachsen aufgrund des rauen Klimas langsam. Die Randgebirge, die sogenannte Talandschafte, bewirkt, daß das Eichenholz eine **Struktur mit besonders dichten Holzporen** bekommt.

Die Weine werden durch MFE, entgegengesetzt zu MFC (mehr Vanille), **strukturierter, dynamischer und geradliniger**.

Weiße und rote Rebsorte

Frisches Holzaroma, ausdrückstark, elegante Holznote

Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L, LC, ML, M+, Forte

Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

MF / Zusammenstellung Frankreich

Jede Region bringt ihre Typizität und ihren markanten Charakter mit. Der MF-Faß ist die perfekte Synthese aus MFC und MFE und bietet einen **mehr ausgeglichenen Beitrag**. Das MF-Profil ist die richtige Balance zwischen holzige Note und Struktur. Ein vielseitiges Produkt, das gut zu den meisten Weinen passt, eine authentische und traditionelle Vision des französischen Eichenfasses.

Weiße und rote Rebsorten

Edle Tannine, eingebundene Holznote

Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L, LC, ML, M+, Forte

Ausbau von 12 Monate bis 15 Monate

SONDERSERIE

SONDERSERIE

Sie finden in unserer Sonderserie unsere hochwertigeren Fässer, die besonders auf Ihre Weine mit hohem Potenzial abgestimmt sind.

Entdecken Sie unsere hochwertigeren Fässer: vom bekannten Vidéo®-Produkt, unserem Fass aus sehr feinporigen Hölzern (Toastung ML), bis zu den beiden Ableger Alto® mit der Toastung M+, oder Virtuo® mit der milderer Toastung LC. Nicht zu vergessen ist auch der Fass MF36 und seiner 3-jährigen natürlichen Trocknung.

Entdecken Sie unsere außergewöhnlichen Fässer - Die Qualität der Rousseau-Fässer mit dem gewissen Etwas!

Die Sonderserie im Überblick...



Aus feinporige Hölzer oder lange Holztrocknung



Geeignet für Weine, mit hohem Potential, sehr hochwertiges Segment



Empfohlen für langen Ausbau (11 Monate und mehr)

Verfügbare Volumen: siehe Seiten 12-13

Virtuo®

Einen Ableger von dem Produkt Video®. Der Fass Virtuo ist der perfekten Unterstützer für die Entwicklung Ihrer großartigen Weine. Er verleiht Eleganz, indem er die Frucht unterstreicht und viel Nachhall und Frische bringt.



Weißer und Roter Rebsorten



Betonte Fruchtigkeit, elegant und Körperreich, Frische und Dynamik



Einzeltoastung: LC



Ausbau von 11 bis zu 18 Monate

Vidéo®

Dieser Fass ist eine Hommage an die 11 besten Arbeiter Frankreichs, die von der Tonnellerie ausgebildet wurden! Die Dauben aus feinporigen Hölzern sind manuell ausgewählt, und an jedem Faßboden wird ein Blattgold von Hand eingesetzt. Die Serie Vidéo® steht für unsere Vision der Tonnellerie: hochwertige Segment, raffiniert, präzise.



Weißer und roter Rebsorte



Betont die Frische der Frucht, zeigt die Typizität und den Charakter jedes Weines



Einzeltoastung: ML



Ausbau für 11 bis 18 Monate

Alto®

Der kleine Bruder des Vidéo®, der ursprünglich 2015 und in limitierter Auflage unter dem Namen «60» herauskam, feiert die 60. Jubiläum der Tonnellerie Rousseau! Die überwältigende Anfrage aus den Märkten Frankreich und Export hat uns veranlasst, ihn in unserem Sortiment der Sonderserie unter dem Namen Alto einen besonderen Platz zu reservieren. Alto® profitiert wie Vidéo® von einer Selektion von extra feinporigen Hölzern. Angepasst an den Ausbau von strukturierten Weinen wird Alto® die typischen und charakteristischen Merkmale jeder Rebsorte ans Licht bringen.



Roter Rebsorte



Komplexer Holzeinfluss, tiefe Struktur. Verleiht Textur, ohne die Frucht zu überdecken.



Einzeltoastung: M+



Ausbau für 11 Monate und mehr

MF36

Eine Zusammenstellung aus französischer Eiche, die 36 Monate lang getrocknet wurde. Eine längere Trocknung ermöglicht eine langsame und natürliche Stabilisierung des Holzes für einen diskreteren Holznote.



Weißer und roter Rebsorte



Leichtigkeit, Nachhall und Festigkeit



Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L, LC, ML, M+, Forte



Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

A craftsman with curly hair and glasses, wearing a grey t-shirt and dark pants, is working in a workshop. He is holding a curved wooden piece and examining it. The workshop is filled with various tools, wood, and machinery. In the background, there are shelves with stacks of wood and a large wooden barrel. The scene is lit with warm, focused light, highlighting the craftsman and his work.

SERIE CONFIDENTIELLE

SERIE CONFIDENTIELLE

1 Barrique = 1 einzelwald!

Die Serie Confidentielle hebt die Eichen aus den Staatswäldern von Tronçais, Bertranges, Châtillon hervor ... so viele namenhafte Eichenhaine, die zu den renommiertesten in Frankreich, sogar in Europa gehören!

Nicht zu vergessen ist auch unsere Kollektion Hexagone, die unserem Terroir und den französischen Wäldern einen hohen Stellenwert einräumt.

Aufgrund der Seltenheit dieser Eichen wird die Serie Confidentielle in limitierter Auflage angeboten und ist nur in 228L erhältlich.

Die Serie Confidentielle im Überblick...



Aus einem Einzelwald



Anpassungsfähige Toastung



Empfohlen für langen Ausbau (11-18 Monate)



Verfügbare Völkmen: siehe Seiten 12-13

Tronçais

Der Staatswald von Tronçais erstreckt sich im Herzen des Allier auf fast 11 000 Hektar und zählt etwa vierzig Brunnen und Quellen. Es ist bekannt, dass Colbert 1670 eine Umstrukturierung der Bewirtschaftung des Waldes vorgenommen hat. Er sah darin den idealen Ort, um die Eichen zu pflanzen, die dann das für die Marineindustrie notwendige Holz liefern würden. Seitdem ist der Wald von Tronçais bekannt für seine schlanken Eichen, reich an Polysacchariden, die buttrigen und fülligen Noten und einen Hauch von Vanillenoten verleihen.



Weißer und roter Rebsorte



Buttrige und füllige Noten, einen Hauch von Vanillenoten, feine und geschmeidige Tannine. Präzision



Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L, LC, ML, M+, Forte



Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

Bertranges

Der Staatswald ist mit seinen 10.000 Hektar einer der größten in Frankreich. Im Jahr 1121 wurde er dem Priorat Charité-sur-Loire vermacht und sollte mehrmals erweitert werden, bevor er in der Revolution zum Staatswald von Bertranges wurde.

Die Eigenschaften des Bodens diesem edlen Terroir (Wasser und Mineralität) verleihen den Eichen aus Bertranges einen eleganten Charakter und eine zarte Tanninstruktur.



Rote Rebsorte



Moderate Tannindichte, Eleganz, edle Note, Reichhaltigkeit der Tannine.



Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L, LC, ML, M+, Forte



Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

Châtillon

Eine hügelige Geographie (300 m über dem Meeresspiegel, «der Burgunder-Berg») sorgt für ein strenges Klima und ein langsames Wachstum der jahrhundertalten Eichen. Die Eichen des Châtillon-Waldes sind repräsentativ für den Geist von Burgund. Sie sind natürlich reich an Polyphenolen, drücken frische Holznote und die edlen Tannine aus, bringen eine stramme und spritzige Holznote hervor.



Weißer und roter Rebsorte



Robust, kräftig. Bringt frische Holznote und edle Eichentannine zum Ausdruck



Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L, LC, ML, M+, Forte



Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

Kollektion Hexagone



Das Ziel unserer Kollektion Hexagone ist, Sie auf eine Entdeckungsreise in unseren hervorragenden französischen Wäldern, ob namhaft oder weniger bekannt, mitzunehmen.

Wir bieten jedes Jahr ein Barrique aus einem anderen Wald an, nummeriert und als limitierte Serie. Sie haben dadurch die Möglichkeit, ein innovatives und originelles Produkt im Keller zu haben. Ein neues Produkt, das den Reichtum unserer französischen Wälder und Ihren Wein hervorheben wird!

Aufgrund der Seltenheit ausgewählter Eichen sind die Fässer der Kollektion Hexagone nur in 228L erhältlich.

Wir laden Sie ein, sich mit Ihrem Handelsvertreter in Verbindung zu setzen, der Ihnen alle Informationen über das derzeit oder bald verfügbare Barrique Hexagon geben wird.

Unsere Tour de France der Waldgebiete begann 2018 mit den Wäldern von Rambouillet, gefolgt von Bellême, Montagne de Reims und Versailles.

— Sammler-Barriques

— Sonderreihe, limitiert und nummeriert

— Ein anderer Wald jedes Jahr angeboten



Tonnellerie
ROUSSEAU

SERIE IRGENDWO ANDERS



SERIE IRGENDWO ANDERS

Obwohl wir uns hauptsächlich auf französische Eiche konzentrieren, bieten wir auch Produkte aus 2 «exotischen» Arten mit sehr unterschiedlichen Aromaprofilen an, um Originalität in den Keller zu bringen.

Die Serie Irgendwo Anders im Überblick...



Amerikanische Eiche,
Akazienholz,
osteuropäische Eiche



Anpassbare
Toastung



Kurzer und langer
Ausbau (8-24 Monate)

Verfügbare Volumen: siehe Seiten 12-13

Amerikanische Eiche

Dieser Fass ist geeignet für eine Verstärkung der Vanille-Note und vielfältigen Aromen. Die amerikanische Eiche ist reich an Aromen und gibt mäßige Tannine und eine schöne geschmackliche Fülle dem Wein ab. Vorsicht ist allerdings bei der Anwendung geboten, damit diese Aromen nicht überhandnehmen.



Weißer und roter Rebsorten



Kräftige Noten von Kokos, Vanille.
Cremige Textur



Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L,
LC, ML, M+, Forte



Ausbau von 10 Monate und mehr

Akazienholz

Die Aromen wie Vanille und Trockenfrüchten (Kokosnuss / Haselnuss-Typ) sind in dem Fass aus Akazienholz nicht vorhanden.

Der Einfluss von diesem Fass verleiht Ihren Weißweinen eine feine Holznote, mineralische Note sowie eine unvergleichliche blumige Note.

Beachten Sie jedoch, dass es nicht die gleiche Komplexität wie ein Eichenfass hat.



Weißer Rebsorten



Zarte und mineralische Holznote,
aromatisch mit Noten von weißen
Blüten, wenig strukturierend



Auswahl zwischen 5 Toastgrade:
L, LC, ML, M+, Forte



Ausbau von 6 Monate und mehr

OPTIONEN & ANPASSUNG DER FÄSSER



Fässer auf Lohnarbeitsbasis

Es besteht die Möglichkeit, Ihre Fässer aus Ihrem Holz herzustellen, und Ihre Dauben in unserem Holzlager bis zur Herstellung der Fässer zu trocknen.

Weinbereitung

Falls Sie die Weinbereitung in ihren Barriques vornehmen wollen, bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten:

- Einbau eines Gärspundes am Faßboden und eines Klarablaufes
- Einbau einer Edelstahlklappe am Spund und eines Klarablaufes
- Fasslager auf Räder oder mit Kugellager
- Es besteht die Möglichkeit die Barriques ohne Boden zu liefern
- Verschiedene Spunde (Boden separat geliefert)

> VERFÜGBAR: für alle Gebinde-Größe ab 500L



Markierung Ihres Logos

Sie können Ihre Fässer mit der Lasermarkierung Ihres Logos personalisieren. Wir bieten diese Option als Dankeschön für Ihre Bestellung an! (unter Vorbehalt)

> VERFÜGBAR: für alle Gebinde-Größe



Spezifische Umreifung

Wir bieten, auf allen Fässern, und als Option, die **Lackierung von Edelstahlreifen in Schwarz oder in der Farbe Ihrer Wahl an**. Auf allen 228L –Barrique bieten wir auch eine Holzreife namens «Bastard» (4 Kastanienholzreife) oder «Tradition» (8 Kastanienholzreife) an.

> VERFÜGBARE PRODUKTE: **Schwarz lackierte Reife: alle Gebinde-Größe.**

4 oder 8 Holzreife: 228L-Barrique

Fasslager aus Eichenholz

Sie wollen eine Pyramide mit Barriques bauen oder sie einfach mit einem Gabelhubwagen oder Gabelstapler bewegen? Unsere Fasslager aus Eichenholz sind erhältlich **für alle Fassgrößen von 225 bis 600L**. Fragen Sie nach dem Katalog.

> VERFÜGBAR FÜR GEBINDE-GRÖSSE: von 225 bis 600L

Fässer mit Glasboden

Es handelt sich um ein klassisches Fass mit den erwarteten Eigenschaften für den Weinausbau. Es bringt aber einen **visuellen sowie verspielten Aspekt mit sich**.

Wir haben gehärtetes Glas mit einer 8 mm Stärke für eine maximale Stabilität ausgewählt.

> VERFÜGBARES PRODUKT: 225 l bis 600 L

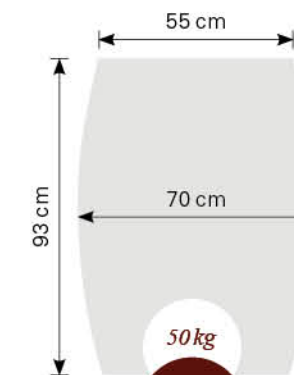
Eichenholzschild

Zur Kennzeichnung einer Cuvée oder einer Charge, mit einem **personalisierten Eichenholzschild**, das auf dem Boden Ihrer Fässer angebracht wird, und für jeden Jahrgang wieder- verwendbar ist. Individuelle Laserbeschriftung.

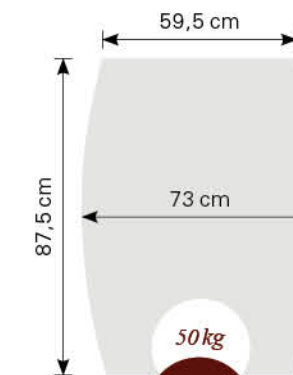
> VERFÜGBAR FÜR GEBINDE-GRÖSSE: von 225 bis 600L



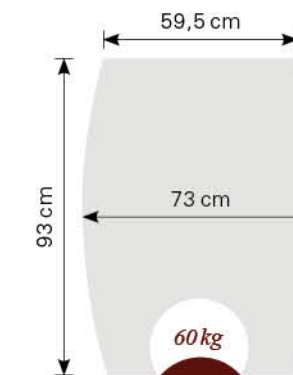
ABMESSUNGEN DER FÄSSER



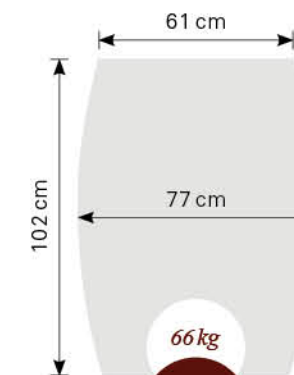
225 L



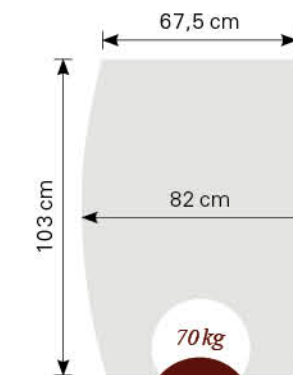
228 L



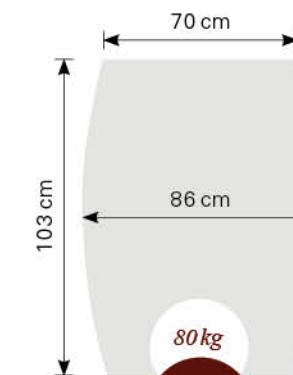
265 L



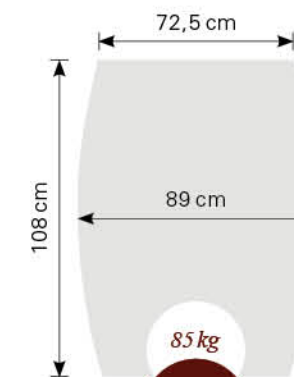
300 L



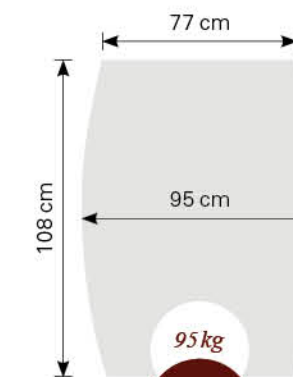
350 L



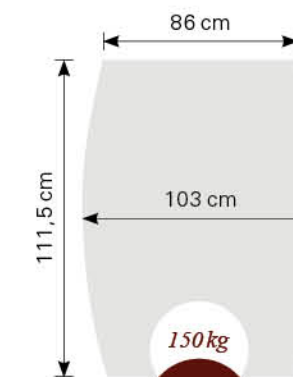
400 L



450 L



500 L

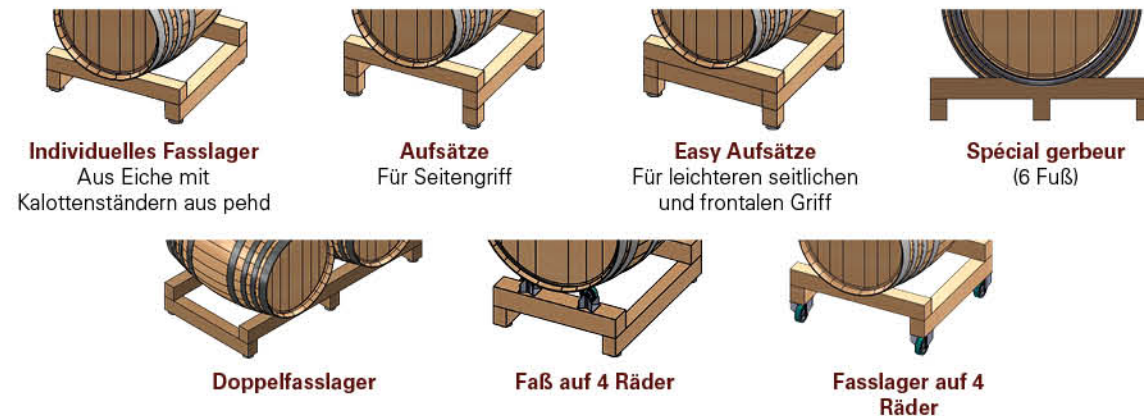


600 L

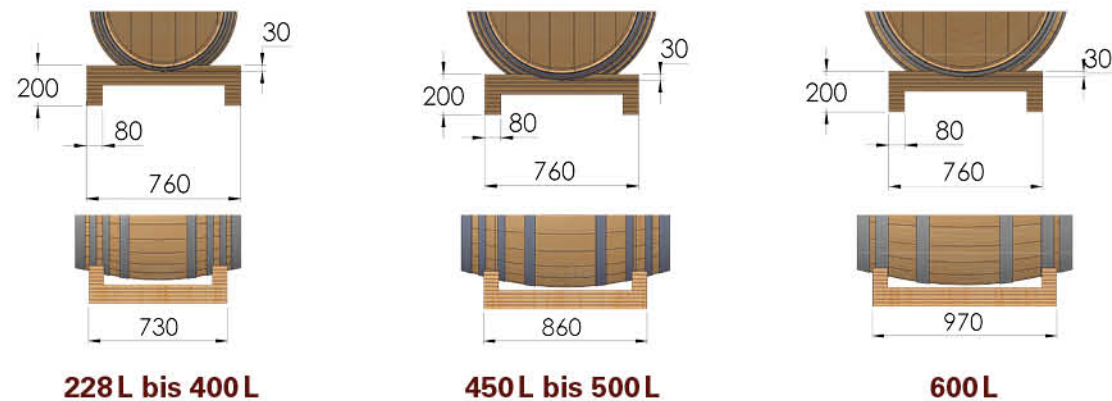
(in 40 mm)

FASSLAGER

Art des Fasslagers



Abmessungen der einzelnen Fasslagern



Querträger für die Stapelung

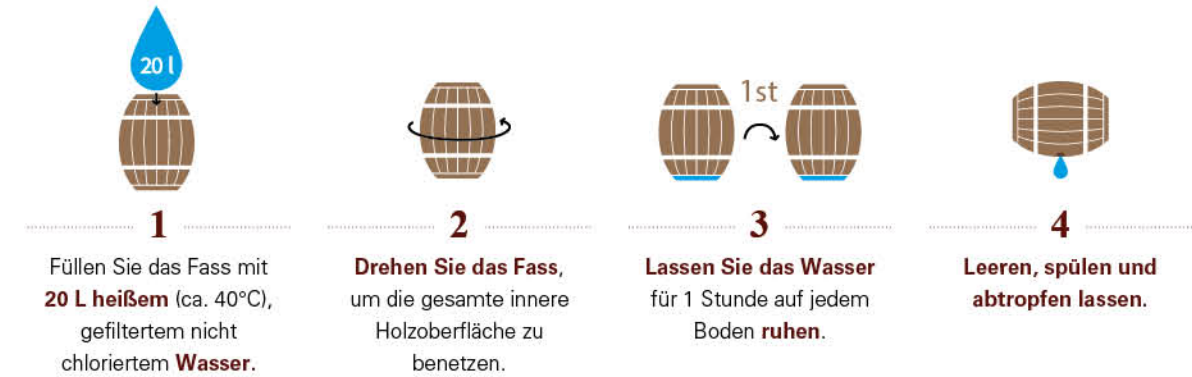


Fasslager



GEBRAUCHSANWEISUNGEN

DIE INBETRIEBNAHME & INSTANDHALTUNG DER FÄSSER



Im Falle eines Lecks füllen Sie das Fass vollständig und halten Sie ihn befüllt bis er vollständig abdichtet ist. **Achtung, es ist nicht ratsam, das Fass mehr als 24 Stunden mit Wasser befüllt zu lassen.**

VERLÄNGERTE LAGERUNG VON NEUEN FÄSSER



1. Lassen Sie die Fässer mit ihrer **Plastikfolie** verpackt.
2. Bewahren Sie die Fässer an einem Ort auf, der folgenden **Eigenschaften** aufweist.

Feuchtigkeitsrate:
75-85%

Kein Luftzug

Geringe Helligkeit

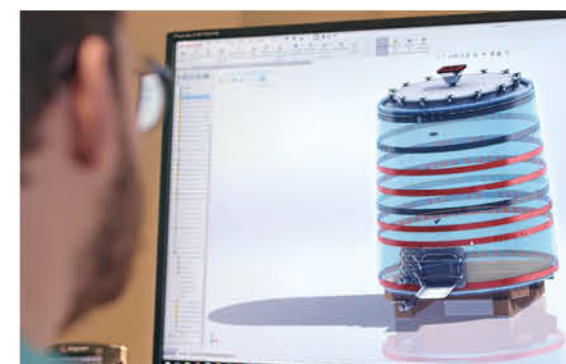
Decken Sie sichtbare Teile ab, um eine Exposition gegenüber UV-Strahlen zu vermeiden



Um die Qualität Ihrer Fässer zu erhalten, **empfehlen wir Ihnen, sie in einer kühlen und feuchten Umgebung fern vom Licht zu lagern.**

STÜCKFASSKÜFEREI

ENTWICKLUNGSABTEILUNG BÖTTCHEREI: MASSGESCHNEIDERTE ARBEIT



Die Stückfass-Herstellungsstätte von Gevrey-Chambertin arbeitet mit Ihnen zusammen, um so viel wie möglich Ihre Bedürfnisse und Probleme zu berücksichtigen. Unser integriertes Planungsbüro entwirft Ihr Projekt entsprechend Ihren architektonischen (Gewölbekeller, eingengter Zugang) oder technischen Anforderungen (technische Anforderungen oder Suche nach Arbeitskomfort).
Jedes Stück ist ein Unikat!

Wir kümmern uns um die Planung des Stückfasses oder des Bottiches für Sie und für Ihren Keller. Sie bekommen unsere volle Unterstützung von der Projektstudie bis zur Realisierung, Installation und auch danach:



Unser Team ist bereits in **Planungsphase** der Weinkellerei involviert.



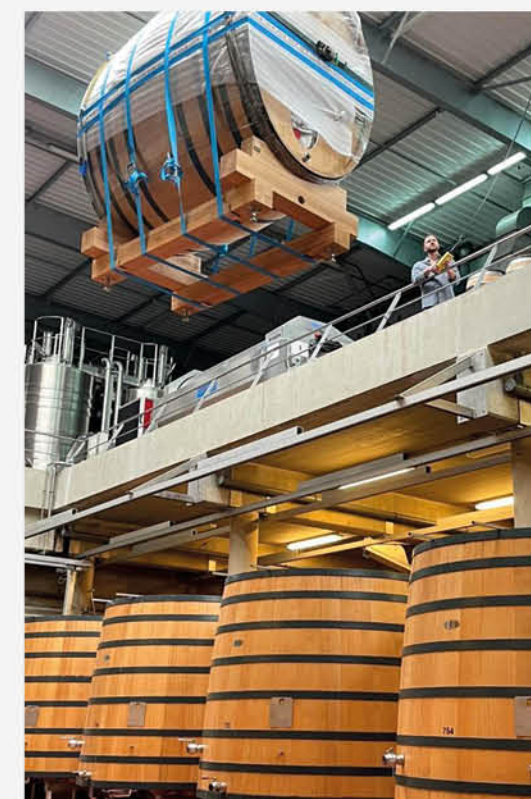
Wir erstellen **Gestaltungspläne mit technischer Vorschlagskraft**, die ökonomisches Fachwissen, Kellerlogistik und unseres Fachwissen über Stückfässer kombinieren, um Ihnen die am besten geeigneten Produkte (Form, Volumen, Steg usw...) anzubieten.



Wir unterstützen Sie **bis zur Anlieferung und Montage** Ihrer großen Behälter vor Ort.



Unsere Arbeit hört damit nicht auf: Wir kümmern uns Jahr für Jahr um die geschmacklichen und technischen Aspekte (Zubehör hinzufügen, Logistik usw...).



NEUE MASCHINE

In Zusammenarbeit mit ein französisches Unternehmen für Industriedesign hat Tonnellerie Rousseau 2021 einen High-tech-Roboter mit mehreren Modulen entwickelt, der das Scannen, das Schleifen, das Absaugen von Staub ermöglicht, um die körperliche Belastung der Mitarbeiter bei einigen Schritten der Herstellung von Großbehältern zu reduzieren. Er passt sich allen Formen und Größen von Großbehältern an.

FORSCHUNG & ENTWICKLUNG, INNOVATIONEN

Forschung und Entwicklung sind für die Stückfassküferei Rousseau von wesentlicher Bedeutung. Dank Ihrer Anforderungen ist unser Team innovativ und entwickelt sich ständig weiter.

HAUPTPRODUKTE



Ove

Triple ovale

Fusée

Die Stückfassküferei Rousseau stellt ihr hervorragendes Handwerk in den Dienst Ihrer kühnsten Projekte! Wir denken mit Ihnen zusammen originelle Formen und entwerfen Einzelstücke aus! Entdecken Sie unsere neuesten Projekte: Ove, Triple Ovale, Fusée...

SERIE HYBRID



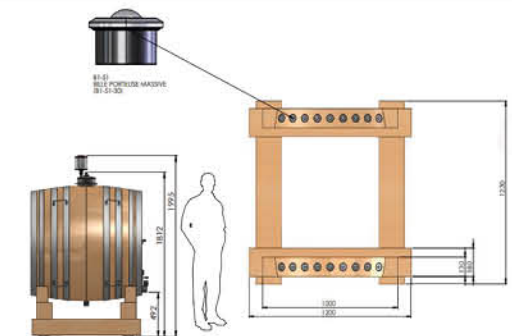
Die Idee wurde inspiriert von den Eigenschaften des Barriques assoziiert mit derjenigen vom Stückfass. Der Behälter hat das kleine Volumen des Barriques (von 500 bis 1 000l) und die Robustheit, die Langlebigkeit und die Praktikabilität des Stückfasses. Diese kleinen Stückfässer haben einen moderaten und harmonischen Holzeinfluss auf die Weine. Es liegt an der langen Dauer des Holztoastens und an der Dicke der Dauben (Rohdicke 50 mm). Die Fässer können auf Wunsch mit beliebigem Zubehör ausgestattet werden, wie es schon bei einem Barrique oder einem normalen Stückfass möglich ist.

FR360°

DAS DREHHOLZFASS



Das FR360 ° ist ein rundes Stückfass aus französischer Eiche mit anpassbarem Zubehör, das auf einem einzigartigen Kugellagersystem positioniert ist. Die Wiege ist mit Edelstahlkugellagern ausgestattet. Die Schwenkbewegung oder der Rotationsbewegung für Stückfässer mit Größe bis zu 12hl läuft sehr leicht. Das System ist für einen einzigen Mitarbeiter einfach zu bedienen. Es ist diskret, effektiv und ermöglicht eine 360°-Drehung von dem Fass.



BOTTICH InOak

KOMBINATION AUS EINES KEGELFÖRMIGEN BOTTICHES AUS EICHENHOLZ UND EINES EDELSTAHLTANKS MIT SCHWIMMDECKEL



Flexibilität des Schwimmdeckels, Technischeigenschaft des kegelförmigen Bottiches und Authentizität des Holzes. Als Antwort auf das Problem der Erntevariabilität und den Bedarf an Flexibilität bei Behältern in Keller bieten wir eine Lösung an, die die Volumen Anpassung durch den Schwimmdeckel ermöglicht und gleichzeitig die Vorteile des kegelförmigen Bottiches beibehält.

Wir haben es in den Holzbottich integriert, um ein authentisches und warmes ästhetisches Ergebnis zu erzielen. Der Bottich InOak ist die gelungene Verbindung von Leistung, Modernität und Holzküfertradition!



Wenn Sie die vollständigen technischen Datenblätter erhalten möchten oder Fragen zu diesen neuen Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unser Vertriebsteam.



AUF-MASS

1
FORM2
ABMESSUNGEN / VOLUMEN3
ZUBEHÖR4
AUSRÜSTUNGEN

IHR GROSSBEHÄLTER IN 4 SCHRITTEN: FORM

STÜCKFÄSSER

RUND



OVAL



OVE



FÜR ALLE FORMEN

> Vielseitigkeit dank einer breiten Palette von Zubehör (Weinbereitung + Ausbau)

> Französische Eiche und kontrolliertes Toasten für einen besseren Respekt des Weines

> Kontrollierte Sauerstoffzufuhr

> **Dezente Holzeinfluss** dank **kontrolliertem Brennen und Volumeneffekt**

> **Positive finanzielle Auswirkung** auf die Kosten des Weinausbaus

> Raumoptimierung

> Verbesserung der Kellerlogistik

> **Ästhetisches** Produkt im Keller

> Thermische Trägheit

SPEZIFITÄT DER STÜCKFÄSSER

> Die Holzqualität entspricht die Qualität der Dauben, für mehr Zuverlässigkeit und längere Produktlebensdauer

BOTTICHE

BOTTICHE FÜR DIE WEINBEREITUNG



BOTTICHE FÜR WEINBEREITUNG UND WEINAUSBAU



SPEZIFITÄT VON BOTTICHE

> Farbfixierung durch Weinbereitung in Holzbottich

> Polymerisation von Tanninen während der Gärung

> Temperaturkontrolle

> Besseres Eintauchen des Tresterhutes durch die Kegelform des Bottichs

1
FORM2
ABMESSUNGEN / VOLUMEN3
ZUBEHÖR4
AUSRÜSTUNGEN

IHR GROSSBEHÄLTER IN 4 SCHRITTEN: ABMESSUNGEN / VOLUMEN

ICH HABE EIN BESTIMMTES VOLUMEN

Wir bieten Ihnen das praktischste Volumen für Ihr Unternehmen: Vielfaches von 5 hl, Vielfaches von Burgunder-Barriques, Vielfaches des Volumens Ihrer Presse...

OVE STÜCKFÄSSE >> Volumen Ihrer Wahl, Abmessungen auf Anfrage.

KEGELFÖRMIGES BOTTICH

RUNDE STÜCKFÄSSER

VOLU- MEN (in hl)	LÄNGE (in cm)	DURCHMES- SER AM FASSBAUCH (in cm)	DURCHMES- SER AM FASSKOPF (in cm)
10	126	128	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

OVALE STÜCKFÄSSER

VOLUMEN (in hl)	LÄNGE (in cm)	HOHE BIS FASSBAUCH (in cm)	HOHE BIS FASSKOPF (in cm)	BREITE AM FASSBAUCH (in cm)	BREITE AM FASSKOPF (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

Für Stückfässer mit einem Volumen von 60 bis 80 hl: 60 mm Dicke empfohlen.

>> Fragen Sie uns.

ICH HABE BEGRENZTEN PLATZ, ICH MUSS IHN OPTIMIEREN

> Wir nehmen die **Maße** Ihres Kellers, Ihrer Tür, Ihres Aufzugs, Ihrer Weinkellerei...

> Wir **prüfen Ihr Projekt**

> Wir **bieten Ihnen die Formen, Volumina und Abmessungen**, um den Raum zu optimieren

> Wir erstellen den **Produktplan und einen Kellergrundrissplan** um den Raum auszunutzen und bieten Ihnen einen kompletten Plan für Ihren Keller

> Es ist möglich, Ihren **großen Behälter vor Ort zusammenzubauen**.



ZUM BEISPIEL: Technische und ästhetische Beanspruchung: Verwandlung eines Hofes in einen Keller. Verwenden Sie so viel Volumen wie möglich bei gleichbleibender Fassadengröße.



1
FORM



2
ABMESSUNGEN / VOLUMEN

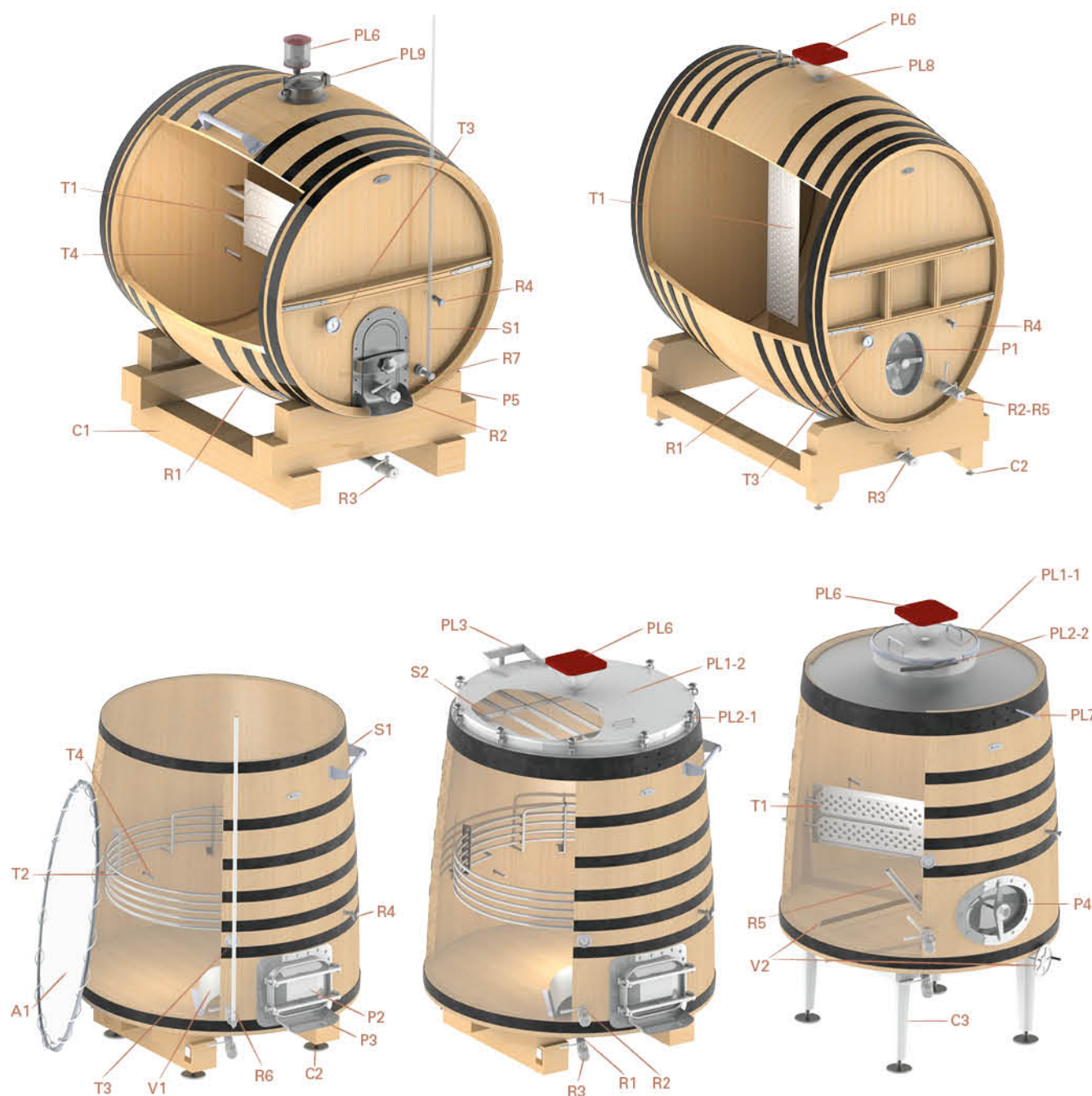


3
ZUBEHÖR



4
AUSRÜSTUNGEN

IHR GROSSBEHÄLTER IN 4 SCHRITTEN: ZUBEHÖR



GEMEINSAME ZUBEHÖR STÜCKFÄSSER & BOTTICHE

R

ARMATUREN AUS ROSTFREIEM STAHL

R1 Restablauf nach vorn + Stopfen*

R2 Klarablauf 40/50 - Mâcon / DIN / Clamp...*

R3 Standrohr + Totalauslauf 40/50 - Mâcon / DIN / Clamp...*

R4 Probierhahn + Erweiterung: klassisch, mit Schlüssel, Equinoxe*

R5 Dekanterbogen

R6 Bewegliches Füllstandsanzeige mit Hahn

R7 Feste Füllstandsanzeige mit Hahn (Edelstahllineal optional)

PL

SPUND

PL6 Spund: Silikon, Bellot VOG*, Siphoid...

T

WÄRMEREGULIERUNG

T1 Wärmtauschplatte

T3 Thermometer

T4 Thermowell

C

FASSLAGER

C1 Fasslager aus Eichenholz mit Edelstahlplatten*

C2 Einstellbare Edelstahlkalottenständern

C3 Fasslager aus Edelstahl

WEITERE ZUBEHÖR STÜCKFÄSSER

P

MANNLOCH STÜCKFÄSSER

P1 Ovale Edelstahlmannloch für horizontale oder vertikale Stückfässer *

P5 Halbrundes Mannloch aus Edelstahl Rieger

PL

T KLAPPDECKEL UND SPUND BEI STÜCKFÄSSER

PL8 Aufsatz aus Edelstahl für Spund*

PL9 Klappdeckel für Mikroweinbereitung Durchmesser 22cm

S

SICHERHEIT STÜCKFÄSSER

S1 Leitersprosse

*Zubehör in der C- und CO-Serie enthalten

WEITERE ZUBEHÖR FÜR BOTTICHE

PL

EDELSTAHL-DOMDECKEL BOTTICHE

PL1-1 Klappdeckel, Durchmesser nach Wahl

PL1-2 Klappdeckel mit vollständiger Öffnung

PL2-1 Mikrometrischer Verschluss

PL2-2 Klemmverschluss

PL3 Scharniere

PL4 Halterung (auf Anfrage)

PL5 Edelstahleinfassung für schwimmenden Tresterhut (auf Anfrage)

PL7 Anti-Retentionsrohr

V

WEINBEREITUNG BOTTICHE

V1 Filtergitter

V2 Battonnage Stab

T

WÄRMEREGULIERUNG IN BOTTICHE

T2 Schlangenform (Siehe allgemeine Optionen)

P

MANNLOCH BOTTICHE

P2 Hohe rechteckiges Mannloch oder direkt am Fassboden

P3 Tropfblech an rechteckiges Mannloch

P4 Ovale Mannloch aus Edelstahl

S

SICHERHEIT BOTTICHE

S1 Leitersprosse

S2 Sicherheitsgitter

A

WEITERE ZUBEHÖR FÜR BOTTICHE

A1 Lebensmittelechte Plane für Bottiche für die Weinbereitung



IHR GROSSBEHÄLTER IN 4 SCHRITTEN: AUSRÜSTUNGEN

FASSLAGER

Lager aus Eiche oder Edelstahl, feste oder einstellbare Edelstahlkalottenständern, individuelle Form...



Standart-Doppelfasslager
aus Eiche



Für Eichenholzfasslager: einstellbare
Edelstahlkalottenständer, Klassische
Rousseau-Form



Für Eichenholzfasslager:
erhöhte Lager, mit einstellbaren
Edelstahlkalottenständern



Edelstahlfasslager: einstellbare
Kalottenständer



Roher Edelstahlfasslager mit Zugang
zur Aufnahme mit dem Stapler



Wiege mit Lagerstein
(auf Anfrage)

STRUKTUR

Struktur aus Edelstahl



Pyramidenstruktur aus Eichenholz



AUSRÜSTUNG

Nicht lackiert



Lackierung



Leinsamenöl



LOGO

Laserbeschriftung
(nur bei Stückfässer)



Auf Eichenholzplatte

Vinyl



Auf vorderen Boden (<30hl)

Metallplatte
(am Stückfass und am Bottich)



(Preise auf Anfrage)

FARBE DER FASSREIFEN

Verzinkt, unlackiert



Rostfreier Stahl



Schwarz lackiert



Andere Farben nach
Wahl





ALS KOMPLETTPAKET

GROSSE BEHÄLTER ALS KOMPLETTPAKET

Das Komplettpaket für einen großen Behälter enthält den am häufigsten verwendeten Zubehör, je nach Verwendungszweck:
Weinbereitung oder Weinausbau.

WEINAUSBAU IN STÜCKFÄSSER

Runde Stückfässer: referenz **C** - **Ovale Stückfässer:** referenz **CO**
Volumen entsprechend Vielfachen von 228l Barriques



Verfügbare Referenzen :

RUNDES STÜCKFASS	OVALES STÜCKFASS	VOLUMEN IN HL
C6	CO6	13,70
C10	CO10	22,80
C15	CO15	34,20
C20	CO20	45,60
C25	CO25	57

Inklusive Zubehör:

Klarablauf
Bogen und Edelstahlrohr + Totalauslauf
Rundes oder ovales Mannloch
Probierhahn
Hydraulischer Gärspund Bellot „VOG“.

WEINBEREITUNG IN OFFENE BOTTICHE

Weinbereitung in offene Bottiche ohne Deckel: referenz **T**
Volumen, die einem Vielfachen von 12,64 hl (1 Tonne Ernte) entsprechen



Verfügbare Referenzen :

BOTTICH	VOLUMEN 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

Inklusive Zubehör:

Klarablauf
Konische Abdichtung (Entleerung) ab 4T

DAS KOMPLETTPAKET ENTHÄLT:



Fasslager mit
Schutzkalottenfüsse
aus Edelstahl



Farbe
der Fassreifen



Spezieller Lack
für Holzfässer



Markierung mit
dem Kundenlogo



Möglichkeit, Zubehör
hinzuzufügen
» Siehe Zubehör S. 48

WEINBEREITUNG UND AUSBAU IN BOTTICH

Bottiche für die Weinbereitung und Weinausbau mit Domdeckel und Zubehör:
référence **ST**
Volumen, die einem Vielfachen von 12,64 hl (1 Tonne Ernte) entsprechen

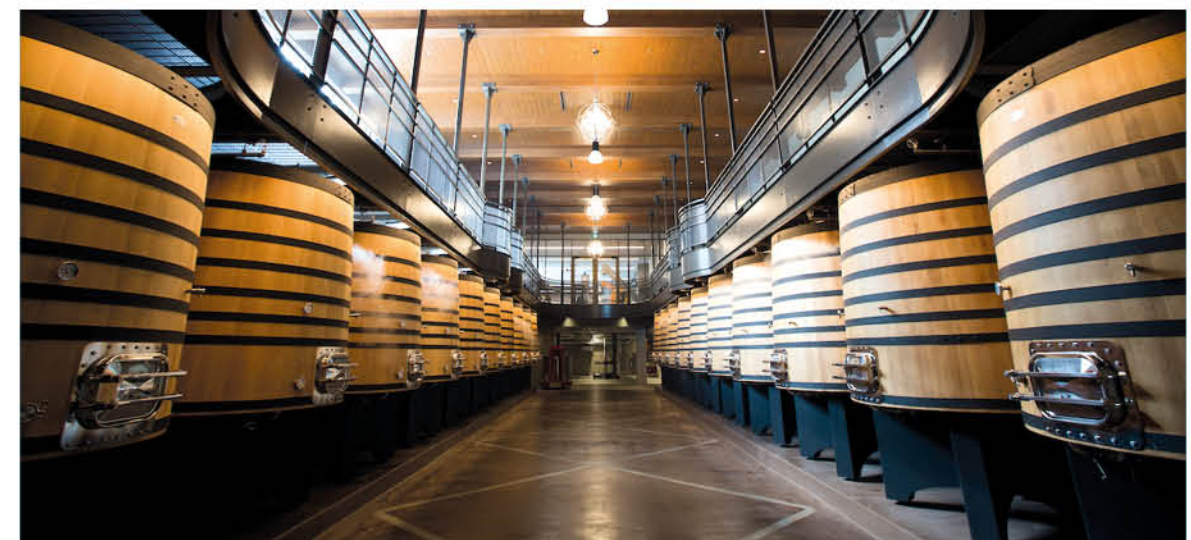


Verfügbare Referenzen:

BOTTICH	VOLUMEN IN HL
1ST	12,64
2ST	25,44
3ST	38,09
4ST	50,91
5ST	64,56
6ST	76,63
7ST	89,25
8ST	101,93

Inklusive Zubehör :

Klarablauf
Restablauf
Rechteckige Tür Direkt auf dem Boden mit
Auslaufrinne
Edelstahl-Domdeckel + zum Auswahl 100mm Klap-
pdeckel oder Klappdeckel mit vollständiger Öffnung
Probierhahn
Hydraulischer Gärspund Bellot „VOG“



GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE INBETRIEBNAHME DER GROSSEN BEHÄLTER

LAGERUNG

Wenn Sie diesen Behälter vor der Verwendung lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um sein vollen Potential nutzen zu können und ihn nicht zu beschädigen. Holz ist ein lebendiges, also zerbrechliches Material.

Einige Vorsichtsmaßnahmen sind notwendig :



Die Verpackung erst bei Vorbereitung und Endaufstellung entfernen



Lagerort max. Temperatur 20°C / Luftfeuchtigkeit zwischen 75-85%



Zu viel Licht kann dem Holzfass schaden und zu einer schnelleren

Trocknung führen. Wenn der Lagerort eher trocken ist, befeuchten sie den Boden, um die Luftfeuchtigkeit des Lagerraums zu erhöhen. **Dieser Materialtyp darf nie in einer zu trockenen Umgebung oder draußen gelagert werden.**

VORBEREITUNG IHRES GROSSEN BEHÄLTERS

1

Mit Wasser füllen

Alle unseren großen Behälter sind während 48 Stunden vor der Lieferung vollständig mit Wasser gefüllt. Eine **vollständige Wasserfüllung wird dennoch empfohlen, insbesondere wenn das Produkt mehrere Wochen gelagert oder transportiert wurde.** Dieser Vorgang ermöglicht dem Holz, in seine ursprüngliche Position zurückzukehren und somit das Phänomen des Durchsickerns zu begrenzen.

Wenn Sie nicht diesen Schritt machen möchten, sollten Sie Ihren Großbehälter vor dem ersten Gebrauch gründlich ausspülen.

Verwenden Sie sauberes (gefiltertes, nicht chloriertes) Wasser und füllen Sie Ihren großen Behälter vollständig aus. Es ist wichtig, das Wasser nicht stagnieren zu lassen und es regelmäßig während einer Woche zu wechseln.

2

Ausspülen des Behälters

Führen Sie eine **Ausspülung mit niedrigem Druck** durch, um restliche Verunreinigungen zu entfernen.

3

Abtropfen

Nach dem Abtropfen, kann der Wein hineingefüllt werden.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Um eine gute Langlebigkeit der Weinausbau-Bottiche oder Stückfässer zu gewährleisten und ihre mechanischen Eigenschaften zu erhalten, empfehlen wir, sie stets voll zu belassen und unmittelbar nach jeder Entleerung zu befüllen.

1

Entleeren

Bottich direkt nach dem Abstechen, **mit klarem Wasser spülen und den Reinigungsvorgang wiederholen.** Dann abtropfen lassen.

2

Lagerung des leeren Behälters

Wenn Sie den Behälter für längere Zeit (ein paar Wochen) leer lagern müssen, bewahren Sie ihn an **einem angemessenen Ort (max. Temp. 20°C / Luftfeuchtigkeit 75 - 85%) auf.**

3

Trocknen

Nach dem Reinigen und Ausspülen Ihres Behälters muss er getrocknet werden. Dies ist wichtig für eine gute Erhaltung.

Führen Sie bei diesem Vorgehen auch eine **visuelle Kontrolle** (auf Schimmel) und eine Geruchskontrolle durch.

Wiederholen Sie die Schritte Reinigen-Ausspülen-Trocknen-Ausschwefeln so oft, wie Sie es für nötig erachten.



DAMPFREINIGUNG:

Obwohl die

Dampfreinigung Vorteile hat, müssen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, da Ihr Produkt irreversibel beschädigen kann :

Nicht mehr als 1 Minute pro HL und maximal 60 Minuten insgesamt

Halten Sie während des Dämpfens alle Ventile, Spund und Mannloch offen

Nicht wieder verschließen, bevor das Produkt abgekühlt ist (Gefahr eines Vakuums, das die Dauben und Böden verschieben würde)

Mit kaltem Wasser abspülen und vor dem Ausschweifeln und Schließen gut belüften.

FÜR EINE GUTE TROCKNUNG

1

Alle Hähne öffnen, sowie die Klappdeckeln und Mannlöcher für max. Belüftung.

2

Mit einem oder mehreren Ventilatoren das Innere des Produkts gegebenenfalls mehrere Tage lang belüften (um einer Schimmelbildung zu vermeiden).

3

Verschließen Sie den Behälter sorgfältig.

4

Ausschwefeln den Behälter, wenn er komplett getrocknet ist (2g/Hektoliter).

5

Wiederholen Sie regelmäßig das Ausschwefeln (ca. 1x Monat).

Fragen Sie Ihren Oenologen für die korrekte Dosierung bei jedem Ausschwefeln.

ÄUSSERE INSTANDHALTUNG



Möglicherweise müssen Sie alle 2 bis 3 Jahre die Reife des Fasses neu streichen und eine neue Schicht Lack auftragen.



Da große Behälter in einem Arbeitsbereich herumstehen, können sie durch Wein befleckt werden. Um einen frischen Fleck zu entfernen, verwenden Sie einen feuchten Schwamm. Bei einem älteren trockenen Fleck schleifen Sie ab und tragen Sie einen speziellen Lack für Holzfässer auf.

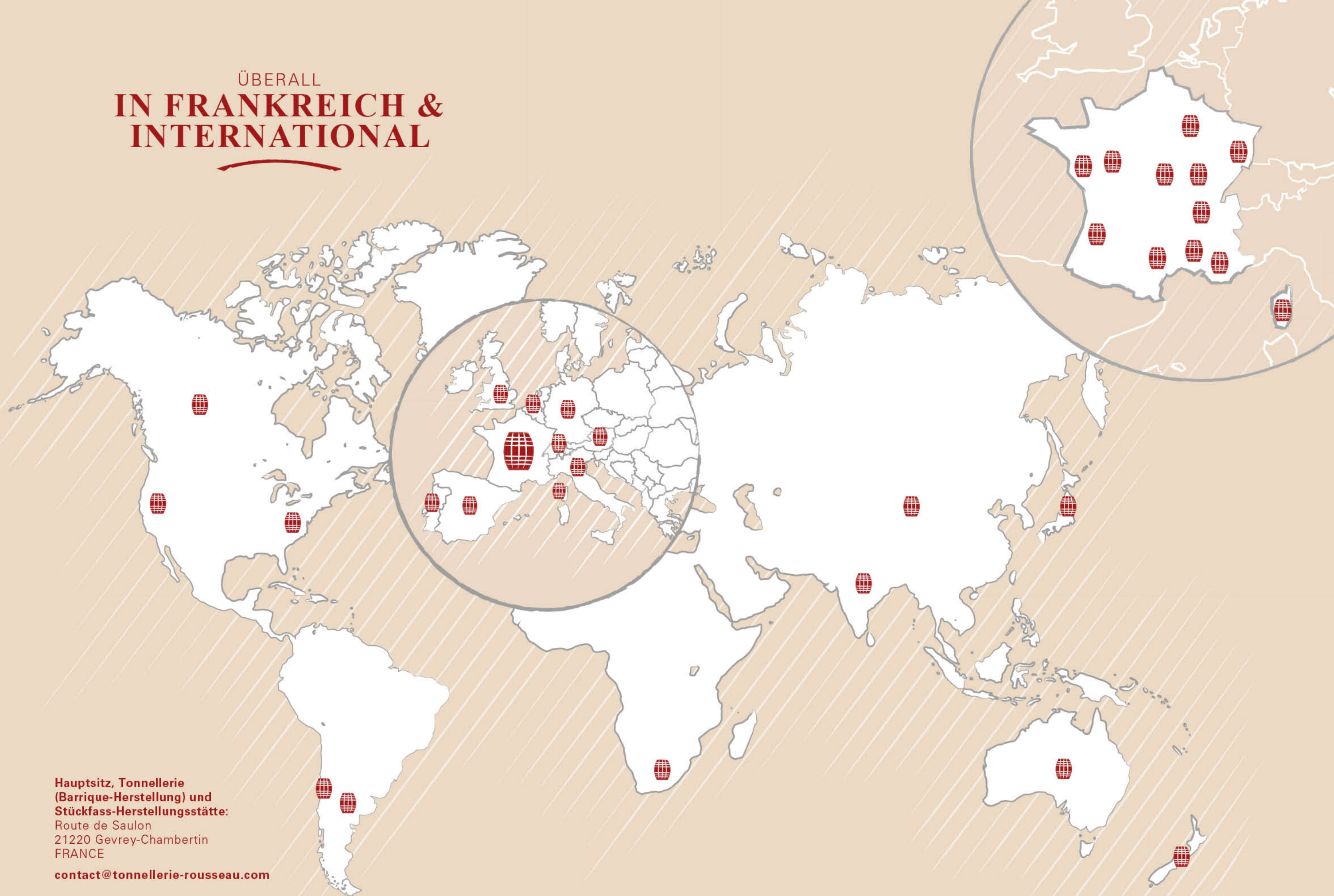


Es besteht die Gefahr von Kondenswasserbildung an Edelstahltüren und -decken (was normal ist). Ein einfaches regelmäßiges Abwischen mit einem normalen Lappen kann eine dauerhafte Verfärbung des Holzes vermeiden.



Wir verwenden in unsere Werkstatt spezielle Produkte, die für die Verwendung in der Lebensmittelbranche entworfen sind. **Vor Auswahl der Materialien kontaktieren Sie bitte unbedingt den örtlichen Vertreter der Tonnellerie Rousseau**, damit er Ihnen die Bestelldaten der verwendeten Produkte oder entsprechend vergleichbare Produkte nennen kann.

ÜBERALL
**IN FRANKREICH &
INTERNATIONAL**

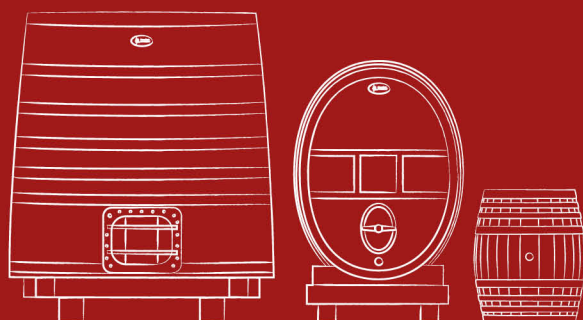


**Hauptsitz, Tonnellerie
(Barrique-Herstellung) und
Stückfass-Herstellungsstätte:**
Route de Saulon
21220 Gevrey-Chambertin
FRANCE
contact@tonnellerie-rousseau.com



**Tonnellerie
ROUSSEAU**

Lassen Sie unsere Talente verbinden!



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

Route de Saulon - 21220 Gevrey-Chambertin - FRANCE



www.tonnellerie-rousseau.com