



**Dossier**  
TONNELLERIE





ÉCONOMIE

## UN SAVOIR-FAIRE BOURGUIGNON QUI S'EXPORTE

Rares sont les caves en Bourgogne où l'on ne trouve pas de fûts, partenaires incontournables des vins blancs et rouges tout au long de l'élevage.

Gros plan sur la tonnellerie, une filière en bonne santé économique, comme l'explique son président, Antoine de Thoury. Du leader mondial à l'artisan, toutes les tailles d'entreprises cohabitent, dans un secteur d'activité qui recrute.

Textes : Elisabeth Ponavoy  
Photographies : Thierry Gaudillère



## Dossier

### TONNELLERIE

# LA FILIÈRE RETROUVE DES COULEURS ET RECRUTE

PRÉSIDENT DU SYNDICAT DES MAÎTRES TONNELIERS DE BOURGOGNE ET RÉGIONS ASSOCIÉES, ANTOINE DE THOURY,  
ÉGALEMENT PDG DE LA TONNELLERIE CADUS, FAIT LE POINT SUR LA SANTÉ ÉCONOMIQUE DE LA FILIÈRE, SES ENJEUX ET SON AVENIR,  
QUI PASSE NOTAMMENT PAR LA FORMATION DES JEUNES.



*Comment se porte la tonnellerie en France et plus particulièrement en Bourgogne ?*

Notre secteur d'activité va plutôt bien et retrouve ses niveaux de 2019 après deux années, 2020 et 2021, compliquées. Avant même le covid, ce qui nous a énormément impactés en 2020, ce sont les feux aux États-Unis. Le marché américain est important pour les tonneliers bourguignons, en volume et en valeur. En 2021, le gel et la petite récolte en Bourgogne ont eu des répercussions et nous avons encore ressenti des conséquences de ces feux américains. En 2022, l'activité aux États-Unis est repartie, la Bourgogne s'est bien portée. Globalement, il s'agit d'une année correcte.

Pour l'avenir, il y a des sources d'incertitudes sur le prix du bois, lié à une très forte demande. Le prix de l'énergie peut nous toucher directement, mais aussi impacter nos fournisseurs. Il faut savoir

que l'an passé, le coût et les délais du transport maritime ont énormément augmenté. À titre d'exemple, le prix pour un envoi vers les États-Unis a triplé : sur un container de 40 pieds qui contient 156 fûts, on est passé de 5 000 € à 15 000 €. Il existe par ailleurs des tensions sur le marché du travail. On a eu moins besoin de main-d'œuvre en 2020 et 2021 mais aujourd'hui nous sommes à la recherche d'effectifs.

*Vous faites face à une concurrence internationale ou existe-t-il une véritable valeur ajoutée française ?*

Il y a un savoir-faire français et un historique qui sont importants. Il existe des tonneliers européens qui proposent de bons produits, donc à nous de rester à la pointe. Pour autant, je n'ai pas le souvenir d'avoir vu dans la cave d'un vigneron ou négociant bourguignon beaucoup de fûts fabriqués à l'étranger, ni même à Bordeaux. En revanche, on voit

plus de tonnellerie bourguignonne qui vendent des fûts à Bordeaux.

Si certains prédisent une concentration des entreprises, on constate que quelques "petites" tonnellerie se sont créées depuis une dizaine d'années. Une diversité au sein de la filière qui permet aux domaines d'avoir le choix. Il y a une bonne entente entre confrères, chacun trouve sa place, dans une saine concurrence.

*Est-il compliqué aujourd'hui de s'approvisionner en matière première ?*

Nous utilisons du bois, mais cette ressource n'est pas menacée en elle-même. Ce qui est compliqué, c'est d'avoir accès à la qualité merrain dont les volumes mis en marché sont limités pour une demande toujours forte d'où la pression sur les prix. La forêt française est bien gérée par l'ONF, mais aussi par les propriétaires privés. Il n'y a pas de risque de déforestation. La sylviculture est réalisée en France selon des règles de gestion durable, l'exploitation est faite en France, comme la première transformation via la merranderie, ainsi que la seconde, jusqu'à l'utilisation d'une partie des fûts. On n'envoie pas la matière première pour qu'elle soit transformée ailleurs, donc on contribue à l'emploi local. Nous sommes je pense assez vertueux dans le domaine environnemental, même si l'on peut toujours faire mieux.

*Quels sont les principaux marchés de la tonnellerie bourguignonne ?*

L'activité varie en fonction des entreprises mais elle se fait en moyenne à 70 % à l'export et 30 % en France. Chaque tonnellerie a sa zone de prédilection dans le monde en fonction de son réseau commercial et de son histoire. Nous construisons avec nos clients une relation sur le long terme. Il n'est pas toujours évident de décrocher un nouveau marché, de la





même façon que quand le client est satisfait de notre travail, on reste dans sa cave pour longtemps. Et puis, le marché n'est pas croissant de manière spectaculaire ! Il serait plutôt stagnant voire avec un risque de contraction si certains domaines ou châteaux réduisent leurs achats ou leur pourcentage de fûts neufs.

*La mode des élevages dans d'autres contenants que le bois, comme les amphores en grès ou les œufs en béton, semble s'essouffler... Vous le constatez également ?*

C'est toujours intéressant pour les producteurs de faire des essais. Cela permet de savoir de quoi on parle et ça n'est pas trop engageant pour le domaine. C'est enrichissant intellectuellement et c'est également un moyen de communiquer vis-à-vis des clients et de susciter l'intérêt. Ce genre d'essais se fait sur un temps long, on ne peut pas juger sur un seul millésime. Mais le bois fait partie de l'ADN des vins de Bourgogne. Il ne faut pas oublier que l'apport d'un élevage sous bois est indéniable, malgré les effets de mode.

*L'intérêt pour des contenants plus grands, toujours en bois, est-il croissant, lui ?*

L'intérêt a grandi, c'est certain, mais les domaines peuvent être confrontés à quelques difficultés sur le sujet, dues par exemple aux installations et à des portes de caves pas adaptées aux 500 litres. Ça n'est toutefois pas le cas dans les nouvelles cuveries qui se créent, où la conception permet si besoin de rentrer de nouveaux contenants. La limite vient aussi des rendements, notamment pour

## Des portes ouvertes pour susciter des vocations

La **Fédération des Tonneliers** de France invite ses membres à ouvrir leurs portes au public le mercredi 29 mars prochain, afin de faire mieux connaître ce métier noble et rare, et avec la volonté de susciter des vocations qui garantiront la main-d'œuvre qualifiée de demain.

En Bourgogne, la transmission du savoir-faire des tonneliers est assurée par les Compagnons du Devoir et du Tour de France, rattachés au Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Beaune, qui préparent au diplôme de CAP Tonnelier dans le cadre d'une formation en alternance.

Au-delà de cette formation initiale, chaque tonnellerie transmet aussi in situ son savoir-faire, son esprit et ses valeurs. Parce que la tonnellerie est un métier qui nécessite une perpétuelle adaptation, la **Fédération des Tonneliers** de France soutient plusieurs modules de formation continue destinés à la mise à jour des acquis. Elle est aussi actuellement engagée, avec les écoles de tonnellerie et le ministère de l'Éducation nationale, dans la refonte du CAP Tonnelier.

"Le développement du secteur connaît, comme l'ensemble des activités économiques de notre pays, une accélération des transformations qui interroge directement les besoins en compétences, et donc les référentiels des diplômes", précise Camille Auguste, déléguée générale de la Fédération des Tonneliers de France. "Or, la profession ne dispose que d'un diplôme unique d'accès au métier (CAP de tonnellerie), dont le référentiel, publié au Journal Officiel du 1<sup>er</sup> septembre 1993, ne correspond plus aux besoins de la filière, à l'état de la formation, au profil des candidats, et par conséquent, aux problématiques de recrutement pour ce secteur. Les principales évolutions porteront sur la prise en compte de l'évolution du métier à travers une fabrication mécanisée tout en conservant une part essentielle d'un savoir-faire traditionnel, le renforcement des notions de réparation de la futaille et le renforcement de la prise en compte des démarches qualités lors de la fabrication/réparation d'un fût".

L'intégration du livret de suivi comme outil d'évaluation afin de renforcer le rôle de l'entreprise dans l'évaluation de l'apprenti tout au long de sa progression en CAP et la formation aux attitudes professionnelles à travers une participation à la vie de l'entreprise, sont également prévues. L'objectif est de rendre applicable ce nouveau diplôme à la rentrée prochaine.

**Informations : [www.tonneliersdefrance.fr](http://www.tonneliersdefrance.fr)**

les grands vins où le vigneron ne fait pas beaucoup de pièces. En Mâconnais, pour les blancs, j'ai l'impression que le fût de 500 litres fonctionne bien. Mais le 228 litres reste le plus demandé à ce jour.

*Qu'en est-il du fût neuf ? Il n'est pas rare d'entendre un vigneron dire qu'il ne souhaite de boisé marqué...*

Je pense que de nombreux domaines ont atteint un bon équilibre et que la majorité d'entre eux sont sur un mix de fûts neufs, fûts d'un vin et fûts de deux vins. Certains mettent très peu de fûts neufs alors qu'il y a encore des vigneron qui élèvent quasiment 100 % en fûts neufs, sans d'ailleurs que cela soit perceptible à la dégustation. Aujourd'hui, les notes fumées ou brûlées dans un vin ne sont pas désirées, mais elles sont liées à la chauffe, plutôt qu'au fût neuf.

*Les vigneron et les tonneliers entretiennent des liens assez étroits, au-delà d'une relation entre un acheteur et un vendeur ?*

Nos relations s'étendent sur la durée. Tous les ans, les vigneron achètent des fûts et on garde le contact, avec des échanges réguliers. On va dans les domaines pour déguster. C'est important pour nous d'aller jusqu'au bout, pour bien comprendre les attentes de nos clients. On entretient une relation de confiance, étroite et essentielle, chacun restant dans son rôle, le tonnelier n'ayant pas la prétention de faire du vin.



## Dossier

### TONNELLERIE

# DES ENTREPRISES AU SERVICE DES VIGNERONS

TOUR D'HORIZON DE LA FILIÈRE AVEC UNE DOUZAINÉ DE TONNELLERIES BIEN IMPLANTÉE EN BOURGOGNE DEPUIS DES DÉCENNIES OU À L'HISTOIRE RÉCENTE POUR D'AUTRES.

#### TONNELLERIE BERTHOMIEU

**Année de création :** début du XX<sup>e</sup> siècle à Vinay, en Isère. La tonnellerie est transférée en 1999 à La Charité-sur-Loire dans la Nièvre.

**Effectifs :** Non communiqué.

**Nombre de fûts produits chaque année :** Non communiqué.

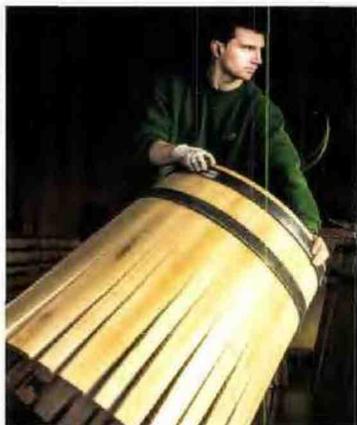
**Commercialisation :** Non communiqué.

#### L'ENTREPRISE

Les spécificités de la Tonnellerie Berthomieu résident dans sa sélection de grands massifs forestiers et sa technique de préchauffe unique à la vapeur. Elle exerce un rôle final de "purification" du bois, contribuant à l'élimination des tanins âpres. Ce soin à la vapeur dilate par ailleurs doucement les pores du bois, permettant à l'étape de chauffe finale de pénétrer à cœur, dans les douelles. Enfin, grâce à cette méthode de préchauffe, il est possible de procéder à une phase de bousinage longue et douce qui préservera et respectera le fruit originel du vin.

#### LES PRODUITS

Fabrication de fûts de 225 litres à 500 litres. La Tonnellerie Berthomieu propose également un système de vinification intégrale. Testée depuis 2002, cette technique s'est fortement développée, améliorée, simplifiée au point de devenir une référence. Elle permet d'obtenir des vins plus ronds, plus volumineux, plus gras, plus complexes, avec plus de précision aromatique et des finales soyeuses.



Une série d'accessoires a été imaginée, conduisant à une simplification maximale de ce type de vinification et une diminution du coût.

#### PROVENANCE DES BOIS

Chêne français 100 % PEFC. Les fûts de la Tonnellerie Berthomieu sont fabriqués avec un merrain ayant fait l'objet d'une sélection rigoureuse. Chaque fût en chêne français est réalisé à partir des chênes d'une même forêt : Nevers, Allier, Vosges ou assemblage de Centre France. L'impact généré sur le bois par le terroir d'une forêt est tout à fait comparable à celui des terroirs sur le vin.

58700 Murlin - Tél. 03 86 38 17 55

#### TONNELLERIE BILLON

**Année de création :** 1947.

**Effectifs :** 19 salariés.

**Nombre de fûts produits chaque année :** 8 500.

**Commercialisation :** Entre 55 et 70 % à l'export et 35 à 30 % en France.

#### L'ENTREPRISE

Nous produisons et vendons des fûts ou barriques de 28 à 820 litres, élaborés à partir de chênes français, européens et américains, mais aussi en acacia. Nous formons des apprentis chaque année. Deux de nos salariés ont le titre de "Meilleur Ouvrier de France" et deux autres celui de "Meilleur Apprenti de France".

#### LES PRODUITS

Nous disposons d'une gamme classique et nous nous adaptons à la demande. Nous proposons un fût appelé "Subtil", centré à la vapeur, et le fût "Richelieu", façonné de chênes issus de trois forêts françaises différentes. Le fût "Select" est issu lui d'une sélection de chênes français à grains fins.

#### PROVENANCE DES BOIS

Les bois viennent de forêts françaises (Vosges, Nièvre, Côte-d'Or, Allier et Moselle). Nous travaillons également des chênes américains et européens.

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 92 60

#### TONNELLERIE CADUS

**Année de création :** 1997.

**Effectifs :** 38 salariés.

**Nombre de fûts produits chaque année :** 17 000.

**Commercialisation :** 70 % export (États-Unis, Espagne et Italie sont les trois premiers marchés) et 30 % France.



#### L'ENTREPRISE

L'aventure débute avec Vincent Bouchard, un Bourguignon qui vendait des fûts de différentes tonnellerie aux États-Unis. Il va mettre en relation la Maison Louis Jadot et la Tonnellerie V'card, qui souhaitait s'installer en Bourgogne. En 2013, la Tonnellerie V'card a vendu ses parts et c'est le Groupe Canadell, un important exploitant forestier, qui les a rachetées.

#### LES PRODUITS

Nous fabriquons des fûts allant jusqu'à 500 litres. Nous proposons également des doubles pièces de 456 litres, ainsi que des pièces et demies, puisqu'en Bourgogne, la pratique veut que l'on s'exprime en pièces.

Pour l'export, la majorité de la production porte sur des fûts de 225 litres.

La tonnellerie achète tout son bois vert qu'elle fait sécher sur son parc pendant trente mois, après l'avoir trié. L'entreprise s'attache à avoir une chauffe reproductible en maîtrisant la durée, contrôlée, et la température, mesurée.

Les investissements de la tonnellerie portent sur quatre piliers : améliorer la productivité, la précision, réduire les déchets de bois ainsi que la pénibilité du travail.

#### PROVENANCE DES BOIS

La Maison Jadot achète ses bois à partir desquels la tonnellerie fabrique ses fûts et Cadus achète les bois à Canadell, pour fabriquer pour tous ses clients.

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 49 49

## TONNELLERIE LOUIS LATOUR

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 06 10

Effectifs : 5 salariés

Nombre de fûts produits chaque année : 3 000

Commercialisation :

1 tiers Maison Louis Latour et 2 tiers export

### L'exception

Maison historique de la rue des Tonnelliers à Beaune, Louis Latour est aujourd'hui la seule à posséder sa tonnellerie, installée sur le site de production du Clos Chamery. Dès 1731, le métier de tonnelier est déjà exercé par la famille. "En France, seuls les vins produits par la Maison Louis Latour, en Bourgogne, en Ardèche et dans le Var, sont élevés dans nos fûts", explique Stanislas de Warren, directeur de production. "De la même façon, tous les fûts présents dans nos caves proviennent exclusivement de notre tonnellerie. On ne produit qu'un seul type de fûts, des 228 litres, avec une seule chauffe, légère à médium. Nous sommes attachés à ce caractère exclusif et à cette activité complémentaire de la maison".

Cinq personnes travaillent à l'année à la tonnellerie. "Nous n'avons pas de volonté de grandir. Les salariés travaillent sur beaucoup de postes de l'atelier, avec une maîtrise totale de la préparation du bois jusqu'au gravage des fûts. C'est un métier noble et dur à la fois. Nous travaillons avec quatre mérandiers locaux avec qui nous entretenons des relations de confiance".

Les fûts produits par la Tonnellerie Latour sont en partie destinés à l'export, sur deux marchés : les États-Unis et l'Australie.

Stanislas de Warren



## LA FABRIQUE ÉRIC MILLARD

21190 Meursault - Tél. 03 80 20 64 22  
Effectifs : 2 salariés  
Nombre de fûts produits chaque année : 1 500  
Commercialisation :  
70 % à l'export et 30 % en France

### L'artisan

Ébéniste de formation, Éric Millard revendique prendre le temps nécessaire pour réaliser un fût. "J'ai découvert le métier de tonnelier en formation continue. J'ai débuté chez Jean François, qui m'a donné goût à cette profession. Je suis ensuite arrivé à la Tonnellerie Latour, où j'ai découvert le vin, qui est finalement devenu une passion. J'ai eu envie de m'installer, pour développer notamment des chauffes qui me sont propres et c'est comme ça que la Fabrique Éric Millard a débuté en août 2018. Nous produisons aujourd'hui 1 500 fûts, avec l'objectif de doubler dans les années à venir. La viticulture a évolué et le monde de la tonnellerie doit suivre le mouvement. L'écoute de nos clients est essentielle pour bien comprendre leurs vins dont l'identité passe aussi par le fût".

Éric Millard, dont la fille, Manon, travaille à ses côtés, exporte 70 % de sa production dans de nombreux pays et commercialise les 30 % restants en France, en Bourgogne, mais aussi dans les vignobles des Côtes du Rhône, de la Loire ou du Bordelais.

"Pour moi, le vin doit être bon dès la fin de l'élevage. Le bois est une matière vivante, avec une approche minérale différente en fonction de l'année, de la forêt. J'essaie au maximum de garder son énergie. Je privilégie les bois du Centre de la France et des plaines de la Loire. Nous fabriquons différents formats, mais c'est la pièce bourguignonne qui domine, avec 70 % de la production".

## Dossier

### TONNELLERIE

#### TONNELLERIE DAMY

**Année de création :** 1946.

**Effectifs :** 40 salariés.

**Nombre de fûts produits chaque année :**  
entre 20 000 et 22 000.

**Commercialisation :** 35 % France et 65 % export.

##### L'ENTREPRISE

En 1946, Roger Damy crée la Tonnellerie Damy à Nantoux. En 1970, Jacques Damy, son fils, reprend l'activité et rachète l'atelier Meyer à Meursault, avant d'obtenir en 1976 le titre de Meilleur Ouvrier de France. Cette même année, faute de place, son fils Jérôme Damy construit un nouvel atelier. Il décroche lui aussi le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2007.

Installée aujourd'hui à Meursault, la Tonnellerie Damy associe traditions ancestrales et production ultramoderne. Son savoir-faire, reconnu et apprécié à travers le monde, repose sur son écoute et sa maîtrise des accords bois / vin.

##### LES PRODUITS

La production se décline en deux gammes : Tradition, la gamme historique de l'entreprise, qui permet de choisir la provenance géographique des merrains, tous issus de forêts de chênes françaises. Plus technique, la gamme innovation résulte de plusieurs années de recherches et répond aux exigences les plus élevées. Elle se présente sous forme de séries limitées et séries spéciales vin rouge.

##### PROVENANCE DES BOIS

95 % de chênes français.

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 49 40



#### DARGAUD & JAÉGLÉ

**Année de création :** 1921.

**Nombre de salariés :** 33.

**Nombre de fûts produits chaque année :**  
17 000 fûts de 114 à 500 litres. 30 foudres et cuves  
de capacité supérieure à 500 litres.

**Commercialisation :** 21,5 % en France  
et 78,5 % à l'export.

##### L'ENTREPRISE

Tonnellerie familiale créée en 1921 et implantée en Beaujolais à Romanèche-Thorins, elle est l'héritière de la technique de cintrage à l'eau bouillante, emblématique des tonneliers de Mâcon.

##### LES PRODUITS

La tonnellerie produit des fûts de 114 litres à 500 litres pour les formats standards, disponibles en sélection de forêts. L'entreprise propose également une activité grands contenants (cuves et foudres) allant d'une capacité de 8 à 100 hectolitres.

Parmi les produits phares, on retrouve la gamme Marcel Cadet, créée en l'honneur de Marcel Jaégli. Cette gamme est disponible en format pièces bourguignonnes, barriques bordelaises et fûts de 300 litres en quantité limitée. Il s'agit d'un assemblage de forêts, avec une maturation sur parc pendant trois ans.

En dehors des innovations technologiques sur l'outil de production, la tonnellerie a récemment développé une porte en bois à joint permanent (plus besoin de suif pour l'étanchéité), à destination des fûts de 600 litres jusqu'aux foudres.

Cédric Jaégli a succédé à son père Jean-Marcel en tant que président de l'entreprise. Il assume désormais avec sa sœur Lauriane la gestion opérationnelle de l'entreprise.

##### PROVENANCE DES BOIS UTILISÉS

Il s'agit de bois d'origine française (Centre, Ile-de-France, Vosges, Bourgogne...) à 98,5 %. Le chêne américain représentant 1 % et le chêne européen 0,5 %.

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 51 87

#### TONNELLERIE MEYRIEUX

**Année de création :** 1991 - Reprise par la famille Sylvain en 2010, également propriétaire de la foudrerie Marc Grenier, installée à Corberon.

**Effectifs :** 14 salariés.

**Nombre de fûts produits chaque année :** 6 000.

**Commercialisation :** 75 % export  
dans une vingtaine de pays et 25 % France.

##### L'ENTREPRISE

La Tonnellerie Meyrieux propose des contenants allant de la feuillette (114 litres) aux fûts de 500 litres. La fabrication est traditionnelle et se base sur un vieillissement spécifique du merrain à l'air libre "en cheminée". Elle est d'ailleurs l'une des seules à perpétuer ce mode de vieillissement du merrain. La chauffe longue et pénétrante permet de révéler les arômes subtils du bois.

##### LES PRODUITS

La tonnellerie dispose de quatre gammes. Premier Cru, une gamme aromatique et structurante avec un apport de bois rapide. Tradition, une gamme discrète soutenant avec élégance l'expression des vins de caractère. Grand Sélection, une gamme révélant une belle tension avec un boisé très fin et Biodynamie, une gamme élaborée selon ses principes qui sublime le fruité du vin, sa complexité aromatique et la typicité de son terroir d'origine. Plus de la moitié des volumes est vendue en pièces bourguignonnes.

L'entreprise a réalisé une grande phase de travaux d'agrandissement et réaménagement en 2021. Le site, inauguré en mai 2022, est désormais configuré pour pouvoir produire 10 000 fûts/an.

##### PROVENANCE DES BOIS

Les bois proviennent majoritairement de chênes de forêts françaises, gérées selon des critères de développement durable par l'ONF, ainsi que de forêts privées.

21700 Villers-la-Faye - Tél. 03 80 62 99 89



## Dossier

### TONNELLERIE

#### TONNELLERIE REMOND

**Année de création :** 1954.

**Effectifs :** 35 salariés.

**Nombre de fûts produits chaque année :**

14 000 fûts.

**Commercialisation :** 75 % export et 25 % France.

##### L'ENTREPRISE

Au pied des grands crus de la Colline de Corton, la Maison Remond produit des fûts d'exception dans la plus pure tradition de la tonnellerie d'excellence beaunoise.

Artisan qui allie tradition, recherche et perfectionnisme, la priorité reste la main de l'homme et le temps reste son meilleur allié. Héritier d'une culture du terroir et du climat, la tonnellerie valorise l'origine de chacun de ses bois, leurs qualités et leurs différences.

##### LES PRODUITS

Comme pour le vin, chaque terroir est unique, et il en est de même pour le chêne. Ainsi la gamme propose l'expression de ces terroirs allée à la passion de ses maîtres tonneliers pour un résultat sur mesure.

Vous retrouverez dans cette gamme le savoir-faire Remond, qui depuis bientôt 70 ans, permet de produire avec une régularité exemplaire des fûts issus des plus belles forêts de France.

La signature de la Maison Remond est avant tout ses chauffeuses uniques et déposées. Il en résulte une intégration progressive des arômes du bois dans les vins, permettant de mieux souligner la qualité intrinsèque des raisins.

##### PROVENANCE DES BOIS

100 % chêne français des forêts de l'Allier, des Vosges, de Nevers et du Centre.

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 46 42

#### TONNELLERIE ROUSSEAU

**Année de création :** 1954 pour la foudrerie et début des années 1980 pour la tonnellerie.

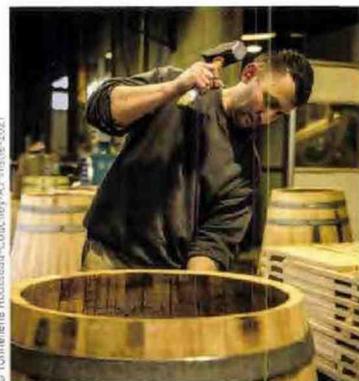
**Effectifs :** 47 salariés.

**Nombre de fûts produits chaque année :**

10 000 à 11 000 fûts du 225 litres au 600 litres

et 300 à 350 grands contenants, de 5 à 120 hectolitres.

**Commercialisation :** 60 % export et 40 % France.



© Tonnellerie Rousseau-Couchey & Finais - 2021

##### L'ENTREPRISE

Julien Rousseau se lance en 1954 avec une activité de foudrerie, en commençant par la rénovation de grands contenants. La production de fûts débute dans les années 1980, sous l'impulsion de Guy et Jean-Marie Rousseau. En 2000, les ateliers de production sont séparés. Depuis 2015, la tonnellerie est installée à Gevrey-Chambertin, où l'ensemble de l'activité sera regroupé en 2024.

##### LES PRODUITS

Le produit phare est le fût MF, qui désigne un assemblage de bois français. La gamme Piano propose des fûts avec des cuissons plus légères, révélant un boisé dynamique avec plus de fraîcheur. Conçue d'abord pour les vins blancs, les vigneronnes l'utilisent aussi pour les rouges. L'entreprise propose également des tonneaux issus de forêts uniques, ainsi que la gamme Hexagone, qui chaque année met à l'honneur une forêt et permet de tester de nouveaux fournisseurs sur de petits volumes.

Après près de quatre ans d'expérimentations, la Tonnellerie Rousseau a récemment développé une chauffe appelée LC pour Longue Claire, qui fonctionne bien sur les millésimes solaires.

L'activité de la foudrerie est dynamique, avec une recherche de pureté et de fraîcheur dans les vins qui s'est accentuée ces dernières années qui fait que les clients se tournent vers ces contenants, qui ont par ailleurs une grande durée de vie.

##### PROVENANCE DES BOIS

Forêts françaises.

L'entreprise continue le programme de replantation d'arbres engagé avec ReForest'Action. Un bon moyen de rendre à la nature ce qu'elle nous donne.

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 52 30 28

#### TONNELLERIE SEGUIN MOREAU

**Année de création :** 1838 à Cognac et installation à Chagny depuis 1992.

**Effectifs :** Plus de 200 personnes dans le monde dont une quinzaine à Chagny.

**Nombre de fûts produits chaque année :**

70 000 à 75 000 fûts.

**Commercialisation :** 25 à 30 % en France

et 75 à 70 % à l'export.

À noter qu'en 2017, la marque Tonnellerie Plantagenêt a été créée. Elle s'inspire des pratiques du XIX<sup>e</sup> siècle et de l'histoire de la tonnellerie française pour élaborer une gamme de fûts destinés principalement au chardonnay et au pinot noir. Elle est distribuée en exclusivité par la Tonnellerie Seguin Moreau.

##### L'ENTREPRISE

Avec plus de 180 ans d'existence, Seguin Moreau est présent dans plus de quarante-cinq pays (5 000 clients dans le monde), sans compter une présence historique dans toutes les régions viticoles françaises.

L'offre concerne évidemment les fûts destinés aux vins et aux spiritueux (114 à 600 litres) mais également les grands contenants (cuves et foudres) et les alternatifs appelés également bois pour l'œnologie en s'appuyant notamment sur le savoir-faire en matière de sélection des bois. La Tonnellerie Seguin Moreau est physiquement présente en France, aux États-Unis et en Australie, et égale-

ment très investie dans l'innovation (bousinage, potentiel œnologique du bois, QTT, douelle transparente et fonds hauts avec contrepoids sur les cuves).

L'entreprise est tournée vers l'avenir et les enjeux de demain, engagements et certifications remontent au début des années 2000 : certification PEFC (gestion durable de la forêt), ISO 22000 (risques alimentaires), Pacte Mondial des Nations Unies (développement durable et civisme social), bilan carbone (en 2009 et en 2019) et Entreprise du Patrimoine Vivant (valorisation du savoir-faire français).

##### LES PRODUITS

La gamme traditionnelle est basée sur l'origine des bois associée au tri des grains et gammes innovantes (icône, QTT, Fraîcheur).

L'entreprise a récemment développé la gamme Element : elle s'appuie sur des sélections de grains fins de chêne français qui ont connu un vieillissement spécifique sur son parc à bois à l'instar de la maturité optimale des raisins recherchée par les viticulteurs. L'objectif est d'accompagner les grands vins rouges avec des chauffeuses discrètes.

##### ORIGINES DES BOIS

Chênes français et chênes américains principalement.

71150 Chagny - Tél. 03 85 87 22 23

#### TONNELLERIE TREMEAUX

**Année de création :** 2010

**Effectifs :** Une petite équipe de maîtres tonneliers, cumulant plus de 150 années d'expérience.

**Nombre de fûts produits chaque année :**

La Tonnellerie Tremaux produit une quantité limitée de fûts qui respectent le fruit et reflètent le caractère unique de chaque vin.

**Commercialisation :** La moitié des fûts est destinée à la France et principalement à la Bourgogne.

L'autre moitié est exportée dans les plus grandes régions viticoles du monde.

##### L'ENTREPRISE

La Tonnellerie Tremaux fabrique des fûts en chêne français destinés à l'élevage des plus grands vins.

##### LES PRODUITS

Notre nouvelle méthode Synergie propose l'assemblage de deux chauffeuses différentes au sein d'un même fût permettant le développement de profils aromatiques parfaitement équilibrés grâce à une grande complémentarité. Fraîcheur, volume et longueur s'expriment tout en respectant le fruit.

Parallèlement, le nouveau fût Tremaux Signature répond aux besoins des vins d'exception. Le chêne à grain fin de la forêt de Tronçais est mûri pendant trois ans et les maîtres tonneliers appliquent avec soin notre procédé d'assemblage de chauffeuses Synergie pour un résultat exceptionnel.

##### PROVENANCE DES BOIS

Nous sélectionnons le chêne dans les plus belles forêts françaises afin de garantir un niveau optimal de traçabilité et de qualité. Notre chêne est mûri selon une méthode unique d'empilage en petite cheminée. Grâce à un apport tannique subtil, nous respectons le fruit et le travail du vigneron.

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 79 29