

Tonnellerie Rousseau : tradition et modernité au service des grands vins

Depuis trois générations, la Tonnellerie Rousseau est un acteur local majeur dans la fabrication de foudres et de tonneaux haut de gamme.

Au fil du temps, l'entreprise a acquis une solide réputation tant en France qu'à l'international. Un savoir-faire que les petits-fils du fondateur, dans la droite ligne de leur père, entendent à leur tour faire progresser tout en s'appuyant sur un savoir-faire ancestral.

La tonnellerie Rousseau a été créée par Julien Rousseau en 1954. À l'époque, l'entreprise est concentrée sur une activité de foudrier (grands contenants) et de rénovation. Sous l'impulsion de son fils Jean-Marie, le premier fût de 228 l verra le jour en 1985. Aujourd'hui, deux sites de production sont installés sur la Côte de Nuits : le premier à Couchey, dédié à la tonnellerie et les petits contenants. Le second, à Gevrey-Chambertin, où sont fabriqués les cuves de vinification, d'élevage ainsi que les foudres de mille à dix mille litres. Depuis quelques mois, la troisième génération est aux commandes avec les deux fils de Jean-Marie : Jean-Christophe et Frédéric.



Jean-Christophe Rousseau, responsable atelier Grands Contenants et Frédéric Rousseau, Directeur Général de la Tonnellerie Rousseau. Photo /Arnaud Finistre

Un savoir-faire d'exception

Présents dans l'entreprise depuis le début des années 2000, les deux frères comptent, eux aussi, apporter leur pierre à l'édifice sans pour autant renier leur ADN et en s'appuyant sur un savoir-faire d'excellence jamais démenti. En effet, pas moins de onze Meilleurs Ouvriers de France ont été formés à la Tonnellerie dont quatre membres de la famille Rousseau. « Notre métier est de valoriser les vins, procurer du plaisir dans le respect de la nature, des hommes et de l'histoire. Nous sélectionnons une belle matière pour la mettre au service de l'objectif de notre client » expli-

que Frédéric Rousseau qui entend bien poursuivre dans cette voie. Le chêne utilisé pour la réalisation des foudres et des tonneaux provient d'ailleurs à 95 % des forêts françaises.

S'adapter et innover

La Tonnellerie Rousseau propose quatre gammes de fûts qui, selon le bois utilisé et la technique de chauffe développée, apportent un profil aromatique bien particulier. Et parce que chaque barrique est unique, le travail du vigneron vinificateur sera ainsi magnifié par le tonneau utilisé, sans que celui-ci ne prenne jamais le dessus.

Après l'extension de la foudrie

à Gevrey-Chambertin, l'installation d'une ligne d'usinage et d'un robot de ponçage. L'année 2021 sera résolument marquée par la modernité. Une nouvelle gamme « hybride » vient de voir le jour avec un fût de petite taille (500 à 1 000 l) pour s'adapter aux besoins des vignerons où qu'ils soient dans le monde. Autre nouveauté, en complément de la gamme de fûts habituelle, la Tonnellerie commercialise des produits plus originaux sur mesure et des accessoires tels que des calages en chêne, des fonds en verre, des cerclages spécifiques etc. Et à en croire Frédéric Rousseau, les projets d'avenir ne manquent pas !

Un fût « Hexagone » : Versailles à l'honneur

Chaque année depuis 2018, la Tonnellerie Rousseau propose un fût conçu avec des chênes d'une forêt française prestigieuse. Après Rambouillet, Bellème en 2019 et Montagne de Reims en 2020, cette année c'est la forêt Domaniale de Versailles qui est mise en lumière. Pour réaliser les merrains de cette 4^e édition de la collection « Hexagone », des chênes vieux de 250 ans ont été récoltés. Le fût Hexagone Versailles apportera au vin une structure et une complexité tout en élégance, avec un soutien aromatique subtil. Conseillé sur des élevages longs (18 mois et plus), il conviendra parfaitement à l'élevage de grands rouges.

> **Tonnellerie Rousseau**
Chemin des Champy,
21160 Couchey.
Tél. 03 80 52 30 28
www.tonnellerie-rousseau.com



Opération de cerclage d'une cuve. Photo /Andres Fluxa



Cintrage des fûts. Photo /Arnaud Finistre



Pose d'un fond. Photo /Arnaud Finistre



Bâtiment de Gevrey-Chambertin, site dédié à la foudrie. Photo /Andres Fluxa