



***Tonnellerie  
ROUSSEAU***

*In Borgogna da 1954*

GUIDA PROFESSIONALE





© A. Finiere

66

## Buongiorno a tutti,

*Oggi siamo lieti di sapere che state aprendo le pagine del nostro catalogo e di condividere con voi le motivazioni che ci animano ogni giorno. Come la tua professione, il nostro lavoro di bottaio è una professione umana, fatta di eccellenza, passione, precisione, tradizione e storia. È Un'arte che noi ci impegniamo a condividere!*

*Vi invitiamo a scoprire attraverso queste pagine la nostra storia, la nostra professione, o meglio i nostri mestieri di artigiani della barrique e della botte, entrambi strettamente legati. Alla Tonnellerie Rousseau, l'una non funziona senza l'altra, da generazioni. Ogni attività beneficia della competenza, del know-how e dell'esperienza dell'altra e viceversa. È una vera ricchezza e un'apertura eccezionale.*

*Perché costruire una barrique, perché costruire un tonneau o una botte, con quale legno, a quale scopo, per quale vino? Queste sono tutte domande a cui ci sforziamo di rispondere ogni giorno, in stretta collaborazione con voi, per i vostri vini. La nostra missione: sublimare i vostri vini, creare piacere, nel rispetto delle Persone, della Natura e della Storia. Questo è ciò che ci motiva ogni giorno! Staggionare i legni, tostarli, trasformarli, valorizzarli, seguire i nostri contenitori in collaborazione con voi, che piacere!*

*In questo catalogo scoprirete la nostra storia, i nostri prodotti, i nostri servizi, i nostri campi di azione e la nostra voglia di costruire insieme a voi il futuro. Non esiste una ricetta miracolosa nelle nostre professioni, dobbiamo tutti lavorare e comporre in tutta umiltà con la materia, che selezioniamo con la massima precisione. Sappiate che non risparmieremo sforzi per fornirvi risposte, soddisfazione, servizio dedicato, un rapporto solido e che tutto il team rimarrà a disposizione e darà il meglio di sé per raggiungere i vostri obiettivi, questo in tutta trasparenza e con umiltà. Vi auguriamo buona lettura e speriamo di darvi presto il benvenuto ai nostri laboratori in azione.*

Al vostro servizio,  
Un caro saluto e a presto,

99

Frédéric & Jean-Christophe Rousseau

## SOMMARIO

### PRESENTAZIONE

|                                                    |   |
|----------------------------------------------------|---|
| La nostra storia                                   | 4 |
| Il nostro know-how                                 | 5 |
| 1 officina, 2 mestieri                             | 6 |
| Il meglio del rovere Frances                       | 8 |
| La nostra esperienza al servizio della tua cantina | 9 |

### BARRIQUES E TONNEAUX

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Sintesi dei profili aromatici | 12 |
| Gamma expert                  | 14 |
| Gamma tradizionale            | 18 |
| Serie di eccezione            | 22 |
| Serie confidenziale           | 26 |
| Serie d'altrove               | 30 |

### ALLEGATO DELLE TONNELLERIE

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Opzioni e personalizzazione delle barriques/tonneaux                               | 34 |
| Dimensioni delle barriques/tonneaux                                                | 35 |
| Supporti per barriques/tonneaux                                                    | 36 |
| Consigli per la messa in servizio, la manutenzione e lo stoccaggio delle barriques | 37 |

### BOTTI & TINI

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Ufficio di progettazione della bottaia: Un lavoro su misura! | 40 |
| Ricerca, sviluppo e innovazioni                              | 42 |
| Fatto su misura                                              | 44 |
| Fatto su misura: Forme                                       | 46 |
| Fatto su misura: Dimensioni e volumi                         | 47 |
| Fatto su misura: Gli accessori                               | 48 |
| Fatto su misura: Le finiture                                 | 50 |
| Botti e tini chiavi in mano                                  | 52 |

### ALLEGATO DELLA BOTTAIA

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Istruzioni per la messa in servizio di botti/tini | 56 |
| Ovunque in Francia e nel mondo                    | 62 |



## LA NOSTRA STORIA

Tutto è iniziato nel 1954 con Julien Rousseau. A quel tempo, ha creato la Tonnellerie Rousseau per concentrarsi sulle botti. L'azienda diventa rapidamente un'impresa familiare: i suoi 2 figli, Jean-Marie e Guy, si uniscono ai ranghi dei bottai Rousseau negli anni '70 e '80. Nel 1990, Jean-Marie Rousseau ha assunto la direzione dell'azienda, con il supporto della moglie Nicole, che è entrata in azienda per gestire la parte amministrativa e finanziaria.

La generazione successiva è arrivata negli anni 2000, Jean-Christophe Rousseau nel 2001, entra nell'azienda di famiglia come foudrier (bottai specializzato nella costruzione di botti grandi), acquisendo il diploma a Cognac. Ha preso la direzione del laboratorio delle grandi botti nel 2007. Frédéric Rousseau nel 2004, dopo

aver studiato e iniziato la sua vita professionale nella finanza e nel commercio, è entrato alla Tonnellerie Rousseau come direttore delle vendite.

*“Siamo caduti nella botte quando eravamo piccoli!”*

Frédéric e Jean-Christophe ROUSSEAU

Questa complementarietà tra i due fratelli è la forza di questa 3ª generazione, ufficialmente alla guida della Tonnellerie Rousseau dal 1º gennaio 2021. Tocca a loro di contribuire allo sviluppo dell'avventura dell'azienda di famiglia che festeggia il suo 70º compleanno nel 2024.

Una grande storia di trasmissione che Tonnellerie Rousseau condivide con i suoi clienti: «Abbiamo clienti che ci hanno seguito sin dall'inizio. Loro stessi hanno tramandato la loro tenuta di generazione in generazione e oggi lavoriamo con i nipoti dei clienti di nostro nonno», afferma Frédéric ●



©Didier Hugue

## IL NOSTRO KNOW-HOW

La Tonnellerie Rousseau è una famiglia. Ma è anche la padronanza del sapere ancestrale, immaginato dai nostri antenati Galli. Strutturato con collaboratori impegnati, bottai, fondatori, venditori e dirigenti, è un intero team dinamico che si sforza di perpetuare questo patrimonio. Tonnellerie Rousseau, irriducibili Galli? E perchè no?

Composta da un team di oltre 40 persone con un'età media di soli 35 anni, la Tonnellerie Rousseau sottolinea la trasmissione della sua esperienza di bottaio.

«Quando sono arrivato, non avevo una conoscenza particolare del mestiere di bottaio», dice Olivier, che lavora con Rousseau dal 2001. La Tonnellerie Rousseau mi ha portato a fare una prova di 3 settimane. Poi le 3 settimane si sono trasformate in 20 anni! «Formato direttamente in laboratorio, Olivier è oggi Migliore Bottai di Francia (concorso prestigioso organizzato ogni 4 anni dal 1924 che riconosce la padronanza perfetta dell'operatore nei mestieri del lusso, dell'industria o dei servizi).

*“Più che una professione, è una professione artistica che abbiamo il privilegio di esercitare”*

Laurent, bottaio di Rousseau dal 1996

L'aspirazione della nuova generazione: perpetuare la professionalità portando modernità e innovazione in una continua ricerca dell'eccellenza per esaltare i grandi vini del mondo e portare piacere all'amante del vino.

Siamo orgogliosi oggi di evolverci intorno a due professioni. La produzione di barrique e la produzione di botti sono strettamente legate e ognuna ha caratteristiche specifiche in termini di materia, meccanizzazione, approccio e di enologia. Alla Tonnellerie Rousseau, l'uno non funziona senza l'altro e ognuno condivide con l'altro la propria competenza e i propri metodi. Un funzionamento che per noi è essenziale e naturale.

Questi due laboratori alimentano il nostro lavoro quotidiano, le nostre riflessioni ed evoluzioni, umane e tecniche.

Gli obiettivi: soddisfazione, rispetto delle persone e dei materiali, qualità, prestazioni, sicurezza e riduzione delle fatiche (DMS, polvere, ecc.). Vedi pagine 40 - 41: Laboratorio di botti ●



In tutto, non meno di 11 migliori artigiani di Francia si sono formati nella Tonnellerie Rousseau

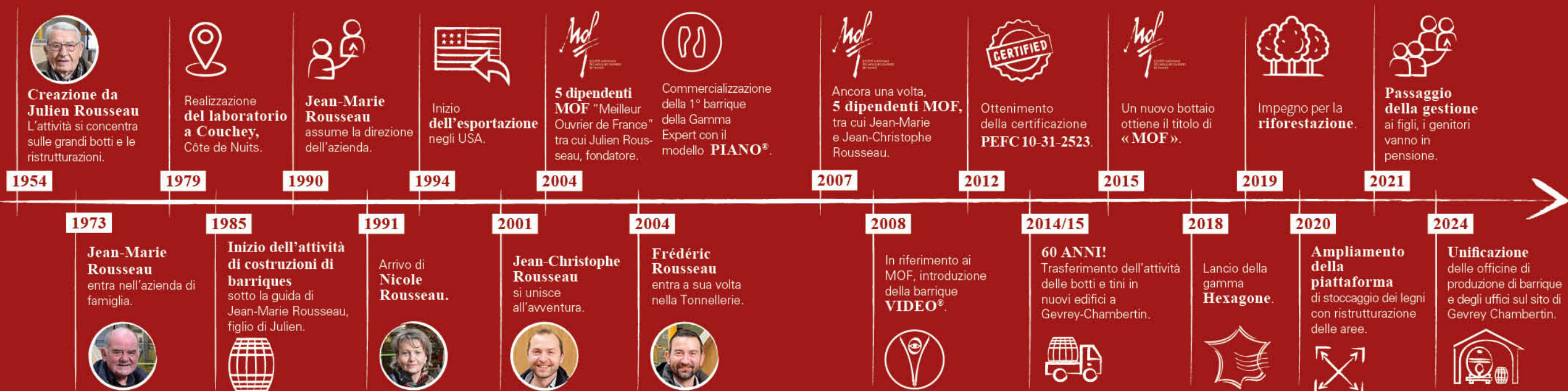
Nella famiglia Rousseau, chiedo...

IL NONNO  
si è diplomato MOF  
nel 2004

ZIO  
si è diplomato MOF  
nel 2007

IL PAPÀ  
si è diplomato MOF  
nel 2007

IL FIGLIO  
si è diplomato MOF  
nel 2007







## 1 OFFICINA, 2 MESTIERI

All'inizio degli anni '80, la famiglia Rousseau intuì il potenziale della produzione di botti da 228 litri. Per stare al passo con l'evoluzione delle esigenze dei viticoltori, l'attività originaria di produzione di botti si orientò verso la fabbricazione di contenitori più piccoli, dando vita alle prime botti borgognone da 228 litri. L'inizio di una lunga serie!



Sin dalla sua fondazione nel 1954, la Tonnellerie Rousseau è sempre stata radicata nel cuore della Côte de Nuits, per essere il più vicino possibile ai viticoltori. Insediata a Couchey dal 1979, l'azienda ha lasciato la sede storica nel 2024 per riunire il laboratorio di produzione delle botti, la sede sociale e amministrativa e la fucina nel sito di Gevrey-Chambertin.



Nell'officina di produzione di barrique, i nostri bottai producono botti con capacità comprese tra 114 e 600 litri. Suddivise in diverse gamme, ciascuna con le proprie specificità (legno, grana, tostatura), le botti Rousseau possono soddisfare un'ampia gamma di esigenze tecniche in termini di affinamento. Ogni settimana, tra 250 e le 300 barriques vengono spedite dal laboratorio di barrique.

Nel laboratorio grandi contenitori ogni prodotto viene realizzato su ordinazione previa prenotazione (vedi "bottaia" pag. 40).

In costante vigilanza, il nostro team tecnico-commerciale resta a vostra disposizione per prove personalizzate di piegatura, cottura, accessorizzazione... Tutte le prove sono consentite! ●



**2015:** installazione dell'officina grandi capacità  
**2024:** unificazione dei 2 officine



**Edilizia eco-responsabile:** luce naturale privilegiata, sistema di aspirazione intelligente, materiali ecologici, ecc.



**1800m² di superficie,** di cui 1500m² di laboratorio.



**Maggiore comfort di lavoro per il personale:** riduzione del lavoro pesante, docce e locali di riposo.

QUESTA NUOVA STRUTTURA È COMPOSTA DA 3 AREE:



Produzione botti



Produzione barrique e tonneaux



Parco di doghe brut e doghe prestige



## IL MIGLIORE ROVERE FRANCESE

La quercia è il punto di partenza della nostra professione di bottaio e tonnelier. Per creare le migliori barriques, le migliori botti o anche i migliori tini, la Tonnellerie Rousseau si impegna a selezionare i suoi legni con la massima cura, nel rispetto della materia e della natura.



### Partnership di fiducia con i fornitori

Lavoriamo esclusivamente con partner i quali commercianti di legno di quercia e segherie, che condividono i nostri valori. Ci rivolgiamo ad aziende delle stesse dimensioni della Tonnellerie Rousseau, spesso anche tramandate di padre in figlio. Ma anche e soprattutto fornitori che hanno un approccio qualitativo irreprensibile e rispettano il materiale e le persone che compongono le loro squadre. Criteri essenziali per sviluppare una partnership di fiducia.



### Tracciabilità dei materiali

A seconda della foresta da cui viene prelevato il legno di rovere, le nostre botti, i nostri tini o le nostre barriques contribuiranno in modo diverso ai vostri vini. La provenienza (Rovere di origine francese e massicci di confine) è quindi molto importante.

La Tonnellerie Rousseau ha il certificato PEFC dal 2012. Questo marchio garantisce una migliore tracciabilità del legno utilizzato. Proveniente da foreste francesi gestite in modo sostenibile e da fonti controllate, il rovere utilizzato dalla nostra bottegaia è accuratamente selezionato per la sua qualità e il suo utilizzo nel rispetto dell'equilibrio ambientale.



### Stagionatura

È nel parco legno della Tonnellerie Rousseau, a Pouilly-sur-Saône (21), che tutta la materia prima viene consegnata, selezionata, irrigata, stagionata ed essiccata. Prima di passare nelle mani dei bottai nei laboratori di produzione, il legno viene quindi stagionato con

elementi naturali per 2-5 anni in questo parco di maturazione all'aperto. Un passaggio essenziale per esaltare l'impatto che la barrique, la botte o il tino avranno nel vostro vino.



### Fornitura razionale e riciclaggio

Da diversi anni Tonnellerie Rousseau si sforza di ottimizzare l'uso delle risorse naturali e di ridurre il proprio impatto ambientale. Facciamo un punto d'onore fare acquisti ragionevoli di materie prime: 1m³ acquistato per 1m³ consumato. I nostri rifiuti materiali vengono riciclati in legna da ardere per le nostre botti, ma anche in altri settori di attività come il settore energetico. Nulla si perde, tutto si trasforma! La nostra impronta carbonica è disponibile su richiesta.



### Rimboschimento

Dal 2019, Tonnellerie Rousseau partecipa a un programma francese di rigenerazione forestale, inizialmente con Reforest'Action e, dal 2025, con ONF-Agir pour la forêt. L'obiettivo è sviluppare, sostenere e facilitare azioni in Francia per proteggere e valorizzare le foreste pubbliche e gli ambienti naturali associati. Questo impegno è molto importante per noi, poiché lavoriamo a stretto contatto con la natura.

## LA NOSTRA ESPERIENZA AL SERVIZIO DELLA TUA CANTINA

Da più di 70 anni, la Tonnellerie Rousseau mette la sua esperienza e competenza al servizio dei grandi vini. Il nostro obiettivo? Che la qualità aromatica e meccanica delle nostre barriques, botti e tini sia all'altezza del tuo prodotto. La nostra ragione d'essere? Rispettare e valorizzare il tuo vino per contribuire a creare piacere ed emozioni.



### Supporto tecnico

> I nostri tecnici commerciali ti assistono sul campo per offrirti prodotti sempre più adatti ai tuoi vini e alle tue esigenze. Alla Tonnellerie Rousseau hai il tuo contatto privilegiato.

> Siamo costantemente alla ricerca di nuovi sviluppi: legno, tostature, accessori... Non si tratta di rimanere sulle nostre realizzazioni! Il nostro obiettivo? Anticipare le tue esigenze.

> Capaci di adattarsi a tutti i tipi di sensibilità e culture, la nostra parola d'ordine è rispetto e soprattutto ascolto del cliente. Tonnellerie Rousseau è presente in diversi continenti!



### Un senso di servizio integrato

> Garantiamo la consegna e l'installazione dei nostri prodotti in cantina. Anche il più voluminoso! E anche nelle cantine più difficili da raggiungere! Quando i vincoli di accesso o di spazio impediscono la consegna convenzionale, eseguiamo regolarmente lo smontaggio e il rimontaggio di grandi contenitori in cantina.

> Il nostro lavoro non finisce con la consegna. Per noi è fondamentale essere attenti al comportamento e allo svilup-



po dei nostri prodotti nella vostra cantina. Al di là del servizio post vendita, è un vero e proprio rapporto di partnership che instauriamo con i nostri clienti. **Ristrutturazione, modifica delle tempistiche, aggiunta di accessori, siamo sempre a tua disposizione.**

> Non esitate a consultarci per possibilità di finanziamento, le soluzioni esistono!



### Rischi tecnici e microbiologici controllati

> Nella realizzazione dei nostri prodotti non sono ammessi prodotti chimici, nemmeno quelli approvati dall'industria del vino.

> Tutti i legni utilizzati vengono analizzati nei nostri laboratori per garantire l'assenza di molecole indesiderate come TCA/TCP (responsabile dei gusti di tappo, muffa, sughero).

> Più volte all'anno, controlliamo la qualità dell'aria e dell'acqua nelle nostre cantine e nel nostro deposito di legname per assicurarci che non ci sia contaminazione da organo clorurati.

> Su ciascuno dei nostri prodotti effettuiamo un rigoroso test di sigillatura. Nessuna barrique, tonneau, botte o tino esce dalle nostre cantine senza aver subito una serie di test.



# TONNELLERIE





|                            |  ORIGINE |  TIPOLOGIA DI GRANO |  PROFILO |  VITIGNO                                                                                 |  AFFINAMENTO |  TOSTATURA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  CAPACITÀ (IN LITRI) |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GAMMA EXPERT</b>        |                                                                                           |                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                                                                                                             |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                         |
| <b>Tonic*</b>              | Assemblaggio misto Francia                                                                | Fine semi-fine                                                                                       | Rispetto del frutto, scorzato per una tensione sostenuta, vivacità                          |       | 10 mesi e meno                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600                                                               |
| <b>Piano*</b>              | Assemblaggio misto Francia                                                                | Fine semi-fine                                                                                       | Autentico, legno discreto, sul frutto                                                       |       | 10 mesi e meno                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600                                                               |
| <b>Allegro*</b>            | Assemblaggio misto Francia                                                                | Fine semi-fine                                                                                       | Armonico, rotondo, legno moderato con un leggero complemento di note grigliate              |                                                                                          | 10 mesi e meno                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600                                                               |
| <b>Forte*</b>              | Assemblaggio misto Francia                                                                | Fine semi-fine                                                                                       | Aromi empireumatici, pane tostato, caffè moka                                               |                                                                                          | 10 mesi e meno                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600                                                               |
| <b>GAMMA TRADIZIONALE</b>  |                                                                                           |                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                                                                                                             |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                         |
| <b>MFC</b>                 | Assemblaggio Centro Francia                                                               | Fine semi-fine                                                                                       | Rotondità, espressione burrata, complessità, tocco di vaniglia                              |       | 11 a 18 mesi                                                                                    |                | 225 228 265 300                                                                                         |
| <b>MFE</b>                 | Assemblaggio Est Francia                                                                  | Fine semi-fine                                                                                       | Fine semifine Struttura tannica rinforzata, contributo legnoso                              |       | 11 a 18 mesi                                                                                    |                | 225 228 265 300                                                                                         |
| <b>MF</b>                  | Assemblaggio misto Francia                                                                | Fine semi-fine                                                                                       | Equilibrio tra contributo aromatico e struttura del rovere                                  |       | 11 a 18 mesi                                                                                    |                | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600                                                               |
| <b>MF GEF</b>              | Assemblaggio di foreste francesi                                                          | Extra fine                                                                                           | Eleganza e potenza, complessità aromatica, tannini eleganti e dolcezza nel finale           |       | 11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)                                                                |                | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600                                                               |
| <b>SERIE DI ECCEZIONE</b>  |                                                                                           |                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                                                                                                             |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                         |
| <b>Virtuo*</b>             | Assemblaggio misto Francia                                                                | Extra fine                                                                                           | Frutto brillante, elegante e denso, slanciato, fresco e dinamico                            |       | 11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 225 228 265 300 350 400 500 600                                                                         |
| <b>Vidéo*</b>              | Assemblaggio centro Francia                                                               | Extra fine                                                                                           | Autenticità, legno discreto, struttura, lungo, sul frutto                                   |   | 11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 225 228 265 300 350 400 500 600                                                                         |
| <b>Alto*</b>               | Assemblaggio centro Francia                                                               | Extra fine                                                                                           | Ricco, profondo, liscio e leggermente arrostito                                             |                                                                                        | 11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 225 228 265 300 350 400 500 600                                                                         |
| <b>MF36</b>                | Assemblaggio Francia stagionato 36 mesi                                                   | Fine semi-fine                                                                                       | Eleganza, discrezione, sul frutto                                                           |   | 11 a 18 mesi                                                                                    |      | 225 228 265 300 350 400 500 600                                                                         |
| <b>SERIE CONFIDENZIALE</b> |                                                                                           |                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                                                                                                             |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                         |
| <b>Tronçais</b>            | Allier                                                                                    | Fine semi-fine                                                                                       | Rotondità, opulenza, generosità                                                             |   | 11 a 18 mesi                                                                                    |      | 228                                                                                                     |
| <b>Bertranges</b>          | Nièvre                                                                                    | Fine semi-fine                                                                                       | Equilibrio, eleganza e tenuta                                                               |                                                                                        | 11 a 18 mesi                                                                                    |      | 228                                                                                                     |
| <b>Châtillon</b>           | Côte d'Or                                                                                 | Fine semi-fine                                                                                       | Struttura robustezza, vigore                                                                |   | 11 a 18 mesi                                                                                    |      | 228                                                                                                     |
| <b>Série Hexagone</b>      | Seconda della selezione di rovere                                                         | Fine semi-fine                                                                                       | A seconda della selezione                                                                   | A seconda dell'origine del legno                                                                                                                                            |                                                                                                 |      | 228                                                                                                     |
| <b>SERIE D'ALTROVE</b>     |                                                                                           |                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                                                                                                             |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                         |
| <b>Rovere americano</b>    | Rovere americano                                                                          | Fine e media                                                                                         | Rotondità, aromi di coco                                                                    |   | 11 a 18 mesi                                                                                    |      | 228 500                                                                                                 |
| <b>Acacia</b>              | France                                                                                    | Fine e media                                                                                         | Fiori bianchi, freschezza                                                                   |                                                                                        | 10 mesi e oltre                                                                                 |      | 228 500                                                                                                 |

\*Neutralizzazione tramite protocollo a vapore

## VITIGNI

-  **rosso**
-  **bianco**

Tutta questa gamma può essere utilizzata anche su birre e distillati

## TOSTATURA E APPORTI AROMATICI

 Tostatura meccanica di bassa intensità e breve durata. Note di rovere fresco, amaro leggero per una tensione sostenuta.

 Estrazione delicata, rispetto del vitigno e del terroir. Molto dinamico.

 Estrazione profonda. La barrique passa più tempo sulla postazione di tostatura, una fiamma moderata favorisce un'estrazione più lenta e più profonda. Sviluppa aromi fruttati e floreali.

 Calore più intenso, il tempo di tostatura è più breve, ma con una maggiore intensità di fiamma. Sviluppa aromi di cioccolato fondente, moka, leggera tostatura.

 Tostatura intensa, espressione legnosa più tonica. Profumi profondi di tostatura.

 Possibilità di sviluppare la propria tostatura, consultaci.

## PIEGATURA

 fuoco classico, opzione piegatura a vapore contattaci.



# GAMMA EXPERT



# GAMMA EXPERT

La gamma Expert è un metodo specifico di stagio-natura del legno e una tecnica di riscaldamento appositamente sviluppata per queste barriques al fine di garantire un moderato apporto legnoso e una rapida integrazione dei vini. Obiettivo? Breve invecchiamento tra 6 e 10 mesi. Facciamo la nostra propria selezione di legni (solo rovere francese) per le barriques di questa gamma.

**Piano®**, **Allegro®** e **Forte®** sono nate nel 2004, si è aggiunto **Tonic®** nel 2023. Da allora si sono affermati nelle regioni viticole francesi e internazionali!

*La gamma Expert in sintesi...*

  
Impatto legnoso  
moderato

  
Neutralizzazione tramite  
protocollo a vapore  
dell'impronta legno

  
Breve stagionatura  
(6-10 mesi)

GAMMA EXPERT  
Assemblaggio  
Misto Francia

ORIGINE DEL LEGNO

*Volumi disponibili: vedi pagine 12-13*

## Tonic®

Una barrique nata da un'evoluzione del clima e stili di vino **più ricchi e solari** sul quale non cerchiamo rotondità ma piuttosto **freschezza e tensione**. Tonic® completa la gamma Expert con un profilo aromatico **neutralizzato, senza aromi tostati, e una sensazione in bocca più lunga e fresca**.

 Vitigni a bacca bianca e rossa

 **Rispetto per il frutto**, scorzato, per una tensione sostenuta, **vivacità**

 Tostatura singola: LC

 Affinamento 10 mesi e meno

## Piano®

Una barrique sviluppata soprattutto per i vitigni a bacca bianca, che mira a mettere in risalto il **frutto**, portare **freschezza e mineralità**, preservando il terroir e la **tipicità del vitigno**. Sicuramente il più discreto della gamma!

 Vitigni a bacca bianca e rossa

 Rispetto del frutto. Enfatizza freschezza e mineralità

 Unica tostatura: ML

 Affinamento 10 mesi e meno

## Allegro®

L'Allegro, consigliato per i vitigni a bacca rossa, aggiungerà profondità e **alcuni aromi tostati**, oltre a **dolcezza** per dare più **rotondità** al vino.

 Vitigni a bacca rossa

 Armonioso, moderato contributo legnoso con un leggero complemento di note tostate.

 Unica tostatura: M+

 Affinamento 10 mesi e meno

## Forte®

Il Forte si caratterizza per il suo contributo più **legnoso**, e per i suoi aromi di **caffè, torrefazione**. Una botte per chi vuole fare colpo, consigliata su **vitigni a bacca rossa** per un invecchiamento di **10 mesi o meno**.

 Vitigni a bacca rossa

 Un contributo legnoso molto strutturante su tannini di rovere espressivi e generosi.

 Unica tostatura: Forte

 Affinamento 10 mesi e meno





# GAMMA TRADIZIONALE



# GAMMA TRADIZIONALE

La gamma Tradizionale è semplicemente la prima gamma di barriques create dalla Tonnellerie Rousseau. Testato ed approvato dalla sua uscita alla fine degli anni '90, vale a dire se è emblematico del nostro know-how! È stato sviluppato in collaborazione con i nostri clienti della Borgogna, con l'obiettivo di non essere limitato a una singola foresta, e quindi di portare regolarità al profilo legnoso. Abbiamo identificato diversi grandi gruppi di foreste per offrire prodotti riproducibili ai nostri clienti.

È anche **una gamma personalizzabile**: l'enologo può scegliere il livello di tostatura tra i 5 livelli che offriamo. Ogni barrique può quindi essere utilizzata per i vini rossi, come per i vini bianchi.

La gamma tradizionale in breve...



Regolarità nel profilo aromatico legno



Tostature personalizzabili



Affinamenti lunghi (12-15 mesi)



Volumi disponibili: vedi pagine 12-13

## MFC / Assemblaggio Centro Francia

Per la nostra barrique MFC utilizziamo rovere del centro della Francia (Allier e dintorni), che, in virtù della sua composizione, apporta **rotondità e ricchezza aromatica: vaniglia, nocciola, mandorla...** La naturale dolcezza di queste querce e le note di vaniglia che in esse si sviluppano hanno decretato il successo di questi legni prima sui Grandi Cognac, poi da 30 anni sui vini di tutto il mondo.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Carnoso e rotondo, sensazione di aromi grassi, burrosi e vanigliati



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 a 18 mesi

## MF GEF / Assemblaggio Francia

Selezione di grana extra fini dal nostro blend MF, la barrique MF GEF (Grana Extra Fine) è il top della nostra barrique tradizionale, autentica, complessa e elegante.



Assemblaggio Francia Grana Extra Fine



Eleganza e potenza, complessità aromatica, tannini eleganti e dolcezza nel finale



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamenti da 12 a 15 mesi

Sempre disponibili su richiesta (225 L, 228 L, 300 L) :

### MFE / Assemblaggio Francia orientale



Vitigni a bacca bianca e rossa



Aroma di legno fresco, influenza legnosa espressiva ed elegante



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 a 18 mesi

### MF / Assemblaggio Francia



Vitigni a bacca bianca e rossa



Tannini fini, caratteri legnosi molto fusi



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 12 a 15 mesi



# SERIE DI ECCEZIONE

SERIE  
DI ECCEZIONE



## SERIE DI ECCEZIONE

Nella nostra Serie d'eccezione troverai le nostre barrique di alta gamma, particolarmente adatte ai tuoi vini ad alto potenziale. Dal noto **Video®**, la nostra barrique a grana extra fine (toast ML), disponibile in tostatura M+ con **Alto®**, o in tostatura più delicata (LC) con **Virtuo®**, compreso l'**MF36** e la sua stagionatura naturale di 3 anni.

Scopri le nostre barriques d'eccezione - La qualità delle botti Rousseau, con un qualcosa in più!

La serie d'eccezione in breve...



Grana extra fine o lunga stagionatura



Per vini ad alto potenziale, di fascia alta



Affinamento lungo (11 mesi e oltre)

Volumi disponibili: vedi pagine 12-13



Variazione dell'elegante **Video®**, **Virtuo®** accompagnerà con finezza i vostri grandi vini **addensando il frutto** portando **molta lunghezza e freschezza**.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Frutto brillante, elegante e denso, snella, fresca e dinamica.



Tostatura singola: LC (Lunga Chiara)



Affinamento da 11 a 18 mesi



La nostra barrique, omaggio agli **11 Migliori Artigiani di Francia** formati dall'azienda! **Grana extrafine, selezionata manualmente, una foglia d'oro posta a mano su ogni fondo, il Vidéo® rappresenta la nostra visione della Tonnellerie: alta, raffinata, precisa.**



Vitigni a bacca bianca e rossa



Sottolinea la freschezza del frutto, rivela la tipicità e il carattere di ogni vino



Tostatura singola: ML



Affinamento 11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)



Il fratellino di **Video®**, lanciato inizialmente nel 2015 e in edizione limitata con il nome "60", per celebrare il 60° anniversario della Tonnellerie Rousseau! Am-piamente acclamato sui mercati francese e di esportazione, gli abbiamo dato un posto d'onore nella nostra gamma di serie d'eccezione, sotto il nome di **Alto®**. Come il **Video®**, **Alto®** beneficia di una **selezione di grana extra fine. Adatto all'invecchiamento di vini strutturati, Alto® rivelerà la tipicità e il carattere di ogni vitigno.**



Vitigni a bacca rossa



Impatto legnoso complesso, struttura profonda. Aggiunge consistenza, senza nascondere il frutto



Tostatura unica: M+



Affinamento 11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)

## MF36

Un blend di rovere francese che ha beneficiato della stagionatura di 36 mesi. L'essiccazione più lunga consente di contare su una **stabilizzazione lenta e naturale dei legni per un impatto legnoso più discreto.**



Vitigni a bacca bianca e rossa



Leggerezza, lunghezza e tensione



Scelta di tostatura: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 mesi a 18 mesi





# SERIE CONFIDENZIALE



# SERIE CONFIDENZIALE

## 1 barrique = 1 foresta unica!

La serie Confidenziale mette in risalto il rovere delle foreste demaniali di Tronçais, Bertranges, Châtillon... tanti nomi che evocano i querceti più prestigiosi di Francia e persino d'Europa!

Senza dimenticare la collezione Hexagone, che privilegia il nostro terroir e le foreste francesi.

A causa della rarità di questi legni, la serie Confidenziale è disponibile solo in 228L.

La serie Confidenziale in breve...



Foresta unica



Tostatura personalizzabile



Affinamento lungo (11-18 mesi)



Volumi disponibili: vedi pagine 12-13

## Tronçais

La foresta demaniale di Tronçais si estende nel cuore dell'Allier per quasi 11.000 ettari e conta una quarantina di fontane e sorgenti. È noto per aver subito una massiccia riqualificazione nel 1670 da Colbert, che lo vide come il luogo perfetto per piantare le querce che avrebbero poi fornito il legname necessario per l'industria cantieristica. Da allora, la foresta di Tronçais è acclamata per il suo rovere, ricco di polisaccaridi, che portano un'espressione burrosa e grassa e un pizzico di note di vaniglia.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Espressione grassa, naturalmente burrosa. Sentore di note di vaniglia. Tannini fini e morbidi. Precisione



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 a 18 mesi

## Bertranges

La foresta demaniale di Bertranges, con i suoi 10.000 ettari, è una delle più grandi di Francia. Donata al priorato di Charité-sur-Loire nel 1121, la foresta fu ampliata più volte prima di diventare la foresta demaniale di Bertranges durante la Rivoluzione.

L'attività sotterranea di questo nobile terroir (acqua e mineralità) conferisce al rovere di Bertranges un carattere elegante e una delicata struttura tannica.



Vitigni a bacca rossa



Densità tannica misurata, eleganza e nobiltà. Ricchezza di tannini



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 a 18 mesi

## Châtillon

Una geografia collinare (300mt. di altitudine, «a montagna borgognona») offre un clima rigoroso a queste querce centenarie, destinate a una crescita lenta. Emblematico dello spirito borgognone, il rovere della foresta di Châtillon, naturalmente denso di polifenoli, esprime legno fresco e tannini nobili, per un apporto legnoso teso e nervoso.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Contributo legnoso teso e nervoso. Esprime legno fresco e tannini nobili di rovere



Scelta delle tostature: L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento da 11 a 18 mesi

## Collection Hexagone



Farvi viaggiare e scoprire foreste francesi prestigiose, rinomate o più riservate: questo è l'obiettivo della nostra collezione Hexagone.

Ogni anno vi proponiamo una barrique di una foresta diversa, numerata e in serie limitata, per permettervi di introdurre in cantina un prodotto innovativo e originale. Una nuova cornice che metterà in risalto la ricchezza delle nostre foreste francesi e il tuo vino! Per la rarità delle querce selezionate, le barriques della collezione Hexagone sono disponibili solo in 228 L.

Ti invitiamo a contattare il tuo rappresentante di vendita che ti fornirà tutte le informazioni sulla barrique Hexagone in pronta consegna o a breve disponibile.

Il nostro Tour de France delle foreste è iniziato nel 2018 con Rambouillet, seguito da Bellême, Montagne de Reims, Versailles...

► Barrique da collezione

► Serie effimere e numerate

► Una nuova foresta offerta ogni anno





SERIE  
D'ALTROVE

Tonnellerie  
ROUSSEAU

SERIE  
D'ALTROVE



## SERIE D'ALTROVE

Sebbene il nostro posizionamento sia decisamente incentrato sul rovere francese, offriamo anche prodotti di 2 specie "esotiche" con profili aromatici molto distinti, per portare originalità in cantina.

*La serie d'Altrove in poche parole...*



Rovere americano,  
acacia, Rovere  
dell'Europa orientale



Tostatura  
personalizzabile



Affinamento breve  
e lungo (8-24 mesi)

*Volumi disponibili: vedi pagine 12-13*

## Rovere Americano

Barrique riservata ai clienti che desiderano amplificare gli aromi ricchi e vanigliati. Il rovere americano è dotato di grande **ricchezza aromatica**, **apporterà tannini moderati e un bel volume al vino**, tuttavia va usato con cura per evitare che i suoi aromi prendano il vantaggio sul vino.



Vitigni a bacca bianca e rossa



Potenti note di cocco, vaniglia.  
cremose



Scelta di tostature:  
L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento 10 mesi e più

## Acacia

La barrique di acacia è caratterizzata dall'assenza di aromi di vaniglia e frutta secca.

È interessante e originale per la sua **legnosità delicata, minerale e ariosa**, e per l'**ineguagliabile nota floreale** che apporterà ai vostri vini bianchi. Nota, tuttavia, che non avrà la stessa complessità della barrique di rovere.



Vitigni a bacca bianca



Legno delicato e minerale, aromatico con note di fiori bianchi, poco strutturante



Scelta di tostature:  
L, LC, ML, M+, Forte



Affinamento dai 6 mesi in su



# OPZIONI E PERSONALIZZAZIONE DELLE BARRIQUES



## lavorazione del vostro legno

Possibilità di realizzare le vostre barriques con il vostro legno, dall'essiccazione delle vostre doghe nel nostro parco alla produzione delle barriques.

## Vinificazione

Se desideri effettuare la vinificazione nei tuoi tonneaux, ti offriamo diverse opzioni:

- Installazione di un tappo di vinificazione sul fondo e valvola di scarico
- Installazione di un portello in acciaio inossidabile al tappo e valvola di scarico
- Cuneo per ruote o cuscinetti a sfera
- Possibilità di consegna con fondo aperto (fondo con-segnato a lato)
- Vari tapi

➤ **DISPONIBILITÀ:** tutte le capacità da 500 L



## Marchatura con il proprio logo

Personalizzare le tue barriques con la marchatura laser del tuo logo è possibile questa opzione ed è offerta come ringraziamento per il tuo ordine (sotto condizioni)!

➤ **DISPONIBILITÀ:** tutte le capacità



## Cerchi specifici

Offriamo, su tutte le barrique, **cerchi zincati non verniciati o verniciati neri o nel colore che preferite**. Offriamo anche **cerchi in legno** cosiddetta «bastarda» (4 cerchi in castagno) o «tradizione» (8 cerchi in castagno) e l'opzione tradizionale con cerchi ricostituiti eco-cert su tutti i 228L.

➤ **DISPONIBILITÀ:** Cerchi verniciati in nero: tutte le capacità.  
4 o 8 cerchi in legno: 228 L

## Cunei di rovere

Per formare una piramide di barriques, o semplicemente per spostarle più facilmente utilizzando un transpallet o un muletto, i nostri cunei in rovere sono **disponibili per tutte le capacità di barriques, da 225 a 600L**. Richiedi il catalogo.

➤ **DISPONIBILITÀ:** da 225 a 600 L

## Fondi di vetro

Questa è una barrique classica che darà ai vini tutte le qualità di invecchiamento ricercate nelle botti, ma che darà alla cantina **un tocco più visivo e didattico**. Per la massima resistenza, abbiamo selezionato **vetro temperato di 8mm di spessore**.

➤ **DISPONIBILITÀ:** da 225 a 600 L

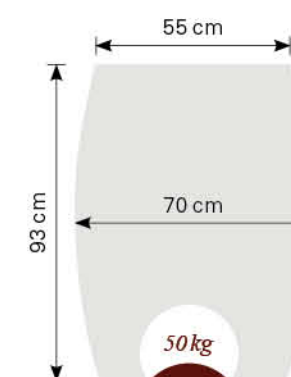
## Travi inferiori in rovere

Per identificare una cuvée o un lotto, con **una piastra di rovere personalizzata** posta sul fondo delle tue barriques e riutilizzabile per ogni annata. Marchatura laser personalizzata.

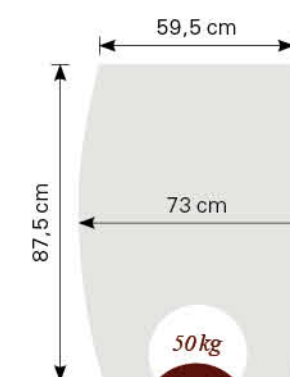
➤ **DISPONIBILITÀ:** da 225 a 600 L



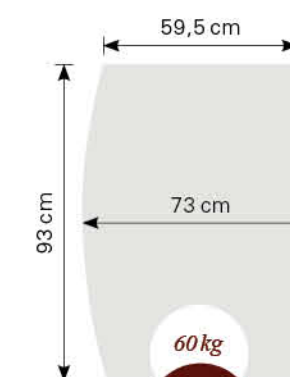
# DIMENSIONI DELLE BARRIQUE



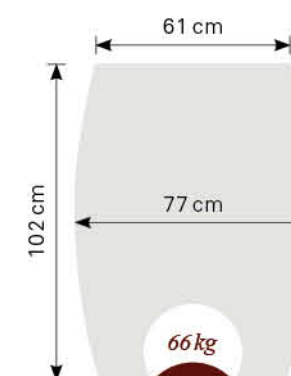
225 L



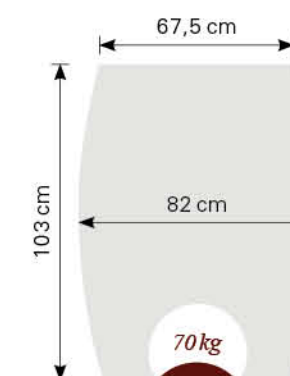
228 L



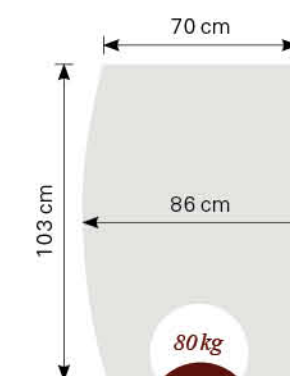
265 L



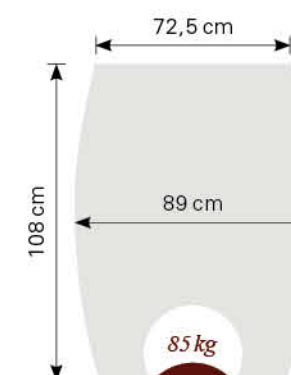
300 L



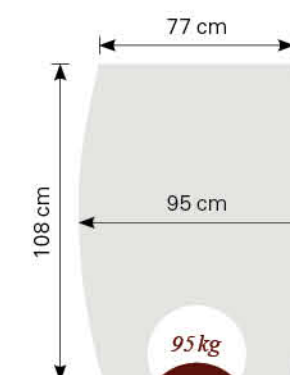
350 L



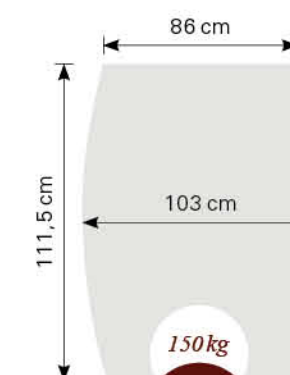
400 L



450 L



500 L



600 L

(en 40 mm)



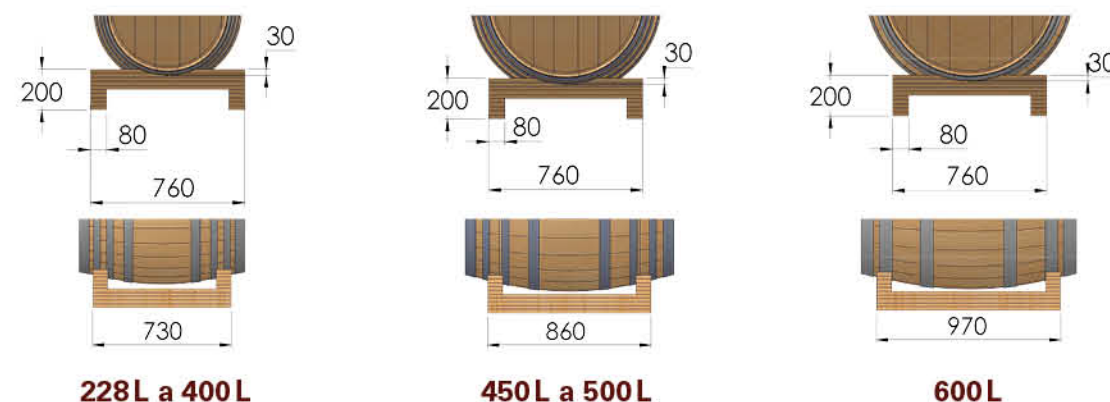
# SUPPORTI DELLE BARRIQUE

Supporti  
personalizzati  
su richiesta

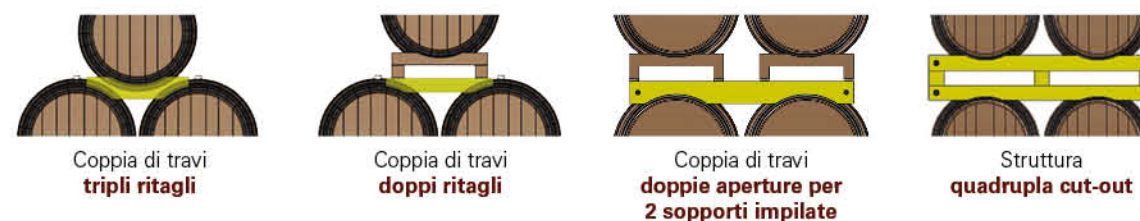
## Tipologia di supporto



## Dimensioni dei supporti individuali



## Travi di sostegno per impilamento



## Basamenti



# CONSIGLI

## MESSA IN SERVIZIO E MANUTENZIONE DELLE BARRIQUES



In caso di perdite, riempire completamente la barrique e tenerla con acqua fino a quando non è completamente impermeabile.  
Si prega di notare che è sconsigliato lasciare la barrique in acqua per più di 24 ore.

## STOCCAGGIO A LUNGO TERMINE DI BARRIQUE NUOVE



Tasso di umidità:  
75-85%

Assenza di  
correnti d'aria

Luce bassa

Coprire le parti visibili per  
evitare l'esposizione ai  
raggi UV



In generale, per preservare la qualità delle vostre barrique, vi consigliamo di conservarle in un ambiente fresco e umido al riparo dalla luce.



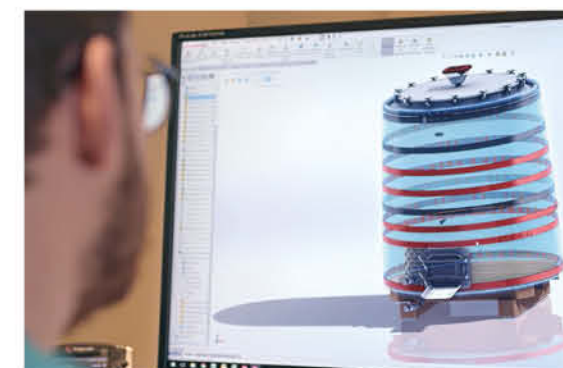
# LA BOTTAIA





# UFFICIO DI PROGETTAZIONE DELLA BOTTAIA: UN LAVORO SU MISURA!

La fabbrica di botti di Gevrey-Chambertin lavora con voi, il più vicino possibile alle vostre esigenze e alle vostre problematiche. Il nostro ufficio di progettazione integrato elabora il vostro progetto in base ai vostri vincoli architettonici (cantina a volta, accesso limitato) o tecnici (esigenze tecniche o ricerca del comfort lavorativo).  
**Ogni pezzo è unico!**



**Ci occupiamo di progettare la botte o il tino per voi e per la vostra cantina con pieno supporto dallo studio iniziale del progetto alla sua realizzazione, alla sua installazione e anche dopo:**



Il nostro team interviene **dalla fase progettuale della cantina.**



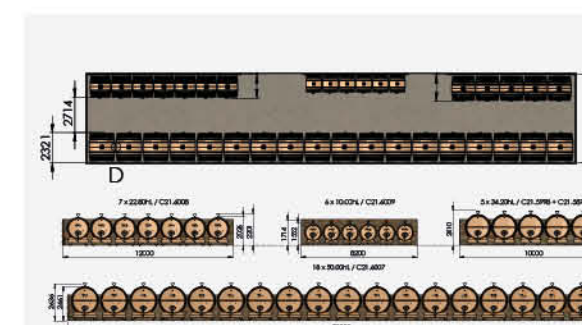
Eseguiamo **planimetrie con una forza di proposta tecnica** che unisce competenza enologica, logistica di cantina e competenza di bottaio per offrirvi i prodotti più adatti (forma, volume, passerella, ecc.).



Vi **supportiamo fino alla consegna e al montaggio** dei vostri grandi contenitori in loco.



**Il nostro lavoro non si ferma qui:** seguiamo anno dopo anno gli assaggi e gli aspetti tecnici (aggiunta di accessori, logistica, ecc.).



Progetto e realizzazione, «Domaine et Villages»





# RICERCA, SVILUPPO E INNOVAZIONI

La ricerca e lo sviluppo sono essenziali per il nostro laboratorio di produzione di botti. Grazie ad una team al vostro ascolto, innoviamo e evolviamo.

## MASTER PIECES



Ove

Triple ovale

Razzo

Il laboratorio di botti Rousseau mette la sua eccellente maestria al servizio dei vostri progetti più audaci! Immaginiamo insieme a voi **forme originali** e progettiamo pezzi unici! Scoprite i nostri ultimi progetti: Ove, Triple Ovale, razzo...

## GAMMA IBRIDA



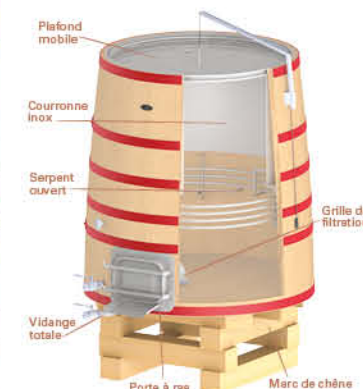
Frutto di un'ispirazione di produttore sia di barriques che di botti, la nostra gamma ibrida permette di unire il piccolo volume della barrique (da 500 a 1000 l) **alla robustezza, longevità e praticità di una botte**. Visto il loro spessore e della tostatura lunga, queste piccole botti avranno **un basso impatto legnoso, molto rispettose dei vostri vini**. Personalizzabili, possono essere accessoriati a vostro piacimento, come una barrique o come una botte.

## FR360°



Supporto girevole in rovere dotato di cuscinetti a sfera in acciaio inox. Adatto a botti rotonde fino a 12 hl.

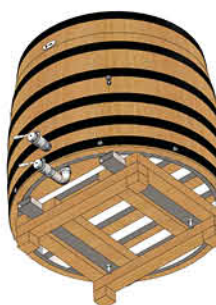
## INOAK TANK



Troncoconico in rovere realizzata su misura, con corona in acciaio inox e soffitto mobile.

Questo tino offre l'adattabilità di un coperchio galleggiante, pur mantenendo i vantaggi di un troncoconico in rovere.

## SISTEMA DI RIBALTAMENTO DI TINI



Struttura girevole abbinata a cunei per la movimentazione tramite carrello elevatore. Tino per la vinificazione su misura fino a 1 tonnellata.

### I SUOI VANTAGGI

- **Qualità preservata:** la vinaccia viene estratta per gravità, evitando lo schiacciamento degli acini.
- **Riduzione dello sforzo:** non è più necessario entrare manualmente nella vasca per estrarre la vinaccia.
- **Risparmio di tempo e manodopera:** per l'operazione è necessario un solo operatore!
- **Sicurezza ottimizzata:** il rinforzo e il bloccaggio della forcella garantiscono un utilizzo sicuro.
- **Pulizia più semplice:** l'intero processo diventa semplice e efficiente.



Per ricevere le schede tecniche complete o per qualsiasi domanda riguardante questi prodotti, non esitate a contattare il nostro team commerciale.



A high-angle photograph of a craftsman in a black shirt and dark pants, focused on measuring a large, light-colored wooden structure. The structure is composed of many thin, parallel wooden planks arranged in a curved, fan-like pattern. The craftsman is using a large metal compass to draw a curved line across the planks. A small, rectangular wooden tag with handwritten text is placed on one of the planks. The background shows a concrete floor and a green metal stand.

FATTO SU MISURA



1  
FORMA2  
DIMENSIONI / VOLUMI3  
ACCESSORI4  
FINITURE

## IL VOSTRO CONTENITORE GRANDE IN 4 TAPPE: FORMA

### BOTTE

#### ROTONDA



#### OVALE



#### OVE



### TINO

#### DI VINIFICAZIONE



#### DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO



### PER TUTTE LE FORME

- > Versatilità grazie ad un'ampia gamma di accessori (vinificazione + affinamento)
- > Rovere francese e tostatura controllata per un miglior rispetto del vino
- > Ossigenazione controllata
- > **Discreto impatto del legno** grazie alla tostatura controllata e all'effetto volume
- > **Positivo impatto finanziario** sul costo dell'affinamento
- > Ottimizzazione dello spazio
- > Miglioramento della logistica della cantina
- > Prodotto **estetico** in cantina
- > Inerzia termica

### SPECIFICITÀ DELLA BOTTE

- > Qualità del legno equivalente alla qualità della doga della barrique per una migliore affidabilità e durata del prodotto

### SPECIFICITÀ DEI TINI

- > Fissazione del colore mediante vinificazione in legno
- > Polimerizzazione dei tannini da fermentazione
- > Controllo della temperatura
- > Immersione del cappello facilitata dalla forma troncata

1  
FORMA2  
DIMENSIONI / VOLUMI3  
ACCESSORI4  
FINITURE

## IL TUO GRANDE CONTENITORE IN 4 TAPPE: DIMENSIONI E VOLUMI

### HO UN VOLUME DETERMINATO

Vi proponiamo il volume più pratico per la vostra organizzazione: multiplo di 5 hl, multiplo del volume della tua pressa...

### BOTTE OVE >> Volume a scelta, dimensioni consultateci.

#### BOTTI ROTONDI

|     | VOLUME<br>(in hl) | LUNGHEZZA<br>(in cm) | DIAMETRO<br>MAGGIORE<br>(in cm) | DIAMETRO<br>DI TESTA<br>(in 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                             |

#### BOTTI OVALI

|     | VOLUME<br>(in hl) | LUNGHEZZA<br>(in cm) | DIAMETRO<br>MAGGIORE<br>CENTRALE<br>(in cm) | DIAMETRO<br>MINORE<br>CENTRALE<br>(in cm) | DIAMETRO<br>MAGGIORE<br>DI TESTA<br>(in cm) | DIAMETRO<br>MINORE<br>DI TESTA<br>(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                                       |

Per le botti di volume da 60 a 80 hl: consigliato uno spessore di 60 mm.

>> Consultateci

### TINO TRONCO-CONICO

|     | VOLUME<br>(in hl) | ALTEZZA<br>(in cm) | DIAMETRO<br>INFERIORE<br>(in cm) | DIAMETRO<br>SUPERIORE<br>(in 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                              |

### HO UNO SPAZIO LIMITATO, DEVO OTTIMIZZARLO

- > Prendiamo **le misure** della vostra cantina, porta, ascensore, tinaia...
- > Studiamo il **vostro progetto**
- > Vi offriamo **le forme, i volumi e le dimensioni** per ottimizzare lo spazio
- > Elaboriamo **la planimetria del prodotto e una planimetria** della cantina per occupare lo spazio e vi proponiamo una planimetria completa della vostra cantina
- > Possibilità di **assemblare in loco la vostra botte**.

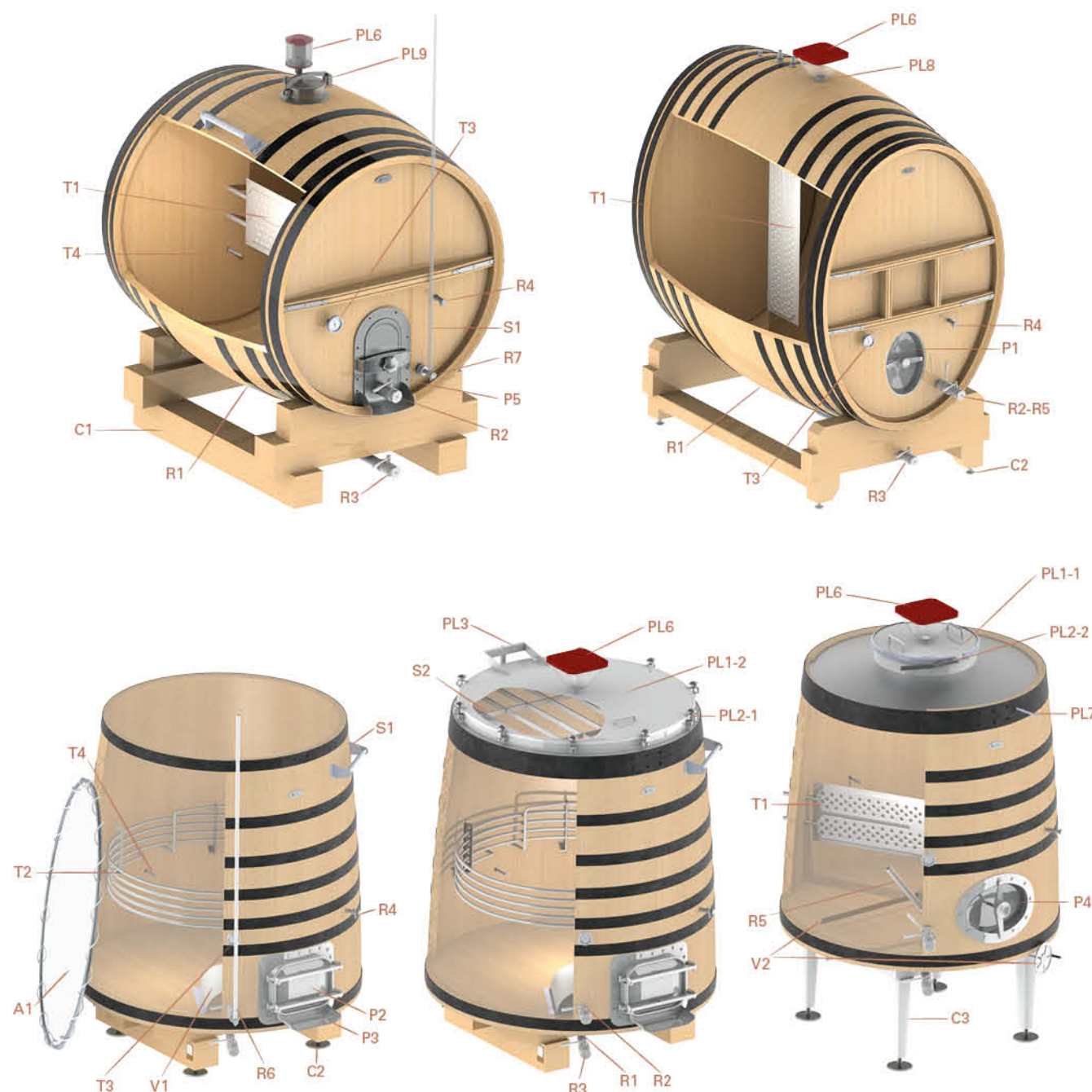


**ESEMPIO:** Vincolo, tecnica ed estetica. Usa più volume possibile mantenendo le facciate della stessa dimensione



1  
FORMA2  
DIMENSIONI / VOLUMI3  
ACCESSORI4  
FINITURE

## IL VOSTRO GRANDE CONTENITORE IN 4 TAPPE: ACCESSORI



### ACCESSORI COMUNI

BOTTI E TINI

#### R RUBINETTI IN ACCIAIO INOX

R1 Valvola di scarico totale + tappo\*

R2 Valvola di scarico 40/50 - Mâcon / DIN / Gorrolla...\*

R3 Tubo + valvola di scarico totale 40/50 - Mâcon / DIN / Gorrolla...\*

R4 Assaggiavino + prolunga: classico, con chiave\*

R5 Scarico totale

R6 Rubinetto di segna livello con cannuccia in vetro o in cristalplast

R7 Rubinetto di livello fisso con tubo (regloa inox in opzione)

#### PL CHIUSURE

PL6 Chiusure: silicone, colmatore Bellot VOG\*, chiusino con valvola di sfiatto

#### T TERMOREGOLAZIONE

T1 Piastra refrigerante

T3 Termometro

T4 Thermowell

#### C SUPPORTO

C1 Supporto di rovere con piastre inox\*

C2 Piedini regolabili in acciaio inox

C3 Supporto inox

### ACCESSORI COMPLEMENTARI BOTTI

#### P PORTELLE PER BOTTI

P1 Porta ovale in acciaio inox, orizzontale o verticale\*

P5 Porta semi ovale in acciaio inox Rieger

#### PL CHIUSINO E TAPPO BOTTI

PL8 Conico filettato inox\*

PL9 Portella per microvinificazione diam. 22 cm

#### S SICUREZZA BOTTI

S1 Attacco scala

### ACCESSORI COMPLEMENTARI

#### TINI

#### PL TESTA SUPERIORE IN ACCIAIO INOX TINI

PL1-1 Chiusino, diametro a scelta

PL1-2 Chiusino ad apertura totale

PL2-1 Chiusura micrometrica

PL2-2 Chiusura a morsetto

PL3 Cerniere

PL4 Forca

PL5 Corona in acciaio inox con capello flottante (contattaci)

PL7 Tubo antiritenzione

#### V VINIFICAZIONE TINI

V1 Griglia di filtrazione

V2 Batonnatore

#### T TERMOREGOLAZIONE TINI

T2 Serpentino - Vedi opzioni comuni

#### P PORTE CUVES

P2 Porta rettangolare posizione alta o filofondo

P3 Gocciolatoio su porta rettangolare

P4 Porta ovale in acciaio inossidabile

#### S SICUREZZA TINI

S1 Attacco scala

S2 Griglia di sicurezza

#### A ACCESSORI VARI TINI

A1 Coperchio alimentare per tino di vinificazione

\*Accessori inclusi nelle serie C e CO



1  
FORMA2  
DIMENSIONI / VOLUMI3  
ACCESSORI4  
FINITURE

## IL VOSTRO CONTENITORE GRANDE IN 4 TAPPE: FINITURE

### SUPPORTO

Supporto in rovere o inox, piedini inox fisse o rego-labili, sagoma personalizzata, ecc.



● **Rovere** ● **Supporto standard a doppio ingresso**



● **Rovere** ● **Piedino rovere regolabile in acciaio inossidabile**  
● **Forma classica Rousseau**



● **Rovere** ● **Supporto rialzato**  
● **Piedino rovere regolabile in acciaio inossidabile**



● **Supporto in acciaio inox** ● **Piedini regolabili**



● **Supporto in acciaio inox con accesso per carrello elevatore**



● **Supporto a culla in pietra (contattaci)**

### STRUTTURA

Struttura in acciaio inox



Champagne Philipponnat

Struttura Piramidale Rovere



Champagne Pertois Moriset

### FINITURA

Non verniciato



Verniciato



Olio di lino



### LOGO

Marcatura laser  
(solo botti)



Su piastra di rovere

Vinile



Piastra metallica  
(su botte e su tino)



(Per il costo consultaci)

### COLORE DEI CERCHI

Zincato non verniciato



Acciaio inox



Verniciato di nero



Altri colori a vostra scelta







# CHIAVI IN MANO



## CONTENITORI GRANDI CHIAVI IN MANO

Una botte o un tino chiave in mano con gli accessori più comuni a seconda del vostro uso: vinificazione o affinamento

### AFFINAMENTO IN BOTTI

**Botti rotonde:** referenza **C** - **Botti Ovali:** referenza **CO**  
Volumi corrispondenti a multipli di 228 L



#### Modelli disponibili:

| BOTTI ROTONDE | BOTTI OVALI | VOLUME ESPRESSO IN HL |
|---------------|-------------|-----------------------|
| C6            | CO6         | 13,70                 |
| C10           | CO10        | 22,80                 |
| C15           | CO15        | 34,20                 |
| C20           | CO20        | 45,60                 |
| C25           | CO25        | 57                    |

#### Accessori inclusi:

Valvola di scarico  
Gomito e tubo inox + valvola di scarico totale  
Portella inox ovale o semi ovale  
Assaggiavino  
Colmatore Bellot "VOG"

### VINIFICAZIONE IN TINO APERTO

**Tino di vinificazione aperto senza chiusura superiore:** referenza **T**  
Volumi corrispondenti a multipli di 12,64hl (1 tonnellata di vendemmia)



#### Referenze disponibili:

| TINO | VOLUME ESPRESSO 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                |

#### Accessori inclusi:

Valvola di scarico  
Guarnizione conica (scarico) da 4T

#### TUTTE LE NOSTRE REFERENZE CHIAVI IN MANO INCLUDONO:



Supporto con piedino di protezione inox



cerchi dipinti



Vernice



Marcatura del logo cliente



Possibilità di aggiungere accessori  
-> Vedi appendice pagina 48

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO IN TINO

**Tini di vinificazione e affinamento con chiusura superiore e accessori:** referenza **ST**  
Volumi corrispondenti a multipli di 12,64 hl (1 tonnellata di uva)

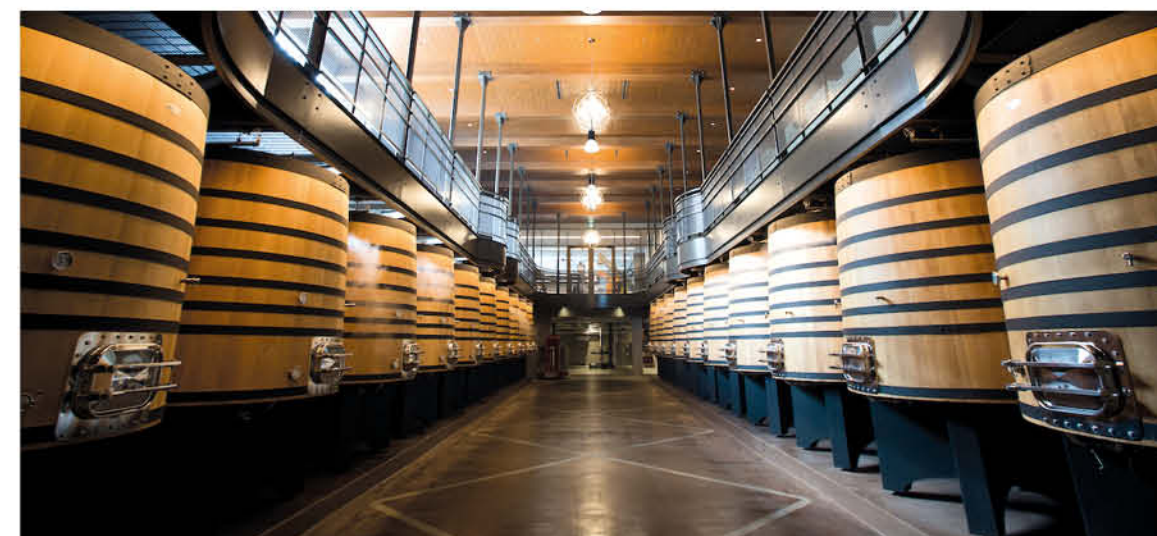


#### Referenze disponibili:

| TINO | VOLUME 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       |

#### Accessori inclusi:

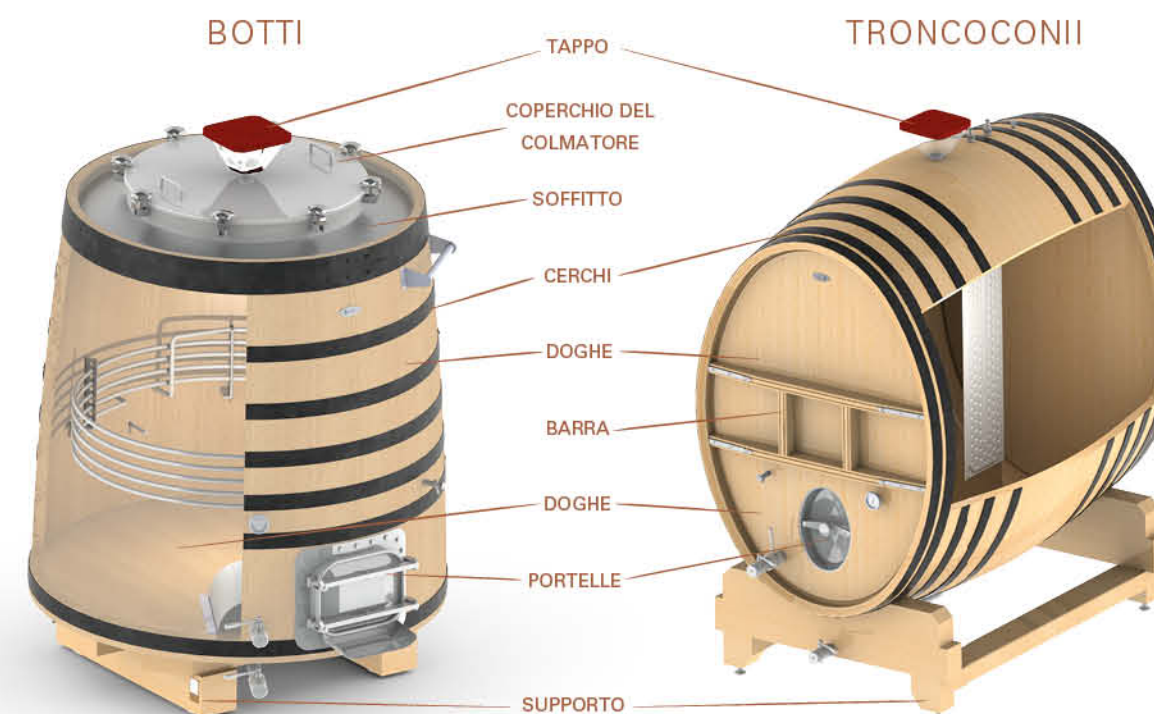
Valvola di scarico  
Valvola di scarico totale  
Portella rettangolare a filo fondo + bavaglino  
Soffitto inox + chiusino 1000 mm o apertura totale a scelta  
Assaggiavino  
Colmatore Bellot «VOG».





# ISTRUZIONI PER LA MESSA IN FUNZIONE DEI CONTENITORI DI GRANDI DIMENSIONI

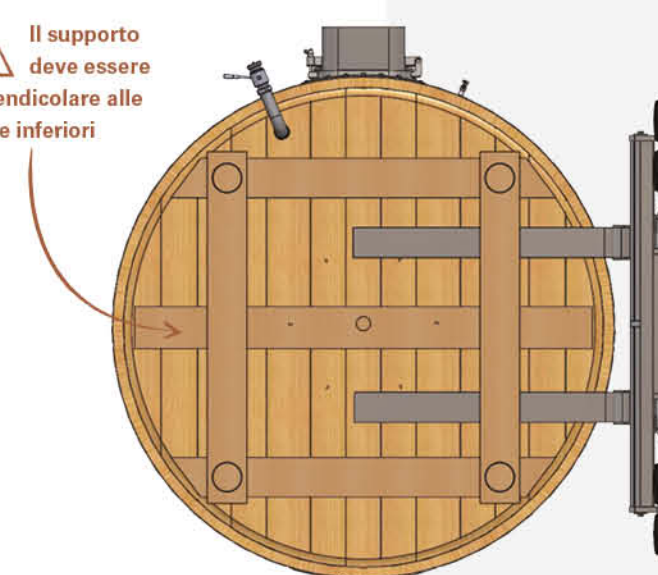
## LESSICO DELLE BOTTI E TRONCOCONICI



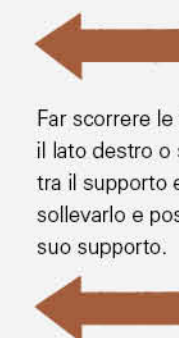
## POSIZIONAMENTO DEL SUPPORTO



Il supporto  
deve essere  
perpendicolare alle  
doghe inferiori



Far scorrere le forche lungo  
il lato destro o sinistro del tino  
tra il supporto e il fondo per  
sollevarlo e posizionarlo sul  
suo supporto.





## BOTTI E TINI NUOVE

### STOCCAGGIO

Dove conservare questo contenitore prima dell'uso, vi invitiamo a seguire alcune regole per sfruttarne tutte le potenzialità e non danneggiarlo. Il legno è un materiale vivo, quindi fragile.

#### Sono necessarie alcune precauzioni:



**Non rimuovere l'imballaggio** prima della preparazione e del posizionamento finale del prodotto.



**L'ambiente di conservazione deve essere a temperatura moderata** temperatura consigliata tra 12 e 18 °C / umidità tra il 75% e l'85%). Al di sotto di queste temperature, c'è il rischio di essiccazione; al di sopra, c'è il rischio di formazione di muffe.



**Troppa luce può degradare il prodotto e contribuire ad un'asciugatura più rapida.** Se l'area di stoccaggio è piuttosto secca, non esitare ad innaffiare il terreno per aumentare l'umidità dell'area di stoccaggio.  
**Non conservare mai questo tipo di materiale in un ambiente eccessivamente secco o all'aperto.**

### PREPARARE IL VOSTRO CONTENITORE GRANDE

1

#### Riempimento

Tutti i nostri grandi contenitori sono riempiti d'acqua per 48 ore prima della spedizione, **tuttavia si consiglia di riempirli completamente d'acqua, soprattutto se il prodotto è stato immagazzinato o trasportato per diverse settimane.** Questa operazione permette al legno di tornare nella sua posizione iniziale, e quindi di limitare il fenomeno delle infiltrazioni.

Se non volete riempirlo d'acqua, risciacquate bene il tino o la botte prima di utilizzarla per la prima volta.

Usate acqua pulita (filtrata, non clorata) e riempite completamente la botte. È importante non far ristagnare l'acqua e cambiarla regolarmente per una settimana.

2

#### Lavaggio del contenitore

Eseguire **un risciacquo a bassa pressione** per rimuovere le impurità residue.

3

#### Drenaggio

**Dopo il drenaggio**, la vostra botte/tino è pronta ad accogliere il vino.

4

#### Se persistono piccole perdite

(in un ambiente di cantina molto secco o con un prodotto enologico)

Il riempimento del contenitore con acqua può richiedere fino a una settimana. In questo caso, è preferibile utilizzare **un irrigatore da giardino all'inizio del processo** per mantenere un ambiente umido e favorire la graduale umidificazione del contenitore, risparmiando così acqua prima del riempimento.

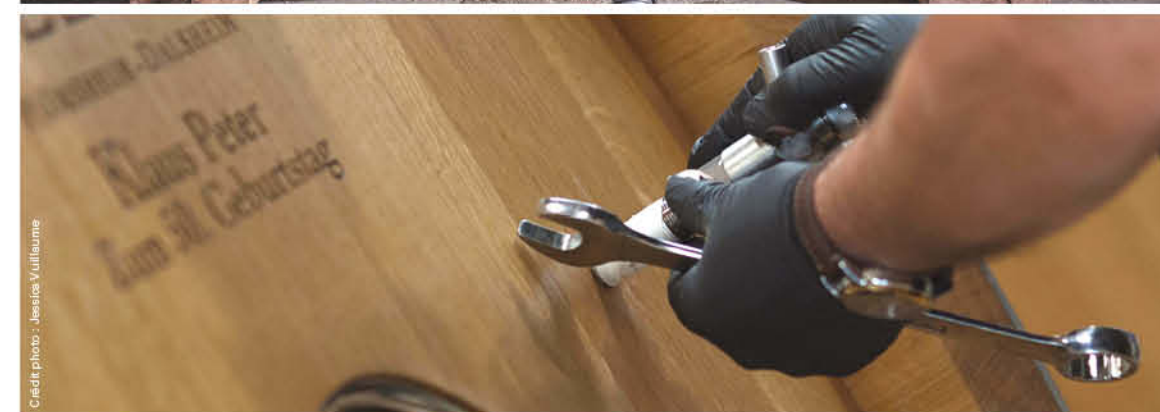
### RIEMPIMENTO/SVUOTAMENTO DEL VOSTRO BOTTI E TINI

Durante il riempimento o lo svuotamento della botte o del tino, assicurarsi che il foro del tappo non sia ostruito, in modo da consentire all'aria di fuoriuscire o entrare.

Se si utilizza un tappo di scarico, assicurarsi che non sia in posizione chiusa. Un effetto di pressione/vuoto può danneggiare la struttura della botte o del tino.



**Evitare di stare davanti alla botte durante queste operazioni.**





## BOTTI AVVINATI

### MANUTENZIONE REGOLARE

Al fine di garantire una buona longevità dei tini o delle botti di invecchiamento, e di preservarne le qualità meccaniche, si consiglia di lasciarle sempre piene e di riempirle subito dopo ogni svuotamento.

#### 1 Scarico-Lavaggio

Subito dopo la svinatura/travaso, si consiglia di utilizzare un'apposita asta di lavaggio, dopodiché di risciacquare il tino/botte con acqua pulita e ripetere la pulizia se necessario. Procedere quindi allo sgocciolamento.

#### 2 Asciugatura

Dopo aver lavato e sciacquato il contenitore do-vrebbe essere asciugato. Questa è una condizione necessaria per la sua buona conservazione.

Approfittate di questa operazione per effettuare un controllo visivo (per prevenire la comparsa di muffe) e un controllo olfattivo.

Ripetete l'operazione di pulizia-risciacquo-asciugatura-traspirazione tutte le volte che lo ritenete necessario.



#### LAVAGGIO A VAPORE:

Sebbene il lavaggio a vapore abbia dei vantaggi, è necessario prendere delle precauzioni perché il suo utilizzo può danneggiare irreversibilmente il prodotto:

Non più di 1 minuto per HL e 60 minuti al massimo in tutto

Tenere tutte le valvole, il tappo e la porta aperti durante il lavoro a vapore

Non chiudete prima che il prodotto si sia raffreddato (rischio di depressione che provocherebbe lo spostamento delle doghe e delle basi)

Risciacquate con acqua fredda e asciugare bene prima di solforare e della chiusura.

#### PER UNA BUONA ASCIUGATURA

1

Aprite tutti i rubinetti, nonché i portelli e le porte per avere la massima ventilazione.

2

Utilizzando uno o più ventilatori, ventilare l'interno del contenitore per più giorni se necessario (evita fenomeni di muffa).

3

Chiudere con cautela il contenitore.

4

Solforare il contenitore perfettamente asciutto in ragione di 2 g/ettolitro.

5

Rinnovare regolarmente l'operazione di solforatura (circa una volta al mese).

Consultate il vostro enologo per quanto riguarda la dose di zolfo da utilizzare per ogni operazione

#### 3 Stoccaggio del contenitore vuoto

Se è necessario conservare il contenitore vuoto per alcune settimane, deve essere conservato in un luogo con temperatura e umidità adeguate (Max. 20°C / Igrometria 75 - 85%).

## MANUTENZIONE ESTERNA



Potrebbe essere necessario ridipingere i cerchi della vostra botte e applicare una nuova mano di vernice ogni due o tre anni.



Grandi contenitori vengono usati in uno spazio di lavoro, possono essere macchiati dal vino. Per rimuovere una macchia fresca, utilizzate una spugna umida, per una macchia più vecchia e secca, carteg-giate e applicate una vernice idonea al contatto alimentare.



C'è il rischio di condensa su porte e teste in acciaio inox (cosa normale), una semplice passata di un normale straccio può evitare di macchiare il legno in modo permanente.



In laboratorio utilizziamo prodotti specifici, studiati per l'utilizzo in ambienti alimentari. **Prima di scegliere i tuoi materiali, vi invitiamo a contattare il rappresentante locale della Tonnelleria Rousseau**, in modo che possa inviarvi i riferimenti dei prodotti utilizzati o prodotti equivalenti.

## RINNOVO O MIGLIORAMENTO DI PRODOTTI USATI

### BOTTI E TINI

Tonnellerie Rousseau vi aiuta a prolungare la loro durata e a portarli agli standard moderni.



**Levigatura** esterna e sostituzione dei cerchi



Sostituzione e aggiunta di **accessori** (taster, porta, valvola, bandiera...)



Riparazione di **doghe** rotte o spaccate



Una scelta di finiture: **non verniciato, verniciato** o oliato di lino, cerchi dipinti, stampa del logo



Un'ampia varietà di opzioni di **supporti**



**Pulizia interna:** disincrostazione, opzione di pulizia a vapore e Vectoclean





OVUNQUE  
**IN FRANCIA  
E ALL'ESTERO**



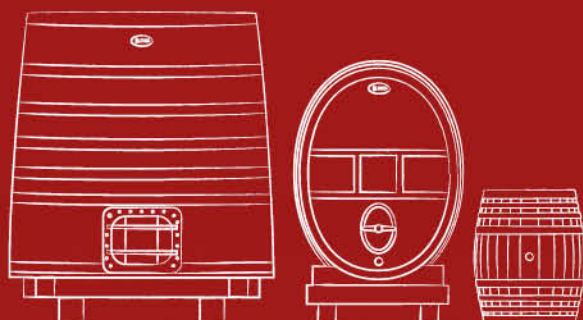
**Sede legale, Tonnellerie  
& Fabbrica delle botti e tini:**  
Route de Saulon  
21220 Gevrey-Chambertin  
FRANCE  
**[contact@tonnellerie-rousseau.com](mailto:contact@tonnellerie-rousseau.com)**





**Tonnellerie  
ROUSSEAU**

*Uniamo i nostri talenti!*



☎ +33 (0)3 80 52 30 28 ✉ [contact@tonnellerie-rousseau.com](mailto:contact@tonnellerie-rousseau.com)

Route de Saulon - 21220 Gevrey-Chambertin - FRANCE



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

