



Tonnellerie Rousseau
Père & Fils

GUIDE PROFESSIONNEL
Fûts et Grands Contenants

www.tonnellerie-rousseau.com



“ Bonjour à toutes et tous,

Nous sommes heureux d'avoir fait votre connaissance et de vous remettre aujourd'hui notre nouveau catalogue professionnel. Catalogue qui se veut résolument plus détaillé, plus précis et plus pédagogique. Le monde du vin et de la tonnellerie étant en constante évolution, il est bien sûr essentiel de partager avec vous les nouveautés, les évolutions, le savoir-faire et le fruit d'un travail d'équipe démarré en 1954.

Nous vous invitons ci-après à découvrir le monde de la tonnellerie et de la foudrerie Rousseau à travers nos différents produits, vous y trouverez toutes les informations utiles relatives à nos diverses productions, fûts, cuves, foudres ronds et ovales, ainsi que divers produits annexes et complémentaires. Cet outil vous permettra de nous connaître davantage et de réfléchir ensemble à vos divers projets en termes de vinification et d'élevage de vos vins, bières et/ou spiritueux.

Nous travaillons chaque jour dans le respect de la matière, de la tradition, du temps, des hommes, au service du vin et en toute humilité. Notre crédo ? Écouter, réfléchir et partager pour une qualité meilleure jour après jour et des vins toujours plus beaux. Notre équipe sera disponible et motivée pour échanger avec vous sur les différentes solutions aujourd'hui éprouvées et celles auxquelles nous n'avons pas encore pensées. N'hésitez pas à nous solliciter !

”

Frédéric Rousseau
Directeur Commercial



Depuis sa création en 1954, la Tonnellerie Rousseau n'a eu de cesse de proposer des **produits qualitatifs, fiables**, toujours développés en collaboration avec des viticulteurs de tous horizons, dans le respect de la tradition – tout en y ajoutant la pointe de modernité et de dynamisme qui nous caractérise. Saviez-vous que la moyenne d'âge des salariés n'est que de 35 ans ? Nous misons sur **des effectifs jeunes, en mettant l'accent sur la formation et la stabilité des équipes**.

Notre double activité de tonneliers – foudriers nous permet de vous offrir des solutions complètes de vinification et d'élevage pour vos vins. Tonneaux de 57 à 600 L, foudres ronds et ovales, cuves de vinification et/ou d'élevage, notre gamme est conçue pour répondre à toutes vos attentes. Nos grands contenants sont proposés en format standard, ou sur-mesure, pour s'adapter à vos contraintes d'espace en cave.

Nous sommes fiers d'avoir formé depuis nos débuts 11 Meilleurs Ouvriers de France, afin d'offrir à nos clients un produit rigoureux, précis et juste. Parmi nos 11 MOF, nous retrouvons Julien Rousseau, le fondateur de l'entreprise, Jean-Marie Rousseau, le gérant, et son fils Jean-Christophe, responsable de l'atelier Grands Contenants – soit trois générations de Meilleurs Ouvriers de France dans la même famille, voilà un cas unique dans le monde de la tonnellerie !

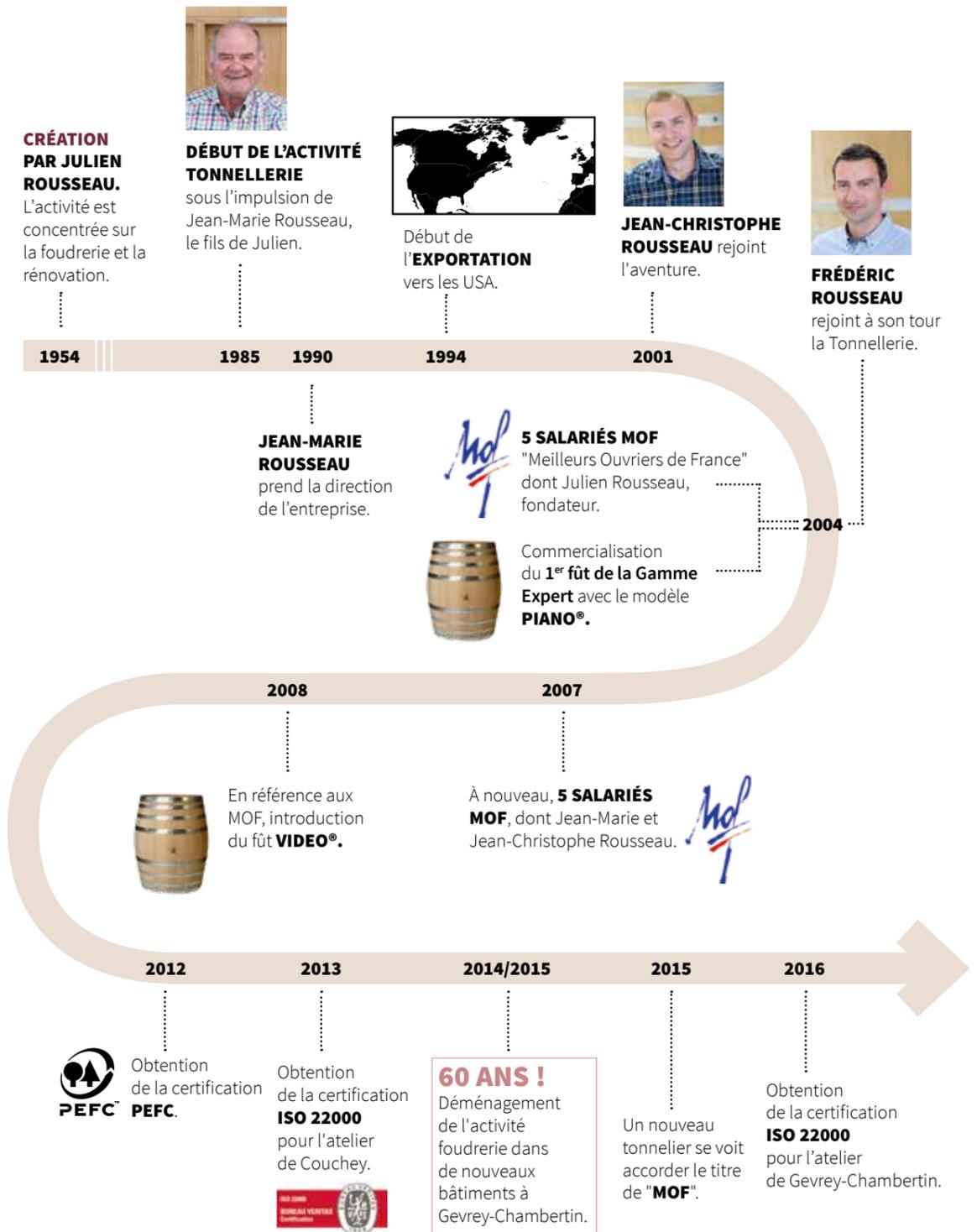
Si **le respect de la tradition** reste notre leitmotiv, nous ne sommes pas **moins tournés vers l'innovation** : depuis 2004, deux ingénieurs travaillent sur des solutions performantes et pratiques en matière d'élevage sous-bois, pour répondre au plus près à vos attentes. Nos technico-commerciaux sont sans cesse en veille stratégique et à l'affût de nouveaux développements. Des essais variés (bois, cuissons, accessorisations des produits) sont réalisés régulièrement.

Répondre à vos attentes, c'est aussi la raison pour laquelle nous avons souhaité obtenir la **certification ISO 22000**, l'une des plus exigeantes en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité. Et parce que notre démarche s'inscrit dans un processus de développement durable, la Tonnellerie Rousseau est également, **depuis 2012, certifiée PEFC (voir page 6)**.

La Tonnellerie Rousseau en bref

- Une entreprise familiale depuis 1954
- Une double activité de tonnellerie-foudrerie
- 11 Meilleurs Ouvriers de France, validés, formés par la tonnellerie, dont 3 générations dans la famille Rousseau
- Entreprise certifiée PEFC et ISO 22000

NOTRE HISTOIRE



NOS CERTIFICATIONS

CERTIFICATION ISO 22000

La sécurité des denrées alimentaires est devenue un enjeu crucial pour tous les acteurs du secteur agroalimentaire – a fortiori dans un contexte de mondialisation, dans lequel les normes ne sont pas toujours les mêmes d'un pays à l'autre.

L'ISO 22000 est la première norme internationale de référence pour la mise en œuvre d'un système de management de la Sécurité des Denrées Alimentaires. Très tôt, nous avons souhaité nous inscrire dans cette démarche, et après plusieurs mois d'ajustements de nos méthodes, nous avons obtenu au printemps 2013 la certification ISO 22000 pour notre site de Couchey (production de fûts).

Dans la continuité, nous avons poursuivi nos efforts avec la certification de l'atelier Grands Contenants de Gevrey-Chambertin obtenue en février 2016. Nous sommes fiers d'être la 4^e tonnellerie française à obtenir cette certification !

Ce que cela change pour nous

Nous avons renforcé nos procédures en matière de traçabilité, de lutte contre les potentielles sources de contamination (eau, bois, atmosphère...) et accru nos exigences envers nos fournisseurs.

Ce que cela change pour vous

Une sécurité alimentaire accrue, une augmentation de la qualité générale de nos produits, la certitude de travailler avec un fournisseur fiable et contrôlé.



CERTIFICATION PEFC

Inscrire l'entreprise dans un processus de développement durable a toujours été une de nos priorités.

Le certificat PEFC, obtenu au printemps 2012, illustre notre volonté de nous engager pour une **gestion durable des forêts**, en conformité avec les normes internationales PEFC, plus exigeantes que les contraintes réglementaires nationales. Le cahier des charges reprenant l'ensemble des règles définies par PEFC France est par ailleurs révisé tous les 5 ans, dans une perspective d'amélioration continue.

Par l'obtention de cette certification, nous avons renforcé la **traçabilité** auprès de nos fournisseurs, en réponse aux exigences de nos clients mais aussi des consommateurs de vin de qualité.

Cette démarche a permis également de mener à bien une réflexion évolutive sur nos méthodes de travail tout en garantissant l'intégration de l'entreprise dans un environnement résolument tourné vers les générations futures.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La certification PEFC couvre 5 millions d'hectares en France, soit près de 30% de la surface forestière nationale. 52 000 propriétaires forestiers français et 2 600 entreprises de la filière bois sont adhérents au label (source PEFC janvier 2012). Le PEFC est recommandé par la Commission Européenne.



NOS FÛTS

SYNTHÈSE PROFILS AROMATIQUES

GAMME EXPERT	ORIGINE	TYPE DE GRAINS	
		GRAINS FINS ET MI-FINS	GRAINS EXTRA-FINS
Piano®	Assemblage Centre France	●	
Allegro®	Assemblage Centre France	●	
Forte®	Assemblage Centre France	●	
GAMME TRADITIONNELLE			
MFC	Assemblage Centre France	●	
MFE	Assemblage Est France	●	
MF	Assemblage Toute France	●	
SÉRIE CONFIDENTIELLE			
Tronçais	Centre France (Allier)	●	
Bertranges	Centre France (Nièvre)	●	
Châtillon	Centre France (Côte-d'Or)	●	
MF36	Assemblage Toute France, Séchage 36 mois	●	
SÉRIE D'EXCEPTION			
Video®	Assemblage Toute France		●
Alto	Assemblage Toute France		●
Collection Hexagone	Selon sélection de chêne	●	

CHAUFFES ET APPORTS AROMATIQUES

- L** Chauffe mécanique de faible intensité et de faible durée. Notes de chêne frais, légers amers pour une tension soutenue.
- ML** Extraction en profondeur. Le fût passe plus de temps sur le poste de cuisson, une flamme d'intensité modérée favorise une extraction plus lente et plus en profondeur. Développe des arômes fruités et floraux
- M+** Chauffe plus intense, temps de cuisson moins long, mais avec une flamme d'intensité plus importante. Développe des arômes de chocolat noir, moka, de légère torrification.
- FORTE** Chauffe intense, expression boisée plus tonique. Arômes profonds de torrification.

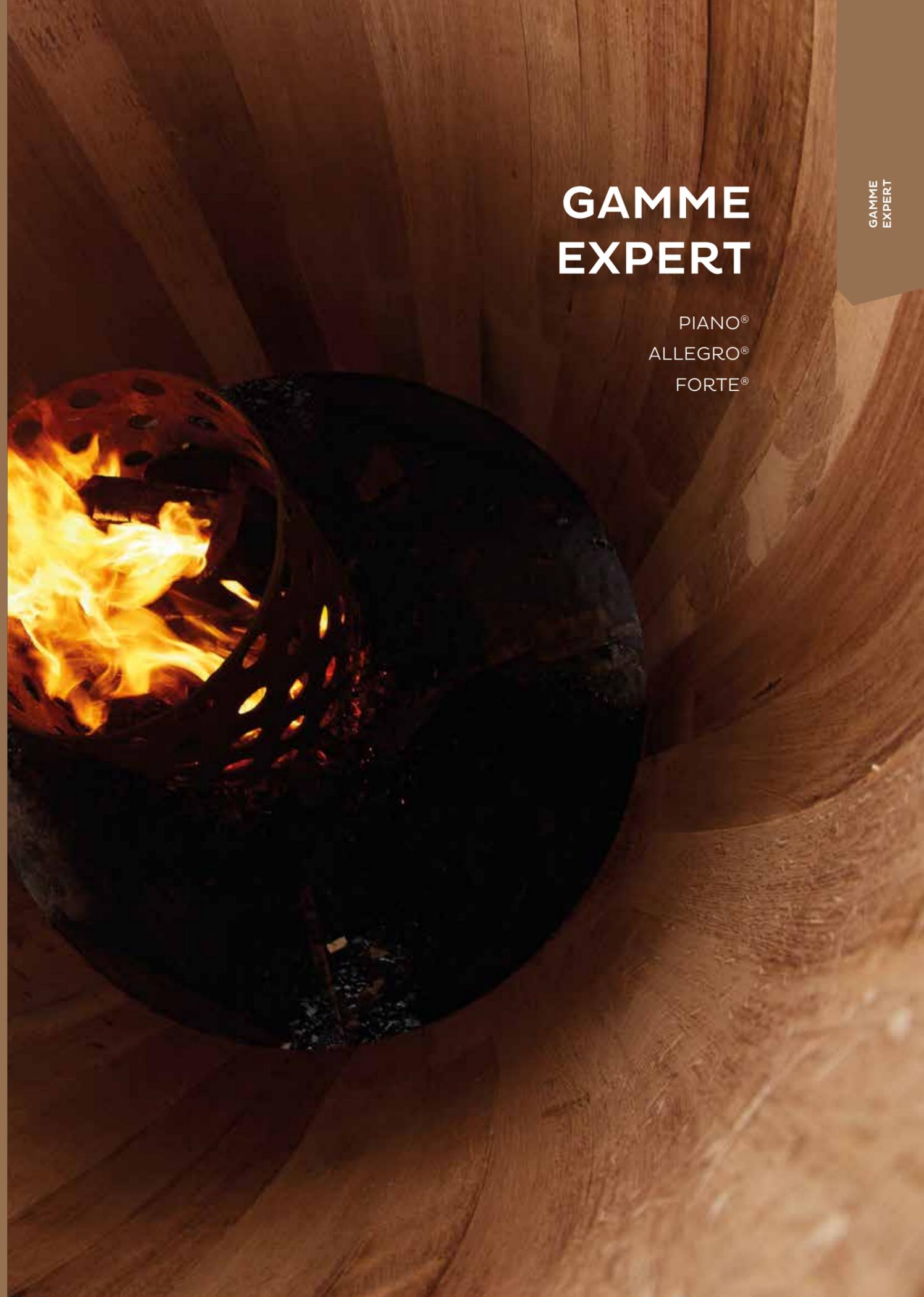
PROFIL	PERFORMANCES ET IMPACT SENSORIEL	RECOMMANDATIONS / APPLICATIONS
Authentique, boisé discret, sur le fruit	Arômes authentiques de fruit. Souligne la fraîcheur du fruit, la minéralité et la spontanéité	Cépages blancs, élevages de 10 mois et moins
Rondeur et sucrosité	Harmonieux, apport boisé modéré avec un léger complément de notes grillées	Cépages rouges, élevages de 10 mois et moins
Arômes empyreumatiques, pain grillé, café moka	Un apport boisé très structurant sur des tannins de chêne expressifs, mais tout en rondeur et en générosité	Cépages rouges, élevages de 10 mois et moins
Rondeur, expression beurrée, complexité, touche de vanille	Charnu et rond, sensation de gras, arômes beurrés et vanillés	Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois
Structure tannique renforcée, apport boisé	Arôme de bois frais, expressif, influence boisée élégante	Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois
Équilibre entre apport aromatique du chêne et structure	Tannins fins, caractères boisés très fondus	Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois
Rondeur, opulence, générosité	Développe une expression naturellement beurrée et grasse. Soupçon de notes vanillées	Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois
Équilibre, élégance et tenue	Densité tannique mesurée, élégance et noblesse	Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois
Structure, robustesse, vigueur	Apport boisé tendu et nerveux. Exprime le bois frais et les tannins nobles du chêne	Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois
Élégance, discrétion, sur le fruit	Quintessence tannique du chêne	Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois
Authenticité, boisé discret, texture, longueur, sur le fruit	Souligne la fraîcheur du fruit, révèle la typicité et le caractère propre à chaque vin	Cépages blancs et rouges, élevages de 11 mois et plus (jusqu'à 24 mois)
Riche, profond, onctueux et légèrement grillé	Impact boisé complexe, structure profonde. Ajoute de la texture, sans masquer le fruit	Cépages rouges, élevages de 11 mois et plus (jusqu'à 24 mois)
Selon sélection de chêne	Selon origine de bois	Selon origine de bois



GAMME EXPERT

PIANO®
ALLEGRO®
FORTE®

GAMME
EXPERT



LA GAMME EXPERT

La gamme Expert, c'est une méthode d'affinage des bois spécifique et une technique de chauffe développée spécialement pour ces fûts dans le but de garantir un apport boisé modéré, et une intégration rapide des vins. La cible ? Des élevages courts entre 6 et 10 mois. Nous effectuons notre propre sélection de bois (chêne français uniquement) pour les fûts de cette gamme.

Piano®, **Allegro**® et **Forte**® ont vu le jour en 2004 et ont depuis fait leurs preuves dans les régions viticoles françaises et internationales !

EN BREF 

- > Impact boisé modéré
- > Neutralisation du pic boisé sur la première phase d'élevage
- > Élevage court (6-10 mois)

ORIGINE DU BOIS :



RÉFÉRENCES DISPONIBLES

114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 et 600 L

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

Un de nos best-sellers !

PIANO®

-  Cépages blancs
-  Fruit, fraîcheur, terroir, typicité du terroir
-  Chauffe ML
-  Élevage 10 mois et moins
-  Disponibles en 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 et 600 L

Allegro®, conseillé pour les cépages rouges, apportera plus de profondeur et quelques arômes toastés, ainsi que de la sucrosité pour des vins plus ronds.

ALLEGRO®

-  Cépages rouges
-  Légères notes grillées, sucrosité, rondeur
-  Chauffe M+
-  Élevage 10 mois et moins
-  Disponibles en 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 et 600 L

Forte® se caractérise par son apport boisé plus important, et ses arômes de café, de torréfaction. Un fût pour ceux qui veulent créer de l'impact, recommandé sur les cépages rouges pour des élevages de 10 mois ou moins.

FORTE®

-  Cépages rouges
-  Apport boisé important
-  Chauffe Forte
-  Élevage 10 mois et moins
-  Disponibles en 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 et 600 L



GAMME TRADITIONNELLE

MFC
MFE
MF

GAMME
TRADITIONNELLE

LA GAMME TRADITIONNELLE

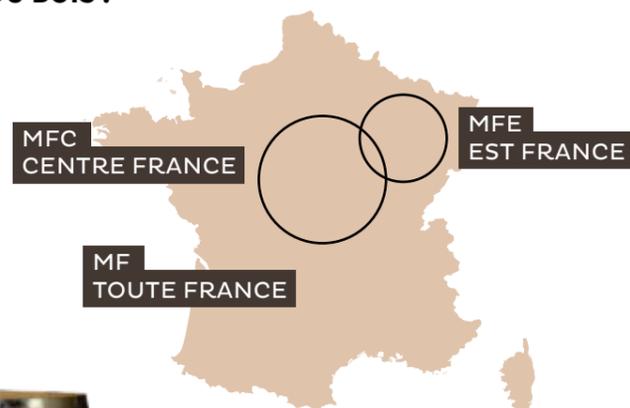
La **gamme Traditionnelle**, c'est tout simplement la première gamme de fûts créée par la Tonnellerie Rousseau. Testée et approuvée depuis sa sortie à la fin des années 90, c'est dire si elle est emblématique de notre savoir-faire ! Elle a été élaborée en collaboration avec nos clients bourguignons, dans le but de ne pas se restreindre à une forêt unique, et d'apporter ainsi de la **régularité dans le profil boisé**. Nous avons identifié plusieurs grands groupes de forêts pour offrir des produits reproductibles à nos clients.

C'est également une gamme personnalisable : le vinificateur peut choisir le niveau de cuisson parmi **les 4 chauffes que nous proposons**. Chaque fût peut ainsi être utilisé pour des vins rouges, comme pour des vins blancs.

EN BREF 

- > Régularité dans le profil boisé
- > Chauffe personnalisable
- > Élevages longs (12-15 mois)

ORIGINE DU BOIS :



RÉFÉRENCES DISPONIBLES

MF : 28, 57, 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 et 600 L

MFC-MFE : 225, 228, 265 et 300 L

Pour notre fût MFC, nous utilisons du chêne issu du centre de la France (Allier et alentours), qui, de par sa composition, apporte des **arômes assez ronds : vanille, noisette, amande...** La **sucrosité naturelle de ces chênes et les notes de vanille qui s'y développent ont fait le succès de ces merrains tout d'abord sur les Grands Cognacs, puis depuis 30 ans sur les vins du monde entier.**

MFC ASSEMBLAGE CENTRE FRANCE

-  Cépages blancs et rouges
-  Arômes beurrés et vanillés, charnus et ronds
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponibles en 225, 228, 265 et 300 L

Les chênes de l'Est de la France (Vosges et alentours) connaissent une croissance lente, en raison d'un climat rigoureux. Le relief, dit de basse montagne, leur apporte une **structure de grains serrés**. Le MFE donnera ainsi aux cépages des rendus **plus structurés, plus nerveux, plus droits** – à l'opposé des arômes vanillés du MFC.

MFE ASSEMBLAGE EST FRANCE

-  Cépages blancs et rouges
-  Arômes de bois frais, structure tannique renforcée
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponibles en 225, 228, 265 et 300 L

Chaque région apporte sa typicité et un caractère marqué. Le fût MF se présente comme la synthèse parfaite du MFC et du MFE, en proposant un **apport plus équilibré, le juste milieu entre boisé aromatique et structure**. Un **produit polyvalent qui fonctionnera bien avec la plupart des vins, une vision authentique et traditionnelle du fût en chêne français**.

MF ASSEMBLAGE FRANCE

-  Cépages blancs et rouges
-  Équilibre, tannins fins, caractère boisé fondu
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponibles en 28, 57, 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 et 600 L



SÉRIE CONFIDENTIELLE

TRONÇAIS
BERTRANGES
CHÂTILLON
MF36

1 FÛT = 1 FORÊT UNIQUE !

La Série Confidentielle met en lumière les chênes issus des forêts domaniales de **Tronçais, Bertranges, Châtillon...** autant de noms qui évoquent les chesnaies les plus prestigieuses de France, voire d'Europe !

Nous avons mis en place un circuit d'approvisionnement des bois bien spécifique, afin de garantir leur origine.

Du fait de la rareté de ces chênes, la Série Confidentielle est proposée en **série limitée**, et n'est disponible qu'en 228 L.

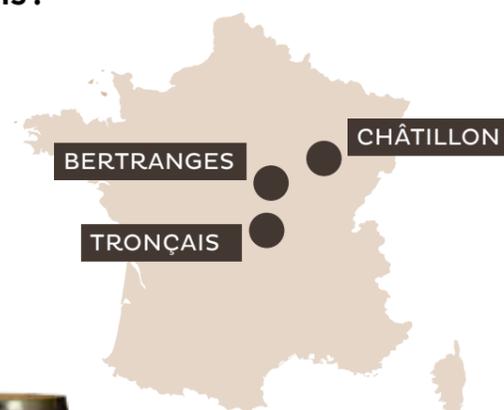
EN BREF 

> Forêt unique

> Chauffe personnalisable

> Recommandée sur des élevages longs (11-18 mois)

ORIGINE DU BOIS :



RÉFÉRENCE DISPONIBLE

228 L

La forêt domaniale de Tronçais s'étend au cœur de l'Allier sur près de 11 000 hectares et compte une quarantaine de fontaines et sources. Elle est connue pour avoir fait l'objet d'un réaménagement massif en 1670 par **Colbert**, qui vit en elle l'endroit idéal pour planter les chênes qui fourniraient ensuite le bois nécessaire à l'industrie navale. Depuis, la forêt de Tronçais est plébiscitée pour ses chênes élancés, riches en polysaccharides, qui apportent une **expression beurrée et grasse et un soupçon de notes vanillées**.

TRONÇAIS

-  Cépages blancs et rouges
-  Arômes beurrés et gras, légères notes vanillées, puissance et élégance
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponible en 228 L

La forêt domaniale de Bertranges, avec ses 10 000 hectares, est l'une des plus importantes de France. Offerte au prieuré de la Charité-sur-Loire en 1121, la forêt fût agrandie à plusieurs reprises avant de devenir la forêt domaniale des Bertranges à la Révolution. L'activité souterraine de ce terroir noble (eau et minéralité) confère aux chênes des Bertranges un **caractère élégant et une structure tannique délicate**.

BERTRANGES

-  Cépages blancs et rouges
-  Élégance, noblesse, tenue, longueur
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponible en 228 L

Une géographie vallonnée (300m d'altitude, " la montagne bourguignonne ") offre un climat rigoureux à ces **chênes centenaires**, voués à une croissance lente. Emblématiques de l'esprit bourguignon, les chênes de la forêt de Châtillon, naturellement denses en polyphénols, expriment le **bois frais et les tannins nobles**, pour un apport boisé tendu et nerveux.

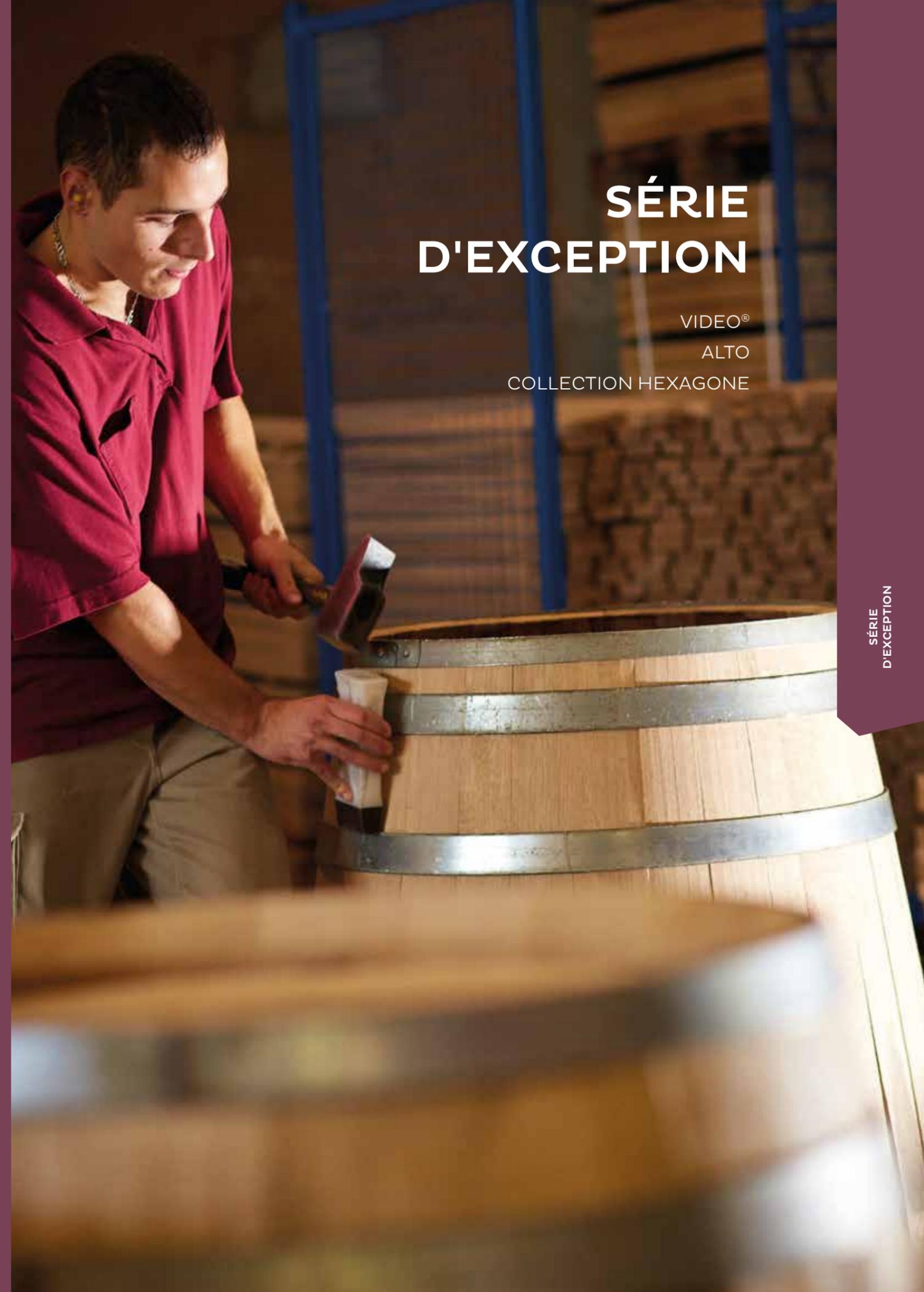
CHÂTILLON

-  Cépages blancs et rouges
-  Robustesse, vigueur, bois frais, structure
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponible en 228 L

Un assemblage de **chênes français** qui a bénéficié d'un séchage de 36 mois. Un séchage plus long permet de miser sur une **stabilisation lente et naturelle des bois pour un impact boisé plus discret**.

MF36

-  Cépages blancs et rouges
-  Discrétion, fruit
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponible en 228 L



SÉRIE D'EXCEPTION

VIDEO®
ALTO
COLLECTION HEXAGONE

SÉRIE D'EXCEPTION

Vous retrouverez dans notre Série d'Exception nos **fûts les plus hauts de gamme**, particulièrement adaptés pour vos vins à fort potentiel. Du bien connu Video®, notre fût en grains extra-fins, à l'Alto, son frère qui a rejoint la gamme récemment, en passant par la Collection Hexagone, qui fait la part belle à notre terroir et aux forêts françaises, découvrez nos fûts d'exception - La qualité des fûts Rousseau, avec un petit quelque chose en plus !

EN BREF 

- > Grains fins ou chênes d'exception (Collection Hexagone)
- > Pour des vins à fort potentiel, segment très haut de gamme
- > Élevages longs (11 mois et plus)

RÉFÉRENCES DISPONIBLES

225 L, 228 L, 300 L (Video® et Alto) et 228 L (Collection Hexagone)



VIDEO®

-  Cépages blancs et rouges
-  Arômes beurrés et vanillés, charnus et ronds
-  Élevage de 11 mois et plus
-  Disponibles en 225, 228, et 300 L uniquement

Notre fût hommage aux **11 Meilleurs Ouvriers de France formés par la Tonnellerie !** Des grains extra-fins, sélectionnés manuellement, une feuille d'or posée à la main sur chaque fond, le Video® représente notre vision de la tonnellerie : haut de gamme, raffinée, précise.

Le petit frère du Video®, lancé initialement en 2015 et en édition limitée sous le nom de "60", pour célébrer les 60 ans de la Tonnellerie Rousseau ! Largement plébiscité sur les marchés France et Export, nous lui avons réservé une place de choix dans notre gamme Série d'Exception, sous le nom Alto. Comme le Video®, Alto bénéficie d'une sélection de grains extra-fins. Adapté à l'élevage de vins structurés, Alto révélera la typicité et le caractère propre à chaque cépage.



-  Cépages rouges
-  Structure, authenticité, longueur
-  Élevage de 11 mois et plus
-  Disponibles en 225, 228, et 300 L uniquement

Vous faire voyager et découvrir des forêts françaises prestigieuses, renommées ou plus confidentielles : tel est l'objectif de notre Collection Hexagone. Chaque année, nous vous proposons un fût issu d'une forêt différente, numéroté et en série limitée, pour vous permettre d'introduire un produit innovant et original en cave. Un nouvel écrin qui mettra en valeur la richesse de nos forêts françaises, et votre vin ! Du fait de la rareté des chênes sélectionnés, les fûts de la collection Hexagone ne sont disponibles qu'en 228 L. Nous vous invitons à prendre contact avec votre commercial qui vous communiquera toutes les informations sur le fût Hexagone actuellement ou prochainement disponible.

Notre Tour de France des forêts commence en janvier 2018, êtes-vous prêts pour le voyage ?

COLLECTION HEXAGONE

-  Fûts de collections
-  228 L, série éphémère, exceptionnelle et numérotée
-  Une nouvelle forêt proposée chaque année





PRODUITS SPÉCIAUX ET SUR-MESURE

En complément de notre gamme de fûts, nous proposons également des produits plus originaux, ou sur-mesure pour répondre à 100% à vos attentes. Prenez connaissance des options disponibles ci-dessous !

ESSENCES EXOTIQUES

Bien qu'ayant un positionnement résolument axé sur le chêne français, nous offrons également des produits aux profils aromatiques plus exotiques, **pour apporter de l'originalité en cave et dans vos élevages**. Pour des raisons techniques et / ou de disponibilité des bois, ces produits ne sont disponibles qu'**en 228 L et en quantités limitées**. Nous vous invitons à prendre contact avec votre commercial pour en connaître la disponibilité.

228 L en acacia (*Robinia pseudoacacia*)

Le fût en acacia se caractérise par l'absence d'**arômes vanillés et de fruits secs** (type coco/noisette).

Il est intéressant et original de par son boisé délicat, minéral et aérien, et pour la note florale sans égale qu'il apportera.

À noter cependant qu'il n'aura pas la même accroche et la même dynamique qu'un fût de chêne. Nous consulter pour la disponibilité

225 L, 228 L et 500 L en chêne américain

C'est un tonneau réservé à une clientèle désireuse d'amplifier les **arômes vanillés et chocolatés**. Le chêne américain est pourvu d'une grande richesse aromatique, il apportera des tannins modérés et un joli volume au vin. Toutefois, il conviendra de l'utiliser avec précaution pour éviter que son arôme ne prenne le dessus.

Nous consulter pour la disponibilité.

OPTIONS SUR LES FÛTS

Fonds en verre



Il s'agit bien entendu d'un tonneau classique qui apportera aux vins toutes les qualités d'élevage recherchées en fût mais qui apportera à la cave **un plus visuel et un côté ludique**. Il sera ainsi possible de montrer à vos visiteurs comment les vins évoluent à l'intérieur d'un tonneau, de **visualiser les travaux sur lies, la couleur, la matière vivante**. Nous avons écarté le plexiglas - qui pourrait se ternir et se déformer avec le temps - au profit du verre trempé d'une épaisseur de 8 mm pour une **solidité maximale**. Il conviendra bien entendu de le manipuler avec précaution car il restera toujours plus fragile qu'un tonneau avec des fonds en chêne. Ceci étant, il ravira vos visiteurs et leur fera découvrir un aspect méconnu de l'élevage sous-bois.

Disponibilité : 228 L

Calages en chêne



Pour constituer une pyramide de fûts, ou tout simplement pour les déplacer plus facilement à l'aide d'un tire-palette ou d'un chariot élévateur, **nos calages en chêne** sont disponibles pour toutes les contenances de fûts.

Disponibilité : de 228 à 600 L

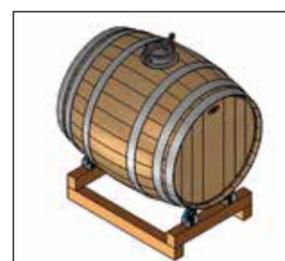
Cerclage spécifique



Nous proposons, sur tous les fûts, et en option, la peinture des cercles inox en **noir ou dans le coloris de votre choix**. Nous proposons également un cerclage bois dit "bâtard" (4 cercles châtaigniers) ou "tradition" (8 cercles châtaigniers) sur tous les 228 L.

Disponibilité : Cercles peints en noir : toutes contenances.
Cerclage 4 ou 8 bois : 228 L

Vinification



Si vous souhaitez **effectuer la vinification dans vos tonneaux**, nous vous proposons deux options :

- Pose d'une bonde de vinification sur le fond, et vanne de soutirage
- Pose d'une trappe inox au niveau de la bonde, et vanne de soutirage

Disponibilité : toutes contenances à partir de 500 L

Marquage de votre logo

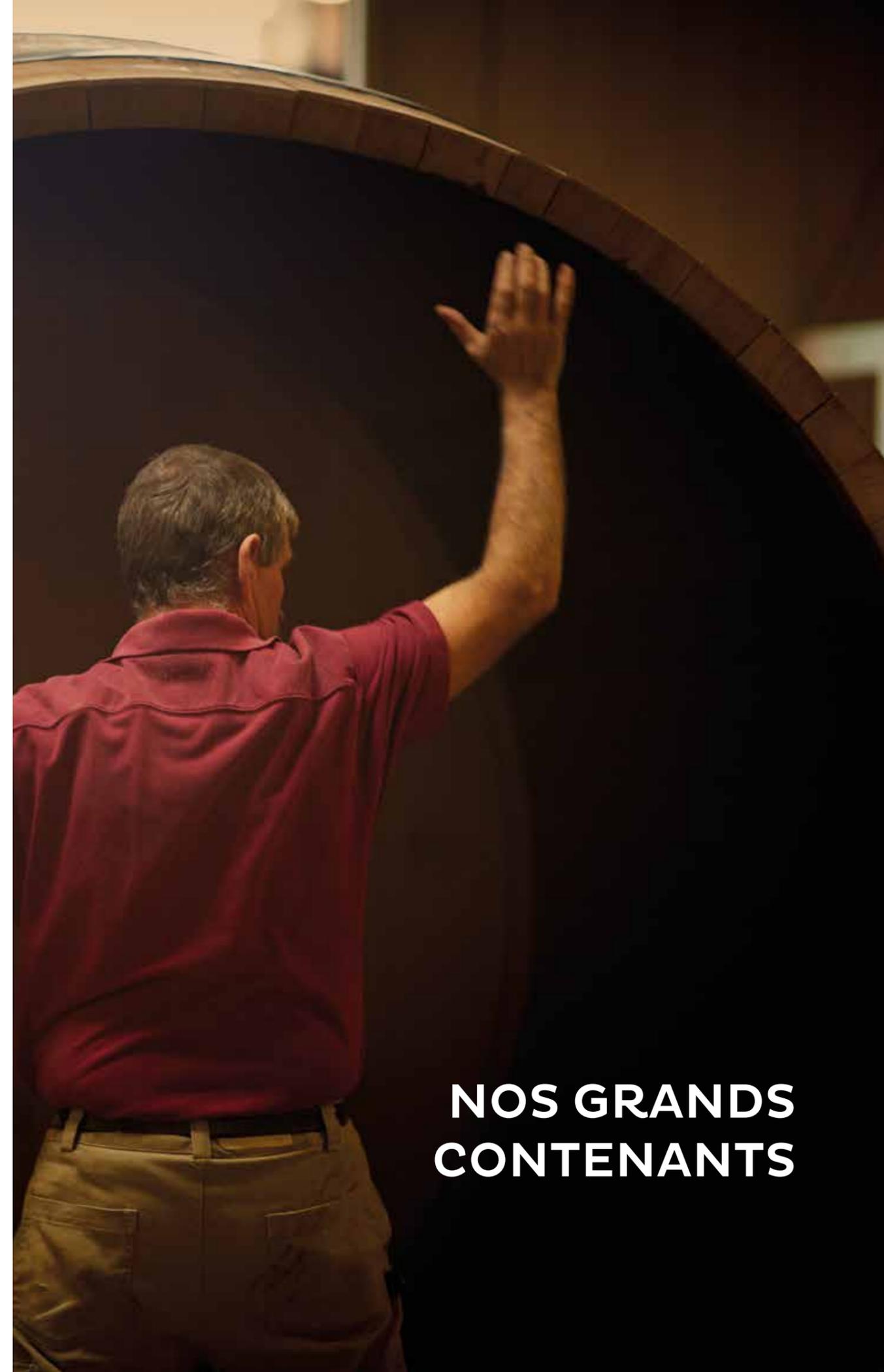


Personnaliser vos fûts avec le marquage laser de votre logo, c'est possible, et cette option est offerte en remerciement de votre commande !

Disponibilité : toutes contenances

NOTRE GAMME DE FÛTS EN UN CLIN D'ŒIL

	CHAUFFE				CONTENANCE											
	L	ML	M+	F	28 L	57 L	114 L	225 L	228 L	265 L	300 L	350 L	400 L	450 L	500 L	600 L
GAMME EXPERT																
Piano®		•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Allegro®			•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Forte®				•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GAMME TRADITIONNELLE																
MFC		•	•	•	•			•	•	•	•					
MFE		•	•	•	•			•	•	•	•					
MF		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
SÉRIE CONFIDENTIELLE																
Tronçais		•	•	•	•				•							
Bertranges		•	•	•	•				•							
Châtillon		•	•	•	•				•							
MF36		•	•	•	•				•							
SÉRIE D'EXCEPTION																
Vidéo		•						•	•	•	•					
Alto				•				•	•	•	•					
Collection Hexagone		•	•	•	•			•								



**NOS GRANDS
CONTENANTS**



NOTRE ATELIER GRANDS CONTENANTS À GEVREY-CHAMBERTIN

L'ensemble des activités de production de Grands Contenants a déménagé en février 2015 dans un tout nouvel atelier situé à Gevrey-Chambertin. Le bâtiment a été inauguré le 21 Mai 2015 en présence de personnalités politiques, de journalistes, mais aussi de clients et de fournisseurs de longue date qui ont contribué à l'histoire de la tonnellerie.

Cette installation s'inscrit dans un projet global défini en trois phases (déménagement des grands contenants, puis de l'activité tonneaux, puis des bureaux), afin de concentrer à terme l'ensemble des métiers sur un même site.

Nous avons choisi la commune de Gevrey-Chambertin, un des bastions du vin bourguignon, pour sa proximité géographique avec les sites actuels et pour notre attachement à la Côte de Nuits, région historique de l'entreprise.



UN SITE MODERNE



LE BÂTIMENT

L'atelier Grands Contenants s'étend sur 1 800 m² dont **1 500 m² d'atelier**, construit sur un terrain verdoyant de 3 hectares. Le projet global (grands contenants / fûts / bureaux) prévoit une surface totale couverte d'environ **5 000 m²**.

Priorité à l'écologie...

- Nous avons privilégié l'utilisation de matériaux écologiques pour l'ossature et la toiture, afin de renforcer l'isolation du bâtiment et atténuer les nuisances sonores.
- La priorité a été donnée aux économies d'énergie : lumière naturelle, système d'aspiration qui se déclenche selon les besoins...
- Les cloisons et planchers ont été réalisés en panneau bois. La façade en bois est, bien sûr, un clin d'œil à notre activité. Le bardage est réalisé en bois thermo-chauffé, lui assurant un traitement à vie et ce sans aucune utilisation de produit (peintures, vernis...).

... et au confort de travail

- 150 000 € ont été investis sur diverses machines pour éviter des manutentions répétitives des pièces de bois produites.
- L'atelier est aéré, avec des zones de production bien identifiées et une circulation facilitée (absence de poteaux dans l'ensemble de l'atelier).
- Le système d'expédition et de réception a été amélioré, avec des quais de chargement dédiés.
- L'atelier offre un cadre agréable pendant et hors des heures de travail, avec douches et salle de repos.



DES SYSTÈMES D'ASPIRATION INNOVANTS

450 000 € ont été consacrés à nos différents systèmes d'aspiration.

- L'aspiration des fumées est assurée par une hotte de 70 m², la plus grosse installation jamais réalisée en Europe pour pouvoir chauffer les produits à l'intérieur. Le concept a été mis au point avec le concours de la Carsat.
- L'aspiration des copeaux est gérée par 4 moteurs qui entrent en fonctionnement ou se coupent selon les besoins des diverses machines, afin de réaliser des économies d'énergie.
- L'aspiration des poussières dites "fines" est gérée par un système haute pression. Chaque poste de travail est équipé pour pouvoir brancher les diverses machines portatives.

L'ATELIER DE GEVREY-CHAMBERTIN, C'EST...

- Un investissement de 2,2 millions d'euros
- Un atelier innovant avec un système d'aspiration unique en Europe
- Un bâtiment écologique
- Un site certifié ISO 22000 (plus d'informations p. 6)



COMPLÉMENT D'INFORMATION

Du chêne en forêt à votre grand contenant en cave, de **nombreuses opérations et contrôles** sont mis en place au sein de notre structure pour vous garantir un **produit fiable et conforme**, qui accompagnera l'élevage de vos vins pendant de nombreuses années...



DE LA FORÊT À NOTRE PARC À BOIS

Première étape : approvisionner le chêne.

Tous les chênes utilisés proviennent exclusivement de **forêts françaises**, principalement du Centre de la France. Pour des raisons de disponibilité des bois, nous ne proposons pas de forêt unique comme pour les fûts, et privilégions des **assemblages équilibrés**, effectués par nos soins.

Nous travaillons avec notre **réseau de merrandiers / scieurs** certifiés PEFC à qui nous communiquons un cahier des charges précis. Nos ingénieurs et chefs d'ateliers participent à toutes les réceptions de bois afin d'en contrôler la qualité.

L'absence de nœuds, de veines, de fil coupé et de défauts visuels font partie de nos critères d'acceptation.

Nos chênes sont stabilisés et affinés durant un protocole de **séchage naturel d'un minimum de 36 mois**. Ils sont ensuite débités en avivé (bois scié en section rectangulaire ou carrée) que nous stockons pendant une durée supplémentaire dans notre parc à bois (possibilité d'allonger cette période pour des programmes spécifiques sur demande).



DES ANALYSES SYSTÉMATIQUES

Nous analysons systématiquement tous les bois utilisés dans nos ateliers pour garantir **l'absence de molécules indésirables** de type TCA/TCP (responsables des "goûts de bouchon - moisi - liégeux").

Ces analyses sont réalisées par un **laboratoire indépendant** à partir d'échantillons et peuvent être mises à votre disposition sur demande.

Nous contrôlons par ailleurs plusieurs fois par an la **qualité de l'air et la qualité de l'eau** dans nos ateliers pour garantir l'absence de contamination.



LA CHAUFFE

Les opérations de préchauffage et de cintrage des foudres sont réalisées à la vapeur pour éviter les phénomènes de casse.

Bien conscients que les utilisateurs de grands contenants ne recherchent pas d'impact boisé fort et veulent respecter le fruit et la fraîcheur, nous pratiquons dans 95% des cas, une chauffe dite "Moyenne-Longue" : peu colorée d'aspect, elle favorise la pénétration en profondeur pour ne pas marquer les vins. L'objectif étant de neutraliser l'agressivité du bois et les goûts boisés trop intenses, et ainsi de réduire voire de supprimer les arômes empyreumatiques (que l'on peut retrouver avec une utilisation de plus petits contenants type pièces/barriques).

Chaque grand contenant va ainsi rester en moyenne entre 6 et 7 h sur le poste de chauffe, pour subir une cuisson "à cœur".

La chauffe est réalisée au feu de bois (en utilisant les chutes de chêne) dans le respect de la tradition.



CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ ET CONTRÔLE SANITAIRE

Chaque fabrication est soumise à **deux contrôles d'étanchéité** à l'eau : l'un après la pose de fonds, l'autre en phase finale : le contenant est alors rempli entièrement et mis sous pression pendant 2 jours.

Seule la paraffine agréée pour un contact alimentaire est autorisée pour corriger un éventuel manque d'étanchéité de douelle.

Après contrôle, les contenants sont égouttés puis ventilés et sont ainsi parfaitement secs avant emballage.

Nous nous engageons à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires afin de garantir des fabrications dans des conditions générales optimales, notamment en contrôlant et en maîtrisant les risques liés à la pollution par les organochlorés des ambiances de travail et de l'eau.

Tous les produits entrant dans la fabrication des foudres et cuves et susceptibles d'être en contact avec le vin sont agréés pour un contact alimentaire. Une fiche d'alimentarité peut vous être fournie sur simple demande (vernis, paraffine, mastic, etc.).

Aucun produit chimique - même agréé par l'industrie vinicole - n'est autorisé dans la fabrication de nos grands contenants.

Un travail de fond réalisé avec l'aide d'un laboratoire indépendant mondialement reconnu a abouti à une série de mesures visant à éviter tout risque de contamination.

Notre **certification ISO 22000** (voir page 6), obtenue en mai 2016 pour notre atelier Grands Contenants, est venue renforcer plus encore les contrôles effectués en interne.



LIVRAISON ET MISE EN PLACE

Conscients de la logistique parfois délicate s'agissant de cuves et foudres, nous travaillons pour faciliter grandement ces mises en place par des devis sur mesure, prenant en compte les accès en cave et le matériel disponible pour le déchargement, etc.

Vous pouvez bien entendu choisir d'enlever par vos propres moyens votre cuve ou foudre dans nos ateliers et l'installer vous-même, ceci étant, nous pouvons inclure dans notre offre un **transport seul** (déchargement et installation par vos soins) ou un **transport avec accompagnement d'un technicien-foudrier de la tonnellerie**, particulièrement recommandé pour une première livraison ou pour un produit de très grande contenance.

Notre expert s'occupera alors de la mise en place du produit, depuis son déchargement jusqu'à l'installation définitive en cave.

Lorsque les contraintes d'accès ou d'espace empêchent une livraison classique, nous pratiquons également régulièrement des **démontages / remontages de grands contenants** en cave. Ce type d'installation est chiffré sur demande.

Pour découvrir quelques-unes de nos installations, rendez-vous page 56.



NOS FONDRES



LES FONDRES ROUNDS 1000 L

Nouveau venu dans la famille Rousseau, le foudre de 1000 L se positionne comme le produit intermédiaire **entre le fût de 600 L et le foudre de 13 HL**. Un contenant facile à installer en cave, pour de l'élevage en masse à prix modéré et sans risques ! Utilisable dans une version très simple ou fortement accessoirisée pour davantage de technicité !

Le foudre de 1000 L s'adresse aux utilisateurs de 600 L et de petits foudres, aux viticulteurs ayant une place limitée en cave, et à ceux qui souhaitent tester l'élevage en grands contenants à moindre risque et à moindre coût.

CARTE D'IDENTITÉ

-  Chêne Français
-  40 mm + d'épaisseur
-  Grains fins / mi-fins
-  Chauffe ML

POSSIBILITÉS D'ACCESSOIRISATIONS

Pour davantage de technique, le 1000 L peut être équipé en option avec :

- Vanne de soutirage
- Vidange, dégustateur
- Thermomètre
- Porte inox
- Bonde hydraulique

LES FONDRES ROUNDS

Le foudre rond demeure un **outil classique et efficace pour l'élevage des vins blancs et rouges**, tous styles et toutes régions confondus. Il est imposant par sa taille et discret par son impact sur les vins.

Le foudre est utilisé depuis de nombreuses années en France et en Europe, il fait sans conteste partie de l'histoire du vin. Il servait autrefois au transport du vin dans de grandes capacités et s'est peu à peu orienté vers une fonction d'élevage, pour préserver l'authenticité régionale et apporter des notes boisées et texturantes très subtiles.

Il s'avèrera utile pour toutes les personnes désirant **offrir à leur vin du soutien sans trop d'arôme boisé**, ce qui en fait un outil utilisable sur de nombreux vins.

Nous proposons des **foudres standards**, avec des contenances multiples de pièces bourguignonnes, mais également des **foudres sur-mesure**. Nous étudierons alors ensemble vos besoins et les dimensions souhaitées.

LES PLUS

- > Impact boisé discret grâce à une cuisson à cœur et un effet volume
- > Impact financier positif dans le coût d'élevage
- > Optimisation de l'espace
- > Amélioration de la logistique
- > Un produit esthétique en cave



RÉFÉRENCES DISPONIBLES

C6 - 13,70 HL / C10 - 22,80 HL / C15 - 34,20 HL
C20 - 45,60 HL / C25 - 57,00 HL ou foudre sur mesure

LES FONDRES OVALES

Une version différente du foudre rond avec la même histoire et les mêmes fonctions !

Même après des décennies d'essais, il est toujours difficile d'affirmer qu'un foudre ovale sera plus harmonieux ou plus délicat qu'un foudre rond de capacité identique. Cela tient aux goûts de chacun. Sa forme spécifique permettra sans aucun doute un mouvement et un travail sur lies différents par rapport à son faux-jumeau le foudre rond mais il sera toujours difficile d'afficher une préférence pour l'un plutôt que pour l'autre.

Il permettra néanmoins d'**optimiser l'espace de logement en cave** grâce à sa forme et à sa hauteur, c'est là son principal atout.

Nous proposons des foudres standards, avec des contenances multiples de pièces bourguignonnes, mais également des foudres sur-mesure. Nous étudierons alors ensemble vos besoins et les dimensions souhaitées.

LES PLUS

- > Impact boisé limité grâce à une cuisson à cœur
- > Élevage sous bois en masse
- > Impact financier positif
- > Optimisation de l'espace
- > Amélioration de la logistique en cave
- > Particulièrement adapté pour les caves étroites
- > Un produit esthétique en cave

ÉQUIPEMENT DE SÉRIE : vanne de soutirage, débourbeur, dégustateur, porte inox ovale, bonde hydraulique, marcs de calage.

OPTIONS : peinture des cercles, plaque avec logo client.

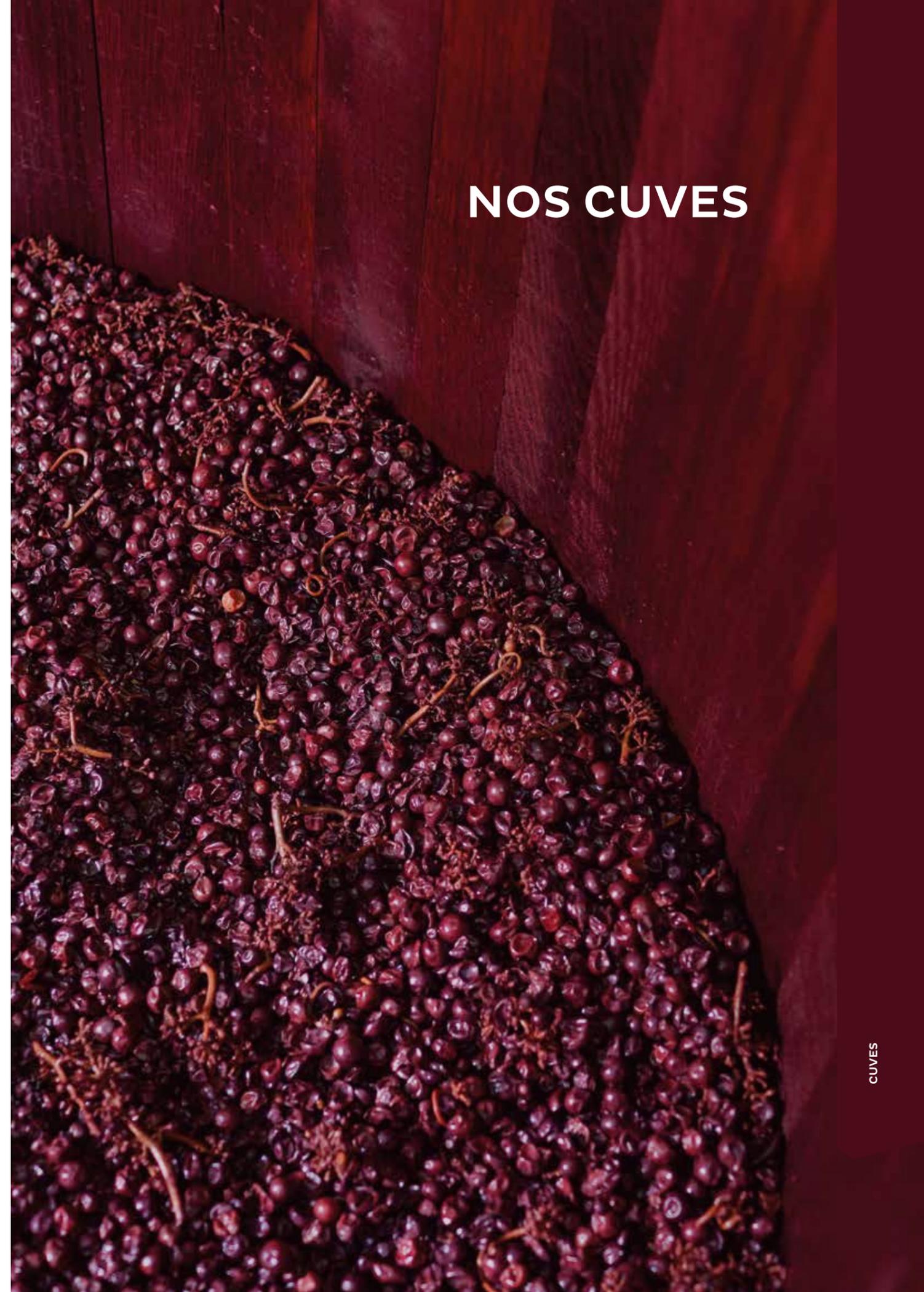


RÉFÉRENCES DISPONIBLES

C06 - 13,70 HL / C010 - 22,80 HL / C015 - 34,20 HL
C020 - 45,60 HL / C025 - 57,00 HL, ou foudre sur mesure

Ce foudre peut également être équipé sur demande avec de nombreux accessoires tels que vannes, drapeaux, serpentins, thermomètre, etc...

NOS CUVES





NOS CUVES

Nous vous proposons une gamme complète et personnalisable de cuves pour répondre à tous vos besoins en blancs comme en rouges.

Depuis 2004, nous proposons des références standards de cuves au catalogue : les contenances sont des multiples de tonnes de raisins : de 1 T à 8 T ou alors des multiples de pièces de 228 L pour les applications en élevage (10 x 228 L, 15 x 228 L, etc...).

Mais nous proposons également des cuves sur-mesure de 10 à 100 HL, adaptées à toutes les tailles de cuvées, aux contraintes d'accès en cuverie, etc... il suffit de nous indiquer les volumes souhaités, ainsi que vos éventuelles contraintes en cave, et nous déterminerons ensemble le produit correspondant.

DISPONIBILITÉ

Cuve de vinification, d'élevage, de vinification-élevage, de 1 à 8 T en références standard, ou de 10 à 100 HL en produits sur mesure.

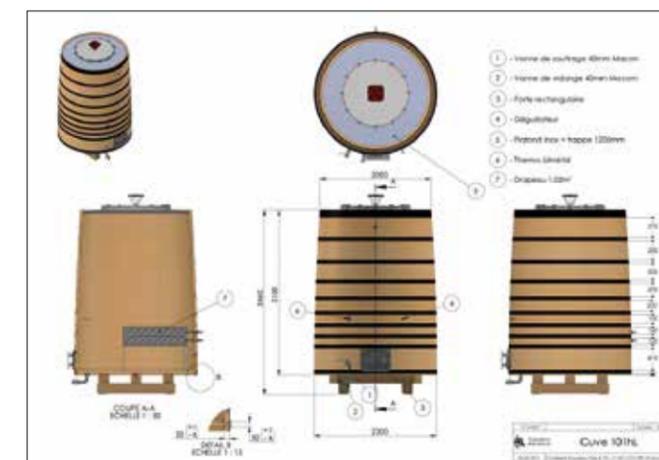
LE SAVIEZ-VOUS ?

Environ 50% de nos cuves sont réalisées à partir de dimensions sur-mesure.



LA CUVE DE VINIFICATION

Un outil de vinification classique et efficace pour vos vinifications en rouges. Il s'agit d'une cuve en chêne de forme ronde, entièrement ouverte, qui pourra le cas échéant être accessoirisée avec porte de décuvage, écrans filtrants, drapeaux/serpentins, vannes, dégustateurs, etc... en fonction de vos méthodes de vinification et de vos besoins.



LA CUVE DE VINIFICATION ET/OU D'ÉLEVAGE :

Il s'agit d'une cuve de vinification bénéficiant d'une sélection de bois plus stricte sur laquelle sont ajoutés des accessoires pour permettre également l'élevage : **plafond tout inox, trappe amovible** à diamètre variable ou à ouverture totale, **porte de décuvage, système de régulation thermique** (drapeaux, serpentins)... elle sera utilisable en blancs comme en rouges en fonction des accessoires sélectionnés. À déterminer ensemble selon vos besoins.



ANNEXES TECHNIQUES



NOS GRANDS CONTENANTS SUR MESURE

Depuis quelques années, nous proposons une **gamme de foudres et de cuves aux capacités et équipements standards**, de manière à rationaliser notre approvisionnement en bois, et ainsi vous offrir davantage de réactivité, de meilleurs tarifs et un meilleur service.

Pour plus de facilité, les produits d'élevage ont des capacités multiples de pièces - (10 x 228 L, 15 x 228 L, etc) et les produits de vinification ont de capacités multiples de tonnes de vendanges (cuves d'une tonne, de deux tonnes, etc...). Vous retrouverez l'ensemble de ces produits aux dimensions standards dans les pages précédentes.

Afin de répondre au mieux à vos contraintes en cave et à vos besoins, nous réalisons également des **foudres et des cuves sur-mesure** : formes et capacités spécifiques, dimensions sur mesure, épaisseur de bois plus importante, accessoires spéciaux, pyramides de foudre, remontage sur place...

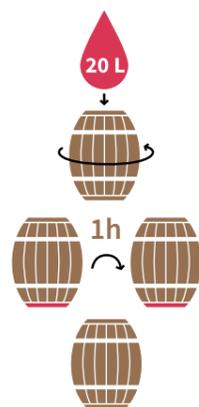
À titre d'exemple, nous installons régulièrement des systèmes de plafonds mobiles sur des cuves tronconiques, des trappes de vinification sur foudres et 600 L.

Il suffit de nous indiquer **vos souhaits en termes de dimensions, de volumes et d'accessoires** et nous serons à même de travailler sur votre projet. À noter qu'il est possible de réaliser des cuves et des foudres pour des capacités supérieures à 600 L.

Chaque commande de grand contenant fait l'objet d'un dessin technique précis, validé par vos soins, permettant ainsi une communication optimale avec l'atelier de fabrication. **Aucun détail n'est laissé au hasard !**



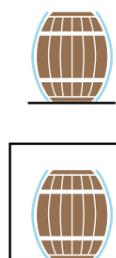
CONSEILS POUR LA MISE EN SERVICE ET L'ENTRETIEN DES FÛTS



1. Remplir le fût avec 20 L d'eau chaude (environ 40°C), eau filtrée non chlorée.
2. Faire tourner le fût pour mouiller toute la surface de bois interne.
3. Laisser reposer l'eau sur chaque fond pendant 1 h.
4. Vider, rincer et laisser égoutter.

En cas de fuite, remplir le fût intégralement et le maintenir en eau jusqu'au colmatage complet.
Attention, il est déconseillé de laisser le fût en eau plus de 24 h.

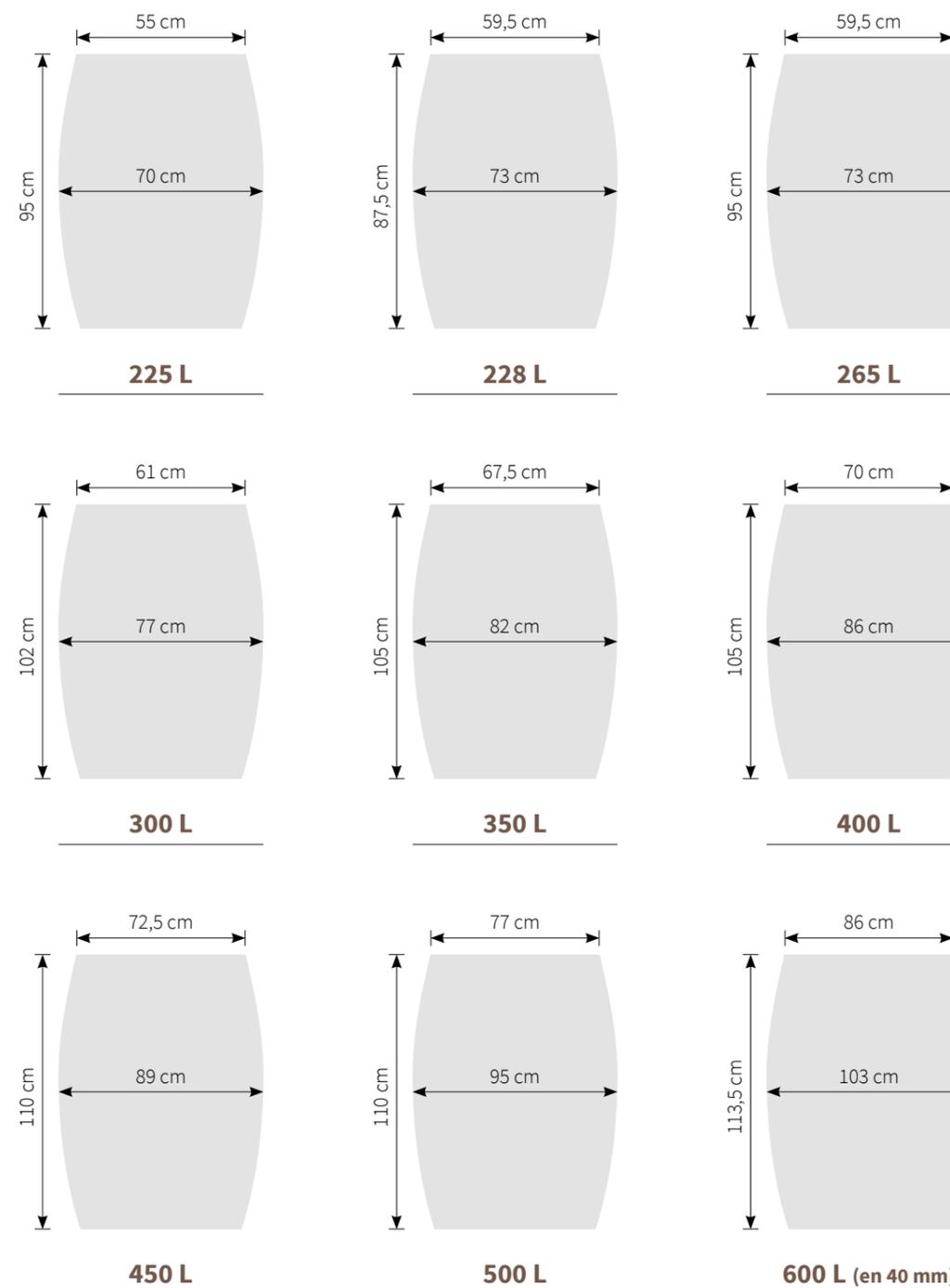
STOCKAGE PROLONGÉ DES FÛTS



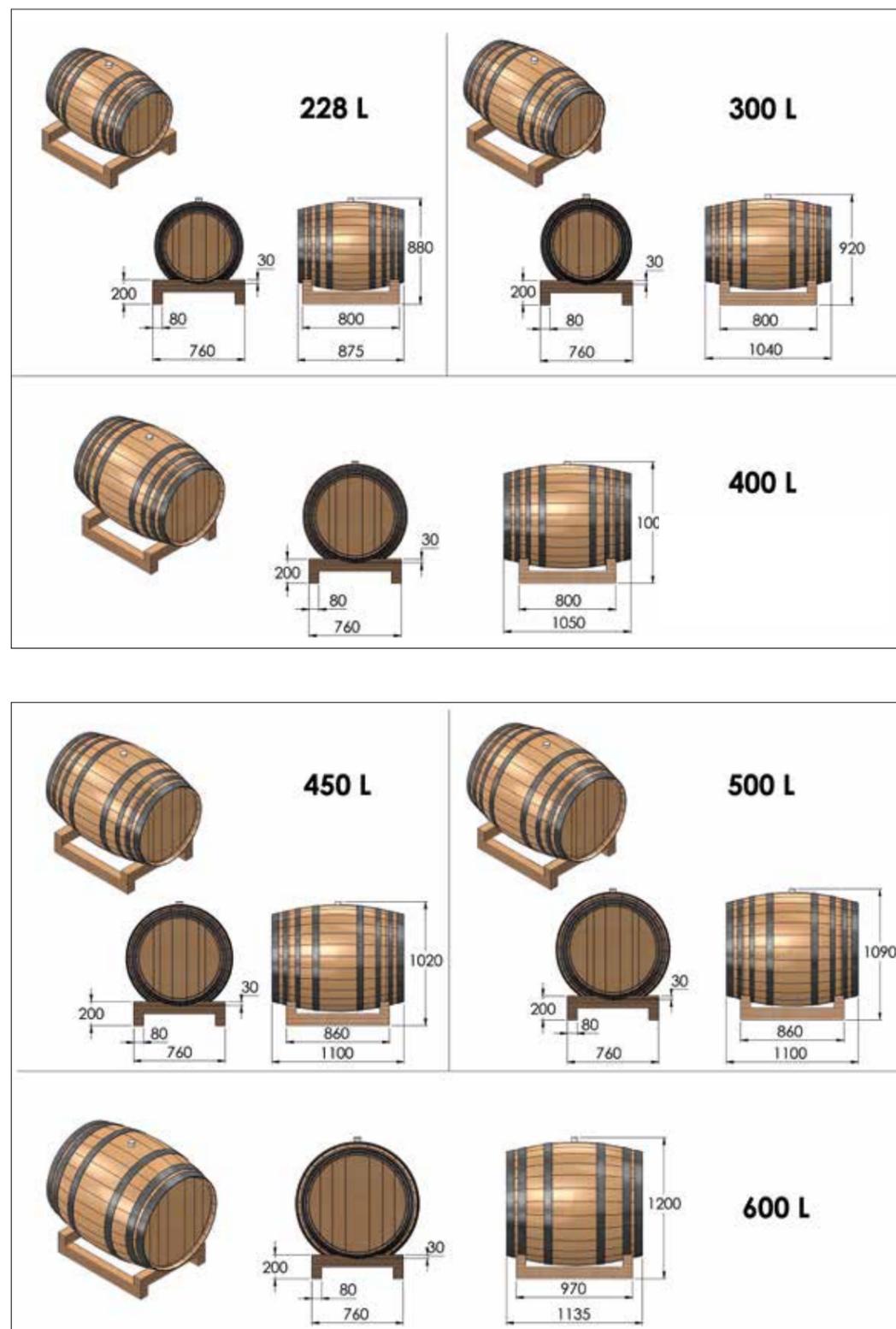
1. Laisser les fûts recouverts de leur film plastique.
2. Stocker les fûts dans un lieu répondant aux caractéristiques suivantes :
 - Taux d'humidité : 75 - 85%
 - Absence de courants d'air
 - Faible luminosité
 - Couvrir les parties visibles pour éviter l'exposition aux rayons UV

De manière générale, afin de préserver la qualité de vos fûts, nous vous conseillons de les garder dans un environnement frais et humide à l'abri de la lumière.

LES DIMENSIONS DE NOS FÛTS



LES DIMENSIONS DES CALAGES



CONSIGNES POUR LA MISE EN SERVICE DE GRANDS CONTENANTS



STOCKAGE

Si vous devez stocker ce contenant avant utilisation, nous vous invitons à respecter quelques règles afin d'utiliser pleinement son potentiel et de ne pas le détériorer. Le bois est une matière vivante, donc fragile.



Quelques précautions s'imposent :

- Ne pas retirer l'emballage avant la préparation et la mise en place définitive du produit.
- Le lieu de stockage doit être tempéré (température maximum de 20°C / Hygrométrie comprise entre 75% - 85%).
- Attention : Une luminosité trop importante peut dégrader le produit et contribuer à un séchage plus rapide. Si le lieu de stockage est plutôt sec, n'hésitez pas à arroser le sol afin d'augmenter l'hygrométrie de votre local de stockage. Ne jamais stocker ce type de matériel dans une ambiance trop sèche ou à l'extérieur.

PRÉPARATION DE VOTRE GRAND CONTENANT

1. Mise en eau

Une mise en eau complète est recommandée, surtout si le produit a été stocké ou transporté pendant plusieurs semaines. Cette opération permet au bois de reprendre sa position initiale et donc de limiter le phénomène de suintement.

Si vous ne souhaitez pas effectuer une mise en eau, il conviendra de rincer abondamment votre grand contenant avant sa première utilisation.

Utilisez de l'eau propre (filtrée, non chlorée) et remplissez intégralement votre grand contenant. Il est important de ne pas laisser stagner l'eau et de la changer régulièrement pendant une semaine.



Vous pouvez également additionner du SO₂ à l'eau selon les indications données par votre œnologue, nous vous recommandons à cette occasion la plus grande vigilance avec le matériel inox éventuellement installé dans votre contenant (vannes, thermomètre, régulation thermique, etc...).

2. Rinçage du contenant

À l'aide d'une brosse souple, nettoyez manuellement les parois intérieures pour éliminer les impuretés et effectuez un rinçage à basse pression. Nous ne recommandons pas l'utilisation de nettoyeurs haute pression qui pourraient endommager le bois.

3. Égouttage

Après égouttage, votre grand contenant est prêt à accueillir le vin.

LES DIMENSIONS DE NOS GRANDS CONTENANTS



ENTRETIEN RÉGULIER

Afin d'assurer une bonne longévité des cuves d'élevage ou des foudres, et de préserver leurs qualités mécaniques, nous vous recommandons de les laisser pleins en permanence et de faire le remplissage aussitôt après chaque vidange.

1. Vidange

Immédiatement après le décuvage, rincez la cuve à l'eau claire et renouvelez l'opération de nettoyage. Procédez ensuite à l'égouttage.

2. Stockage du contenant vide

Si vous devez conserver le contenant vide pendant quelques semaines, il convient de le stocker dans un lieu ayant une température et une hygrométrie adaptées (max. 20°C / hygrométrie de 75 - 85%).

3. Séchage

Après avoir lavé et rincé votre contenant, il doit être séché. C'est une condition nécessaire à sa bonne conservation.

Pour cela vous devez :

- Ouvrir tous les robinets, ainsi que les trappes et les portes afin d'avoir une aération maximale.
- À l'aide d'un ou plusieurs ventilateurs, ventiler l'intérieur du produit pendant plusieurs jours si besoin (évite les phénomènes de moisissures).
- Fermer soigneusement le contenant.
- Mécher le contenant parfaitement sec à raison de 2 g / hectolitre.
- Renouveler régulièrement le méchage (environ 1 fois / mois).

Consultez votre œnologue concernant la dose de soufre à utiliser à chaque méchage.

Profitez de cette opération pour effectuer un contrôle visuel (pour prévenir l'apparition de moisissures) et un contrôle olfactif.

Renouvelez l'opération de nettoyage-rinçage-séchage-méchage aussi souvent que vous le jugerez nécessaire.



ENTRETIEN EXTÉRIEUR

Contrôlez régulièrement le calage, vous serez peut-être amené à le changer durant la vie du produit, selon votre lieu de stockage et les conditions d'utilisation.

Vous pouvez également être amené à repeindre les cercles de votre grand contenant et à passer une nouvelle couche de vernis, tous les deux ou trois ans.

Nous utilisons en atelier des produits spécifiques, conçus pour des utilisations en ambiance alimentaire. Avant de choisir vos matériaux, nous vous invitons à contacter le représentant local de la Tonnellerie Rousseau, afin qu'il vous transmette les références des produits utilisés ou des produits équivalents.

FOUDRES RONDS					
	Longueur en cm	Diamètre bouge en cm	Diamètre tête en cm	Hauteur totale en cm (hors bonde hydraulique)	Hauteur totale en cm (avec bonde hydraulique 4,5 L de 30 cm de haut)
C6	140	140	125	178	207
C10	164	164	146	202	231
C15	184	184	164	222	251
C20	202	201	179	239	268
C25	214	216	193	254	283

FOUDRES OVALES							
	Longueur en cm	Hauteur bouge en cm	Largeur bouge en cm	Hauteur tête en cm	Largeur tête en cm	Hauteur totale en cm	Hauteur totale en cm (avec bonde hydraulique 4,5L de 30 cm de haut)
CO6	154	150	112	134	100	220	250
CO10	176	176	132	160	120	246	276
CO15	200	200	150	180	134	268	298
CO20	220	216	162	196	146	285	315
CO25	235	232	174	212	159	301	331

CUVES DE VINIFICATION OUVERTES SANS PLAFOND					
	Capacité en HL	Diamètre bas en cm	Diamètre haut en cm	Longueur douelle en cm	Hauteur totale avec calage en cm ⁽¹⁾
1T	12,64	142	120	120	132
2T	25,44	170	144	160	195
3T	38,09	190	164	184	219
4T	50,97	214	188	188	223
5T	63,37	220	194	218	253
6T	76,16	220	194	260	295
7T	88,8	224	198	290	325
8T	101,49	224	198	330	365

CUVES D'ÉLEVAGE OU DE VINIFICATION / ÉLEVAGE AVEC PLAFOND ET ACCESSOIRES					
	Capacité en HL	Diamètre bas en cm	Diamètre haut en cm	Longueur douelle en cm	Hauteur totale avec calage et bonde en cm ⁽¹⁾
S10	22,8	164	142	160	214
S15	34,2	184	160	182	237
S20	45,6	210	184	184	242
S25	57	220	194	206	265
S30	68,4	220	194	242	301
4ST	50,91	214	188	194	244
5ST	64,56	220	194	226	277
6ST	76,63	220	194	266	317
7ST	89,25	224	198	296	347
8ST	101,93	224	198	336	387

(1) Peut varier en fonction des éléments choisis

ÉQUIPEMENT GRANDS CONTENANTS

						Portes		Accessoires			Accessoires				Régulation thermique		Finitions						
Capacité en HL	Vanne de soutirage ⁽¹⁾	Vanne de vidange ⁽¹⁾	Déboureur	Coude décanter	Porte inox ovale	Porte inox rectangulaire à ras du fond	Trappe inox	Grille de filtration	Grille de sécurité	Thermomètre	Thermowell	Règle et robinet de niveau (fixe ou amovible)	Dégustateur	Drapeau ⁽²⁾	Serpentins ⁽²⁾	Marc de calage avec semelles de protection inox	Semelles réglables	Calage inox	Peinture	Vernis tonnelier ⁽³⁾	Marquage personnalisé		
FOUDRE ROND																							
C6	13,70	●	○	●	○	●	x	○	x	x	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
C10	22,80	●	○	●	○	●	x	○	x	x	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
C15	34,20	●	○	●	○	●	x	○	x	x	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
C20	45,60	●	○	●	○	●	x	○	x	x	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
C25	57,00	●	○	●	○	●	x	○	x	x	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
FOUDRE OVALE																							
C06	13,70	●	○	●	○	●	x	○	x	x	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
C010	22,80	●	○	●	○	●	x	○	x	x	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
C015	34,20	●	○	●	○	●	x	○	x	x	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
C020	45,60	●	○	●	○	●	x	○	x	x	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
C025	57,00	●	○	●	○	●	x	○	x	x	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
CUVE DE VINIFICATION OUVERTE SANS PLAFOND																							
1T	12,64	●	○	○	○	○	○	x	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	●
2T	25,44	●	○	○	○	○	○	x	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	●
3T	38,09	●	○	○	○	○	○	x	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	●
4T	50,97	●	○	●	○	○	○	x	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	●
5T	63,37	●	○	●	○	○	○	x	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	●
6T	76,16	●	○	●	○	○	○	x	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	●
7T	88,8	●	○	●	○	○	○	x	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	●
8T	101,49	●	○	●	○	○	○	x	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	●
CUVE D'ÉLEVAGE OU DE VINIFICATION / ÉLEVAGE																							
S10	22,8	●	●	●	○	○	○	∅ de trappe variable jusqu'à ouverture totale	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
S15	34,2	●	●	●	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
S20	45,6	●	●	●	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
S25	57	●	●	●	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
S30	68,4	●	●	●	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4ST	50,91	●	●	●	○	●	○	∅ de trappe variable jusqu'à ouverture totale	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5ST	64,56	●	●	●	○	●	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6ST	76,63	●	●	●	○	●	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7ST	89,25	●	●	●	○	●	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8ST	101,93	●	●	●	○	●	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

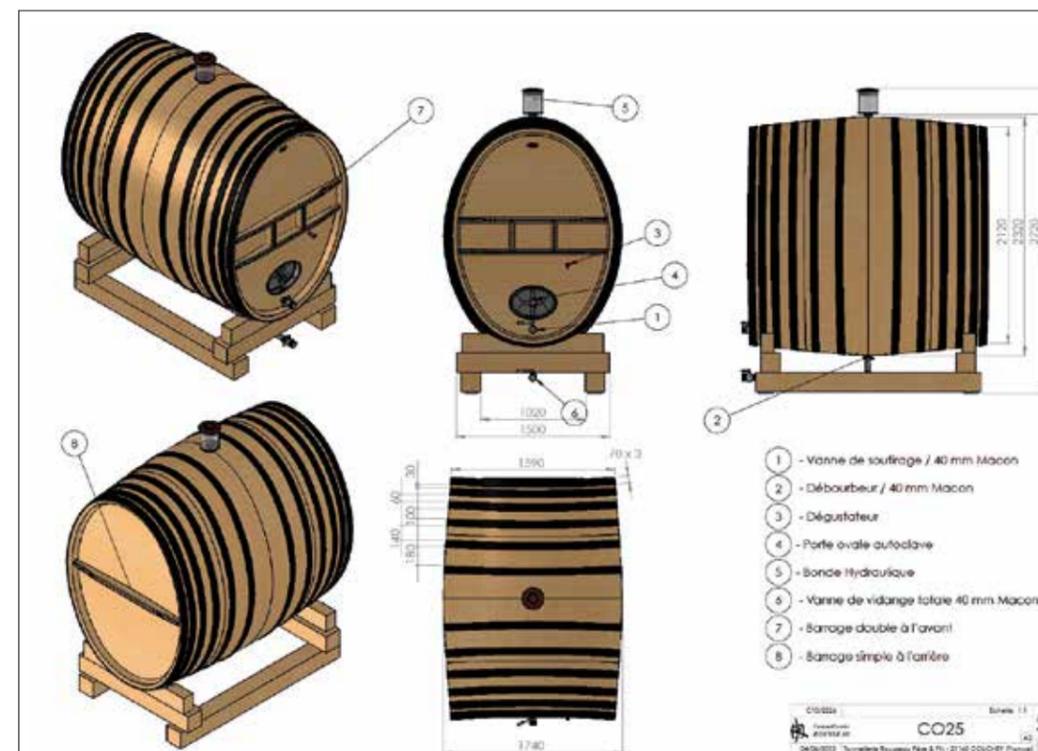
- Accessoire compris
- Accessoire optionnel
- x Non disponible

(1) Vannes disponibles en plusieurs formats : 40 ou 50 mm Mâcon, DIN, Friedrich, Garola, 1,5-2"Triclover Clamp, RJT-BSM (nous consulter).

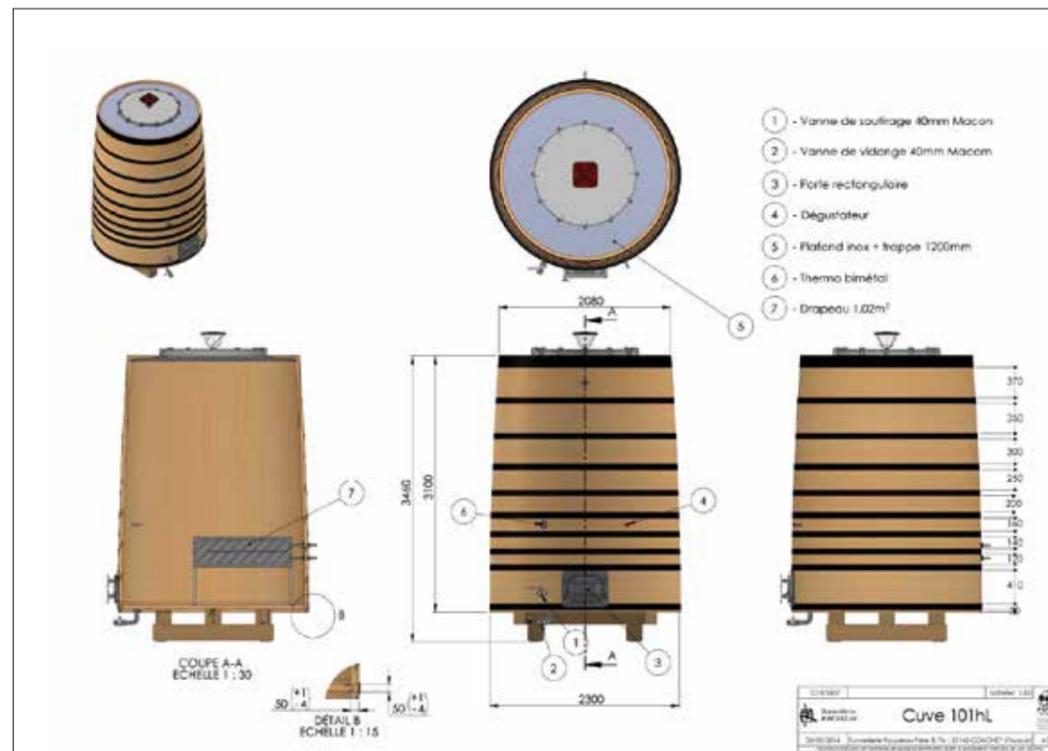
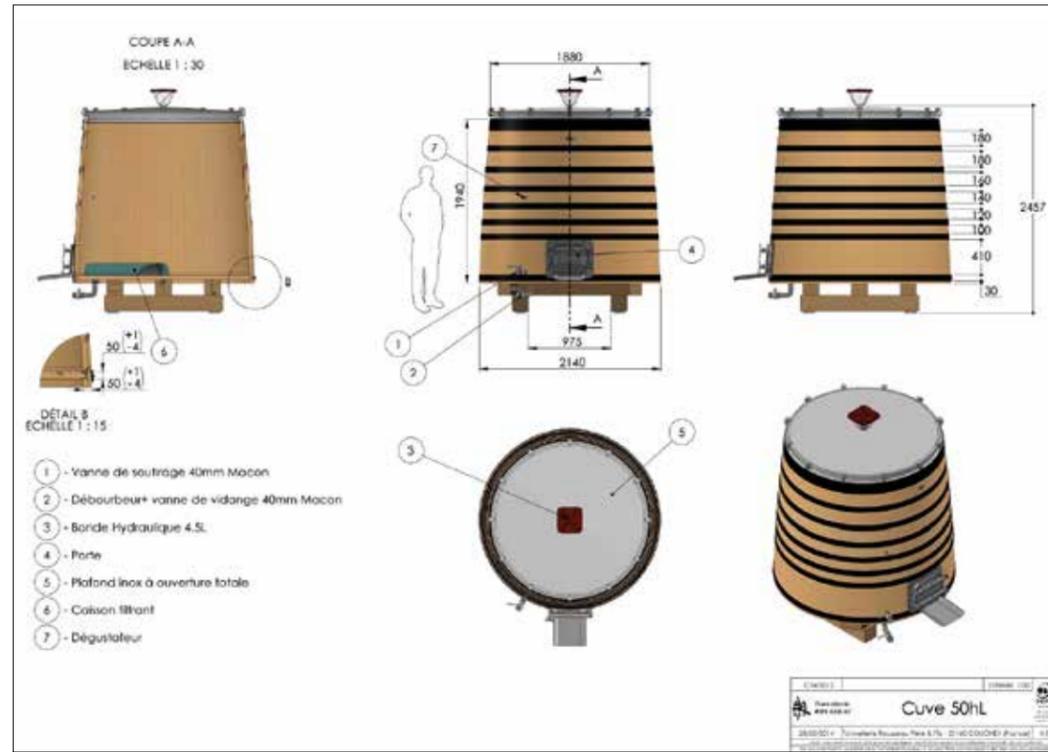
(2) Plusieurs surfaces / dimensions disponibles : nous consulter

(3) Vernis tonnelier, mat ou satiné

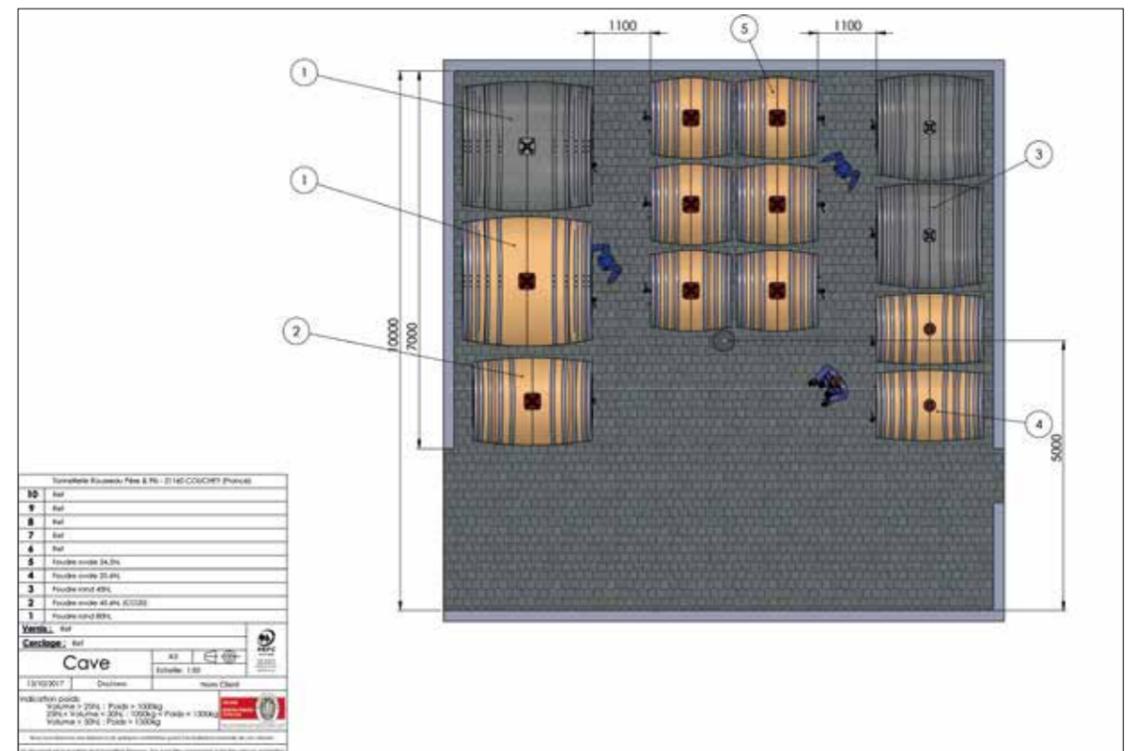
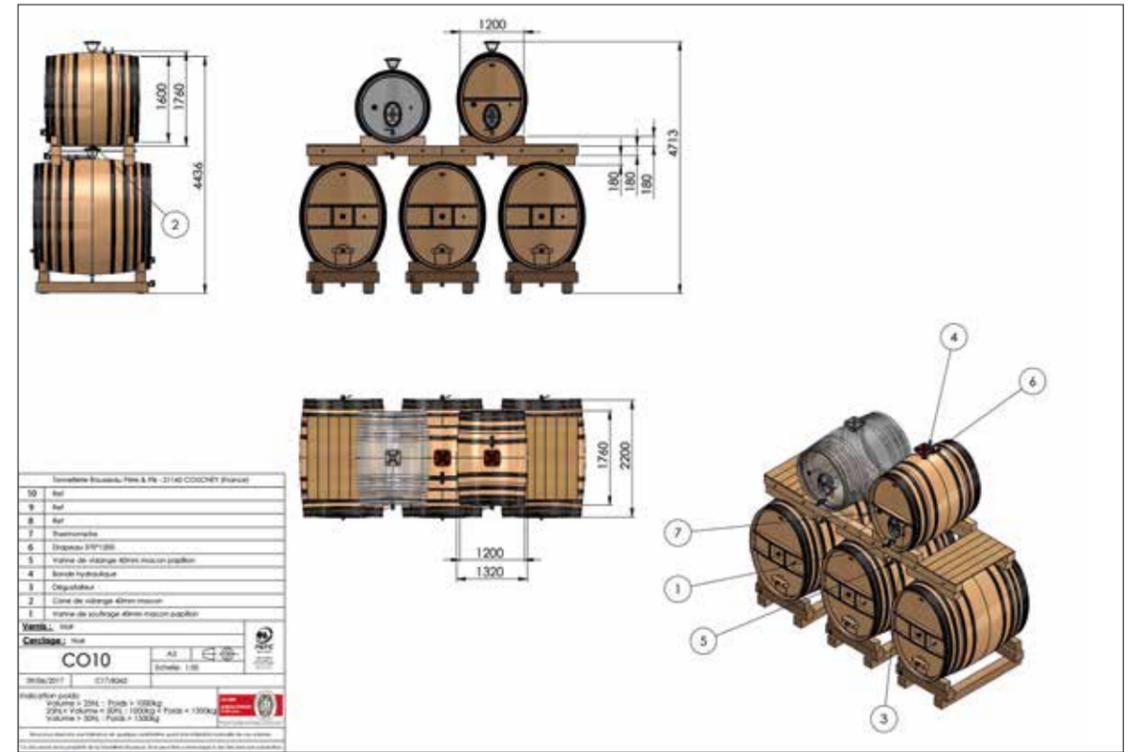
QUELQUES EXEMPLES DE PLANS DE NOS GRANDS CONTENANTS



QUELQUES EXEMPLES DE PLANS DE NOS GRANDS CONTENANTS



TRAVAUX D'IMPLANTATION CUVERIE / CAVE



PHOTOS D'INSTALLATIONS





Tonneliers - Foudriers en Bourgogne
depuis 1954

www.tonnellerie-rousseau.com



Tonnellerie Rousseau



@rousseaubarrels



tonnellierrousseau

Tonnellerie Rousseau - ZA des Champys - 21160 Couchey - France
+33 (0)3 80 52 30 28 - contact@tonnellerie-rousseau.com