

Œnochêne :

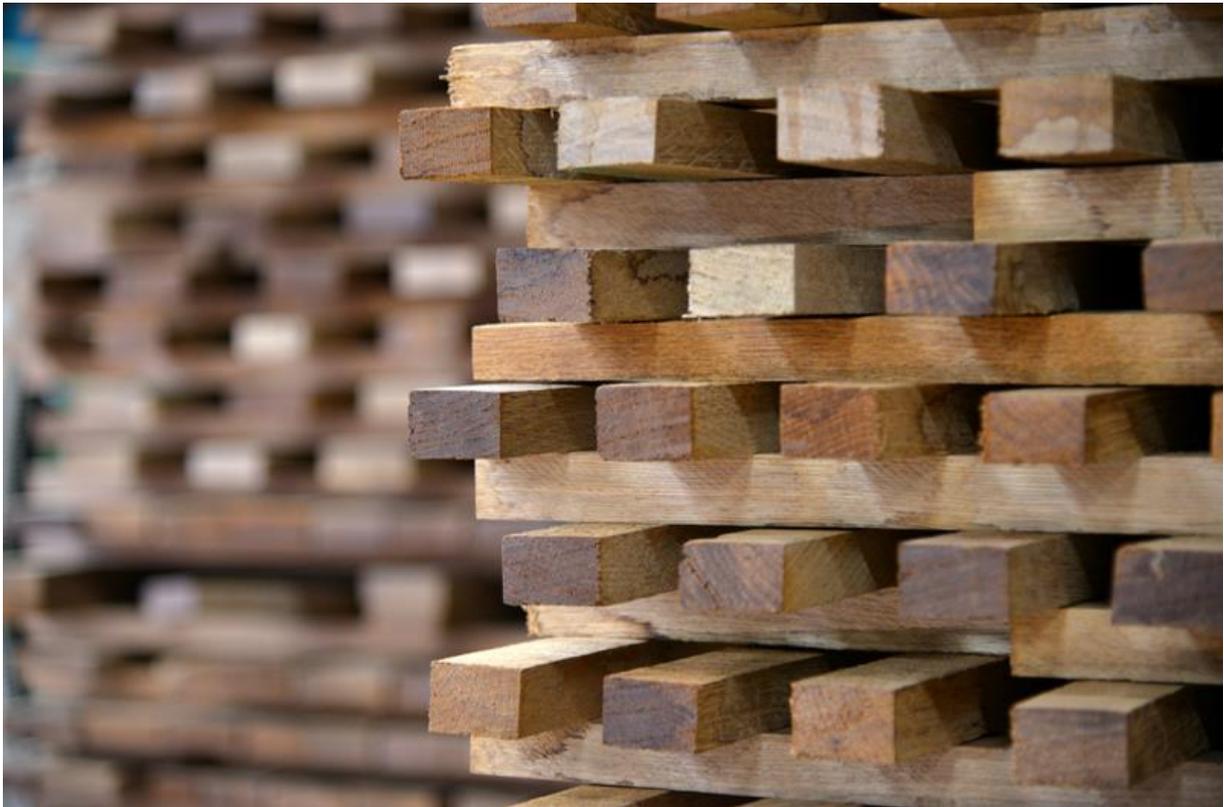
Secrets de fabrication

Des architectes du vin : voilà comment se définissent les deux dirigeants d'Œnochêne, Jean-Luc Liberto, le président, œnologue de formation, et Jérôme Baudin, le directeur. C'est qu'ils ont conçu un procédé innovant et unique pour la production de bois de chêne pour l'œnologie : un système de chauffe douce par « convection à cœur », induisant l'usage d'air ventilé afin que, dans le four, chaque pièce de bois bénéficie exactement du même traitement par balayage, assurant l'homogénéité de production de la société.



Chips de bois de chêne

Ainsi, grâce à des températures allant de 100° à 300° selon les profils recherchés, le procédé permet de mettre en valeur les qualités des bois employés. Car Œnochêne ne travaille que des variétés de chêne réservées à l'œnologie : le français *quercus petraea* (pour les vins de l'Hexagone) et son homologue américain, le *quercus alba* (pour ceux du Nouveau monde). Le travail des bois, sur toute la longueur de la chaîne, est respectueux de l'environnement, naturel, sans aucun ajout de produit chimique. La traçabilité du bois est également assurée, faut-il insister.



Staves de bois de chêne

Plusieurs avantages découlent de ces choix technologiques : un, le procédé permet d'exhauster la sucrosité des bois ; deux, il offre la possibilité, inédite jusque-là, d'obtenir une palette d'arômes presque infinie, du vanillé au chocolat en passant par le pain d'épice et le moka en fonction des profils de chauffe retenus. Enfin, et c'est tout l'intérêt, il magnifie les qualités des vins, en les soulignant, autant le volume que la longueur en bouche, la complexité aromatique ou le fruité.

Si Oenochêne a créé une palette de profils de chauffe, appropriés à des types de vin, la société a aussi développé une gamme de morceaux de bois adaptés à l'œnologie, allant des chips, les microstaves, au staves, les merrains. En outre, une gamme *Quality One*, spécialement destinée aux vins premium, rejoint le catalogue, par sélection de bois très haut de gamme, nécessitant un travail spécifique plus complexe encore.

Quality One, fer de lance d'œnochêne

« La nouvelle gamme ultra-premium Quality One est le fruit de notre expérience, longue de dix ans, dans le travail des bois pour l'œnologie », insistent Jean-Luc Liberto et Jérôme Baudin. Les chênes sont uniquement issus de forêts françaises et réputées pour donner les meilleurs bois destinés à l'élevage des vins. Les spécialistes d'œnochêne sélectionnent alors les bois en fonction de leurs grains, de leur qualité tannique et laissent mûrir ces bois soigneusement entreposés au grand air pendant une période longue, d'un minimum de 24 mois. Ce qui permet aux bois retenus pour la gamme Quality One d'exprimer toutes leurs propriétés organoleptiques. « Bref, apporter nos meilleurs bois aux meilleurs vins », commentent les deux dirigeants.

C'est toute l'ingéniosité d'œnochêne : la société puise dans son savoir-faire en œnologie pour sélectionner les bois qu'elle utilise après les avoir affinés. Elle dispose en permanence de 100 à 150 tonnes de bois sélectionnés et séchés au grand air de 18 et 30 mois. œnochêne examine alors la granulométrie de chaque lot et détermine le dosage à prévoir en fonction des singularités des vins : pH, TAV, turbidité...

Bref, un travail d'artisan, mais aussi d'œnologues que vous pourrez découvrir en goûtant les vins qui en sont issus dans la salle de dégustation de l'entreprise.

[œnochêne,](#)

[371 Rue de la Jasse, 34130 Mauguio](#)

Tel : 04 67 15 66 60

Mail : contact@oenochene.com

Web : www.oenochene.com