

# Cuissons : La méthode CADUS



Mieux maîtriser le potentiel naturel du chêne et les effets indésirables de la cuisson des barriques.



Bordeaux 225 L  
8 cercles galvanisés

Quand la dégustation en primeur est brouillée ou que la lecture œnologique du vin est rendue difficile par l'impact « fût neuf », il convient d'apporter une solution radicale et transversale.

## Principe fondateur

Contrôler les densités extractibles des chênes  
La Tonnellerie CADUS propose un protocole de cuisson moderne, **100% Naturel** dont les performances sont perceptibles dès les premiers mois de l'élevage.

## Performances

- Le protocole Pur® permet de :
- Dégrader les agents indésirables naturellement présents dans les différents potentiels des chênes rigoureusement sélectionnés
  - Mieux maîtriser les arômes et les macromolécules produits lors de la cuisson
  - Épargner les molécules les plus stables
  - Dégrader les molécules les plus expressives pour assurer la finesse du rendu « fût neuf »
  - Assurer systématiquement une réduction des densités et donc de la capacité d'expression des agents non conformes



## Postulat



«Nous avons travaillé depuis de nombreuses années avec une totale remise en question de certaines méthodes.

Certaines idées reçues de notre filière ont également fait l'objet d'une attention spécifique pour aboutir à un protocole de cuisson par paliers... et nous gardons jalousement les clés de nos recettes.»

F.P. Barbier, Président.

## Applications œnologiques

Le protocole Pur® assure confort et visibilité. Il permet des applications transversales à tous les niveaux d'élevage :

- Programme « En primeur »
- Élevage non conventionnel court (- de 5 mois)
- Élevage non conventionnel long (+ de 12 mois)
- Élevage conventionnel

# CADUS

Le goût de l'unique