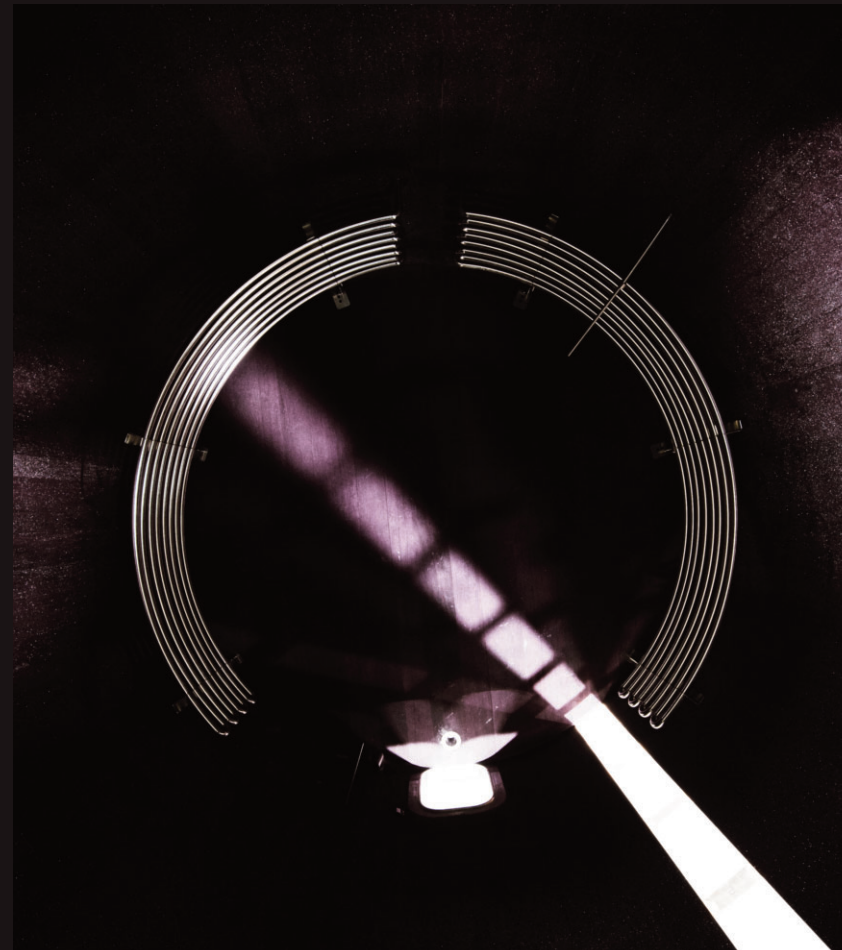




LE GRAND ART  
DE LA TONNELLERIE  
CUVES & Foudres









# LE CHÊNE EN MAJESTÉ



## L'EXPRESSION DE LA TRADITION ET DE LA MODERNITÉ

**Historiquement reconnue depuis 1877**, SEGUIN MOREAU est la tonnellerie experte dans la fabrication de cuves et de foudres en chêne de 10 à 610 hl. Notre ancrage cognaçais nous a permis de développer un savoir-faire pour le marché des spiritueux (cognac, armagnac, rhum, etc.).

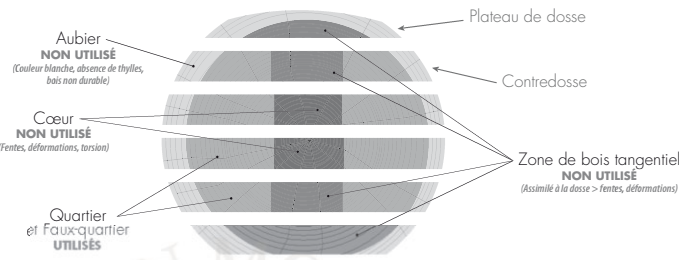
Depuis 40 ans, cette expérience s'est étendue à la fabrication des grands contenants pour la vinification et l'élevage des Grands Vins, mais aussi de la bière et du cidre.

Nos équipes vous accompagnent et vous offrent **un capital de compétences unique pour la réalisation sur-mesure de votre projet.**

## LE MEILLEUR DU CHÊNE

- Chêne français de premier choix, en provenance des meilleures forêts françaises (Centre, Bourgogne, Ile de France, Pays de la Loire, Vosges, etc.),
- Certification PEFC™ pour les grands contenants fabriqués en chêne français sous le numéro de licence PEFC™/10-31-640,
- Texture régulière et homogène,
- Stock permanent de 3500m³ sur notre parc à plots.

La maturation est conduite sur notre parc à bois cognaçais. Nous assurons une reproductibilité optimale du profil organoleptique de chaque cuve ou foudre par l'assemblage de douelles issues de différents plots.







## UNE EXPERTISE INÉGALÉE



### ■ UNE PRÉPARATION MÉTICULEUSE DE CHAQUE DOUELLE

Les dosses et le cœur sont éliminés lors de la transformation des plots en douelles, afin d'éviter d'éventuelles déformations dans le temps et d'**optimiser l'étanchéité**.

### ■ LE CERCLAGE À LA CHASSE ET À LA MASSE

Cette **méthode traditionnelle** assure un serrage très puissant (pression de plusieurs tonnes) et est un gage de qualité :

- Étanchéité au niveau des joints,
- Conservation dans le temps.

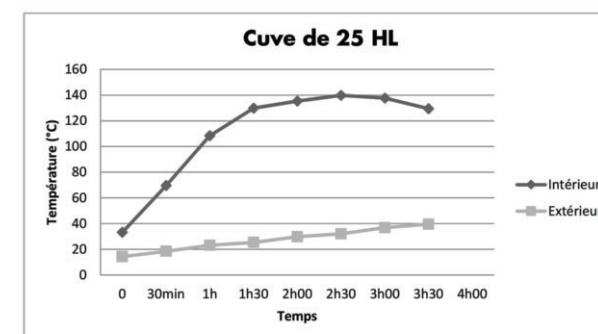
### ■ LA CHAUFFE

- **Chauffe à cœur sur feu ouvert de chêne.**

#### • 2 intensité de chauffe

Légère : notes boisées discrètes. Une touche de minéralité.  
Moyenne : notes plus grillées, épicées. Sucrosité en bouche.

- Un relevé de température est réalisé sur chaque cuve ou foudre (intérieur et extérieur de la robe) au cours de la chauffe.



### ■ UN NIVEAU DE FINITION IRRÉPROCHABLE

- Ponçage et égrenage soignés,
- Cercles en acier galvanisé peint ou en inox,
- Vernis microporeux alimentaire ou huile de lin pour protéger la robe et les fonds.



### ■ PORTES, TRAPPES & ACCESSOIRES INOX

Conçue à l'origine par SEGUIN MOREAU, la **méthode d'assemblage du bois et de l'inox avec cadre "en U"** augmente le nombre de barrières entre l'intérieur et l'extérieur et présente de nombreux avantages :

- L'étanchéité est améliorée,
- L'hygiène et l'entretien sont facilités,
- L'apparence est plus esthétique,
- Les sources d'oxydation sont limitées.

SEGUIN MOREAU a déposé en 2007 un brevet concernant la fabrication et la pose d'**une porte au ras du fond bas**. Celle-ci permet un décuvage optimal.

Nous vous proposons également **un grand choix d'accessoires**.







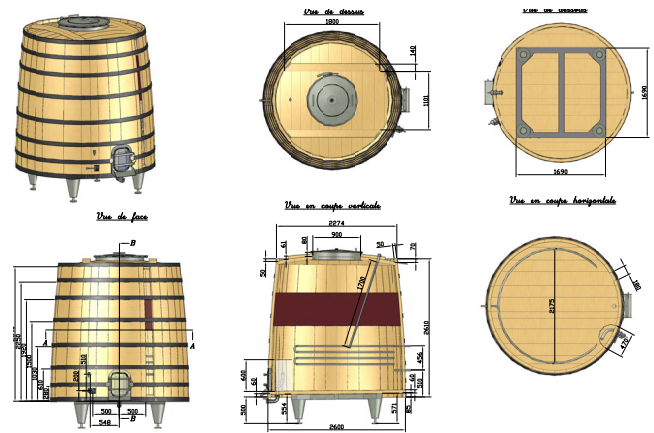
## QUALITÉ ET SERVICES HAUT DE GAMME



### UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ DE VOTRE PROJET

Notre équipe est disponible pour vous écouter et répondre au mieux à vos attentes. Elle s'implique dans toutes les phases de votre projet, depuis les premières études jusqu'au service après-vente :

- Conseil,
- Plans 2D et 3D,
- Installation et intervention sur site,
- Formation à l'entretien des cuves ou foudres auprès de vos équipes techniques.



### QUALITÉ ET R&D

- Contrôles de **non contamination** du bois par des composés organochlorés (type TCA/TCP),
- Certification **ISO 22000** depuis 2007,
- Démarche **HACCP**,
- **Programmes R&D dédiés, en vue de :**
  - développer de nouvelles solutions pour améliorer nos produits et services,
  - répondre aux demandes spécifiques en partenariat avec nos clients.

### LA GARANTIE SEGUIN MOREAU

Une garantie d'**une durée de deux ans** est assurée par SEGUIN MOREAU contre tout vice de fabrication ou accessoire défectueux. Elle s'applique dans le cadre d'une utilisation normale et conforme à notre manuel d'instructions.





## LE SAVIEZ-VOUS ?

Parmi les matériaux utilisés pour la vinification, le bois de chêne est de loin le plus isolant. Cette propriété est exprimée par la conductivité thermique ( $\lambda$ ) du matériau en W/m.K. Plus  $\lambda$  est bas, plus le matériau est isolant (s'oppose aux flux de chaleur) :

- Chêne massif : 0.2 W/m.K
- Béton armé : 1.2 W/m.K
- Acier inoxydable 304 : 50 W/m.K

L'inertie thermique (R) que l'on peut définir comme la capacité du matériau à s'opposer aux flux thermiques, dépend de la conductivité thermique ( $\lambda$ ) et de l'épaisseur (e) de la paroi de la cuve :  $R = e/\lambda$ . Plus l'épaisseur de la paroi est importante et plus la conductivité thermique est faible, plus le contenant est isolant. C'est exactement le cas des grands contenants en chêne ! L'épaisseur de leur paroi est généralement de 5 à 6 cm, alors qu'elle est moindre pour les autres matériaux (béton, inox).

Il en résulte que les contenants en chêne sont 10 à 100 fois plus isolants que les autres cuves actuellement proposées sur le marché.

Bénéfices techniques :

- Inertie thermique : variations de températures moins importantes et plus lentes,
- Économie : minimisation de la consommation énergétique de thermorégulation.



## CONTACT

Nos ingénieurs commerciaux et œnologues se tiennent à votre disposition pour vous accompagner dans vos choix et vous faire partager leur expérience.

Pour bénéficier de conseils personnalisés, contactez-les : [oenology@seguin-moreau.fr](mailto:oenology@seguin-moreau.fr)

## REMERCIEMENTS

CRÉDITS PHOTOS : FRANÇOIS BLAZQUEZ - OLIVIER POGGIANTI - STUDIO PRIGENT. CRÉATION : S.B & B CONSULTING

SEGUIN MOREAU REMERCIE TOUS SES CLIENTS POUR LEUR FIDÉLITÉ ET LEUR CONFIANCE.

DANS CETTE BROCHURE SONT PRÉSENTS :

CHÂTEAU BRANE CANTENAC - CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD - CHÂTEAU PAVIE - BODEGAS RODA - PAGO DE CARRAOVEJAS - MAISON ROEDERER - MAISON MUMM & CIE - CHÂTEAU DAUZAC - CHÂTEAU DE BEAUCASTEL - MAISON OGIER - E. RÉMY MARTIN & C° - CHÂTEAU CARMES HAUT-BRION - CHÂTEAU PAPE CLÉMENT - CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION.



TONNELLERIE FRANÇAISE DEPUIS 1838  
LE MEILLEUR DU CHÊNE  
L'EXPERTISE DU MÉTIER  
LE RESPECT DE LA MATIÈRE  
LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE  
UN NIVEAU DE FINITION EXCEPTIONNEL  
LE SENS DU DÉTAIL  
L'INVENTEUR DU BOUSINAGE  
L'OFFRE LA PLUS DIVERSIFIÉE  
DES PROCÉDÉS TECHNIQUES EXCLUSIFS  
UNE EXPERTISE ŒNOLOGIQUE HORS DU COMMUN  
LA COMPRÉHENSION DES ÉCHANGES ENTRE LE VIN ET LE BOIS  
LA PASSION DU PROGRÈS  
L'IMPLICATION EN RECHERCHE&DÉVELOPPEMENT  
ACTEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE  
LA MARQUE DES PLUS GRANDS VINS DU MONDE  
UNE POSITION DE LEADER  
UNE IMPLANTATION MONDIALE  
**100% ŒNOLOGIQUE**





PIONNIÈRE DEPUIS 1838