



Taransaud
TONNELLERIE



XTRACHÈNE

membres de CHÈNE & Cie

la lettre

Des vins plus fruités, un dollar plus fort



2 | La régularité Taransaud
Traçabilité génétique



3 | La régularité Taransaud
Evolutions climatiques



4 | Recherche & Développement
Oxygène, bois et vin



5 | Cuves & Foudres
Esthétique et performance



6 | Canton Cooperage
La référence qualité



7 | Kádár
Savoir-faire et innovation



8 | XtraChêne
Bois œnologiques

Deux sujets principaux méritent toute notre attention cette année.

Le premier est une tendance de fond, depuis quelques années : **une nette préférence se dessine vers moins de bois et plus de fruité dans les vins**. Nous avons même entendu certains œnologues radicaux affirmer que « *le fût est la mort du vin* »...

Mais que recherchent ces fervents défenseurs du « *no wood* » ? S'il s'agit de fraîcheur, fruit, « tension » et un certain côté « digeste », alors, nous sommes finalement d'accord avec eux sur les objectifs à atteindre ! C'est donc sur la méthode que nos avis divergent.

Nous pensons en effet que l'élevage en fût permet d'atteindre ces objectifs sur le long terme. Son apport d'antioxydants et la micro-oxygénation ménagée soutiennent les vins dans leur jeunesse et leur éclat. Le fût permet également une polymérisation des tanins qui améliore significativement leur qualité, prolonge la finale et renforce la complexité. A condition, bien entendu, que le contenant soit adapté au contenu !

Vous lirez dans cette lettre toutes les actions que **TARANSAUD** met en œuvre afin que nos fûts continuent à apporter à vos vins ce supplément d'équilibre tout en conservant une belle régularité : approfondir notre traçabilité à l'aide de technologies innovantes, adapter notre vieillissement aux évolutions du climat, travailler sur la thématique oxygène avec encore de nombreux développements à venir en 2015, sans renier nos fondamentaux ni négliger l'aspect esthétique, sur lequel travaille beaucoup notre Département Cuves.

KADÁR peut également se révéler une option très intéressante en lien avec cette tendance. Avec des prix raisonnables et une **nouvelle gamme 36 mois**, baptisée HARMONY, dont les bois sont issus de la région de Tokaj, ces fûts renforcent à la fois le fruit et la structure du vin en apportant de la fraîcheur et de la complexité.

Ce début d'année 2015 est également marqué par la hausse de 20 % du dollar américain, dont le taux de change contre euro fluctue actuellement entre 1,05 et 1,10 !

Si c'est une opportunité pour vous de mieux vendre vos vins rendus plus abordables aux Etats-Unis, c'est une difficulté pour les fûts en chêne américain vendus en Europe.

D'autant plus que le boom des ventes de bourbon et whiskey est à l'origine d'une hausse annuelle de 25 % des cours de bois. Vous lirez dans cette édition que les fûts **CANTON** restent pourtant attractifs, malgré une hausse tarifaire de 17 % devenue incontournable.

Les années passent et ne se ressemblent heureusement pas ! C'est peut-être ce qui fait le charme de notre métier, avec la naissance chaque année d'un nouveau millésime et ses imprévus.

Bon millésime 2015 à tous !



Jean-Pierre Giraud
Directeur Commercial
Chêne & Cie



Emmanuel Journu
Directeur Commercial
Taransaud



La régularité optimisée avec la traçabilité génétique

La régularité de nos fûts est un élément essentiel que vous appréciez à chaque nouveau millésime. Vous attendez de TARANSAUD rigueur, constance et qualité.

La sélection intransigeante des bois exclusivement en France est une étape clé pour garantir cette constance. Précurseur en matière de traçabilité, TARANSAUD renforce constamment ses procédures de suivi et innove pour maîtriser toujours davantage l'origine française des bois.

Face à la raréfaction du chêne à merrain de qualité liée à une demande soutenue, TARANSAUD souhaite réaffirmer sa sélection de bois 100% origine française pour vous accompagner dans l'élaboration de vos meilleurs vins.

Une traçabilité renforcée grâce à l'ADN

D'abord sous forme documentaire, notre système est enrichi depuis 2014 d'une traçabilité informatisée tout au long de la fabrication, à l'aide d'un code 2D qui suit le fût. Aujourd'hui, nous décidons de nous appuyer sur l'innovation scientifique avec les travaux de l'INRA sur la génétique du chêne.

La conformité avec l'origine Tronçais

Grâce à des comparaisons de centaines de séquences d'ADN, l'INRA a pu identifier des ADN spécifiques liés aux origines des bois, et notamment un variant exclusif propre à la forêt de Tronçais.

Un test de conformité permet de comparer l'empreinte génétique d'un échantillon de bois à celles d'échantillons de référence, pour répondre à la question « l'échantillon est-il conforme à l'origine annoncée ? », même après plusieurs années de vieillissement.



TARANSAUD, avant-gardiste sur le test génétique

TARANSAUD est la première tonnellerie à exploiter ces tests ADN, commercialisés par FCBA. Plus de 300 échantillons de différents lots prélevés sur le parc à merrains de Tronçais destinés aux fûts T5 ont été analysés. La majorité de ces lots se sont révélés génétiquement conformes à l'origine Tronçais. Ceux qui ne l'étaient pas ont été réaffectés.

L'engagement TARANSAUD

Le contrôle de conformité génétique est systématique pour les fûts T5 depuis début 2015. TARANSAUD s'engage à étendre ces tests à l'origine France dans les prochaines années.

En effet, nous souhaitons vous garantir un approvisionnement totalement sécurisé en merrain de chêne français et vous offrir encore et toujours la régularité de notre qualité.

Une adaptation nécessaire aux évolutions climatiques

Le séjour* des merrains sur parc est une étape incontournable pour la régularité des fûts TARANSAUD. Il permet l'atténuation des composés amers et durs du bois, le développement des arômes et une évacuation de l'eau qui doit être lente et progressive, pour le bon vieillissement des merrains.

Chez TARANSAUD, nous avons toujours exclusivement fait confiance aux précipitations naturelles sans aucun recours aux arrosages artificiels. Par conséquent, le climat et notamment l'intensité et le rythme des précipitations jouent un rôle déterminant sur la maturation des merrains, comme c'est le cas pour les raisins au vignoble.

Perturbations et maturation

Depuis 2007, nos équipes R&D observent scrupuleusement l'évolution du climat grâce à des stations météorologiques installées sur nos parcs pour pouvoir adapter au mieux le processus de vieillissement aux changements climatiques.

On constate que le bois est soumis à des épisodes climatiques accentués ces dernières années (pluies intenses, températures élevées, vents secs...). Deux moments précis du vieillissement sont particulièrement critiques :

- Lors des premières semaines de séjour à l'air libre, si l'eau s'évacue très brutalement du bois frais, ce phénomène peut causer fentes ou mauvaise synthèse des composés aromatiques ;
- Les dernières semaines sur parc sont également essentielles à la qualité des fûts : les merrains doivent se reposer avant d'être travaillés par nos tonneliers, pour qu'ils ne soient ni trop secs, ni trop humides.

Nous adapter tout en respectant le travail accompli par la nature

Nos équipes ont donc cherché les meilleures évolutions possibles et ont imaginé deux espaces spécifiques, uniques dans le secteur d'activité du bois, sur notre parc de vieillissement situé à Cognac.

- Le premier est la « **nurserie** » : selon les travaux de notre département R&D, la plantation de haies naturelles perpendiculaires aux vents chauds et secs permet de diminuer l'impact de ces vents, tout en créant un microenvironnement « rafraîchi » grâce à l'eau transpirée par le végétal. Nos jeunes merrains passent donc désormais les trois premiers mois de leur vieillissement dans cet espace protégé ;
- Le second est un bâtiment de **stabilisation** : l'hygrométrie et la température y sont contrôlées et maîtrisées à des niveaux conformes à des conditions estivales réelles. Les merrains en fin de vieillissement se mettent en 2 semaines en conditions idéales d'usinage.

Une origine et une maturation garanties sont le préalable essentiel à la régularité de nos produits.

Nous serons heureux de vous faire découvrir ces nouvelles installations lors d'une prochaine visite de notre site de Cognac où vous êtes toujours bienvenus.

* Durée minimale de vieillissement naturel attestée par Bureau Veritas : 24 mois pour le grain fin en 22 mm, 30 mois pour le grain fin en 27 mm, 36 mois pour le gros grain.



Un environnement protégé pour les premiers mois de vieillissement



La stabilisation des merrains avant usinage



Oxygène, bois et vin : innovations et ambition

La thématique de l'oxygène est un enjeu majeur et ambitieux de la R&D de Chêne & Cie. Notre objectif est d'établir le bilan de matière entre l'oxygène présent dans l'air à l'extérieur des fûts, celui qui traverse le fût et celui qui agit dans le vin. Nous voulons apporter des preuves scientifiques irréfutables des phénomènes observés grâce à trois approches complémentaires, physique, chimique et œnologique, basées sur le développement d'outils résolument novateurs.

Notre approche physique étudie, grâce à des techniques scientifiques inédites, les voies de passages préférentiels des gaz à travers le fût selon l'anatomie du bois et différents paramètres de tonnellerie (épaisseur, nombre et qualité des douelles, chauffe, grain...). La thèse BARROX qui se déroule à l'ISVV de Bordeaux délivrera la totalité de ses résultats en fin d'année.

Notre approche chimique nous offre une vision exhaustive et quantitative de l'ensemble des composés du bois susceptibles de protéger le vin des phénomènes oxydatifs plutôt que de doser individuellement chaque entité chimique. Tout ceci est possible grâce à CAOX*, brevet exclusif d'une méthode électrochimique de mesure de la capacité antioxydante déposée par la R&D de Chêne & Cie. Avec les résultats obtenus, la recette PURE T a notamment pu être développée, avec succès, en 228L. Suite à différents essais très concluants, elle se décline désormais en 300L, 400L et 500L.

L'approche œnologique est totalement exclusive à Taransaud. Elle consiste à doter des fûts d'équipements technologiques innovants permettant de mesurer l'oxygène dissous sans avoir à ouvrir la bonde. Les données sont donc fiables et inédites. Une cinquantaine de fûts expérimentaux ont ainsi été équipés pour l'élevage des vins 2014. Compte tenu de la pertinence évidente de ces suivis, nous envisageons d'intensifier nos essais à partir des vendanges 2015 afin de progresser avec nos clients sur ces connaissances nouvelles.



La synergie de ces trois approches est évidente. Notre objectif est de mieux appréhender les phénomènes d'oxydation ménagée durant l'élevage en fûts. Ainsi, nous voulons proposer des produits qui puissent, à l'image des fûts de la gamme PURE T, répondre précisément aux besoins de chaque vin. Ces travaux seront détaillés dans une prochaine lettre R&D.

Vincent RENOUF
Directeur Recherche et Développement œnologique
Chêne & Cie



* CAOX a fait l'objet d'un article intitulé « La protection naturelle des vins blancs contre l'oxydation prématurée lors de l'élevage en fûts : Utilisation d'un outil innovant de mesure de capacité antioxydante (CAOX) » (Mirabel et Renouf) publié en janvier 2015 dans le numéro 154 de la Revue des Œnologues. (vrenouf@chene.fr)

Cuves & Foudres

Allier performance et esthétique...

L'unité Grands Contenants de TARANSAUD est en recherche constante d'innovations.

Les plus récentes ont fait la part belle à l'esthétique autant qu'à l'innovation technique.

En 2010, TOPTEC propose une façon élégante de fermer les cuves. Ce fond du haut recouvrant venant s'appuyer sur le dessus des douelles permet de bénéficier d'une hygiène améliorée, sans stagnation de liquide sur la partie haute des tonneaux. 60% des cuves à vin sortant de nos ateliers en sont maintenant équipées.

La même année, OVUM le premier œuf en bois, est une véritable prouesse technique.

En 2012, notre équipe de foudriers imagine un OVUM sans cercle, en développant une technique originale de montage, objet d'un dépôt de brevet tout comme le fond TOPTEC.

Résolument esthétique, le système TARANSAUD de serrage intégré dans l'épaisseur des douelles se décline maintenant sur cuve tronconique. Le prototype de 40hl révélé pendant le salon Vini-tech 2014 a remporté un succès considérable. Dans la même approche d'innovation technique et esthétique, la cuve présentée est équipée d'une porte affleurante basse dont le cadre inox est situé à l'intérieur.

Issue d'une sélection particulièrement intransigeante de douelles calibrées et exemptes de tout défaut, la beauté de la matière première est mise en avant.



Esthétique et performance cohabitent pourtant : l'absence de cercles externes permet d'éviter les traces de rouille après nettoyage de la cuve. Le serrage intégré facilite l'intervention en cas de besoin et évite le séchage de la cuve.

➔ Nous sommes à votre disposition pour imaginer avec vous le nouveau visage de votre chai ou de votre cuvier...

Nicolas TIQUET-LAVANDIER
Directeur Unité Opérationnelle Cuves



ntiquet@taransaud.com - 06 73 35 98 85

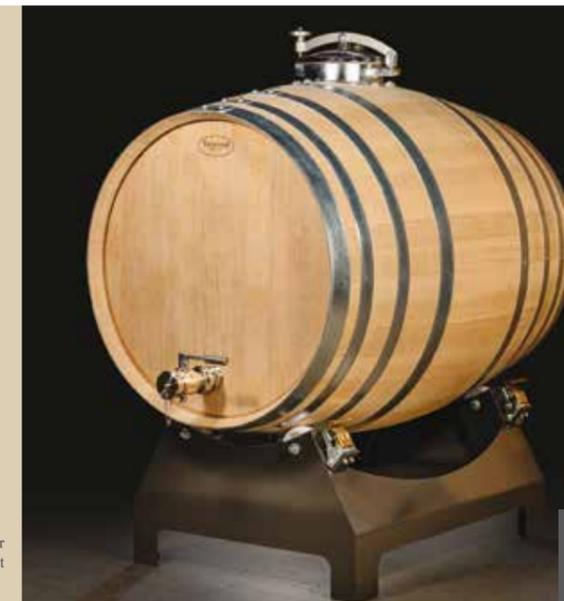
Fûts de vinification

Face à une demande de plus en plus forte, le département grands contenants a mis en place une gamme de fûts de vinification.

Il s'agit de fûts de grandes capacités ou de petits foudres (500L, 600L, 1200L) dans lesquels peuvent être élaborées des micro-cuvées hautement qualitatives. Une fois utilisés pour vinifier, ces contenants peuvent servir dans un deuxième temps à l'élevage des vins qui y ont été élaborés.

Taransaud propose différents équipements en fonction de vos besoins et pour faciliter au mieux les différentes opérations de vinification : trappe de bouge, porte de façade, vanne, robinetterie, brise marc, échangeurs thermiques, support fixe ou support à roulette pour le retournement du fût.

➔ N'hésitez pas à nous contacter pour de amples renseignements.



Fût de vinification de 500L équipé, présenté sur son support à roulettes permettant le retournement



La référence qualité du fût en chêne américain

La qualité CANTON

Ce n'est pas un hasard si la tonnellerie CANTON est située dans le Kentucky, au cœur des plus belles forêts américaines de chêne blanc... Notre expérience de près de 80 ans des achats de bois est un élément crucial de qualité.

Notre engagement à vieillir nos merrains pendant 24 à 48 mois est en outre une garantie supplémentaire de régularité et l'assurance que nous sommes un partenaire fiable. Cet engagement unique est attesté par Bureau Veritas.

La gamme CANTON

CANTON offre une gamme complète de fûts en 225 litres et 228 litres.

La gamme VINTAGE est la plus ancienne. Ses bois vieillissent 24 mois mettent en évidence les arômes

fruités et contribuent à renforcer la structure de milieu de bouche et la complexité des vins blancs et rouges. Cette gamme s'est récemment enrichie du fût VINTAGE PREMIUM dont les bois vieillissent 36 mois apportent un supplément de finesse.

Introduit sur le marché américain en 2002, le fût CANTON Grand Cru est devenu en quelques années le fer de lance de la tonnellerie. Issu d'une sélection de grains fins vieillissent 36 mois, il est idéalement calibré pour des élevages longs. Il apporte douceur, complexité et équilibre.

Coup de projecteur : fût 300L CANTON Grand Cru

Au-delà des qualités Grand Cru, les proportions idéales du fût 300 litres offrent une belle intégration du bois et du vin.

La replantation : un engagement pour l'avenir



Depuis début 2015, Canton Cooperage est fier d'être partenaire d'AMERICAN FORESTS*.

En reversant une partie de notre chiffre d'affaires, nous contribuons à la replantation d'arbres indigènes dans les forêts américaines à travers le programme Global ReLeaf. Ce partenariat est un bon moyen pour donner en retour et permettre à nos clients de faire la différence.

*Fondée en 1875, cette organisation à but non lucratif a pour but de restaurer les écosystèmes forestiers menacés tout en encourageant les individus à protéger les forêts. C'est un leader mondial de la plantation d'arbres pour la restauration de l'environnement.



Prenez deux minutes pour découvrir notre vidéo <http://www.kadarhungary.com/FR/flyover.html>



En survolant notre région, vous prendrez la mesure du terroir d'exception sur lequel repose l'héritage Kádár.

Une gamme alliant savoir-faire et innovation

Kádár a rejoint Chêne & Cie en 2008 et ne cesse depuis de hisser son niveau de qualité.

Le chêne particulièrement dense est issu des forêts du nord-est de la Hongrie, au climat continental et aux sols volcaniques. Les merrains vieillissent 24 à 36 mois à l'air libre. L'innovation et le savoir-faire tonnelier ont permis de développer une gamme complète de fûts adaptée à toutes les configurations d'élevage de vos vins.

Kádár structure sa gamme

• Kádár HERITAGE

Kádár HERITAGE représente les fondements de notre tonnellerie. Issus de bois aux grains fins vieillissent 24 mois, les fûts de la gamme HERITAGE conviennent bien aux élevages de 6 à 12 mois pour des vins blancs, rosés et rouges et offrent un bel accord avec les vins de soleil.

• Kádár HARMONY

Pour les vignobles à influence océanique, Kádár vous présente les avantages des fûts HARMONY. Les grains restent fins et les bois vieillissent 36 mois. Les tanins sont doux et le milieu de bouche est riche. Votre vin gagne en complexité. Pour un résultat encore plus adapté aux cépages du Sud-Ouest, nos chauffeuses innovantes seront un véritable atout.

• Kádár PETRAEA

Les bois sont issus très majoritairement de chêne sessile et les merrains aux grains extra-fins vieillissent 24 ou 36 mois. Pour des élevages longs sur vos grands vins, le fût PETRAEA constituera un élément de votre assemblage grâce à l'élégance aromatique et à la texture des tanins.

Les fûts 500 litres de Kádár

Dans la recherche de vins plus fruités, les fûts de plus grande capacité sont une option intéressante. Ils permettent d'obtenir un boisé plus mesuré et ainsi préserver la fraîcheur gustative.

Kádár propose des fûts de 500 litres, disponibles dans les 3 gammes : HERITAGE, HARMONY et PETRAEA.

Ces fûts conviendront aux vins blancs, rosés ou rouges.





XTRACHÊNE

Des solutions pour l'élevage de vos vins

Au sein de Chêne & Cie depuis trois ans, XtraChêne a pris le temps de vous écouter et développer une gamme complète destinée à des applications pour toutes les étapes de la vinification et de l'élevage. Cette gamme est composée de Granulats et de Copeaux pour un temps de contact court. Pour un apport de bois sur la durée, nous proposons les Stavettes et les Sticks 22.90. Enfin, les XtraKits et les XOakers permettent de renouveler le potentiel de vos fûts neutres.



XtraChêne

L'innovation au cœur de la stratégie

Issu des meilleures forêts françaises et américaines, le bois de chêne vieilli naturellement plusieurs années sur nos parcs à bois est notre principal atout. Les outils de chauffe mettent en valeur cette matière première d'exception. Le département R&D de Chêne & Cie s'appuie sur ces éléments pour innover.

Le Stick 22.90 est né en même temps qu'XtraChêne. Sa forme permet des élevages longs pour une intégration harmonieuse au vin. Les chauffes au feu de bois (Terroir et Quattro) ont été développées pour renforcer la typicité et l'authenticité de vos vins.

Fin 2014, nous avons investi dans un four de nouvelle génération pour créer de nouveaux produits. Prochainement, en 2015, nous doublerons notre capacité de production des chauffes au feu de bois.



L'équipe XtraChêne pour vous servir

Nous sommes disponibles pour venir vous rencontrer et proposer les meilleures solutions à même de répondre à vos besoins.

Nicolas Rappeneau
Directeur
06.30.01.53.03
nrappeneau@xtrachene.fr

Clémence Lilti
Commerciale
06.38.83.00.70
clilti@xtrachene.fr

Véronique Gomboso
Assistante
05.57.33.00.10
contact@xtrachene.fr

Depuis le début de l'année, notre nouveau site internet est disponible. Pour connaître notre gamme, pour télécharger des documents utiles, pour prendre contact avec notre réseau, visitez www.xtrachene.fr

Contacts

Direction Commerciale

Emmanuel Journu
05 45 36 86 50
Directeur Commercial Taransaud

Jean-Pierre Giraud
05 45 36 86 50
Directeur Commercial Chêne & Cie

Vos responsables de secteurs commerciaux

Romain OLIVI
06 77 24 32 36
rolivi@chene.fr

Languedoc-Roussillon, Italie

Frédéric GIL
06 76 03 19 93
fgil@chene.fr

Médoc, Gaillac, Jurançon, Gers, Iroulégué, Fronton

Frédéric TAILLEUR
06 14 82 49 62
ftailleu@chene.fr

Médoc, Grèce
Responsable fûts d'occasion
Monde

Jean-Michel SERRES
06 73 68 05 04
jmserres@chene.fr

Bordeaux Rive Droite, Graves et Pessac-Léognan, Dordogne, Cahors, Loire

Frédéric AMIOT
06 07 48 82 14
famiot@chene.fr

Bourgogne, Jura, Sancerre, Vallée du Rhône, Provence, Corse et Suisse

Angela KESSLER
06 38 57 76 40
akessler@chene.fr

Alsace, Champagne

Tonnellerie Taransaud
Avenue de Gimeux
CS 90224 Merpins
16111 Cognac cedex
Tél. +33 (0)5 45 36 86 50
Fax +33 (0)5 45 36 86 56

Tonnellerie Taransaud
581, rue André-Marie Ampère
ZAC Porte de Beaune
21200 Beaune
Tél. +33 (0)3 80 22 55 50
Fax +33 (0)3 80 22 44 16

Chêne Distribution
Z.A. de la Garosse
250, rue des Droits de l'Homme
33240 Saint André de Cubzac
Tél. +33 (0)5 57 33 14 04
Fax +33 (0)5 45 36 86 56

XtraChêne
Rue des Malastiers
16 130 Segonzac
Tél. : +33 (0)5 57 33 00 10
Fax : +33 (0)5 57 33 00 11