CADUS

TONNELLERIE - FRANCE

TONNELLERIE-CADUS.COM
BOURGOGNE - FRANCE

CADUS

TONNELLERIE - FRANCE

Tonnellerie Cadus

10 rue des 3 Noyers
Les Lauchères
21550 Ladoix Serrigny
+33 (0)3 80 26 49 49
contact@tonnelleriecadus.com
tonnellerie-cadus.com

LA PRÉCISION DU CHÊNE AU SERVICE DU VIN

Au-delà de défendre un savoir-faire traditionnel français, la Tonnellerie Cadus puise sa force dans sa structure. D'un côté, la merranderie Canadell sécurise nos approvisionnements qualitatifs et réguliers de chêne français et de l'autre côté, nous partageons étroitement l'expertise œnologique de la Maison Louis Jadot en Bourgogne.

La Tonnellerie Cadus bénéficie de partenariats humains et passionnés pour façonner avec précision des fûts au service du vin.

L'EXPERTISE CADUS

BOIS

Les fûts Cadus bénéficient d'une grande qualité de merrains sélectionnés par notre partenaire merrandier, Canadell. Cet approvisionnement régulier issu des plus belles chênaies en France offre la garantie d'une qualité constante des merrains pour l'élaboration des fûts par Cadus.

TRI ET SÉCHAGE

Comme les raisins à la vendange, les merrains sont triés dès leur réception et classés selon leur origine ou la finesse de leur grain. Le séchage de grande qualité se déroule sur le parc de la Tonnellerie au cœur des Climats de Bourgogne.

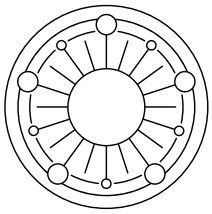
FAÇONNAGE

Le façonnage des fûts repose sur le savoir-faire traditionnel français du métier de tonnelier. Les gestes sont précis, séquencés et font l'objet d'un grand soin.

CHAUFFE

La chauffe des fûts Cadus suit un protocole précis avec un contrôle de la durée et des températures par sonde infrarouge pour libérer l'expression aromatique du chêne selon l'intensité souhaitée.

LES FÛTS CADUS



ORIGINE®

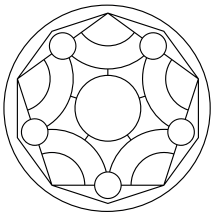
Un fût sur mesure

Forêts d'exception

Forêts de région

Assemblage de forêts

Grains



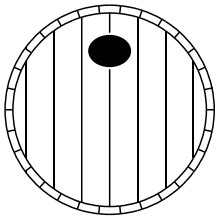
SENSORIEL®

Un profil, un fût

Equilibre®
Exprimer la subtilité et la finesse

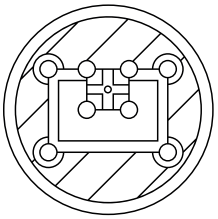
Volume®
Étoffer ce que la Nature offre

Intense®
Révéler le caractère aromatique



CBYCADUS®

Au service des terroirs d'exception



CHAMBORD

Un grand cru de chêne

ORIGINE®

UN FÛT SUR MESURE

Un choix classique de bois ou de grain et de chauffe à la carte

Avec les fûts Origine®, Cadus vous offre la possibilité de choisir soit du bois issu de forêts d'exception telles que Jupilles, Bertranges ou Tronçais ou de forêts localisées dans une zone géographique particulière dans la Nièvre, l'Allier ou les Vosges, soit une qualité de grain issue du tri réalisé par nos experts.

Millésime après millésime, cette approche traditionnelle vient accompagner la recherche d'adéquation de l'origine du bois ou de la qualité du grain avec les différentes cuvées élaborées par nos partenaires.

La chauffe est déterminée selon votre choix d'intensité de révélation des composés aromatiques du chêne.

Un fût sur mesure avec le choix des critères suivants :

- Le choix de l'origine du chêne français ou le choix de la qualité du grain
- La chauffe
- La contenance : de 114L à 500L

Forêts d'exception
Allocations strictes et limitées

Forêts de région

Assemblage de forêts

Grain extra-fin

Grain fin

Grain mi-fin

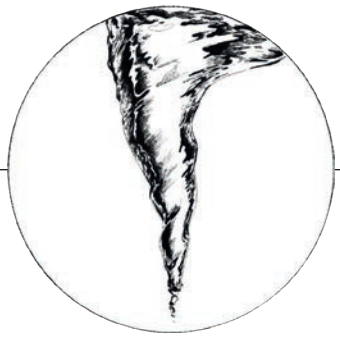
GAMME SENSORIEL®

UN PROFIL, UN FÛT

Les fûts Sensoriel® ont été conçus pour répondre au profil aromatique et la structure recherchés par le vinificateur.

Cadus sélectionne les bois des chênaies françaises selon le caractère organoleptique de chaque terroir ainsi que le grain pour une meilleure adaptation aux différents temps d'élevage. La chauffe suit un protocole précis et constant avec l'intensité souhaitée. Les différents contenants offrent la possibilité au vinificateur d'ajuster l'intensité aromatique du chêne pendant l'élevage du vin.

Avec son expertise du chêne, Cadus propose ainsi trois fûts pour des expressions différentes avec Équilibre®, Volume® et Intense® chacun résultant d'une sélection "maison" du chêne et de sa chauffe.



EQUILIBRE®

Exprimer la subtilité et la finesse

Les merrains sont sélectionnés selon leurs origines et leur caractère aromatique délicat.

La chauffe est homogène et contrôlée pour que la densité organoleptique soit élégante et délicate une fois au contact du vin pendant l'élevage.

La structure aromatique des fûts Équilibre® accompagne l'expression des vins où le caractère fruité et la fraîcheur sont recherchés par le vinificateur.

VOLUME®

Étoffer ce que la Nature offre

Cadus choisit des bois reconnus pour la rondeur des tanins propres à leur terroir.

L'exposition des douelles à la chaleur des braseros est adaptée pour mettre en valeur une texture souple en milieu de bouche à la dégustation.

Le fût Volume® s'adapte parfaitement aux vins racés où le vinificateur recherche à développer une structure ample et soyeuse au cours de l'élevage des vins.

INTENSE®

Révéler le caractère aromatique

Les fûts Intense® proviennent des forêts reconnues pour leur puissance aromatique dans la composition du chêne.

La cuisson intense et lente favorise une chauffe au cœur de la douelle avec une réaction de Maillard soutenue.

L'intensité aromatique des composés du chêne dégradés pendant la cuisson s'harmonise au cours de l'élevage du vin et libère toute son énergie.

CbyCadus®

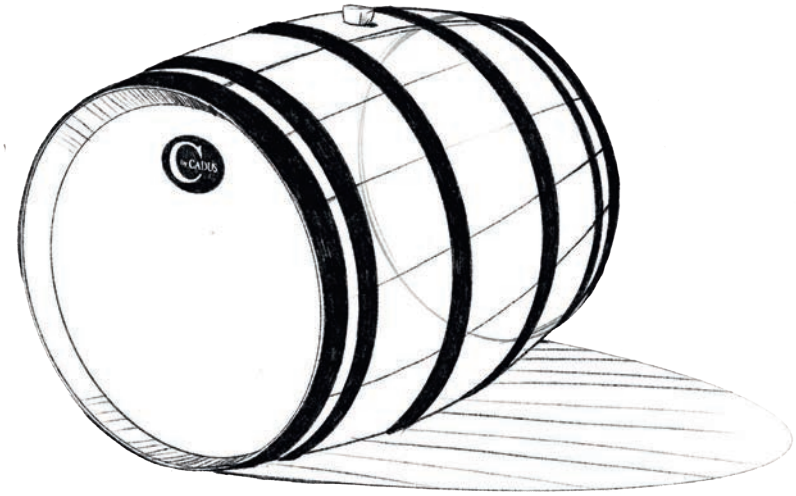
AU SERVICE DES TERROIRS D'EXCEPTION

CbyCADUS® est un outil d'aide à l'élevage de cuvées d'exception où l'expression de grands terroirs est au coeur du processus de vinification.

Cadus propose une sélection des bois provenant des forêts d'exception en France associée à une chauffe homogène et constante selon vos besoins pour laisser au vin toutes ses qualités intrinsèques. Le vinificateur a la possibilité de choisir l'intensité de la chauffe pour personnaliser ses fûts.

Le fût CbyCADUS® accompagne la libération de l'expression aromatique et énergétique du vin. Il est parfaitement adapté à l'élevage des cuvées phares issues des grands terroirs.

Quantités limitées
Disponible en 225L, 228L et 300L
Chauffe sur demande



CHAMBORD

UN GRAND CRU DE CHÊNE

Le fût Chambord est la quintessence du patrimoine et du savoir-faire traditionnel français.

Le chêne utilisé pour ce fût spécial provient de la forêt du Domaine national de Chambord en Val de Loire. Cette chênaie historique et exceptionnelle encercle le Château de Chambord, oeuvre architecturale voulue par François Ier au XVIème siècle.

Les merrains sont affinés en plein-air au cœur du parc de Chambord avant d'être réceptionnés à la Tonnellerie Cadus en Bourgogne.

La rareté et la qualité des chênes de cette forêt en Val de Loire s'adaptent aux plus grands terroirs pour des élevages tout en finesse et précision. La mention "Élevé en fût de chêne de Chambord"* atteste du caractère spécial et chargé d'histoire de ce fût si spécial.

Quantités très limitées
Disponible en 225L et 228L
Chauffe sur demande

CUISSONS

La durée et l'intensité d'exposition des douelles à la chaleur des braseros est contrôlée à l'aide d'une sonde infrarouge. Les fûts passent d'un brasero à l'autre pendant le temps déterminé selon l'itinéraire technique de vinification pour libérer l'intensité aromatique souhaitée.

Pour chaque cuisson, les fûts Cadus suivent un protocole précis, constant et homogène.

Cadus propose différentes intensités de chauffe pour affiner l'échange aromatique tout en préservant les qualités intrinsèques du vin selon les cépages ou les différentes durées d'élevage.

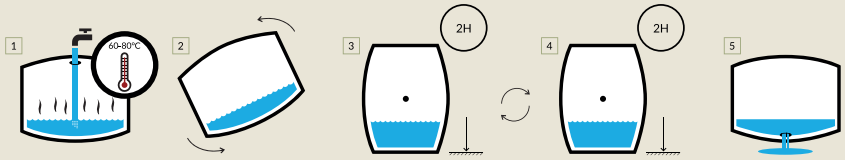
La tonnellerie accompagne également sur plusieurs millésimes certains partenaires qui souhaitent travailler sur des chauffes innovantes sur mesure. Cette expertise et ces échanges de savoir-faire s'inscrivent dans une recherche de précision sur le long terme.

CONSEILS DE MISE EN SERVICE

Le transport et le stockage prolongé peuvent engendrer une déshydratation. Le bois réagit aux conditions de chaleur, air sec, courants d'air et son hygrométrie peut connaître des variations.

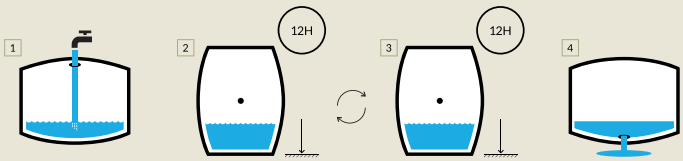
AVEC DE L'EAU CHAUDE

- Remplir le fût avec 20 à 30 litres d'eau chaude filtrée et non chlorée entre 60 et 80°C.
- Remettre la bonde et agiter le fût pendant quelques minutes pour mouiller les fonds et la paroie interne.
- Installer le fût sur un fond pendant 2 heures.
- Retourner et positionner le fût sur l'autre fond pendant 2 heures.
- Vidanger le fût, rincer à l'eau claire filtrée et non chlorée, laisser égoutter bonde en bas.



AVEC DE L'EAU FROIDE

- Remplir le fût avec 20 à 30 litres d'eau froide filtrée et non chlorée.
- Remettre la bonde et laisser reposer sur un fond pendant 12 heures.
- Retourner et positionner le fût sur l'autre fond pendant 12 heures.
- Vidanger le fût, rincer à l'eau claire filtrée et non chlorée, laisser égoutter bonde en bas.



CADUS

TONNELLERIE - FRANCE

Tonnellerie Cadus - 2022

10 rue des 3 Noyers - «Les Lauchères» - 21550 Ladoix Serrigny / Tel. +33 (0)3 80 26 49 49

contact@tonnelleriecadus.com - tonnellerie-cadus.com

@tonnelleriecadus