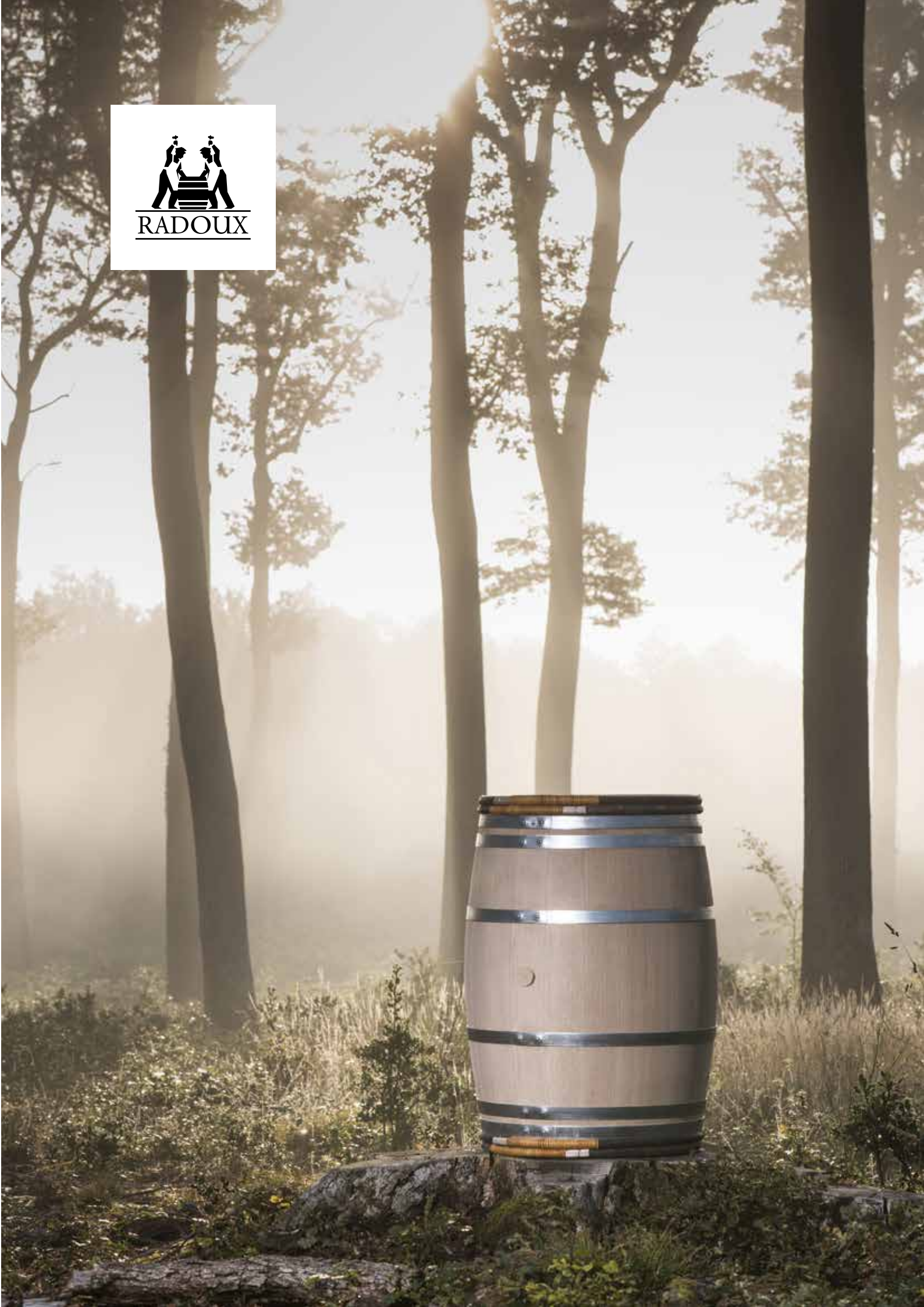
RADOUX



SOMMAIRE

L'EXPERTISE BOIS

Une maîtrise complète des approvisionnements p 06/07
Une sélection rigoureuse par le grain p 08/09
Une merranderie au cœur d'un site protégé p 10/11

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

OakScan®, la première innovation scientifique appliquée à la sélection de bois p 14/19

LA CHAUFFE, UN ART DE PRECISION

Des chauffes qualifiées et reproductibles p 22/23
Les chauffes pour les Vins Rouges p 24/25
Les chauffes pour les Vins Blancs p 26/27
Les chauffes pour les spiritueux p 27
Les chauffes pour le chêne américain p 28/29

NOTRE COLLECTION

Extra Fine X-Blend : la sélection par le grain au sommet de son art p 32/33
Super Fine Blend, l'harmonie parfaite entre le bois et le vin p 34/35
Omega, l'excellence par nature p 36/37
La bordelaise 225 litres p 38/39
La pièce bourguignonne 228 litres p 40/41
Les grands formats p 42/43
Les fûts à spiritueux p 44/45
Innovation et sur-mesure, ADN de Radoux p 46/47
Tableaux de préconisations p 49/65
Conseils avant utilisation p 66
Options p 67

CUVES ET FOUDRES

Radoux, artisan foudrier depuis 1947 p 70/73
L'accompagnement de votre projet p 74/79

NOTRE ENGAGEMENT

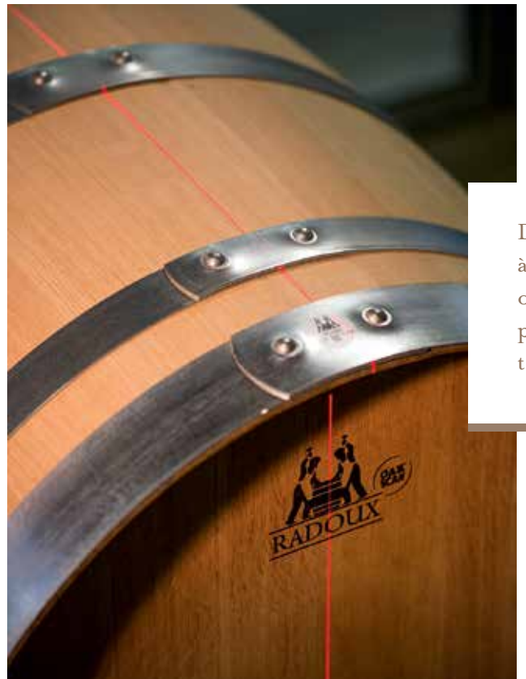
Développement durable p 82/83
Référentiels qualité p 84
Notre équipe p 85

70 ans d'histoire

Fondée en 1947, Radoux a su, en quelques décennies, se hisser au rang des tonneliers de tout premier plan.

Grâce à son expertise dans la connaissance du chêne, sa maîtrise d'un savoir-faire d'excellence et son investissement dans la Recherche et le Développement, elle a su gagner la confiance des plus grands domaines viticoles dans le monde.
Située à Jonzac, au cœur du vignoble cognaçais, et spécialisée depuis l'origine dans la fabrication de tonneaux à eaux-de-vie, Radoux est aussi une référence sur le marché des spiritueux.

Elle compte parmi ses équipes des tonneliers de métier et des **Meilleurs Ouvriers de France** qui transmettent leurs connaissances et supervisent toutes les étapes de fabrication des fûts. Conciliant savoir-faire artisanal et haute maîtrise technologique, Radoux garantit une qualité, une homogénéité et une régularité parfaites de ses barriques.

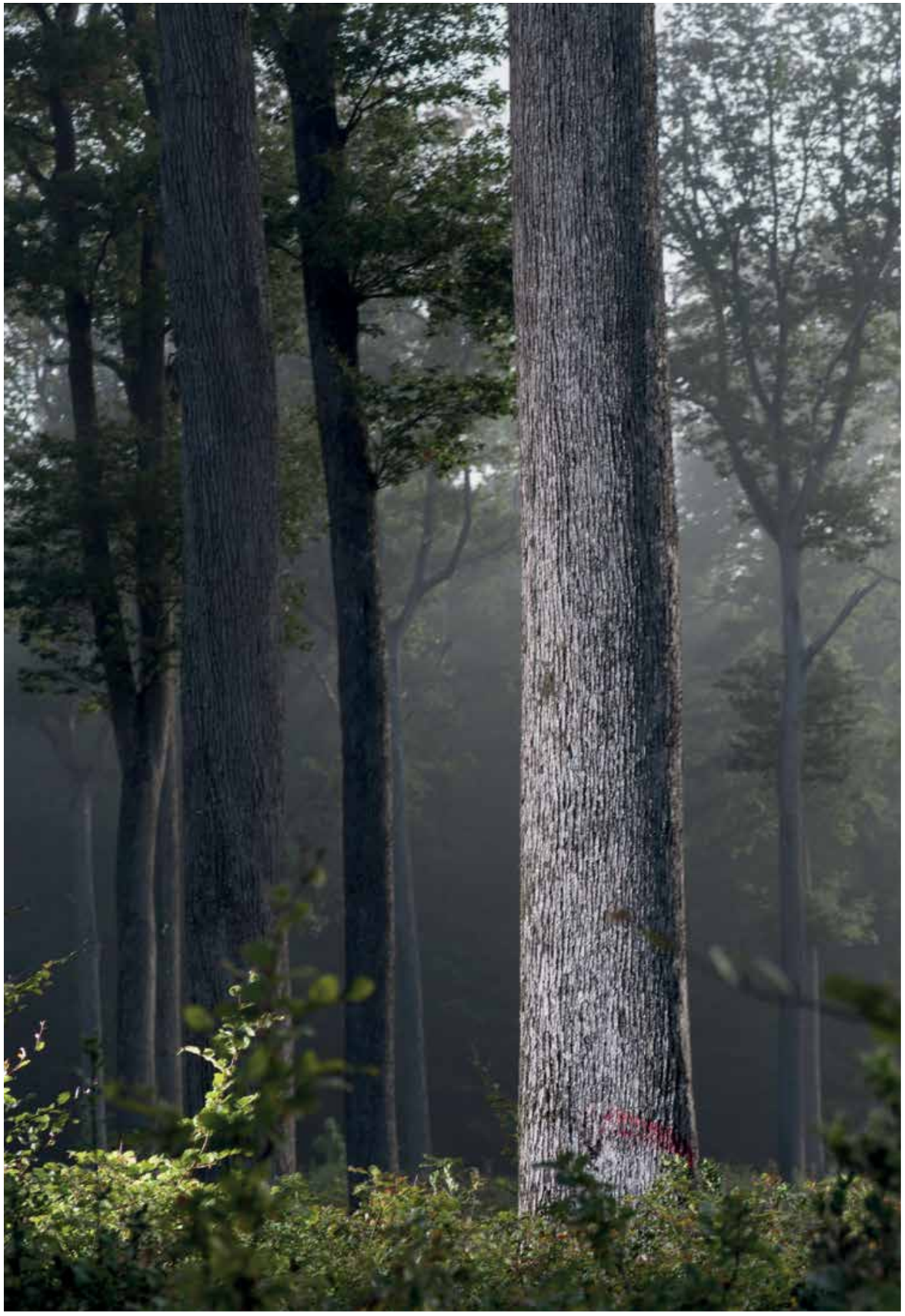


De la sélection des bois à l'accompagnement œnologique, Radoux perpétue la tradition tonnelière française.



Reconnue mondialement comme tonnellerie haut de gamme, elle est présente dans plus de quarante pays.

Regroupant trois marques d'envergure internationale - Radoux, Victoria, Pronektar – Radoux fait partie du **Groupe TFF**, leader mondial incontesté des métiers du bois pour l'élevage des vins et des spiritueux, ainsi que des produits de boisage pour l'œnologie.



Tonnellerie Radoux

L’expertise bois

Une maîtrise complète des approvisionnements

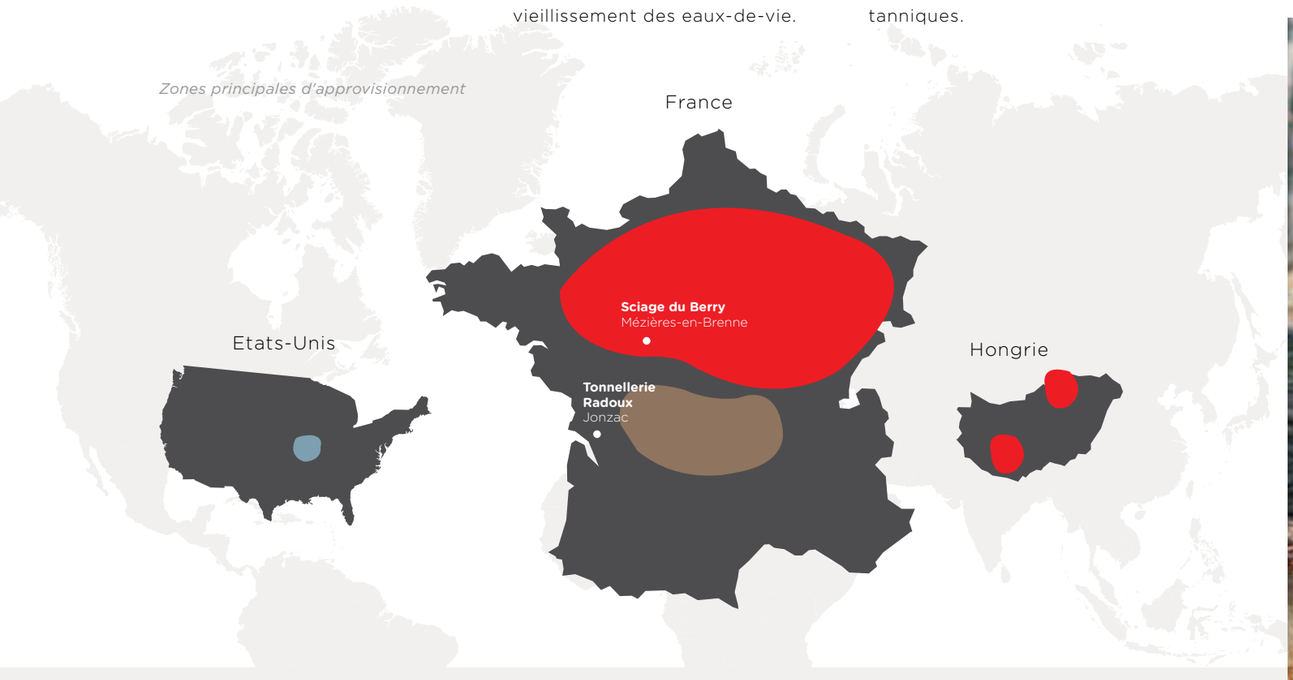
Parmi les nombreuses espèces de chêne, seulement trois sont traditionnellement utilisées en tonnellerie :

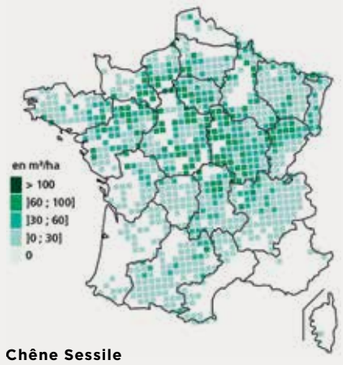
Le chêne sessile (quercus petraea) à la croissance plus lente dont le grain fin est particulièrement adapté à l'élevage des vins.

Le chêne pédonculé (quercus robur) au développement plus rapide produisant un bois à gros grain généralement utilisé pour le vieillissement des eaux-de-vie.

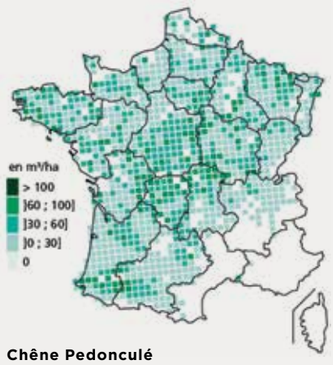
Le chêne américain dit «chêne blanc » (quercus alba) à la croissance plus rapide que les chênes français et aux qualités plus aromatiques que tanniques.

Zones principales d'approvisionnement





Chêne Sessile
Quercus petraea Liebl.



Chêne Pedonculé
Quercus robur L.

Volume moyen par hectare

La notion d'origine ne garantit pas la sélection de l'espèce

L'approvisionnement par l'origine est la première étape traditionnelle du mode de sélection des bois.

Cependant, ni la zone géographique, ni la forêt, ne peuvent garantir à elles seules la qualité des bois.

On peut notamment retrouver les deux espèces (sessile et pédonculé) dans la majorité des zones d'approvisionnement.

Pour cette raison, Radoux ajoute deux critères supplémentaires : le grain et OakScan®.

Radoux dispose de sa propre équipe d'acheteurs bois. Ils s'approvisionnent auprès de l'ONF et parfois de producteurs privés.

Nos acheteurs sélectionnent les **meilleurs spécimens de chêne dans les massifs forestiers les plus renommés** du centre jusqu'au Nord-Est de la France, et dans le monde. Une étape essentielle qui repose sur une parfaite connaissance de la matière première, le savoir-faire des hommes et la recherche scientifique.





Grâce à un service achat dédié et une merranderie intégrée, Radoux maîtrise et sécurise intégralement ses approvisionnements.

Une sélection rigoureuse par le grain

GRAIN EXTRA-FIN :
Il correspond à nos barriques Super Fine ***Blend*** et Extra Fine ***X-Blend*** qui sont destinées aux élevages plutôt longs.

GRAIN FIN :
Référence et cœur de gamme de la Tonnellerie Radoux, la Sélection Grain Fin est destinée aux élevages traditionnels.

ALLIANCE : (GRAIN MI-FIN)
Assemblage de grains fins et moyens, cette sélection est destinée à des élevages plutôt courts associant richesse aromatique modérée et structure en bouche.

GRAIN MOYEN :
Généralement utilisée pour des élevages plus courts, cette sélection est caractérisée par un apport aromatique plus faible mais plus rapide.

GROS GRAIN :
Principalement destinée à l'élevage des spiritueux, cette famille de grain est caractéristique des bois de type Limousin.

Le grain ou cerne d'accroissement du bois est indissociable de la qualité du chêne français.

Le grain correspond à la largeur moyenne des cernes d'accroissement de l'arbre : plus elle est faible, plus le grain sera fin.
Chaque grume est ainsi sélectionnée en fonction de son grain et se voit attribuer une qualité spécifique correspondant à un produit de la gamme.

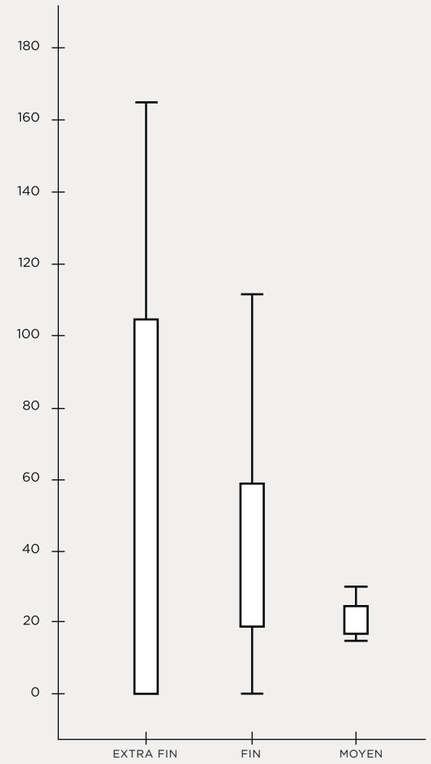
L'extrême finesse du grain confère au vin une grande complexité aromatique, un apport de structure délicat, des tannins fins et souples qui se libèreront progressivement en cours d'élevage. Suite aux travaux de recherche mettant en évidence la prééminence du grain sur l'origine, Radoux a très rapidement intégré ce critère dans la sélection de ses bois et créé, dès les années 1990, la première barrique issue d'un assemblage de grains extra-fins : Super Fine Blend.





IMPORTANCE DU GRAIN DANS L'APPORT AROMATIQUE

Les analyses montrent des richesses en Lactones décroissantes du grain le plus fin au grain le plus grossier.

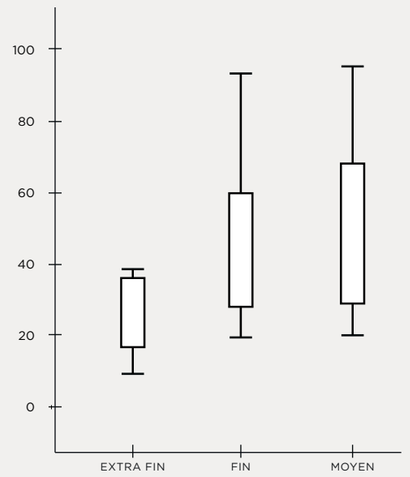


RICHESSE EN GAMA-OCTA LACTONES CIS+TRANS EN FONCTION DU GRAIN

Sources internes (2016 / R&D Radoux)

RÉPARTITION DE LA RICHESSE EN TANNINS EN FONCTION DU GRAIN

Les analyses des échantillons classés en fonction du grain du bois montrent des teneurs en tannins (évaluées par leur indice polyphénolique) croissantes, du grain le plus fin au grain le plus grossier.



RICHESSE EN TANNINS (INDICE POLYPHÉNOLIQUE)

Sources internes (Juin 2008 / R&D Radoux).

BILAN : le tri du grain tend vers une meilleure maîtrise des apports aromatiques et polyphénoliques.



Une merranderie au cœur d'un site protégé

Située au cœur du Parc naturel régional de la Brenne et d'un site classé Natura 2000*, notre merranderie s'étend sur un vaste domaine de plusieurs hectares.

Cet espace naturel, où la qualité de l'air et de l'eau est préservée, offre **des conditions environnementales exceptionnelles** pour une bonne maturation des bois.

Grâce à son implantation à Mézières-en-Brenne - à égale distance des principaux massifs forestiers - l'impact carbone lié au transport des grumes est ainsi limité.

C'est dans cet atelier que les grumes sont fendues puis débitées dans le respect du fil du bois pour obtenir des merrains. C'est à Mézières-en-Brenne également que sont produits les bois pour l'œnologie de notre marque **Pronektar**.



Unité de production ultra-moderne, notre merranderie respecte des règles strictes en matière de **traçabilité**, de **contrôle** et de **sécurité,** ce qui nous permet de garantir une qualité optimale de nos bois.



* Le réseau Natura 2000 rassemble des sites naturels ou semi-naturels de l'Union européenne ayant une grande valeur patrimoniale, par la faune et la flore exceptionnelles qu'ils contiennent.

La maturation, une étape clé

Ces bois merrains sont empilés de façon aérée selon une méthode propre à Radoux, permettant une meilleure circulation de l'air et de l'eau pour une maturation optimale.

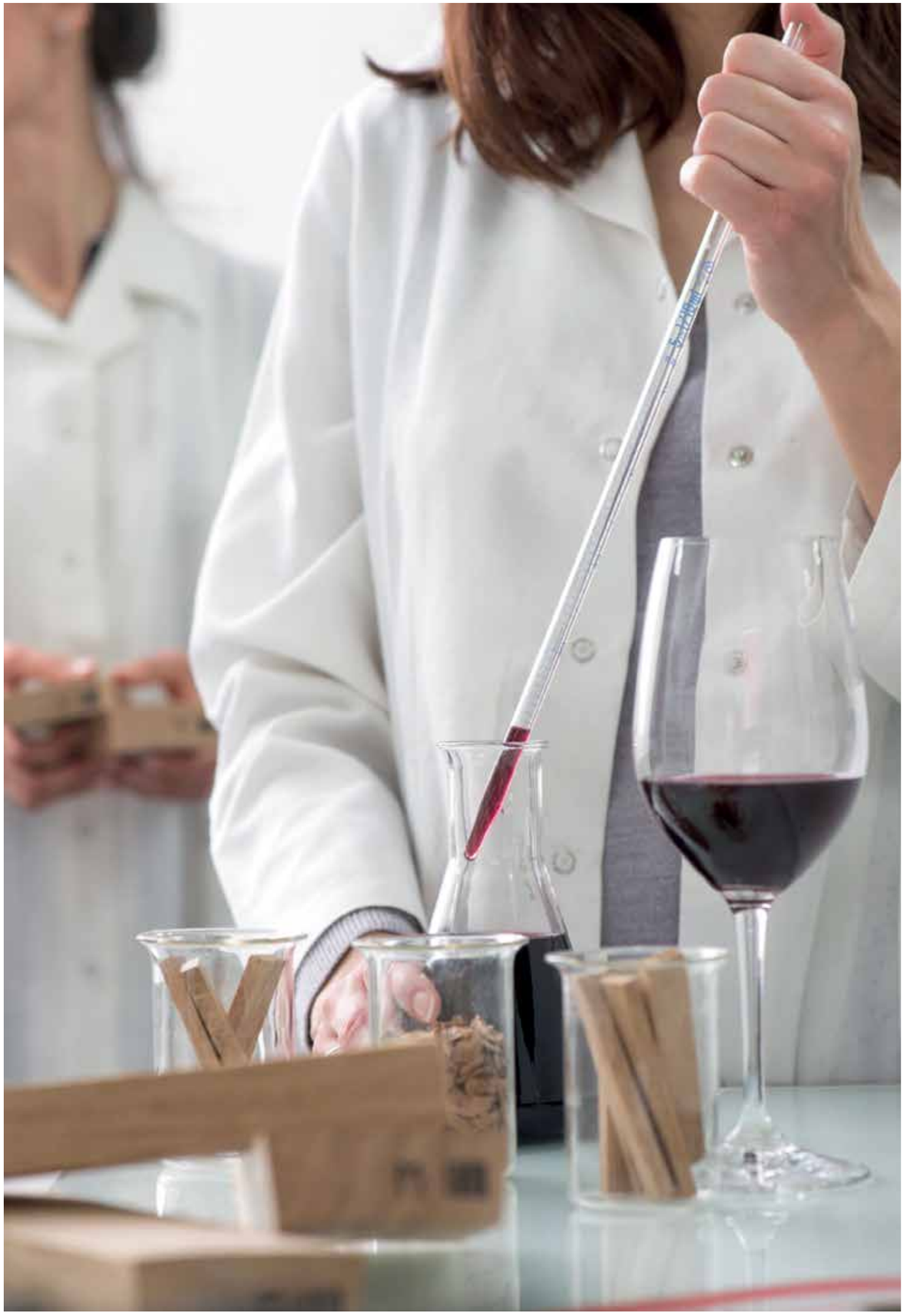
Ils sont ensuite soumis au soleil, au vent et à la pluie pour une maturation de minimum **deux ans** et pouvant être supérieure à **trois ans**.

Ce séchage 100% naturel et à l'air libre permet de diminuer la quantité de tannins contenus dans les bois. Il vise également à éliminer certains composés odorants négatifs et à obtenir un taux d'humidité compris entre 14 et 17 %.

Respecter les temps de maturation, c'est permettre aux composés aromatiques et phénoliques de doucement se transformer et, sous l'action d'une chauffe maîtrisée, de donner les typicités qui qui contribuent à la qualité des vins ou spiritueux.

Tonnellerie Radoux

Tonnellerie Radoux



Recherche et développement

Radoux poursuit son ambition de maîtrise de la matière première afin d'être un partenaire incontournable d'une œnologie de précision.



Radoux a mis en place au début des années 2000 un département Recherche et Développement dans le but d'approfondir sa connaissance de la matière première et l'étude scientifique des processus de fabrication.

L'équipe, composée d'ingénieurs et d'œnologues, travaille en étroite collaboration avec de nombreux organismes : INRA, IRSTEA, l'Institut Supérieur de la Vigne et du Vin (ISVV)… Elle s'appuie également sur de forts partenariats avec des universités étrangères (Afrique du Sud, Espagne, USA…) et participe à différents congrès (ASEV, MacroWine, OIV…).
En menant de nombreux plans d'expérimentations, depuis la sélection du chêne jusqu'à l'analyse sensorielle des vins finis, elle a rassemblé une somme de connaissances extrêmement précises lui permettant de proposer, notamment, une offre de chauffes qualifiées et reproductibles.



OakScan®, la première innovation scientifique appliquée à la sélection de bois.

Dès la fin des années 1990, Radoux introduit dans son process un nouveau critère pour le choix de ses bois, complémentaire à celui de l'origine : la sélection par le grain. Cette pratique, combinée à des travaux de recherche sur la maîtrise de sa matière première, conduit à la mise au point du procédé Oakscan®.

La mesure instantanée des tannins du bois

Les tannins ont un impact primordial sur les propriétés organoleptiques des vins ou des eaux-de-vie qu'ils enrichissent : ils changent le profil sensoriel, la structure tannique, la couleur, et ont un rôle protecteur vis-à-vis de la dégradation oxydative.

Pour avoir une meilleure connaissance des bois, seules les mesures chimiques de laboratoire permettaient jusqu'ici de mesurer les ellagitannins. Ces mesures ne pouvaient être faites que par prises d'échantillons aléatoires sur des lots de merrains, et nécessitaient un délai de réalisation très long.

Après plusieurs années de recherche, le département R&D Radoux met en place, dès 2008, **le premier procédé mondial** destiné à **mesurer instantanément la quantité de polyphénols** présents dans les douelles : **OakScan®**.

Le procédé

OakScan® est un système d'analyse rapide, douelle par douelle, basé sur la Spectrométrie Proche Infrarouge. Chaque douelle qui entre en production est « scannée » et reçoit le marquage d'une lettre (ici « F » sur ce lot sélectionné).

Cette lettre indique la classe de potentiel tannique à laquelle elle appartient.

Elle permet aux tonneliers de trier facilement la matière et de créer des barriques avec des indices polyphénoliques (IP) déterminés.

Cet indice estime la richesse polyphénolique du bois entre 0 et 100.



Après dix ans d'utilisation et plus de **10 millions d'analyses**, Radoux dispose aujourd'hui de **la plus grande base de données mondiale** sur la composition chimique du bois de chêne français.

Une base de données unique sur la composition chimique du bois

Les services de R&D Radoux mènent régulièrement de nombreux travaux et plans d'essais afin de mettre en évidence l'incidence des sélections **OakScan®** sur les propriétés organoleptiques des vins.

Ces tests, réalisés à grande échelle en collaboration avec de nombreux instituts oenologiques, dont l'ISVV de Bordeaux, sont effectués sur des vins issus des plus grandes régions de production dans le monde.

Ainsi, depuis 2008, plus de trois cents essais de sélections **OakScan®** ont été réalisés. À chaque fois, les modalités testées se sont révélées pertinentes dans les plus grands vignobles du monde (France, USA, Espagne, Italie, Chili, Australie, Chine…) et sur différents cépages (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir…).

Les trois piliers de la sélection

1er critère:
L'ORIGINE



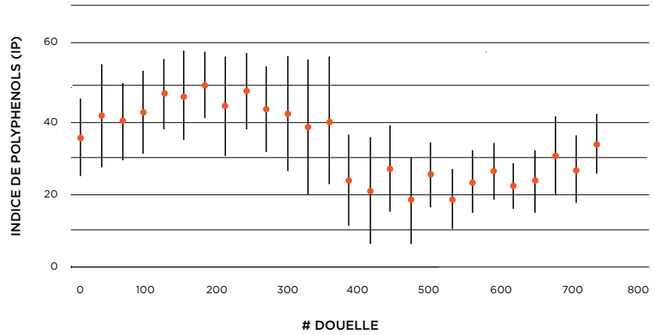
2ème critère:
LE GRAIN*



3ème critère:
OAKSCAN®

Exemple de la répartition naturelle de la teneur en tannins de deux lots de bois

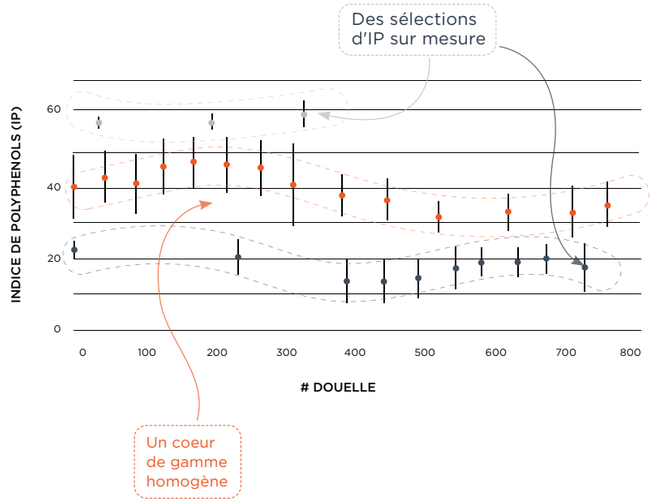
Un point représente une barrique réalisée à partir d'une trentaine de douelles sans tri.



Exemple de tri effectué sur ces deux mêmes lots

Un point représente une barrique réalisée à partir d'un lot trié à l'aide d'**OakScan*** d'une trentaine de douelles.

- Oakscan 60
- Oakscan 40
- Oakscan 20



* photos non contractuelles

OakScan® : un outil au service d'une œnologie de précision

Toutes les douelles de nos barriques en chêne français et européen sont analysées. L'ensemble des fûts ainsi produits ont des teneurs moyennes en tannins régulières et homogènes.

En complément des sélections traditionnelles, Radoux **OakScan®** permet d'améliorer l'homogénéité et la reproductivité des résultats d'élevage pour une vinification de précision.

- Radoux **OakScan®** complète les procédés traditionnels de sélection des bois (origine, grain).
- Radoux **OakScan®** permet d'assurer avec précision que les barriques produites ont une teneur en polyphénols homogène.
- Radoux **OakScan®** optimise l'adéquation des bois utilisés avec vos objectifs œnologiques.

Distribution des principaux produits de la gamme selon leur indice polyphénolique OakScan® (IP)

Spécifiques ROUGES

		Indice Polyphénolique Oakscan®
Chêne Français	225/228L	
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	$35^{+/-5}$
	OMEGA	$30^{+/-7}$
	GRAIN FIN	$40^{+/-7}$
	GRAIN FIN OAKSCAN 20	$20^{+/-4}$
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	$40^{+/-10}$
	GRAIN MOYEN	$50^{+/-10}$
	300L	$45^{+/-10}$
	400 / 500L	$45^{+/-10}$
Chêne Européen	225/228L	$28^{+/-7}$
	300L	$28^{+/-7}$
	400/500L	$28^{+/-7}$

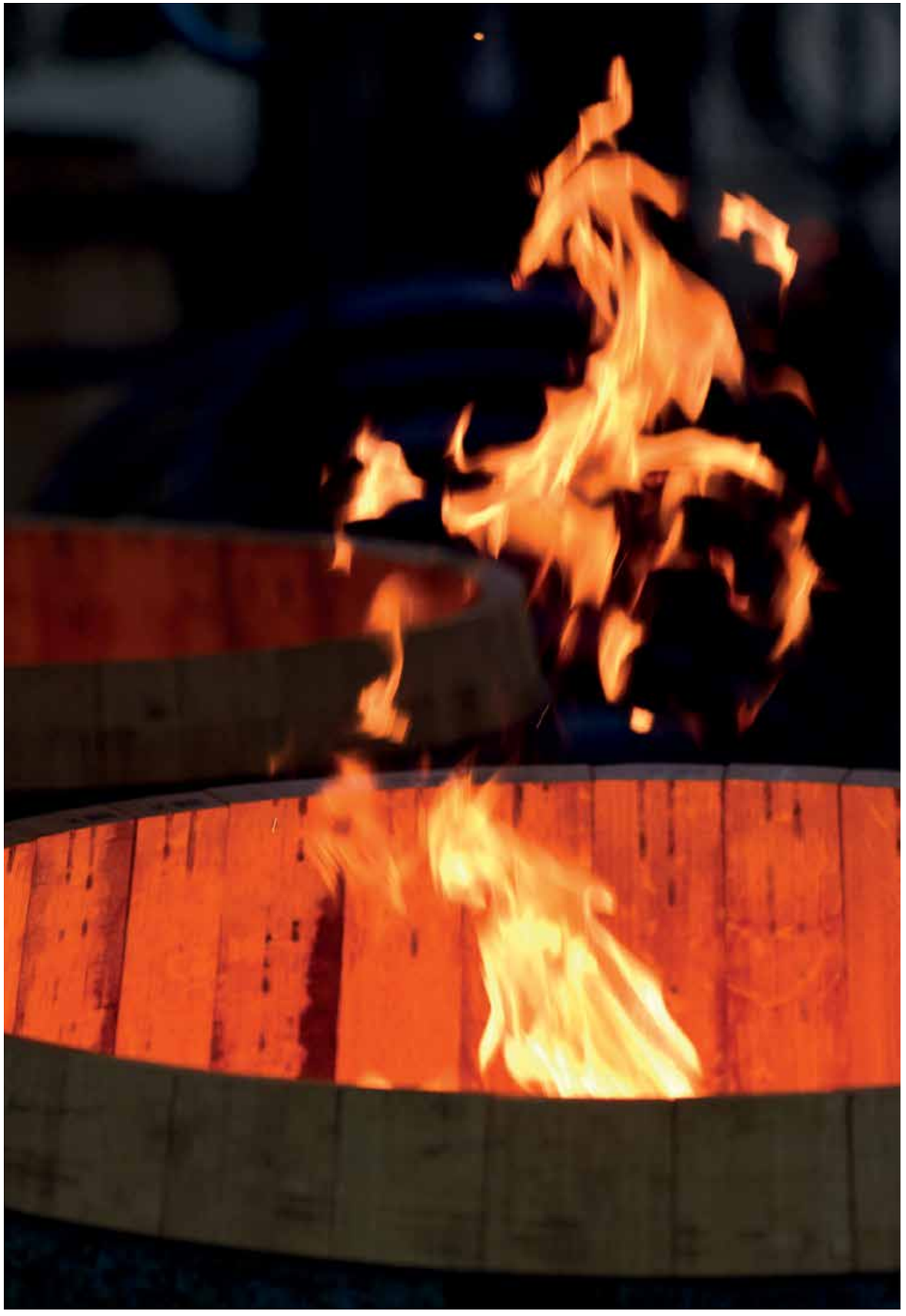
Spécifiques BLANCS

		Indice Polyphénolique Oakscan®
Chêne Français	225/228L	
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	$35^{+/-5}$
	OMEGA	$30^{+/-7}$
	GRAIN FIN	$40^{+/-7}$
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN) OAKSCAN 30	$30^{+/-7}$
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN) OAKSCAN 50	$50^{+/-7}$
	GRAIN MOYEN	$50^{+/-10}$
	300L	$45^{+/-10}$
	400L / 500L	$45^{+/-10}$

Spécifiques SPIRITUEUX

Chêne Français	350/400L	
	GRAIN FIN	$40^{+/-10}$
	GROS GRAIN	$60^{+/-10}$





La chauffe, un art de précision

Tonnellerie Radoux



Des chauffes qualifiées et reproductibles

De la sélection des bois à l'accompagnement œnologique, Radoux perpétue la tradition tonnelière française depuis 1947.

La place de l'homme, de sa main, de ses connaissances et de son savoir-faire est prépondérante et irremplaçable chez Radoux. Elle compte ainsi parmi ses équipes de nombreux tonneliers de métier et **Meilleurs Ouvriers de France**.

Radoux concilie un savoir-faire artisanal et exclusivement manuel (contrôle visuel des douelles, pose des fonds, chauffe…) avec une haute maîtrise technologique garantissant ainsi une qualité, une homogénéité et une régularité parfaites de ses barriques.

La maîtrise de la chauffe est un paramètre fondamental dans l'expression de la qualité organoleptique des bois.

En effet, elle contribue à la génération des principaux arômes qui peuvent se transmettre aux vins et spiritueux, et elle peut modifier significativement la qualité des apports en bouche (structure, volume, sucrosité).

Notre service R&D a développé une large gamme de chauffes ainsi qu'une ligne spécifique destinée aux eaux-de-vie et autres spiritueux.

Nos chauffes traditionnelles sont étudiées pour apporter, selon l'origine du bois, son grain, le cépage et le temps d'élevage, un apport tannique ou aromatique plus ou moins important.

Grâce à une organisation optimale nous permettant de maîtriser l'évolution des températures à l'intérieur du fût, nous sommes en mesure de proposer des chauffes qualifiées et reproductibles répondant à des objectifs œnologiques précis.

Chaque barrique entrant sur le chemin de chauffe subit un contrôle rigoureux de son temps de cuisson et de l'intensité de feu qu'elle reçoit.

Les chauffes Radoux

La préchauffe est la première phase de la chauffe Radoux. Elle permet, par un apport thermique mesuré, de préparer le bois au cintrage nécessaire à la mise en forme des fûts. Cette phase est réalisée traditionnellement au feu de bois et à l'eau.

La deuxième phase est une cuisson lente et prolongée des fûts. Elle permet, d'une part, de figer la forme définitive du fût, et d'autre part, d'établir son profil organoleptique. Sa maîtrise est primordiale pour permettre un développement harmonieux des arômes et préserver un apport structurant de qualité.

Les fonds représentent autour de 30% de la surface d'échange entre le bois et le vin. Un procédé unique de chauffe des fonds est proposé sur demande pour renforcer la complexité aromatique ou optimiser l'homogénéité de chauffe des barriques.



Les chauffes pour les Vins Rouges



Exemple de couleur de chauffe de Pure à Moyenne +

PURE

Respect du fruit et de la typicité

La chauffe Pure est destinée aux vinificateurs à la recherche de la pureté du vin, du respect du fruit et du terroir. Elle est réalisée à basse température pendant une longue durée. La cuisson douce et en profondeur permet de parfaitement respecter les arômes originaux du vin. Son action longue et délicate sur les tannins du bois fait gagner en volume, finesse et longueur. Elle apporte en bouche un remarquable effet de texture.

La chauffe Pure, associée à des grains fins et à une sélection OakScan® des bois, permet ainsi de respecter la matière première et de magnifier le vin afin de privilégier l'expression du fruit dans le respect de ses origines.

RÉVÉLATION

Harmonie et douceur

La chauffe Révélation est une chauffe d'intensité modérée qui a pour objectif d'apporter de la douceur au niveau aromatique (crémeux, vanillé). Plus intense que la chauffe Pure, elle est adaptée à des vins de bonne structure auxquels elle apportera plus de volume, tout en respectant le profil du fruit.

ÉVOLUTION MOYENNE

Rondeur et élégance

La chauffe Evolution Moyenne privilégie le fruit et la rondeur des tannins. Cette chauffe, réalisée en deux phases, se caractérise par un apport aromatique équilibré, une bouche aux tannins arrondis et un apport de sucrosité.

CLASSIQUE MOYENNE

Intensité et structure

La chauffe Classique Moyenne est destinée aux élevages longs et aux vins de garde. Une cuisson lente et prolongée permet de développer un apport aromatique complet et de gagner en sucrosité et volume.

ÉVOLUTION MOYENNE +

Rondeur et complexité

Alliant une première phase de chauffe longue et profonde à un bousinage plus intense, la chauffe Evolution Moyenne Plus se caractérise par une intensité aromatique gourmande (brioché, caramel...), tout en conférant rondeur et sucrosité en bouche.

CLASSIQUE MOYENNE +

Richesse et volume

Chauffe intense, elle répond tout particulièrement à des objectifs d'élevage longs. Elle se démarque par une remarquable longueur aromatique en fin de bouche.

FORTE

Puissance aromatique

Elle se caractérise par des apports de notes boisées, grillées, torréfiées et chocolatées. Une palette aromatique riche combinée à un apport de puissance en bouche.

INTÉGRATION

Fondu et finesse

La chauffe Intégration a été créée pour répondre aux besoins spécifiques des cépages délicats sensibles à l'apport de tannins. Montrant quelques notes de torréfaction au nez, elle se caractérise par une excellente intégration des tannins en bouche dès les premiers mois d'élevage.

	NEZ				BOUCHE			
	FRUITÉ / FLORAL	VANILLÉ	ÉPICES	GRILLÉ	FRUITÉ	SUCROSITÉ	VOLUME	PERSISTANCE
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	•••	••••	••
EVOLUTION MOYENNE	••	••	••	••	••	••••	•••	••
CLASSIQUE MOYENNE	••	•••	•••	•••	••	•••	•••	••
EVOLUTION MOYENNE PLUS	••	•••	••	•••	•	••••	••	•••
CLASSIQUE MOYENNE PLUS	•	••	••••	••••	•	••	••	•••
FORTE		••	••••	•••••		•	•	•••
INTÉGRATION	••		•••	•••	••	••	••	••

Les chauffes pour les Vins Blancs

PURE

Fraîcheur et pureté du fruit

Cette chauffe est destinée aux vinificateurs qui recherchent, pour leur vin blanc, le respect variétal et la fraîcheur. Elle peut tout aussi bien être adaptée à des vins de type Chardonnay, pour lesquels on veut maintenir la tension, qu'au respect de la fraîcheur des Sauvignons blancs. Très peu impactante aromatiquement, cette chauffe permettra un gain important en milieu de bouche et en persistance globale.

RÉVÉLATION

Sucrosité et douceur

Légèrement plus aromatique que Pure, cette chauffe a pour objectif d'arrondir les vins blancs, notamment par un apport vanillé léger. Elle est adaptée aux cépages blancs riches et concentrés.

ÉVOLUTION

Rondeur et volume

La chauffe Évolution privilégie la rondeur des tannins et s'adresse à des vins prêts à boire jeunes. Elle est caractérisée par un apport aromatique modéré et beaucoup de sucrosité en bouche.

CLASSIQUE

Puissance

La chauffe Classique est destinée aux élevages plutôt longs et aux vins blancs de longue garde (liquoreux). Caractérisée par un apport aromatique complexe, elle saura aussi renforcer le volume et la persistance en bouche.

INTÉGRATION

Structure délicate

Caractérisée par des apports structurants très modérés, cette chauffe peut se montrer un peu toastée au nez. Remarquable par son impact tannique délicat, elle sera adaptée aux cépages sensibles à la prise de bois.

	NEZ				BOUCHE			
	FRUITÉ / FLORAL	VANILLÉ	ÉPICES	GRILLÉ	FRUITÉ	SUCROSITÉ	FRAICHEUR	PERSISTANCE
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	••	••	••
EVOLUTION	•••	••	••	••	••	•••	•••	•••
CLASSIQUE	••	•••	•••	•••	••	•••	•	••
INTÉGRATION	••		••	••	••	••	•	••

Tonnellerie Radoux

Les chauffes pour les spiritueux



C'est lors du vieillissement en fûts qu'un spiritueux gagne en couleur et s'enrichit en arômes.

La chauffe **Spirit Forte** apporte rapidement une coloration ambrée, des arômes de moka, réglisse, amandes grillées, et des notes subtiles de vanille.

Les chauffes **Spirit Moyenne** et **Moyenne plus** donnent une coloration moins marquée, des arômes plus vanillés, plus complexes, qui s'exprimeront davantage dans le temps. Elles conviennent à un élevage plus long.

La chauffe **Spirit Pure** apporte une coloration plus faible et permet d'enrichir les eaux-de-vie par des notes boisées délicates de type épicé, lactones.

	NEZ				COULEUR
	FRUITÉ / FLORAL	VANILLÉ	ÉPICES	GRILLÉ	DE JAUNE PALE À MARRON INTENSE
PURE (SPIRIT)	••••	••	•	•	•
MOYENNE (SPIRIT)	•••	•••	••	••	••
MOYENNE PLUS (SPIRIT)	••	••••	••••	•••	•••
FORTE (SPIRIT)	••	••	•••	••••	••••

	BOUCHE				
	INTENSITÉ	RONDEUR	SUCROSITÉ	FONDU	PERSISTANCE
PURE (SPIRIT)	••	••	•••	•••	•
MOYENNE (SPIRIT)	••	•••	••	•••	••
MOYENNE PLUS (SPIRIT)	•••	••••	•••	••••	•••
FORTE (SPIRIT)	••••	••	••	••	••••

Tonnellerie Radoux

Les chauffes pour le chêne américain

La température et le temps de chauffe ont été développés afin de réduire la typicité "whisky lactones". Le résultat est une barrique d'une grande complexité aromatique, avec des notes plus épicées et balsamiques, le caractère Américain présent de façon plus subtile. Ces chauffes conviennent de manière générale pour tous types d'élevages.



Douceur et équilibre

Disponible à la fois pour vins blancs et rouges. Elle se caractérise par un apport aromatique où prédominent des notes douces comme la noix de coco et la vanille qui complexifient le profil fruité.



Intensité aromatique et complexité

Cette chauffe plus poussée, apporte des notes de type épicés, toasté, caramel plus intenses et une plus grande persistance en bouche. Elle est recommandée pour l'élevage des vins rouges et aussi des vins blancs.

	NEZ				BOUCHE			
	ÉPICES	VANILLÉ	BOIS FRAIS / COCO	GRILLÉ / TOASTÉ	FRUITÉ	SUCROSITÉ	VOLUME	PERSISTANCE
CLASSIQUE MOYENNE	••	••	••••	••	••	••••	••	•••
CLASSIQUE MOYENNE PLUS	•••	•••	•••	•••	•	••••	•	••••



Fort d'une longue expérience d'approvisionnement en bois américain, nous sélectionnons dans les meilleures forêts nos lots de chêne blanc d'Amérique (Quercus Alba).

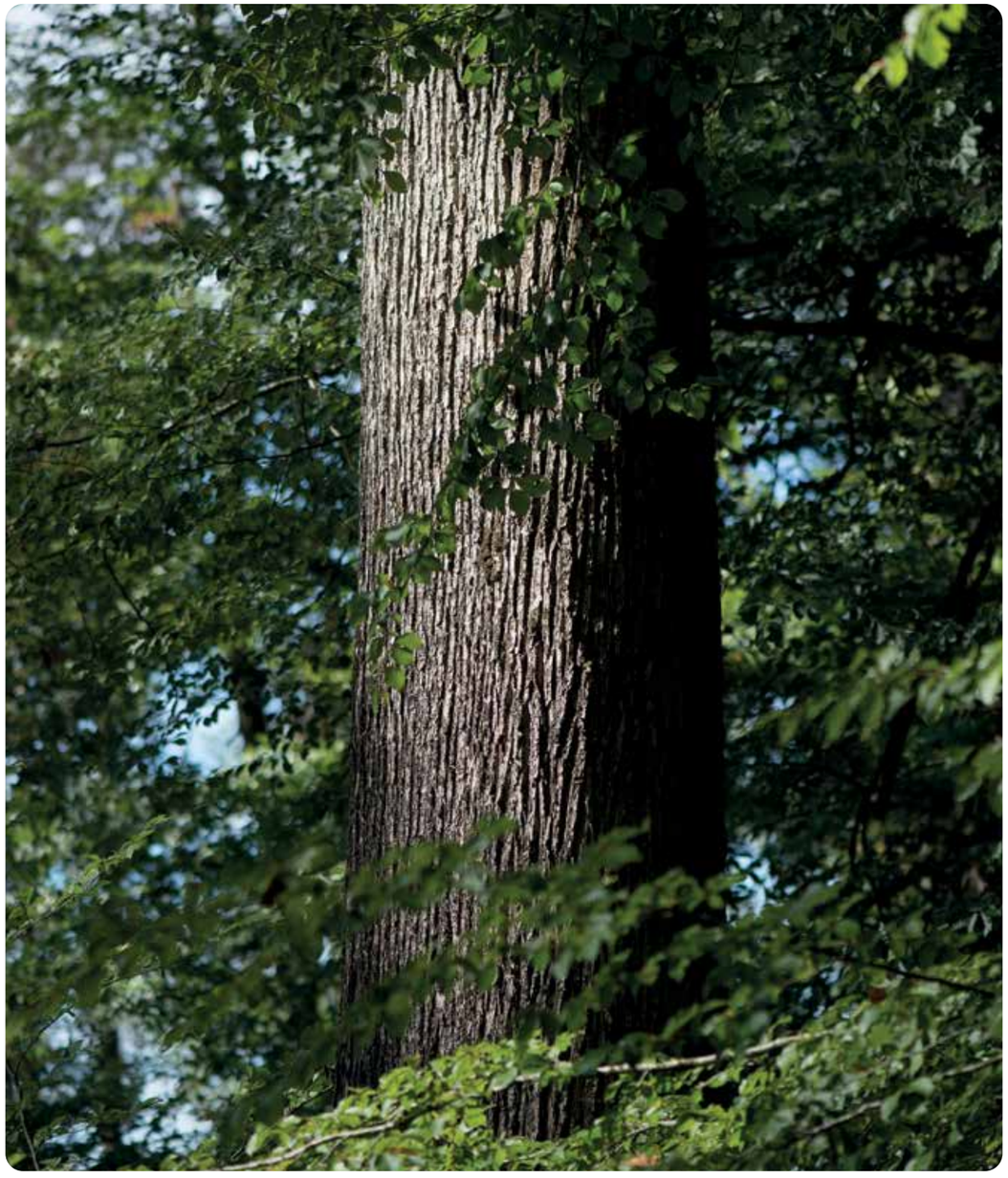
C'est dans la région du Missouri que nous choisissons exclusivement les plus beaux spécimens. Le chêne blanc d'Amérique, riche en lactones et pauvre en tannins, confère au vin des notes de vanille et de noix de coco avec un apport intéressant de sucrosité. Nos barriques offrent ainsi une belle complexité aromatique (vanille, sous-bois, caramel, chocolat, épices, fumé...) particulièrement recherchée par nos clients en quête de boisé intense.

Après une sélection rigoureuse, nous nous approvisionnons auprès de notre merrandier et partenaire exclusif du Missouri. Cette constance dans la provenance de la matière première nous permet de garantir d'une année sur l'autre la régularité du profil gustatif de nos fûts.

La maturation, supérieure à deux ans, se fait aux États-Unis. Les merrains, soumis à l'action de la pluie, du vent et du soleil, s'affinent pendant de nombreux mois avant d'être utilisés. Une étape essentielle qui permet de gagner en finesse et complexité aromatique.



Notre collection



Extra fine X-Blend

Extra Fine X-Blend : la sélection par le grain au sommet de son art

Précurseur avec sa ligne BLEND, Radoux a fait entrer la barrique dans l'univers du luxe dès les années 1990. Répondant aux plus hautes exigences oenologiques, Extra Fine X-Blend et Super Fine Blend sont l'aboutissement d'une sélection exceptionnelle des bois et du savoir-faire incomparable de nos maîtres tonneliers.

Née d'une exigence de perfection poussée à l'extrême, Extra Fine X-Blend est la barrique ultra premium destinée aux meilleurs vins du monde. Sa réalisation - en quantités très limitées - est confiée à une équipe dédiée composée de nos Meilleurs Ouvriers de France.

Avec un niveau d'exigence inégalé, les barriques Extra Fine X-Blend sont issues d'une sélection rigoureuse obtenue par un tri de bois d'exception dans les plus belles coupes françaises.

Avec une précision millimétrique, chaque douelle est individuellement inspectée avec soin avant d'être sélectionnée. Cette extrême finesse du grain assure une grande complexité aromatique. Ce challenge ne laisse place à aucun compromis et chaque année, seulement une ou deux centaines de fûts numérotés sortiront des ateliers Radoux.

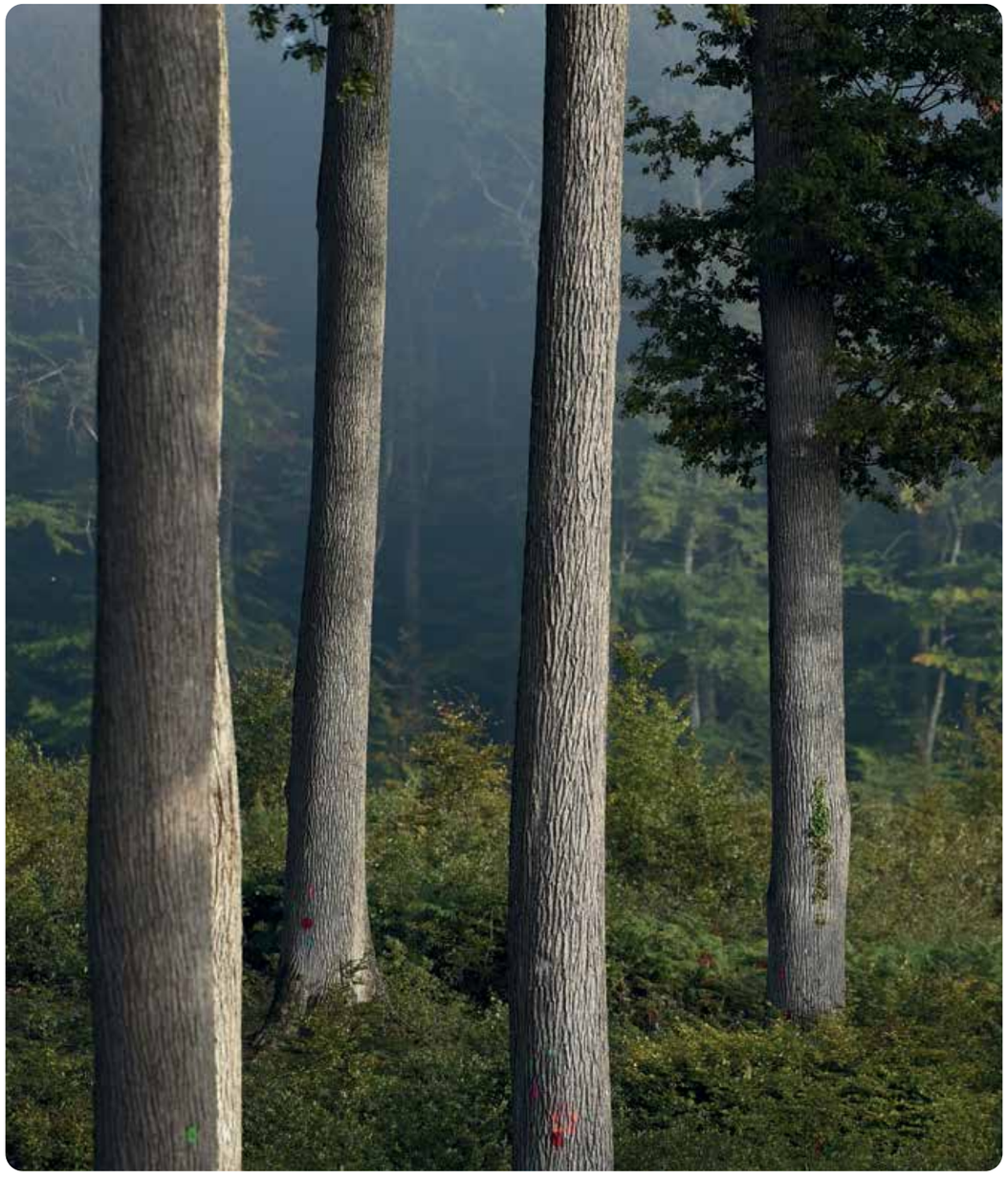
Objet de toutes les attentions au cours de son processus de fabrication, la finition est à l'image de l'Extra Fine X-Blend : exceptionnelle. Chaque douelle est manuellement guistrée et une bonde en verre marque la dernière touche d'élégance de cette barrique. La chauffe de chaque fût est définie avec une attention toute particulière par le responsable commercial - œnologue de la Tonnellerie en concertation avec le client. Elle est suivie par les Responsables Recherche & Développement et Qualité pour s'assurer de sa parfaite réalisation. Un certificat d'authenticité individuel est remis à la livraison de chaque barrique, et un service après-vente est garanti pendant toute la durée de vie de l'Extra Fine X-Blend.

Cette barrique d'exception délivrera pleinement sa richesse, sa complexité et sa finesse lors d'élevages très longs.



BARRIQUE DISPONIBLE EN 225 LITRES (FINITION TRANSPORT OU CHATEAU)

CHÊNE FRANÇAIS
GRAIN EXTRA FIN, PRÉCISION MILLIMÉTRIQUE



Super Fine Blend, l'harmonie parfaite entre le bois et le vin

C'est un véritable idéal de perfection qui a guidé la création de la barrique Super Fine Blend par les ateliers Radoux. Issue d'un assemblage subtil entre l'origine des bois et la finesse du grain, elle répond, depuis des années, aux attentes des vinificateurs les plus exigeants.

Les bois sélectionnés sont rares et font l'objet d'une politique d'achats spécifique dans les meilleures forêts.

Super Fine Blend est donc produite en quantités limitées, en fonction de la matière disponible. C'est aussi ce qui en fait une barrique très recherchée, plébiscitée dans le monde entier par les crus les plus prestigieux.

La très grande finesse de son grain confère au vin une complexité aromatique maximale, libérée progressivement au cours de l'élevage, pour un apport de structure délicat, aux tannins fins et souples. Son potentiel aromatique élevé, à extraction très lente, constitue un véritable investissement qualitatif pour les maîtres de chai : recommandée pour des élevages longs, Super Fine Blend peut se révéler sur plusieurs cycles de vinification.

Super Fine Blend est aujourd'hui la barrique haut de gamme la plus diffusée dans le monde.

Super Fine Blend

GAMME DISPONIBLE
EN BORDELAISE 225 LITRES
ET PIÈCE BOURGUIGNONNE 228 LITRES

CHÊNE FRANÇAIS
GRAIN SUPER FIN <1,5MM





Omega, l'excellence par nature

La nouvelle barrique **Omega** de Radoux est l'aboutissement d'années de recherches orientées vers une meilleure connaissance du bois, de la chauffe et de ses interactions avec le vin. Elle réunit tous les savoir-faire des équipes de recherche et de production de Radoux qui, pour sa conception, se sont entourées de spécialistes de l'œnologie, consultants renommés, directeurs techniques, winemakers internationaux...

Un grand soin dans la sélection de la matière première et une maturation naturelle de plus de trois ans.

Les chênes proviennent d'un subtil assemblage des plus prestigieuses forêts françaises. Les merrains sont naturellement séchés à l'air libre pendant trois ans et seules les douelles en grain fin sont sélectionnées.

Omega bénéficie du savoir-faire OakScan®, innovation Radoux permettant le tri instantané des douelles en fonction de leur indice polyphénolique. Ce procédé permet ainsi d'affiner la sélection des bois et de privilégier les choix d'indices polyphénoliques modérés afin d'atteindre un parfait équilibre de potentiel des bois (ni trop riches, ni trop faibles en tannins et en lactones). Grâce à l'association d'OakScan® et d'une maturation de plus de trois ans, Radoux est en mesure de garantir une teneur en ellagitannins homogène et d'optimiser l'adéquation des bois utilisés avec les objectifs œnologiques recherchés.

La chauffe Pure : une cuisson spécialement adaptée

Pour la barrique **Omega**, Radoux a développé une chauffe spécifique, destinée à favoriser la liaison entre les tannins du bois et ceux du vin. Avec la chauffe Pure, seule la première phase de chauffe est réalisée, à basse température et en profondeur. Une cuisson douce et longue qui permet de conserver le pouvoir sucrant des bois et de gagner en volume et en qualité de texture grâce à une action thermique sur des tannins longuement maturés. La matière première est ainsi parfaitement respectée et le vin magnifié.

Respect du fruit et de la typicité

En dégustation, la barrique **Omega** apporte une belle mise en valeur du fruit, un équilibre entre rondeur, volume, tension et longueur en bouche. Les tannins sont enrobés, exprimant fraicheur, élégance et finesse. La complexité des arômes fait la part belle à l'expression du fruit dans le respect de ses origines.

BARRIQUE DISPONIBLE
EN 225L, 228L ET 300L
(FINITION TRANSPORT OU CHATEAU)
UNIQUEMENT SUR ALLOCATION

CHÊNE FRANÇAIS GRAIN FIN
MATURATION 36 MOIS
SÉLECTION OAKSCAN®
CHAUFFE PURE



La bordelaise 225 litres

Cœur de gamme de la Tonnellerie Radoux, la bordelaise 225L est destinée aux élevages traditionnels.

Transport 27mm

CAPACITÉ (L)	225
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	95
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	68,5
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	57,2
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	25/27
CERCLES GALVANISÉS	6/8
CERCLES CHATAIGNIER	-
TROU DE BONDE (MM)	50
BARRE EN PIN	-
POIDS (KG)	47



Transport 22mm

CAPACITÉ (L)	225
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	95
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	67,5
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	55,5
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	20/22
CERCLES GALVANISÉS	6/8
CERCLES CHATAIGNIER	-
TROU DE BONDE (MM)	50
BARRE EN PIN	-
POIDS (KG)	41



Château Ferrée

CAPACITÉ (L)	225
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	95
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	69,7
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	57,2
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	20/22
CERCLES GALVANISÉS	6/8
CERCLES CHATAIGNIER	-
TROU DE BONDE (MM)	50
BARRE EN PIN	oui
POIDS (KG)	46



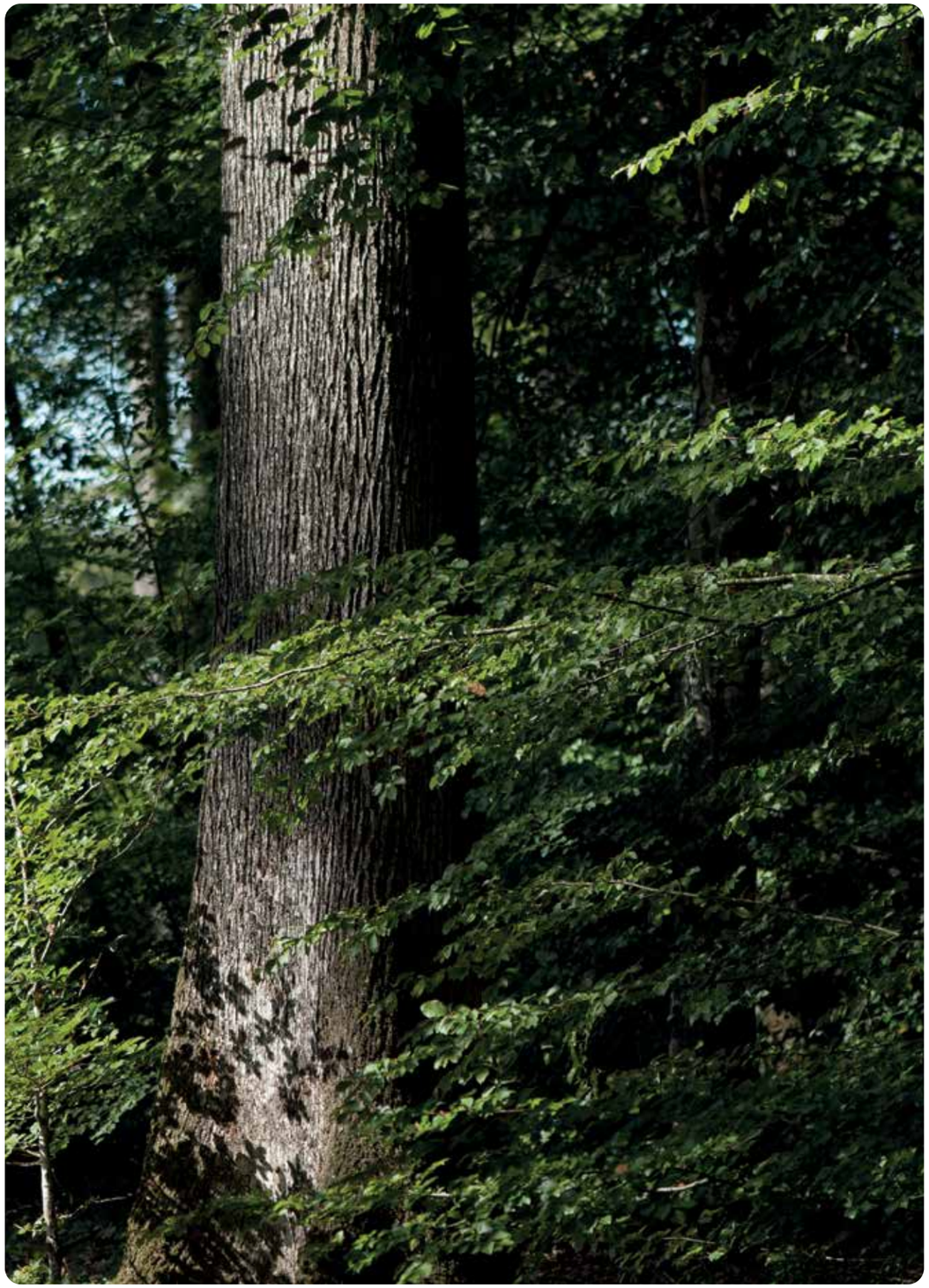
Château Tradition

CAPACITÉ (L)	225
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	95
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	69,7
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	57,2
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	20/22
CERCLES GALVANISÉS	6
CERCLES CHATAIGNIER	4
TROU DE BONDE (MM)	50
BARRE EN PIN	oui
POIDS (KG)	46



225L	TRANSPORT 27MM	TRANSPORT 22MM	CHÂTEAU FERRÉE	CHÂTEAU TRADITION
EXTRA FINE X-BLEND	✓	–	–	✓
SUPER FINE BLEND	✓	✓	✓	✓
CHÊNE FRANÇAIS GRAIN FIN	OS ✓	OS ✓	OS ✓	OS ✓
CHÊNE FRANÇAIS ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	OS ✓	OS ✓	–	–
CHÊNE FRANÇAIS GRAIN MOYEN	✓	–	–	–
CHÊNE AMÉRICAIN	✓	–	–	–
CHÊNE EUROPÉEN	✓	–	–	–

Le contrôle OakScan® est systématique sur l'ensemble des fûts Radoux en chêne français.
Des sélections sur mesure peuvent être proposées sur les fûts signalés par OS



La pièce bourguignonne 228 litres

Fierté de Radoux qui en a acquis la maîtrise dès les années 1980, la pièce bourguignonne (228L) est conseillée en vinification et pour l'élevage des cépages bourguignons (Pinot, Chardonnay ...) et des vins fruités et délicats.

Transport

CAPACITÉ (L)	228
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	88
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	71,7
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	60
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	25/27
CERCLES GALVANISÉS	8
CERCLES CHATAIGNIER	-
TROU DE BONDE (MM)	50
BARRE EN PIN	-
POIDS (KG)	48



Tradition

CAPACITÉ (L)	228
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	88
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	71,7
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	60
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	25/27
CERCLES GALVANISÉS	6
CERCLES CHATAIGNIER	8
TROU DE BONDE (MM)	50
BARRE EN PIN	-
POIDS (KG)	48



228L	TRANSPORT	TRADITION
SUPER FINE BLEND	✓	✓
CHÊNE FRANÇAIS GRAIN FIN	OS ✓	OS ✓
CHÊNE FRANÇAIS ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	OS ✓	OS ✓
CHÊNE FRANÇAIS GRAIN MOYEN	✓	✓
CHÊNE AMÉRICAIN	✓	✓
CHÊNE EUROPÉEN	✓	✓

Le contrôle OakScan® est systématique sur l'ensemble des fûts Radoux en chêne français.
Des sélections sur mesure peuvent être proposées sur les fûts signalés par OS



Les grands formats

Nos fûts grand format (de 300L à 600L) permettent un boisé discret en raison d'un rapport bois/vin plus faible, tout en favorisant la micro-oxygénation des vins. Ils sont conseillés en élevage et peuvent être adaptés pour la vinification, permettant ainsi un échange permanent entre le marc et le moût.

Transport 300L

CAPACITÉ (L)	300
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	100
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	76,6
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	64,5
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	25/27
CERCLES GALVANISÉS	8
TROU DE BONDE (MM)	50
POIDS (KG)	58



Transport 350L

CAPACITÉ (L)	350
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	103
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	81
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	62
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	25/27
CERCLES GALVANISÉS	8
TROU DE BONDE (MM)	50
POIDS (KG)	60



Transport 400L

CAPACITÉ (L)	400
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	105
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	85
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	72
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	25/27
CERCLES GALVANISÉS	8
TROU DE BONDE (MM)	50
POIDS (KG)	70



Transport 500L

CAPACITÉ (L)	500
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	110
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	92
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	79
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	25/27
CERCLES GALVANISÉS	8
TROU DE BONDE (MM)	50
POIDS (KG)	82



Demi-Muid 600L

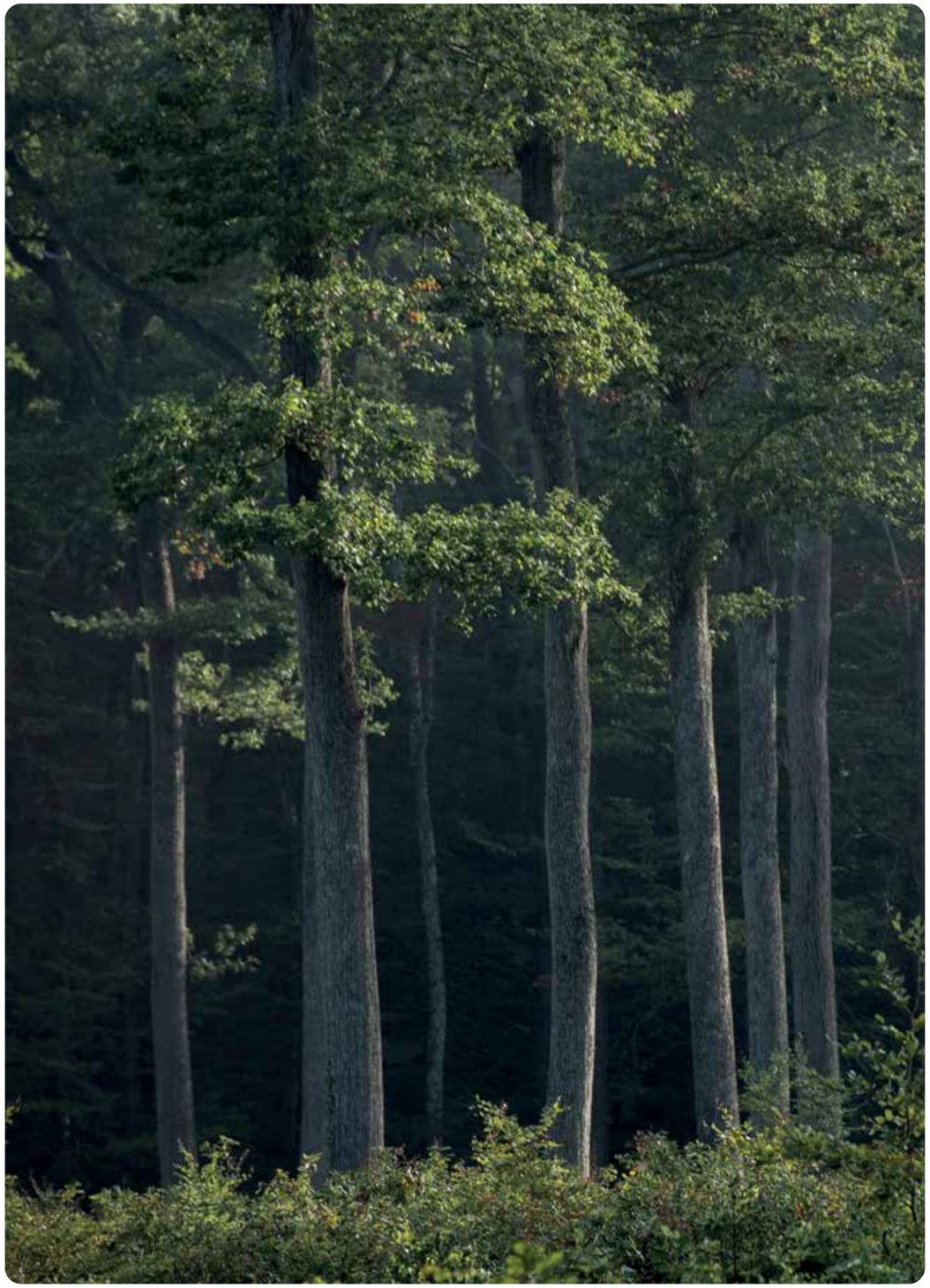
CAPACITÉ (L)	600
LONGUEUR DES DOUELLES (CM)	115
DIAMÈTRE DE BOUGE (CM)	104
DIAMÈTRE EN TÊTE (CM)	91
EPAISSEUR DES DOUELLES (MM)	40/42
CERCLES GALVANISÉS	8
TROU DE BONDE (MM)	50
POIDS (KG)	140

Fût disponible uniquement en chauffe classique moyenne et moyenne plus



	TRANSPORT 300L	TRANSPORT 350L	TRANSPORT 400L	TRANSPORT 500L	DEMI-MUID 600L
CHENE FRANCAIS GRAIN FIN A GRAIN MOYEN	OS ✓	✓	✓	✓	✓
CHÊNE AMÉRICAIN	✓	Sur demande, quantités limitées			–
CHÊNE EUROPÉEN	✓	Sur demande, quantités limitées			–

Le contrôle OakScan® est systématique sur l'ensemble des fûts Radoux en chêne français.
Des sélections sur mesure peuvent être proposées sur les fûts signalés par OS



Les fûts à spiritueux

Grâce à notre situation géographique, au cœur du vignoble de Cognac, nous avons acquis un véritable savoir-faire dans l'élaboration de fûts à spiritueux, et nous sommes fiers de compter parmi nos meilleurs clients les plus grandes maisons cognaçaises. Nous développons également notre savoir-faire avec des profils adaptés à l'élevage d'autres alcools bruns comme le Whisky ou le Rhum.

Le vieillissement en fût de chêne est, pour les eaux-de-vie et spiritueux, le résultat d'un échange harmonieux entre le bois, le produit et l'air. C'est lors de cette étape fondamentale qu'un alcool gagne en couleur et s'enrichit en arômes.

Pour la fabrication des fûts à gros grain, nous utilisons exclusivement des bois français et préférablement des massifs proches du Limousin. La qualité de ces bois est reconnue comme idéale pour les eaux-de-vie. Ce bois, plus dense, favorise l'oxydation progressive et limite l'évaporation.

Nos grains fins sont plus naturellement issus du Centre et de l'Est de la France. Ils apportent une intensité colorante plus faible que le gros grain et participent à une complexité aromatique de type épicé, lactones.



Grâce à notre expertise dans la fabrication des fûts et à la sélection rigoureuse des bois, la qualité de vos spiritueux peut s'exprimer pleinement.



	TRANSPORT 225L	TRANSPORT 350L	TRANSPORT 400L
CHÊNE FRANÇAIS GRAIN FIN	✓	✓	✓
CHÊNE FRANÇAIS GROS GRAIN	sur demande	✓	✓

Le contrôle OakScan® est systématique sur l'ensemble des fûts Radoux en chêne français.
Des sélections sur mesure peuvent être proposées sur les fûts signalés par OS



Innovation et sur-mesure, ADN de Radoux

Engagée depuis sa création dans une démarche d'innovation permanente, Radoux s'implique fortement dans l'anticipation des besoins et des attentes de ses clients. Entourées d'experts, nos équipes répondent aux problématiques les plus diverses.

Nos études nous ont conduit à appréhender et améliorer les interactions du bois avec des spiritueux comme la tequila, l'ouzo, le raki, le gin, la vodka... mais aussi, plus récemment, avec la bière.

Depuis plusieurs années, nous sommes témoins de la montée en puissance des bières spéciales et de l'effervescence créative de ce secteur, avec parfois un retour à des méthodes traditionnelles de brassage et de maturation en fûts de chêne. Nos échanges et expérimentations avec les brasseurs se multiplient et nous observons que, dans un environnement où le besoin d'innovation est constant, le chêne est un ingrédient maîtrisé de différenciation et de valorisation pour l'élaboration de bières à forte identité gustative.

Ainsi, notre département R&D s'appuie sur un réseau d'experts et de professionnels pour qualifier et expérimenter différents profils boisés, notamment l'Institut Français de la Brasserie et de la Malterie (Qualtech) de Nancy.

Nous pouvons apporter des solutions de boisage sur mesure aux brasseurs pour développer avec eux de nouvelles recettes uniques. Consultez-nous pour imaginer ensemble vos prochaines références de bières boisées !



Tonnellerie Radoux

Tableaux de préconisations

Dans les tableaux qui suivent, nous avons établi une typologie répertoriant huit profils de vins et spiritueux afin de proposer, suivant les objectifs œnologiques recherchés, les modalités d'élevage les mieux adaptées.

Ces profils ont été déterminés en fonction des cépages, des caractéristiques au nez et en bouche des vins de base. C'est en fonction du contenant, de l'origine du bois, de la sélection de grain et de la modalité de la chauffe que nos recommandations précisent, pour chaque type de vin, les intensités aromatiques et structurantes, ainsi que les temps d'élevage optimaux.

Plusieurs stratégies techniques sont suggérées pour ces catégories :

- des chauffes plutôt basses pour un objectif de rafraîchissement ;
- des chauffes longues ou intenses pour complexifier l'aromatique et gagner en sucrosité ;
- des chauffes moyennes pour un bel équilibre arôme/volume ;
- des fûts de plus grande taille pour réduire le rapport bois/vin ;
- ...

Cette liste n'est pas exhaustive et adaptable en fonction des styles de vins attendus.

Typologie des vins

Profil vins rouges concentrés et équilibrés ..... p 50/51
Profil vins rouges très mûrs ..... p 52/53
Profil vins rouges variétaux ..... p 54/55
Profil vins rouges délicats ..... p 56/57
Profil vins blancs délicats et variétaux ..... p 58/59
Profil vins blancs mûrs et concentrés ..... p 60/61
Profil vins liquoreux et vins doux naturels ..... p 62/63

Spiritueux

..... p 64/65

Profil vins rouges concentrés et équilibrés

- Cépages : Merlot, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Carignan, Marselan, Mourvèdre, Monastrell, Corvina, Montepulciano, Saperavi, Boğazkere.

- Nez : fruits mûrs sans excès de maturité et sans notes végétales. Arômes de type fruits noirs (cerise, mûre, myrtille), épices (réglisse, garrigue, olive noire), floral (violette), minéral (schiste, pierre chaude).

- Bouche : concentrée et bien équilibrée avec une richesse tannique importante, du gras, une acidité équilibrée, des tannins puissants et mûrs ou légèrement collants, avec une bonne persistance.

LÉGENDE

- Intensité aromatique
- Intensité structurante
- Temps d'élevage (mois) (6 – 18)
- Pas encore qualifiée
- Non conseillée
- Non disponible
- Recommandée

		Indice Polyphénolique Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
Chêne Français	225L / 228L								
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5							
	OMEGA	30+/-7							
	GRAIN FIN	40+/-7							
	GRAIN FIN OAKSCAN 20	20+/-4							
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	40+/-10							
	GRAIN MOYEN	50+/-10							
	300L	45+/-10							
	400L / 500L	45+/-10							
Chêne Américain	225L / 228L								
	300L								
	400L / 500L								
Chêne Européen	225L / 228L	28+/-7							
	300L	28+/-7							
	400L / 500L	28+/-7							

Profil vins rouges très mûrs

- Cépages : Merlot, Grenache, Zinfandel (Primitivo), Touriga Nacional, Nero d'Avola, Tempranillo, Syrah, Saperavi.

- Nez : aromatique de type fruits confits (pruneau, figue, fraise écrasée, kirsch, noyau, fruits secs, fruits à l'alcool, pâte de fruit), épices (cacao, eucalyptus), végétal sec (tabac, fleur séchée, foin) pouvant être légèrement évolué.

- Bouche : moyennement concentrée à concentrée, avec une richesse tannique moyenne à importante, sucrosité, acidité basse. Tannins très mûrs pouvant être évolutifs ou légèrement secs en fin de bouche.

LÉGENDE

- Intensité aromatique
- Intensité structurante
- Temps d'élevage (mois) (6 – 18)
- Pas encore qualifiée
- Non conseillée
- Non disponible
- Recommandée

		Indice Polyphénolique Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
Chêne Français	225L / 228L								
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5							
	OMEGA	30+/-7							
	GRAIN FIN	40+/-7							
	GRAIN FIN OAKSCAN 20	20+/-4							
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	40+/-10							
	GRAIN MOYEN	50+/-10							
	300L	45+/-10							
	400L / 500L	45+/-10							
Chêne Américain	225L / 228L								
	300L								
	400L / 500L								
Chêne Européen	225L / 228L	28+/-7							
	300L	28+/-7							
	400L / 500L	28+/-7							

Tonnellerie Radoux

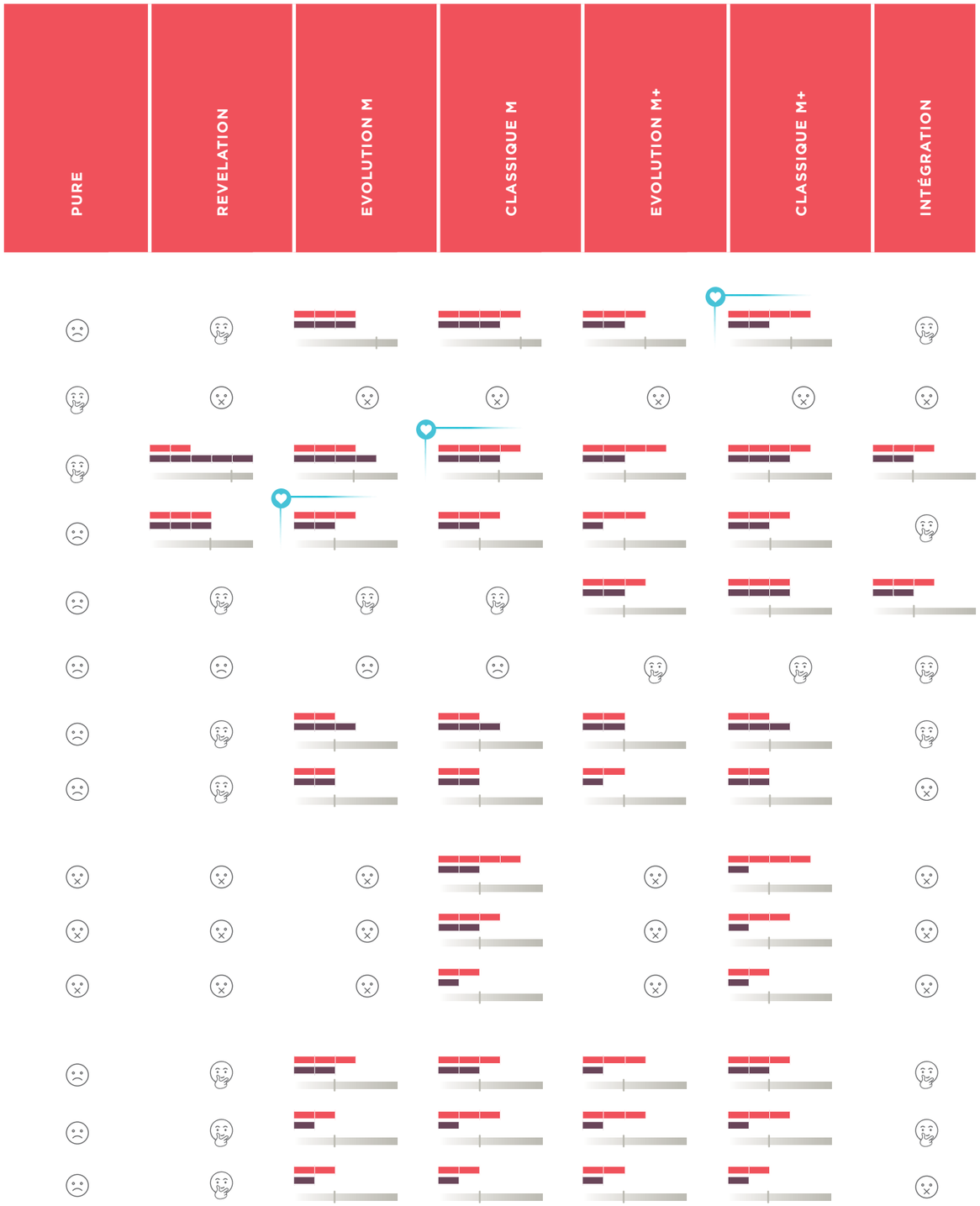
Profil vins rouges variétaux

- Cépages: Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Petit Verdot, Carménère, Carignan, Lagrein, Öküzgözü.

- Nez : aromatique de type fruits frais, maturité modérée pouvant présenter quelques notes végétales. Arômes frais (fraise, groseille, framboise, bourgeon de cassis, feuille de tomate, poivron rouge), épices (type poivre, menthe poivrée).

- Bouche : moyennement concentrée à concentrée avec une acidité présente. Tannins réactifs, pouvant manquer de rondeur.

		Indice Polyphénolique Oakscan®
Chêne Français	225L / 228L	
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5
	OMEGA	30+/-7
	GRAIN FIN	40+/-7
	GRAIN FIN OAKSCAN 20	20+/-4
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	40+/-10
	GRAIN MOYEN	50+/-10
	300L	45+/-10
	400L / 500L	45+/-10
Chêne Américain	225L / 228L	
	300L	
	400L / 500L	
Chêne Européen	225L / 228L	28+/-7
	300L	28+/-7
	400L / 500L	28+/-7



LÉGENDE

- Intensité aromatique
- Intensité structurante
- Temps d'élevage (mois) (6 – 18)
- Pas encore qualifiée
- Non conseillée
- Non disponible
- Recommandée

Tonnellerie Radoux

Profil vins rouges délicats

- Cépages : Pinot Noir, Grenache, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Franc, Barbera, Gamay.

- Nez : palette aromatique subtile et complexe. Arômes : fruits mûrs (cerise, fraise), fruits frais (framboise, groseille, cassis), pouvant être évolutifs ou fermentaires (tabac, fleur séchée, banane).

- Bouche : moyennement à peu concentrée, parfois un peu fragile et sensible à la prise de bois. Tannins fins pouvant être légèrement secs selon le niveau de maturité.

LÉGENDE

- Intensité aromatique
- Intensité structurante
- Temps d'élevage (mois) (6 – 18)
- Pas encore qualifiée
- Non conseillée
- Non disponible
- Recommandée

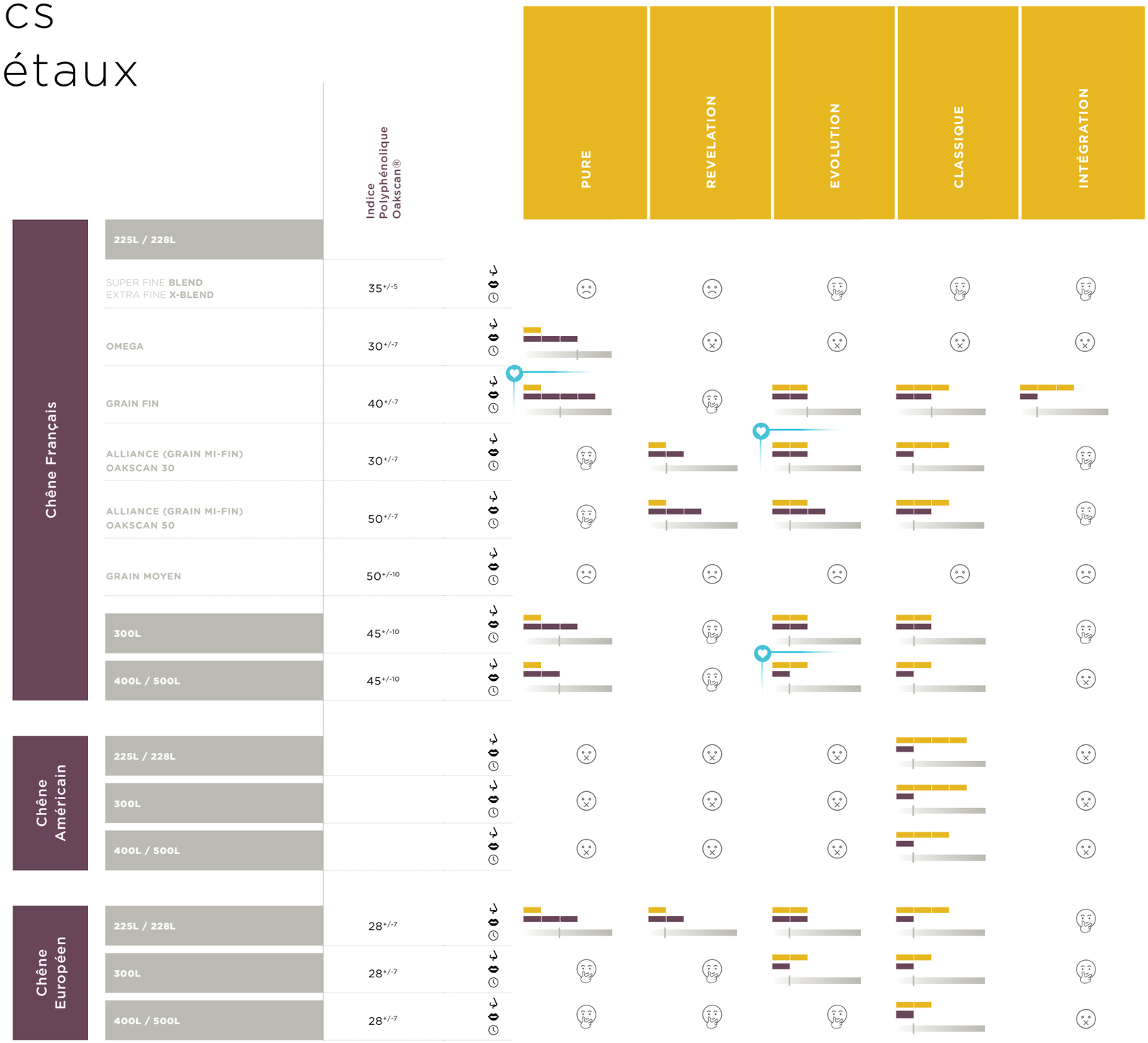
		Indice Polyphénolique Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
Chêne Français	225L / 228L								
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5							
	OMEGA	30+/-7							
	GRAIN FIN	40+/-7							
	GRAIN FIN OAKSCAN 20	20+/-4							
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	40+/-10							
	GRAIN MOYEN	50+/-10							
	300L	45+/-10							
	400L / 500L	45+/-10							
Chêne Américain	225L / 228L								
	300L								
	400L / 500L								
Chêne Européen	225L / 228L	28+/-7							
	300L	28+/-7							
	400L / 500L	28+/-7							

Profil vins blancs délicats et variétaux

- Cépages : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Riesling, Chenin, Trebbiano, Verdejo, Pinot Blanc, Pinot Gris, Vermentino, Viognier, Marsanne.

- Nez : aromatique délicat et fragile, sensible à la prise de bois. Selon les cépages, large palette aromatique : thiols (bourgeon de cassis, feuille de cassis, feuille de tomate, fruit de la passion), agrumes (citron, pamplemousse), fruits blancs (poire, pêche blanche), floral (sureau, fleurs blanches), minéral (silex, pierre à fusil).

- Bouche : peu concentrée, délicate, parfois vive.



LÉGENDE

- Intensité aromatique
- Intensité structurante
- Temps d'élevage (mois) (6 – 18)
- Pas encore qualifiée
- Non conseillée
- Non disponible
- Recommandée

Tonnellerie Radoux

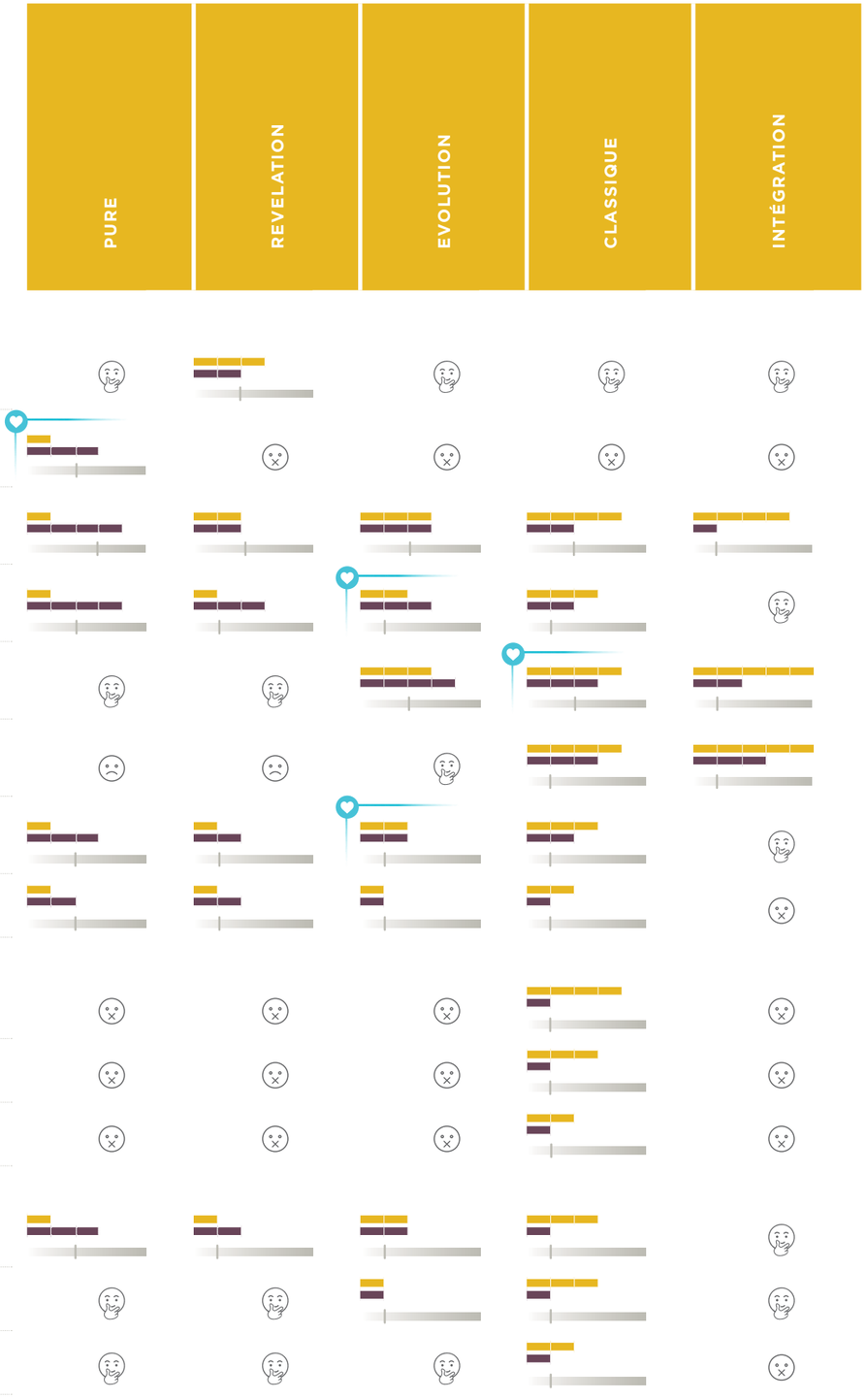
Profil vins blancs mûrs et concentrés

- Cépages : Chardonnay, Sémillon, Muscadelle, Grenache Blanc, Gros Manseng, Roussanne, Viognier.

- Nez : aromatique de type fruits mûrs. Arômes : fruits jaunes et fruits exotiques (pêche, abricot, mangue, litchi, ananas, melon), floral (rose, acacia, jasmin, notes capiteuses), fruits secs (noisette, amande).

- Bouche : riche et concentrée, acidité équilibrée, gras et sucrosité, opulence et persistance.

		Indice Polyphénolique Oakscan®
Chêne Français	225L / 228L	
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5
	OMEGA	30+/-7
	GRAIN FIN	40+/-7
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN) OAKSCAN 30	30+/-7
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN) OAKSCAN 50	50+/-7
	GRAIN MOYEN	50+/-10
	300L	45+/-10
	400L / 500L	45+/-10
Chêne Américain	225L / 228L	
	300L	
	400L / 500L	
Chêne Européen	225L / 228L	28+/-7
	300L	28+/-7
	400L / 500L	28+/-7



LÉGENDE

- Intensité aromatique
- Intensité structurante
- Temps d'élevage (mois) : 6 — 18
- Pas encore qualifiée
- Non conseillée
- Non disponible
- Recommandée

Tonnellerie Radoux

Tonnellerie Radoux

Profil vins liquoreux et vins doux naturels

- Cépages : Sémillon, Petit Manseng, Chenin, Muscat, Grenache, Gewurztraminer, etc.

- Nez : aromatique fruits confits et complexité, toute la palette des liquoreux. Arômes : fruits confits, agrumes, fruits secs, fruits exotiques, miel, floral (lys, acacia), parfois cacao, truffe…

- Bouche : concentrée et opulente, acidité plus ou moins présente selon le cépage, gras et sucrosité, parfois alcooleux.

		Indice Polyphénolique Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION
Chêne Français	225L / 228L						
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5					
	OMEGA	30+/-7					
	GRAIN FIN	40+/-7					
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN) OAKSCAN 30	30+/-7					
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN) OAKSCAN 50	50+/-7					
	GRAIN MOYEN	50+/-10					
	300L	45+/-10					
	400L / 500L	45+/-10					
Chêne Américain	225L / 228L						
	300L						
	400L / 500L						
Chêne Européen	225L / 228L	28+/-7					
	300L	28+/-7					
	400L / 500L	28+/-7					

LÉGENDE

- Intensité aromatique
- Intensité structurante
- Temps d'élevage (mois) (6 – 18)
- Pas encore qualifiée
- Non conseillée
- Non disponible
- Recommandée

Tonnellerie Radoux

Tonnellerie Radoux

Spiritueux

Eaux-de-vie de vins (Cognac, Armagnac, Brandy, Grappa), alcools de grains (Whisky, Bourbon, Vodka), spiritueux à base de plantes (Rhum, Tequila, Gin), anisés (Pastis, Ouzo, Rakı)...

		Indice Polyphénolique Oakscan®	PURE (Spirit)	MOYENNE (Spirit)	MOYENNE PLUS (Spirit)	FORTE (Spirit)
Chêne Français	225L / 228L					
	GRAIN FIN	$40^{+/-7}$				
	GRAIN MOYEN	$50^{+/-10}$				
	350L / 400L					
	GRAIN FIN	$40^{+/-10}$				
	GROS GRAIN	$60^{+/-10}$				
Chêne Américain	225L / 228L					
	300L / 400L					

LÉGENDE

- Intensité aromatique
- Intensité structurante
- Pas encore qualifiée
- Non conseillée
- Non disponible

Tonnellerie Radoux

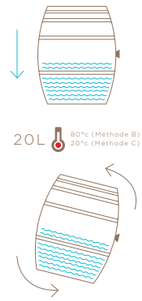
Conseils avant utilisation

Pour un usage immédiat



MÉTHODE A

1. Remplir le fût en totalité avec de l'eau froide (20°c).
2. Laisser reposer pendant 48H ou jusqu'à étanchéité complète de la barrique.
3. Vidanger le fût, laisser égoutter, rincer a l'eau claire et laisser égoutter.



MÉTHODE B

1. Remplir le fût avec 20 L d'eau très chaude (80°c) et mettre la bonde.
2. Balancer le fût debout sur chaque fonds en effectuant quelques rotations.
3. L'agiter quelques minutes en le faisant tourner sur lui même de 15 cm sur le développement à chaque balancement (faire 4 tours), vérifier l'étanchéité puis enlever la bonde. Laisser égoutter (ne pas refermer une barrique encore chaude, risque de très forte dépression).

MÉTHODE C

1. Remplir le fût avec 20L d'eau froide.
2. Laisser reposer pendant 12H sur chaque fond.
3. Vidanger le fût, laisser égoutter, rincer à l'eau claire et laisser égoutter.

Vous n'utilisez pas vos fûts avant plusieurs semaines ou plusieurs mois

Conserver l'emballage d'origine.
Stocker dans un local ayant les caractéristiques suivantes :
- Bonne hygrométrie (75% - 80%)
- Absence de courant d'air
- Faible luminosité
- Éventuellement recouvrir la barrique d'une bâche (limiter les U.V.)

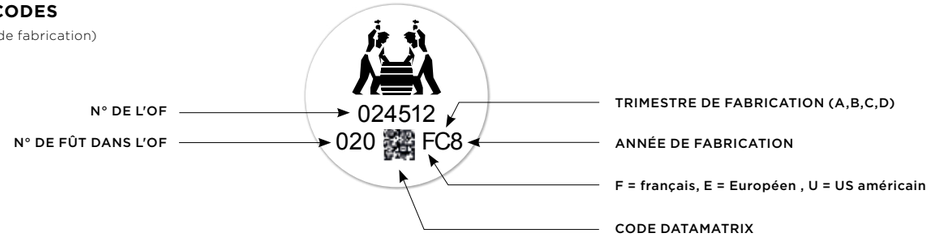
SI DES FUITES APPARAISSENT

- Laisser égoutter, puis laisser sécher pendant une heure.
- Recommencer la méthode B.
- Vidanger le fût, laisser égoutter rincer à l'eau.

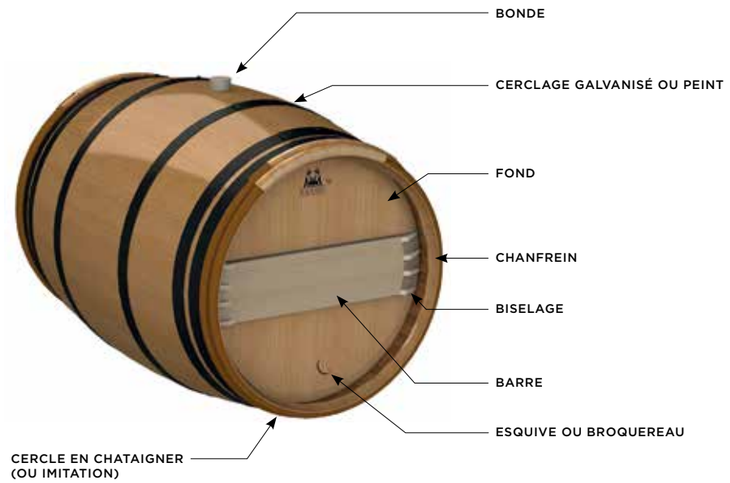
NOTA : Si des fuites apparaissent à nouveau, contacter notre Service Technique qui, au besoin, interviendra sur place :
Tél : +33 (0) 5 46 48 00 65 ou rx@radoux.fr

Nous travaillons un produit naturel complexe. Nous contrôlons nos fûts à deux étapes de la production avec de l'eau et une mise en pression. Nous conseillons aussi en plus une mise en eau complète dans vos chais. Malgré tout, même si tous ces tests ne montrent pas de fuites à l'eau, les barriques peuvent présenter des fuites avec du vin ou de l'eau-de-vie que nous ne pouvons pas prévenir.

LECTURE DE LA TRAÇABILITÉ DE VOS CODES
(OF = ordre de fabrication)



Options



BONDE	DIAMETRE (TROU DE BONDE)	ESQUIVE	POSITIONNEMENT	DIAMETRE (TROU D'ESQUIVE)
Bonde silicone	50	Prévue	Centre	35
Bonde collerette silicone	48	Tracée	Droite	38
Bonde bois	45	Percée	Gauche	40
Bonde en verre	spécifique*	Brûlée	Centre & Gauche	spécifique*
			Centre & Droite	

CERCLAGE	VERNIS	BARRAGE
Cercles galvanisés	Sans vernis	Barre sur fond avant*
Cercles peints	Vernis chanfrein	Barre sur fond avant et fond arrière*
Cercles châtaignier	Vernis chanfrein et biselage	
Cercles plastiques imitation châtaignier		
Emplacement des cercles personnalisé*		

MARQUAGE	FONDS
Marquage laser personnalisé (max 200x200)*	Fond du bas livré séparé
	Mise en place du fond livré séparé

CAPACITÉ DE CHARGEMENT
(en quantité de barriques)

	Type de véhicule				Type de conteneur		
	20M3	19 T	SEMI REMORQUE	CAMION REMORQUE	20'	40'	40'HC
Bordelaise Transport 27mm 225L	30	80	152	240	67	138	156
Bordelaise Transport 22mm 225L	30	80	152	250	67	138	164
Bordelaise Finition Château Ferré et Tradition 225L	30	76	148	235	67	138	152
Pièce Bourguignonne 228L	30	70	136	215	64	136	150
Fût Transport 300L	25	56	108	119	51	108	114
Fût Transport 350L	21	46	90	99	36	72	84
Fût Transport 400L	21	46	90	99	36	72	72
Fût Transport 500L	15	42	82	90	28	64	64
Fût Transport 600L	6	13	26	29	20	44	44

*sous réserve de faisabilité technique



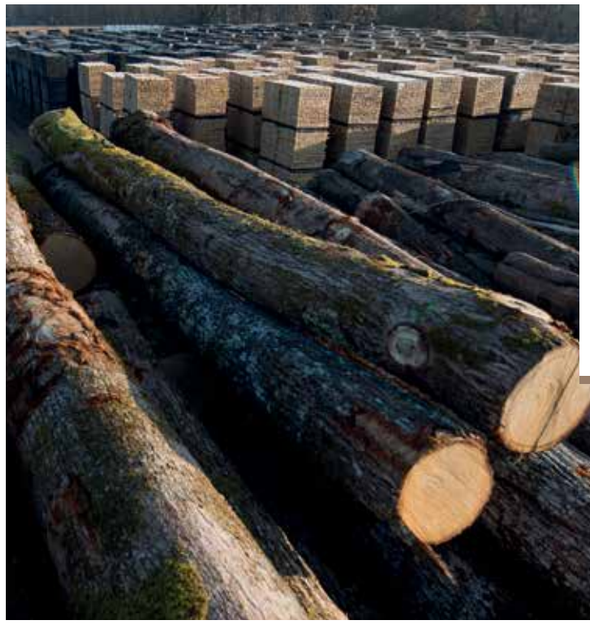
Tonnellerie Radoux

Cuves et Foudres

RADOUX
ARTISAN FOUDRIER
DEPUIS 1947

Radoux, artisan foudrier depuis 1947

Héritier d'une tradition ancestrale, Radoux est l'un des rares tonneliers à avoir conservé et développé le savoir-faire de foudrier. Empruntant aux techniques spécifiques de l'ébénisterie et de la tonnellerie, cet art d'envergure s'inscrit dans la grande tradition artisanale française.





TRACABILITÉ

Nous attachons une importance particulière à la traçabilité de nos plots et conservons les certificats d'origine de chaque lot.
Un numéro de série est attribué à chaque article fabriqué. Ce numéro, frappé à froid sur les têtes de douelles, est repris sur une plaque individuelle d'identification.



Des bois de première qualité et d'origine française

Pour la fabrication de nos cuves et foudres, nous sélectionnons exclusivement du chêne français de qualité merrain en provenance des plus prestigieuses forêts (principalement du centre de la France). Un séchage lent et à l'air libre pendant 3 ans minimum permet une maturation optimale des bois avant leur entrée en production.

Chaque plot (tronc d'arbre scié en plateau) doit présenter une rectitude irréprochable, un diamètre important et un rayon médullaire (ou fil) parfaitement parallèle aux faces afin de garantir une étanchéité parfaite.

Les pièces retenues résultent d'un tri sévère et méthodique. Seules sont sélectionnées celles de première qualité, situées entre l'aubier et le cœur de l'arbre, et présentant une bonne largeur.

A l'issue de la sélection des plots, des échantillons de bois sont prélevés et envoyés à un laboratoire indépendant afin de rechercher d'éventuels dérivés organochlorés. Ce n'est qu'après un résultat d'analyse conforme que la réception est validée.

Un deuxième prélèvement est effectué, sur produit fini, dans le cadre de notre démarche HACCP.



Habillant les plus beaux chais de leur blondeur, ces contenants prestigieux constituent un atout d'image et de communication sans équivalent.

ELÉGANCE ET TRADITION

Pour la vinification comme pour l'élevage, les cuves et les foudres en chêne offrent de nombreux atouts et s'adaptent à vos objectifs techniques et œnologiques.

- Ces contenants prestigieux confèrent au vin un **apport d'arômes subtil**, une inertie thermique inégalable et une **micro-oxygénation** unique.

- Grâce à leur forme tronconique, les cuves en bois assurent **une excellente surface de contact marc/jus** pendant les vinifications, favorisant ainsi une meilleure extraction.

- Une **large gamme d'accessoires** œnologiques (thermorégulation, robinetterie, trappes…) permet de compléter le dispositif technique.

UNE FABRICATION ARTISANALE SUR-MESURE

Experts depuis plus de 70 ans dans la fabrication de cuves et foudres pour la fermentation et l'élevage des vins et spiritueux, nous disposons d'un authentique savoir-faire alliant tradition et innovation.

Conçus par le bureau d'étude Radoux, chaque cuve ou foudre est une pièce unique, et sa fabrication, essentiellement manuelle, est confiée à une équipe experte de maîtres tonneliers.

Ces pièces sont réalisées à Jonzac, dans un atelier dédié où les artisans foudriers reproduisent avec un soin méticuleux des gestes ancestraux.

Toutes les opérations d'usinage et d'assemblage sont effectuées pièce par pièce manuellement.
Cintrées par méthode traditionnelle au feu de bois, les douelles sont reliées entre elles par des gougeons de bois.

La chauffe dure plusieurs heures et est opérée de façon traditionnelle par braséro au feu de bois. Elle varie selon les dimensions et l'utilisation future du contenant.

La finition de la robe et des fonds est réalisée avec soin à la main afin de garantir à nos clients une esthétique impeccable.

Un vernis microporeux apte au contact alimentaire peut ensuite être appliqué afin de protéger le bois de l'eau.

Puis les cercles en acier doux galvanisé, bruts ou peints de la couleur de votre choix, sont alors posés.



UN SAVOIR-FAIRE INTEMPOREL

Radoux a été choisie par la Cave Historique des Hospices de Strasbourg pour remplacer le fût contenant le plus vieux vin du monde (1472).

Cette oeuvre d'exception aura nécessité des centaines d'heures de travail et fait appel au savoir-faire maîtrisé et à la virtuosité des Meilleurs Ouvriers de France et Compagnons du Devoir de la Tonnellerie Radoux. Un défi technique qui confirme la position de tout premier rang mondial de Radoux pour son savoir-faire et sa réputation.

L'accompagnement de votre projet

Nous avons acquis, au fil des réalisations, l'expérience indispensable à la réussite de vos projets. De l'étude à la mise en service, nos équipes sont à l'écoute de vos besoins pour concevoir et réaliser des installations techniques performantes, esthétiques et exploitables durablement.

1 Diagnostic

Afin de vous conseiller au mieux, nous effectuons un état des lieux et définissons ensemble votre projet. Qu'il s'agisse de l'installation d'une cuve, d'un foudre ou de la conception globale d'un nouveau cuvier, nous vous accompagnons dans la définition de vos objectifs en prenant en compte les contraintes techniques et humaines.

2 Une conception sur-mesure

Cuves tronconiques, foudres ronds ou ovales de toute contenance sont réalisés sur mesure, en fonction de vos attentes œnologiques (vinification ou élevage) ou de vos contraintes techniques. Ils sont entièrement personnalisables.

3 Une large gamme d'accessoires

Nous pouvons vous proposer un ensemble complet d'accessoires afin d'optimiser les fonctionnalités de vos contenants en bois. Tous nos accessoires sont en acier inoxydable **316L** et sont fabriqués sur mesure en fonction des dimensions des cuves ou foudres. De plus, ils satisfont aux exigences de sécurité et aux normes d'hygiène les plus sévères.

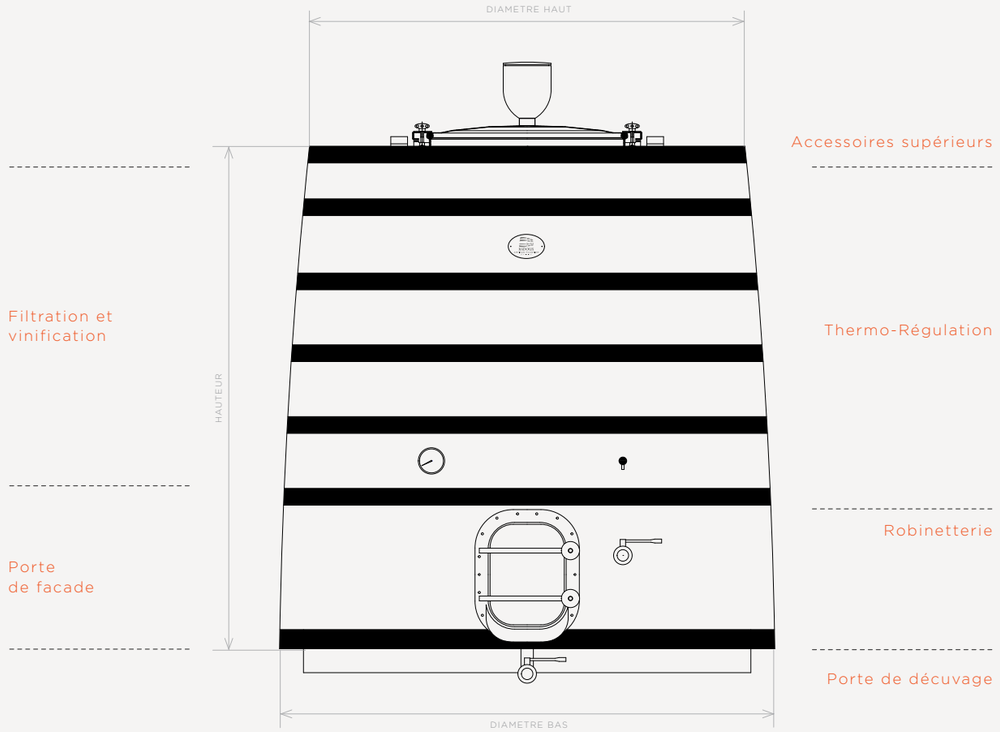
Notre engagement à vos côtés

Notre équipe de foudriers est à votre disposition pour vous accompagner dans l'installation et la mise en service de vos grands contenants. Selon la configuration de votre chai, nos cuves et foudres peuvent être livrés prêts à installer ou démontés pour être assemblés chez vous.

Nous vous conseillons pendant toute la durée de vie de vos produits, depuis la mise en service, le nettoyage post-vinification, jusqu'à l'entretien extérieur.

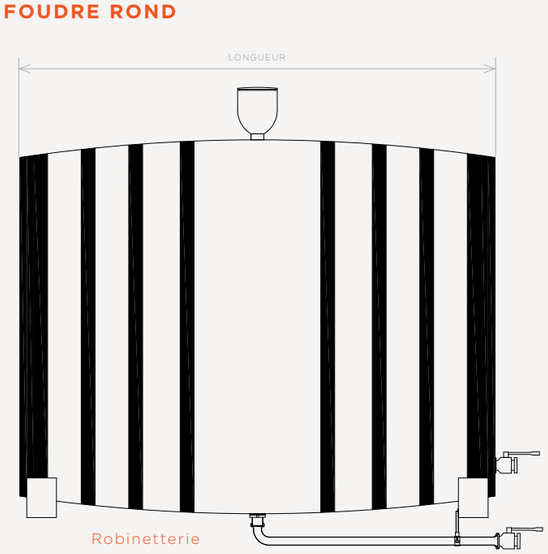
CUVES (tableau des dimensions standards adaptables sur demande)

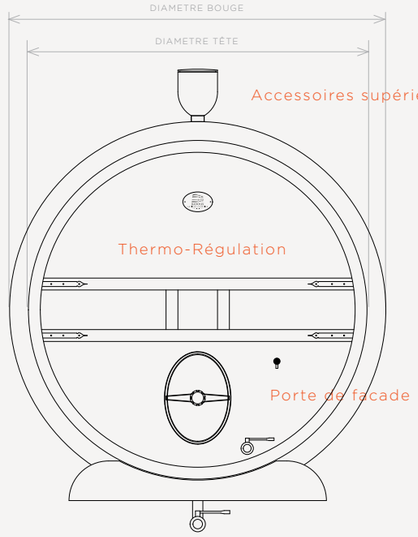
CAPACITÉ	HAUTEUR (CM)	DIAMÈTRE BAS (CM)	DIAMÈTRE HAUT (CM)	CHARGEMENT EN CONTAINER 40' HC
10hl	120	133	118	✓
15hl	125	155	140	✓
20hl	140	166	150	✓
25hl	150	178	160	✓
30hl	170	182	162	✓
35hl	190	186	162	✓
40hl	200	193	168	✓
45hl	215	196	171	✓
50hl	220	203	177	✓
55hl	225	210	183	✓
60hl	230	216	188	✓
65hl	235	222	193	✓
70hl	240	228	198	✓
75hl	245	233	202	–
80hl	250	238	207	–
90hl	270	243	209	–
100hl	285	248	214	–
110hl	290	258	221	–
120hl	300	264	227	–
150hl	310	287	250	–
180hl	325	306	266	–
200hl	340	314	273	–



FOUDRES

FOUDRE ROND

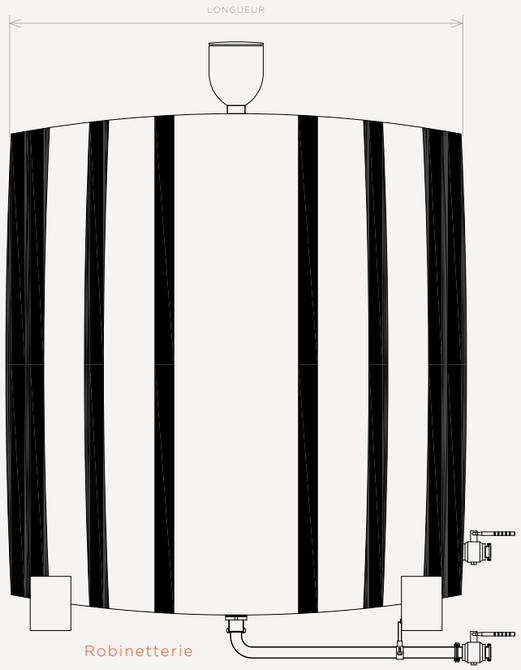


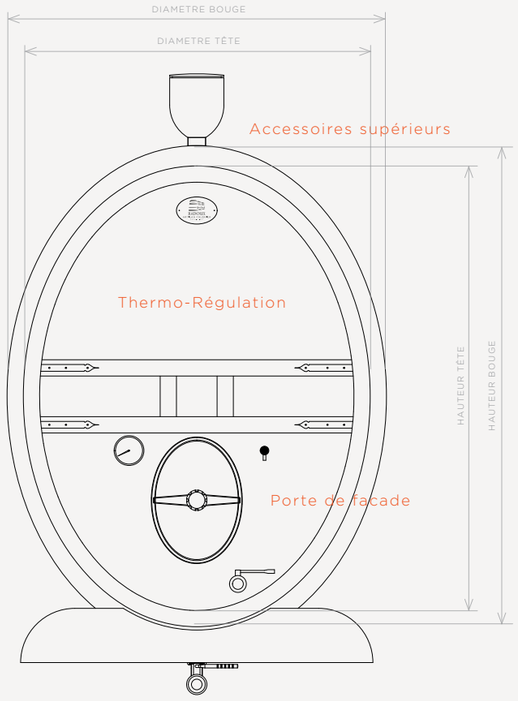


Foudre **ROND** (tableau des dimensions standards adaptables sur demande)

CAPACITÉ	LONGUEUR (CM)	DIAM. BOUGE (CM)	DIAM. TÊTE (CM)	BARRES AVANT	CHARGEMENT EN CONTAINER 40' HC
10hl	**130**	**128**	**116**	–	✓
15hl	**140**	**148**	**134**	–	✓
20hl	**160**	**160**	**144**	–	✓
25hl	**170**	**173**	**155**	simple barre	✓
30hl	**180**	**182**	**163**	simple barre	✓
35hl	**190**	**190**	**171**	simple barre	✓
40hl	**200**	**195**	**175**	double barre	✓
45hl	**205**	**204**	**183**	double barre	✓
50hl	**210**	**209**	**187**	double barre	✓
55hl	**215**	**214**	**191**	double barre	✓
60hl	**220**	**225**	**202**	double barre	✓
65hl	**225**	**225**	**205**	double barre	✓
70hl	**230**	**230**	**207**	double barre	–
80HL	**235**	**240**	**216**	double barre	–

FOUDRE OVALE





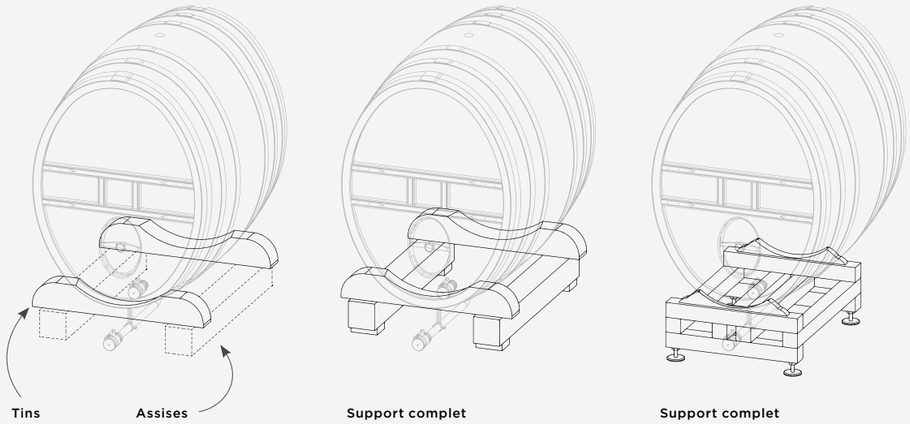
Foudre **OVALE** (tableau des dimensions standards adaptables sur demande)

CAPACITÉ	LONGUEUR (CM)	HAUT. BOUGE (CM)	LARG. BOUGE (CM)	HAUT. TÊTE (CM)	LARG. TÊTE (CM)	BARRES AVANT	CHARGEMENT EN CONTAINER 40' HC
10hl	**130**	**140**	**106**	**129**	**97.5**	–	✓
15hl	**140**	**160**	**121**	**147**	**111**	–	✓
20hl	**160**	**170**	**128.5**	**156**	**118**	–	✓
25hl	**170**	**185**	**140**	**170**	**128.5**	simple barre	✓
30hl	**180**	**196**	**148**	**179**	**135.5**	simple barre	✓
35hl	**190**	**205**	**155**	**187**	**141.5**	simple barre	✓
40hl	**200**	**211.5**	**161**	**194**	**146.5**	double barre	✓
45hl	**205**	**222**	**168**	**202**	**153**	double barre	✓
50hl	**210**	**230**	**174**	**210**	**158.5**	double barre	✓
55hl	**215**	**237**	**179**	**216**	**163**	double barre	✓
60hl	**220**	**245**	**185**	**223**	**168.5**	double barre	✓

ASSISES (options)

Nos produits sont livrés en standard avec leurs tins. Ils doivent ensuite être posés sur des assises en bois, béton, pierre... (non fournies). Nous vous proposons en option des ensembles complets, en chêne ou inox, pour un déplacement et une mise en place plus faciles.

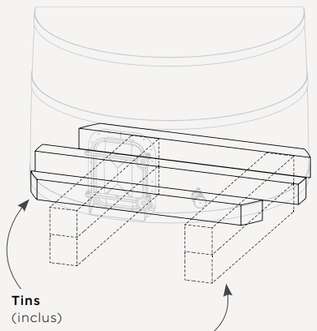
FOUDRES

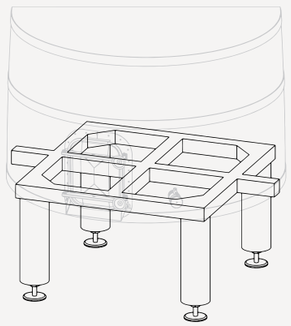


Support complet
"Classique"
(en option)

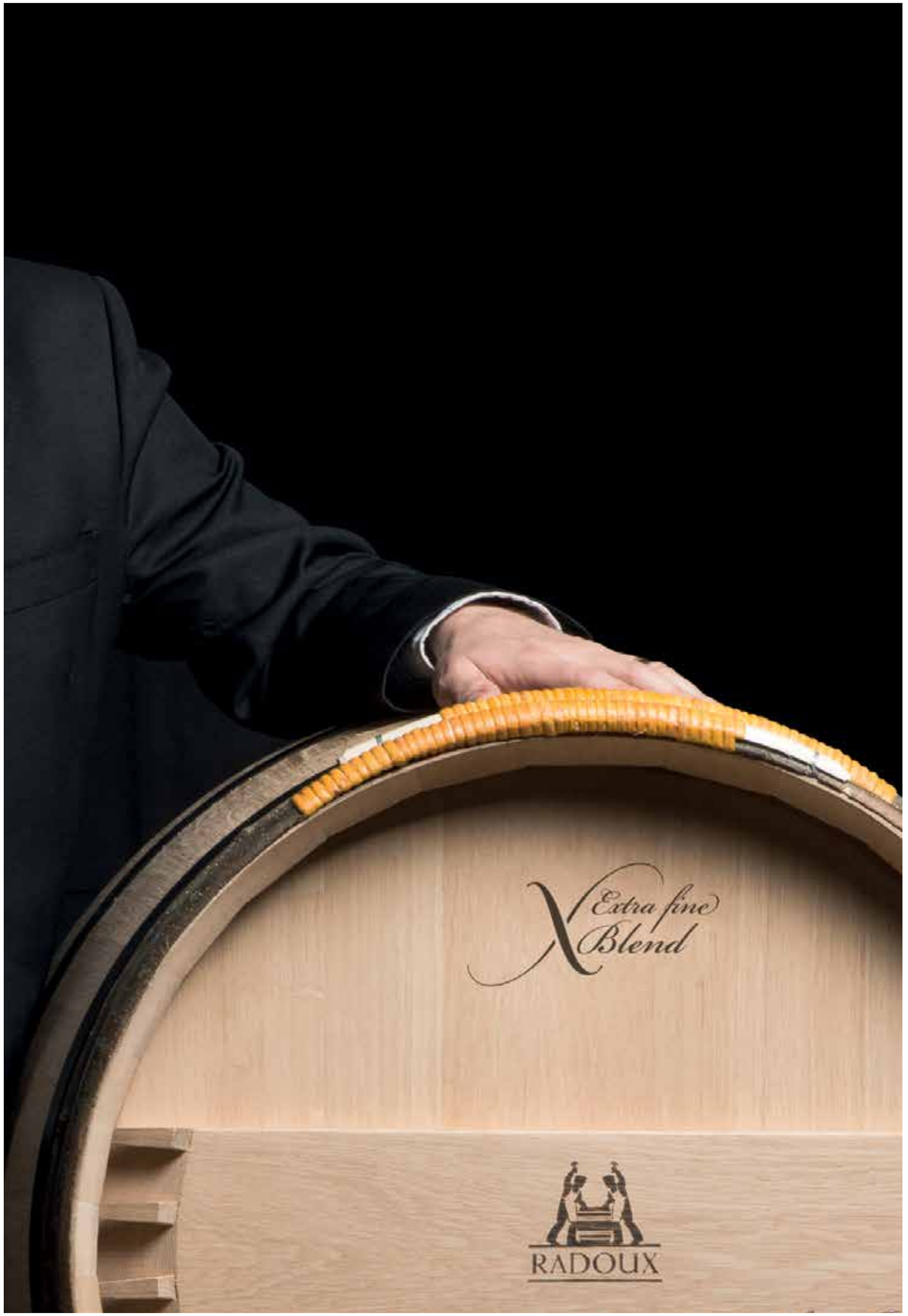
Support complet
avec pieds inox "Prestige"
(en option)

CUVES





Support complet tout inox (en option)



Notre engagement

Tonnellerie Radoux

Développement durable

Comme la vigne et le vin qui traversent les générations et ne parviennent à maturité qu'après des années de soins, le chêne est une matière rare et précieuse qui s'inscrit elle aussi dans la chaîne du temps. C'est donc tout naturellement et depuis de nombreuses années que Radoux s'est engagée dans une démarche de développement durable.

Cette démarche intègre trois dimensions :

Une dimension environnementale

Nous assurons la traçabilité de la matière bois non traitée depuis la forêt jusqu'au produit fini. Notre système de traçabilité (sous certification **ISO 9001** et reconnaissance **Bureau Veritas**) garantit l'origine française des fûts Radoux **"Chêne Français Origine Contrôlée"***. Nous sommes aussi attentifs à la préservation de nos ressources en bois de chêne. Notre certification **PEFC** du chêne français atteste du respect des fonctions environnementales, sociétales et économiques de la forêt.

Notre tonnellerie, notre merranderie et notre site de production de bois pour l'œnologie sont soumis au statut d'Installation Classée pour la Protection de l'Environnement. Ils font l'objet d'un suivi rigoureux des émissions (rejets aqueux ou atmosphériques) et des règles de sécurité (détection et intervention incendie) afin de préserver l'environnement. Nous prenons également soin de l'intégration visuelle et sonore (plafond acoustique, mur anti-bruit, capotage machine…) de nos implantations dans leur milieu d'accueil.

Une dimension économique

Nous portons également une attention particulière à réduire notre consommation de matière par une sélection rigoureuse des grumes de qualité merrain effectuée par nos propres acheteurs en forêt.

Notre logiciel d'optimisation de la transformation des billons, associé à des machines d'usinage à visée laser, nous permet d'extraire une matière première de tout premier choix. L'ensemble du processus de transformation est sous suivi informatisé avec indicateurs de rendement bois.

La majorité des sous-produits issus de notre production est recyclée. Les écorces, sciures, aubier… servent à la production énergétique ou sont incorporés dans les process de transformation du papier ou des minéraux. Les écourtures de bois de chêne sec alimentent nos braséros pour la chauffe des fûts.

Le bois noble de qualité merrain mais avec des défauts impactant la qualité esthétique ou mécanique du futur fût sert à la fabrication des copeaux (après maturation sur notre parc, broyage et torréfaction dans nos propres installations, limitant ainsi les transports et l'impact carbone lié).

Une dimension sociale

Soucieux de la santé et de la sécurité de nos équipes, nous veillons à l'amélioration permanente des équipements et des conditions de travail (notamment bruit, poussières et ergonomie) à travers notre Document Unique pour l'Evaluation des Risques et les réunions périodiques du Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail.

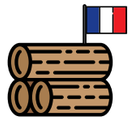
Notre Charte de Management encourage et favorise la confiance, l'initiative, la formation et l'écoute de notre personnel dans « l'état d'esprit familial Radoux » perpétué depuis 1947. Des entretiens individuels annuels permettent de maintenir et développer les compétences et le savoir-faire de chacun de nos salariés, indispensables au degré d'exigence nécessaire pour la fabrication de nos produits hauts de gamme. Nous respectons les législations du travail au sein de nos différentes équipes et implantations internationales.

*Mention "Origine Contrôlée" sur facture



Certification PEFC

Respect des fonctions environnementales, sociétales et économiques de la forêt



Tracabilité

Attestation N° 059/RE de reconnaissance par Bureau Veritas de l'origine française des fûts Radoux "Chêne Français Origine Contrôlée» (mention «Origine Contrôlée» sur la facture).



Recyclage

La majorité des sous-produits issus de notre production est recyclée.



Bureaux & Ateliers

Nous veillons à l'amélioration permanente des équipements et des conditions de travail.



Formation

Développer les compétences et le savoir-faire de nos salariés.

Un esprit de partenariat

La satisfaction de nos clients est le fondement de notre culture d'entreprise. En permanence à l'écoute de leurs besoins, nous recherchons l'excellence de nos produits grâce à notre R&D intégrée (sous Certification ISO) et travaillons en partenariat avec des universités et centres de recherches vinicoles internationaux.

Dans une logique de relation pérenne, nous nous assurons de leur satisfaction totale par la qualification et le contrôle des matières premières, le suivi des fabrications, le traitement des retours d'informations de nos commerciaux-œnologues et du Service Technique aux Clients.

Enfin, parce que l'univers des vins et spiritueux reflète un certain « art de vivre », nous soutenons également des projets tels que la Cité du Vin à Bordeaux.



Réferentiels qualité

La certification **ISO 9001** est venue valider, dès 1995, notre **Système de Management Qualité**. Cet engagement qualité, inscrit dans la culture de l'entreprise depuis sa création, couvre aujourd'hui les domaines suivants :

• Qualité de conception, fabrication et commercialisation des barriques de 225 à 500 litres ;
• Prestation de service technique international aux clients ;
• Maîtrise des points critiques de la sécurité alimentaire en fabrication ;
• Sécurité du personnel et des équipements ;
• Réduction des impacts environnementaux de notre activité ;
• Contrôle réception et cycle de maturation des merrains.

Le respect de la réglementation

Radoux assure la sécurité sanitaire et organoleptique des barriques par :
• L'utilisation de la méthode **HACCP** répondant aux recommandations de la Fédération des Tonneliers de France ;
• Des plans de contrôles de la matière première, des consommables, de l'eau et de l'atmosphère (TCA...TBA, PCP...) ;
• Un plan de maîtrise du temps de maturation, du grain, et des températures des chauffes ;
• Une identification et une traçabilité rigoureuse à toutes les étapes de fabrication.

ISO 9001:2015
BUREAU VERITAS
Certification

Notre équipe

La satisfaction du client est le fondement de notre culture d'entreprise. Elle motive notre exigence de qualité et notre stratégie de recherche et d'innovation.

Le premier engagement de Radoux est de livrer à chaque client un produit conforme à ses attentes, et de tout mettre en œuvre pour améliorer sa satisfaction. Planifier, développer, contrôler, améliorer tous les aspects de notre outil de production et de nos méthodes de travail est notre objectif de chaque instant.

Un œnologue, un responsable commercial sont à votre disposition en permanence. Professionnels de la dégustation, ils vous conseillent la barrique qui répond à vos exigences, vérifient la conformité de la livraison, vous rendent visite pour un suivi en cours d'élevage et évaluent, avec vous en fin d'élevage, les ajustements éventuellement nécessaires pour le prochain millésime. Radoux transporte son savoir-faire jusque dans vos chais avec un suivi de dégustation personnalisé assuré par nos équipes de spécialistes basés dans toutes les régions viticoles du monde. Un service technique itinérant permet également de répondre, sur site, à vos questions d'utilisation et d'entretien des barriques.

Partenaire à part entière de l'élevage des vins, Radoux s'engage à long terme aux côtés des maîtres de chais et œnologues qui lui font confiance. Parce que la « meilleure » barrique est celle qui vous permettra d'obtenir précisément le vin que vous souhaitez élaborer.



Notes

Photographies:
Paul Robin
Michel Joliot
Tonnellerie Radoux



Tonnellerie RADOUX

10, AVENUE FAIDHERBE
CS 30113
17503 JONZAC CEDEX
FRANCE
Tel : +33 (0) 5 46 48 00 65
Fax : +33 (0) 5 46 48 47 77
Email : rx@radoux.fr

WWW.RADOUX.FR