

DOSSIER DE PRESSE



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

www.radoux.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 : Extra Fine X-Blend et Super Fine 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, notamment avec l'ouverture d'une filiale aux USA.

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.



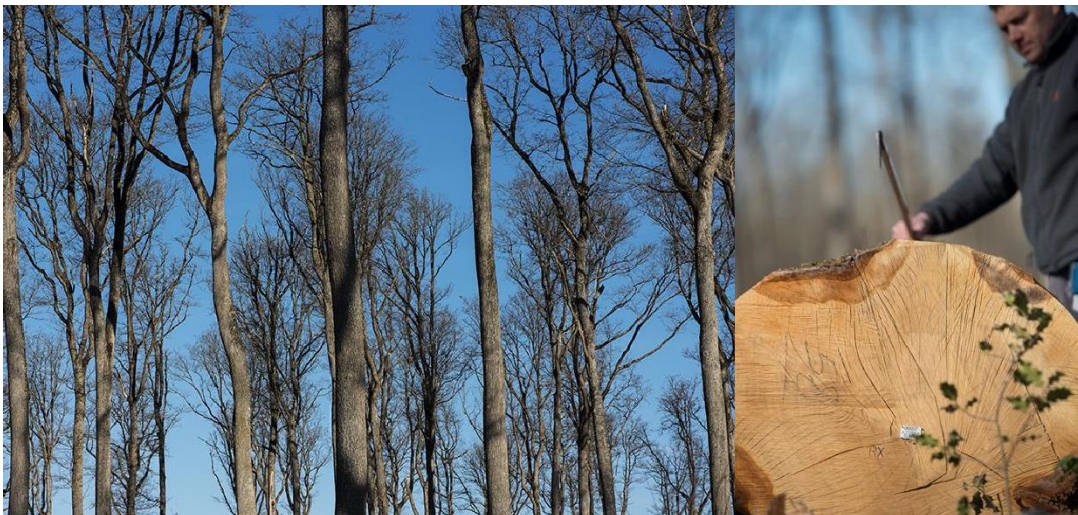
DE LA FORÊT AU MERRAIN : GENÈSE D'UN FÛT

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.

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 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 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.



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.**



OAKSCAN[®], LA PREMIÈRE INNOVATION SCIENTIFIQUE APPLIQUÉE À LA SÉLECTION DE 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 prise 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[®].

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

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. 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.

Oakscan a reçu le Trophée d'Or Vinitech 2010.

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.



LA MAÎTRISE DE LA CHAUFFE

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).

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.



Notre service R&D a développé une large gamme de chauffes adaptées aux vins rouges et aux vins blancs 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.



UNE GAMME COMPLETE

DES BARRIQUES SUR MESURE

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

DES BARRIQUES D'EXCEPTION

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

Super Fine 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 **Super Fine 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, **Super Fine 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.

Extra Fine X- Blend : une production limitée à quelques centaines d'exemplaires par an

Fierté de la tonnellerie Radoux, **Extra Fine 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**[®], 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**[®] bénéficient du savoir-faire de la tonnellerie en matière de composition du bois de chêne sélection des grumes, de maturation des bois 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[®].

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

Avec une expérience de plus de quinze ans dans la recherche, l'élaboration et la commercialisation de copeaux et de staves de chêne, **Pronektar est devenu aujourd'hui la marque de référence dans le domaine des Bois pour l'Œnologie.**



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 : Robert Radoux, ouvrier tonnelier chez un marchand de vin, décide au sortir de la guerre, d'ouvrir son atelier de réparation de fûts et cuves dans une ancienne carrière à Jonzac. Avec son vélo, il va de ferme en ferme réparer les barriques de ses clients. L'activité prospérant, elle s'installe avenue Faidherbe dans les années 1960.

1977 : Son fils Christian, charpentier-tonnelier formé chez les Compagnons du Devoir, le rejoint et se tourne vers la fabrication de tonneaux et de fûts pour le vin, reprenant et développant ainsi l'activité sur le marché mondial.

1987 : Afin de maîtriser sa chaîne d'approvisionnement, Radoux fonde sa propre merranderie, **Sciage du Berry**. Implantée au cœur de la Brenne, elle offre des conditions environnementales exceptionnelles pour la maturation des merrains.

1994 : Radoux envoie ses Compagnons du Devoir et Meilleurs Ouvriers de France à Santa Rosa, Californie, afin d'y développer son savoir-faire avec la création de **Tonnellerie Radoux USA, Inc.** Cette filiale, spécialisée dans la production de barriques en chêne américain, sert de base de distribution des barriques en chêne français produites sur le site historique en France.

Lancement cette même année de la marque de barriques en chêne américain **Victoria**.

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

1996 : Sur la base de travaux de recherche, Radoux met en évidence l'importance du grain sur la sélection de bois de qualité. Précurseur, il donne ainsi naissance à la première ligne de barriques issue d'un assemblage de grains : **Blend**. Avec la gamme Blend, Radoux fait entrer la barrique dans l'univers du luxe.

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

1999 : Création de **Pronektar**, la marque de bois pour l'œnologie de Radoux.

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

2008 : Après plusieurs années de recherche, Radoux met en place le premier appareil destiné à mesurer en ligne la quantité de polyphénols présents dans les douelles destinées à la fabrication des fûts : **OAKSCAN®**. Avec le tri des douelles en fonction de sa



classe de teneur en tanins, Radoux introduit un nouveau critère dans la sélection du bois, complémentaire à celui de l'origine et du grain. Aujourd'hui, avec plus de 10 millions d'analyses réalisées, Radoux dispose de la plus grande base de données mondiale sur la composition chimique du bois de chêne français.

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

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

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

Radoux et ses artisans d'exception ont été choisis par la Cave Historique des Hospices de Strasbourg afin de réaliser une réplique à l'identique du fût contenant le vin le plus vieux du monde. Un défi technique qui confirme la position de tout premier rang mondial de la tonnellerie pour son savoir-faire et sa réputation.

2016 : Les équipes R&D de Radoux et Pronektar développent une méthode unique d'extraction permettant d'obtenir des concentrés des composés aromatiques et gustatifs des produits de la gamme Pronektar. Ce procédé baptisé **NEKTAR ID** (Instant Decision) permet de réaliser des tests à résultat instantané sur des vins à boiser.

2018 : Après des années de recherche, Radoux a mis au point une nouvelle barrique : **Omega**. Alliant l'expertise de Radoux dans la sélection des bois à la chauffe spécifique **Pure**, Omega s'inscrit dans une nouvelle tendance de l'élevage sous bois respectueux du vin, du fruit et du terroir.

RADOUX EN QUELQUES CHIFFRES

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

Filiale à l'étranger : Tonnellerie Radoux USA, Inc.

Nombre de salariés : 130 personnes

Production totale : 50 000 barriques

4 marques commerciales : Radoux, Radoux Artisan Foudrier, 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.