



# DOSSIER DE PRESSE

Tonnellerie Radoux  
Pierre-Guillaume Chiberry  
06 85 57 16 59  
pg-chiberry@radoux.fr

[www.radoux.fr](http://www.radoux.fr)

NOUV'LR  
Sophie Roussov  
06 27 48 37 43  
sophieroussov@nouvlr.fr



## SOMMAIRE

### I - De l'atelier artisanal à l'entreprise internationale

#### II - De la forêt au merrain : genèse d'un fût

Les variétés de chêne

Une expertise bois

Une merranderie au cœur d'un site protégé

Le séchage, une étape clé

Une sélection rigoureuse par le grain

#### III - La barrique, un outil œnologique

L'analyse des tanins par Oakscan©

La maîtrise de la chauffe

#### IV - Une gamme complète

Des barriques sur mesure

Des barriques d'exception : Blend et X-Blend

Les bois pour l'œnologie

Cuves et foudres

#### V - Dates et chiffres clés



## DE L'ATELIER ARTISANAL À L'ENTREPRISE INTERNATIONALE

En 1947, à Jonzac en plein cœur du vignoble cognaçais, Robert Radoux ouvre son atelier de réparation de fûts et cuves. Son fils, Christian, lui succède en 1977 et se tourne vers la fabrication de tonneaux et de fûts pour le vin.

Maître tonnelier et Compagnon du Devoir, Christian Radoux développe pendant plus de trente ans l'activité barriques et grands contenants, en France et à l'export.

Pour répondre aux besoins du marché mondial, Christian Radoux installe quatre filiales : en Afrique du Sud, Australie, aux USA et en Espagne.

En 1998, ce succès lui ouvre les portes de la bourse et la Tonnellerie Radoux devient la première tonnellerie cotée en bourse.

**En 2012, elle rejoint TFF Group, leader mondial incontesté sur les métiers du bois pour l'élevage des vins et alcools ainsi que sur les produits de boisage pour l'œnologie.**

Présent dans le monde entier, Radoux est aujourd'hui le partenaire privilégié des plus grands domaines en France et dans le monde.



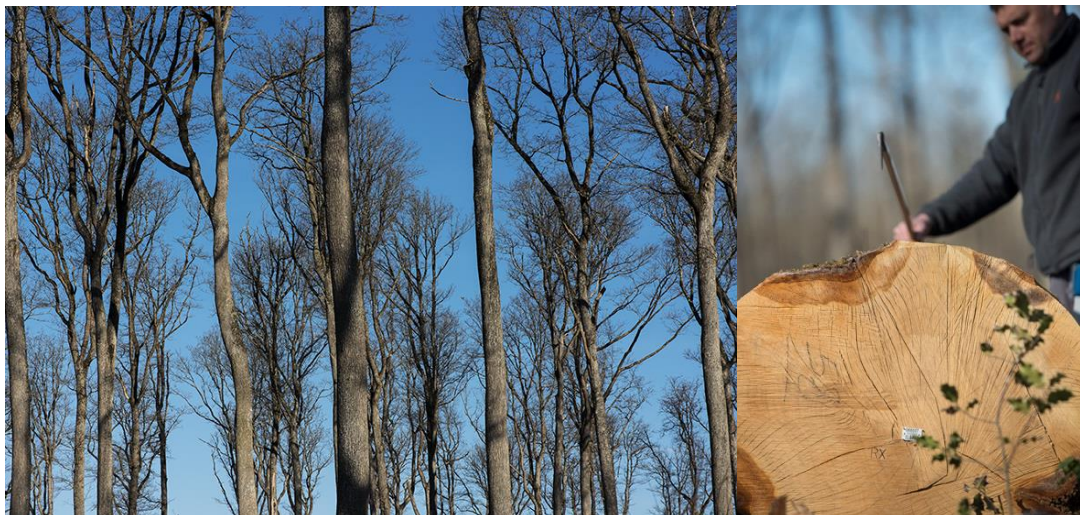
## DE LA FORÊT AU MERRAIN : GENÈSE D'UN FÛT

La Tonnellerie Radoux n'utilise que du bois de chêne pour la fabrication de ses barriques et grands contenants. Parmi les 465 espèces de chêne existantes, trois seulement servent à la fabrication des fûts.

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

*Le chêne pédonculé (quercus pedunculata)* au développement plus rapide produisant un bois à gros grain généralement utilisée au 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.





## L'EXPERTISE BOIS

Il faut attendre près de deux siècles pour qu'un chêne soit utilisable en tonnellerie.

La Tonnellerie Radoux est l'une des rares tonnellerie à avoir sa propre équipe d'acheteurs bois et à intégrer son sourcing depuis la forêt.

La forme de l'arbre, la rectitude, la hauteur (entre 25 et 30 mètres) et le terroir d'origine permettent aux acheteurs experts de la Tonnellerie de repérer au premier coup d'œil un beau chêne.

Le terroir d'origine est un facteur déterminant dans la qualité du bois et la Tonnellerie Radoux s'approvisionne dans les plus prestigieuses forêts en France, en Europe et aux USA.

**Avec TFF Group, Radoux est aujourd'hui le premier producteur mondial de merrains en chêne français.**



## UNE MERRANDERIE AU CŒUR D'UN SITE PROTÉGÉ

Le chêne est abattu entre novembre et février, à sève descendante, puis débité en grumes (tronc de l'arbre auquel on a enlevé la tête et les branches).

Chaque grume est identifiée et acheminée vers la merranderie située à Mézières-en-Brenne, au cœur du parc naturel de la Brenne.

**Ce site classé Natura 2000 offre des conditions environnementales exceptionnelles pour la maturation des merrains.**

De plus, sa proximité avec le lieu d'abattage permet de **limiter l'impact carbone** lié à leur transport.

Grâce à sa merranderie intégrée, entièrement modernisée en 2009, Radoux est en mesure de maîtriser ses approvisionnements avec une traçabilité complète (certification Véritas).





## LA MATURATION, UNE ÉTAPE CLÉ

Les grumes sont ensuite fendues dans le sens des fibres afin de garantir solidité et étanchéité. Puis on extrait le merrain, planche droite de fil située entre le cœur et l'aubier, qui servira à fabriquer les douelles des barriques.

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 pendant 24 mois minimum.

L'objectif de la maturation est d'éliminer les tanins les plus durs et d'obtenir un taux d'humidité compris entre 15 et 18 %.

Respecter ces 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 font la qualité des vins.





## UNE SÉLECTION RIGoureuse PAR LE GRAIN

Les recherches menées au début des années 1990 ont démontré que le critère provenance/origine n'est pas une garantie suffisante pour justifier une qualité et surtout, une reproductibilité année après année.

**Aussi, la tonnellerie Radoux s'est orientée vers une démarche privilégiant une sélection rigoureuse par le grain.**

Le grain correspond aux cernes d'accroissement de l'arbre : plus il sera serré 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.

Pour la réalisation de ses barriques les plus haut de gamme BLEND et X-BLEND, Radoux a poussé l'exigence dans la sélection du grain à l'extrême en ne choisissant que du grain extra-fin (inférieur à 1,5 mm).



Cependant, il existe une **variabilité de composition chimique** au sein des classes de grains. C'est pourquoi, en complément des méthodes de sélection par l'origine et le grain, **Radoux a développé un programme de contrôle unique Oakscan©** permettant de **fiabiliser l'homogénéité des fûts.**





## LA BARRIQUE, UN OUTIL OENOLOGIQUE

Les tannins ont un impact primordial sur les propriétés organoleptiques des vins ou des eaux de vie qu'ils enrichissent.

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 prise d'échantillons aléatoires sur des lots de merrains et nécessitaient un délai de réalisation très long.

**La Tonnellerie Radoux a développé avec des chercheurs de l'INRA et du SEMERGREF un procédé unique de mesure instantanée de la teneur en polyphénols du bois : Oakscan©.**

### **Innovation Radoux : l'analyse des tanins du bois par Oakscan©**

Grâce à Oakscan©, il est possible de déterminer le potentiel tannique de chaque barrique selon la demande des clients, les exigences du cépage ou les caractéristiques d'un millésime.

Chaque pièce de bois écourtée passe devant un rayon lumineux (proche infra-rouge) qui analyse la teneur en tannins de chaque merrain. Il renvoie un indice qui permet de donner une classe pour le tri qui suivra. Chaque douelle reçoit ensuite l'impression d'un code barre et d'une lettre correspondant à sa classe de teneur en tanins.

**Oakscan a reçu le Trophée d'Or Vinitech 2010.**

**Avec Oakscan, Radoux construit aujourd'hui la plus grande base de données sur la composition chimique du bois de chêne.**



## LA MAÎTRISE DE LA CHAUFFE

**La maîtrise de la chauffe est un paramètre fondamental de la maîtrise de la qualité.** En effet, elle contribue de façon majoritaire à la génération des principaux arômes qui peuvent se transmettre au vin ; de plus elle peut modifier significativement la quantité d'Ellagitannins extractibles ainsi que leur qualité.

**La Tonnellerie Radoux a mis au point une organisation optimale des chauffes lui permettant de maîtriser l'évolution des températures à l'intérieur du fût.**

Elle est ainsi en mesure de proposer quatre types de chauffes, qualifiées et reproductibles, répondant à des objectifs œnologiques précis.



**La chauffe Classique**, adaptée à l'élevage long des vins destinés à la garde, renforce la complexité aromatique et la structure.

**La chauffe Evolution**, valorisant l'équilibre et la rondeur, se prête à des élevages plus courts pour des vins à boire jeunes.

**La chauffe Révélation**, mise au point par le service R&D, permet de révéler le fruit en limitant les apports aromatiques et en privilégiant la structure et le gras.

**La chauffe Intégration**, est particulièrement adaptée à des cépages fins et délicats. D'un boisé discret, elle se caractérise par une très bonne intégration des tannins.



## UNE GAMME COMPLETE

### DES BARRIQUES SUR MESURE

La Tonnellerie Radoux propose une large gamme de barriques de différentes contenances, offrant plusieurs épaisseurs de douelles, quatre sélections de grains, huit options de chauffe et plusieurs critères de personnalisation.

### DES BARRIQUES D'EXCEPTION

Avec le développement dans les années 1990 de sa ligne BLEND et X-BLEND, la Tonnellerie Radoux a fait entrer la barrique dans l'univers du luxe.

#### **Blend : la barrique haut de gamme la plus diffusée dans le monde**

Assemblage subtil entre l'origine des bois, la finesse du grain, la qualité de la chauffe, chaque barrique de la gamme BLEND répond aux plus hautes exigences œnologiques.

Seules les douelles parfaites, issues des plus beaux chênes français, aux grains d'une extrême finesse (moins de 1.5 mm) sont retenues pour sa fabrication. A chaque étape du processus, les barriques sont minutieusement examinées afin d'écarter toute imperfection visuelle et atteindre un niveau de qualité incomparable.

Grâce à l'extrême finesse de son grain, la BLEND confère au vin une complexité aromatique maximale, libérée progressivement en cours d'élevage pour un apport de structure délicat, des tanins fins et souples. Elle est recommandée pour des élevages longs.

#### **X- Blend : une production limitée à quelques centaines d'exemplaires par an**

Fierté de la tonnellerie Radoux, X-BLEND est le symbole de l'harmonie idéale entre le vin et le bois.

Cette barrique ultra-premium fabriquée **exclusivement à la main** par des **Meilleurs Ouvriers de France**, atteint un niveau d'exigence jamais égalé.

Avec une précision millimétrique, chaque douelle est individuellement inspectée avec soin avant d'être sélectionnée. Produite à quelques centaines d'exemplaires par an, numérotée et signée, cette barrique d'exception délivrera pleinement sa richesse, sa complexité et sa finesse lors d'élevages très longs.



## LES BOIS POUR L'ŒNOLOGIE

A travers sa marque **Pronektar**<sup>®</sup>, Radoux propose une sélection de bois pour l'œnologie issus de chênes de qualité merrains.

**Produits œnologiques à part entière, ils offrent des solutions techniques et économiques adaptés aux objectifs recherchés.**

Les produits de la gamme **Pronektar**<sup>®</sup> bénéficient du savoir-faire de la tonnellerie en matière de sélection des grumes, de séchage et de maîtrise de la chauffe.



Les bois sont séchés naturellement pendant 18 à 36 mois puis toastés selon un **procédé thermique exclusif** et un savoir-faire développé par Pronektar<sup>®</sup>.

Grace à son site de production ultra-moderne basé à Mézières-en-Brenne, **Pronektar**<sup>®</sup> est en mesure d'adapter sa gamme aux besoins évolutifs du marché tout en garantissant une reproductibilité et une qualité optimales.

**Nouveauté** : issue de la technologie **Oakscan**<sup>©</sup>, la gamme Extrême vient compléter l'offre existante et répond avec précision aux attentes des professionnels.



## CUVES ET FODRES

La Tonnellerie Radoux est spécialisée depuis sa création dans la fabrication sur-mesure de cuves et de foudres.

Ce savoir-faire ancestral qui emprunte aux techniques spécifiques de l'ébénisterie et de la charpenterie, s'inscrit dans la grande tradition artisanale française.

**Radoux est l'un des rares tonneliers à travailler encore aujourd'hui les grands contenants (de 10 à 300 hl).**

### Sélection des bois

Les bois destinés à la fabrication des cuves (contenant de grande capacité de forme tronconique présenté debout) et des foudres (contenant de grande capacité de section ronde ou ovale, présenté allongé) sont soumis à la même exigence de sélection que les bois destinés aux barriques.

Chaque plot (tronc d'arbre scié en plateau) provient de lots d'une rectitude irréprochable et n'entre en production qu'après une période de maturation à l'air libre d'au moins 36 mois.



## Une fabrication artisanale

Véritable œuvre architecturale, chaque foudre ou cuve est un produit unique répondant précisément aux exigences de chaque client.

Conçus par le bureau d'étude Radoux, ils sont réalisés 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.**

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

## Un service unique

Cuves tronconiques, foudres ronds ou ovales peuvent être livrés déjà montés ou assemblés. Une équipe de tonneliers spécialisés installe et met en service les cuves et foudres Radoux dans le monde entier.



Particulièrement adaptées pour la vinification, l'élevage ou l'assemblage des vins et eaux-de-vie, les cuves et foudres Radoux habillent aujourd'hui de nombreux chais prestigieux dans le monde.



## DATES CLES

**1947** : création à Jonzac par Robert Radoux d'un atelier de réparation de fûts et cuves.

**1977** : son fils Christian, Maître Tonnelier et Compagnon du Devoir, reprend et développe l'atelier.

**1987** : création de la merranderie Sciage du Berry SAS

**1991** : création d'une filiale de production et de commercialisation à Stellenbosh (Afrique du Sud)

**1994** : création de deux nouvelles filiales : Tonnellerie Victoria en Espagne (Rioja-Haro) et Tonnellerie Radoux INC en Californie (Santa-Rosa).

**1995** : première tonnellerie française certifiée ISO 9002. Mention au Prix National Français de la Qualité.

**1998** : introduction de Radoux International au Nouveau Marché de la Bourse de Paris. C'est la première tonnellerie cotée en bourse.

**2006-2007** : modernisation de la merranderie Sciage du Berry et de l'unité de production de Jonzac.

**2010** : doublement de la capacité de la merranderie pour faire face au développement international.

**2012** : la Tonnellerie Radoux rejoint TFF Group.

**2014** : Romain Liagre prend la direction générale du Groupe Radoux.

### RADOUX EN QUELQUES CHIFFRES

**Sites en France** : Jonzac (site de production), Bordeaux (bureau commercial), Mézières-en-Brenne (merranderie Sciage du Berry)

**Sites et filiales à l'étranger** : Radoux USA Inc (site de production - USA), Radoux RSA (site de production - Afrique du Sud), Radoux Australia (filiale - Australie), Victoria (filiale- Espagne)

**Nombre de salariés** : 130 personnes

**Production totale** : 50 000 barriques

**4 marques commerciales** : Radoux, Blend, Pronektar, Victoria.

Leader en parts de marché en Afrique du Sud et en Espagne, Radoux est présent dans plus de **40 pays** et réalise **80% de son chiffre d'affaires à l'export** avec les USA comme premier marché.

Première Tonnellerie certifiée **ISO 9002**, Radoux est également certifié **Véritas** pour le chêne français et **PEFC** pour la gestion durable des forêts.