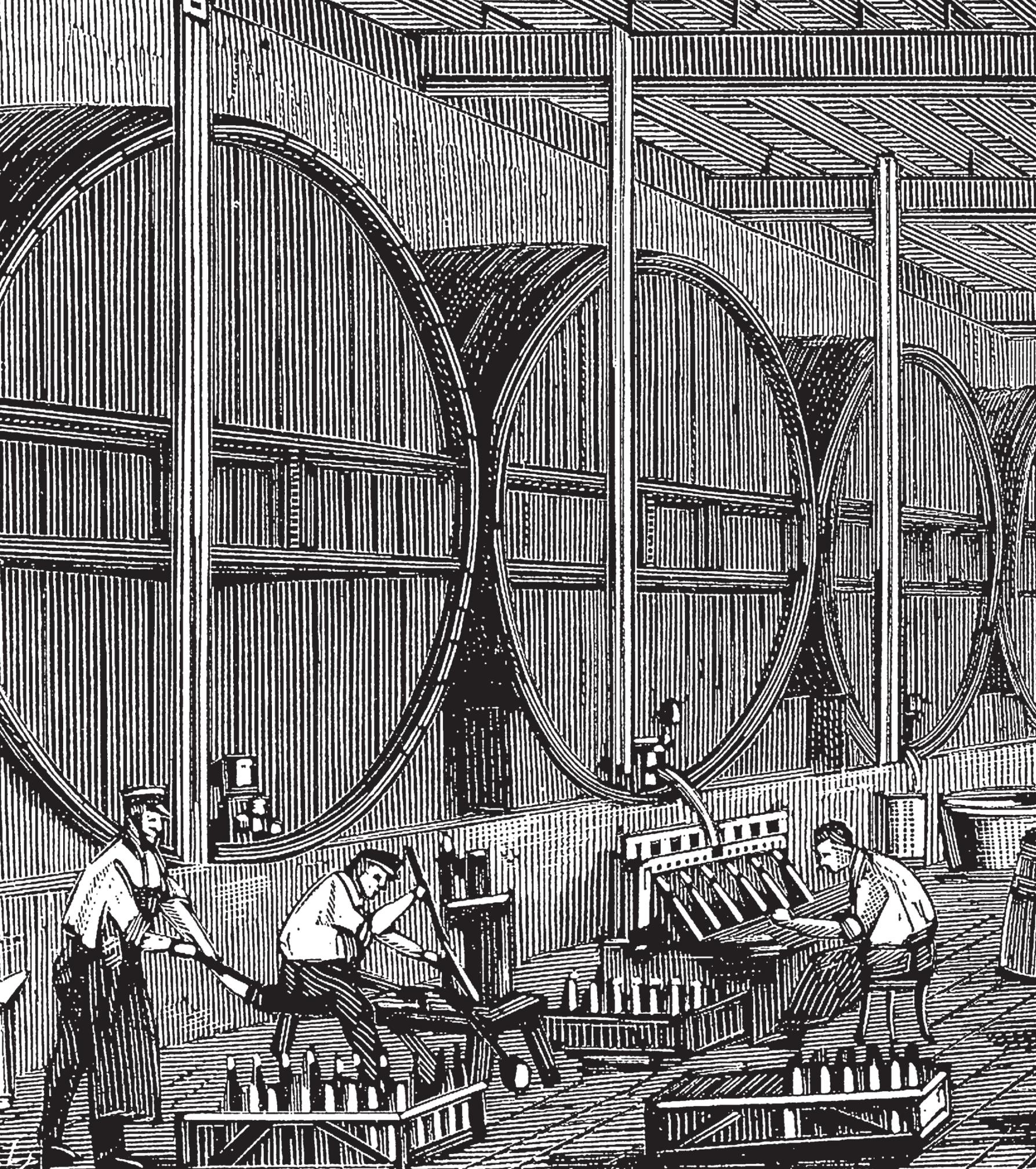


# CUVES LEJEUNE



**CUVES LEJEUNE**



## La Cuve, une histoire millénaire

Des fouilles archéologiques ont mis au jour en Arménie un complexe de vinification constitué d'un pressoir et d'une cuve de fermentation en argile datant de 6100 avant notre ère. La première représentation du procédé de vinification est le fait des Égyptiens, au 3<sup>e</sup> millénaire avant notre ère, sur des bas-reliefs représentant des scènes de pressurage et de vendange. Les Égyptiens ont appris aux Grecs à cultiver la vigne. Entre 1500 et 500 avant notre ère, la vigne devient un élément essentiel de l'agriculture pour les Grecs qui l'implantent dans le bassin méditerranéen notamment en Italie puis en Gaule en 600 avant J.-C.

La cuve de vinification en argile sera déclinée, au fil du temps, en bois puis béton et acier inoxydable à partir des années 70. Ce matériau, grâce à sa facilité de nettoyage, a grandement contribué à l'amélioration de l'hygiène dans les chais et s'est largement répandu dans les vignobles français et étrangers.

## The history of the fermentation vat

Archeological digs in Armenia have uncovered a fermentation system consisting in a press and a clay fermentation vat dating back to 6100 BC. The very first representation of a wine making process was made by the Egyptians back to the 3rd millenium BC. The Egyptians taught the Grec how to cultivate the vine. Between 1500 and 500 BC the vineyard became a key part of the local agriculture and was spread all around the Mediterranean basin especially in both Italy and Gaulle back in 600 BC. The clay fermentation tank will develop into wood, concrete then stainless steel by the seventies. This material has largely contributed to improve the hygiene in the cellars thanks to its ease at cleaning and has spread throughout the whole vineyards and worlwide since then.

Détail de cuves en bois, Bordeaux, 1882  
Gravure sur bois d'Auguste Tilly (Graveur sur bois français du XIX<sup>e</sup> siècle)  
d'après un dessin d'Adolphe Normand (Peintre et dessinateur Français du XIX<sup>e</sup> siècle),  
Archives Municipales de Bordeaux

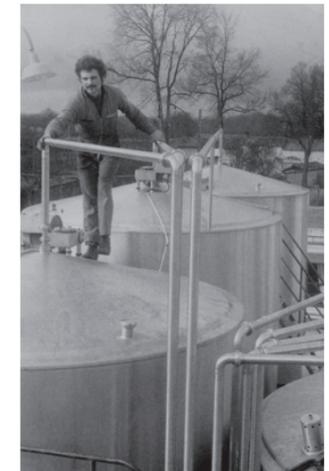
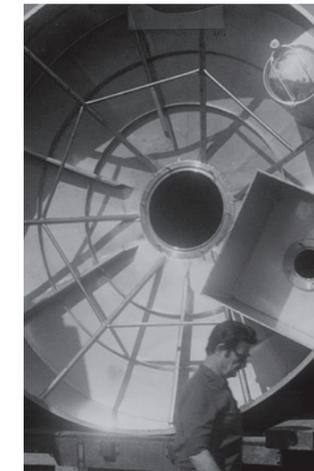
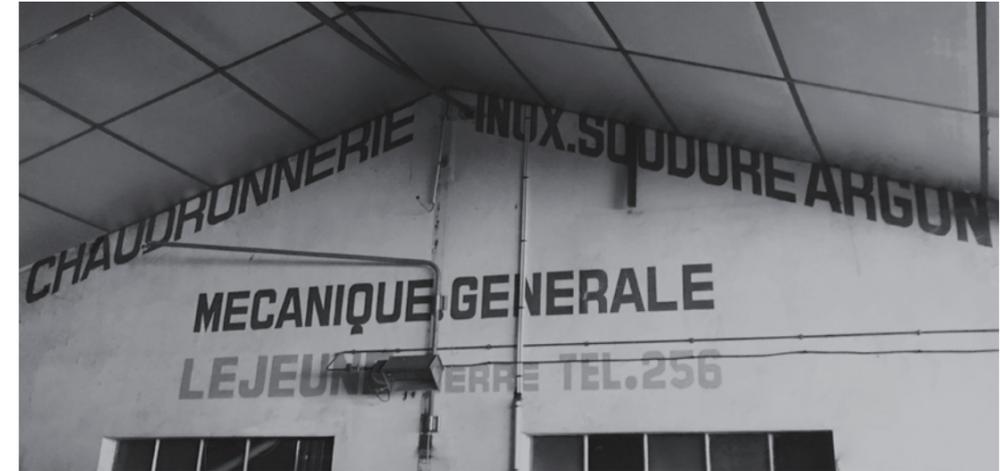
# Historique de l'entreprise

En 1968, après quinze années passées en Afrique dans la recherche pétrolière, Pierre Lejeune crée une activité artisanale de mécanique et d'entretien d'usine. Son fils Patrick le rejoint et ensemble ils se forment un savoir-faire de l'inox dans le milieu très exigeant des laiteries. Les premières cuves pour le vin séduisent par la qualité leurs voisins de Saint-Émilion. Depuis, l'entreprise s'est industrialisée au rythme des innovations tant dans les conceptions des cuves et des chais que dans les procédés de vinification.

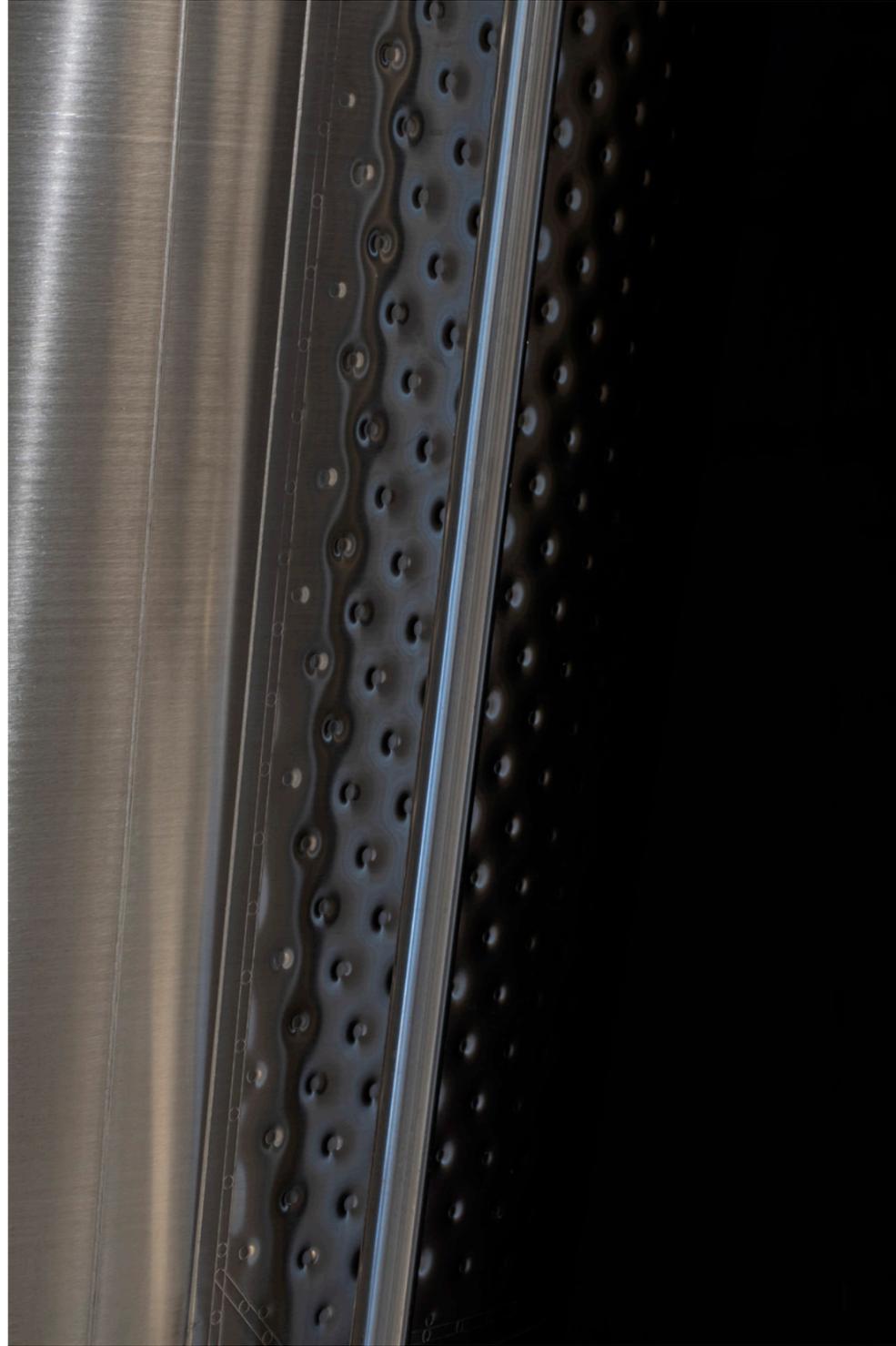
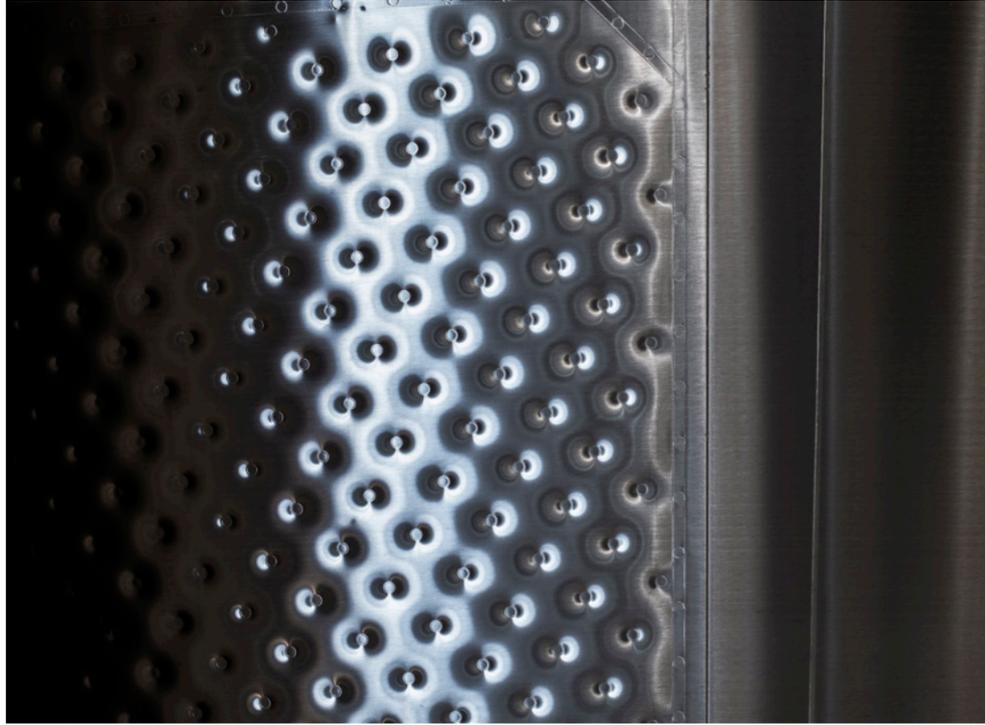
De nos jours, avec un effectif d'une quarantaine de personnes, 8 000 m<sup>2</sup> couverts, une capacité de production de 3 à 1000 hectolitres unitaires, l'entreprise reste une société familiale exigeante sur la qualité de sa production, de ses études et conseils.

# Presentation of Lejeune SAS

After spending 15 years working in the petrol industry in Africa Pierre Lejeune founded a small mechanic and service company in Saint Magne de castillon back in 1968. His son Patrick joined him and together they developed a stainless steel expertise in the high demanding milk industry. The first tanks that were launched specifically for the wine production appealed to the nearby Saint Emilion vinegrowers. Since then the firm developed into a major innovator in vats manufacturing and cellar installation advising, adapting to each specific wine process. Nowadays the Bordeaux family-run company employs 48 people with a production floor base of 8 000 m<sup>2</sup> and can manufacture tanks ranging from 300 litres up to 100 000 litres. The high quality and consistency of Lejeune advisory skills and its stainless steel products has resulted in the company continuing leading the way in design and development for the wine industry.

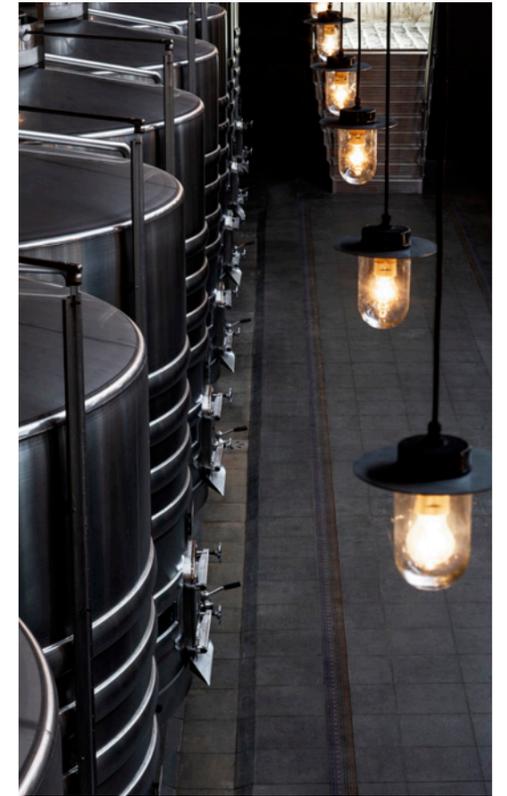


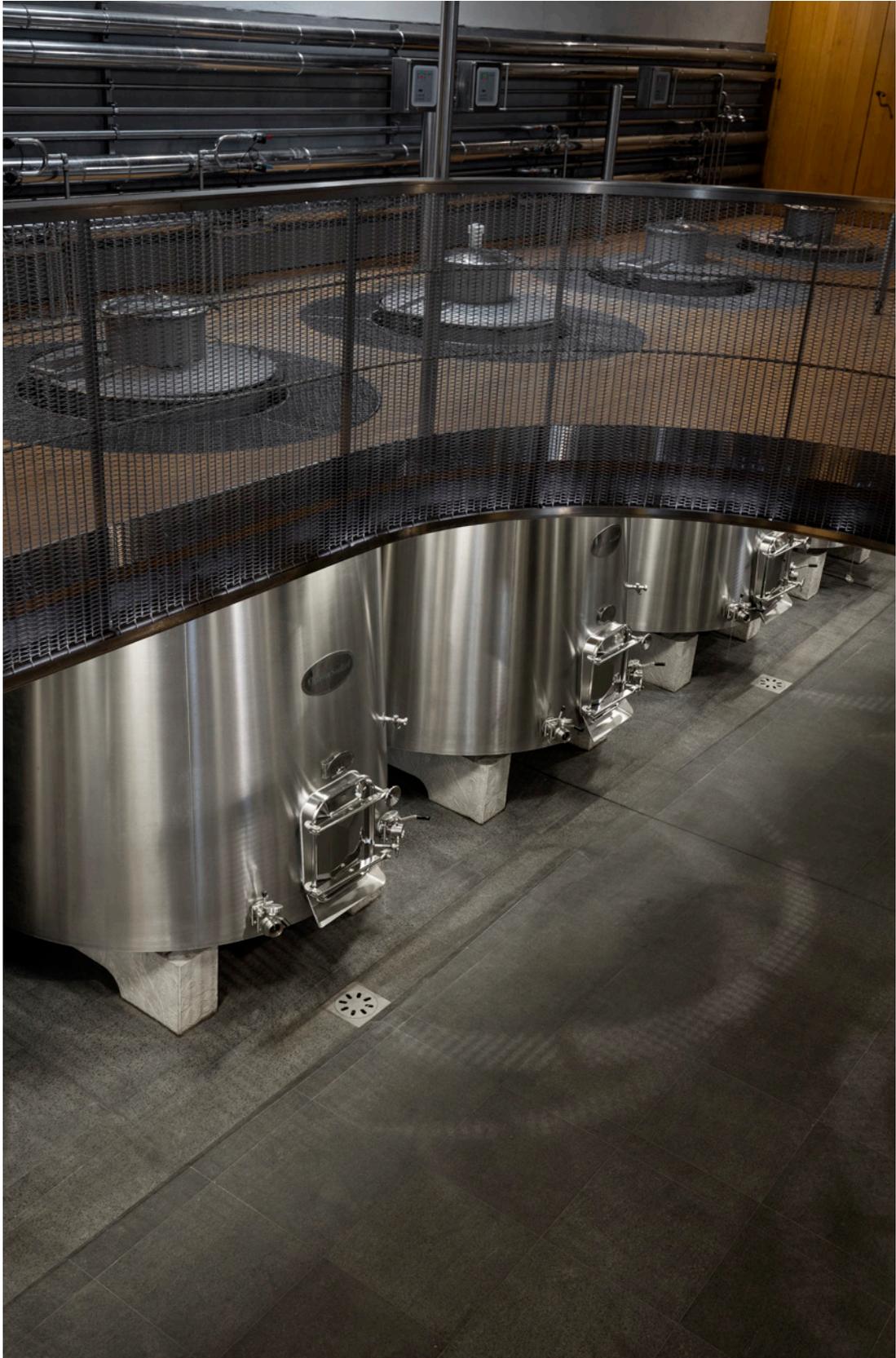














# Cuve cylindrique

Proposées depuis les années 2000 avec des proportions plus trapues, les cuves cylindriques ont évolué depuis les années quatre-vingt afin de s'adapter aux exigences œnologiques modernes. Aujourd'hui plus larges, elles permettent un travail optimal du chapeau de marc, rendu plus souple et plus poreux.

Elles peuvent être équipées de grandes cheminées afin de faciliter le pigeage et l'encuvage gravitaire.

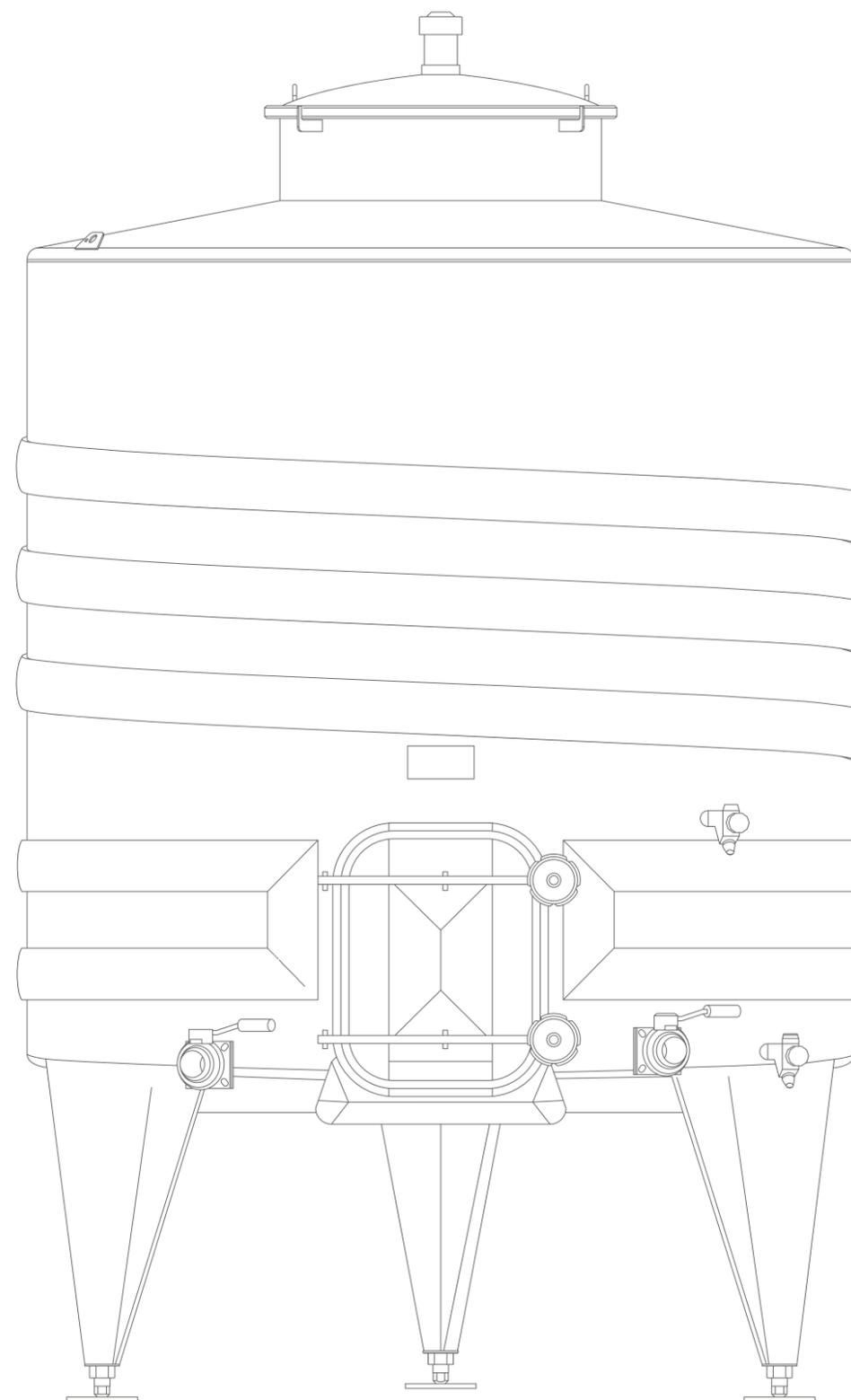
Nos échangeurs type anneaux bombés enveloppent la cuve afin d'obtenir une température de fermentation homogène, et leur surface peut être augmentée (« Bain-Marie ») afin d'optimiser la macération pré fermentaire et diminuer les chocs thermiques par l'abaissement de température des fluides réfrigérants et calorifiques.

# Cylindrical tank

Our cylindrical tanks have developed since 2000 into larger dimensions and have adapted to modern oenological requirements. They allow an optimal work of the cap which is more flexible and porous.

They can be fitted with large top doors so as to ease the pigeage and feed the tanks by gravity.

Our curved-shaped cooling rings wrap the tank up so as to reach an homogeneous temperature throughout fermentation. Their surface can be increased ("Bain-Marie") for cold maceration optimisation and reduction of thermal shocks by lowering the temperature of refrigerant and heating fluids .



## Cuve à chapeau-flottant

Le premier garde-vin à chapeau flottant inox a été créé dans nos ateliers en 1975, à l'huile de paraffine à l'époque...

Depuis 1981, il est équipé d'une chambre à air double lèvre sur jante rehaussée afin d'éviter le contact avec le vin et ainsi garantir une bonne hygiène en conservation.

Le garde-vin permet le stockage des vins à niveau variable, et existe aussi en version vinification équipé d'une porte et d'échangeurs thermiques. Il devient ainsi un outil polyvalent, indispensable dans le cadre d'une gestion de vinification parcellaire.

Qualité de conservation et fiabilité sont synonymes d'une conception chaudronnée rigoureuse.

De part une expérience cumulée depuis 40 ans, la manipulation et l'entretien du flotteur et de sa chambre sont facilités par des détails innovants.

## Floating lid tanks

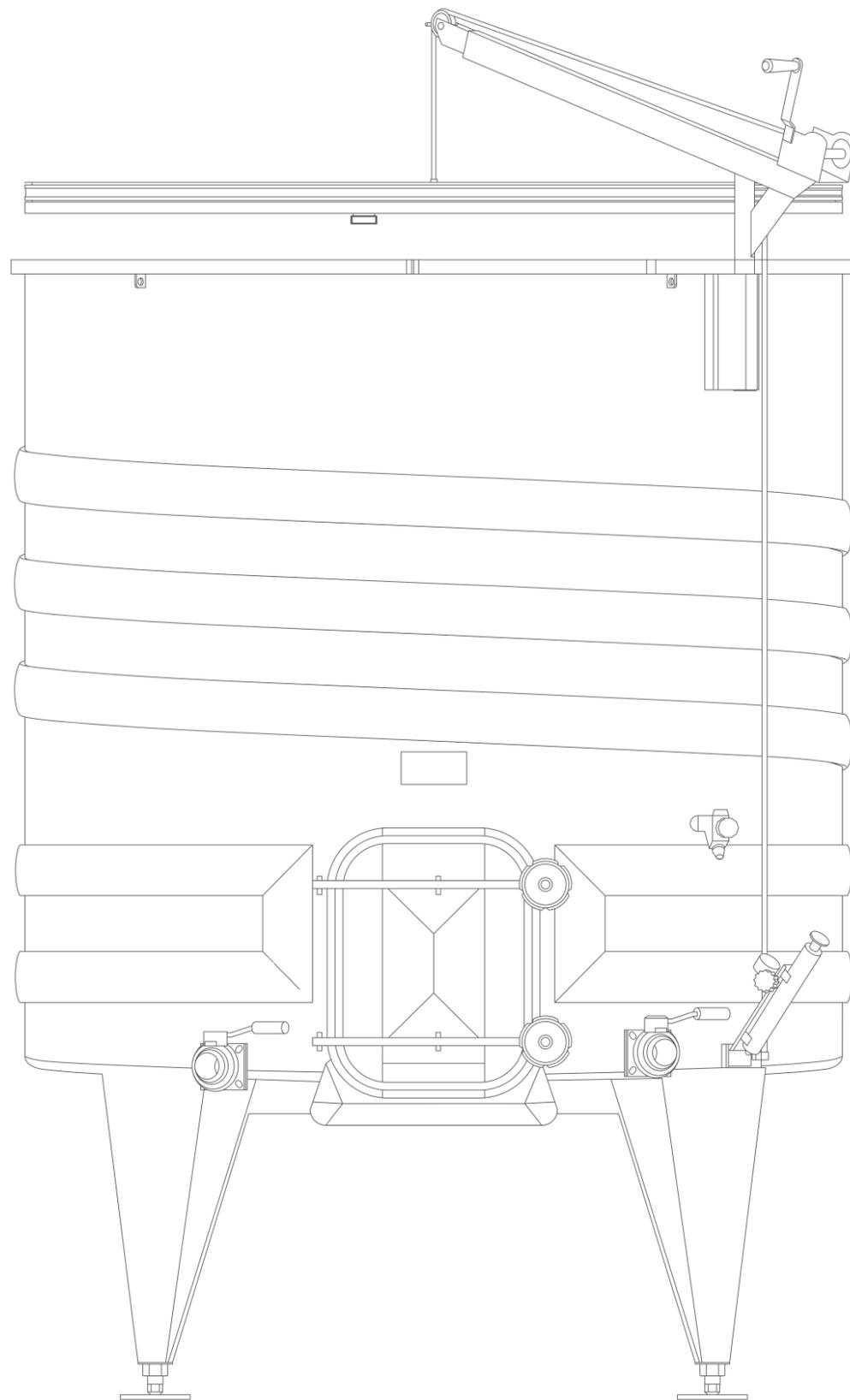
The very first stainless steel floating lid was created back in 1975 in our work shop, using paraffin oil.

Since 1981 it has been fitted with a double lip air gasket.

The floating lid tank allow to store variable volume of wine and can also be equipped with a door and heat exchangers for fermentation. It is a versatile and essential tool for plot vinification.

Our rigorous stainless steel design ensures quality and reliability during storage.

Our 40 years experience allowed us to improve the floating lid design and accesories for its handling and maintenance.

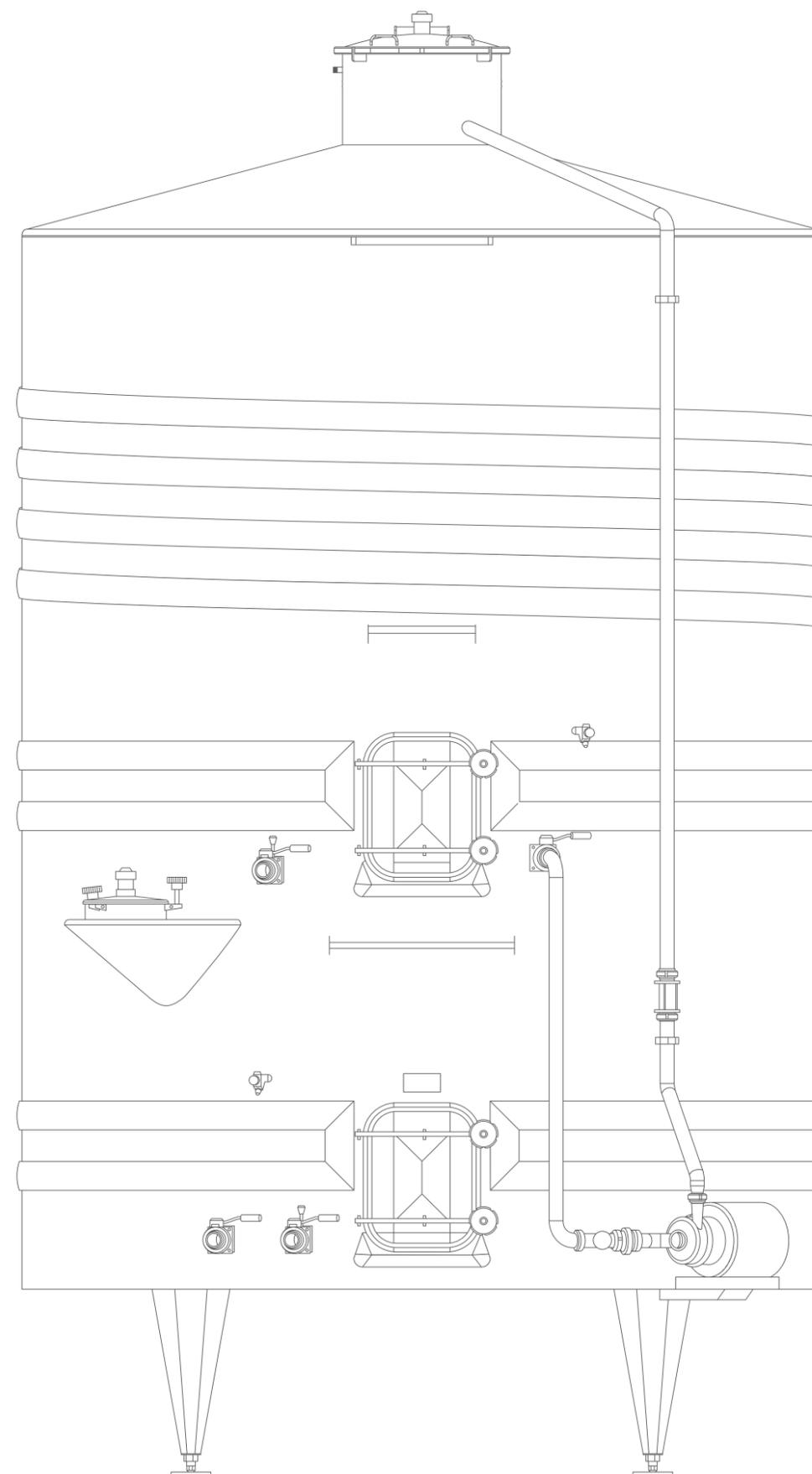


# Cuve compartimentée

Nous proposons des cuves cylindriques ou tronconiques sur mesure à un ou plusieurs étages, superposées ou compartimentées. Ce type de cuve permet de stocker et vinifier dans les deux compartiments et peut être décliné en version « bain-marie » ou « double paroi ». Elles offrent un gain de place et permettent d'écouler et de découver par gravité.

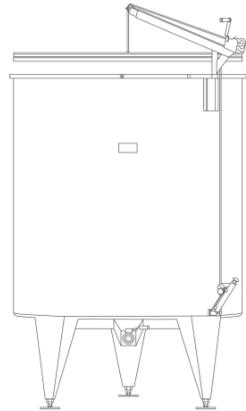
# Compartmented tanks

We offer a range of tailor-made cylindrical and truncated compartmented or stacked tanks. They allow the fermentation and storage in both compartments and can be fitted with a full cooling ring surface ("Bain Marie") or a double insulated wall. Those tanks fit wine cellars lacking ground space and allow racking and pressing by gravity.



# Inventions, Brevets & Innovations

## Creations, Patents & Innovations

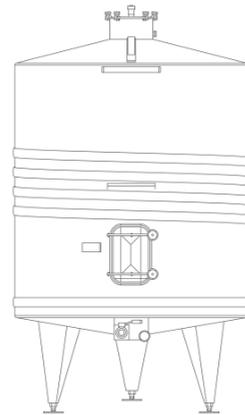


**1975**

**INVENTION**

Garde-vin inox à chapeau flottant

Stainless steel floating lid tank

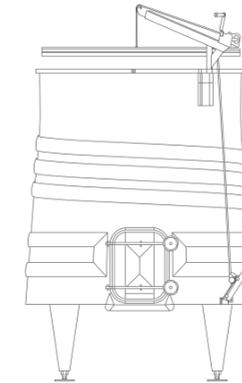


**1992**

**MODÈLE DÉPOSÉ**

Anneaux d'échange thermique bombés

Curved-shaped cooling rings

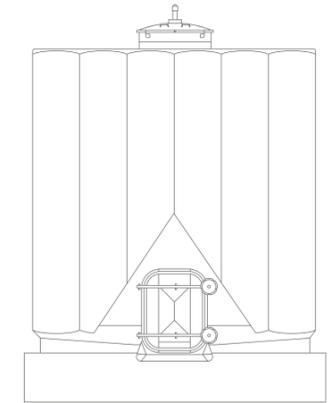


**2001**

**MODÈLE DÉPOSÉ**

Le garde-vin tronconique « ovni »

Truncated floating lid tank « Ovni »



**2002**

**MODÈLE DÉPOSÉ**

La cuve rectangulaire double paroi isolée « festonnée »

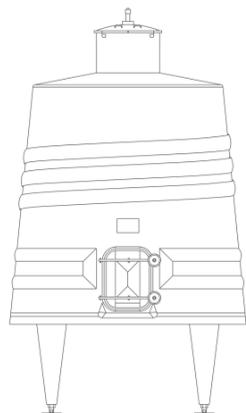
Insulated rectangular shaped tank

**1985**

**BREVET**

Soudage circulaire  
« t.i.g » automatique

Automatic circular  
« T.I.G » welding

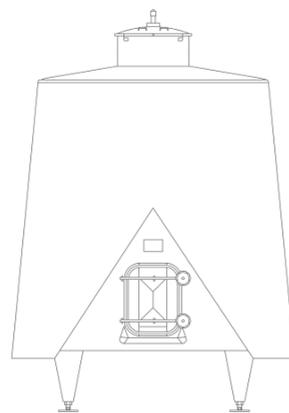


**1994**

**MODÈLE DÉPOSÉ**

Cuve tronconique avec anneaux d'échange thermique spiralés parallèles à la paroi.  
« Arroseur de marc »

Truncated tank with curved-shaped cooling rings.  
"Wine sprinkler"

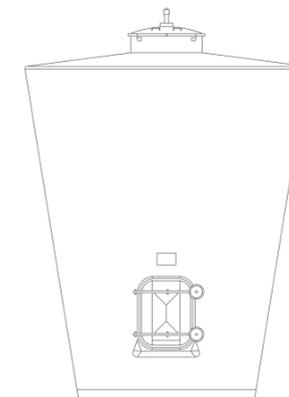


**1998**

**PRÉSENTATION**

au salon international sitevi, la première cuve tronconique double paroi isolée

Truncated isolated tank

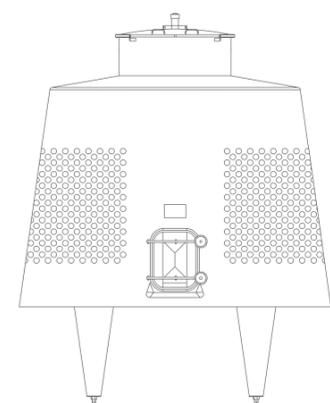


**2011**

**MODÈLE DÉPOSÉ**

La cuve tronconique inversée « à expansion »

Truncated inverted tank



**2012**

**PRÉSENTATION**

Échangeurs type matelas à flux dirigé soudé laser

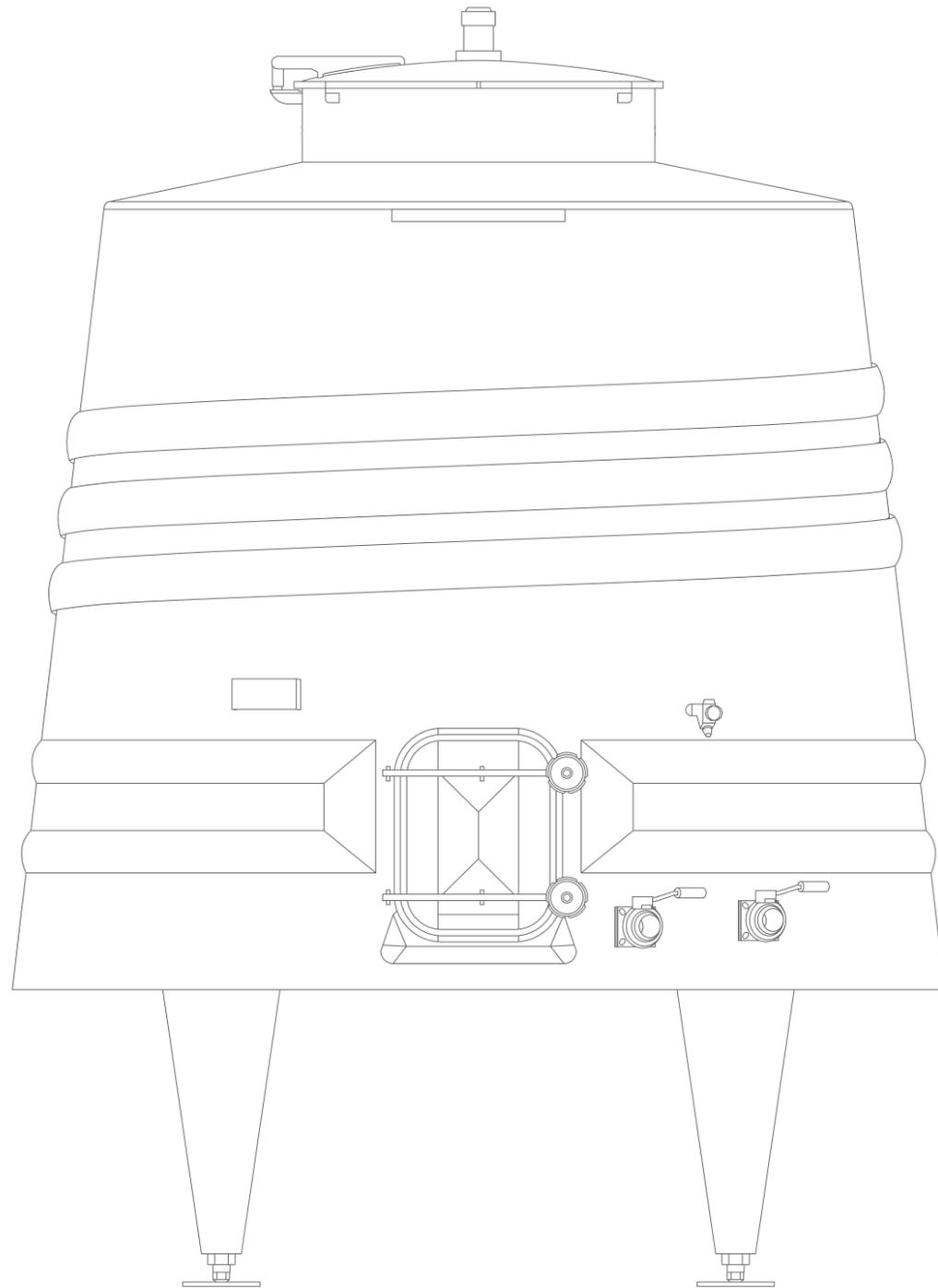
Dimple jacket

# Cuve tronconique

Dans les années 90, l'essor de la cuve tronconique inox est motivé par des raisons esthétiques et techniques. Grâce à sa base évasée, ce modèle de cuve facilite le pigeage et la défragmentation du marc lors du retour du jus après un délestage. Ses performances en matière d'extraction répondent à des vinifications spécifiques. La version « isolée » par une double paroi injectée de mousse polyuréthane apporte des performances thermiques et des économies d'énergie dans le cadre de macération pré fermentaire par l'homogénéité, puis en macération post fermentaire par l'inertie.

# Truncated tank

Back in the 90's the rise of the truncated tank was due to its innovating shape and its oenological benefits. Thanks to its large base this tank eases the pigeage and allow the cap to defragment during delestage operations. Its tannin extraction performances matches specific winemaking technics. The double wall insulated with polyurethane foam version improves the thermal performances and helps to save energy as the overall temperature in the tank becomes more homogenous during cold maceration and post fermentation hot macerations.



# Cuve tronconique inversée

En vinification rouge, l'intérêt de la cuve tronconique inversée dite « à expansion » repose sur l'effet « éponge ». En phase de fermentation ou macération, le délestage qui consiste à vider intégralement la cuve de son jus provoquera une extraction dynamique complémentaire par pincement et compression du marc. Avec la réintroduction du jus et la remontée du marc avec expansion et détente on améliore ainsi la perméabilité du chapeau. En fin de fermentation lors de l'écoulage, l'effet de compression sur le marc imbibé permettra d'optimiser le volume de vin de goutte. Le pigeage est également facilité, et permet de diminuer fortement les remontages classiques par pompe et asperseur.

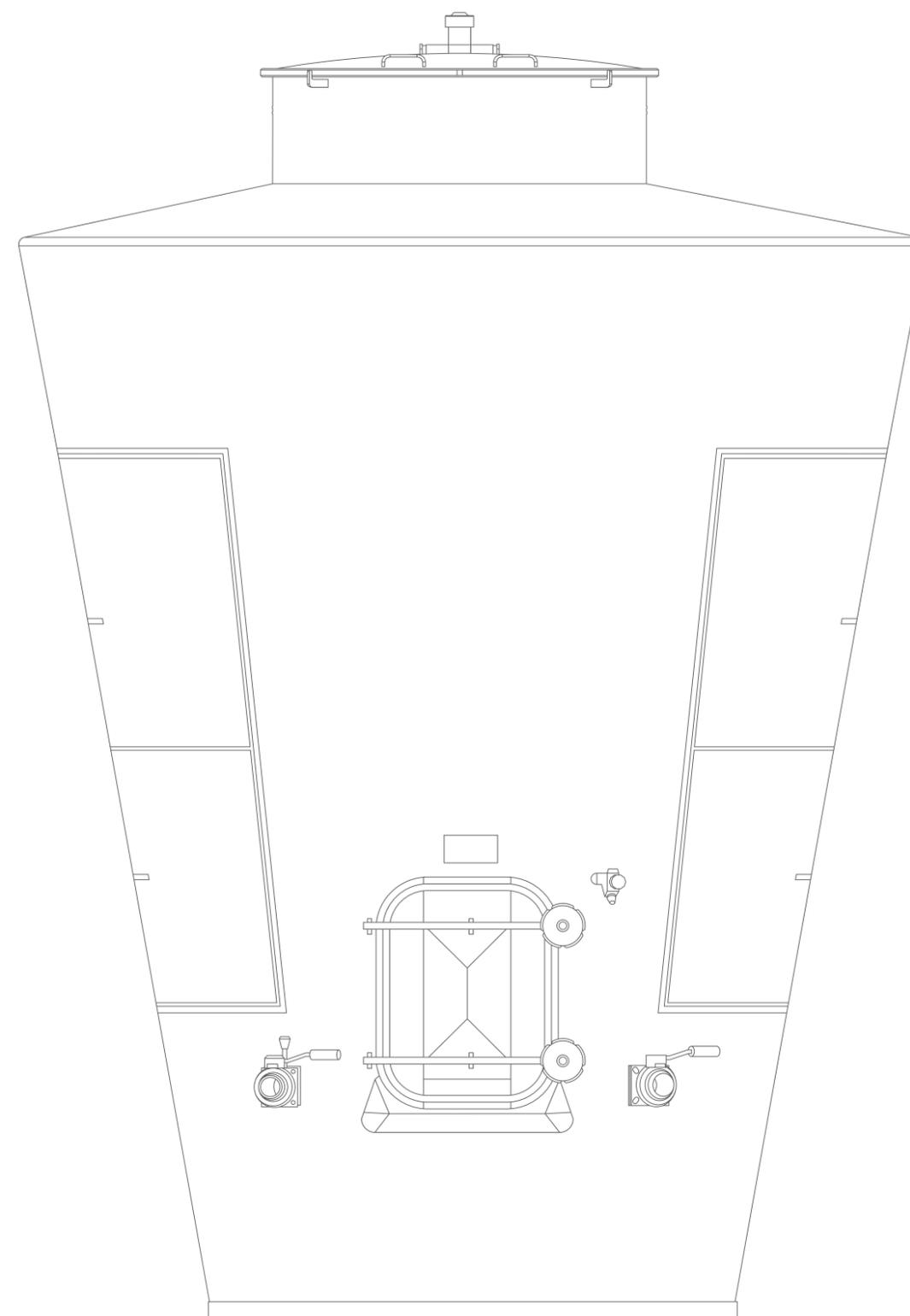
# Truncated inverted tanks

The reason for the use of these inverted truncated tanks in red wine making lies in the "expansion".

This is based on the idea of a sponge. During alcoholic fermentation, a "delestage" is the the act of emptying the tank of it's free run juice. This provokes a dynamic (and complementary) extraction by compressing the solid parts or grape-pomace.

Once the juice is reintroduced in the tank, the new "cap" that forms will be more flexible and permeable because of the slackening and expansion of the pomace.

At the end of fermentation, once the wine will be drained off, this effect of concentration on the soaked cap will optimize the volume of the final free run juice.



## Cuvons de transfert

Initié en 1998, le premier cuvon fut testé avec 500 kilos de raisins chiliens pour valider la réception vendange du nouveau cuvier de Lamartic Lagravière.

Le développement du parcellaire et la volonté de protéger la vendange des phénomènes d'oxydation ont participé à son essor car il permet d'acheminer la vendange jusqu'à la cuve sans traumatisme mécanique.

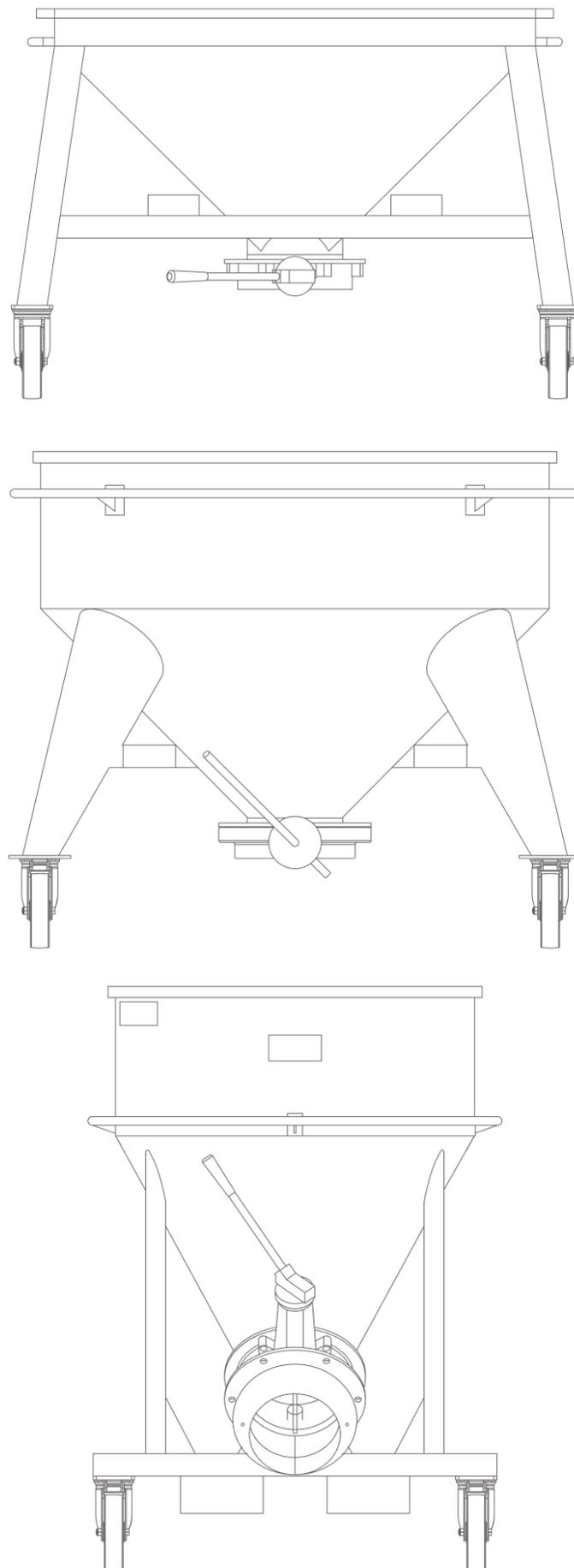
Nous proposons un large éventail de modèles cylindriques ou rectangulaires, mobiles, gerbables, levage par palonnier, ascenseur ou chariot élévateur, à sortie axiale, déportée, ainsi qu'une version chapeau flottant avec porte de décuvage qui permet également de réaliser des micro-vinifications.

## Transfer tanks

The first transfer tank was launched back in 1998 and tested with chilean berries before the local harvest so as to validate the grape reception process at château Malartic Lagravière.

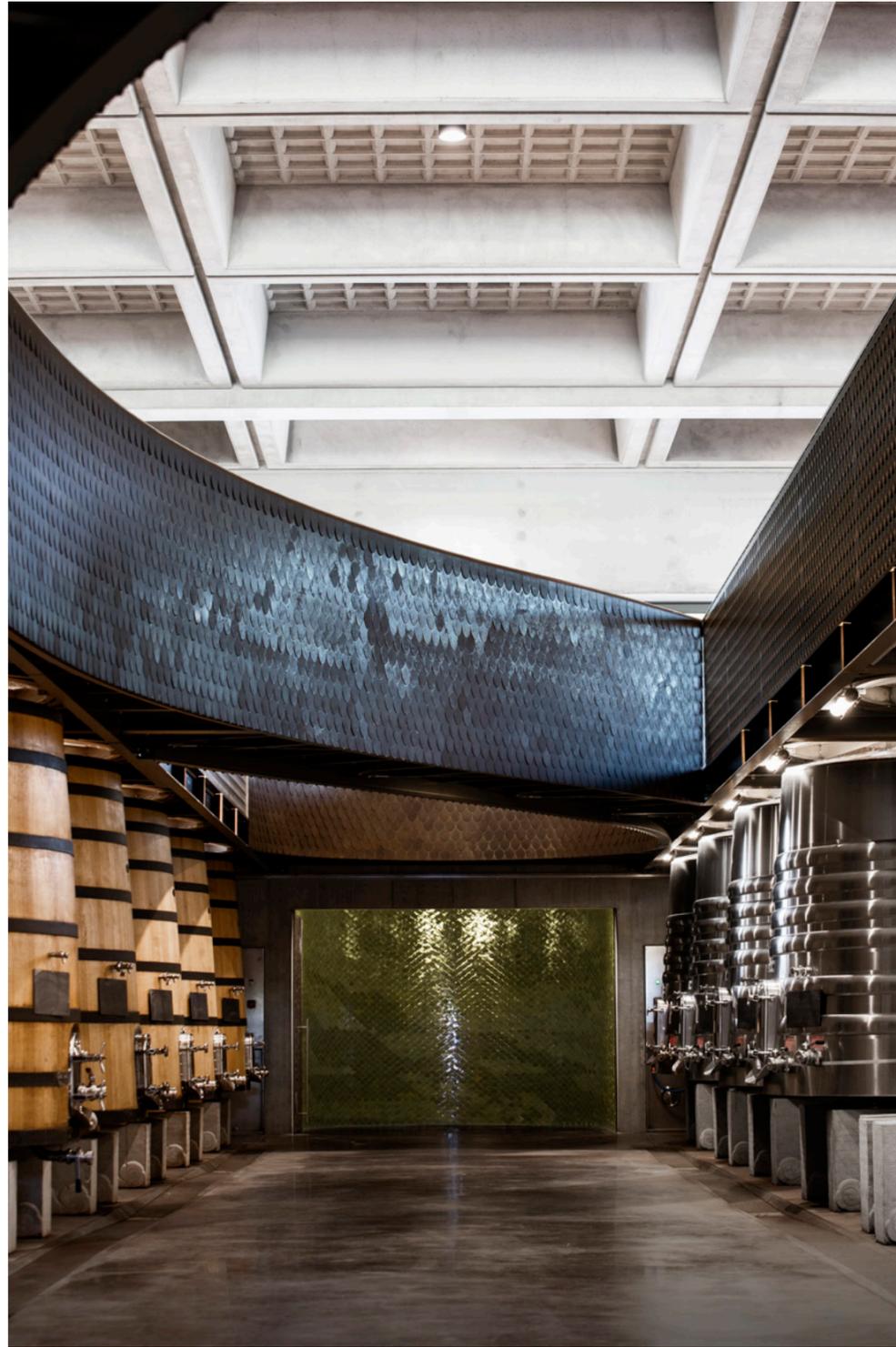
The development of plot fermentation and the need to protect the grapes from oxydation has participated in its rapid expansion as it allows to carry the berries to the tank without any mechanical trauma.

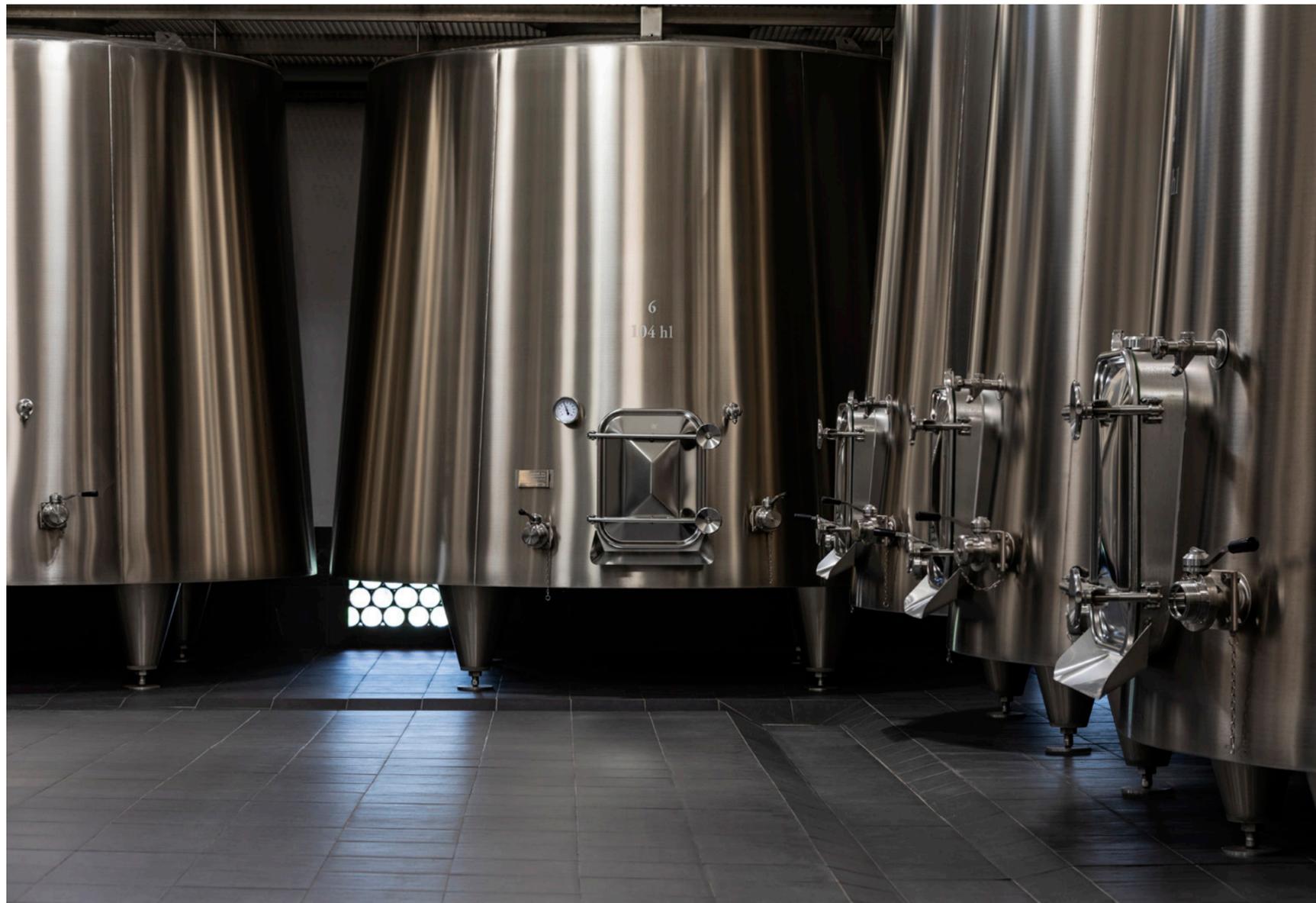
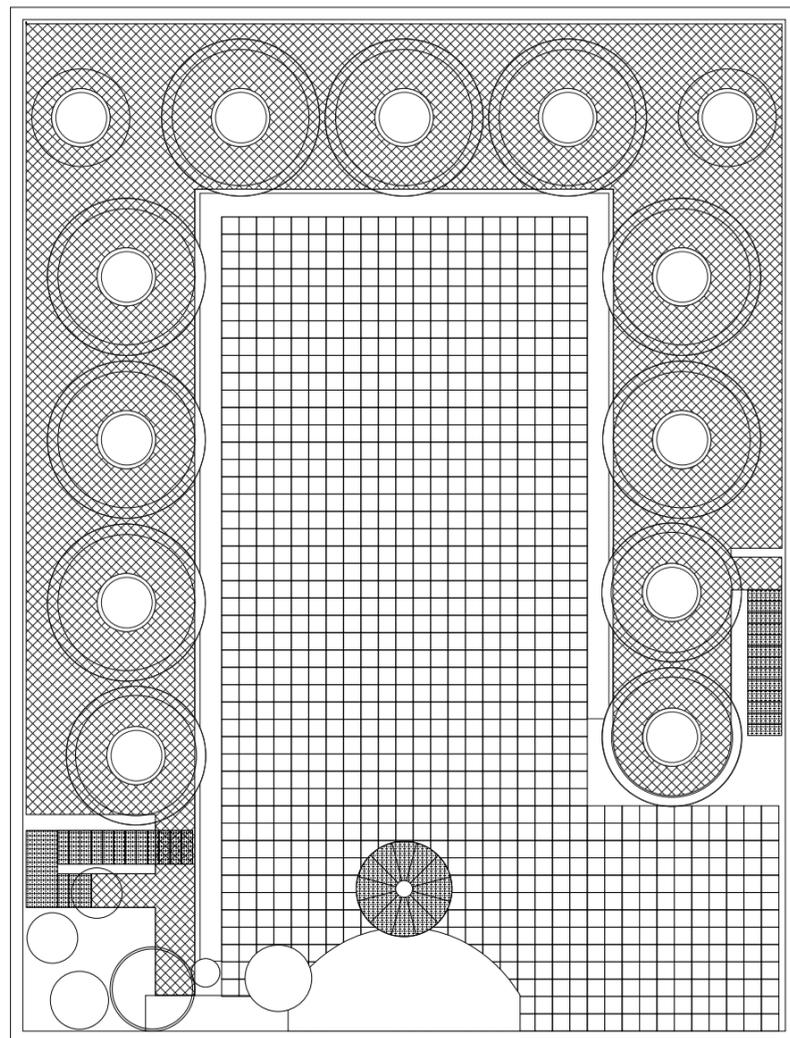
We offer a wide range of both cylindrical and rectangular models, mobile and stackable, lifted by spreader bar, lifts or forklifts, with a central or deported valve, and also a model fitted with a floating lid which can be also used for micro-fermentations.













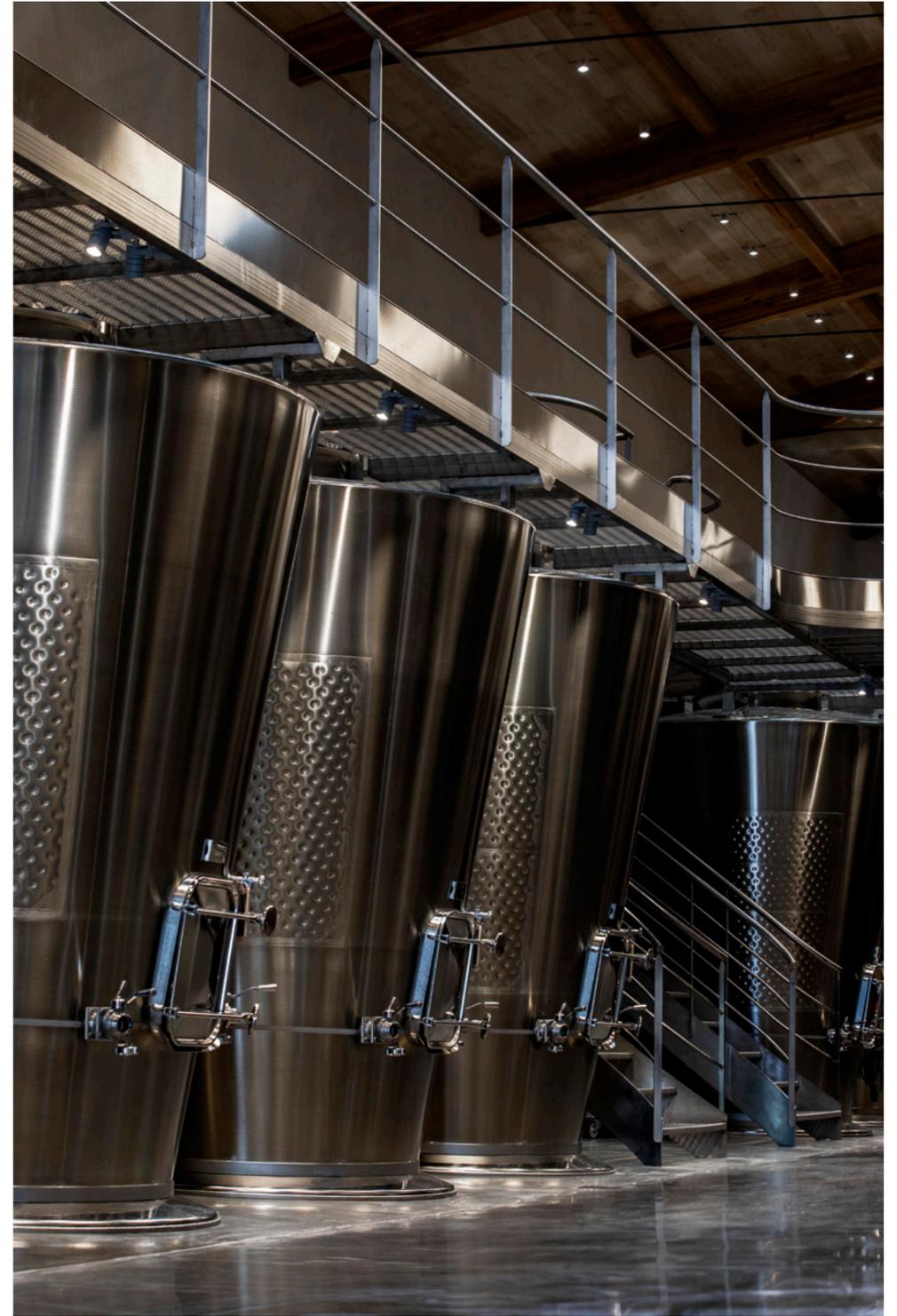
12  
104 hl

2  
10 hl

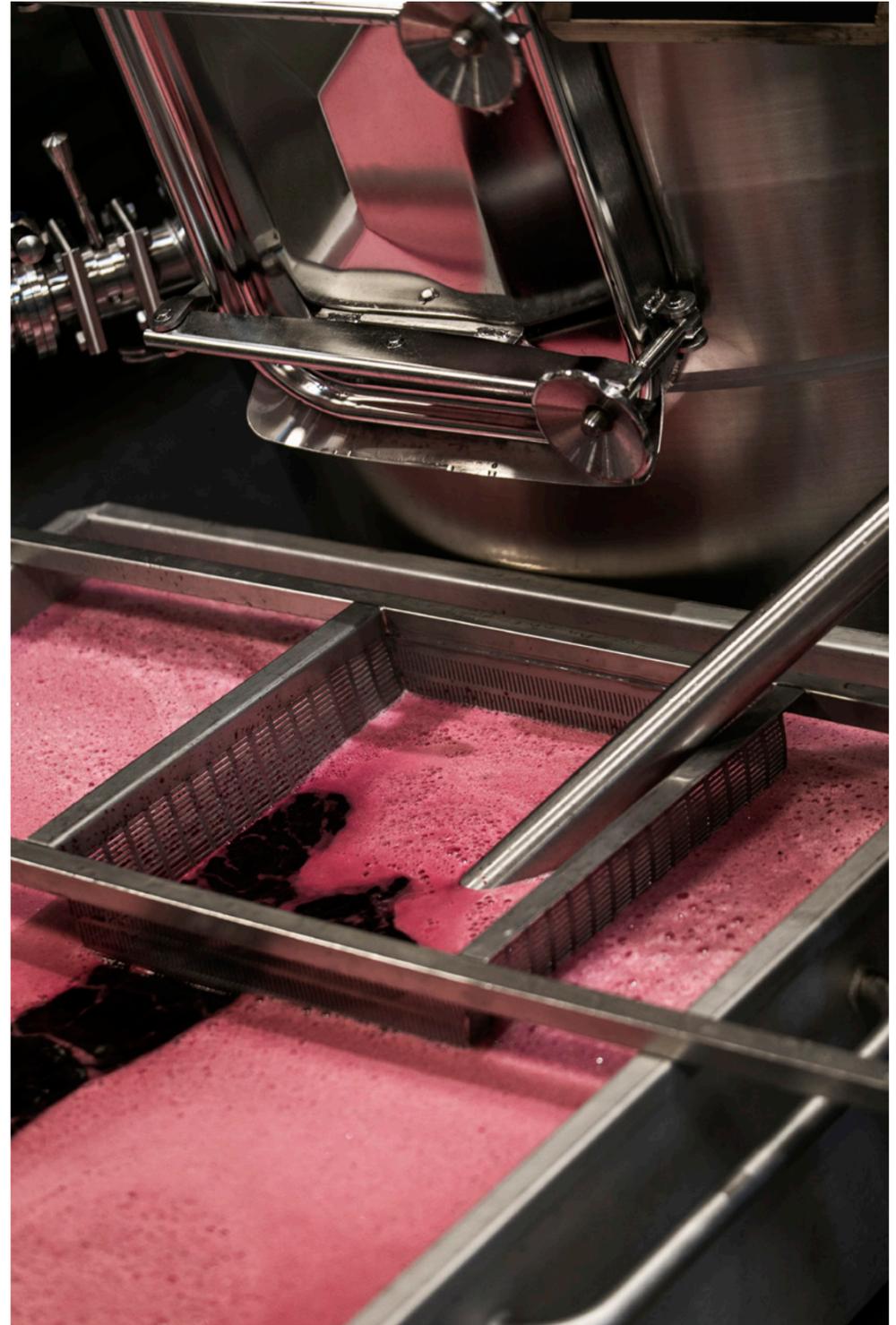
8  
104 hl

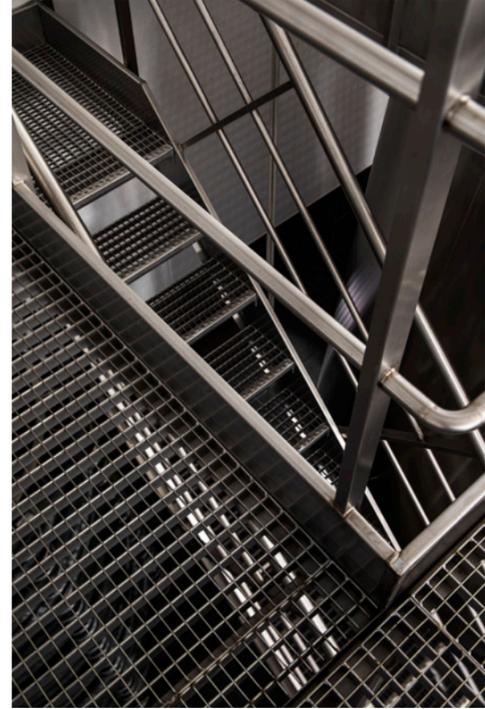
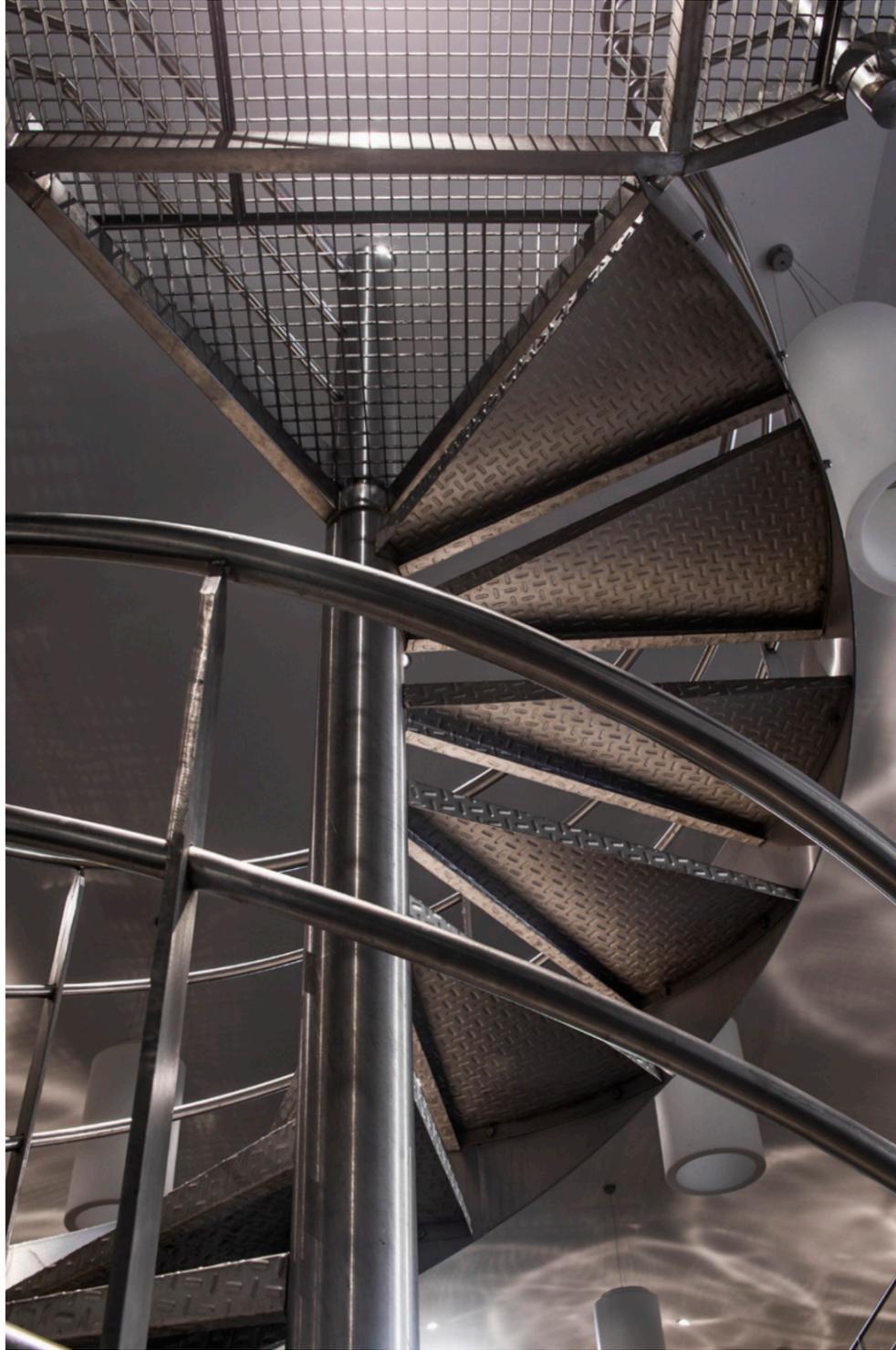
7  
104 hl

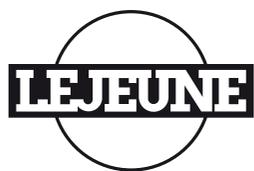
6  
104 hl











CUVES LEJEUNE  
3 Chemin de Mézières  
33350 Saint-Magne-De-Castillon  
Tél : 05 57 56 05 60  
lejeune.sa@cuveslejeune.fr

**[www.cuveslejeune.fr](http://www.cuveslejeune.fr)**

ART DIRECTION & DESIGN  
ATTERET DESIGN  
[WWW.ATTERETDESIGN.COM](http://WWW.ATTERETDESIGN.COM)

PHOTOGRAPHIES  
ALEXIS ATTERET  
[WWW.ALEXISATTERET.COM](http://WWW.ALEXISATTERET.COM)

COPYRIGHT  
© CUVES LEJEUNE

IMPRESSION  
ART & CARACTÈRE