



# CAVIN

T O N N E L I E R S

## TOUT NAÎT TOUJOURS D'UN AMOUR,

PIERRE CAVIN,

Amoureux de la terre et des forêts du Châtillonnais, Charles Cavin découvre le vin à travers une histoire d'amour, celle qu'il vit en épousant Anne-Marie Mayer. C'est au côté de Robert Mayer, son beau-père et cousin de l'illustre Henri Mayer (le «Maître du Pinot Noir», dont on parle encore aujourd'hui avec une profonde nostalgie), que Charles découvre et cultive sa passion pour le vin.

Pareillement, c'est le mariage heureux de la vigne et du bois qui donne naissance aux plus grands vins, et Charles décide d'y consacrer sa vie. Après plusieurs décennies d'expérience, de la merranderie à la direction d'une tonnellerie à Grenoble, il fonde la Tonnellerie Cavin, au cœur de sa région natale, la Bourgogne. C'est de la forêt du Châtillonnais (de 84,000 hectares) dont il est originaire qu'il puise le bois de ses tonneaux les plus haut de gamme.

Pierre et Henri ont succédé à leur père, après des études viticoles à Beaune, et plusieurs années d'expérience au sein de l'entreprise familiale. Pierre, de formation œnologique, est aujourd'hui à la tête de la tonnellerie, après le départ d'Henri pour suivre des projets personnels. Il est extrêmement déterminé à développer cette belle entreprise, qui comme lui, a sa vie devant elle, aux côtés de ses équipes passionnées.

## LES GAMMES CAVIN P.4

Cavin Enée, Hélène ou Aphrodite? Découvrez ici quel est le fût le plus adapté à votre vinification. L'équilibre et la qualité, l'alliance suprême de l'artisanat tonnelier et des plus grands vigneron de par le monde ou leur métissage.

## LES CHAUFFES P.14

La signature de la Tonnellerie Cavin. Quelle soit longue, courte, subtile ou boisée, découvrez nos chauffes à la carte, qui correspondront le mieux à vos vins.

## LES CERCLAGES P.18

Le choix de cerclage vous permet de revendiquer l'appartenance à une région, à des traditions ancestrales. La Tonnellerie Cavin vous propose une large gamme de finitions, pour définir l'identité de votre domaine et de votre cave.

## LA PRODUCTION P.20

Tout commence toujours par le choix du bois. Nous le sélectionnons avec rigueur, notamment au sein de forêts bourguignonnes, par soucis d'éthique, et une approche en «circuit court», mais également par affection pour notre région natale. S'en suit, une maturation 100% naturelle, sur place à la tonnellerie Cavin.

## L'ASSEMBLAGE P.28

Nous avons fait le choix d'une production artisanale, avec une personnalisation complète pour vous proposer un produit conforme à vos attentes. Découvrez le processus d'assemblage d'un tonneau de A à Z.

## ALLER PLUS LOIN P.38

Le bois est une matière vivante. Son utilisation doit se faire de manière spécifique pour garantir une qualité optimale du fût. Découvrez ici nos recommandations.

## DÉVELOPPEMENT DURABLE P.42

Notre métier est lié à la planète. Pour garantir la pérennité de notre secteur, nous devons prendre soin des forêts, mais également du monde qui nous entoure. Engagement pris!

## CONTACT P.44

Vous êtes en quête d'un partenaire tonnelier? Ou tout simplement, vous souhaitez découvrir notre métier, c'est par ici.

- Enée -  
- Hélène -  
- Aphrodite -

Afin de s'adapter aux besoins des vinificateurs, nous avons créé trois gammes de tonneaux. La gamme Enée sied à tous les types de vinifications. La gamme Hélène est adaptée à une recherche de précision, de pureté et de fraîcheur. Et enfin la gamme Aphrodite est destinée à vos crus d'exception, des vins énergiques, cristallins, tout en transparence et en minéralité. La différence réside principalement dans la sélection et la maturation du bois, son temps de séchage, la finesse de son grain et sa provenance. Les tonneaux Aphrodite, sont si minutieusement produits, que leur quantité est restreinte et leur production en série limitée numérotée.







# Enée.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

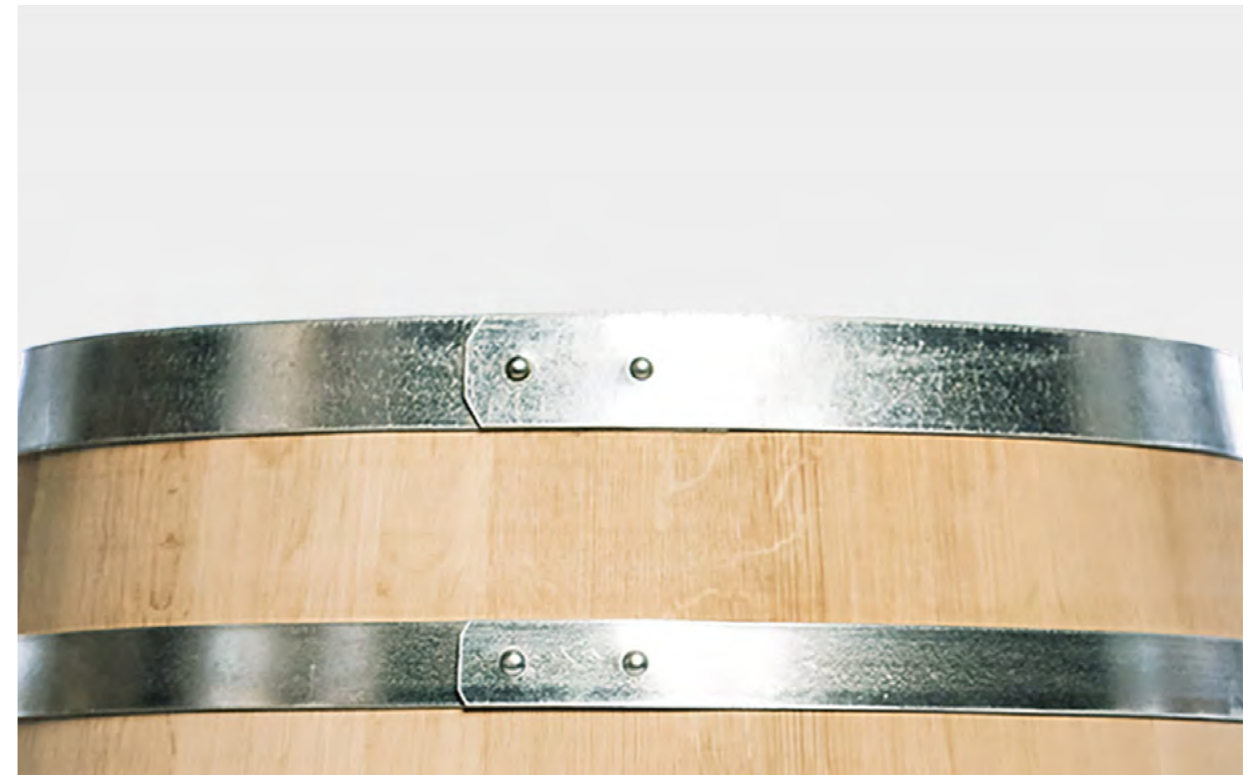
Origine du bois:  
Sélection de grains fins

Maturation  
24 mois à l'air libre

Production:  
Sur commande

# Enée.

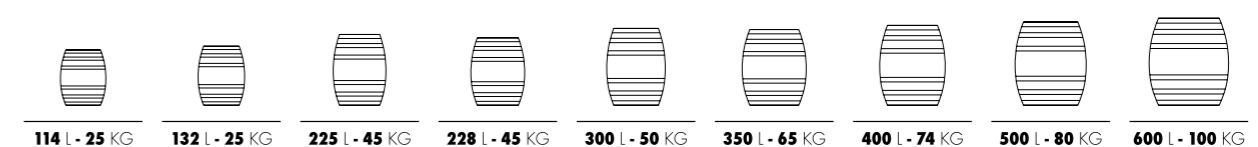
Le 1<sup>er</sup> tonneau développé par la Maison Cavin, Enée «l'ainé», le mariage de l'équilibre et de la qualité. Une subtile alliance de bois bourguignons et de terroirs élégants (Bourgogne et les régions Centre France). Ce fût accompagne bon nombre de domaine depuis maintenant plus de 12 ans.



## LE SAVOIR-FAIRE

Sans surprise, un tonneau permettant à votre vin de se développer et de prendre toute son assise, est un tonneau issu de bois de qualité et de chauffe étudiée. C'est pourquoi nous sélectionnons nos chênes au coeur des meilleures forêts françaises, et le soignons par un séchage à l'air libre de 24 mois. Les vins qui auront la chance d'être élevés par lui, hériteront du caractère du bois et développeront leur gamme aromatique.

## LES FORMATS





# Hélène.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Origine du bois:  
Grain fin et extra-fin

Maturation  
36 mois à l'air libre

Production:  
Sur commande

# Hélène.

Nouvelle venue de la gamme Cavin, Hélène est dans la mythologie grecque la plus belle femme du monde, surpassée à ce titre par la seule déesse Aphrodite. Il en est de même pour cette barrique issue du métissage entre nos fûts classiques et d'exception.



## LE SAVOIR-FAIRE

Le fût Hélène est issu pour moitié des même bois que le fût Enée, et de l'autre des forêts du Chatillonnais, pour leur caractère exceptionnel, à l'instar d'Aphrodite. La maturation des merrains de 36 mois à l'air libre, offre une finesse d'arômes exceptionnelle. Cet ingénieux mélange, issu de longues années de réflexion, et de la coopération d'une mère (Aphrodite) et de son fils (Enée), est désormais prêt à prendre part à l'élevage.

## LES FORMATS





# Aphrodite.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Origine du bois:  
100% française

Forêts:  
Châtillonnais

Maturation:  
36 mois à l'air libre

Type de grain:  
Extra-fin

Production:  
Série limitée numérotée  
À RÉSERVER

# Aphrodite.

Une ode à l'amour. L'alliance suprême d'artisans tonneliers et de grands vigneron. Ici, le savoir-faire ancestral se conjugue au présent, et répond aux attentes spécifiques des professionnels du vin pour mettre au point ce tonneau d'exception. Sans compromis, nous optons pour des bois 100% Châtillonnais. L'apothéose de notre vision du fût.

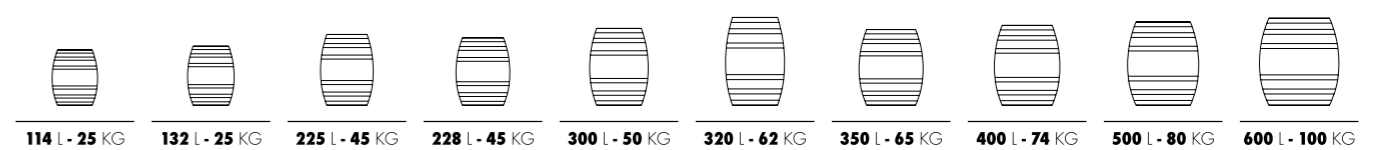


LA SIGNATURE  
*Cavin*

## LE SAVOIR-FAIRE

La Forêt du Châtillonnais offre des chênes d'un grain extrêmement fin. Etant situés en son sein, nous nous devons de lui rendre hommage. Provenance, maturation et assemblage, se font en intégralité en Bourgogne. Jamais bousculé, jamais déraciné, ce tonneau profondément épanoui offrira une parfaite plénitude à vos vins. Encadrée par un Meilleur Ouvrier de France, la chauffe longue et légère s'exécute en harmonie avec les cycles lunaires. Chaque fût est signé de la main de l'artisan l'ayant confectionné.

## LES FORMATS





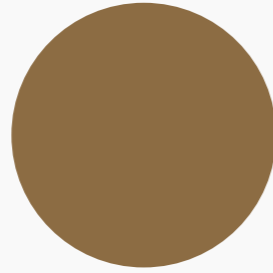
## CLASSIQUE

La chauffe Classique est réalisée avec une flamme vive et peut être légère, moyenne ou forte. Chaque niveau d'intensité donne au bois un profil différent qui mettra en valeur des arômes brochés, grillés ou d'épices.

## EXPRESSION PROFONDE

La chauffe Expression Profonde est très délicate, elle se limite à un apport aromatique «minimaliste». Le bois en ressort juste «blondi» : le but est de porter le vin vers son épanouissement sans le marquer. Cette chauffe découle d'une philosophie non-interventionniste.

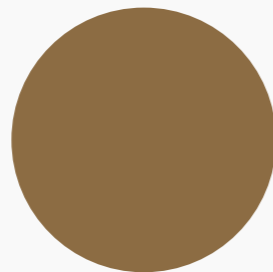
# Nos chauffes.



### L LÉGÈRE

Chauffe courte et légère, réalisée à basse température. Elle respecte le vin, et est surtout destinée aux vinificateurs recherchant un boisé très fin. Son impact aromatique est très subtil, privilégiant la fraîcheur et le fruit, et laisse les arômes originaux.

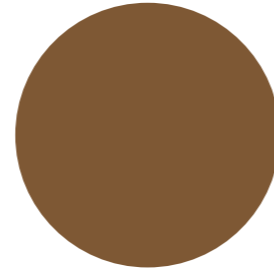
**Vins blancs: faible impact de la chauffe pour souligner le fruité.**



### EP- LÉGÈRE

La Chauffe Expression Profonde moins est une chauffe blonde et longue réalisée avec de petites flammes. Particulièrement adaptée aux vinifications avec un impact discret du bois sur le vin. Elle permet de conserver les arômes originaux du vin et d'arrondir discrètement le vin.

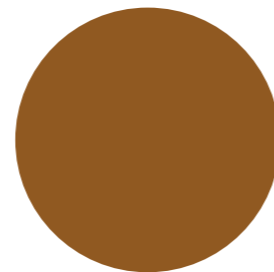
**Vins blancs comme le Sauvignon blanc ou Viogner.**



### M- MOYENNE

Chauffe classique moyenne à flammes vives. Cette chauffe est plus intense que la chauffe légère néanmoins elle privilégie toujours le fruit et elle est caractérisée par un apport de notes légèrement grillées.

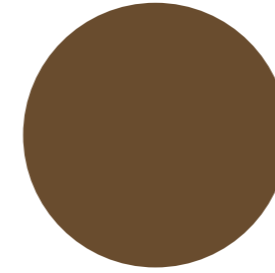
**Vins blancs et rouges avec une recherche de fruit, de terroir et de légères notes grillées.**



### EP MOYENNE

La Chauffe Expression Profonde est une chauffe longue à petites flammes. Cette chauffe souligne la fraîcheur et maintient la tension des vins. Elle apporte une belle longueur en bouche et de la verticalité aux vins. Elle est très adaptée aux vinifications axées sur le terroir et le respect du fruit.

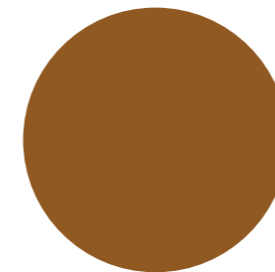
**Vins rouges type Pinot Noir ou vins blancs boisés très subtile.**



### M MOYENNE

Chauffe classique moyenne à flammes vives. Elle favorise la rondeur des tannins et le respect du fruit. Elle offre un apport aromatique équilibré et des tannins arrondis en bouche.

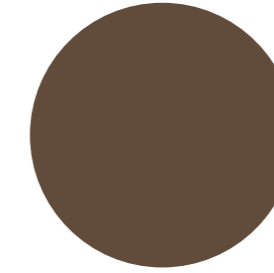
**Vins blancs et rouges, volonté de structure et de rondeur des tannins.**



### EPM MOYENNE

La Chauffe Expression Profonde moyenne est plus longue de 20 min que la chauffe EP. Elle vient souligner la structure et la puissance de votre vin, en révélant sa minéralité et en apportant une belle longueur en bouche.

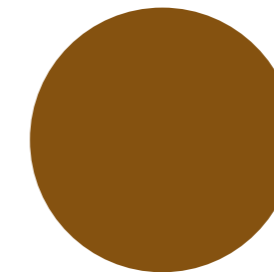
**Vins rouges structurés type Bordeaux Blend, Sangiovese..**



### M+ MOYENNE

Chauffe classique moyenne plus à flammes vives. Elle est adaptée à des vins de bonne structure auxquels elle apporte des notes grillées et épicées ainsi que du volume et de la richesse en bouche.

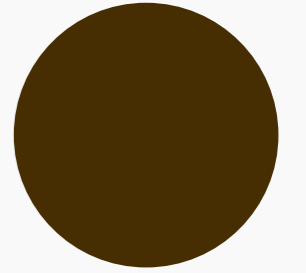
**Vins blancs et rouges structurés, arômes intenses de bousinage, équilibre du vin.**



### EPM+ MOYENNE

La Chauffe Expression Profonde Moyenne + est réalisée avec une petites flammes. Elle apporte à vos vins une intensité aromatique gourmande et une belle rondeur en bouche.

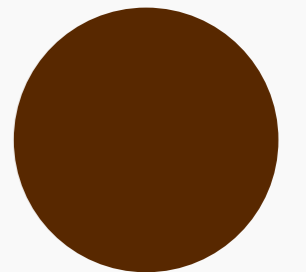
**Vins corsés.**



### F FORTE

Chauffe forte à flammes vives, qui marque les vins de notes grillées et boisées. S'adresse aux vinificateurs désirant un fort impact de la chauffe sur les vins.

**Vins rouges puissants et charnus.**



### EPF FORTE

L'Expression Profonde Forte est une chauffe très longue à petites flammes. Elle se caractérise par un apport de notes boisées, grillées. Ainsi que par un fort impact aromatique et une belle puissance en bouche.

**Vins rouges structurés avec fort impact du bois.**







FINITIONS DISPONIBLES UNIQUEMENT EN 225 ET 228 LITRES

# Cerclages.



TRANSPORT

6 cercles de finition galvanisée  
ou noir.



BORDEAUX FERRÉ

8 cercles de finition galvanisée  
ou noir légers.



DROUHIN

6 cercles galvanisés ou noirs + 4  
cercles imitation châtaignier.



CHÂTEAU TRADITION

8 cercles galvanisés ou noirs + 4  
cercles imitation châtaignier.



TRADITION

6 cercles galvanisés ou noirs + 8  
cercles imitation châtaignier.



PERSONNALISÉ

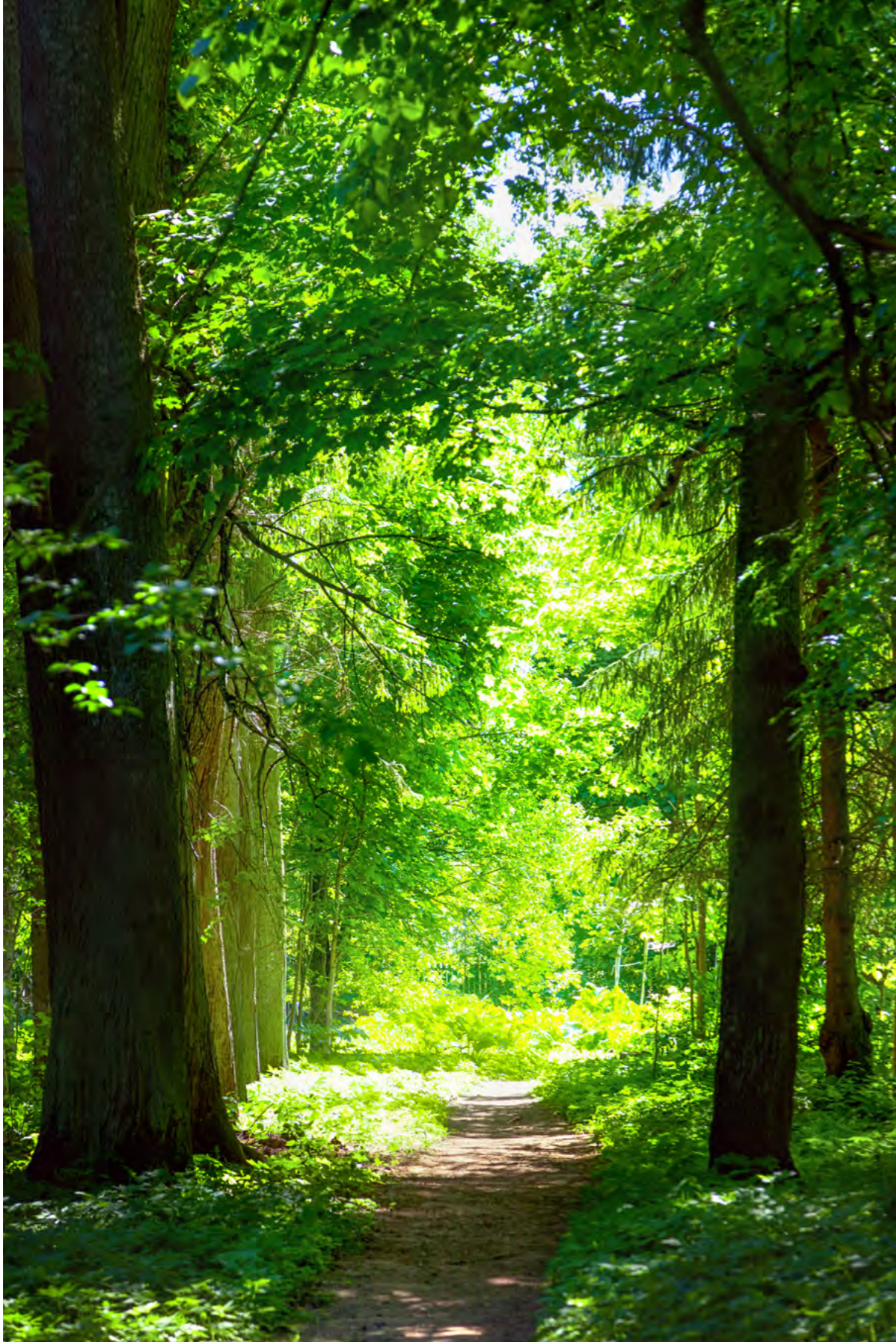
Coloris sur demande en version  
transport et bordeaux ferré.

# L'atelier de production

Lorsque l'on nous interroge sur les symboles français, c'est rapidement que le tonneau nous vient à l'esprit. Moins, c'est plus! Produire en quantité limitée nous permet de rester réactifs aux attentes et besoins de nos clients. Produire à la demande, nous permet de générer moins de gaspillage et produire de façon responsable. Tous nos tonneaux sont produits à la main par des artisans avec un soin et un savoir-faire inégalé. Fiers de notre région, le Châtillonnais, nous sélectionnons ses bois pour confectionner nos tonneaux. Tout est effectué sur place, en Bourgogne, du séchage à la production finale.







Un bois de terroir pour vos tonneaux. La Forêt du Châtillonnais abrite des bois au grain très fin, idéal pour l'élaboration de nos fûts. Un terroir de coeur pour nous, et la rencontre entre une plante et son environnement. Le chêne a besoin de souffrir pour offrir sa finesse. Plus l'arbre est malmené par la nature, plus sa croissance sera lente et plus son grain sera fin. Le climat calcaire de notre région, les influences continentales et le relief vallonné, force les chênes à croître progressivement et offrir le meilleur d'eux même. La finesse du grain permet des échanges lents et délicats entre le vin et l'air à travers le bois. Le Châtillonnais est depuis 2019, le 11ème Parc National français, le seul à avoir été classé comme tel pour sa forêt.

**sélection.**

Après être passé chez le merrandier, qui ne conservera que 20% de l'arbre, le bois noble, le chêne sous forme de merrains est séché sur place à la tonnellerie. Le Châtillonnais outre son terroir forestier, offre un climat idéal pour la maturation. L'omniprésence de la pluie, du vent, et du brouillard, ainsi que des températures moyennes nettement plus basses que Dijon et Beaune, pourtant voisines, permettent une maturation 100% naturelle du bois. A chaque étape du processus de production, nous choisissons de laisser la nature oeuvrer, de prendre notre temps pour ne pas altérer les propriétés du bois. Cette proximité nous donne la possibilité de suivre l'évolution des merrains en temps réel. Au cours de la maturation, le chêne va passer de 70 à 80% d'humidité à 14 à 16%. Les tanins risquant d'altérer le vin sont évacués. Avant transformation, nous effectuons une nouvelle sélection stricte, car le séchage peut faire apparaître de nouveaux défauts. Ce bois parfait peut désormais être travaillé.

## maturation.



Le merrain, planche à l'état brut doit à présent être transformé pour devenir une planche d'assemblage, la douelle. Nos artisans suivent avec soin une méthode millénaire issue de l'histoire du tonneau. Du bois est à nouveau retranché, ces chûtes serviront au bousinage. La première étape consiste à couper la planche pour atteindre la taille du fût désiré (l'écourtage). Puis, afin de faciliter le futur cintrage, le merrain est creusé à l'intérieur (l'évidage) et la future face extérieure est bombée (le dollage). Puis, phase finale, les angles sont ajustés pour garantir l'étanchéité totale (le jointage).

## perfection.



En hommage aux méthodes ancestrales, nous avons fait le choix d'une production artisanale, en nous accompagnant d'outils mécaniques modernes pour les opérations de force. De nos jours, des milliers de coups de marteaux sont toujours nécessaires. Une trentaine de douelles, successivement une large, une moyenne, une fine sont initialement assemblées autour d'un cercle provisoire en métal, c'est la mise en rose. Vient alors la première opération de chauffe, que l'on appelle la pré-chauffe, afin de rendre le bois malléable, bois ensuite arrosé avec de l'eau pour l'assouplir. La base de la barrique est alors serrée progressivement, pour atteindre sa forme définitive. Le bouge, cette courbure caractéristique du tonneau apparaît alors, c'est celle-ci qui accueillera les lies et donnera du corps au vin.

**assemblage.**







Traditionnellement, c'est lors de cette étape délicate que le tonnelier appose sa signature. Le bousinage relève en effet d'un style, et sublime tous les choix faits en amont. Le vigneron est le guide de ce processus crucial. Le feu ne brûle pas mais cuisine le bois, il n'y a pas de recettes miracles, chaque chauffe est différente. La chauffe permet de révéler et sublimer les qualités organoléptiques du bois. Le bousinage modifie la qualité des apports en bouche (structure, volume, sucrosité). Nos chaufes durent entre 45 et 90 minutes, selon qu'il s'agisse d'un procédé Classique ou Expression Profonde. Chaque type de chauffe se décline en différentes intensités. A la tonnellerie Cavin, cette étape se déroule de manière entièrement traditionnelle.

## **La chauffe.**



Afin de finaliser le fût, nous devons poser les fonds et les cerclages définitifs. Pour cela, nous mettons le tonneau sur un tour et creusons le jable, qui est la rainure circulaire où le fond sera calé fermement (le rognage), avant d'être étanchéifié avec un mélange de farine et d'eau. Les cercles provisoires qui ont permis la mise en rose sont desserrés, afin de laisser passer la nouvelle pièce. Le cerclage définitif est ensuite posé, on appelle cette opération le fonçage. S'en suivent les finitions : ponçage et marquage au laser (notre signature, le logo client, le type de chauffe et le numéro de série, s'il s'agit d'un fût Aphrodite en édition limitée).

Les derniers contrôles sont ensuite effectués pour garantir l'étanchéité du tonneau.

## Finition.





Avec l'aide du Laboratoire Vecteur à Savigny-lès-Beaune, et l'appui de l'ensemble de nos merrandiers partenaires, nous effectuons des contrôles stricts afin de prévenir tous types de contaminations. La pureté est un gage de qualité et donc pour notre tonnellerie, une réelle valeur ajoutée.

Nous surveillons notamment les composés suivants: TCA (trichloroanisole), haloanisoles, halophénols, lindane...

## Qualité.

Aller  
plus loin



# Stockage et utilisation.



Nos barriques en chêne sont faites pour être utilisées immédiatement après réception. Dans l'éventualité où l'entonnage ne se ferait pas tout de suite, il est conseillé de conserver vos tonneaux en chêne sous film plastique et de les stocker dans un endroit à fort taux d'hygrométrie, avec une humidité

supérieure à 70% mais n'excèdent pas 90%. La température de stockage ne devrait quant à elle pas dépasser 20°C, en évitant au maximum les courants d'air et autres variations climatiques. Idéalement, les tonneaux ne doivent pas être déplacés trop souvent.

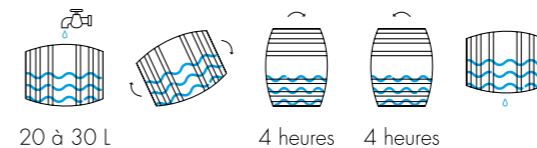
## RECOMMANDATION DE MISE EN SERVICE

Le transport et le stockage prolongé peuvent engendrer une déshydratation. Le bois est une matière vivante, et dans certaines conditions (chaleur, air sec, courants d'air) son hygrométrie peut connaître des variations. L'étape de mise en eau est obligatoire.

### Avec de l'eau chaude

- 1- Remplir le fût avec 20 à 30 litres d'eau chaude filtrée et non chlorée en 60°C et 80°C.
- 2- Remettre la bonde et agiter le fût pendant quelques minutes, afin de mouiller les fonds et toute la surface interne du bois.
- 3- Installer le fût sur un fond pendant 4 heures.
- 4- Retourner et positionner le fût sur l'autre fond pendant 4 heures.
- 5- Vidanger le fût, rincer à l'eau claire filtrée et non-chlorée, laisser égoutter bonde en bas.

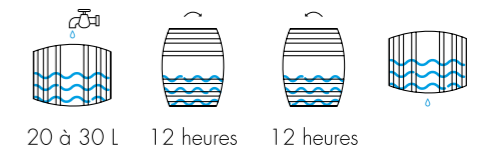
Si d'éventuelles fuites apparaissent et persistent après ces opérations, n'hésitez pas à nous contacter.



### Avec de l'eau froide

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

Si d'éventuelles fuites apparaissent et persistent après ces opérations, n'hésitez pas à nous contacter.



## STOCKAGE

Pour ne pas altérer la qualité de vos barriques, dès leur réception et quelle que soit la durée de stockage, nous vous conseillons de respecter ces conditions:

- Stockage dans un local fermé, inodore, vierge de toute pollution et à l'abri des courants d'air et des UV.
- Température inférieure à 20°C et humidité relative de l'air supérieure à 70% pour maintenir l'hygrométrie du bois.
- Conserver les barriques dans leur emballage d'origine étudié pour leur protection, conserver le film mais ôter le carton qui pourrait absorber l'humidité des fûts.

## RÉPARATION D'URGENCE

**Nos fûts neufs sont garantis 1 an.** Tous nos fûts sont soumis à un test de pression pendant la fabrication. Le chêne est une matière vivante, et malgré des contrôles sévères, des défauts peuvent survenir.

- Trou de ver: tailler une «épinette» (cure-dents conique) en chêne, placer l'épinette dans le trou, enfoncer au marteau et couper à fleur de la douelle.
- Petit noeud: frotter un corps gras (suif alimentaire par exemple) sur la partie qui coule.
- Fuite en bout de douelle (sur chanfrein):
  - identifier la fibre qui perd
  - percer avec une petite perceuse (mèche 3mm de diamètre) perpendiculairement à la fibre qui perd
  - placer l'épinette dans le trou, enfoncer au marteau et couper à fleur de la douelle, poncer légèrement.

Si la fuite persiste ou si le problème est plus grave, n'hésitez pas à nous contacter.



### REDEVABLE DE LA NATURE

C'est avec la même passion qui régit notre pratique du métier, que nous considérons notre environnement. En effet, c'est la nature qui nous fournit une matière première exceptionnelle, nous permettant de produire chaque jour des tonneaux haut de gamme.

Des chênes de plus de 200 ans, plantés à une époque où la pollution n'existait pas, sont aujourd'hui utilisés pour confectionner nos fûts. Par soucis d'éthique, nous devons faire en sorte que les chênes replantés jouissent du même épanouissement pour les 200 années futures.

Pour cela, les équipes de la Tonnellerie Cavin audient et recherchent en permanence de nouveaux moyens pour minimiser leur impact sur la planète. A ce titre, l'ensemble de nos emballages sont recyclables.

Agir local, penser global, notre choix d'une production en Bourgogne issue de matières premières châtilloises, permet de réduire notre empreinte carbone.

Pour nous, il est indispensable que la production, l'utilisation et l'élimination d'un tonneau ne provoque pas de nuisances. Nous encourageons le réemploi des tonneaux, autant que faire se peut, pour plus de longévité et moins de gaspillage, avant de rejoindre en fin de vie un cycle de recyclage. C'est pour cela que nous proposons aux entreprises partenaires des programmes de retour individualisés.

Moderniser notre métier, c'est également agir de façon responsable.

# Contact

France - Hameau Laperrière  
21450 Laperrière-Poiseul-La-Ville  
contact@tonnellerie-cavin.com  
www.tonnellerie-cavin.com  
+33.(0)3.80.96.59.82



suivez nous sur  
instagram

# Touchez, s'il vout plaît

Vous caressez l'idée d'un nouveau partenaire tonnelier? Nos tonneaux ont-ils l'étoffe d'élever vos vins? Vous trouverez ces réponses à l'atelier. Nous vous invitons à visiter notre tonnellerie, et bénéficier des conseils de nos équipes de passionnés.

