

ERMITAGE
TONNELLERIE



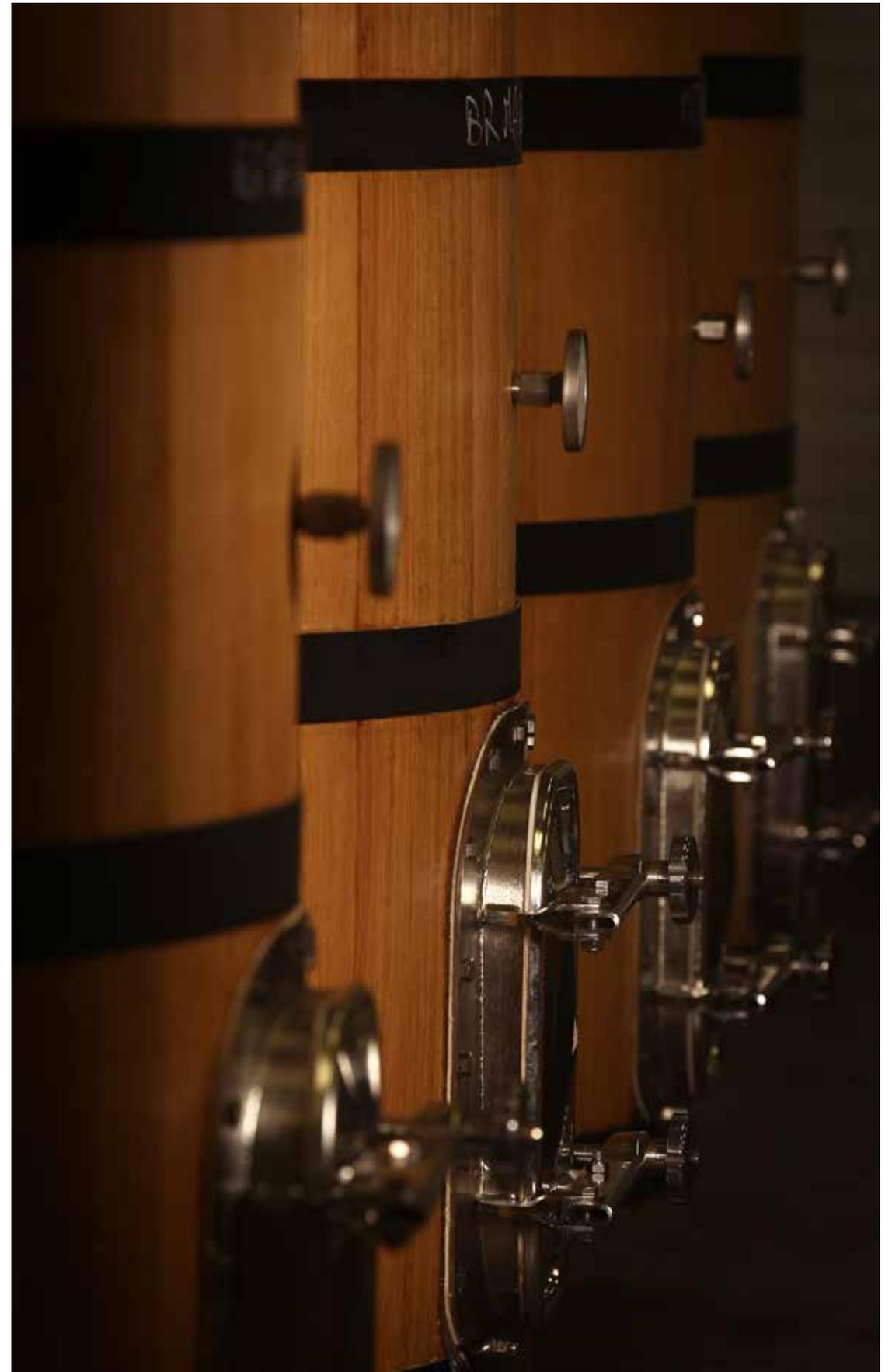
LES GRANDS CONTENANTS



Au coeur de la tonnellerie française, dans le cognaçais, Ermitage bénéficie, au sein du Groupe Charlois, d'une unité dédiée à la conception et à la fabrication de grands contenants. Avec plus de trente années d'expérience, cet atelier détient un savoir-faire spécifique à la fabrication de ces prestigieux produits.

Du choix de la matière première jusqu'au montage en cave, l'analyse et le suivi de vos projets sont personnalisés.

Ermitage propose des cuves de vinification et des cuves de fermentation de 10 à 70 hl et des foudres ovales et ronds de 10 à 60 hl (capacités plus importantes sur demande).





ERMITAGE
TONNELLERIE

Le chêne

Grâce à sa connaissance de la forêt et à ses importants volumes d'achat de chênes, le Groupe Charlois sélectionne les meilleurs plots de chênes propres à l'élaboration de grands contenants.

C'est principalement auprès des forêts de l'Etat, gérées par l'ONF (Office National des Forêts) qu'Ermitage s'approvisionne en chênes français. Pour chaque cuve, notre acheteur spécialisé dans les plots de tonnellerie depuis plus de 20 ans, sélectionne et estime les lots qui produiront les meilleurs avivés. Ces arbres sont au minimum centenaires et ils font partie de forêts certifiées PEFC.

Notre stock de bois est la meilleure garantie d'un affinage naturel idéal de plus de 48 mois et d'une régularité dans la production.

L'étude du projet

Pour chaque projet, une analyse complète et personnalisée des besoins techniques sur le terrain est effectuée. Les accessoires sont précisément déterminés en fonction de l'utilisation que le vinificateur fera de la cuve. Dès lors, un cahier des charges complet, un plan de détail du projet et un devis sont élaborés. Après validation, la fabrication de la cuve peut commencer.

La chauffe

La chauffe reste l'étape primordiale de la fabrication, elle associe le savoir-faire du tonnelier à la sensibilité du vinificateur. C'est aussi le moyen mécanique qui permet de cintrer chaque douelle par l'action combinée de la chaleur et de l'eau. Selon le même procédé que celui utilisé pour les barriques, une étape de bousinage de plusieurs heures est nécessaire, après une lente mise en température. C'est durant cette étape, véritable révélateur d'arômes, que la chaleur va pénétrer profondément au cœur du bois pour en extraire ses arômes les plus subtils.

Les accessoires

Chaque cuve est un produit unique au travers duquel la personnalité du maître de chai va s'exprimer. Confectionnées sur mesure, les cuves seront personnalisées grâce à un grand choix d'accessoires.



CUVES DE VINIFICATION

	10 hl	15 hl	20 hl	25 hl	30 hl	35 hl	40 hl	45 hl	50 hl	55 hl	60 hl	65 hl	70 hl
Hauteur (m)	1,26	1,42	1,55	1,66	1,75	1,84	1,91	1,99	2,05	2,11	2,17	2,23	2,28
Diamètre haut (m)	1,13	1,28	1,40	1,49	1,58	1,66	1,72	1,79	1,85	1,90	1,95	2,01	2,05
Diamètre bas (m)	1,26	1,42	1,55	1,66	1,75	1,84	1,91	1,99	2,05	2,11	2,17	2,23	2,28
Poids (kg)	400	470	540	620	700	760	820	860	900	950	1000	1050	1100
Hauteur hors tout (m)	1,46	1,62	1,75	1,86	1,95	2,04	2,11	2,19	2,25	2,31	2,37	2,43	2,48
Largeur hors tout (m)	1,36	1,52	1,65	1,76	1,85	1,94	20,1	2,09	2,15	2,21	2,27	2,33	2,38

	1 T	2 T	3 T	4 T	5 T
Hauteur (m)	1,36	1,67	1,88	2,06	2,23
Diamètre haut (m)	1,22	1,50	1,70	1,86	2,00
Diamètre bas (m)	1,36	1,67	1,88	2,06	2,23
Poids (kg)	450	630	780	920	1060
Hauteur hors tout (m)	1,56	1,87	2,08	2,26	2,43
Largeur hors tout (m)	1,46	1,77	1,98	2,16	2,33

Description	Accessoires Inclus - Inox
Cuve en Chêne Français	Trappe Ø 600 mm fermeture standard
Intensité de Chauffe : Moyenne	Bonde Hydraulique 4,5 L
Type de Chauffe : Traditionnelle	Dégustateur Inox
Vernis Alimentaire Microporeux	Thermomètre Inox
Cercles Peints en Noir	Porte Ovale Autoclave
Tain en Chêne de 15 x 15 cm	Tirage au Clair - Vanne à boule Ø 40
	Vidange Totale - Vanne à boule Ø 40

CUVES OPEN TOP

	10 hl	15 hl	20 hl	25 hl	30 hl	35 hl	40 hl	45 hl	50 hl	55 hl	60 hl	65 hl	70 hl
Hauteur (m)	1,26	1,42	1,55	1,66	1,75	1,84	1,91	1,99	2,05	2,11	2,17	2,23	2,28
Diamètre haut (m)	1,13	1,28	1,40	1,49	1,58	1,66	1,72	1,79	1,85	1,90	1,95	2,01	2,05
Diamètre bas (m)	1,26	1,42	1,55	1,66	1,75	1,84	1,91	1,99	2,05	2,11	2,17	2,23	2,28
Poids (kg)	320	400	470	540	620	670	720	750	790	830	870	910	960
Hauteur hors tout (m)	1,46	1,62	1,75	1,86	1,95	2,04	2,11	2,19	2,25	2,31	2,37	2,43	2,48
Largeur hors tout (m)	1,36	1,52	1,65	1,76	1,85	1,94	20,1	2,09	2,15	2,21	2,27	2,33	2,38

	1 T	2 T	3 T	4 T	5 T
Hauteur (m)	1,36	1,67	1,88	2,06	2,23
Diamètre haut (m)	1,22	1,50	1,70	1,86	2,00
Diamètre bas (m)	1,36	1,67	1,88	2,06	2,23
Poids (kg)	400	560	680	810	930
Hauteur hors tout (m)	1,56	1,87	2,08	2,26	2,43
Largeur hors tout (m)	1,46	1,77	1,98	2,16	2,33

Description	Accessoires Inclus - Inox
Cuve en Chêne Français	Dégustateur Inox
Intensité de Chauffe : Moyenne	Thermomètre Inox
Type de Chauffe : Traditionnelle	Porte Ovale Autoclave
Vernis Alimentaire Microporeux	Tirage au Clair - Vanne à boule Ø 40
Cercles Peints en Noir	Vidange Totale - Vanne à boule Ø 40
Tain en Chêne de 15 x 15 cm	

ACCESSOIRES



Bonde aseptique 4,5 litres



Trappe Inox



Grille anti-chute Inox



Fermeture standard



Fermeture micrométrique



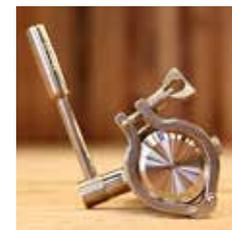
Passe drapeau



Thermomètre analogique



Dégustateur Inox



Tirage au clair Inox



Porte rectangulaire Inox



Porte rectangulaire avec bavette Inox



Porte ovale Inox



Porte à vidange totale



Drapeau thermoregulateur Inox



Serpentin thermorégulateur Inox

Noms

Dimensions

Trappe standard, Inox 316L	Ø 55"
	Ø 47"
	Ø 39"
	Ø 35"
	Ø 31"
	Ø 27"
	Ø 23"
	Ø 19"
	Ø 23" to 35"
	Ø 39" to 55"
Bonde hydraulique, Type VOG 210	3 L / 4.5 L / 16 L
Bonde aseptique, Type VOG 210	3 L / 4.5 L / 16 L
Dégustateur, Inox 316L, Garnier Geoffroy	-
Thermomètre, Inox 316L	-
Porte Boyer ovale, Inox 316L	307 x 442 mm (horizontale ou verticale)
Porte Boyer rectangulaire, Inox 316L	310 x 420 mm (horizontale ou verticale)
	410 x 530 mm (verticale)
Porte Boyer rectangulaire à vidange totale, Inox 316L	310 x 420 mm (verticale)
	410 x 530 mm (verticale)
Vanne de soutirage à robinet avec coude décanteur, Inox 316L (Records : Macon, DIN, SMS, Tri-clover, etc.)	Ø 40, 50, 70, 80 and 100 mm
	350 mm
Grille de filtration, Inox 316L	450 mm
	1000 mm
	0.59 m ² : 800 x 370 mm
Drapeau thermorégulateur, Inox 316L	0.88 m ² : 1200 x 470 mm
	1.12 m ² : 1600 x 470 mm
	1.50 m ² : 2000 x 470 mm
	0.6 m ² : 575 mm Ø 274 mm
Serpentin thermorégulateur sur mesure, Inox 316L	1.1 m ² : 1025 mm Ø 274 mm
	1.7 m ² : 1100 mm Ø 364 mm
Support inox sur mesure	Hauteur variable

FOUDRES RONDS

	10 hl	15 hl	20 hl	25 hl	30 hl	35 hl	40 hl	45 hl	50 hl	55 hl	60 hl
Longueur (m)	1,26	1,44	1,56	1,68	1,76	1,86	1,92	2,00	2,06	2,12	2,18
Diamètre bouge (m)	1,27	1,43	1,56	1,67	1,77	1,85	1,93	2,00	2,07	2,12	2,19
Diamètre tête (m)	1,13	1,27	1,39	1,49	1,58	1,65	1,72	1,78	1,85	1,90	1,95

Description	Accessoires Inclus - Inox
Foudre en Chêne Français	Porte de façade ovale - Inclusive
Intensité de Chauffe : Moyenne	Vanne desoutirage en façade Ø 40/50 - Inclus
Type de Chauffe : Traditionnelle	Débourbeur - Ø 40/50 Macon - Inclus
Chêne 50 mm vieilli à l'air libre	Robinet dégustateur - Inclus
Vernis COV 0 à l'extérieur	Siège de bonde - Inclus
Cerlces en acier galvanisé	Bonde Hydraulique 4,5 L - Inclusive
Berceau Chêne	

FOUDRES OVALES

	10 hl	15 hl	20 hl	25 hl	30 hl	35 hl	40 hl	45 hl	50 hl	55 hl	60 hl
Longueur (m)	1,38	1,56	1,72	1,84	1,96	2,04	2,12	2,22	2,28	2,34	2,42
Hauteur bouge (m)	1,39	1,57	1,73	1,83	1,96	2,04	2,13	2,20	2,28	2,35	2,41
Hauteur tête (m)	1,25	1,41	1,55	1,64	1,75	1,83	1,91	1,97	2,04	2,11	2,16
Largeur Bouge (m)	1,07	1,21	1,29	1,39	1,46	1,54	1,61	1,66	1,72	1,77	1,81
Largeur tête (m)	0,93	1,05	1,11	1,20	1,25	1,33	1,39	1,43	1,48	1,53	1,56

Description	Accessoires Inclus - Inox
Cuve en Chêne Français	Porte de façade ovale - Inclusive
Intensité de Chauffe : Moyenne	Vanne desoutirage en façade Ø 40/50 - Inclus
Type de Chauffe : Traditionnelle	Débourbeur - Ø 40/50 Macon - Inclus
Chêne 50 mm vieilli à l'air libre	Robinet dégustateur - Inclus
Vernis COV 0 à l'extérieur	Siège de bonde - Inclus
Cerlces en acier galvanisé	Bonde Hydraulique 4,5 L - Inclusive
Berceau Chêne	

QUALITÉ | TRAÇABILITÉ | DÉVELOPPEMENT DURABLE

100 % PEFC

Programme de Reconnaissance des Certifications forestières

Nous nous engageons dans le programme de la gestion durable des forêts (PEFC) et Bureau Veritas Certification* certifie que la Tonnellerie Ermitage respecte les critères définis pour la certification de la chaîne de contrôle ((BV/CdC/2172175 H et BV/CdC/2172175 G) PEFC énoncés dans les référentiels émis par PEFC (Annexes IXa – novembre 2008 et IXb – janvier 2009).

«ORIGINE FRANCE GARANTIE»

Le label «Origine France Garantie» assure aux consommateurs la traçabilité du produit en donnant une indication de provenance claire et objective. L'obtention du label se fait sur deux critères cumulatifs que les entreprises doivent nécessairement satisfaire pour l'obtenir : – Entre 50% et 100% du prix de revient unitaire est français (**95% pour les barriques Ermitage, 100% pour ses merranderies**) – Le produit prend ses caractéristiques essentielles en France. Notre certification est régulièrement validée par Bureau Veritas.

HACCP

Sécurité alimentaire

De la merranderie à la tonnellerie, nous nous engageons dans une démarche HACCP (système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments). Bureau Veritas inspection nous délivre une «attestation de reconnaissance» (BV/090/RE) de notre plan HACCP qui nous permet d'assurer l'alimentarité de nos produits.

CHÊNE FRANÇAIS

Bureau Veritas inspection nous délivre des attestations de reconnaissance (N°BV/102-2/RE et N°BV/102-3/RE) pour notre maîtrise de l'origine France de notre matière première chêne.

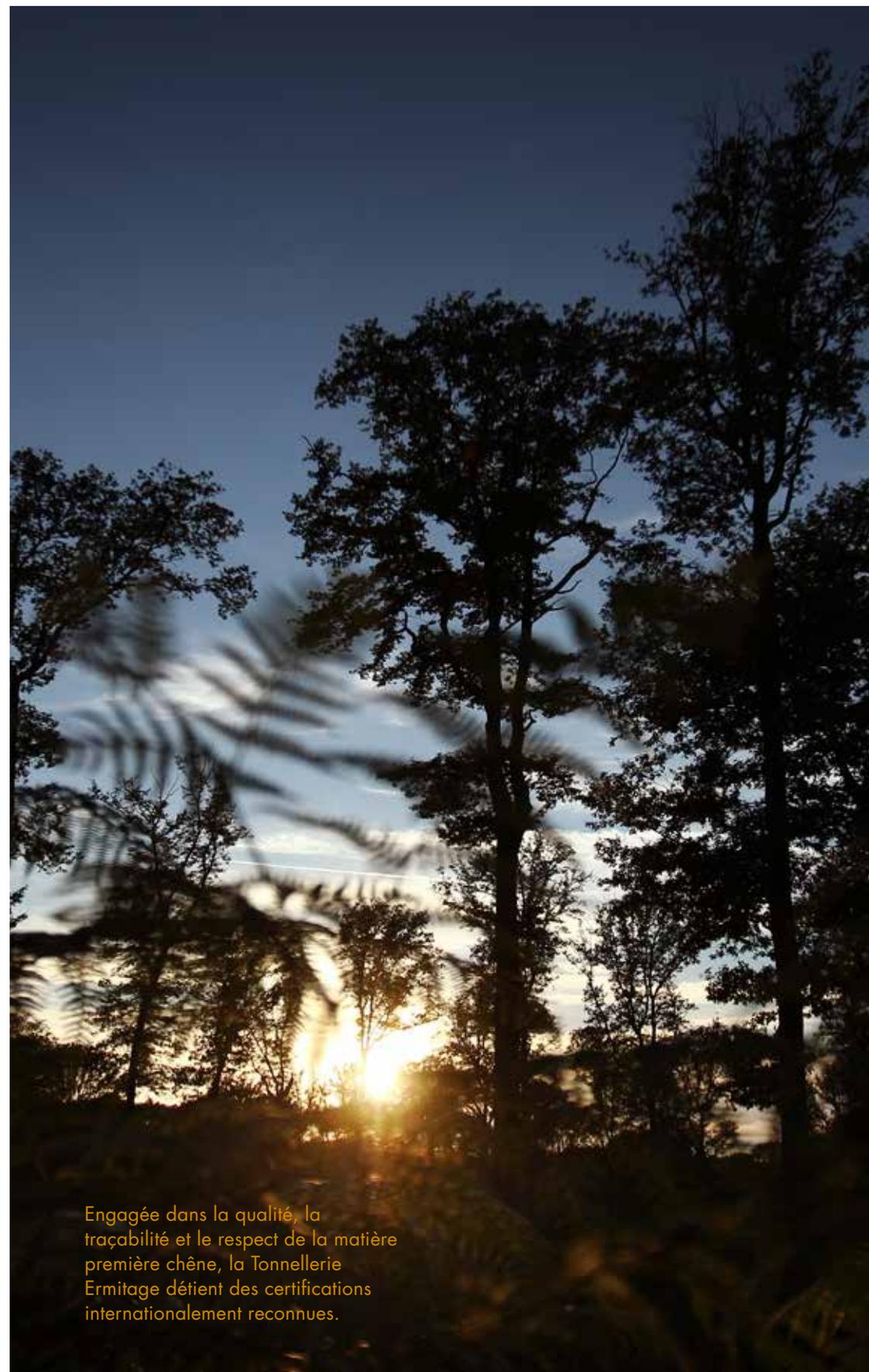
VIEILLISSEMENT NATUREL DU MERRAIN À L'AIR LIBRE

Bureau Veritas inspection nous délivre des attestations de reconnaissance (N°BV/102-2/RE et N°BV/102-3/RE) pour notre maîtrise de la durée du vieillissement naturel à l'air libre du merrain qui compose nos barriques.

SYSTÈME DE CONTRÔLE TCA/TCP

(Dosage des haloanisoles, halophenols et du lindane)

- Contrôle des eaux (arrosage grumes, eau d'éprouvage, eau de cintrage vapeur)
- Contrôle des atmosphères (zone stockage merrain, produits finis et matières sèches, ateliers merranderies et tonnellerie)
- Contrôle des emballages (cartons, films, bondes silicone, bonde bois, etc.)
- Contrôle de tous les produits et/ou matériaux intervenants au cours de la fabrication (farine, goujon inox, barre, produits machines, etc.)
- Contrôle des lots de merrain à réception
- Contrôle des containers (mise en place de bâches "barrières" de protection).



Engagée dans la qualité, la traçabilité et le respect de la matière première chêne, la Tonnellerie Ermitage détient des certifications internationalement reconnues.

