



***Tonnellerie  
ROUSSEAU***

*En Borgoña desde 1954*

GUÍA PROFESIONAL



© A. Faivre

66

## Buenos días a todos,

*Nos alegra saber que hoy abren las páginas de nuestro catálogo y compartimos con ustedes las motivaciones que nos animan todos los días. Al igual que su oficio, la tonelería es un oficio humano, de excelencia, de pasión, de precisión, de tradición y de historia, es todo un arte ¡Un arte que queremos compartir!*

*Les proponemos descubrir a través de estas páginas nuestra historia, nuestro oficio, o más bien nuestros oficios, la tonelería y la fudrería, ambos íntimamente relacionados. En Tonelería Rousseau, uno no funciona sin el otro, esto desde generaciones. Cada actividad se beneficia de la experiencia, del saber hacer y de los conocimientos técnicos de la otra y viceversa. Es una verdadera riqueza.*

*¿Por qué construir una barrica, por qué construir una tina o un fudre, con qué madera, para qué necesidad, qué objetivo, qué vino? Estas son las preguntas a las que intentamos contestar. todos los días, en estrecha colaboración con ustedes, para sus vinos. Nuestra misión: sublimar sus vinos, crear placer, respetando a la Naturaleza y a la Historia. ¡Eso es lo que nos motiva todos los días! Refinar las maderas, tostarlas, transformarlas, magnificarlas, seguir nuestros productos en colaboración con ustedes, ¡qué placer! En este catálogo descubrirán nuestra historia, nuestros productos, nuestros servicios, nuestro campo de actividad y nuestra voluntad de construir con ustedes el futuro.*

*No hay receta milagrosa en nuestros oficios, todos debemos trabajar y componer con toda humildad con la materia, que seleccionamos con la mayor precisión y que se nos confía. Sepan que no escatimaremos esfuerzos para darles respuestas, satisfacción, un servicio dedicado, una relación sólida, y que todo el equipo estará disponible y dará lo mejor de sí para cumplir con sus objetivos, con total transparencia y humildad. Les deseamos una buena lectura y esperamos darles la bienvenida en nuestros talleres.*

*Quedamos a su disposición.  
A la espera de verles pronto,*

99

**Frédéric & Jean-Christophe Rousseau**

## ÍNDICE

### PRESENTACIÓN

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Nuestra historia                 | 4 |
| Nuestro saber hacer              | 5 |
| 1 taller, 2 profesiones          | 6 |
| Lo mejor del roble francés       | 8 |
| Nuestra experiencia en su bodega | 9 |

### BARRICAS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Resumen de los perfiles aromáticos | 12 |
| Gama expert                        | 14 |
| Gama tradicional                   | 18 |
| Serie de excepción                 | 22 |
| Serie confidencial                 | 26 |
| Serie de otros orígenes            | 30 |

### ANEXOS DE LA TONELERÍA

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Opciones y personalización de las barrica                                                        | 34 |
| Dimensiones de las barricas                                                                      | 35 |
| Soportes Durmientes de las barricas                                                              | 36 |
| Asesoramiento sobre la puesta en marcha,<br>el mantenimiento y el almacenamiento de las barricas | 37 |

### FUDRES Y TINAS

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Oficina de estudios de fudrería: un trabajo a medida | 40 |
| Investigación, desarrollo e innovación               | 42 |
| Grandes contenedores hecho a medida                  | 44 |
| Hecho a medida: Las formas                           | 46 |
| Hecho a medida: Dimensiones y volúmenes              | 47 |
| Hecho a medida: Accesorios                           | 48 |
| Hecho a medida: Acabados                             | 50 |
| Grandes contenedores llave en mano                   | 52 |

### ANEXOS DE FUDRERÍA

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Instrucciones para la puesta en marcha de grandes contenedores | 56 |
| En toda Francia & a nivel internacional                        | 62 |

## NUESTRA HISTORIA

Todo comenzó en 1954 con Julien Rousseau. En ese momento, creó la Tonelería Rousseau para enfocarse en la "fudrería". La empresa se convirtió rápidamente

en una empresa familiar: sus 2 hijos, Jean-Marie y Guy, se unieron a las filas de los toneleros de Rousseau en los años 70 y 80.

En 1990, Jean-Marie Rousseau asumió la dirección de la empresa, con el apoyo de su esposa Nicole, quien se incorporó a la empresa para gestionar la parte administrativa y financiera.

¡Llegaron los años 2000 y con ellos la siguiente generación! Jean-Christophe Rousseau en 2001, incorporándose a la empresa familiar como "foudrier", tras haber obtenido su diploma de CAP en Cognac. Se hizo cargo de la fudrería en 2007. Frédéric Rousseau aterrizó en

2004, después de estudiar y haber comenzado su andadura profesional en la finanza y el comercio, incorporándose a Tonnellerie Rousseau como director comercial.

*"¡Nos caímos en la 'marmita-barrica' cuando éramos pequeños!"*

Frédéric y Jean-Christophe  
ROUSSEAU

Esta complementariedad entre los dos hermanos es la fuerza de esta 3ª generación, oficialmente al frente de Tonnellerie Rousseau desde el 1 de enero de 2021. Ahora les toca a ellos hacer su aportación a la empresa familiar, que celebrará su 70 aniversario en 2024.

Una bella historia de transmisión que Tonnellerie Rousseau comparte con sus clientes: "Tenemos clientes que nos han

seguido desde el principio. Ellos mismos han transmitido su patrimonio, sus propiedades, de generación en generación y a día de hoy trabajamos con los nietos de los clientes de nuestro abuelo", dice Frédéric ●



©Didier Hugue

## NUESTRO SABER-HACER

Tonnellerie Rousseau es una familia. Pero también es el dominio del saber hacer ancestral, imaginado por nuestros antepasados los "Gaulois". Estructurada con colaboradores comprometidos, toneleros, fudreros, comerciales y ejecutivos, es todo un equipo dinámico que se esfuerza por perpetuar esta herencia. Tonnellerie Rousseau, ¿Galos (Gaulois) irreductibles? ¿Y por qué no?

Compuesta por un equipo de más de 40 personas con una edad promedio de solo 35 años, Tonnellerie Rousseau enfatiza la transmisión de su saber hacer tonelero y fudrero.

«Cuando llegué, no tenía ningún conocimiento particular del oficio de "foudrier" fudrero, dice Olivier, fudrero en Rousseau desde 2001. Tonnellerie Rousseau me cogió de prácticas 3 semanas. Y desde entonces, esas 3 semanas se han convertido en 20 años!» Formado directamente en el taller, Olivier es ahora "Mejor Obrero de Francia" (Meilleur Ouvrier de France, MOF).

La aspiración de la nueva generación es perpetuar el saber hacer de la tonelería aportando modernidad e innovación en una búsqueda perpetua de la excelencia para realzar los grandes vinos del mundo y brindar placer al amante del vino.

A día de hoy estamos orgullosos de evolucionar en torno a dos oficios. La Tonelería y la Fudrería están estrechamente vinculadas y cada una tiene características específicas

en términos de material, de mecanización, de enfoque y de enología. En Tonnellerie Rousseau, una no funciona sin la otra y cada una comparte su experiencia y métodos con la otra, lo cual es esencial y natural para nosotros.

Este dúo Tonelería / Fudrería alimenta nuestro trabajo diario, nuestras reflexiones y evoluciones, humanas y técnicas.

Los objetivos: satisfacción, respeto por las personas y los materiales, calidad, rendimiento, seguridad y reducción de la fatiga (TME, polvo, etc.). Ver páginas 42-43: Investigación y desarrollo ●

*"Más que un oficio, es una profesión artística que tenemos el privilegio de ejercer"*

Laurent, tonelero en Rousseau desde 1996

En total, no menos de 11 «Meilleurs Ouvriers de France», MOF, (Mejores Artesanos de Francia) se han formado en Tonnellerie Rousseau.



En la familia Rousseau, encontraras...

EL ABUELO  
se graduó como MOF  
en 2004

EL TÍO  
graduado de MOF  
en 2007

EL PADRE  
graduado en MOF  
en 2007

EL HIJO  
se graduó en MOF  
en 2007





# 1 TALLER, 2 PROFESIONES

A principios de la década de 1980, la familia Rousseau percibió el potencial de la fabricación de barricas de 228 litros. Para adaptarse a la evolución de las necesidades de los viticultores, la actividad original de la tonelería evolucionó hacia la fabricación de barricas más pequeñas, y así nacieron las primeras «pièces» borgoñonas de 228 litros. ¡El comienzo de una larga serie!



Desde su creación en 1954, la tonelería Rousseau siempre ha estado arraigada en el corazón de la Côte de Nuits, para estar lo más cerca posible de los viticultores. Instalada en Couchey desde 1979, la empresa abandonó su sede histórica en 2024 para reunir el taller de fabricación de barricas, la sede social y administrativa y la caldera en las instalaciones de Gevrey-Chambertin.



En el taller de barricas, nuestros toneleros fabrican barricas con capacidades comprendidas entre 114 y 600 litros. Divididas en varias gamas, cada una con sus características específicas (madera, grano, tostado), las barricas Rousseau pueden responder a una amplia gama de exigencias técnicas de envejecimiento. Cada semana, salen del taller de tonelería entre 250 y 300 barricas.

En el taller de grandes recipientes, cada producto se fabrica bajo pedido previa reserva (ver «Foudrerie» página 40).

Nuestros equipos técnicos y comercial están siempre a la escucha de sus necesidades y a su disposición para realizar pruebas personalizadas de domado, de tostado, accesorios... ¡Todas las pruebas están permitidas! ●

2015: instalación de los Grandes contenedores  
2024: la de los 2 talleres

Edificio eco-responsable: luz natural privilegiada, sistema de aspiración inteligente, materiales ecológicos, etc.

1800m² de superficie, de los cuales 1.500 m² de taller

Un entorno de trabajo más cómodo para los equipos: reducción de la dureza de trabajo, duchas y salas de descanso de repos

## ESTE NUEVO TALLER SE COMPONE DE 3 ÁREAS:



Fudrería



Tonelería



2do parque de cuartos de roble para grandes volúmenes y parque de duelas «prestigio»

## LO MEJOR DEL ROBLE FRANCÉS

El roble es el punto de partida de nuestra profesión de tonelero y fudrero. Para crear las mejores barricas, los mejores fudres o las mejores tinajas, Tonnellerie Rousseau hace mucho hincapié en la selección de su madera, con el máximo cuidado, respetando la materia y la naturaleza.



### Partenariado de confianza con los proveedores

Trabajamos exclusivamente con socios, aserradores y «merrandiers» (productores de tablas para hacer duelas), que comparten nuestros mismos valores. Recurrimos a empresas del mismo tamaño que Tonnellerie Rousseau, a menudo también transmitidas de padres a hijos. Pero también, y sobre todo, con proveedores que tienen un enfoque cualitativo irrepachable y respetan la materia, el producto y los hombres que componen sus equipos. Estos son criterios esenciales para desarrollar un partenariado basado en la confianza.



### Trazabilidad del material

Dependiendo del bosque del que se extraiga la madera de roble, nuestras barricas, tinajas o fudres proporcionarán diferentes aportes sobre sus vinos. El origen (roble de Francia y de las regiones vecinas) es por tanto muy importante.

La Tonnellerie Rousseau cuenta con la certificación PEFC desde el año 2012. Esta autenticación garantiza una trazabilidad reforzada de la madera utilizada. El roble utilizado por nuestra tonelería procede de bosques franceses gestionados de forma sostenible y de orígenes controlados. Se selecciona cuidadosamente por su calidad y su explotación se basa en el respeto del equilibrio medioambiental.



### Afinado

Toda la materia prima se entrega en el parque de madera de Tonnellerie Rousseau en Pouilly-sur-Saône (21), donde se clasifica, se riega, se madura y se seca. Antes de pasar a manos de los toneleros

y fudreros en el taller de producción, la madera se afina gracias a los elementos naturales durante 2 a 5 años en este parque de maduración al aire libre. Se trata de una etapa esencial para sublimar el impacto que la barrica, el fudre o la tina tendrá en su vino.



### Abastecimiento y reciclaje razonados

Desde hace varios años, la Tonnellerie Rousseau trabaja para optimizar el uso de los recursos naturales y reducir su impacto medioambiental. Nos esforzamos por comprar las materias primas de forma racional: 1m³ comprado por 1m³ consumido. Nuestros residuos materiales se reciclan en leña para alimentar los braseros del tostado de nuestras barricas, pero también en otros sectores de actividad como la filial energética. ¡Nada se pierde, todo se transforma! Nuestro análisis de la huella de carbono está disponible previa solicitud.



### Reforestación

Desde 2019, Tonnellerie Rousseau participa en un plan de regeneración forestal de bosques franceses, inicialmente con «Reforest'ation» y, desde 2025, con «ONF-Agir pour la forêt». El objetivo es desarrollar, apoyar y facilitar acciones en Francia para proteger y mejorar los bosques públicos y los entornos naturales asociados. Este compromiso es fundamental para nosotros, ya que trabajamos en estrecha relación con la naturaleza.

## NUESTRA EXPERIENCIA EN SU BODEGA

Desde hace más de 70 años, la Tonnellerie Rousseau pone su experiencia y sus conocimientos al servicio de los grandes vinos. ¿Nuestro objetivo? Que la calidad aromática y mecánica de nuestras barricas, fudres y tinajas esté a la altura de sus productos. ¿Nuestra razón de ser? Respetar y realzar su vino para contribuir a crear placer y emoción.



### Un acompañamiento cercano

> Nuestros técnicos-comerciales le acompañan en el terreno para ofrecerle los productos que mejor se adapten a sus vinos y a sus necesidades. En Tonnellerie Rousseau, Usted tiene su propio interlocutor.

> Buscamos constantemente **nuevos desarrollos**: madera, tostados, accesorios... ¡No es cuestión de quedarse quietos! ¿Nuestro objetivo? Anticiparse a sus necesidades..

> Somos **capaces de adaptarnos a todo tipo de sensibilidades y de culturas**, nuestro lema es el respeto y el estar a la escucha del cliente por encima de todo. Tonnellerie Rousseau está presente en diferentes continentes.



### El sentido del servicio integrado

> Le **garantizamos la entrega e instalación de nuestros productos en su bodega**. ¡Incluso los más grandes y voluminosos! Incluso en las bodegas más inaccesibles! Cuando el acceso o las limitaciones de espacio impiden una entrega tradicional, desmontamos y volvemos a montar como de forma habitual los grandes contenedores en su propia bodega.

> Nuestro trabajo no se detiene en la entrega. Para



nosotros es fundamental estar al tanto del comportamiento y la evolución de nuestros productos en su bodega. Más allá del servicio posventa, establecemos una verdadera relación de partenariado con nuestros clientes. **Renovación, modificación de los soportes, adición de accesorios, siempre estamos a su escucha y disposición.**

> No dude en ponerse en contacto con nosotros para conocer las **posibilidades de financiación**, ¡existen soluciones!



### Los riesgos técnicos y microbiológicos bajo control

> En la fabricación de nuestros productos no se autoriza **ningún producto químico**, ni siquiera los aprobados por la industria vinícola.

> **Toda la madera utilizada se analiza en nuestros talleres** para garantizar la ausencia de moléculas indeseables como el TCA/TCP (responsable de los sabores a corcho y moho).

> Varias veces al año, **controlamos la calidad del aire y del agua en nuestros talleres y en nuestro parque de madera** para garantizar la ausencia de contaminación por organoclorados.

> Cada uno de nuestros productos se somete a una **estricta prueba de estanqueidad**. Ninguna barrica, fudre o tina sale de nuestros talleres sin haber pasado positivamente por una batería de pruebas previas.

# TONELERÍA



|  ORIGEN |  TIPO DE GRANOS |  PERFIL |  VARIEDADES |  TIEMPO DE CRIANZA |  TOSTADO |  CAPACIDAD (EN LITROS) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

GAMA DE EXPERTOS

|                 |                     |                     |                                                                                       |                                                                                                                                                                         |                  |                                                                                     |                                           |
|-----------------|---------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Tonic*</b>   | Mezcla toda Francia | Finos y medio finos | Respeto de la fruta, toque “punzante” para aportar una tensión sostenida, vivacidad   |   | 10 meses y menos |  | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| <b>Piano*</b>   | Mezcla toda Francia | Finos y medio finos | Auténtico, madera muy discreta, gran respeto a la fruta                               |   | 10 meses y menos |  | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| <b>Allegro*</b> | Mezcla toda Francia | Finos y medio finos | Armonioso, redondo, aporte de madera moderado, con un ligero toque de notas tostadas. |                                                                                      | 10 meses y menos |  | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| <b>Forte*</b>   | Mezcla toda Francia | Finos y medio finos | Aromas empireumáticos, pan tostado, café moka                                         |                                                                                      | 10 meses y menos |  | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600 |

GAMA TRADICIONAL

|               |                          |                     |                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                           |
|---------------|--------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>MFC</b>    | Mezcla Centro de Francia | Finos y medio finos | Redondez, notas de mantequilla, complejidad, toque de vainilla                                   |   | De 11 a 18 meses                |      | 225 228 265 300                           |
| <b>MFE</b>    | Mezcla Este de Francia   | Finos y medio finos | Estructura tánica reforzada, expresión de madera                                                 |   | De 11 a 18 meses                |      | 225 228 265 300                           |
| <b>MF</b>     | Mezcla toda Francia      | Finos y medio finos | Equilibrio entre los aromas del roble y estructura                                               |   | De 11 a 18 meses                |      | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| <b>MF GEF</b> | Mezcla toda Francia      | Extra Finos         | Elegancia y potencia, complejidad aromática, taninos elegantes y un toque de dulzura en el final |   | 11 meses y más (hasta 24 meses) |      | 225 228 265 300 350 400 500 600           |

SERIE DE EXCEPCIÓN

|                |                                      |                     |                                                                           |                                                                                                                                                                             |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |
|----------------|--------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Virtuo*</b> | Mezcla toda Francia                  | Extra finos         | Fruta brillante, elegante y densa, esbelta, fresca y dinámica             |       | 11 meses y más (hasta 24 meses) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| <b>Vidéo*</b>  | Mezcla Centro de Francia             | Extra finos         | Autenticidad, aporte de madera discreto, textura, longitud en boca, fruta |   | 11 meses y más (hasta 24 meses) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| <b>Alto*</b>   | Mezcla Centro de Francia             | Extra finos         | Rico, profundo, untuoso, y ligeramente tostado                            |                                                                                        | 11 meses y más (hasta 24 meses) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| <b>MF36</b>    | Mezcla toda Francia, secado 36 meses | Finos y medio finos | Elegancia, discreción, respeto a la fruta                                 |   | De 11 a 18 meses                |      | 225 228 265 300 350 400 500 600 |

SERIE CONFIDENCIAL

|                       |                               |                     |                                      |                                                                                                                                                                             |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |
|-----------------------|-------------------------------|---------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tronçais</b>       | Centro de Francia (Allier)    | Finos y medio finos | Redondez, riqueza, generosidad       |   | De 11 a 18 meses       |      | 228 |
| <b>Bertranges</b>     | Centro de Francia (Nièvre)    | Finos y medio finos | Equilibrio, elegancia y persistencia |                                                                                        | De 11 a 18 meses       |      | 228 |
| <b>Châtillon</b>      | Centro de Francia (Côte d’Or) | Finos y medio finos | Estructura, robustez, vigor          |   | De 11 a 18 meses       |      | 228 |
| <b>Série Hexagone</b> | Según selección de roble      | Finos y medio finos | Según selección de roble             |                                                                                                                                                                             | Según origen del roble |      | 228 |

SERIE DE OTROS ORÍGENES

|                        |                 |                     |                                                        |                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
|------------------------|-----------------|---------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Roble Americano</b> | Roble Americano | Finos y medio finos | Aromático, vainilla, coco                              |   | De 11 a 18 meses |      | 228 500 |
| <b>Acacia</b>          | Francia         | Finos y medio finos | Sutil, textura fina, notas de flores blancas, frescura |                                                                                        | 10 meses y más   |      | 228 500 |

\*Neutralización por vapor

VARIEDADES

-  **tinto**
-  **blanco**

El conjunto de esta gama puede igualmente ser utilizada para las cervezas y espírituosos.

TOSTADO Y PERFILES AROMÁTICOS

-  Tostado mecánico de suave intensidad y baja duración. Notas de roble fresco, ligera acidez para una tensión sostenida.
-  El compromiso ideal entre el tostado ligero y el medio-largo. Un tostado «al dente», sin notas vegetales, sin matices tostados, para una máxima frescura y dinamismo.

-  Extracción en profundidad. La barrica pasa más tiempo sobre el fuego, una llama de intensidad moderada que favorece una extracción más lenta y más en profundidad. Desarrolla aromas de fruta y florales.

-  Tostado más intenso, duración del tostado más corta, pero con una llama de intensidad mayor. Desarrolla aromas de chocolate negro, moka, ligera torrefacción.

-  Tostado intenso, expresión de madera más acentuada, aromas profundos de torrefacción.

-  Posibilidad de desarrollar su propio tostado, consúltenos

DOMADO

-  Domado: clásico a fuego; opción de domado al vapor, consúltenos

# LA GAMA EXPERT

# LA GAMA EXPERT

La gama Expert es un método específico de maduración del roble y una técnica de tostado desarrollada especialmente para estas barricas con el fin de garantizar notas de madera moderadas y una integración rápida de los vinos. ¿Nuestra meta? Crianzas cortas entre 6 y 10 meses. Hacemos nuestra propia selección de madera (roble francés únicamente) para las barricas de esta gama.

**Le Piano®, l'Allegro® et le Forte®**  
se lanzaron en 2004, y el Tonic® se unió a ellos en 2023  
¡ Desde entonces han demostrado su valía en las regiones vitícolas francesas e internacionales!

*La gama Expert en pocas palabras...*



Notas de madera moderadas



Neutralización por vapor del golpe de madera



Crianza corta (6-10 meses)

GAMA EXPERT  
Mezcla de toda Francia



ORIGEN DE LA MADERA

*Volúmenes disponibles: ver páginas 12-13*

## Tonic®

Una barrica nacida de una evolución del clima (cambio climático) y de estilos de vino **más ricos y soleados** en los que no se busca la redondez, sino **la frescura y la tensión**. Tonic® completa la gama "expert" con un perfil aromático neutralizado, sin aromas tostados, y una boca **más larga y fresca**



Variedades blancas y tintas



**Respeto de la fruta**, "punzante", para una tensión sostenida, para darle **vivacidad**



Tostado único: LC



Crianza de 10 meses o menos

## Piano®

Piano® es una barrica desarrollada sobre todo para las variedades blancas. Tiene por objetivo subrayar la **fruta**, aportar **frescura y mineralidad**, preservando el terroir y la **tipicidad de la variedad**.  
¡Una de nuestras barricas más vendidas!



Variedades blancas y tintas



**Respeto de la fruta**, frescura, mineralidad, tipicidad del terroir



Tostado único: ML



Crianza de 10 meses o menos

## Allegro®

Allegro®, aconsejado para las variedades tintas, aporta mayor **profundidad** y algunos **aromas tostados**, así como **dulzor** para vinos más **redondos**.



Variedades tintas



Armonioso, ligeras notas tostadas, **sucrosidad**, **redondez**



Tostado único: M+



Crianza de 10 meses o menos

## Forte®

Forte® se caracteriza por un aporte de **madera** más importante, y por sus aromas de **café**, de **torrefacción**. Una barrica para los que quieren crear un **impacto**, recomendada para cepas tintas y crianzas de 10 meses o menos.



Variedades tintas



Aporte de madera importante con mucha estructura sobre taninos de roble expresivos y generosos



Tostado único: Fuerte



Crianza de 10 meses o menos

# LA GAMA TRADICIONAL

# LA GAMA TRADICIONAL

La ¡La gama Tradicional simplemente es la primera gama de barricas creada por la Tonelería Rousseau! Probada y aprobada desde su lanzamiento a finales de los años 90, es el emblema de nuestro saber hacer! Fue elaborada en colaboración con nuestros clientes de Borgoña, con el fin de no limitarse a un bosque único, y así aportar más regularidad en el perfil de madera. Hemos identificado varios grandes grupos de bosques para ofrecer productos reproducibles a nuestros clientes.

También es **una gama personalizable**: el enólogo puede elegir el nivel de tostado entre los 5 tostados que proponemos. Cada barrica puede utilizarse para vinos tintos, como para vinos blancos.

La gama Tradicional en pocas palabras...



Volúmenes disponibles: ver páginas 12-13

## MFC / Mezcla Centro de Francia

Para nuestra barrica MFC, utilizamos roble procedente del centro de Francia (Allier y alrededores) que aporta aromas **redondos y riqueza de aromas: vainilla, avellanas, almendras...**

La **sucrosidad natural de este roble y las notas de vainilla que se desarrollan** han contribuido al éxito de estas duelas primero en los Grandes Coñacs, y desde hace 30 años en los vinos del mundo entero.

Variedades blancas y tintas

Aromas de mantequilla y de vainilla, sensación untuosa, carnosidad y redondez

5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte

Crianza de 11 a 18 meses

## MF GEF / Mezcla toda Francia

Selección de granos extrafinos de la mezcla MF, la barrica MF GEF (Granos Extrafinos) es la versión premium de nuestra barrica «estándar»: **auténtica, compleja, a la vez que elegante.**

Mezcla toda Francia con granos extra finos.

Elegancia y potencia, complejidad aromática, taninos elegantes y dulzura en el final.

5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte

Crianza 11 meses y más (hasta 24 meses)

Siempre disponibles bajo pedido (225 L, 228 L, 300 L) :

### MFE / Mezcla Este de Francia

Variedades blancas y tintas

Aromas de madera fresca, estructura tánica reforzada elegante

5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte

Crianza de 11 a 18 meses

### MF / Mezcla Francia

Variedades blancas y tintas

Equilibrio, taninos finos, notas de madera que se funden muy bien

5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte

Crianza de 11 a 18 meses

# SERIE DE EXCEPCIÓN

SERIE DE  
EXCEPCIÓN

## SERIE DE EXCEPCIÓN

Encontrará en nuestra Serie de Excepción nuestras barricas “top”, alto de gama, particularmente adaptadas para sus vinos con gran potencial. Desde la famosa Vidéo®, nuestra barrica con granos extrafinos (tostado ML), declinado en tostado M+ con la barrica Alto® (M+), o en tostado más suave (LC), con la Virtuo® pasando por la MF36 y su secado natural de 3 años.

Descubra nuestras barricas de excepción – ¡la calidad de las barricas Rousseau con un pequeño toque de más!

*La serie de excepción en pocas palabras...*



Granos extra finos  
o secado largo



Para vinos con gran  
potencial, segmento de  
muy alta gama



Crianzas largas  
(11 meses y más)

*Volúmenes disponibles: ver páginas 12-13*



Declinación de la elegante Vidéo®, Virtuo® acompañará con delicadeza sus grandes vinos, **haciendo la fruta más densa y aportando gran longitud y frescura.**



Variedades de uva blanca y tinta



Fruta deslumbrante, elegante y densa, esbelta, fresca y dinámica.



Tostado único: LC



Envejecimiento de 11 a 18 meses



¡Nuestra barrica homenaje a los 11 Mejores Obreros de Francia formados por la Tonelería! **Granos extra-finos; seleccionados manualmente, una hoja de oro puesta a mano sobre cada fondo, la barrica le Vidéo® representa nuestra visión de la tonelería: gama alta, refinada, precisa.**



Variedades blancas y tintas



Realza la frescura de la fruta, revela la tipicidad y el carácter propio de cada vino



Tostado único: ML



Crianza de 11 meses y más (hasta 24 meses)



¡La hermana pequeña de la Vidéo®, lanzada inicialmente en 2015 y en edición limitada con el nombre «60», para celebrar los 60 años de la Tonelería! Muy apreciada en Francia y en el extranjero, hemos decidido integrarla en nuestra gama Serie de Excepción, con el nombre Alto®. Como la Vidéo®, Alto® beneficia de una **selección de granos extra-finos. Adaptado para la crianza de vinos estructurados, Alto® revelará la tipicidad y el carácter propio a cada variedad.**



Variedades tintas



Impacto complejo de madera, estructura profunda. Aporta textura sin enmascarar la fruta



Tostado único: M+



Crianza de 11 meses y más (hasta 24 meses)

## MF36

Un ensamblaje de roble francés que se ha beneficiado de un secado de 36 meses. Un secado más largo permite **estabilizar la madera de manera lenta y natural para un aporte de madera más discreto.**



Variedades blancas y tintas



Discreción, fruta Ligereza, largura y tensión



5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 11 a 18 meses



# SERIE CONFIDENCIAL

# SERIE CONFIDENCIAL

## 1 barrica = ¡1 bosque único!

La serie Confidencial saca a la luz los robles provenientes de los bosques estatales de Tronçais, Bertranges, Châtillon... Nombres que evocan los robles más prestigiosos de Francia, ¡o incluso de Europa!

**sin olvidar la colección Hexágono,**  
qui fque hace hincapié en la riqueza de los bosques franceses.

Debido a la escasez de estos robles, la Serie Confidencial está disponible en serie limitada y en 228 L únicamente.

*La serie confidencial en resumen...*



Bosque único



Tostado personalizable



Recomendado para  
crianzas largas  
(11-18 meses)



*Volúmenes disponibles: ver páginas 12-13*

## Tronçais

El bosque de Tronçais, en la región de Allier, cuenta más de 11.000 hectáreas y una cuarentena de fuentes y manantiales. Fue remodelado en 1670 por Colbert, quién vio en él el lugar ideal para plantar los robles que proporcionarían a posteriori la madera necesaria para la industria naval. Desde entonces, el bosque de Tronçais es reconocido **por sus estilizados robles ricos en polisacáridos, que aportan una expresión a mantequilla, untuosidad y ligeras notas de vainilla.**



Variedades blancas y tintas



Aromas de mantequilla y untuosidad, ligeras notas de vainilla, Taninos finos y delicados. Potencia y elegancia.



5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 11 a 18 meses

## Bertranges

El bosque de Bertranges con sus 10.000 hectáreas, es uno de los más importantes de Francia. Ofrecido al priorato de Charité-sur-Loire en 1121, el bosque se amplió antes de pasar a ser un bosque comunal después de la Revolución. **La actividad subterránea (agua y mineralidad) confiere a los robles que allí se desarrollan un carácter elegante y una estructura tánica delicada.**



Variedades tintas



Elegancia, nobleza, persistencia, longitud. Riqueza de taninos.



5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 11 a 18 meses

## Châtillon

Una geografía ondulada (300 metros de altitud, la «montaña borgoñona») ofrece un clima riguroso a los robles centenarios avocados a un crecimiento lento. Emblemáticos del espíritu borgoñón, los robles del bosque de Châtillon, **naturalmente densos en polifenoles, expresan la madera fresca y los taninos nobles, con un aporte de madera intenso y vigoroso.**



Variedades blancas y tintas



Robustez, vigor, madera fresca, estructura



5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 11 a 18 meses

## Colección hexágono



Hacerle viajar y descubrirle bosques franceses prestigiosos, renombrados o más confidenciales, tal es el objetivo de nuestra colección Hexágono.

Cada año, le propondremos una barrica procedente de un bosque diferente, numerada y en serie limitada, para que introduzca un producto innovador y original en su bodega. ¡Un nuevo recipiente que ensalzará la riqueza de nuestros bosques franceses y, de su vino! Debido a la escasez de los robles seleccionados, las barricas de la colección Hexagone sólo estarán disponibles en 228 L.

Le invitamos a contactar con su comercial para obtener todas las informaciones sobre la barrica Hexágono actualmente o próximamente disponible. Nuestro Tour de France de los bosques empezó en Enero de 2018 con Rambouillet, seguido por Bellême, Montagne de Reims, Versailles...

— Barricas de colección

— Serie efímera, excepcional y numerada

— Un nuevo bosque propuesto cada año



SERIE DE  
OTROS ORÍGENES

Tonnellerie  
ROUSSEAU

## SERIE DE OTROS ORÍGENES

Aunque nuestro posicionamiento se centra decididamente en el roble francés, también ofrecemos productos elaborados a partir de 2 especies «exóticas» con perfiles aromáticos muy distintos, para que aporten originalidad a su bodega.

*La serie de otros orígenes en resumen...*



Roble Americano, Acacia,  
Roble de Europa del Este



Tostado personalizable



Crianzas cortas y largas  
(8-24 meses)

*Volúmenes disponibles: ver páginas 12-13*

## Roble americano

Barrica reservada para clientes que deseen amplificar los aromas ricos y de vainilla. El roble americano está dotado de una gran **riqueza aromática**, **aportará taninos moderados y un buen volumen al vino**, sin embargo, conviene utilizarlo con cuidado para evitar que sus aromas se apoderen de él.



Variedades blancas y tintas



Notas potentes de coco, vainilla.  
Textura cremosa



5 tostados disponibles:  
L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 10 meses y más.

## Acacia

La barrica de acacia se caracteriza por la ausencia de aromas de vainilla y de frutos secos.

Es interesante y original por su **toque delicado de madera, mineral y aéreo**, y por la **inigualable nota floral** que aportará a sus vinos blancos.

Sin embargo, tenga en cuenta que no tendrá la misma complejidad que una barrica de roble.



Variedades de uva blanca



Toque a madera delicada y mineral,  
aromática con notas de flores  
blancas, poco estructurante



5 tostados disponibles:  
L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 6 meses y más.

# OPCIONES & PERSONALIZACIÓN DE BARRICAS



## Barricas a medida

Posibilidad de fabricar sus barricas con su madera, desde el secado de sus duelas en nuestro parque hasta la fabricación de las barricas.

## Vinificación

Si quiere efectuar la vinificación en sus barricas, le proponemos diferentes opciones:

- Poner un tapón de vinificación sobre el fondo y una válvula de trasiego
- Poner una boca de inox a nivel del tapón, y una válvula de trasiego.
- Soporte con ruedas o rodamiento de bolas
- Posibilidad de entregar la barrica sin el fondo (el fondo es entregado por separado)
- Diversos tipos de tapones

➤ **DISPONIBILIDAD: Todas las barricas a partir de 500 L.**

## Marcaje de su logo

Es posible personalizar sus barricas con el marcado por láser de su logotipo, ¡esta opción se ofrece como agradecimiento por su pedido (sujeto a condiciones)!

➤ **DISPONIBILIDAD: Todas las barricas**

## Flejes personalizados

Proponemos, en opción sobre todas las barricas, **los flejes galvanizados sin pintar, pintarlos en negro o en el color de su elección**. También proponemos **flejes de madera** 4 aros de castaño (acabado «bâtard») o 8 aros de castaño (acabado «tradición») y la opción de flejes “tradicional” con flejes restaurados eco-cert en todos los 228 L.

➤ **DISPONIBILIDAD: Flejes pintados en negro: en todas las barricas.**  
**4 o 8 aros de madera: 228 L**

## Soportes de roble

Para constituir una pirámide de barricas, o simplemente moverlas más fácilmente con una transpaleta o una carretilla, nuestros soportes de roble están **disponibles para todos los volúmenes de barricas, desde 225 L hasta 600 L**. Solicite el catálogo.

➤ **DISPONIBILIDAD: Desde 225 hasta 600 L**

## Fondos de vidrio

Se trata de una barrica clásica, que le permitirá criar los vinos de manera tradicional, pero que también dará a su bodega **un aspecto visual y lúdico**. Para garantizar una solidez máxima, **hemos elegido utilizar vidrio templado con un grosor de 8mm**.

➤ **DISPONIBILIDAD: Desde 225 hasta 600 L**

## Barra de fondo de roble

Para identificar una “cuvée” o un lote, con **una placa de roble personalizada** colocada en el fondo de sus barricas y reutilizable para cada añada. Marcado láser personalizado.

➤ **DISPONIBILIDAD: Desde 225 hasta 600 L**

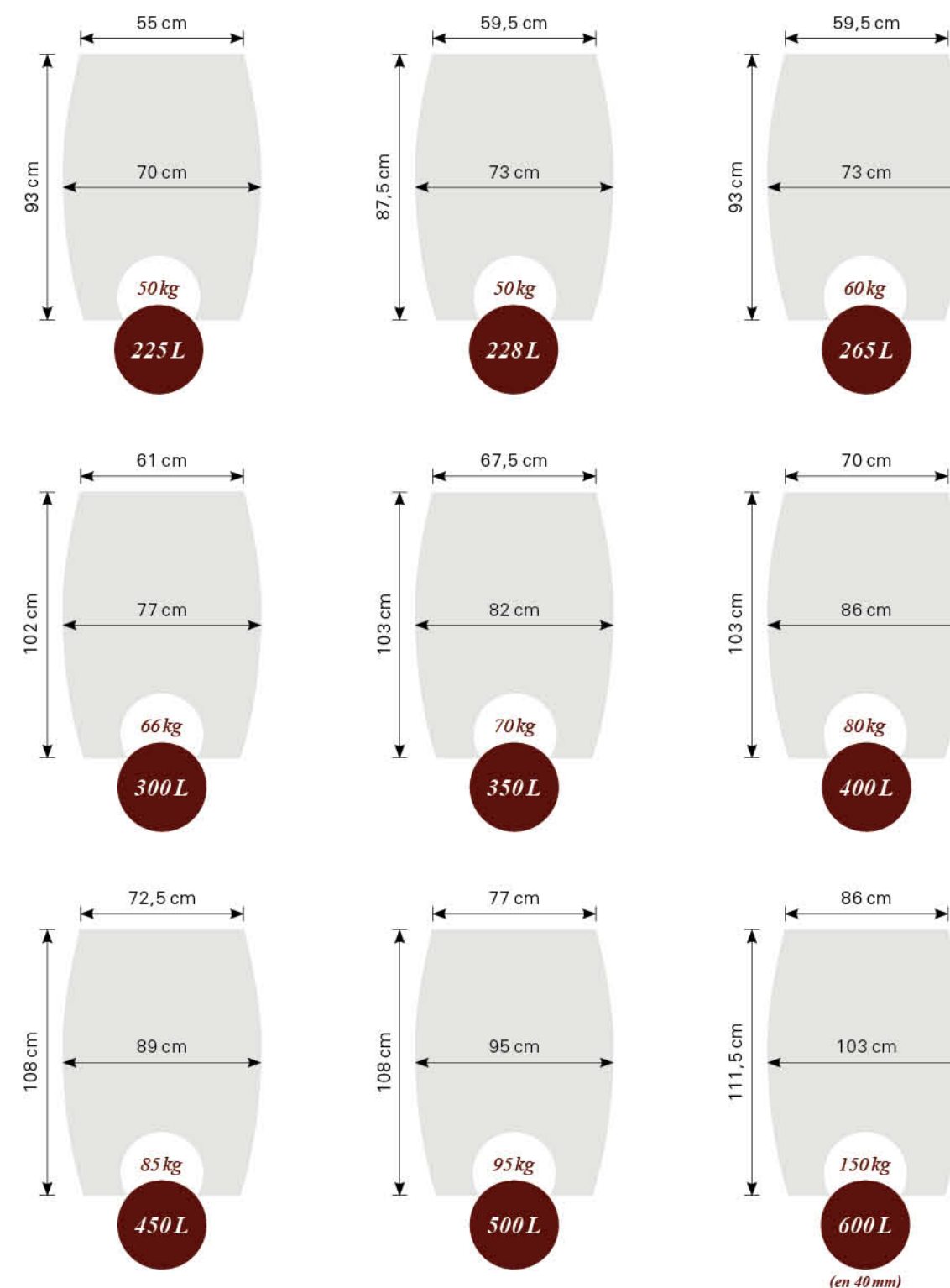
© Serge Chapuis

© Serge Chapuis

© Serge Chapuis



# LAS DIMENSIONES DE LAS BARRICAS



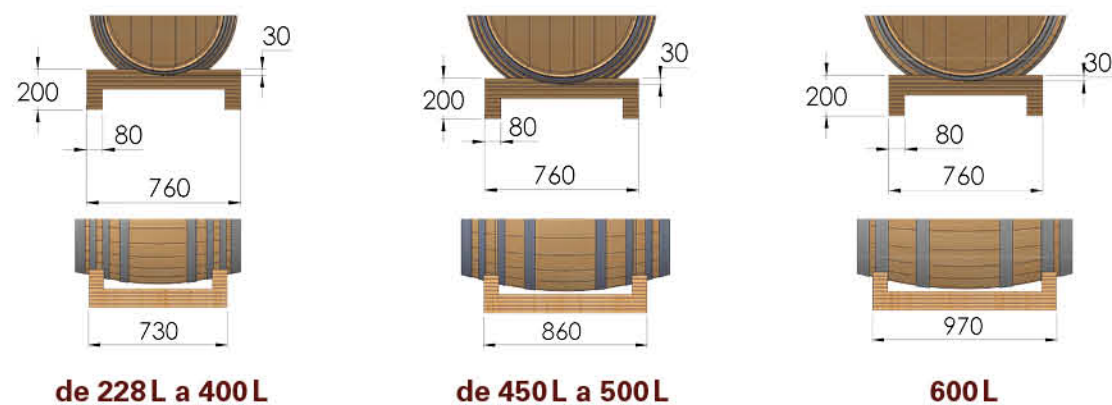
# SOPORTES DE LAS BARRICAS

Soportes  
personalizados  
bajo pedido

## Tipos de soportes



## Dimensiones de los soportes individuales



## Travesaños para apilar



## Soportes



# CONSEJOS

## LA PUESTA EN SERVICIO Y MANTENIMIENTO DE LAS BARRICAS



En caso de fuga, llene la barrica completamente y manténgala en agua hasta que esté completamente sellada.  
**Precaución: No se recomienda dejar la barrica en agua durante más de 24 horas.**

## ALMACENAMIENTO PROLONGADO DE BARRICAS NUEVAS



Nivel de humedad:  
75-85%.



Sin corrientes de aire



Niveles de luz bajos



Cubrir las partes visibles para evitar la exposición a los rayos UV



En general, para preservar la calidad de sus barricas, **le aconsejamos que las guarde en un ambiente fresco y húmedo, lejos de la luz.**

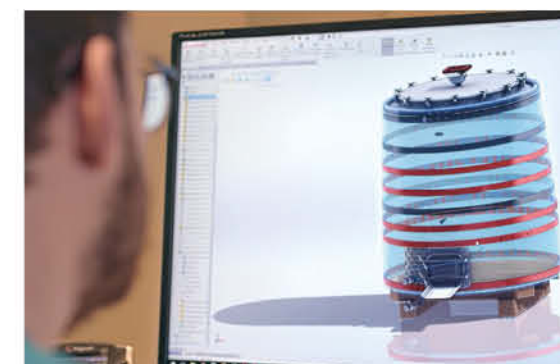
# FUDRERÍA



# OFICINA DE ESTUDIOS DE FUDRERIA: UN TRABAJO A MEDIDA

El taller de fudrería de Gevrey-Chambertin trabaja con usted, lo más cerca posible de sus necesidades y problemáticas. Nuestra oficina de diseño integrada diseñará su proyecto en función de sus limitaciones arquitectónicas (bodega abovedada, acceso limitado) o técnicas (necesidades técnicas o búsqueda de confort laboral).

Cada ubicación y sala son únicas!



Nos encargamos de diseñar el fudre o la tina para usted y para su bodega con un acompañamiento completo desde el estudio del proyecto hasta su realización, su instalación e incluso después:



Nuestro equipo participa desde la **fase de diseño de los depósitos** contenedores.



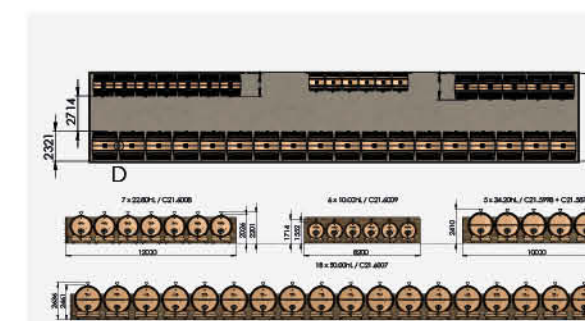
Elaboramos **planos de implantación con una propuesta técnica** que combina la experiencia enológica, la logística en bodega y la experiencia en fudrería para ofrecerle los productos más adecuados (forma, volumen, pasarela, etc.).



Le acompañamos hasta la **entrega y en el montaje** de sus grandes contenedores in situ.



Nuestro trabajo **no se detiene ahí**: garantizamos un seguimiento año tras año de los aspectos gustativos y técnicos (adición de accesorios, logística...).



Proyecto e implementación, «Domaine et Villages»



# INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

El Desarrollo y La Investigación son esenciales para la Fudrería Rousseau. Nuestro equipo innova y evoluciona porque estamos a su escucha.

## OBRAS MAESTRAS



Ove

Triple Ovalado

Cohete

La fudrería Rousseau pone su saber hacer artesanal de excelencia al servicio de sus proyectos más atrevidos! Imaginamos con usted **formas originales** y diseñamos sus piezas únicas! Descubra nuestros últimos proyectos: Ove, Triple Ovalado, Cohete...

## GAMA HÍBRIDA



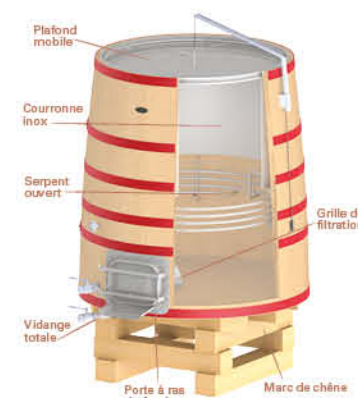
Fruto de una inspiración de tonelero, nuestra gama híbrida le permite combinar el pequeño volumen (de 500 a 1000l) de la barrica con **la robustez, la longevidad y la practicidad de un fudre**. Gracias a su espesor (50 mm de grosor bruto) y a su largo tiempo de tostado, estos pequeños fudres tienen **un bajo impacto de madera** y son muy respetuosos con sus vinos. Personalizables, se pueden equipar con accesorios a su conveniencia, como una barrica o como un fudre.

## FR360°



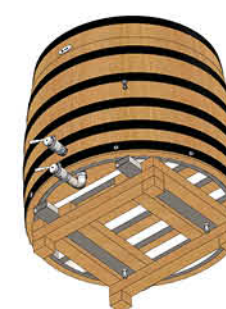
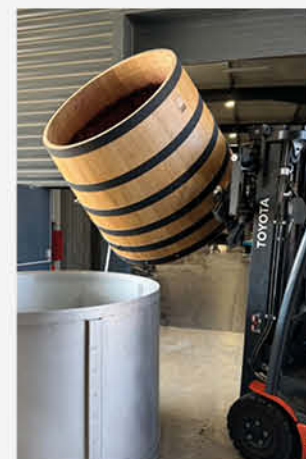
Soporte giratorio de roble equipado con rodamientos de bolas de acero inoxidable. Apto para fudres redondos de hasta 12 hl.

## InOak TINA



Una tina de roble troncocónica, hecha a medida, con corona de acero inoxidable y techo móvil. Esta tina ofrece la adaptabilidad de la tapa flotante, conservando las ventajas de una tina troncocónica de roble.

## SISTEMA DE VOLTEO PARA TINAS



Estructura de volteo combinada con los soportes de calce para su sujeción con carretilla elevadora. Depósitos de vinificación a medida de hasta 1 tonelada.

### SUS VENTAJAS

- **Calidad preservada:** el mosto se elimina por gravedad, evitando aplastar las bayas.
- **Menor esfuerzo:** ya no es necesario entrar en el depósito para retirar el orujo manualmente.
- **Ahorro de tiempo y de mano de obra:** ¡solo se necesita un operario para la operación!
- **Seguridad optimizada:** el sistema de sujeción y bloqueo de las horquillas garantiza un uso seguro.
- **Limpieza más sencilla:** todo el proceso se vuelve más simple y eficiente.

➤ Para recibir las fichas técnicas completas o para cualquier pregunta sobre estos productos, no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo comercial de ventas.



HECHO A MEDIDA

1  
FORMA2  
DIMENSIONES Y VOLÚMENES3  
ACCESORIOS4  
ACABADOS

## SU GRAN CONTENEDOR EN 4 ETAPAS: FORMA

### FUDRES

#### REDONDO



#### OVALADO



#### OVE



#### PARA TODAS LAS FORMAS

>Versatilidad gracias a una amplia gama de accesorios (vinificación + crianza)

>Roble francés y tostado controlado para un mejor respeto del vino

>Oxigenación controlada

>Impacto discreto de la madera gracias al tostado controlado y al efecto de volumen

>Impacto financiero positivo en el coste de la crianza

>Optimización del espacio

>Mejora de la logística de la bodega

>Producto estético en la bodega

>Inercia térmica

#### ESPECIFICIDAD DE LOS FUDRES

>Calidad de la madera equivalente a la de la duela para una mayor fiabilidad y durabilidad del producto

### TINAS

#### TINA DE VINIFICACIÓN



#### TINA DE VINIFICACIÓN-CRIANZA



#### ESPECIFICIDAD DE LAS TINAS

>Fijación del color por la vinificación en madera

>Polimerización de los taninos desde la fermentación

>Control de las temperaturas

>La inmersión del sombrero facilitada por la forma troncocónica

1  
FORMA2  
DIMENSIONES Y VOLÚMENES3  
ACCESORIOS4  
ACABADOS

## SU GRAN VOLUMEN EN 4 PASOS: DIMENSIONES Y VOLÚMENES

### TENGO UN VOLUMEN CONCRETO

Le ofrecemos el volumen más práctico para su organización: múltiplo de 5 hl, múltiplo de pieza de Borgoña, múltiplo del volumen de su prensa...

FUDRE OVES >> volumen a elección, dimensiones consultarnos.

#### FUDRES REDONDOS

|     | VOLUMEN<br>(en hl) | LONGITUD<br>(en cm) | DIÁMETRO<br>PANZA<br>(en cm) | DIÁMETRO<br>CABEZA<br>(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                           |

#### FUDRES OVALADOS

|      | VOLUMEN<br>(en hl) | LONGITUD<br>(en cm) | ALTURA<br>PANZA<br>(en cm) | ALTURA<br>CABEZA<br>(en cm) | ANCHURA<br>PANZA<br>(en cm) | ANCHURA<br>CABEZA<br>(en cm) |
|------|--------------------|---------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
|      | 10                 | 138                 | 139                        | 125                         | 107                         | 93                           |
| C06  | 13,70              | 154                 | 150                        | 134                         | 112                         | 100                          |
|      | 15                 | 158                 | 157                        | 141                         | 118                         | 102                          |
|      | 20                 | 172                 | 173                        | 155                         | 129                         | 111                          |
| C010 | 22,80              | 176                 | 176                        | 160                         | 132                         | 120                          |
|      | 25                 | 184                 | 183                        | 164                         | 139                         | 120                          |
|      | 30                 | 196                 | 196                        | 175                         | 146                         | 125                          |
| C015 | 34,20              | 200                 | 201                        | 183                         | 151                         | 137                          |
|      | 35                 | 204                 | 204                        | 183                         | 154                         | 133                          |
|      | 40                 | 212                 | 213                        | 191                         | 161                         | 139                          |
| C020 | 45,60              | 220                 | 216                        | 196                         | 162                         | 146                          |
|      | 50                 | 228                 | 228                        | 204                         | 172                         | 148                          |
|      | 55                 | 234                 | 235                        | 211                         | 177                         | 153                          |
| C025 | 57,00              | 235                 | 232                        | 212                         | 174                         | 159                          |
|      | 60                 | 240                 | 241                        | 221                         | 181                         | 161                          |
|      | 65                 | 248                 | 248                        | 227                         | 186                         | 165                          |
|      | 70                 | 252                 | 253                        | 232                         | 190                         | 169                          |
|      | 75                 | 258                 | 259                        | 237                         | 194                         | 172                          |
|      | 80                 | 264                 | 264                        | 241                         | 198                         | 175                          |

Para los fudres de volúmenes de 60 a 80 hl: se recomienda un grosor de 60 mm.

>> Consúltenos.

#### TINA TRONCOCÓNICA

|     | VOLUMEN<br>(en hl) | ALTURA<br>(en cm) | DIÁMETRO<br>PANZA<br>(en cm) | DIÁMETRO<br>CABEZA<br>(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                           |

### TENGO UN ESPACIO LIMITADO, NECESITO OPTIMIZARLO

>Tomamos las medidas de su bodega, puerta, ascensor, zona de depósitos...

>Estudiamos su proyecto

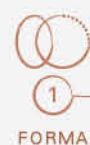
>Le ofrecemos las formas, volúmenes y dimensiones para optimizar el espacio

>Elaboramos el plano del producto y un plano de implantación en la bodega para ocupar el espacio y le ofrecemos un plano completo de su bodega

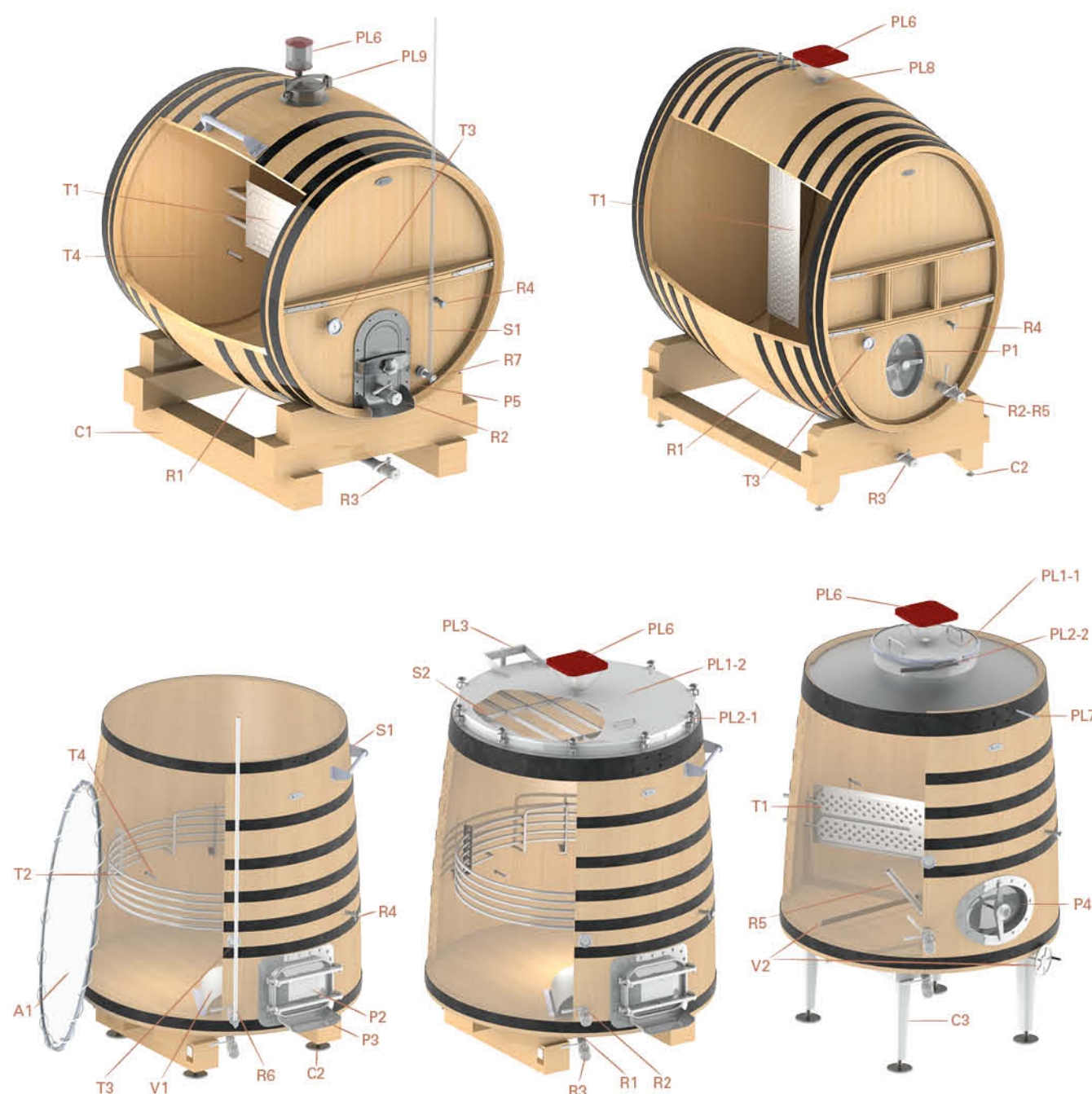
>Posibilidad de montar su gran contenedor in situ.



**EJEMPLO:** Restricciones técnicas y estéticas: transformación de un patio en una bodega. Poner el máximo volumen manteniendo las fachadas de las mismas dimensiones

1  
FORMA2  
DIMENSIONES Y VOLUMENES3  
ACCESORIOS4  
ACABADOS

## SU GRAN VOLUMEN EN 4 PASOS: ACCESORIOS



### ACCESORIOS COMUNES

#### FUDRES & TINAS

##### R GRIFERÍA INOX

R1 Desburbador + tapón\*

R2 Válvula de trasiego 40 / 50 — Mâcon/DIN/Clamp...\*

R3 Tubo + válvula de vaciado total 40 / 50 — Mâcon/DIN/Clamp...\*

R4 Toma-muestras + prolongador: clásico, a llave, Equinox\*

R5 Codo decantador

R6 Grifo de nivel fijo con tubo (regla de acero inoxidable opcional)

R7 Grifo de nivel fijo con tubo (regleta de inoxidable en opción)

##### PL TAPÓN

PL6 Tapón: silicona, Bellot VOG\*, forma sifón...

##### T REGULACIÓN TÉRMICA

T1 Camisa

T3 Termómetro

T4 Thermowell (pasa sonda)

##### C SOPORTE

C1 Soporte Roble Platinas Inox\*

C2 Zapatas Inox Regulables

C3 Soporte Inox

#### ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

#### FUDRES

##### P PUERTA FUDRES

P1 Puerta Inoxidable Ovalada Fudre horizontal o vertical\*

P5 Puerta Inoxidable Semiredonda

##### PL BOCA ET TAPÓN FUDRES

PL8 Soporte de tapón Inox para tapón de rosca\*

PL9 Boca de microvinificación diámetro 22cm

##### S SEGURIDAD FUDRES

S1 Barra de seguridad para anclaje de escalera

\*Accesorios incluidos en la serie C y CO

#### ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

#### TINAS

##### PL TECHO INOX TINAS

PL1-1 Boca, diámetro a elegir

PL1-2 Boca de apertura total

PL2-1 Cierre micrométrico

PL2-2 Cierre clamp

PL3 Bisagras

PL4 Potencia (consultenos)

PL5 Corona Inoxidable de sombrero flotante (consultenos)

PL7 Tubo anti retención

##### V VINIFICACIÓN TINAS

V1 Rejilla de filtración

V2 Para Bâtonnage

##### T REGULACIÓN TÉRMICA TINAS

T2 Serpentin (Ver opciones comunes)

##### P PUERTA TINAS

P2 Puerta Rectangular posición alta o a ras del fondo

P3 Babero en puerta rectangular

P4 Puerta Inoxidable Ovalada

##### S SEGURIDAD TINAS

S1 Barra de seguridad para anclaje de escalera

S2 Rejilla de seguridad

##### A ACCESORIOS DIVERSOS TINAS

A1 Lona alimentaria Tina Vinificación

1  
FORMA2  
DIMENSIONES Y VOLUMENES3  
ACCESORIOS4  
ACABADOS

## SU GRAN VOLUMEN EN 4 PASOS: ACABADOS

### SOPORTE

Soporte de roble o acero inoxidable, zapatas fijas o ajustables de acero inoxidable, forma personalizada...



● Roble ● Soporte estándar de doble entrada



● Roble ● Zapatas de acero inoxidable ajustables ● Forma Rousseau Clásico



● Roble ● Soporte elevado ● Zapatas ajustables de acero inoxidable



● Soporte de acero inoxidable ● Zapatas ajustables



● Soporte de acero inoxidable en bruto con acceso para carretilla elevadora



● Dormiente con soporte de piedra (consultarnos)

### ESTRUCTURA

Estructura de acero inoxidable



Champán Philipponnat

Estructura piramidal de roble



Champán Pertois Moriset

### ACABADOS

Barnizado



Sin barnizar



Aceite de linaza



### LOGO

Marcado láser  
(fudres únicamente)



En placa de roble

Vinilo



En el fondo delantero (<30h)

Placa metálica  
(en fudre y en tina)



(Precios: A consultarnos)

### COLOR DE LOS FLEJES

Galvanizado, sin pintar



Acero inoxidable



Pintado en negro



Otros colores de su elección



A large pile of dark red, dried berries or seeds, possibly juniper, is shown on a dark wooden surface. The berries are small, round, and have a slightly wrinkled texture. They are piled together, with some stems and small leaves visible. The background is a dark, polished wooden surface with vertical grain lines. The lighting is soft, highlighting the texture of the berries and the wood.

# LLAVE EN MANO

## GRANDES VOLÚMENES LLAVE EN MANO

Un gran volumen «llave en mano» con los accesorios habitualmente más utilizados en función de su uso: vinificación o crianza.

### CRIANZA EN FUDRE

**Fudres Redondos:** referencia **C** - **Fudres Ovalados:** referencia **CO**  
Volúmenes correspondientes a múltiplos de barricas de 228l



#### Referencias disponibles:

| FUDRE REDONDO | FUDRE OVALADO | VOLUMEN EN HL |
|---------------|---------------|---------------|
| C6            | CO6           | 13,70         |
| C10           | CO10          | 22,80         |
| C15           | CO15          | 34,20         |
| C20           | CO20          | 45,60         |
| C25           | CO25          | 57            |

#### Accesorios incluidos:

Válvula de trasiego  
Codo y tubo de acero inoxidable  
+ válvula de vaciado total  
Puerta ovalada o semiredonda de acero inoxidable  
Grifo toma-muestras  
Tapón hidráulico Bellot «VOG».

### VINIFICACIÓN EN TINA ABIERTA

**Tinas de vinificación abiertas sin techo:** referencia **T**  
Volúmenes correspondientes a múltiplos de 12.64 hl (1 Tonelada de vendimia)



#### Referencias disponibles:

| TINA | VOLUMEN 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        |

#### Accesorios incluidos:

Válvula de trasiego  
Sellado cónico (vaciado) a partir de 4T

#### TODAS NUESTRAS REFERENCIAS LLAVE EN MANO INCLUYEN:



Soportes con zapatas de protección de acero inoxidable



Pintura de los flejes



Barniz Tonelero



Marcado del logotipo del cliente



Posibilidad de añadir accesorios

>>Ver accesorios página 48

### VINIFICACIÓN Y CRIANZA EN TINA

**Tinas de vinificación y de crianza con techo y accesorios:** referencia **ST**  
Volúmenes correspondientes a múltiplos de 12.64 hl (1 Tonelada de vendimia)

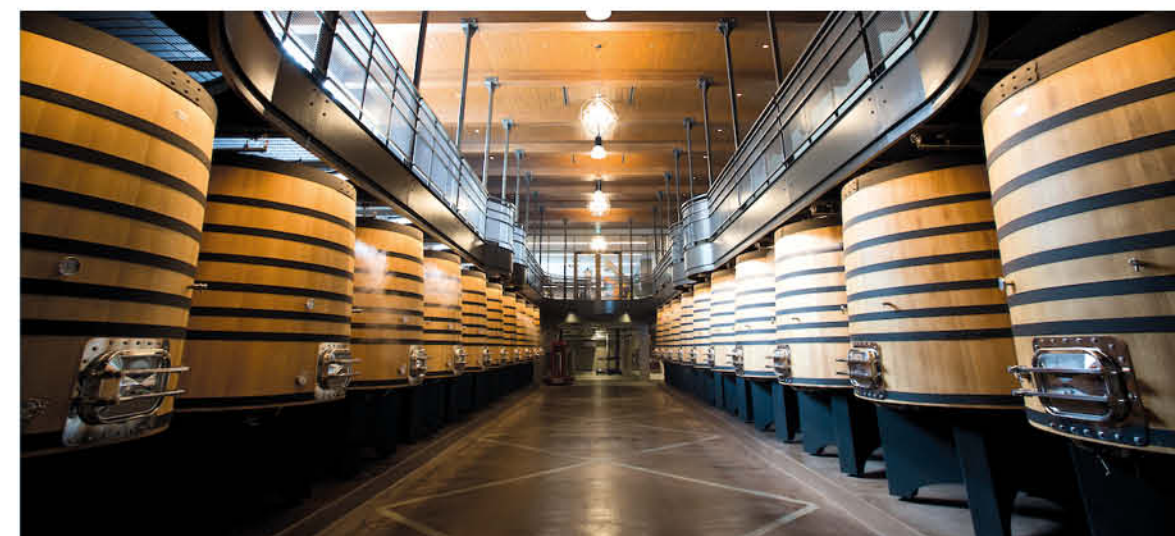


#### Referencias disponibles:

| 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       |

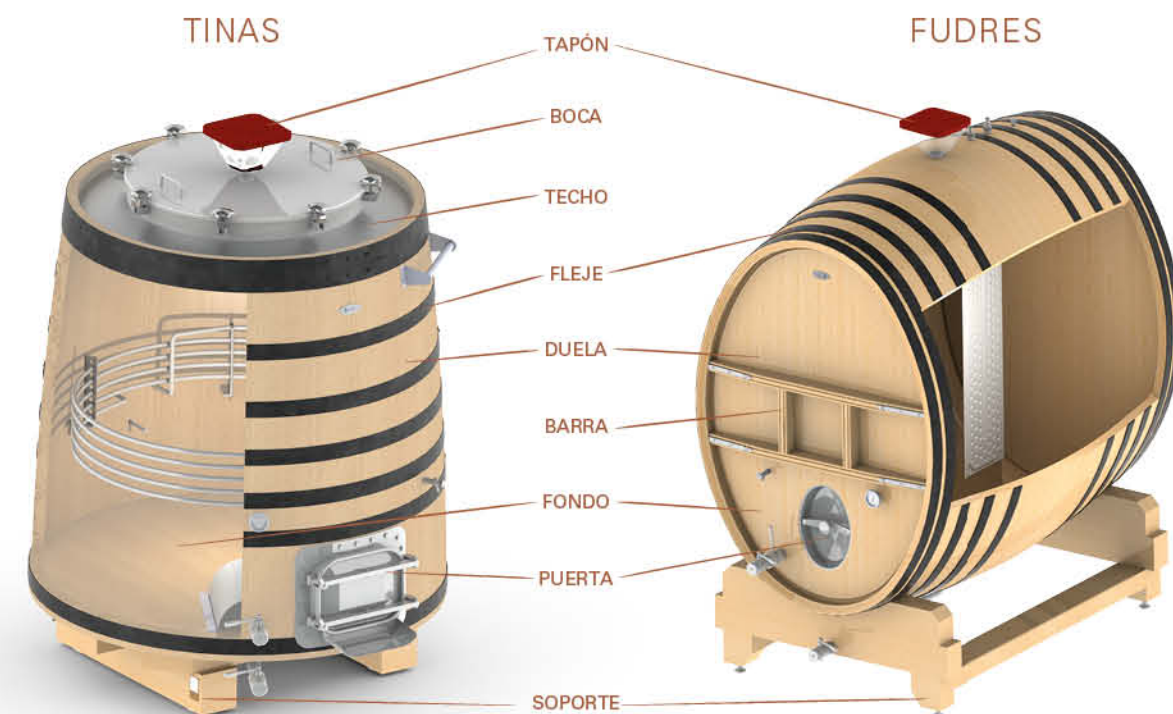
#### Accesorios incluidos:

Válvula de trasiego  
Válvula de vaciado  
Puerta Rectangular a ras del fondo + Babero  
Techo Inox  
+ boca de 1000mm o de apertura total a elegir  
Grifo toma-muestras  
Tapón hidráulico Bellot «VOG».

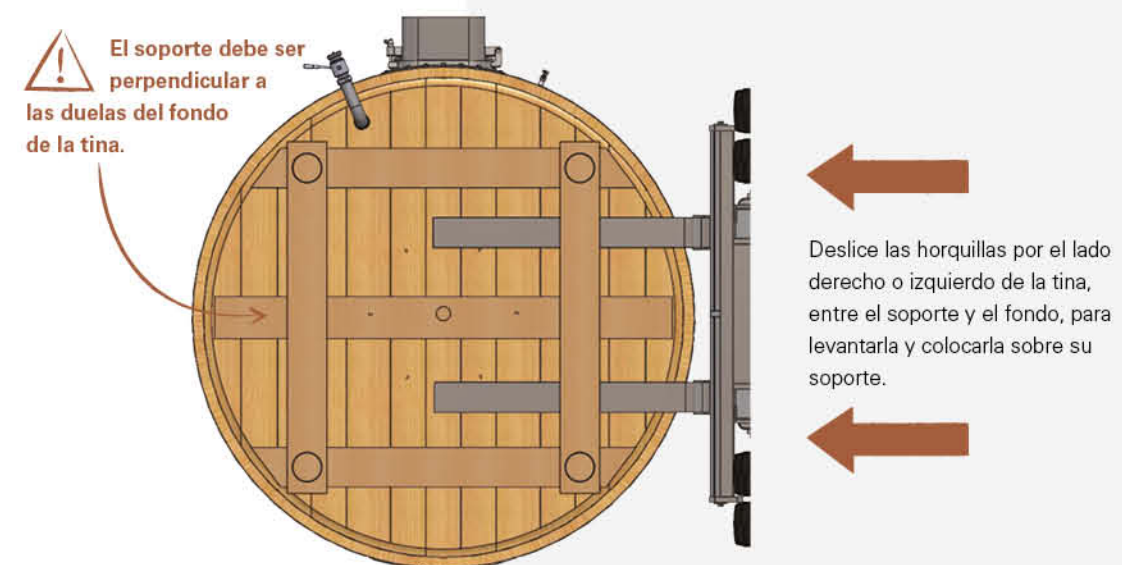


# INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO DE GRANDES VOLUMENES

## LÉXICO DE FUDRE Y TINA



## COLOCACIÓN DEL SOPORTE



## TINAS Y FUDRES NUEVOS

### ALMACENAMIENTO

Si necesita almacenar este contenedor antes de utilizarlo, le invitamos a respetar algunas reglas para aprovechar plenamente su potencial y no deteriorarlo. La madera es un material vivo y, por tanto, frágil.

#### Hay que tomar algunas precauciones:



**No retire el embalaje** hasta que el producto haya sido preparado y colocado.



**El área de almacenamiento debe mantenerse a una temperatura moderada** (temperatura recomendada entre 12 y 18 °C / humedad entre el 75 % y el 85 %). Por debajo de estas temperaturas, existe riesgo de que el producto se reseque; por encima, existe riesgo de que se desarrolle moho.



**Un exceso de luz puede degradar el producto y contribuir a un secado más rápido.**

Si el lugar de almacenamiento donde está ubicado es más bien seco, no dude en regar el suelo para aumentar la higrometría de su nave. **Nunca almacene este tipo de material en un ambiente seco o en el exterior.**

### PREPARACIÓN DE SU GRAN VOLUMEN

1

#### Puesta en agua

Todos nuestros grandes contenedores se llenan integralmente de agua durante 48 horas antes de su envío, pero **se recomienda un remojo completo, especialmente si el producto ha sido almacenado o transportado durante varias semanas**. Esta operación permite que la madera recupere su posición inicial, limitando así el fenómeno de las filtraciones.

Si no desea hacer una puesta en agua, deberá enjuagar abundantemente el gran contenedor antes de utilizarlo por primera vez.

Utilice agua limpia (filtrada, no clorada) y llene completamente su gran contenedor. Es importante no dejar que el agua se estanque y cambiarla regularmente durante una semana.

2

#### Enjuague del contenedor

Realice un **enjuague a baja presión** para eliminar las impurezas residuales.

3

#### Escurreo

**Una vez escurrido**, su gran contenedor está listo para recibir el vino.

4

#### Si persisten pequeñas fugas

(en un ambiente de bodega muy seco o en un producto de vinificación),

llenar el recipiente con agua puede tardar hasta una semana. En este caso, es preferible utilizar **un aspersor de jardín al inicio del proceso** para mantener un ambiente húmedo y favorecer la humidificación gradual del recipiente, ahorrando así agua antes de llenarlo.

## LLENADO/VACIADO DE SU CONTENEDOR GRANDE

Durante el llenado o vaciado del fudre o tina, asegúrese de que el orificio del tapón no esté obstruido para permitir la entrada o salida de aire.

Si utiliza un tapón de drenaje, asegúrese de que no esté cerrado. La presión o el vacío pueden dañar la estructura del contenedor.



**Evite situarse delante de un fudre durante estas operaciones.**



## TINAS Y FUDRES USADOS

### MANTENIMIENTO REGULAR

Para garantizar una buena longevidad de las tinas de crianza o de los fudres, y para preservar sus cualidades mecánicas, se recomienda dejarlas siempre llenas y rellenarlas lo antes posible después de cada vaciado.

#### 1 Vaciado – Limpieza

Inmediatamente después del vaciado/trasiego, recomendamos usar una caña-lanza de lavado adecuada; después, enjuagar la tina /el foudre con agua limpia y repetir el proceso de limpieza si es necesario. A continuación, proceder al vaciado.

#### 2 Secado

Después de lavar y enjuagar el contenedor, hay que secarlo. Esta es una condición necesaria para su buena conservación. Aproveche esta operación para realizar un control visual (para prevenir la aparición de moho) y un control olfativo.

Repita la operación de limpieza-aclarado-secado-azufrado tantas veces como considere necesario.



#### LIMPIEZA CON VAPOR:

Aunque la limpieza con vapor tiene sus ventajas, hay que tomar precauciones, ya que su uso puede dañar irreversiblemente su producto:

No más de 1 minuto por HL y 60 minutos como máximo en total.

Mantenga todas las válvulas, tapones y puertas abiertas mientras pasa el vapor.

No cerrar antes de que el contenedor se haya enfriado (riesgo de depresión que haría que las duelas y los fondos se movieran).

Aclarar con agua fría y ventilar bien antes de azufrar y cerrar.

#### PARA UN CORRECTO SECADO

1

Abra todos los grifos, bocas y puertas para garantizar la máxima ventilación.

2

Con la ayuda de uno o varios ventiladores, ventile el interior del contenedor durante varios días si es necesario (evita el moho).

3

Cierre el contenedor con cuidado.

4

Aplicar 2 g/hectolitro de azufre en el contenedor perfectamente seco.

5

Repita el azufrado regularmente (aproximadamente una vez al mes).

Consulte a su enólogo sobre la dosis de azufre que debe utilizar para cada azufrado.

#### 3 Almacenamiento del contenedor vacío

Si necesita almacenar el contenedor vacío durante varias semanas, debe hacerlo en un lugar con una temperatura e higrometría adecuadas (máx. 20°C / higrometría del 75 - 85%).

## MANTENIMIENTO EXTERIOR



Es posible que tenga que volver a pintar los flejes de su contenedor grande y aplicar una nueva capa de barniz cada dos o tres años.



Los contenedores grandes se utilizan en un entorno de trabajo y pueden mancharse de vino. Para eliminar una mancha fresca, utilice una esponja húmeda; para una mancha seca más antigua, lije y aplique un barniz de tonelero.



Existe el riesgo de que se produzca condensación en las puertas y techos de acero inoxidable (lo cual es normal). Una simple limpieza periódica con un paño evitará que se manche la madera de forma permanente.



En nuestro taller utilizamos productos específicos, diseñados para su uso en un entorno alimentario. Antes de elegir sus materiales, le invitamos a ponerse en contacto con su interlocutor local de Tonnellerie Rousseau, para que le facilite las referencias de los productos utilizados o de productos equivalentes.

## RENOVACIÓN O MEJORA DE PRODUCTOS USADOS

### TINAS & FUDRES

Tonnellerie Rousseau le ayuda a prolongar su vida útil y a adaptarlos a los estándares modernos actuales.



**Lijado exterior** y reemplazo de flejes



Sustitución y adición de **accesorios** (grifo toma-muestras, puerta, válvula, camisas de frío...)



Reparación de una **duela** rota o partida



Variedad de acabados: **sin barnizar, barnizado** o aceite de linaza, flejes pintados, marcado del logotipo.



Una amplia variedad de opciones de **soportes-calzas**



**Limpieza interior:** descalcificación, opción de limpieza a vapor y Vectoclean.



ANTES

DEPUÉS



ANTES

DEPUÉS

EN TODA  
**FRANCIA Y EN  
EL EXTRANJERO**

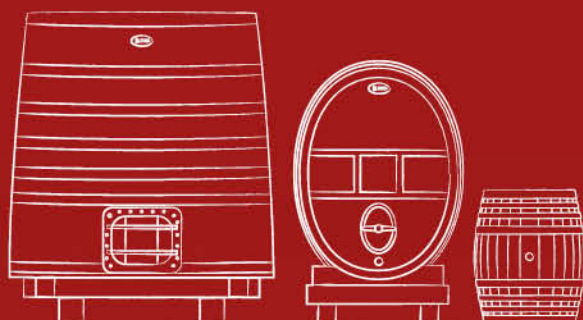


**Sede, Tonelería & Fudrería :**  
Route de Saulon  
21220 Gevrey-Chambertin  
FRANCE  
[contact@tonnellerie-rousseau.com](mailto:contact@tonnellerie-rousseau.com)



**Tonnellerie  
ROUSSEAU**

*¡Combinemos nuestros talentos!*



☎ +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)