



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Le présent CCTP comporte
neuf pages numérotées de 1 à 9
et neuf articles numérotés de 1 à 9

OBJET DU MARCHÉ

ACHAT DE BARRIQUES POUR L'ELEVAGE DE VINS ROUGES

REFERENCE DU MARCHÉ

F- BARR LHR 2026

SOMMAIRE

- ARTICLE 1 - Parties contractantes
- ARTICLE 2 - Objet du marché
- ARTICLE 3 – Obligations des parties
- ARTICLE 4 – Confidentialité
- ARTICLE 5 – Caractéristiques des fournitures
- ARTICLE 6 – Annexes au CCTP
- ARTICLE 7 – Modalités de livraison
- ARTICLE 8 – Composition des lots
- ARTICLE 9 – Contrôles et gestion des non-conformités

ARTICLE 1 – PARTIES CONTRACTANTES

Les parties contractantes sont :

Bordeaux Sciences Agro représenté par sa Directrice Sabine Brun-Rageul,

Ci-après désigné « pouvoir adjudicateur » d'une part,

L'Entreprise ou le groupement d'entreprises dont l'acte d'engagement a été accepté par le pouvoir adjudicateur,

Ci-après désignée « le titulaire » d'autre part.

Le titulaire restera seul responsable de la coordination et de l'exécution des prestations qui lui auront été confiées à travers le présent CCTP et le CCAP.

ARTICLE 2 – OBJET DU MARCHE

Les stipulations du présent CCTP concernent les prestations suivantes : achat de barriques pour l'élevage de vins rouges. Il a pour but de définir les normes d'acceptation des lots de barriques livrés par le fournisseur.

ARTICLE 3 – OBLIGATIONS DES PARTIES

Le titulaire est responsable de la qualité marchande de son produit, du respect de la législation, des règlements et normes en vigueur quant à la fabrication des barriques. Il s'engage à fournir les dates de fabrication des barriques et à accepter toutes visites de l'œnologue (ou autre personne désignée) lors de la fabrication.

Le pouvoir adjudicateur s'engage à utiliser les barriques dans des conditions définies en accord avec le tonnelier.

ARTICLE 4 – CONFIDENTIALITE

Les candidats et le titulaire s'engagent à veiller à la confidentialité de toute information figurant dans le dossier de consultation du présent marché. Ces informations ne peuvent être communiquées à d'autres personnes que celles qui ont qualité pour les connaître. En cas de violation de cette obligation de confidentialité et indépendamment des sanctions pénales encourues, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire.

ARTICLE 5 – CARACTERISTIQUES DES FOURNITURES

5.1. Caractéristiques techniques5.1.1. Caractéristiques techniques communes à tous les lots

	Caractéristiques techniques						
Pour les lots de 1 à 9	Capacité	225 l					
	Hauteur totale	95 cm +/- 1 cm					
	Diamètre en tête	55 cm +/- 5 cm					
	Diamètre en bouge	70 cm +/- 1 cm					
	Etanchéité	La barrique ne doit pas laisser passer le vin					
	Neutralité	Les barriques ne doivent pas apporter au vin un autre caractère que celui de boisé et ne devront pas être méchées.					
	Grain	Il doit être fin c'est-à-dire présentant une largeur de cerne inférieure à 2.5mm. L'homogénéité du grain des barriques sera contrôlée à la livraison					
	Trou de bonde et bonde	La barrique doit être obturée par une bonde silicone. Le trou de bonde en partie supérieure doit être d'un diamètre de 52 mm. Il doit être cautérisé, conique, lisse et non ovalisé					
	Epaisseur des douelles et fonds	L'épaisseur est de 27 mm, pour tous les lots. En outre, la douelle ne devra pas être issue d'un assemblage de bois, elle devra être issue d'une seule pièce de bois					
	Cerclage	Les cercles doivent être en acier doux A33 ou équivalent ainsi que les rivets					
	Nombre de cerclage par demi-fût (3)	Cerclage en tête		Cerclage au collet		Cerclage en bouge	
		nombre	largeur	nombre	largeur	nombre	largeur
		1	55	1	35	1	45

	Caractéristiques techniques																							
P o u r l e s l o t s 1 0 et 1 1	Capacité	225 l																						
	Hauteur totale	95 cm +/- 1 cm																						
	Diamètre en tête	56 cm +/- 1 cm																						
	Diamètre en bouge	70 cm +/- 1 cm																						
	Etanchéité	La barrique ne doit pas laisser passer le vin																						
	Neutralité	Les barriques ne doivent pas apporter au vin un autre caractère que celui de boisé et ne devront pas être méchées.																						
	Grain	Il doit être fin c'est-à-dire présentant une largeur de cerne inférieure à 2.5mm. L'homogénéité du grain des barriques sera contrôlée à la livraison																						
	Trou de bonde et bonde	La barrique doit être obturée par une bonde silicone. Le trou de bonde en partie supérieure doit être d'un diamètre de 52 mm. Il doit être cautérisé, conique, lisse et non ovalisé																						
	Epaisseur des douelles et fonds	L'épaisseur est de 22 mm, pour tous les lots. En outre, la douelle ne devra pas être issue d'un assemblage de bois, elle devra être issue d'une seule pièce de bois																						
	Cerclage	Les cercles doivent être en acier doux A33 ou équivalent ainsi que les rivets																						
	Nombre de cerclage par demi-fût (3)	<table><tr><td colspan="2">Cerclage en tête</td><td colspan="2">Cerclage au collet</td><td colspan="2">Cerclage en bouge</td></tr><tr><td>nombre</td><td>largeur</td><td>nombre</td><td>largeur</td><td>nombre</td><td>largeur</td></tr><tr><td>1</td><td>55</td><td>1</td><td>35</td><td>1</td><td>45</td></tr></table>					Cerclage en tête		Cerclage au collet		Cerclage en bouge		nombre	largeur	nombre	largeur	nombre	largeur	1	55	1	35	1	45
Cerclage en tête		Cerclage au collet		Cerclage en bouge																				
nombre	largeur	nombre	largeur	nombre	largeur																			
1	55	1	35	1	45																			

5.1.2. Caractéristiques techniques propre à chaque lot

	Caractéristiques techniques	
Lot 1	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français forêt de tronçais
	Séchage	24 mois minimum
	Chauffe	Moyenne plus (chauffe C)
Lot 2	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français centre france
	Séchage	24 mois minimum
	Chauffe	Moyenne (chauffe B)
	Provenance	Chêne Français centre france

Lot 3	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français Allier
	Séchage	18 mois minimum
	Chauffe	chauffe blonde
Lot 4	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français centre france
	Séchage	30 mois minimum
	Chauffe	Moyenne longue
Lot 5	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français centre france
	Séchage	18 mois minimum
	Chauffe	Moyenne longue
	Visuel	Défauts visuels du bois acceptés
Lot 6	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français forêt de Jupilles
	Séchage	24 mois minimum
	Chauffe	Moyenne longue
Lot 7	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français Vosges
	Séchage	20 mois minimum
	Chauffe	Moyenne longue
Lot 8	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français forêt de Jupilles
	Séchage	24 mois minimum
	Chauffe	Moyenne plus
Lot 9	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français
	Séchage	24 mois minimum
	Chauffe	Chauffe moyenne
	Potentiel tannique	Potentiel tannique bas <4000 µg d'ellagitannins/ g de bois
	Provenance	Chêne Français
	Séchage	24 mois minimum
	Chauffe	Chauffe légère

	Potentiel tannique	Potentiel tannique bas Potentiel tannique moyen <6000 µg d'ellagitannins/ g de bois
Lot 10	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français centre france
	Séchage	18 mois minimum
	Chauffe	Chauffe moyenne longue
Lot 11	Type	Transport
	Provenance	Chêne Français forêt de l'Orne et de La sarthe
	Séchage	18 mois minimum
	Chauffe	moyenne

5.2. Caractéristiques de fabrication

-Séchage Bois :

Uniquement à l'air libre. Arrosage avec de l'eau exempte de chlore. Si l'eau provient d'un forage, des analyses de potabilité annuelles doivent être faites et fournies.

- Chauffe :

Au feu de bois de chênes

- Intérieur de la barrique :

Absence de cloque et autres dégradations pouvant nuire à l'intégrité de la barrique.

La pâte d'étanchéité au niveau du jable doit uniquement être composée de farine de céréale alimentaire. Aucun autre composant extérieur ne doit être utilisé à l'intérieur de la barrique.

- Marquage :

Face avant : le logo du tonnelier, l'année de fabrication, le type de chauffe.

Sur le peigne : le numéro de lot en marquage à sec.

Cf Figure 1

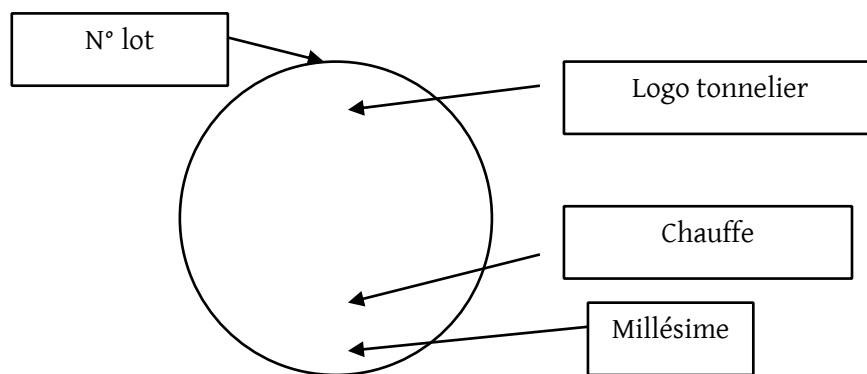


Figure 1 : Marquage pour les lots de 1 à 12

ARTICLE 6 – ANNEXES AU CCTP

Château Luchey-Halde s'inscrit dans des démarches d'assurance qualité et notamment selon le référentiel HACCP ainsi :

- le titulaire doit respecter les règles élémentaires d'hygiène (local propre, tenue de registre, vestiaire...) et avoir formé son personnel aux règles d'hygiène.
- de surcroît, les barriques étant destinées à contenir un produit alimentaire, ne devront contenir aucun corps étranger autre que le chêne. Des mesures préventives doivent être prises pour éviter ce risque conformément à la directive 93/43/CE du parlement européen. Notamment, tous les produits nécessaires à la fabrication des barriques doivent être alimentaires : l'eau utilisée à chaque étape de fabrication doit être exempte de chlore, un plan de surveillance des polychloroanisols et polychlorophénols doit être mis en œuvre de façon efficace au sein de la tonnellerie.

Le mémoire justificatif joint à l'offre (paragraphe 5.2.2 du Règlement de consultation) devra contenir le descriptif des mesures mises en place pour répondre à ces différents points et les preuves (analyse par exemple) des résultats obtenus pour le lot de barrique proposé dans la réponse à ce marché.

Château Luchey-Halde est également engagé dans des démarches environnementales, il est certifié HVE, Cultivons demain (RSE) et membre de la première association pour le SME du Vin de Bordeaux certifiée ISO 1400. C'est pourquoi les fournisseurs doivent joindre tous les documents attestant de leur adhésion à de telles démarches (politique de gestion des déchets par exemple). De plus, le bois utilisé pour la fabrication des barriques devra provenir exclusivement de chênes issus de forêts répondant aux règles de gestion forestière durable. La tonnellerie fournira obligatoirement tous les documents attestant de l'origine des bois pour la réalisation des barriques et de la gestion durable de la forêt d'origine.

Le titulaire devra donc garantir et fournir dans son mémoire justificatif (paragraphe 5.2.2 du Règlement de consultation) les documents attestant d'une traçabilité complète et fiable des merrains amont et intra tonnellerie pour chaque gamme de barrique par lot.

ARTICLE 7 – MODALITES DE LIVRAISON

Les barriques doivent être livrées propres et dans leur intégrité sur les sites correspondant à la commande du pouvoir adjudicateur. Les emballages, c'est-à-dire film étirable et cartons sur chaque face, seront absents ou retirés et enlevés par le transporteur au moment de la livraison, de façon à répondre à la démarche environnementale globale.

La livraison est sous la responsabilité du titulaire. Un dernier contrôle visuel par le maître de chai du Château aura lieu.

Si les délais de livraison ne sont pas tenus, le Château doit être averti, afin de convenir d'un nouveau rendez-vous et ce, dans la limite où ce délai ne perturbe pas l'organisation du Château. Dans le cas contraire des pénalités de retard seront appliquées.

Le bon de livraison devra comporter la liste des numéros de lot ainsi que le modèle et la quantité. La tonnellerie s'engage à livrer un rapport contenant les différents contrôles réalisés sur les différents lots lors de la fabrication des barriques livrées.

ARTICLE 8 – COMPOSITION DES LOTS

	Quantité s estimées	Dates de livraison	Lieu de livraison
Lot 1	5 à 25	Semaine 42	Château Luchey Halde
Lot 2			
Lot 3			
Lot 4			
Lot 5			
Lot 6			
Lot 7			
Lot 8			
Lot 9	1 à 10		
Lot 10	5 à 25		
Lot 11			

ARTICLE 9 – CONTROLES ET GESTION DES NON CONFORMITES

Dans la semaine qui suit la livraison un contrôle de la conformité des barriques par rapport aux exigences du cahier des charges sera effectué par nos soins et consigné sur un document.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de refuser les barriques pour non-conformité dans un délai de 7 jours.

Le titulaire fournira au plus tard lors de la livraison, la fiche de mise en service des barriques. Le pouvoir adjudicateur s'engage à suivre ces instructions.

En cas de problème quelconque constaté par le pouvoir adjudicateur, le titulaire sera immédiatement averti afin que le litige soit réglé au mieux entre les deux parties.

1° cas : Non-conformité constatée après réception des barriques (dans un délai de 7 jours),

- Barrique endommagée,
- Non-conformité par rapport aux caractéristiques techniques (Article 5.1) et de fabrication (Article 5.2) du présent CCTP (évaluée par utilisation de la feuille de notation jointe ci-après),
- Absence des différents documents liés à la traçabilité du lot de barriques livrées
- Non-respect des délais de livraison (après entente préalable).

Dans ce cas, les barriques concernées sont bloquées. Le litige doit se régler entre les deux parties quant au devenir des non conformités. Les décisions sont prises au cas par cas selon les non conformités. Le titulaire s'engage à apporter une solution dans les 48 heures. Le retour définitif et l'intervention du titulaire sur la propriété sont à sa charge.

2° cas : Non-conformité détectée à l'utilisation : fuites sur plusieurs barriques.

Dans ce cas, le Château isole le lot incriminé, prévient le tonnelier qui s'engage à trouver une solution dans les 24 heures et prendre les mesures nécessaires pour éviter à nouveau ce problème.

3° cas : Non-conformité n'affectant pas la qualité de la barrique, mais son esthétique :

- * Ponçage plus ou moins régulier,

- * Finition plus ou moins rustique,

- * Marquage plus ou moins propre.

Ce cas implique une discussion avec le titulaire.

NOTA BENE

Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français.

Chaque page du présent CCTP doit être paraphée par le titulaire.

Fait à Gradignan, le
La Directrice de Bordeaux Sciences Agro

Le titulaire :
Mention manuscrite « Lu et Accepté »

Cachet du pouvoir adjudicateur

Signature et cachet