

*Tonnellerie*  
**ROUSSEAU**

*En Bourgogne depuis 1954*

GUIDE PROFESSIONNEL





© A. Finière



## 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

<b>Notre histoire</b>	4
<b>Notre savoir-faire</b>	5
<b>1 atelier, 2 métiers</b>	6
<b>Le meilleur du chêne français</b>	8
<b>Notre expertise dans votre cave</b>	9

### TONNEAUX

<b>Synthèse des profils aromatiques</b>	12
<b>Gamme expert</b>	14
<b>Gamme traditionnelle</b>	18
<b>Série d'exception</b>	22
<b>Série confidentielle</b>	26
<b>Série d'ailleurs</b>	30

### ANNEXES DE TONNELLERIE

<b>Options &amp; personnalisation des fûts</b>	34
<b>Dimensions des fûts</b>	35
<b>Calages des fûts</b>	36
<b>Conseils de mise en service, entretien et stockage des fûts</b>	37

### FOUDRES & CUVES

<b>Bureau d'étude foudrerie : un travail sur-mesure !</b>	40
<b>Recherche, développement et innovation</b>	42
<b>Grands contenants sur-mesure</b>	44
<b>Sur-mesure : les formes</b>	46
<b>Sur-mesure : les dimensions &amp; volumes</b>	47
<b>Sur-mesure : les accessoires</b>	48
<b>Sur-mesure : les finitions</b>	50
<b>Grands contenants clé en main</b>	52

### ANNEXES DE FOUDRERIE

<b>Mise en service et entretien des Grands Contenants</b>	56
<b>Partout en France &amp; à l'international</b>	62

# 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 3<sup>ème</sup> génération, officiellement aux commandes de la Tonnellerie Rousseau depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021. À leur tour d'apporter leur pierre à l'édifice familial qui fête ses 70 ans en 2024.

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 irrédutibles 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.

“*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 plus de 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 6-7 : 1 atelier, 2 métiers ●

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

Laurent, tonnelier chez Rousseau depuis 1996

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



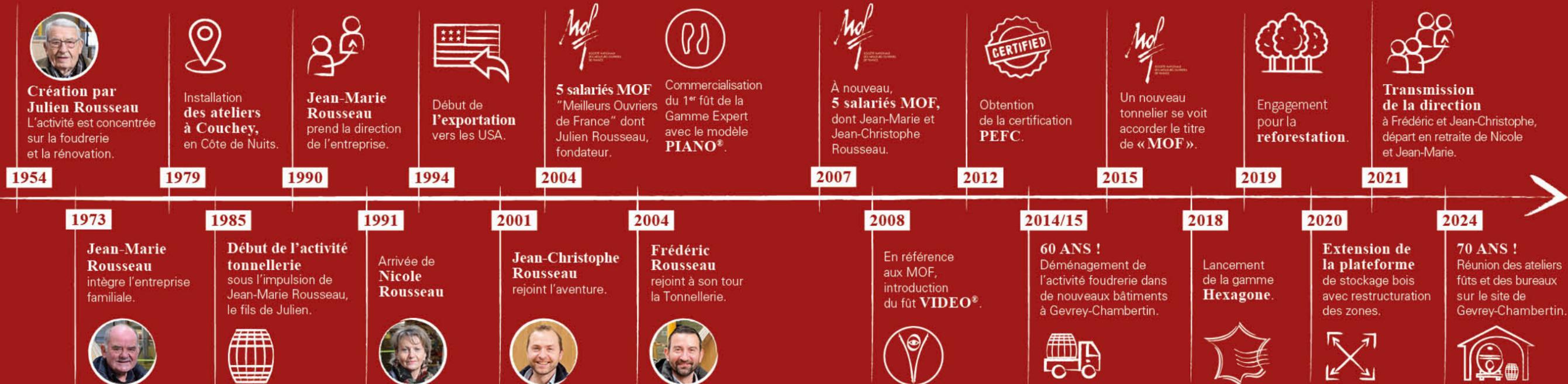
Dans la famille Rousseau, je demande...

**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





© Michael Troly

# 1 ATELIER, 2 MÉTIERS

**A**u 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 a quitté le site historique en 2024 pour regrouper l'atelier de fabrication des tonneaux, ainsi que le siège social et administratif et la foudrerie, sur le site de Gevrey-Chambertin.



© Michael Troly

Dans l'atelier fûts, 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 un large éventail de besoins techniques en termes d'élevage. Chaque semaine, ce ne sont pas moins de 250 à 300 fûts qui sortent de l'atelier de tonnellerie.

A l'atelier grands contenants, chaque produit est fabriqué à la commande sur réservation (voir « Foudrerie » page 40).

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 ! ●

 <p><b>2015 :</b> installation de l'atelier Grands Contenants <b>2024 :</b> réunion des 2 ateliers</p>	 <p><b>Bâtiment éco-responsable :</b> lumière naturelle privilégiée, système d'aspiration intelligent, matériaux écologiques, etc.</p>	 <p><b>1800m<sup>2</sup> de surface,</b> dont 1500m<sup>2</sup> d'atelier</p>	 <p><b>Plus de confort de travail pour les équipes :</b> réduction de la pénibilité, douches et salles de repos</p>
---	---	--	--

## CE NOUVEL ATELIER SE COMPOSE DE 3 ZONES :



© Angélique Roux

Foudrerie



© Angélique Roux

Tonnellerie



© Michael Troly

Parc avivés #2 & merrains prestige

## LE MEILLEUR DU CHÊNE FRANÇAIS

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 (chêne origine France et massifs frontaliers) 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, mûrie 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 : 1m<sup>3</sup> acheté pour 1m<sup>3</sup> 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 ! Notre bilan carbone est disponible sur demande.



### Reforestation

Depuis 2019, la Tonnellerie Rousseau participe à un plan de régénération des forêts françaises avec Reforest'Action dans un premier temps et, depuis 2025, avec ONF-Agir pour la forêt. L'objectif est de développer, soutenir et faciliter en France les actions de protection et de mise en valeur des forêts publiques et des milieux naturels associés. Un engagement qui nous tient à cœur puisque nous travaillons en lien étroit avec la nature.

## NOTRE EXPERTISE DANS VOTRE CAVE

Depuis plus de 70 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, accessorisations... 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 démonterages 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, ainsi qu'un éprouvage à l'air**. Aucun tonneau, foudre ou cuve ne sort de nos ateliers sans avoir subi une batterie de tests.



# TONNELLERIE

 ORIGINE	 TYPE DE GRAINS	 PROFIL	 CÉPAGES	 ÉLEVAGES	 CHAUFFE	 CONTENANCE (EN LITRES)
---	--	--	---	--	---	--

**GAMME EXPERT**

<b>Tonic*</b>	Assemblage Toute France	Fins et mi-fins	Respect du fruit, zesté, pour une tension soutenue, vivacité	 	10 mois et moins		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
<b>Piano*</b>	Assemblage Toute France	Fins et mi-fins	Authentique, boisé discret, sur le fruit	 	10 mois et moins		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
<b>Allegro*</b>	Assemblage Toute France	Fins et mi-fins	Harmonieux, rond, apport boisé modéré avec un léger complément de notes grillées		10 mois et moins		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
<b>Forte*</b>	Assemblage Toute France	Fins et mi-fins	Arômes empyreumatiques, pain grillé, café moka		10 mois et moins		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600

**GAMME TRADITIONNELLE**

<b>MFC</b>	Assemblage Centre France	Fins et mi-fins	Rondeur, expression beurrée, complexité, touche de vanille	 	11 à 18 mois	    	225 228 265 300
<b>MFE</b>	Assemblage Est France	Fins et mi-fins	Structure tannique renforcée, apport boisé	 	11 à 18 mois	    	225 228 265 300
<b>MF</b>	Assemblage Toute France	Fins et mi-fins	Equilibre entre apport aromatique chêne et structure	 	11 à 18 mois	    	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
<b>MF GEF</b>	Assemblage Toute France	Extra-fins	Elégance et puissance, complexité aromatique, tanins élégants et sucrosité en finale	 	11 mois et plus (jusqu'à 24 mois)	    	225 228 265 300 350 400 500 600

**SÉRIE D'EXCEPTION**

<b>Virtuo*</b>	Assemblage Toute France	Extra-fins	Fruit éclatant, élégant et dense, élancé, frais et dynamique	 	11 mois et plus (jusqu'à 24 mois)		225 228 265 300 350 400 500 600
<b>Vidéo*</b>	Assemblage Centre France	Extra-fins	Authenticité, boisé discret, texture, longueur, sur le fruit	 	11 mois et plus (jusqu'à 24 mois)		225 228 265 300 350 400 500 600
<b>Alto*</b>	Assemblage Centre France	Extra-fins	Riche, profond, onctueux et légèrement grillé		11 mois et plus (jusqu'à 24 mois)		225 228 265 300 350 400 500 600
<b>MF36</b>	Assemblage Toute France Séchage 36 mois	Fins et mi-fins	Elégance, discrétion, sur le fruit	 	11 à 18 mois	    	225 228 265 300 350 400 500 600

**GAMME CONFIDENTIELLE**

<b>Tronçais</b>	Allier	Fins et mi-fins	Rondeur, opulence, générosité	 	11 à 18 mois	    	228
<b>Bertranges</b>	Nièvre	Fins et mi-fins	Equilibre, élégance et tenue		11 à 18 mois	    	228
<b>Châtillon</b>	Côte d'Or	Fins et mi-fins	Structure, robustesse, vigueur	 	11 à 18 mois	    	228
<b>Série Hexagone</b>	Selon sélection de chêne	Fins et mi-fins	Selon sélection de chêne	Selon origine de bois		    	228

**SÉRIE D'AILLEURS**

<b>Chêne américain</b>	Chêne Américain	Fins et moyens	Rondeur, arômes coco	 	11 à 18 mois	    	228 500
<b>Acacia</b>	France	Fins et moyens	Fleurs blanches, fraîcheur		10 mois et plus	    	228 500

\*Neutralisation par vapeur

**CÉPAGES**

-  rouges
-  blancs

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

**CHAUFFE ET APPORTS AROMATIQUES**

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

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

 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.

 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.

 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

GAMME  
EXPERT

# 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 le Tonic® les a rejoints en 2023. Ils ont depuis fait leurs preuves dans les régions viticoles françaises et internationales !

La gamme Expert en bref...



Impact boisé modéré



Neutralisation par vapeur du pic boisé



Élevage court (6-10 mois)

GAMME EXPERT  
Assemblage  
Toute France



ORIGINE DU BOIS

Volumes disponibles : voir pages 12-13

## Tonic®

Un fût né d'une évolution du climat et des styles de vins plus riches et solaires sur lesquels on ne recherche pas de rondeur mais plutôt de la fraîcheur et de la tension.

Tonic® complète la gamme expert sur un profil aromatique neutralisé, sans arômes toastés, et une bouche plus longue et fraîche.



Cépages blancs et rouges sur le fruit



Respect du fruit, zesté, pour une tension soutenue, **vivacité**.



Chauffe unique : LC



Élevage 10 mois et moins

## Piano®

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



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, rond, 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*

## 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

## MF GEF / Assemblage France

Sélection des grains extra fins issus de l'assemblage MF, le fût MF GEF (Grains Extra Fins), est le **premium de notre fût signature, authentique, complexe tout en élégance.**



Assemblage France grains extra fins



Élégance et puissance, complexité aromatique, tanins élégants et sucrosité en finale.



Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte



Élevage de 11 mois et plus

Toujours disponibles sur demande (225 L, 228 L, 300 L) :

### MFC / Assemblage Centre France



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



Cépages blancs et rouges



Grains serrés. Arôme de bois frais, expressif, influence boisé élégante. Nerveux et structuré.



Chauffes au choix : L, LC, ML, M+, Forte



élevage de 11 à 18 mois



# SÉRIE D'EXCEPTION

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 (chauffe ML), décliné en chauffe M+ avec l'Alto®, ou en chauffe plus douce (LC) avec Virtuo®, en passant par le MF36 et son séchage naturel 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*

## Virtuo®\*

Déclinaison de l'élégant Vidéo®, Virtuo® accompagnera avec finesse vos grands vins en **densifiant le fruit en amenant beaucoup de longueur et de fraîcheur.**



Cépages blancs et rouges



Fruit éclatant, élégant et dense, élané, frais et dynamique.



Chauffe unique : LC



Élevage de 11 à 18 mois

## 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 fraîcheur du fruit, révèle la typicité et le caractère propre à chaque vin.



Chauffe Unique : ML



Élevage de 11 à 18 mois

## A 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® révélera la typicité et le caractère propre à chaque cépage.



Cépages rouges



Impact boisé complexe, structure profonde. Ajoute de la texture, sans masquer le fruit.



Chauffe Unique : M+



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

\* Neutralisation par vapeur



SÉRIE  
CONFIDENTIELLE

# 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...



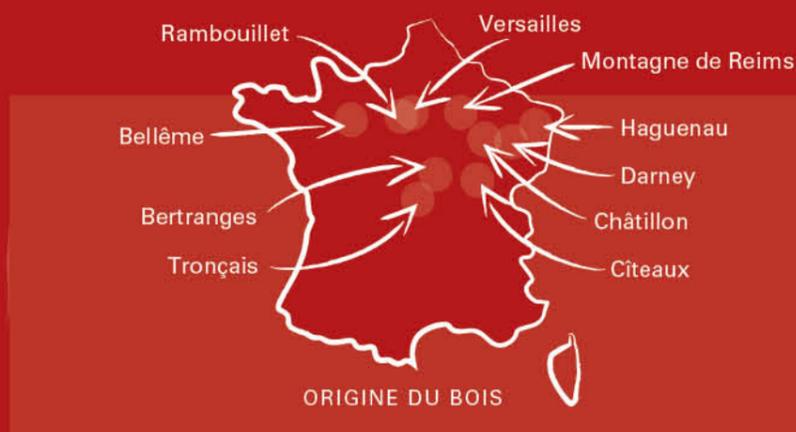
Forêt unique



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 228L.

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



 Tonnellerie  
ROUSSEAU

# SÉRIE D'AILLEURS

---

SÉRIE  
D'AILLEURS

# SÉRIE D'AILLEURS

Bien qu'ayant un positionnement résolument axé sur le chêne français, nous offrons également des produits de 2 essences « exotiques » aux profils aromatiques bien distincts, pour apporter de l'originalité en cave.

*La série d'Ailleurs en bref...*



Chêne Américain,  
Acacia



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

# OPTIONS & PERSONNALISATION DES FÛTS



## 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



## 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 (sous conditions) !

> **DISPONIBILITÉ** : toutes contenances



## 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



## Fond 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

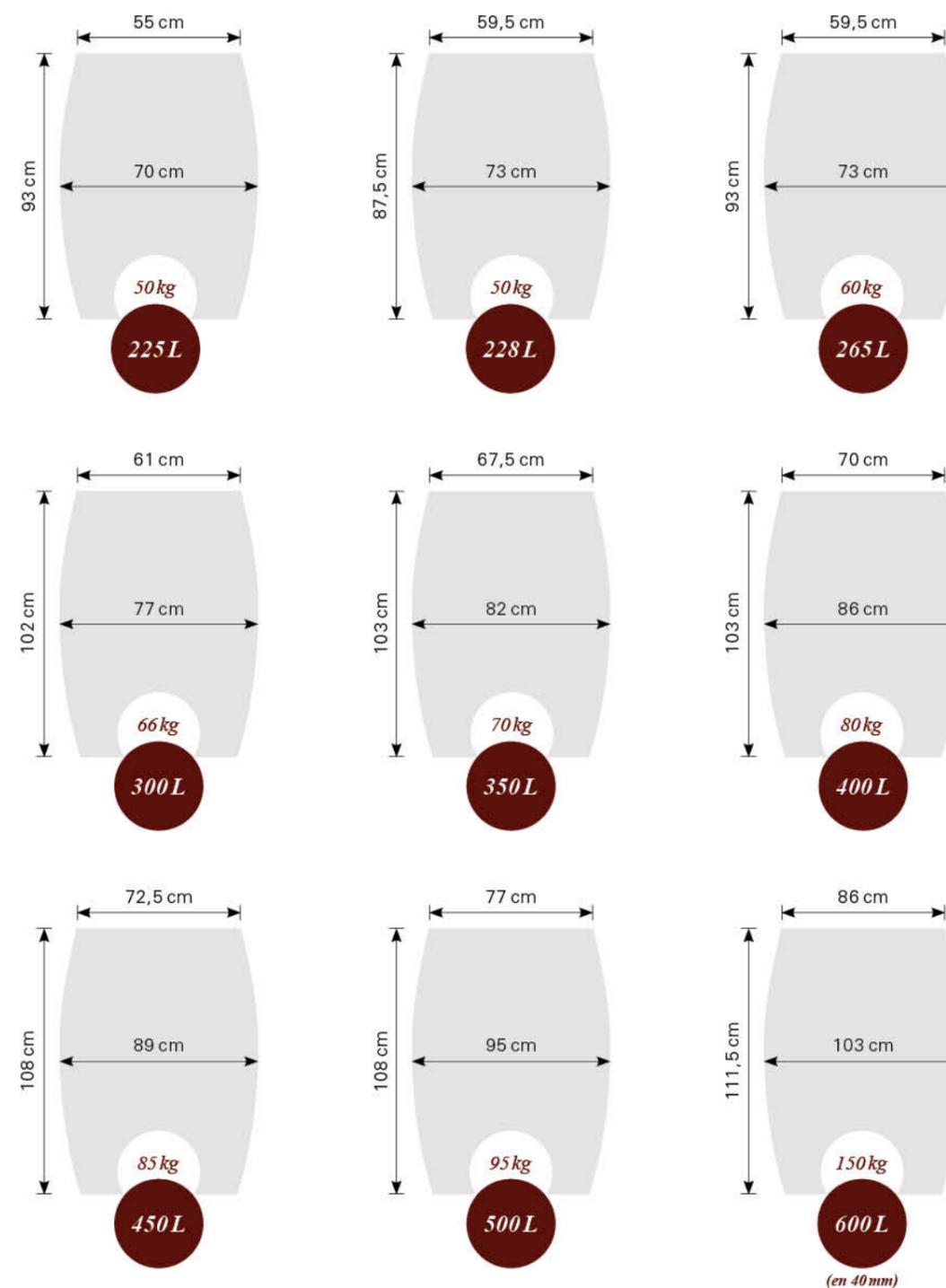


## Traverse de fond en chêne

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 EN CHÊNE POUR FÛTS

Calages personnalisés sur demande

## Type de calage



Calage individuel en chêne avec semelles pehd



Réhausse pour prise latérale



Easy réhausse pour prise latérale et frontale facilitée



Spécial gerbeur (6 pieds)



Calage double

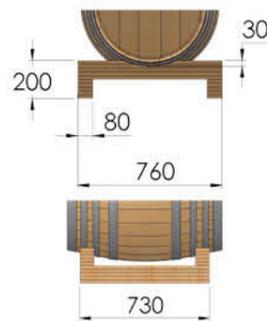


Fût sur 4 roues

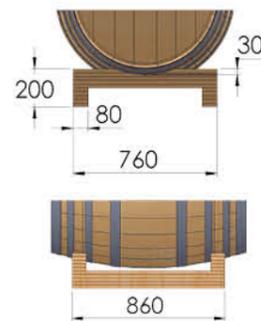


Calage sur 4 roues

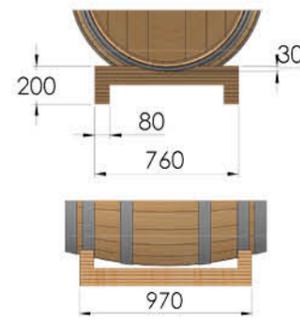
## Dimensions des calages individuels



228L à 400L



450L à 500L



600L

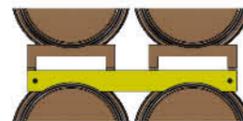
## Traverse pour gerbage



Paire de traverses triple découpes



Paire de traverses double découpes

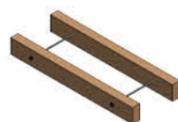


Paire de traverses double découpes pour 2 calages gerbés



Structure quadruple découpes

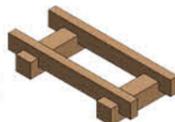
## Marc



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



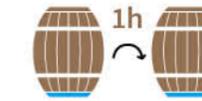
1

Remplir le fût avec **20L 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



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.**

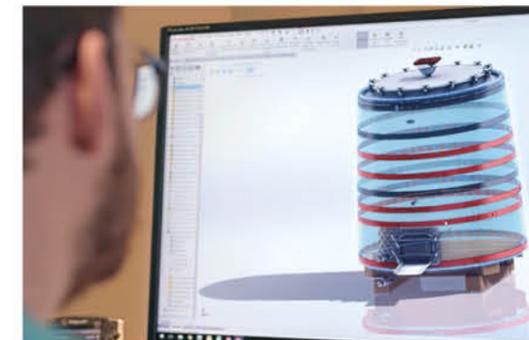
# FOUDRERIE



# BUREAU D'ÉTUDE FOUDRERIE : 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.



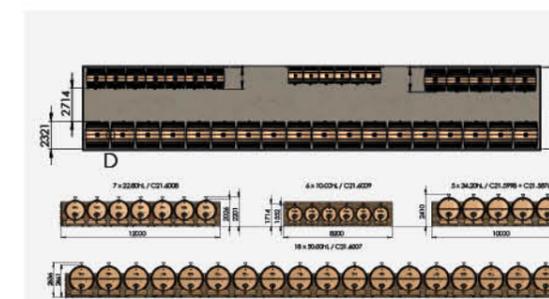
Nous réalisons **des plans d'implantation avec une force de proposition technique** mêlant expertise œnologique, logistique en cave et expertise foudre pour vous proposer les produits les plus adaptés (forme, volume, passerelle...).



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...).



Projet et réalisation, Domaines et Villages



# 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.

## PIÈCES MAÎTRESSES



Ove

Triple ovale

Fusée

La foudrerie Rousseau imagine et conçoit avec vous de nouvelles formes pour s'adapter à vos projets et rendre votre pièce unique. Découvrez nos nouvelles formes de foudres : Ove, Triple Ovale, Fusée...

## GAMME HYBRIDE



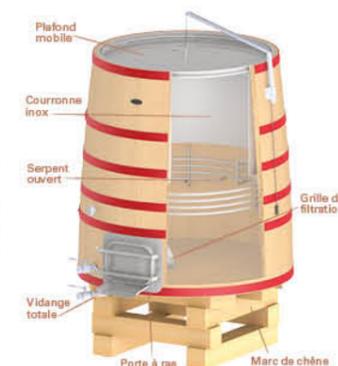
Fruit d'une inspiration de tonnelier/foudrier, notre gamme hybride vous permet d'associer le petit volume du fût (de 500 à 1 000l) à la **robustesse**, la **longévité** et la praticité d'un foudre. Avec leur épaisseur brute de 50 mm et leur cuisson douce, ces petits foudres auront un **faible impact boisé**, très respectueux sur vos vins. Personnalisables, ils peuvent être accessorisés à votre convenance, comme un fût ou comme un foudre.

## FR360°



Calage rotatif en chêne équipé de roulement à billes en Inox. Adapté pour des foudres ronds jusqu'à 12hl.

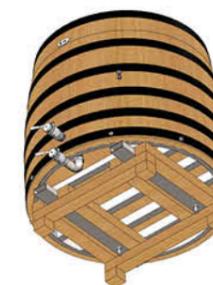
## CUVE InOak



Cuve tronconique en chêne et couronne inox sur-mesure avec plafond mobile.

Cette cuve offre l'adaptabilité du chapeau flottant tout en gardant les avantages de la cuve tronconique en chêne.

## SYSTÈME DE RETOURNEMENT DE CUVE



Structure de retournement combinée au calage pour prise au chariot élévateur. Cuves de vinification sur-mesure jusqu'à 1 tonne (13hl).

### SES AVANTAGES

- **Qualité préservée** : le marc est évacué par gravité, évitant de triturer les baies.
- **Réduction de la pénibilité** : plus besoin d'entrer dans la cuve pour sortir le marc manuellement.
- **Économie de temps et de main d'œuvre** : un seul opérateur suffit pour l'opération !
- **Sécurité optimisée** : le calage et le verrouillage des fourches garantissent une utilisation sécurisée.
- **Nettoyage facilité** : l'ensemble du processus devient plus simple et efficace.



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



# SUR-MESURE



1  
FORME



2  
DIMENSIONS / VOLUMES



3  
ACCESSOIRES



4  
FINITIONS

## VOTRE GRAND CONTENANT EN 4 ÉTAPES : FORME

### FOUDRES

ROND



OVALE



OVE



#### POUR TOUTES LES FORMES

> Polyvalence grâce à une large gamme d'accessoires (vinification + élevage)

> Chêne français et chauffe maîtrisée pour un meilleur respect du vin

> Oxygénation ménagée

> **Impact boisé discret** grâce à 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 FODRES

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

### CUVES

CUVE DE VINIFICATION



CUVE DE VINIFICATION-ÉLEVAGE



#### 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



1  
FORME



2  
DIMENSIONS / VOLUMES



3  
ACCESSOIRES



4  
FINITIONS

## 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)	LON- GUEUR (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)	LON- GUEUR (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
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

Pour les foudres de volumes 60 à 80 hl : 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



1

FORME



2

DIMENSIONS / VOLUMES



3

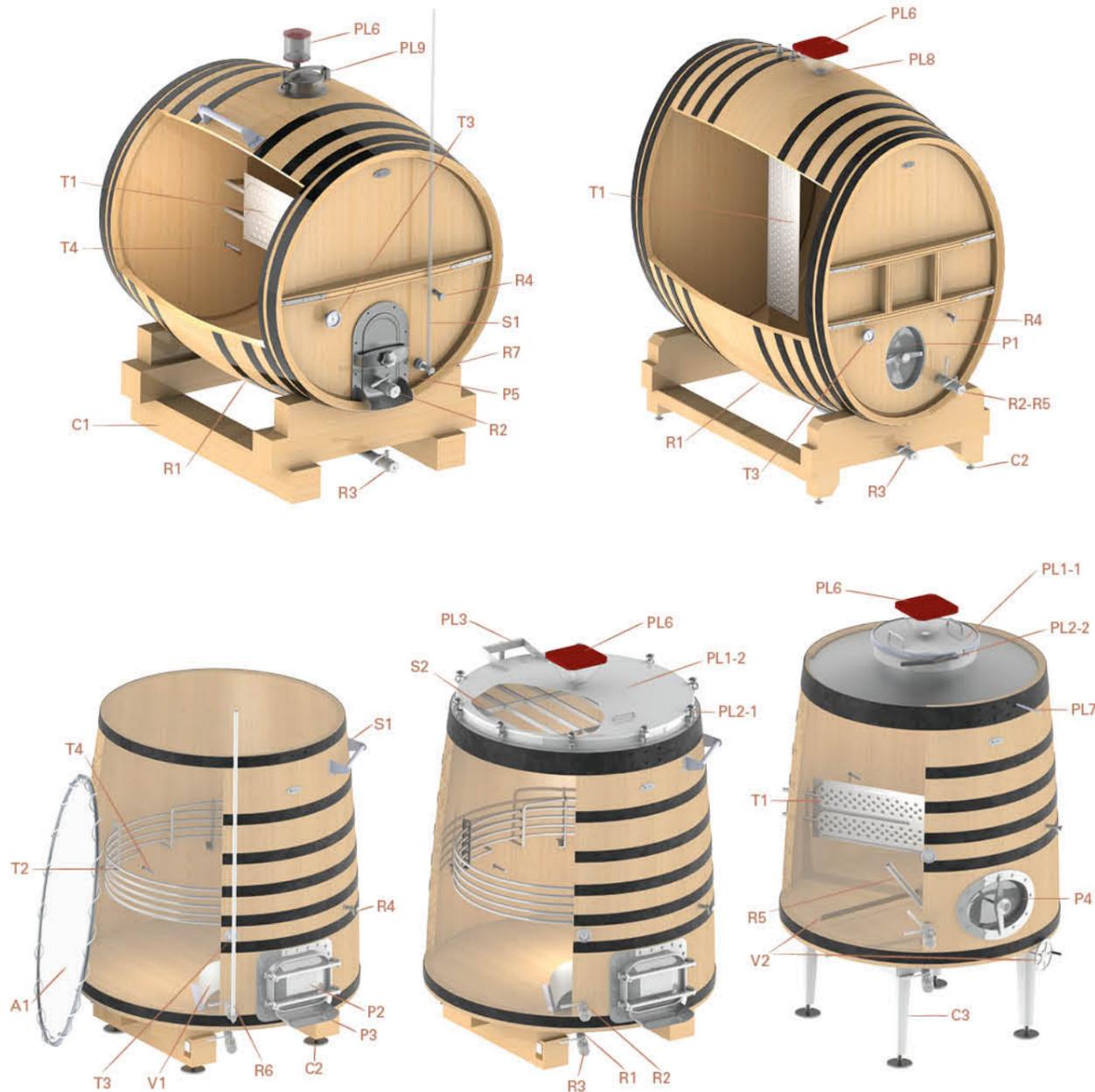
ACCESSOIRES



4

FINITIONS

## 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\*, siphonide...

#### T RÉGULATION THERMIQUE

- 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 FODRES

- P1 Porte Inox Ovale Foudre horizontale ou verticale\*
- P5 Porte Inox Demi-Ronde Rieger

#### PL TRAPPE ET BONDE FODRES

- PL8 Siège de bonde Inox\*
- PL9 Trappe de microvinification diam. 22cm

#### S SÉCURITÉ FODRES

- S1 Barreau d'échelle

\*Accessoires compris dans la série C et CO

### 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
- PL3 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



1  
FORME



2  
DIMENSIONS / VOLUMES



3  
ACCESSOIRES



4  
FINITIONS

# 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



Champagne Philipponnat

Structure Pyramide Chêne



Champagne Pertois Moriset

## FINITION

Non vernis



Vernis



Huile de lin



## LOGO

Marquage Laser  
(foudres uniquement)



Sur plaque de chêne

Vinyl



Sur fond avant (<30hl)

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

## GRANDS CONTENANTS CLÉ EN MAIN

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

### ÉLEVAGE EN Foudre

**Foudres Ronds :** référence **C** - **Foudres Ovale :** 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».

### 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

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 p48

### 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)

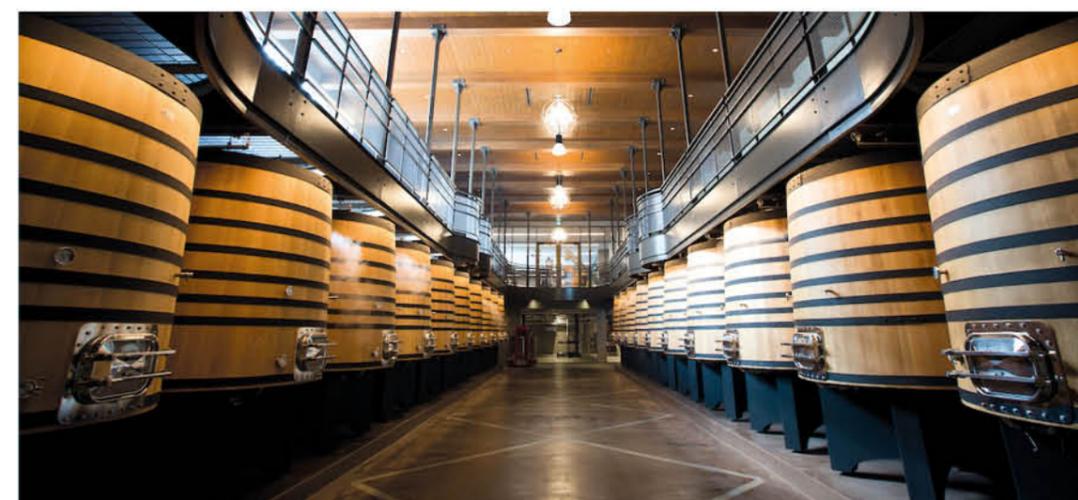


#### Références disponibles :

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

#### Accessoires inclus :

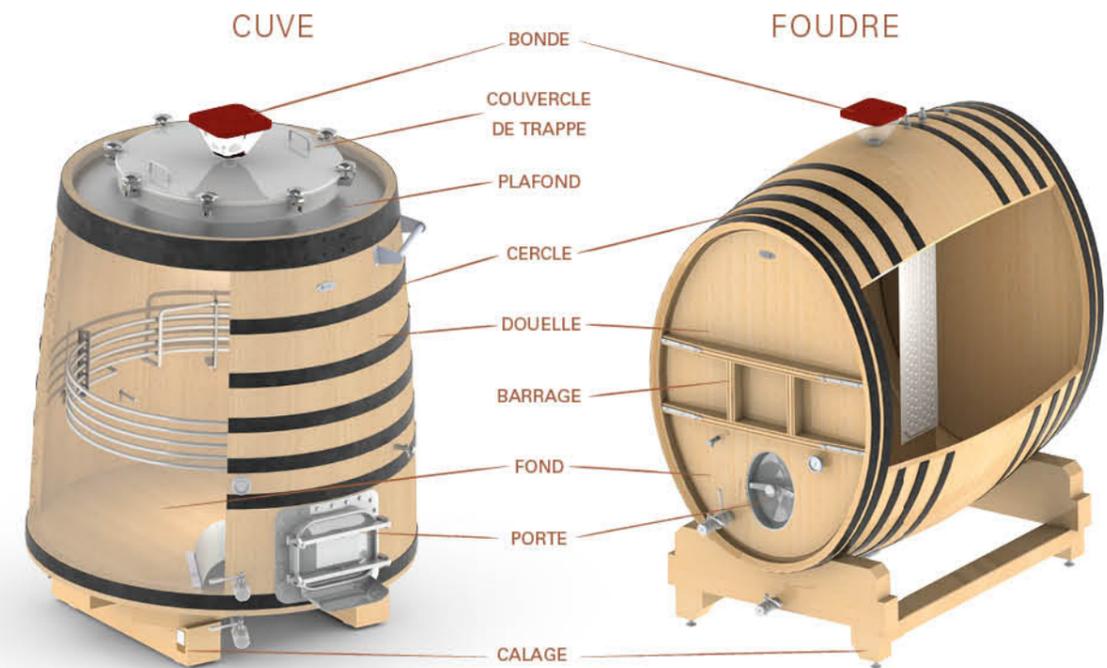
Vanne de soutirage  
Vanne de vidange  
Porte rectangulaire à ras le fond + bavette  
Plafond inox + trappe 1000mm ou ouverture totale au choix  
Dégustateur  
Bonde hydraulique Bellot «VOG».



# CONSIGNES POUR LA MISE EN SERVICE DE GRANDS CONTENANTS



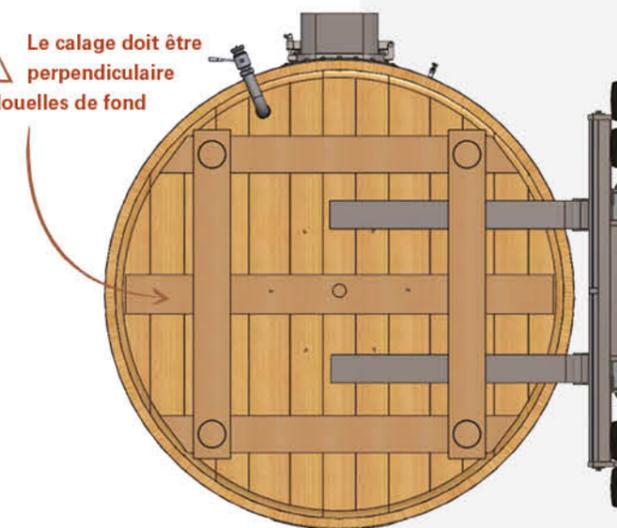
## LEXIQUE DU GRAND CONTENANT



## PLACEMENT DU CALAGE



Le calage doit être perpendiculaire aux douelles de fond



Glisser les fourches sur le côté droit ou gauche de la cuve. Entre le calage et le fond pour la soulever et la poser sur son calage.



## CUVE & Foudre Neufs

### 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 recommandée entre 12 et 18°C/ Hygrométrie comprise entre 75% - 85%). En dessous de ces recommandations, il y a un risque de dessèchement, au-dessus, un risque de développement de moisissures.

 **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.

#### 4 Si de petites fuites perdurent

(dans un environnement de cave très sec ou sur un produit de vinification)

La mise en eau peut prendre jusqu'à une semaine. Dans ce cas-là, préférer l'utilisation **d'un asperseur de jardin en début d'opération** pour maintenir une ambiance humide et favoriser l'humidification progressive du contenant en économisant de l'eau avant de le remplir.

### REPLISSAGE/SOUTIRAGE DE VOTRE GRAND CONTENANT

Pendant les opérations de remplissage ou soutirage de votre grand contenant, assurez-vous que le trou de bonde ne soit pas obstrué pour permettre à l'air de s'échapper ou de rentrer.

En cas d'utilisation d'une bonde, assurez-vous qu'elle ne soit pas en position fermée. Un effet de pression / dépression peut endommager la structure de votre grand contenant.



## CUVE & Foudre AVINÉS

### 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 - nettoyage

Immédiatement après le décuva/soutirage, nous vous recommandons l'utilisation d'une canne de lavage adaptée, puis rincez la cuve/le foudre à l'eau claire et renouvelez l'opération de nettoyage si nécessaire. Procédez ensuite à l'égouttage.

#### 2 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 soufre à utiliser à chaque méchage.

#### 3 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%).

## 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 tache fraîche, utiliser une éponge humide, pour une tache 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.

## RÉNOVATION OU AMÉLIORATION PRODUITS USAGÉS

### CUVES & Foudres

La Tonnellerie Rousseau vous accompagne pour prolonger leur durée de vie et leur apporter la modernité d'aujourd'hui.



Ponçage extérieur et remplacement de cercles



Remplacement et ajout d'accessoires (dégustateur, porte, vanne, drapeau...)



Réparation de douelle cassée ou fendue



Une finition au choix : non vernis, vernis ou huile de lin, peinture des cercles, marquage de logo



Une multitude de choix de calages



Nettoyage intérieur : détartrage, option passage vapeur et Vectoclean



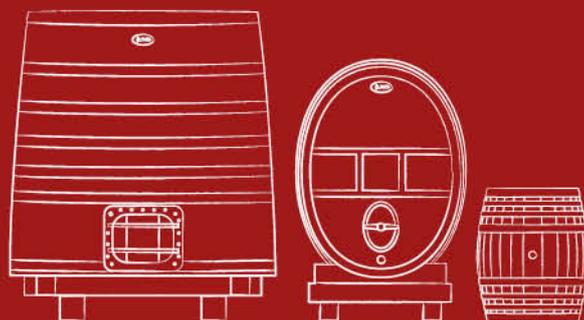
PARTOUT  
**EN FRANCE &  
À L'INTERNATIONAL**



**Siège, tonnellerie & foudrerie :**  
Route de Saulon  
21220 Gevrey-Chambertin  
FRANCE  
[contact@tonnellerie-rousseau.com](mailto:contact@tonnellerie-rousseau.com)



*Tonnellerie*  
**ROUSSEAU**



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

Route de Saulon - 21220 Gevrey-Chambertin - FRANCE



[www.tonnellerie-rousseau.com](http://www.tonnellerie-rousseau.com)

