



Tonnellerie
ROUSSEAU

In Burgund seit 1954

HANDELSKATALOG



© A. Finietre



Liebe Kunden, wir begrüßen Sie herzlich!

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

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

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

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

Zu Ihren Diensten,
bis bald.



Frédéric & Jean-Christophe Rousseau

INHALTSVERZEICHNIS

VORSTELLUNG

| | |
|----------------------------------|---|
| Unsere Geschichte | 4 |
| Unser Fachwissen | 5 |
| Das beste von französische Eiche | 6 |
| Unsere Expertise in Ihrem Keller | 7 |

FÄSSER

| | |
|-------------------------------|----|
| Tonnellerie / Holzküferei | 10 |
| Vereinigung der Aromaprofilen | 12 |
| Serie Expert | 14 |
| Gamme traditionnelle | 18 |
| Série confidentielle | 22 |
| Sonderserie | 26 |
| Serie Irgendwo Anders | 30 |

ANHÄNGE DER TONNELLERIE

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

STÜCKFÄSSER & BOTTICHE

| | |
|---|----|
| Abteilung Große Holzbehälter in Gevrey-Chambertin | 40 |
| Forschung und Entwicklung, neue Produkte | 42 |
| Große Behälter Auf Maß | 44 |
| Auf Maß: Formen | 46 |
| Auf Maß: Abmessungen und Volumen | 47 |
| Auf Maß: Zubehör | 48 |
| Auf Maß: Ausrüstungen | 50 |
| Große Behälter als Komplettpaket | 52 |

ANHÄNGE DER TONNELLERIE

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

UNSERE GESCHICHTE

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

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

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

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

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

Frédéric & Jean-Christophe ROUSSEAU

Die Komplementarität zwischen den beiden Brüdern ist die Stärke dieser 3. Generation, die seit dem 1. Januar 2021 offiziell die Tonnellerie Rousseau leitet. Sie sind jetzt an der Reihe, ihren Beitrag zum Familienunternehmen zu leisten, das bald sein 70-jähriges Bestehen feiert.

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



© Didier Hugue

UNSER FACHWISSEN

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

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

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

Der Anspruch der neuen Generation: das Fachwissen der

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

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

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

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

Laurent, Fassbinder bei Rousseau seit 1996

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

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

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



In der Familie Rousseau will ich...

DEN OPA
MOF-Absolvent
2004

DEN ONKEL
MOF-Absolvent
2007

DEN PAPA
MOF-Absolvent
2007

DEN SOHN
MOF-Absolvent
2007



Gründung durch Julien Rousseau
Der Hauptbetrieb liegt bei Stückfässer und Renovierung.

1954



Einrichtung der Werkstätten in Couchey, an der Côte de Nuits.

1979



Jean-Marie Rousseau übernimmt die Leitung des Unternehmens.

1990



Beginn des Exports in die USA.

1994



5 MOF Mitarbeiter "Die besten Arbeiter Frankreichs" darunter der Gründer Julien Rousseau, fondateur.

2004



Vermarktung des 1. Barriques der Expert-Serie mit dem PIANO® Modell.

2004



Wieder einmal 5 MOF-Mitarbeiter, darunter Jean-Marie und Jean-Christophe Rousseau.

2007



Erhalt der PEFC Zertifizierung.

2012



Ein neuer Fassbinder wird mit dem Titel «MOF» ausgezeichnet.

2015



Verpflichtung zur Wiederaufforstung.

2019



Übergabe der Leitung an die Kinder, Renteneintritt der Eltern.

2021

1973

Jean-Marie Rousseau tritt in das Familienunternehmen ein.



1985

Start der Barrique-Herstellung unter der Leitung von Jean-Marie Rousseau, Juliens Sohn.



1991

Beginn von Nicole Rousseau



2001

Jean-Christophe Rousseau schließt sich der Reise an.



2004

Frédéric Rousseau steigt in das Unternehmen ein.



2008

Einführung der VIDEO® Fass in Anlehnung auf die MOFs.



2014/15

60 JAHRE!
Umzug der Stückfass-Produktion in neuen Gebäuden in Gevrey-Chambertin.



2018

Einführung der Serie Hexagone.



2020

Erweiterung des Holzlagerplatzes mit Umstrukturierung der Flächen.



DAS BESTE AUS FRANZÖSISCHER EICHE

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



Vertrauensvolle Partnerschaft mit Lieferant

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



Rückverfolgbarkeit des Materials

Je nach dem Wald aus dem das Eichenholz stammt, haben unsere Barriques, unsere Stückfässer oder unsere Bottiche unterschiedliche Auswirkungen auf Ihre Weine. Die Herkunft des Holzes ist daher sehr wichtig.

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



Holzreifungsmethode

Das gesamte Rohmaterial wird im Holzlager der Tonnellerie Rousseau in Pouilly-sur-Saône (21) angeliefert, sortiert, bewässert, gereift und getrocknet. Bevor

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



Nachhaltige Beschaffung und Recycling

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



Wiederaufforstung

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

UNSERE EXPERTISE IN IHREM KELLER

Seit mehr als 60 Jahren stellt die Tonnellerie Rousseau ihre Erfahrung und ihr Fachwissen in den Dienst großer Weine.

Unser Ziel? Dass die aromatischen und mechanischen Eigenschaften unserer Barriques, Stückfässer und Bottiche die Anforderungen Ihrer Produkte gerecht sind. Unser Ziel? Ihren Wein zu würdigen und zu ergänzen, um dazu beizutragen, Genuss und Emotionen zu erzeugen.



Begleitende Unterstützung

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

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

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



Rundumpaket

> Wir liefern und installieren unsere Produkte im Keller. Selbst die umfangreichsten! Und das sogar in den schwer zugänglichsten Kellern! Wenn Zugangs- oder Platzprobleme eine konventionelle Anlieferung verhindern, bauen wir die großen Behälter im Keller ab und wieder auf.

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



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

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



Technische und mikrobiologische Risiken unter Kontrolle

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

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

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

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



FASSKÜFEREI

DIE FASSKÜFEREI IN COUCHEY



In den frühen 1980er Jahren erkannte die Familie Rousseau das Potenzial der Herstellung von 228L-Barriques. Um den sich ändernden Bedürfnissen der Winzer gerecht zu werden, kommt zu der ursprünglichen Tätigkeit der Stückfass-Herstellung die Herstellung von Barriques dazu. Diese sind die ersten burgundischen 228 L-Barrique. Der Beginn einer langen Serie!



Seit ihrer Gründung im Jahr 1954 ist die Tonnellerie Rousseau immer im Herzen der Côte de Nuits verankert, um den Winzern so nah wie möglich zu sein. Das 1979 in Couchey gegründete Unternehmen hält sich auch heute noch in dieser Gemeinde südlich von Dijon auf. Heute befindet sich in der historische Standort Couchey die Barrique-Herstellung sowie den Hauptsitz und die Verwaltung der Tonnellerie Rousseau. Die Stückfass-Herstellung wurde in den Neubau in Gevrey-Chambertin verlegt.



In der Werkstatt von Couchey werden Fässer mit einem Fassungsvermögen von 114 bis 600 Liter hergestellt. Verteilt in mehreren Sortimenten, jede mit ihren Besonderheiten (Holzart, Holzporen, Toastgrade), können die Fässer von Rousseau verschiedene technische Anforderungen des Weinausbaus erfüllen.

Unser technisches und kaufmännisches Team steht Ihnen zu Verfügung. Es unterstützt Sie für personalisierte Tests beim Biegen, Toasten, Zubehör... Jeder Versuch ist möglich! Jede Woche kommen nicht weniger als 250 Fässer aus der Holzküferei von Couchey raus ●

| | | | | | | |
|----------|---------|--------|----------|--------|---------------|-----------------------------|
| HERKUNFT | HOLZTYP | PROFIL | REBSORTE | AUSBAU | TOASTUNGSGRAD | FASSUNGSVERMÖGEN (IN LITER) |
|----------|---------|--------|----------|--------|---------------|-----------------------------|

| SERIE EXPERT | | | | | | |
|----------------|------------------------------------|--|--|--|------------------------|---|
| Piano | Zusammenstellung Zentralfrankreich | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Authentisch, verhaltenes Holz, fruchtbetont | | 10 Monaten und weniger | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| Allegro | Zusammenstellung Zentralfrankreich | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Geschmackliche Fülle und Süße | | 10 Monaten und weniger | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| Forte | Zusammenstellung Zentralfrankreich | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Empyreumatische Aromen, getoastetes Brot, Mokka-Kaffee | | 10 Monaten und weniger | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600 |

| GAMME TRADITIONNELLE | | | | | | |
|----------------------|------------------------------------|--|--|--|------------------|---|
| MFC | Zusammenstellung Zentralfrankreich | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Geschmackliche Fülle, Butteraroma, Komplexität, Vanille-Note | | 11 bis 18 Monate | 225 228 265 300 |
| MFE | Zusammenstellung Ostfrankreich | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Unterstützung der Tanninstruktur, Holznote | | 11 bis 18 Monate | 225 228 265 300 |
| MF | Zusammenstellung Gesamtfrankreich | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Gute Balance zwischen Eichenholzaromen und Weinstruktur | | 11 bis 18 Monate | 28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600 |

| SERIE CONFIDENTIELLE | | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|--|--------------------------------------|-----------------------------|------------------|-----|
| Tronçais | Zentralfrankreich (Allier) | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Rund, körperreich, vollmundig | | 11 bis 18 Monate | 228 |
| Bertranges | Zentralfrankreich (Nièvre) | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Gute Balance, Eleganz und Festigkeit | | 11 bis 18 Monate | 228 |
| Châtillon | Zentralfrankreich (Côte d'Or) | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Struktur, robust, kräftig | | 11 bis 18 Monate | 228 |
| Série Hexagone | Je nach Eichenauswahl | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Je nach Auswahl von Eichenholz | Je nach Ursprung des Holzes | | 228 |

| SONDERSERIE | | | | | | |
|--------------|--|--|---|--|------------------------------|---------------------------------|
| Vidéo | Zusammenstellung Zentralfrankreich | Sehr feinporige Hölzer | Authentizität, dezente Holznote, Struktur, Nachhall, Fruchtbetont | | ab 11 Monate (bis 24 Monate) | 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| Alto | Zusammenstellung Zentralfrankreich | Sehr feinporige Hölzer | Reich, tief, cremig und leicht geröstet | | ab 11 Monate (bis 24 Monate) | 225 228 265 300 350 400 500 600 |
| MF36 | Zusammenstellung Gesamtfrankreich, 36 Monate Trocknung | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Eleganz, Diskretion, Fruchtbetont | | 11 bis 18 Monate | 225 228 265 300 350 400 500 600 |

| SERIE IRGENDWO ANDERS | | | | | | |
|----------------------------------|----------------------|--|------------------------------|--|------------------|---------|
| Amerikanische Eichenholz | Amerikanische Eiche | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Rund, Kokos-Aroma | | 11 bis 18 Monate | 228 500 |
| Akazienholz | Frankreich | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Weißer Blüten, frische Note | | ab 10 Monate | 228 500 |
| Osteuropäische Eichenholz | Eichen aus Osteuropa | Feinporige und mittelfeinporige Hölzer | Authentizität, würzige Noten | | 11 bis 18 Monate | 228 500 |

REBSORTEN

- Rote Rebsorten
- Weiße Rebsorten

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

TOASTUNGSGRAD UND SENSORISCHE LEISTUNGEN

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

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

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

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

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

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

DAUBENBIEGUNG

Klassische Daubenbiegung mit Feuer. Option Dampfbiegen auf Anfrage.

SERIE EXPERT

SERIE EXPERT

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

Piano®, Allegro® und Forte®

wurden 2004 eingeführt und haben sich in den französischen und internationalen Weinbauregionen bewährt!

Die Serie Expert im Überblick...



Verhaltenes Holznote



Neutralisierung der Höhepunkt der Abgabe der Holznote in der ersten Ausbauphase



Kurzer Weinausbau (6-10 Monate)

SERIE EXPERT
Zusammenstellung
Zentralfrankreich

HERKUNFT DES HOLZES

Verfügbare Volumen: siehe Seiten 12-13

Piano®

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



Weißer Rebsorten und rote Rebsorten auf der Frucht



Unterstreicht die Frucht. Betont Frische und Mineralität



Einzeltoastung: ML



Ausbau bis zu 10 Monate

Allegro®

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



Rote Rebsorte



Harmonisch, moderate Holznote, dezente Toastaroma.



Einzeltoastung: M+



Ausbau bis zu 10 Monate

Forte®

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



Rote Rebsorten



Hohe Aufnahme an Holznote aus ausdrucksstarken und großzügigen Eichtanninen.



Einzeltoastung: Forte



Ausbau bis zu 10 Monate

SERIE TRADITIONNELLE

SERIE TRADITIONNELLE

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

Diese Serie ist auch **anpassungsfähig**: der Winzer kann das Niveau der Toastung unter den 5 Toastgrade wählen, die wir anbieten. Jedes Fass kann somit für Rotweine sowie für Weißweine verwendet werden.

Die Serie Traditionnelle im Überblick...



Verfügbare Volumen: siehe Seiten 12-13

MFC / Zusammenstellung Zentralfrankreich

Für unser Fass MFC verwenden wir Eiche aus Zentralfrankreich (Allier und Umgebung), die durch ihre Zusammensetzung **recht geschmeidige Aromen** bringt: **Vanille, Haselnuss, Mandel...** Die natürliche Süße dieser Eichen und die Noten von Vanille entwickeln sich in diesen Daubenhölzer. Diese wurden erfolgreich zuerst in den großen Cognacs und seit 30 Jahren bei den Weinen aus aller Welt eingesetzt.

Weiße und rote Rebsorte

Butter und Vanillearomen, körperreich und rund, viele geschmackliche Fülle

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

Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

MFE / Zusammenstellung Ostfrankreich

Die Eichenbäume aus Ostfrankreich (Vogesen und Umgebung) wachsen aufgrund des rauen Klimas langsam. Die Randgebirge, die sogenannte Talandschaft, bewirkt, daß das Eichenholz eine **Struktur mit besonders dichten Holzporen** bekommt. Die Weine werden durch MFE, **entgegengesetzt zu MFC (mehr Vanille), strukturierter, dynamischer und geradliniger.**

Weiße und rote Rebsorte

Frisches Holzaroma, ausdrucksstark, elegante Holznote

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

Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

MF / Zusammenstellung Frankreich

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

Weiße und rote Rebsorten

Edle Tannine, eingebundene Holznote

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

Ausbau von 12 Monate bis 15 Monate

SERIE
CONFIDENTIELLE

SERIE
CONFIDENTIELLE

SERIE CONFIDENTIELLE

1 Barrique = 1 einzelwald!

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

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

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

Die Serie Confidentielle im Überblick...



Aus einem Einzelwald



Anpassungsfähige Toastung



Empfohlen für langen Ausbau (11-18 Monate)



Verfügbare Volumes: siehe Seiten 12-13

Tronçais

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



Weißer und roter Rebsorte



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



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



Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

Bertranges

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

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



Rote Rebsorte



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



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



Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

Châtillon

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



Weißer und roter Rebsorte



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



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



Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate

Kollektion Hexagone



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

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

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

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

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

- Sammler-Barriques
- Sonderreihe, limitiert und nummeriert
- Ein anderer Wald jedes Jahr angeboten

SONDERSERIE

SONDERSERIE

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

Sie unsere hochwertigeren Fässer: vom bekannten Vidéo® Produkt, unserem Fass aus sehr feinporigen Hölzern, bis zum Alto, seinen kleinen Bruder, der dieses Jahr in den Katalog aufgenommen wurde, und nicht zu vergessen dem MF36 und seiner 3-jährigen natürlichen Trocknung.

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

Die Sonderserie im Überblick...



Aus feinporige Hölzern oder lange Holztrocknung



Geeignet für Weine, mit hohem Potential, sehr hochwertiges Segment



Empfohlen für langen Ausbau (11 Monate und mehr)

Verfügbare Volumen: siehe Seiten 12-13

Vidéo®

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



Weißer und roter Rebsorte



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



Ausbau für 11 bis 18 Monate

A Alto®

Der kleine Bruder des Vidéo®, der ursprünglich 2015 und in limitierter Auflage unter dem Namen «60» herauskam, feiert die 60. Jubiläum der Tonnellerie Rousseau! Die überwältigende Anfrage aus den Märkten Frankreich und Export hat uns veranlasst, ihn in unserem Sortiment der Sonderserie unter dem Namen Alto einen besonderen Platz zu reservieren.

Alto® profitiert wie Vidéo® von einer Selektion von extra feinporigen Hölzern. Angepasst an dem Ausbau von strukturierten Weinen wird Alto® die typischen und charakteristischen Merkmale jeder Rebsorte ans Licht bringen.



Rote Rebsorte



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



Ausbau für 11 Monate und mehr

MF36

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



Weißer und roter Rebsorte



Leichtigkeit, Nachhall und Festigkeit



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



Ausbau von 11 Monate bis 18 Monate



Tonnellerie
ROUSSEAU

SERIE IRGENDWO ANDERS



SERIE IRGENDWO ANDERS

Obwohl wir uns entschieden auf französische Eiche konzentrieren, bieten wir auch Produkte aus 3 «exotischen» Arten mit sehr unterschiedlichen Aromaprofilen an, um Originalität in den Keller zu bringen.

Die Serie Irgendwo Anders im Überblick...



Verfügbare Volumen: siehe Seiten 12-13

Amerikanische Eiche

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

-  Weiße und roten Rebsorten
-  Kräftige Noten von Kokos, Vanille. Cremige Textur
-  Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L, LC, ML, M+, Forte
-  Ausbau von 10 Monate und mehr

Akazienholz

Die Aromen wie Vanille und Trockenfrüchten (Kokosnuss / Haselnuss-Typ) sind in dem Fass aus Akazienholz nicht vorhanden. Der Einfluss von diesem Fass verleiht Ihren Weißweinen eine feine Holznote, mineralische Note sowie eine unvergleichliche blumige Note. Beachten Sie jedoch, dass es nicht die gleiche Komplexität wie ein Eichenfass hat.

-  Weiße Rebsorten
-  Zarte und mineralische Holznote, aromatisch mit Noten von weißen Blüten, wenig strukturierend
-  Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L, LC, ML, M+, Forte
-  Ausbau von 6 Monate und mehr

Osteuropäische Eiche

Die osteuropäische Eiche mit ihrer sehr dichten Poren hat einen begrenzten aromatischen Beitrag, bringt würzige und pfeffrige Noten sowie einen strukturierenden und lebendigen Beitrag.

-  Weiße und rote Rebsorten
-  Strukturierende, aromatische, pfeffrige, würzige Noten
-  Auswahl zwischen 5 Toastgrade: L, LC, ML, M+, Forte
-  Ausbau von 10 bis 18 Monate

OPTIONEN & ANPASSUNG DER FÄSSER



Fässer auf Lohnarbeitsbasis

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

Weinbereitung

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

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

> VERFÜGBAR: für alle Gebinde-Größe ab 500L

Markierung Ihres Logos

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

> VERFÜGBAR: für alle Gebinde-Größe

Spezifische Umreifung

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

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

4 oder 8 Holzreife: 228L-Barrique

Fasslager aus Eichenholz

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

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

Fässer mit Glasboden

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

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

> VERFÜGBARES PRODUKT: 225 l bis 600 L

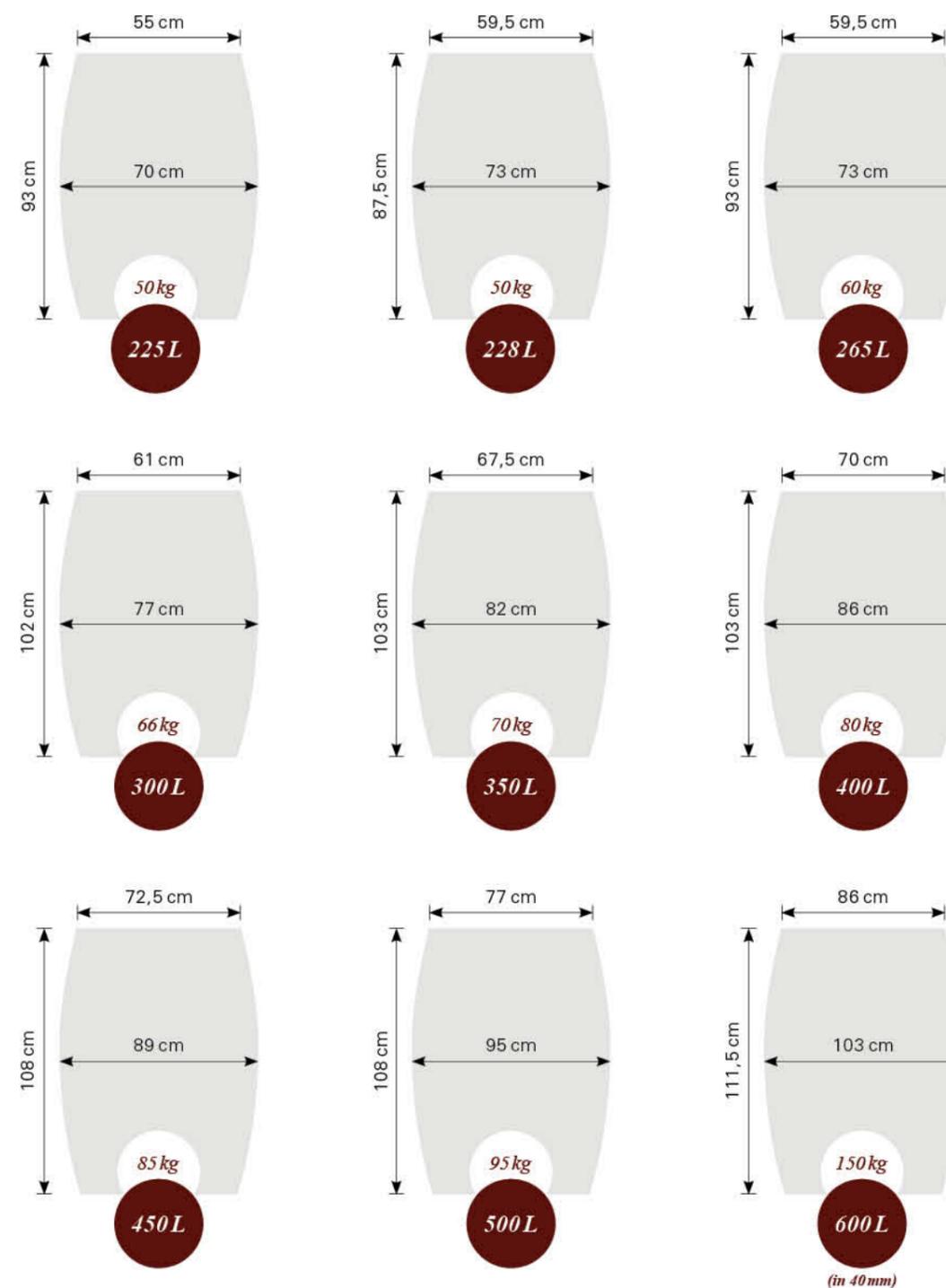
Traverse de fond en chêne

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

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



ABMESSUNGEN DER FÄSSER



FASSLAGER

Art des Fasslagers



Abmessungen der einzelnen Fasslagern



Querträger für die Stapelung



Fasslager



GEBRAUCHSANWEISUNGEN

DIE INBETRIEBNAHME & INSTANDHALTUNG DER FÄSSER



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

VERLÄNGERTE LAGERUNG VON NEUEN FÄSSER



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


Feuchtigkeitsrate:
75-85%


Kein Luftzug


Geringe Helligkeit


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



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

STÜCKFASSKÜFEREI



DIE STÜCKFASS-KÜFEREI VON GEVREY-CHAMBERTIN



Die Produktionsaktivitäten von großen Behälter befinden sich seit 2015 in Gevrey-Chambertin.



Umweltbewusstes Bauen: privilegiertes natürliches Licht, intelligentes Vakuumsystem, ökologische Materialien usw.



1.800 m² Nutzfläche, davon 1.500 m² Werkstattofläche



Bessere Arbeitsbedingungen für die Teams: Verringerung der Arbeitsbelastung, mit Waschräume und Ruheraum ausgestattet.

DIESE NEUE WERKSTATT BESTEHT AUS 3 BEREICHEN:



Herstellung



Verarbeitung und Lagerung von gebrauchsfertigem Rohstoff



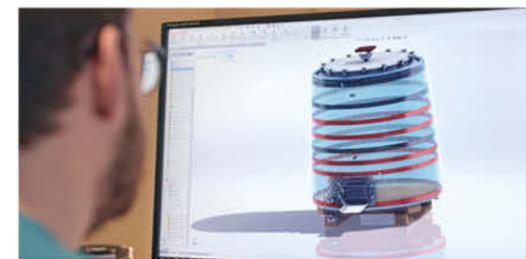
Lagerplatz



NEUE MASCHINE

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

MASSGESCHNEIDERTE ARBEIT



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

Jedes Stück ist ein Unikat!

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



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



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



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



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



INNOVATION, FORSCHUNG & ENTWICKLUNG

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

Forschung und Entwicklung sind bei Tonnellerie Rousseau unerlässlich. Auch in einer Entfernung von 9.000 km finden wir Lösungen für Ihre Probleme! In einem historischen Anwesen in Napa Valley, Kalifornien, konnten wir zum Beispiel den Raum optimieren, indem wir einen maßgeschneiderten Stegs geschaffen haben, der auf einer Reihe von ovalen 45 hl Stückfässern steht.



Wir arbeiten an neuen Strukturen und Formen!

Die Stückfass-Werkstatt von Rousseau erfindet und entwickelt neue Formen wie das eiförmige Stückfass Ove.



NEUHEIT

SERIE HYBRID



Die Idee wurde inspiriert von den Eigenschaften des Barriques assoziiert mit derjenigen vom Stückfass. Der Behälter hat das kleine Volumen des Barriques und **die Robustheit, die Langlebigkeit und die Praktikabilität** des Stückfasses.

Diese kleinen Stückfässer haben einen moderaten und

harmonischen Holzeinfluss auf die Weine. Es liegt an der langen Dauer des Holztoastens und an der Dicke der Dauben.

Die Fässer können auf Wunsch mit beliebigem Zubehör ausgestattet werden, wie es schon bei einem Barrique oder einem normalen Stückfass möglich ist.

NEUHEIT

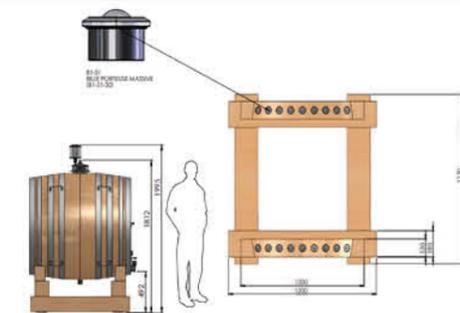
FR360°

DAS DREHHOLZFASS



Das FR360° ist ein rundes Stückfass aus französischer Eiche mit anpassbarem Zubehör, das auf einem einzigartigen Kugellagersystem positioniert ist.

Die Wiege ist mit Edelstahlkugellagern ausgestattet. Die Schwenkbewegung oder der Rotationsbewegung für Stückfässer mit Größe bis zu 12 hl läuft sehr leicht. Das System ist für einen einzigen Mitarbeiter einfach zu bedienen. Es ist diskret, effektiv und ermöglicht eine 360°-Drehung von dem Fass.



NEUHEIT

BOTTICH InOak

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



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

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



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



AUF-MASS



1
FORM



2
ABMESSUNGEN / VOLUMEN



3
ZUBEHÖR



4
AUSRÜSTUNGEN

IHR GROSSBEHÄLTER IN 4 SCHRITTEN: FORM

STÜCKFÄSSER

RUND



OVAL



OVE



FÜR ALLE FORMEN

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

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

> Kontrollierte Sauerstoffzufuhr

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

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

> Raumoptimierung

> Verbesserung der Kellerlogistik

> **Ästhetisches** Produkt im Keller

> Thermische Trägheit

SPEZIFITÄT DER STÜCKFÄSSER

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

BOTTICHE

BOTTICHE FÜR DIE
WEINBEREITUNG



BOTTICHE FÜR WEINBEREITUNG
UND WEINAUSBAU



SPEZIFITÄT VON BOTTICHE

> Farbfixierung durch Weinbereitung in Holzbottich

> Polymerisation von Tanninen während der Gärung

> Temperaturkontrolle

> Besseres Eintauchen des Tresterhutes durch die Kegelform des Bottichs



1
FORM



2
ABMESSUNGEN /
VOLUMEN



3
ZUBEHÖR



4
AUSRÜSTUNGEN

IHR GROSSBEHÄLTER IN 4 SCHRITTEN: ABMESSUNGEN / VOLUMEN

ICH HABE EIN BESTIMMTES VOLUMEN

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

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

RUNDE STÜCKFÄSSER

| VOLUMEN (in hl) | LÄNGE (in cm) | DURCHMESSER AM FASSBAUCH (in cm) | DURCHMESSER AM FASSKOPF (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 | |

OVALE STÜCKFÄSSER

| VOLUMEN (in hl) | LÄNGE (in cm) | HOHE BIS FASSBAUCH (in cm) | HOHE BIS FASSKOPF (in cm) | BREITE AM FASSBAUCH (in cm) | BREITE AM FASSKOPF (in cm) | |
|-----------------|---------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----|
| 10 | 138 | 139 | 125 | 107 | 93 | |
| C06 | 13,70 | 154 | 150 | 134 | 112 | 100 |
| 15 | 158 | 157 | 141 | 118 | 102 | |
| 20 | 172 | 173 | 155 | 129 | 111 | |
| 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 | |

KEGELFÖRMIGES BOTTICH

| VOLUMEN (in hl) | HOHE (in cm) | UNTERER DURCHMESSER (in cm) | OBERER DURCHMESSER (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 |

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

>> **Fragen Sie uns.**

ICH HABE BEGRENZTEN PLATZ, ICH MUSS IHN OPTIMIEREN

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

> Wir **prüfen Ihr Projekt**

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

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

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



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



IHR GROSSBEHÄLTER IN 4 SCHRITTEN: AUSRÜSTUNGEN

FASSLAGER

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



Standart-Doppelfasslager
aus Eiche



Für Eichenholzfasslager: einstellbare
Edelstahlkalottenständer, Klassische
Rousseau-Form



Für Eichenholzfasslager:
erhöhte Lager, mit einstellbaren
Edelstahlkalottenständern



Edelstahlfasslager: einstellbare
Kalottenständer



Roher Edelfasslager mit Zugang
zur Aufnahme mit dem Stapler



Wiege mit Lagerstein
(auf Anfrage)

STRUKTUR

Struktur aus Edelstahl



Pyramidenstruktur aus Eichenholz



AUSRÜSTUNG

Nicht lackiert



Lackierung



Leinsamenöl



LOGO

Laserbeschriftung
(nur bei Stückfässer)



Auf Eichenholzplatte

Vinyl



Auf vorderen Boden (<30hl)

Metallplatte
(am Stückfass und am Bottich)



(Preise auf Anfrage)

FARBE DER FASSREIFEN

Verzinkt, unlackiert



Rostfreier Stahl



Schwarz lackiert



Andere Farben nach Wahl





**ALS
KOMPLETTPAKET**

GROSSE BEHÄLTER ALS KOMPLETTPAKET

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

WEINAUSBAU IN STÜCKFÄSSER

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



Verfügbare Referenzen:

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

Inklusive Zubehör:

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

WEINAUSBAU IN BOTTICHE

Ausbaubottiche mit Deckel und Zubehör: referenz **S**
Volumen entsprechend Vielfachen von 228l Barriques



Verfügbare Referenzen:

| BOTTICH | VOLUMEN IN HL |
|---------|---------------|
| S10 | 22,8 |
| S15 | 34,2 |
| S20 | 45,6 |
| S25 | 57 |
| S30 | 68,4 |

Inklusive Zubehör:

- Klarablauf
- Restablauf
- 600 mm Klappdeckel
- Probierhahn
- Hydraulischer Gärspund Bellot „VOG“

DAS KOMPLETTPAKET ENTHÄLT:



Fasslager mit Schutzkalottenfüsse aus Edelstahl



Farbe der Fassreifen



Spezieller Lack für Holzfässer



Markierung mit dem Kundenlogo



Möglichkeit, Zubehör hinzuzufügen
» Siehe Zubehör S. 48

WEINBEREITUNG IN OFFENE BOTTICHE

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



Verfügbare Referenzen:

| BOTTICH | VOLUMEN IN HL |
|---------|---------------|
| 1T | 12,64 |
| 2T | 25,44 |
| 3T | 38,09 |
| 4T | 50,97 |
| 5T | 63,37 |
| 6T | 76,16 |
| 7T | 88,8 |
| 8T | 101,49 |

Inklusive Zubehör:

- Klarablauf
- Konische Abdichtung (Entleerung) ab 4T

WEINBEREITUNG UND AUSBAU IN BOTTICH

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



Verfügbare Referenzen:

| BOTTICH | VOLUMEN IN HL |
|---------|---------------|
| 4ST | 50,91 |
| 5ST | 64,56 |
| 6ST | 76,63 |
| 7ST | 89,25 |
| 8ST | 101,93 |

Inklusive Zubehör:

- Klarablauf
- Restablauf
- Rechteckiges Edelstahlmannloch direkt auf dem Boden + Tropfblech
- 1400mm Klappdeckel
- Probierhahn
- Hydraulischer Gärspund Bellot „VOG“

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE INBETRIEBNAHME DER GROSSEN BEHÄLTER

LAGERUNG

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

Einige Vorsichtsmaßnahmen sind notwendig :

 **Die Verpackung** erst bei Vorbereitung und Endaufstellung entfernen

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



Zu viel Licht kann dem Holzfass schaden und zu einer schnelleren Trocknung führen. Wenn der Lagerort eher trocken ist, befeuchten sie den Boden, um die Luftfeuchtigkeit des Lagerraums zu erhöhen. **Dieser Materialtyp darf nie in einer zu trockenen Umgebung oder draußen gelagert werden.**

VORBEREITUNG IHRES GROSSEN BEHÄLTERS

1 Mit Wasser füllen

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

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

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

2 Ausspülen des Behälters

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

3 Abtropfen

Nach dem Abtropfen, kann der Wein hineingefüllt werden.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

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

1 Entleeren

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

2 Lagerung des leeren Behälters

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

3 Trocknen

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

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

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



DAMPFREINIGUNG:

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

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

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

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

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

FÜR EINE GUTE TROCKNUNG

1

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

2

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

3

Verschließen Sie den Behälter sorgfältig.

4

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

5

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

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

ÄUSSERE INSTANDHALTUNG



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



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

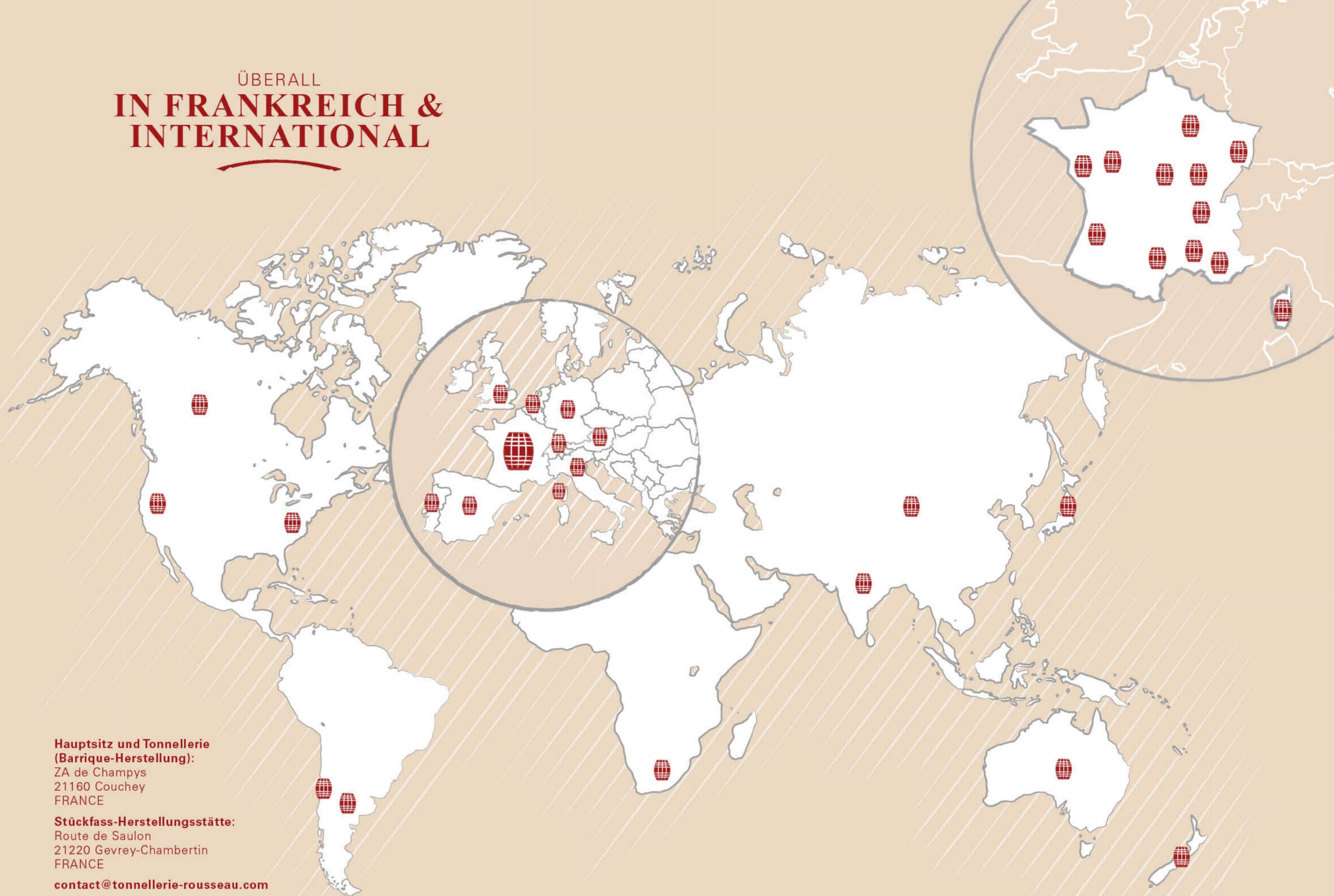


Es besteht die Gefahr von Kondenswasserbildung an Edelstahltüren und decken (was normal ist). Ein einfaches regelmäßiges Abwischen mit einem normalen Lappen kann eine dauerhafte Verfärbung des Holzes vermeiden.



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

ÜBERALL
**IN FRANKREICH &
INTERNATIONAL**



**Hauptsitz und Tonnellerie
(Barrique-Herstellung):**

ZA de Champys
21160 Couchey
FRANCE

Stückfass-Herstellungsstätte:

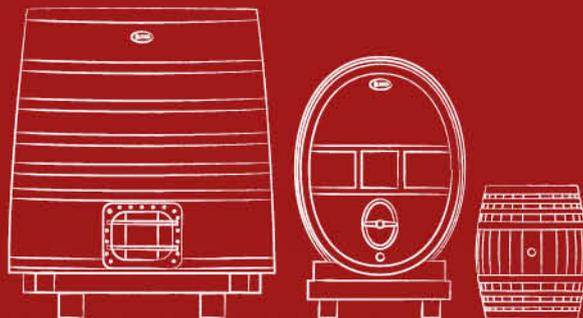
Route de Saulon
21220 Gevrey-Chambertin
FRANCE

contact@tonnellerie-rousseau.com



**Tonnellerie
ROUSSEAU**

Lassen Sie unsere Talente verbinden!



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

Hauptsitz und Tonnellerie (Barrique-Herstellung): ZA de Champys - 21160 Couchey - FRANCE

Stückfass-Herstellungsstätte: Route de Saulon - 21220 Gevrey-Chambertin - FRANCE



www.tonnellerie-rousseau.com