



# œnochêne®

**BOIS DE CHÊNE POUR L'ŒNOLOGIE**

www.œnochene.com



**Fruity • Delicacy • Sweety • Harmony • Complexity • Intensity**



**œnochêne** Bois de chêne pour l'œnologie

**Des œnologues, architectes du vin**

[www.œnochene.com](http://www.œnochene.com)



*Des œnologues,*

*architectes du vin.*

## Inventons ensemble vos cuvées de demain !



- Création de nouvelles cuvées.
- Suivi œnologique tout au long de la vinification et/ou de l'élevage des vins.
- Précision de l'apport des bois pour l'œnologie en fonction de l'objectif défini.
- Création de BLEND sur-mesure, en fonction de vos besoins.

## De nouveaux atouts œnologiques pour vos vins



- ✓ Développez la complexité aromatique
  - ✓ Favorisez la rondeur et la sucrosité
- ✓ Intensifiez le volume et la structure
  - ✓ Stabilisez la couleur
- ✓ Révélez des notes fruitées, épicées, vanillées, grillées, chocolatées, de pâtisserie...

## Qui sommes nous ?

- Producteur français situé dans le sud de la France.
- Société créée en 2006
- Production actuelle de 500 tonnes.
- Nous avons en permanence sur parc 100 à 150 tonnes de bois séchés et sélectionnés, prêts à être transformés.

### Contrôle Qualité:



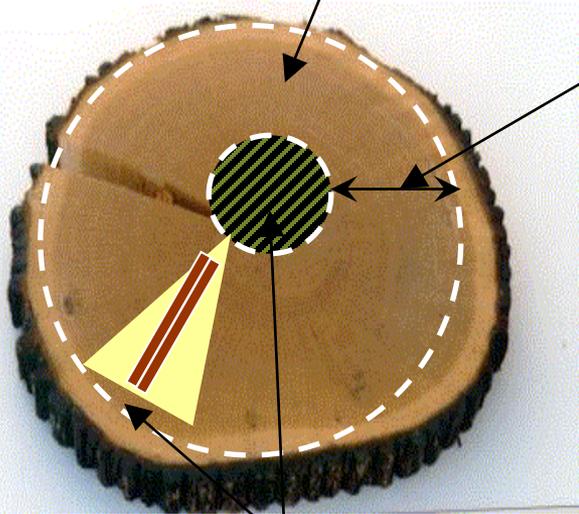
- Tous les lots réceptionnés par **œnochêne** sont contrôlés (aspect général, taux d'humidité, dimensions, conformité à la commande...), accompagnés d'un certificat d'origine.
- La traçabilité du bois est assurée tout au long de la transformation jusqu'au conditionnement et la norme HACCP est assurée. Nous sommes certifiés ISO 22000 depuis mai 2017.
- Avant la commercialisation, chaque lot subi une analyse sensorielle, afin d'être validé.



*Histoire de chêne...*

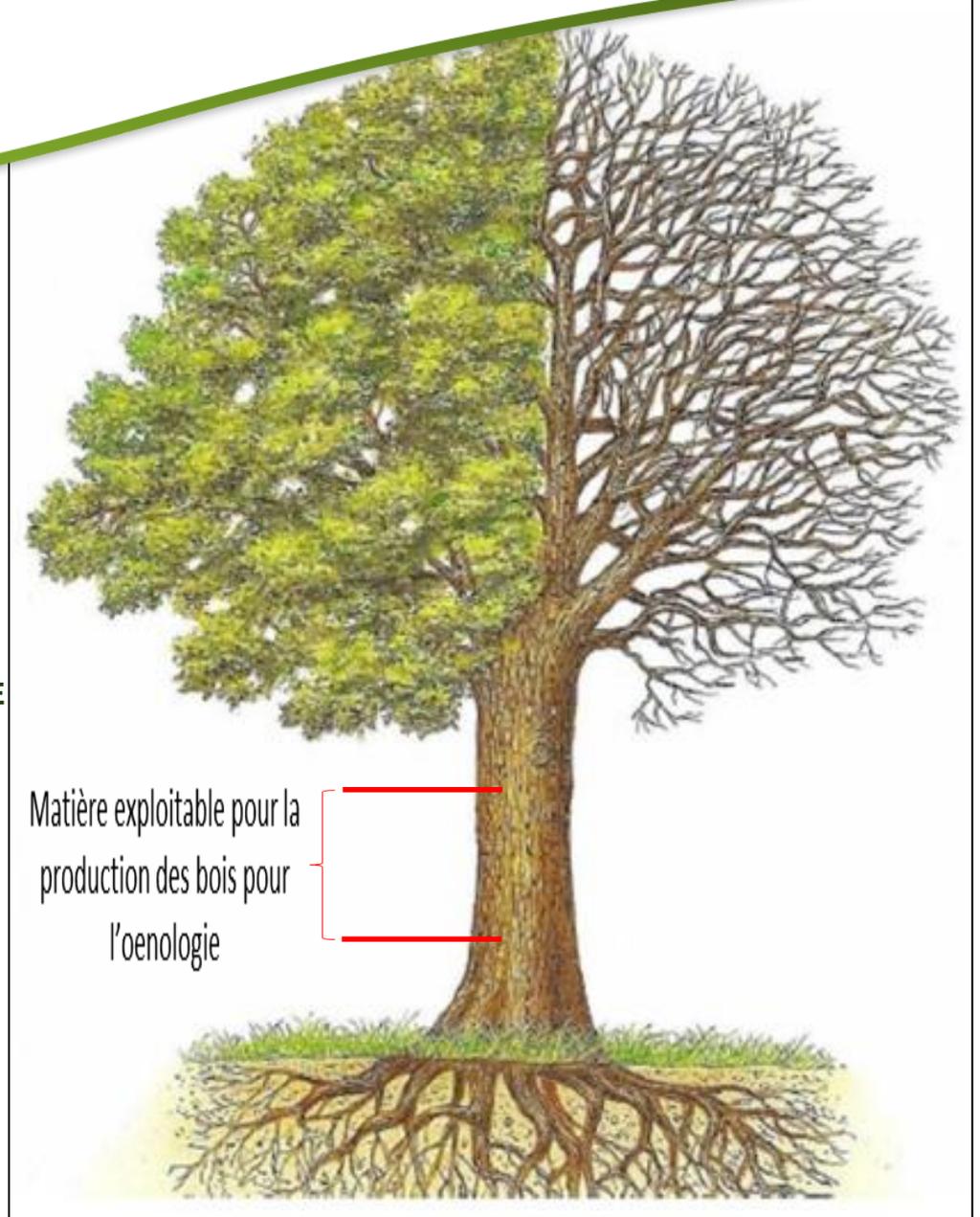
# La sélection des bois

BOIS UTILISABLE POUR LA PRODUCTION DE MORCEAUX DE BOIS DE CHENE



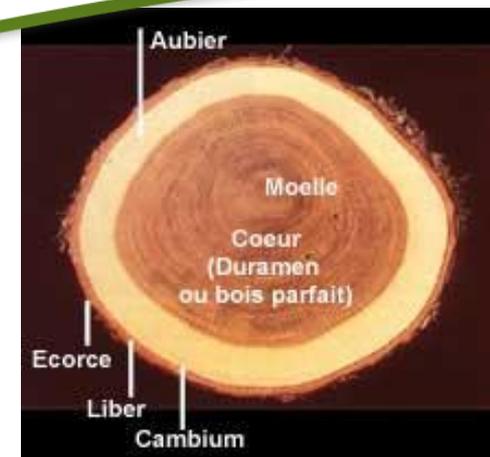
GRADIENT (âge)

BOIS INUTILISABLE POUR LA PRODUCTION

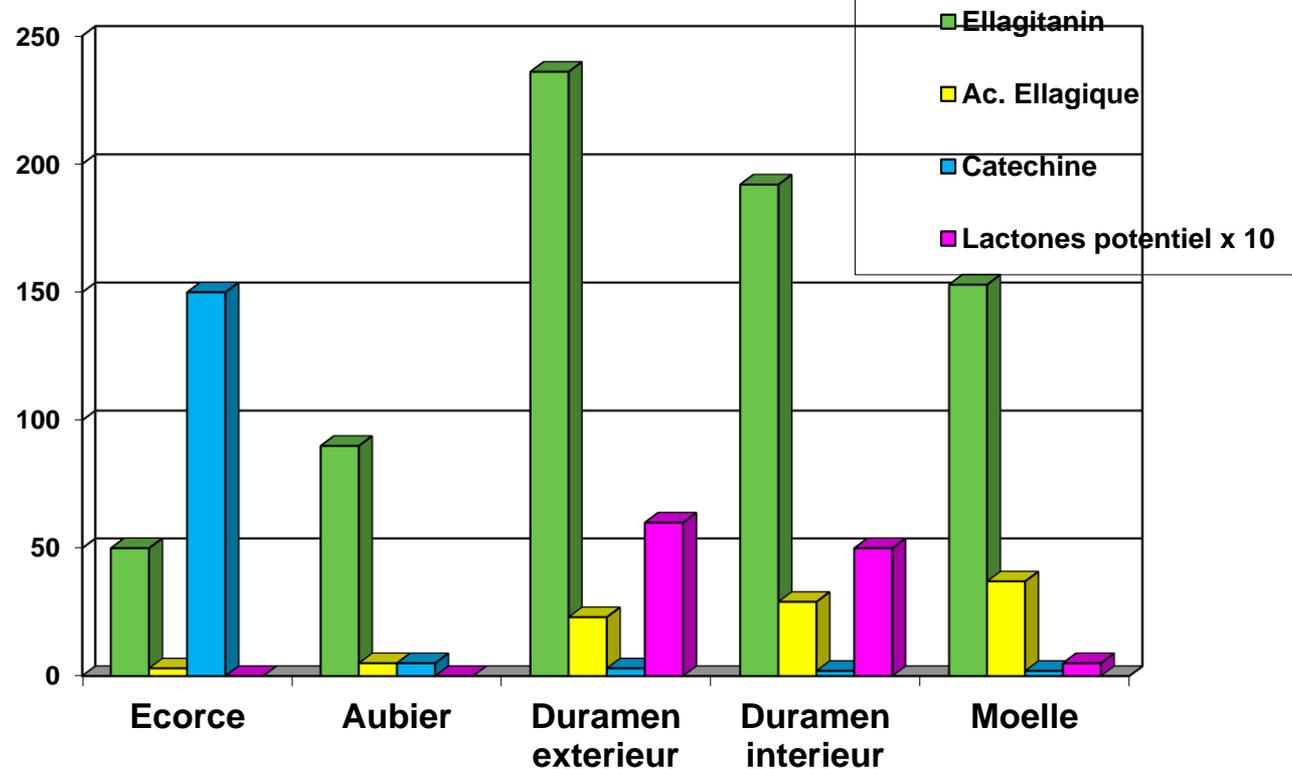


Matière exploitable pour la production des bois pour l'œnologie

## Utilisation uniquement des bois du duramen comme en tonnellerie

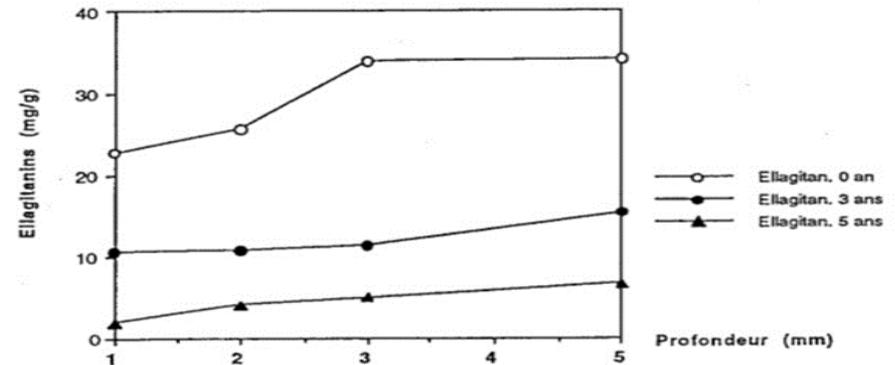


Extractible µg/g





Evolution des tanins ellagiques extractibles au cours du séchage et du vieillissement du bois



- Nos bois sont entreposés à l'air libre pendant un minimum de 24 mois. Forte importance pour avoir des tanins de qualité.
- Utilisation uniquement de merrains déclassés => homogénéité de la maturation des bois. Très important sur la reproductibilité des chauffes.
- La maturation permet le développement de nombreuses réactions chimiques et microbiologiques naturelles au contact de l'eau et de l'air.
- Ces réactions ont une incidence très forte sur de nombreux composés du bois (lignine, cellulose, hémicellulose, ellagitanins, whisky-lactones...) et donc sur la qualité des produits.

## 2 espèces botaniques utilisées:



- 88 % Chêne français : le Quercus Petraea.
  - ✓ 80 % Sessile
  - ✓ 20 % Pédonculé
  - ✓ Lieux des approvisionnements: Nièvre, Allier, Cher
- 12 % Chêne américain : le Quercus Alba, chêne blanc d'Amérique, Région Ohio

## Partenariat fort avec nos mérandiers:

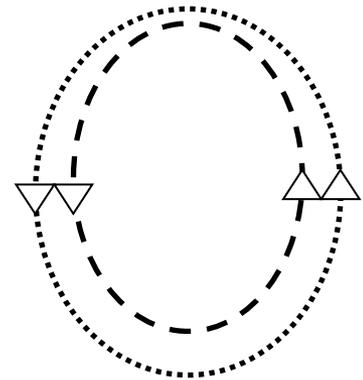
- Bois maturés sans écorce, sans aubier et sans moelle.
- Lots homogènes

*PROCÉDÉ INNOVANT, UNIQUE, ISSU DE NOTRE R&D  
Fours conçus et fabriqués par nos soins.*

## Chauffe par convection

Pour opérer cette chauffe on utilise :

- Système d'air chaud ventilé => mouvements de convection



## Avantages de la chauffe intégrale à cœur:

- Chauffe à cœur fournit un produit plus homogène.
- Plus intensité de l'arôme.
- Choix fondamental de la qualité de la matière première et du séchage à l'air libre.

## Avantages de la chauffe intégrale à cœur:



**Chauffe traditionnelle à feu direct**



**Chauffe par convection**



**Notre chauffe intégrale par convection à cœur**

- Une chauffe homogène des bois / Une « chauffe à cœur ».
- Assurance de la reproductibilité et la répétabilité des profils.
- Renforce la sucrosité des produits.
- Process de cuisson adapté à chaque profil.
  - Evite l'oxydation des composés aromatiques formés.
- Pas de retour de dureté tannique même sur un élevage prolongé.



*Pourquoi utiliser des  
bois de chêne en  
vinification ?*

## C'est une pratique œnologique:

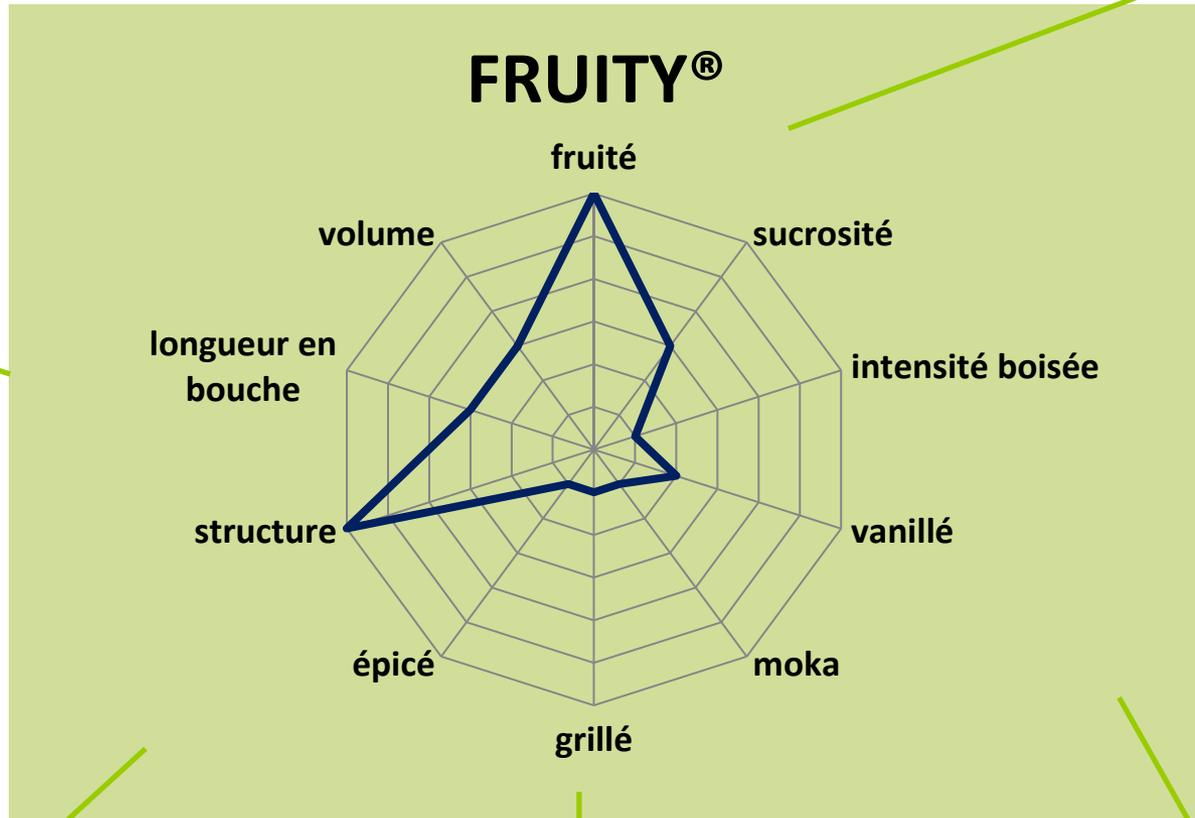
- ✓ Reconnue
- ✓ Efficace
- ✓ Naturelle
- ✓ Facile d'emploi
- ✓ Économique
- ✓ Paramétrable
- ✓ Reproductible
- ✓ Permet de créer de nouveaux profils de vin
- ✓ Permet de gagner des parts de marché
- ✓ Respectueuse de l'environnement / à des tanins ou produits à base de tanins + levures

**Les bois pour l'œnologie sont des outils œnologiques INDISPENSABLES et NATURELS**



*Les produits spécifiques  
pour la vinification*

**Intensifie le fruit du vin  
(support aromatique)**

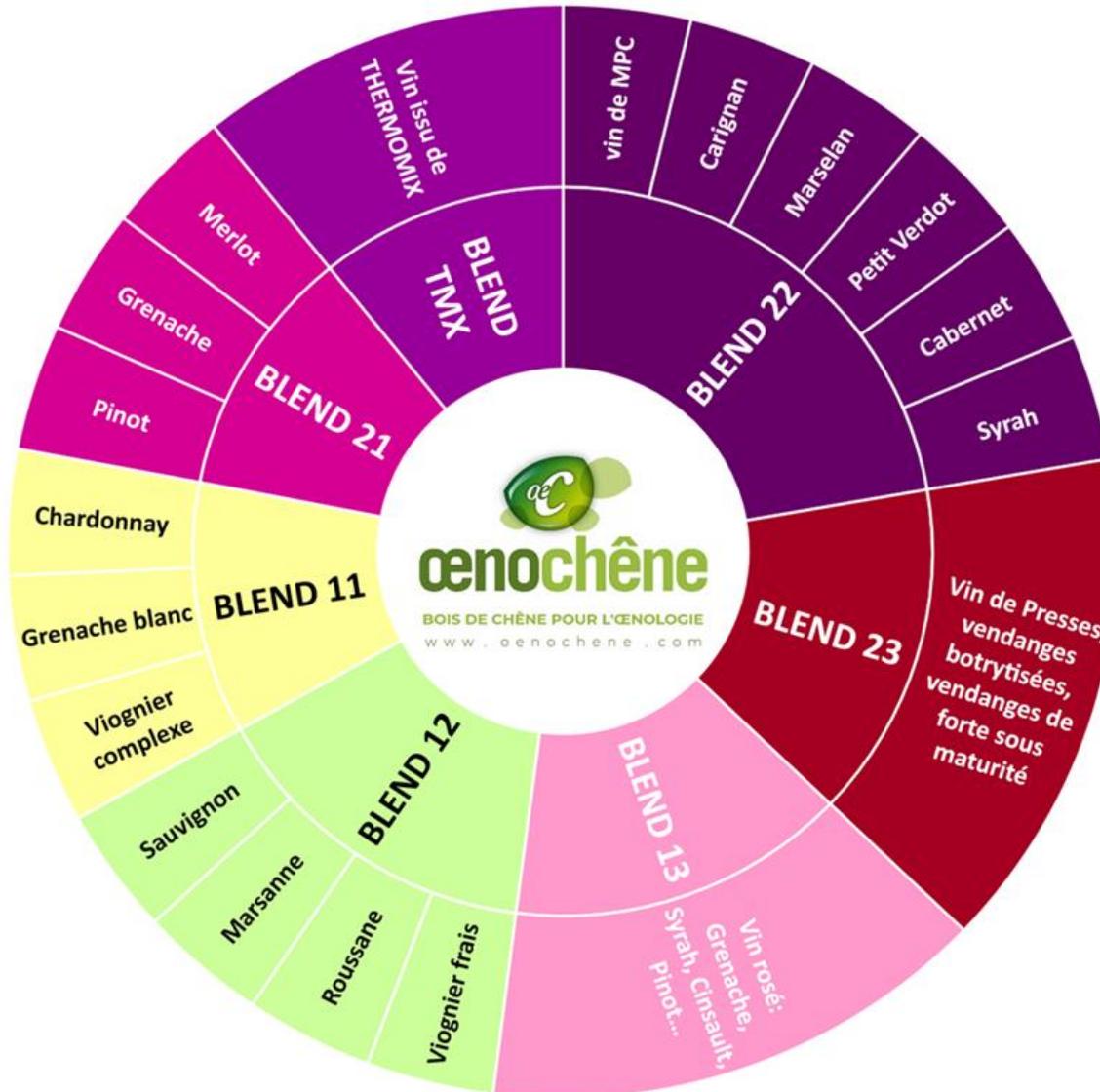


**Stabilise la  
couleur**

**Gomme  
les amertumes**

**Dose: 1 à 3g/L**

**Evite l'oxydation  
des vins**



## Les Blends de vinification:

fruité, volume, sucrosité

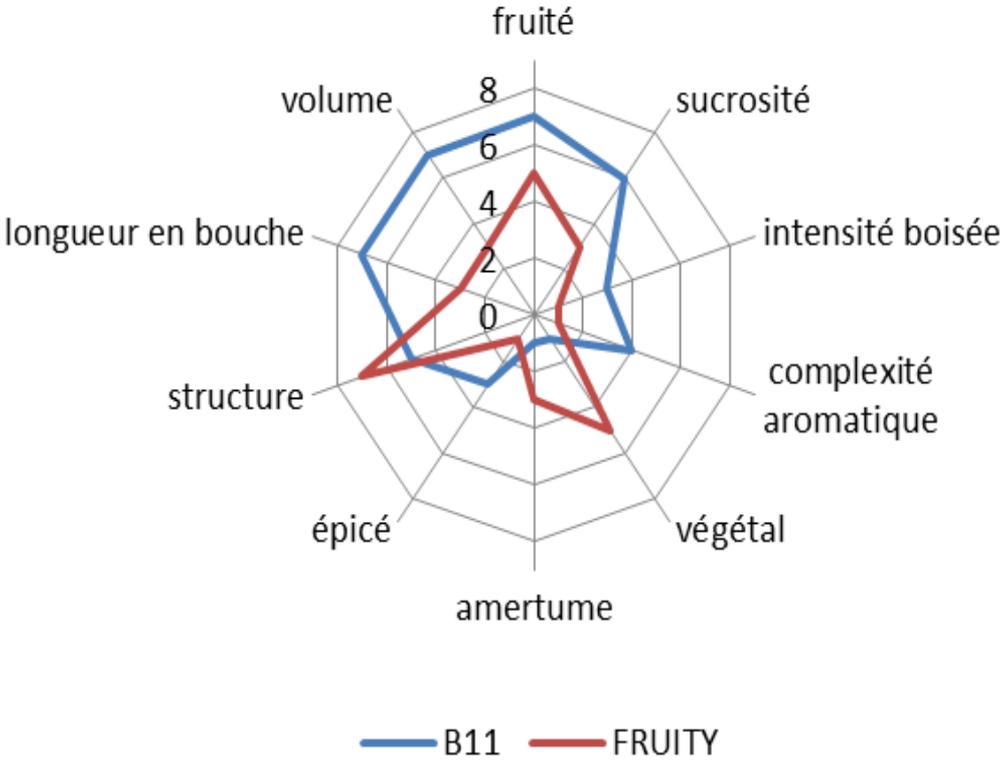
- Assemblages de copeaux de chêne, de différentes origines et chauffés.
- Développés spécifiquement pour les goûts de vins en fonction des cépages.
- Facile d'utilisation, ils sont prêts à l'emploi dans des filets infuseurs.
- Par rapport au bois frais (structure, stabilisation et volume, support fruit), les blends  sucrosité, complexité aromatique, volume, fruit.
- Mélange homogène dans le filets.
- Dose d'emploi: 1 et 4 g/l en FA.

**VINS  
BLANCS**

**Chardonnay,  
Grenache Blanc**

**➔ BLEND 11**

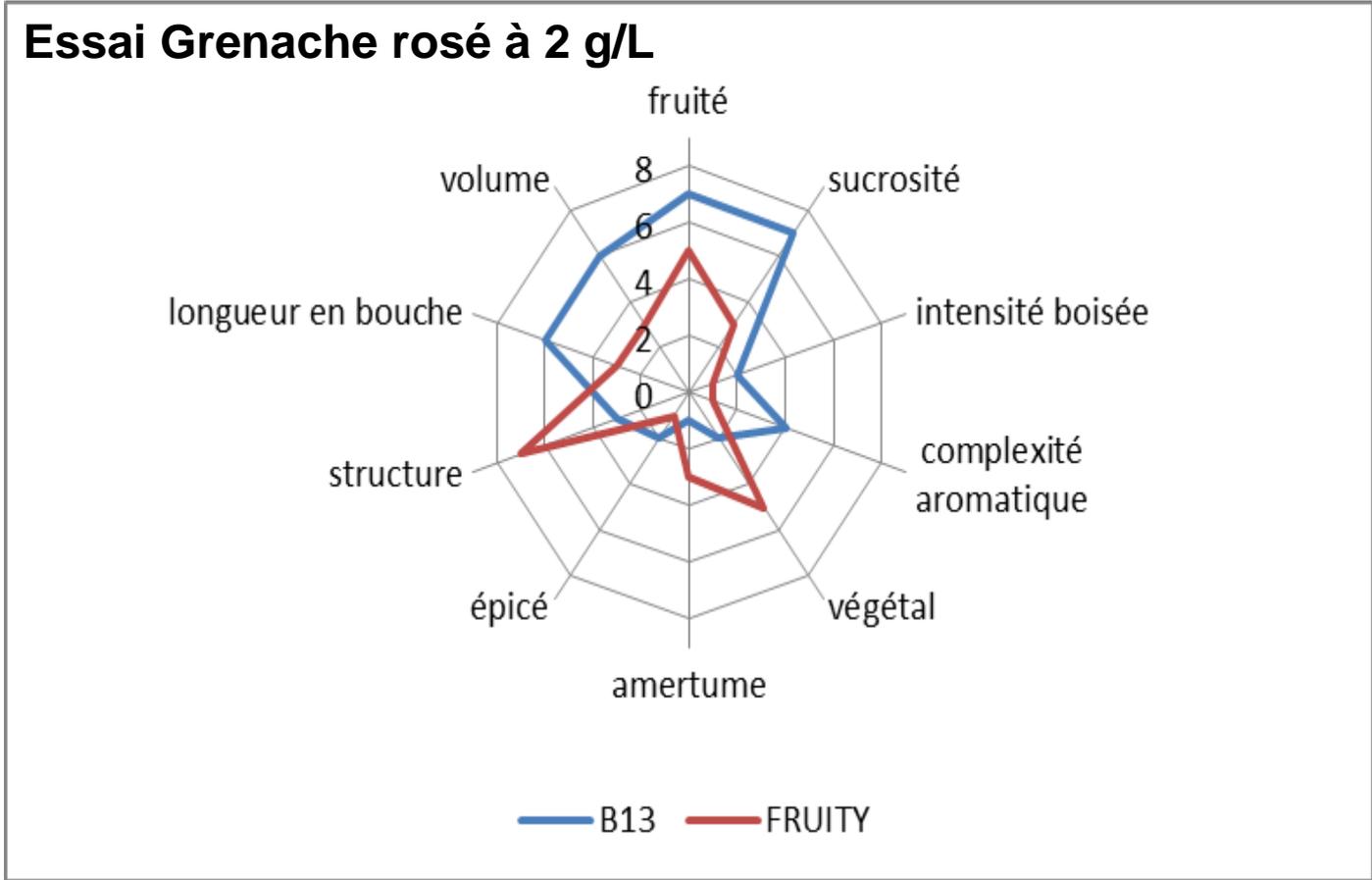
**Essai sur Chardonnay à 2 g/L**



**Verdejo, Viognier, Chenin, Sauvignon, Macabeu**

**➔ BLEND 12**

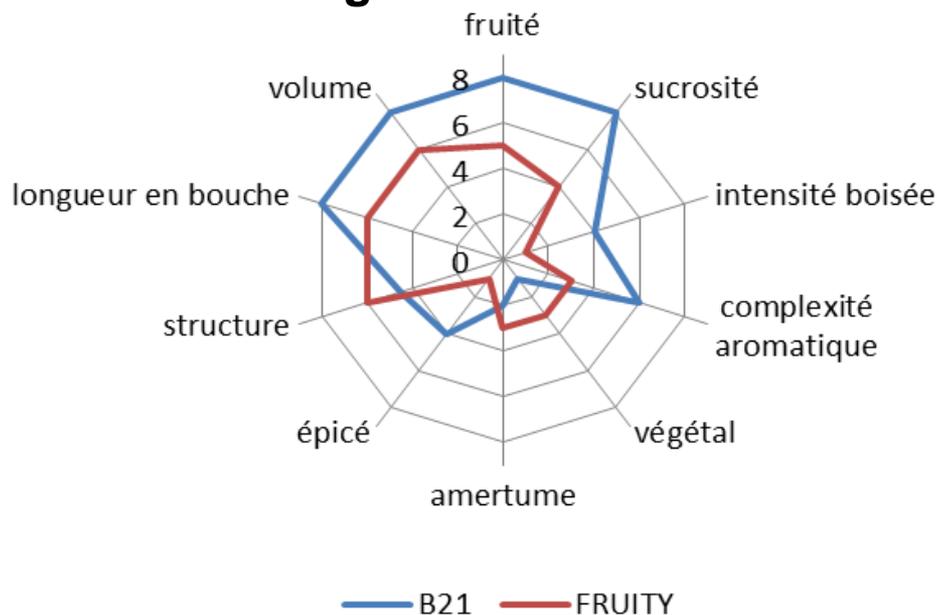
**VINS ROSES**



**Grenache, Syrah, Cinsault**

## VINS ROUGES

### Essai sur Merlot à 3g/L

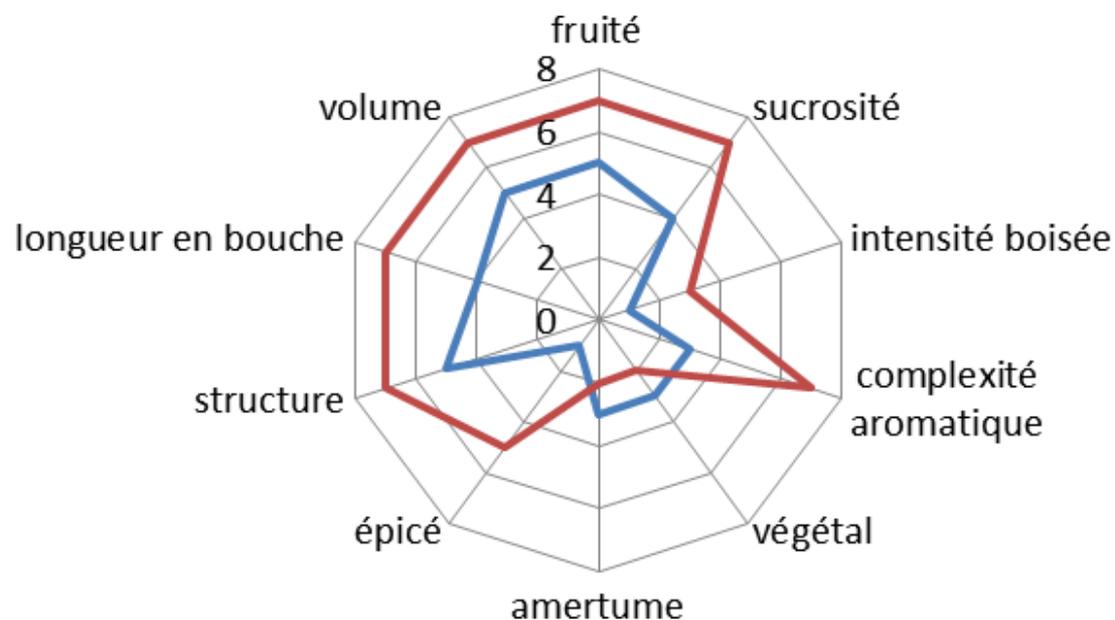


**Merlot, Grenache VINIF TRAD: dose 2 à 4 g/L**

**Si MPC => utiliser BLEND 22**

**Si Thermomix => utiliser BLEND THERMOMIX**

**VINS ROUGES**

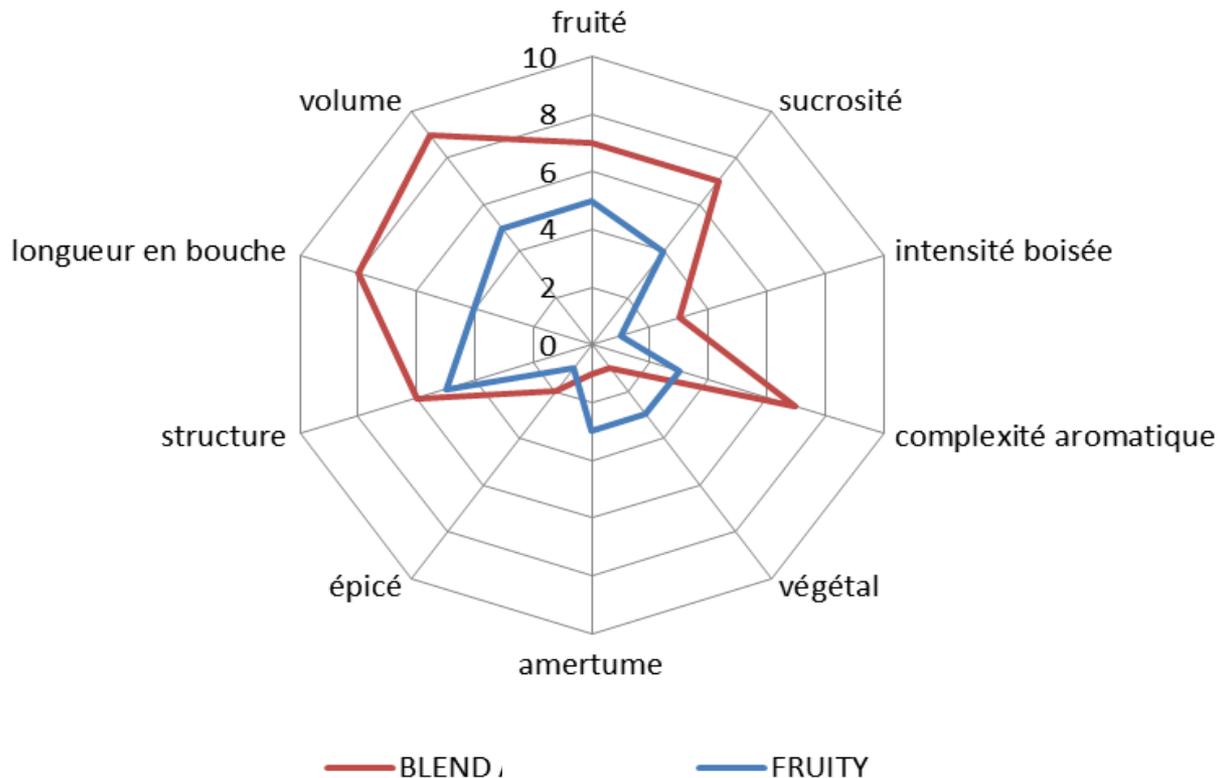


**Syrah, Cabernet, Carignan, Petit Verdot: BLEND 22**

**Dose 2 à 4 g/L**

**VINS ROUGES**

**SOUS MATURITE ET VINS DE PRESSES: dose 2 à 4 g/L**



**Essai sur VINS DE PRESSES à 3 g/L**

- Cépages blancs aromatiques => **BLEND 12 à 1 g/L**
- Cépages blancs pour complexité aromatique, gras => **BLEND 11 à 2 g/L**
  - Rosé => **BLEND 13 à 1 g/L**
  - Merlot, Grenache, Pinot => **BLEND 21 à 2 g/L**
- Syrah, Cabernet, Carignan, Petit Verdot => **BLEND 22 à 2 g/L**
  - Vin de presse ou cépages rustiques => **BLEND 23 à 3 g/L**
- Vin issu de MPC ou Thermovinification => **BLEND 22 à 2 g/L**
  - Vin issu de THERMOMIX => **BLEND TMX à 2 g/L**





*Nos chauffes*

# Nos chauffes



## FRUITY®

*Fruité, fraîcheur, structure*



## DELICACY®

*Volume, structure, complexité*



## SWEETY®

*Vanillé, moka, coco*



## HARMONY®

*Boisé fin et harmonieux, rondeur*



## COMPLEXITY®

*Grillé, chocolat, brioché, intense*



## INTENSITY®

*Café, chocolat blanc,  
sucrosité intense*



**DELICACY®**

*Volume, structure, complexité*

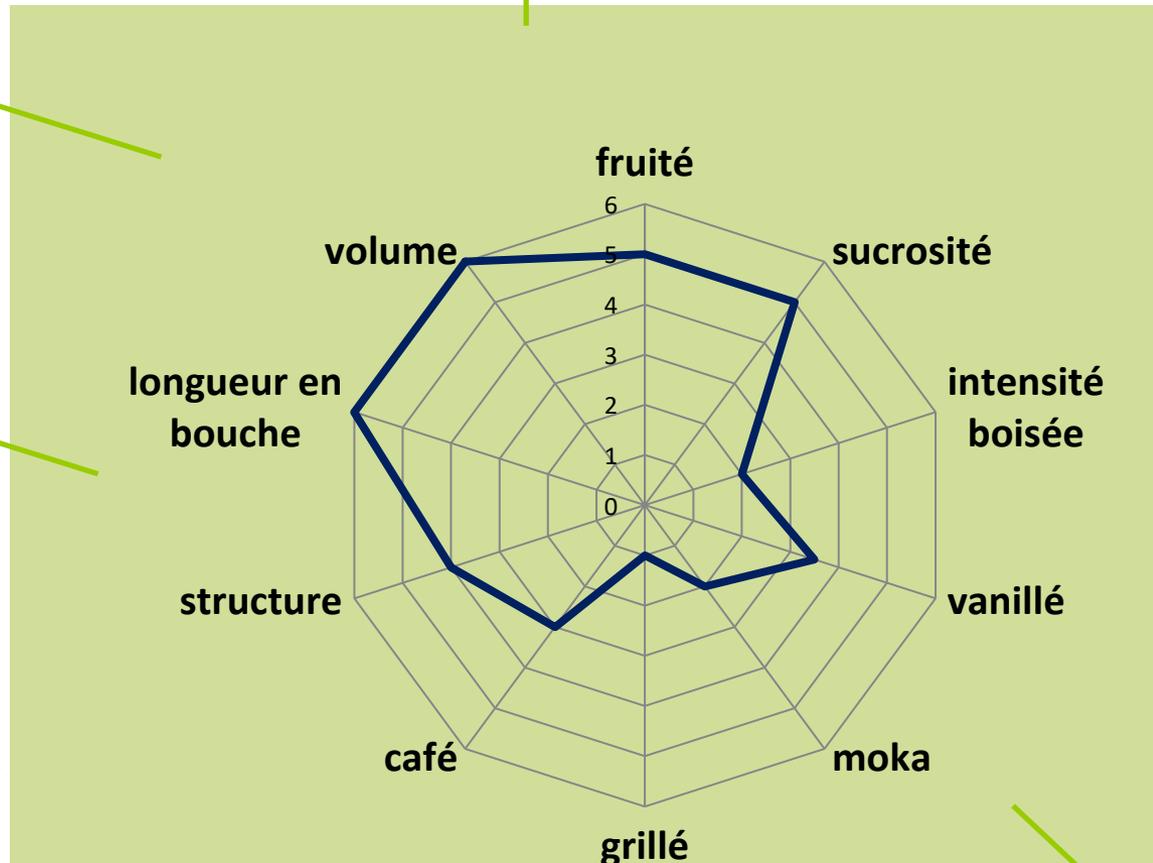
**Chauffe légère**



**Volume**



**Structure**



**Fruité,  
notes gourmandes**



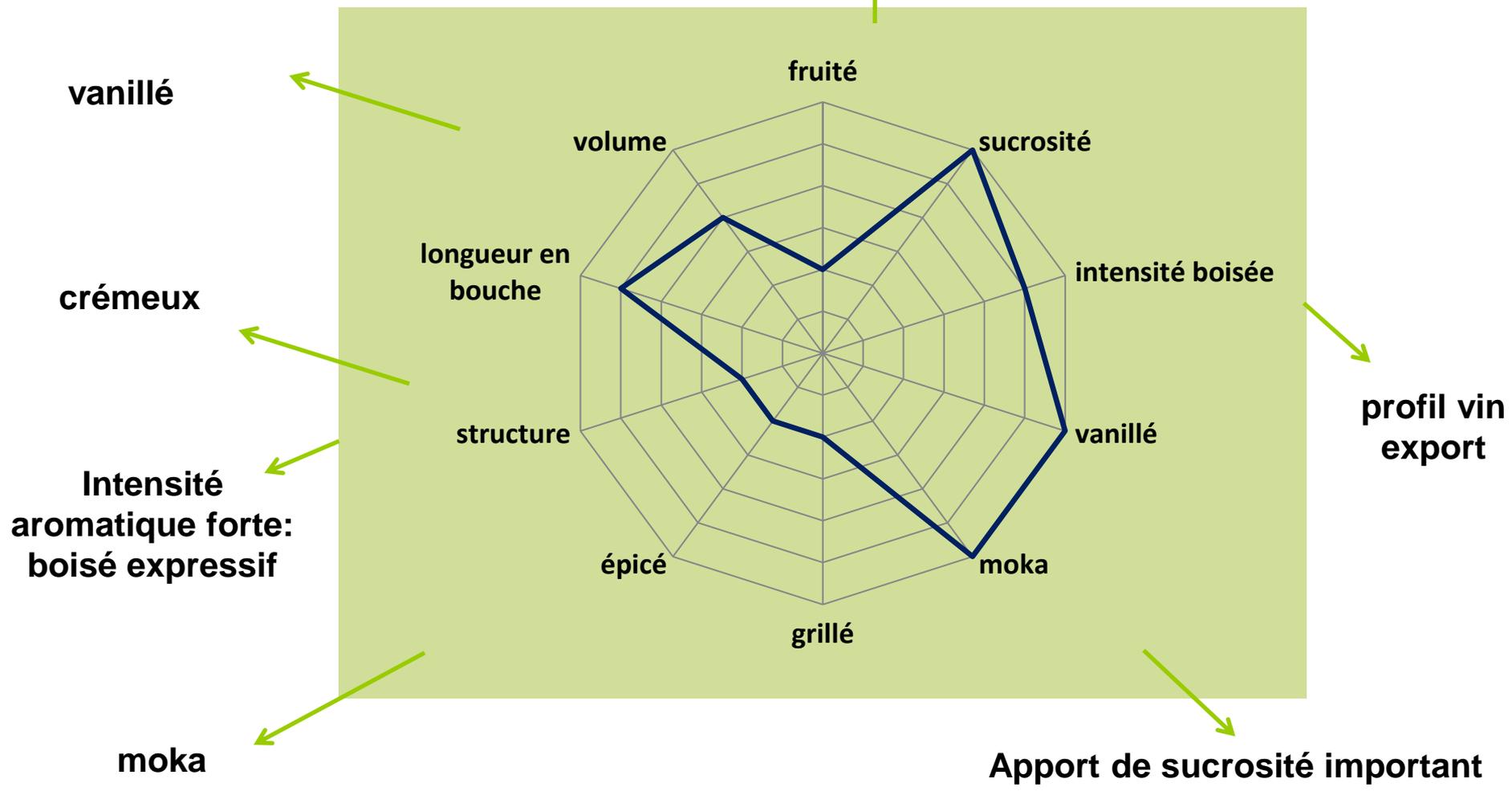
**Apport de sucrosité important**





**SWEETY®**  
*Vanillé, moka, coco*

**Chauffe moyenne**



**vanillé**

**crèmeux**

**Intensité aromatique forte:  
boisé expressif**

**moka**

**profil vin export**

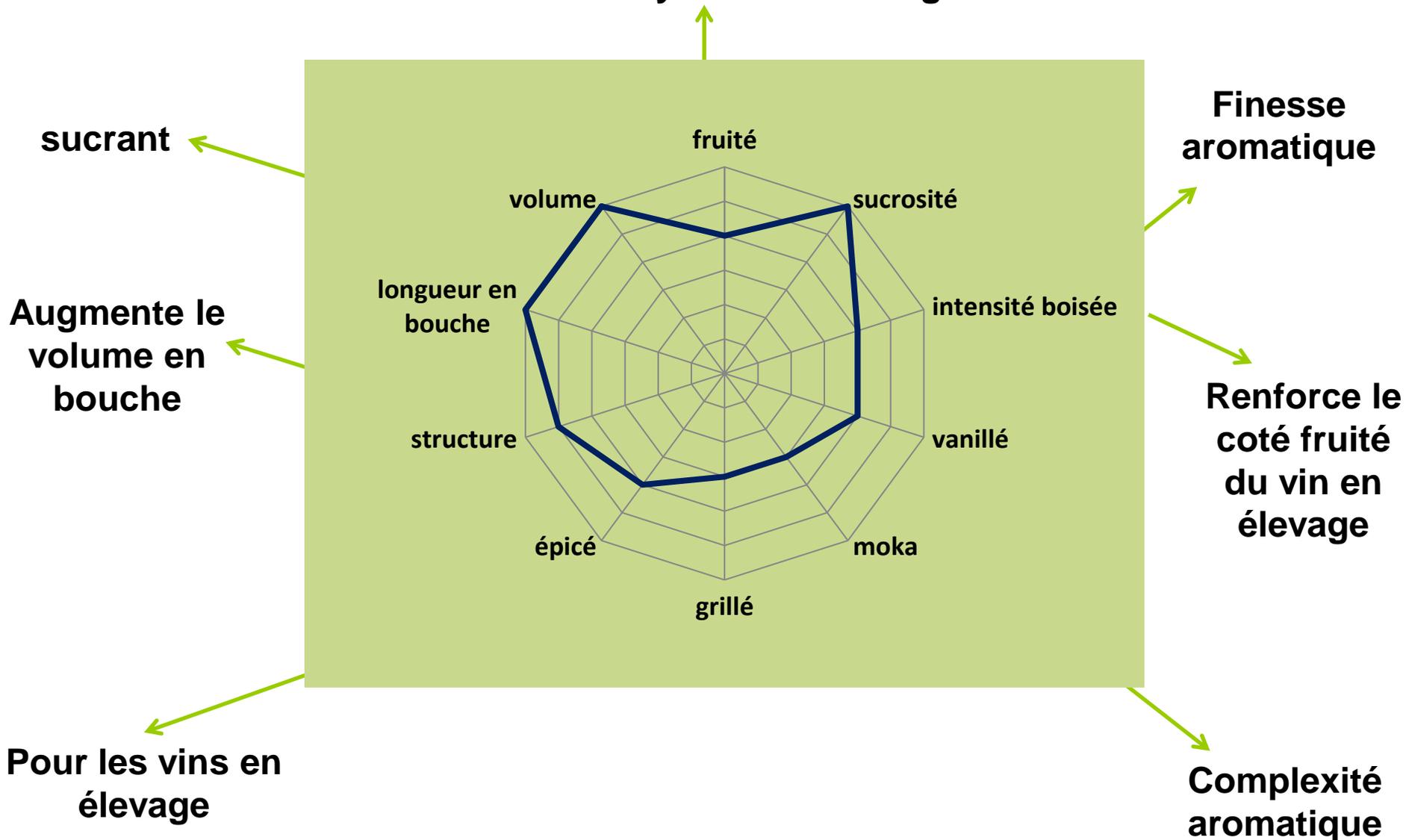
**Apport de sucrosité important**



# HARMONY®

*Boisé fin et harmonieux, rondeur*

## Chauffe moyenne extra longue

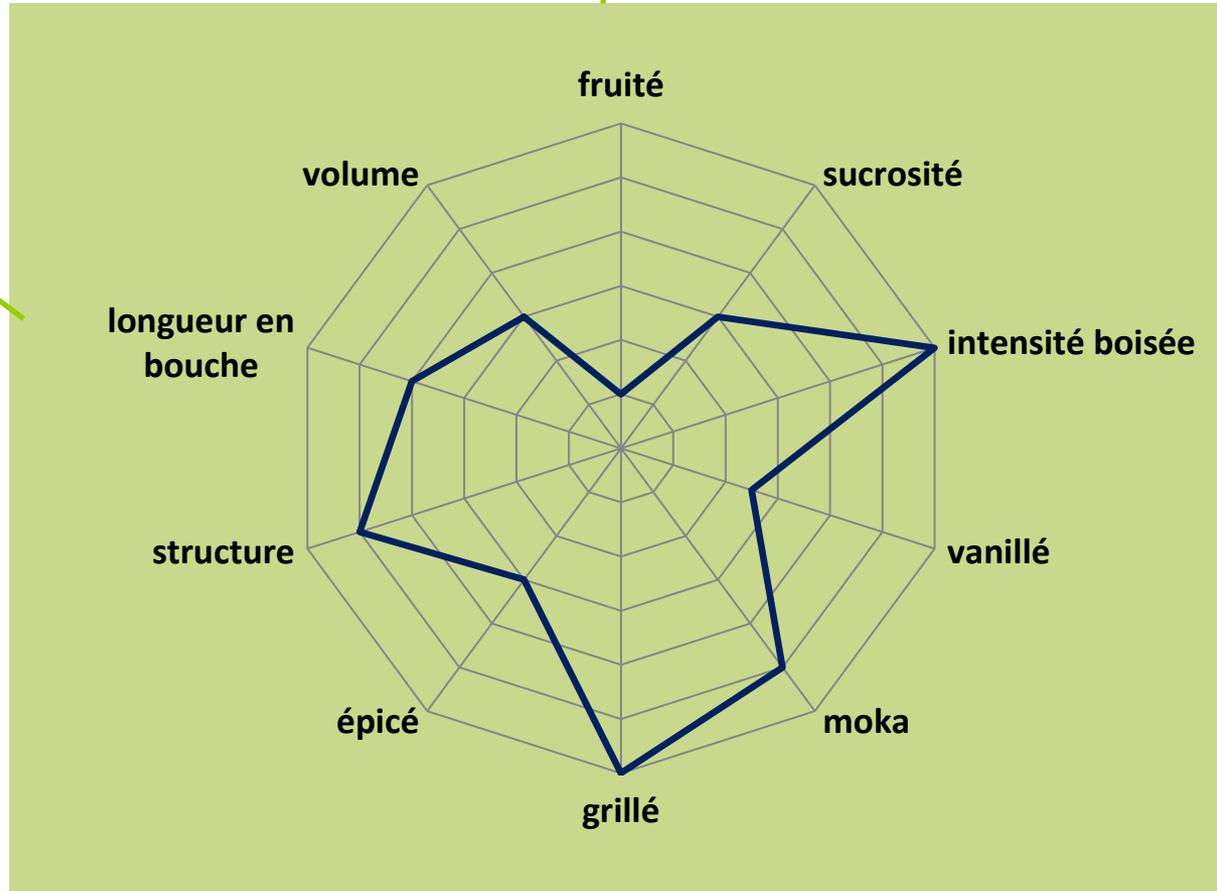




**COMPLEXITY®**

*Grillé, chocolat, brioché, intense*

**Chauffe forte**



**Notes grillées**



**Notes de chocolat**



**Notes de pain brioché**





**INTENSITY®**

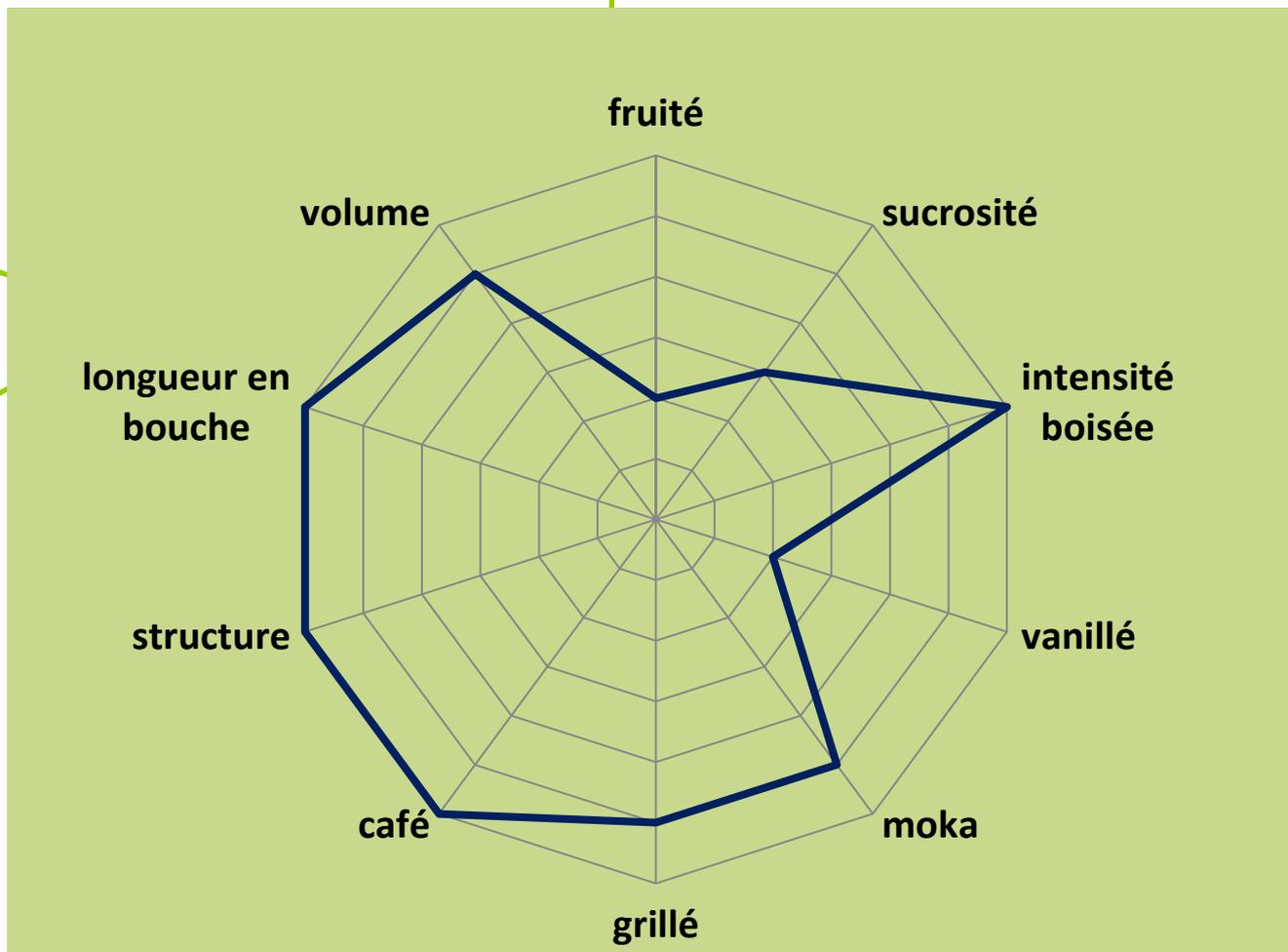
*Café, chocolat blanc,  
sucrosité intense*

**Chauffe forte longue**

**Notes de café  
intenses,  
chocolat  
blanc**

**Persistance  
aromatique  
importante**

**Apport de  
volume**



**Effet fraîcheur**



*Les différents formats  
de nos produits*



CHIPS



STAVES de 7 et 12 mm



MICROSTAVES



KITS BARRIQUES

<b>CHAUFFES</b>	<b><u>FRUITY</u></b> <sup>®</sup>	<b><u>DELICACY</u></b> <sup>®</sup>	<b><u>SWEETY</u></b> <sup>®</sup>	<b><u>HARMONY</u></b> <sup>®</sup>	<b><u>COMPLEXITY</u></b> <sup>®</sup>	<b><u>INTENSITY</u></b> <sup>®</sup>
<b><u>Intensité de chauffe</u></b>	Bois mûré sur parc 18 mois	Chauffe légère	Chauffe moyenne	Chauffe moyenne extra-longue	Chauffe forte	Chauffe forte longue
<b><u>Caractéristiques</u></b>	Fruité, fraîcheur, structure, élimine les amertumes, stabilise la couleur et limite l'oxydation	Fruité, volume, structure, complexité	Vanillé, moka, coco, très sucrant et expressif	Boisé fin et harmonieux, très rond	Grillé, chocolat, brioché, intense	Café intense, Chocolat, persistance aromatique importante
<b><u>Utilisations</u></b>	En vinification: sur moût, sur vendange entière, en FA  BLANC ET ROUGE	Avant FML, en élevage	En vinification et en élevage  BLANC ET ROUGE  VINS INTERNATIONAUX	En élevage  BLANC ET ROUGE  VINS HAUT DE GAMME, BOISE FIN	En vinification et en élevage, en association avec la chauffe SWEETY  BLANC ET ROUGE  VINS MEDITERRANEENS	Avant FML, en élevage
<b><u>Doses d'emploi</u></b>	1 à 4 g/l	0,5 à 10 g/l	1 à 10 g/L	1 à 10 g/L	1 à 10 g/L	0,5 à 10 g/L

## LES PRODUITS

	<b>CHIPS</b>	<b>MICROSTAVES</b>	<b>STAVES 7 mm</b>	<b>STAVES 12 mm</b>
	<i>2 mois de contact</i>	<i>3 mois de contact</i>	<i>4 mois de contact</i>	<i>5 à 6 mois de contact</i>
	<i>Sac de 10 kg avec 2 filets d'infusion de 5 Kg</i>		<i>sac de 50 staves</i>	<i>sac de 25 staves</i>
<b>FRUITY FR</b> fruité, fraîcheur, structure	X			
<b>DELICACY FR</b> chauffe légère: fruité, volume, structure, rondeur	X	X	X	X
<b>SWEETY FR</b> chauffe moyenne: vanillé, moka , sucrant	X	X	X	X
<b>SWEETY US</b> chauffe moyenne: vanillé, moka, coco	X	X		
<b>HARMONY FR</b> chauffe moyenne, extra-longue: finesse, rondeur, sucrosité	X	X	X	X
<b>HARMONY US</b> chauffe moyenne, extra-longue: boisé, moka, finesse	X	X		
<b>COMPLEXITY FR</b> chauffe forte: grillé, chocolat, brioché	X	X	X	X
<b>COMPLEXITY US</b> chauffe forte : grillé, torréfaction, coco	X			
<b>INTENSITY FR</b> chauffe forte, longue : café intense, persistance aromatique importante	X			X
<b>INTENSITY US</b> chauffe forte, longue : chocolat noir, crème de coco, persistance aromatique importante	X			

# Les produits pour l'élevage

## 4 chauffe et 2 Blend:

**Delicacy:** chauffe légère, apport de volume, de sucrosité.

**Sweety:** chauffe moyenne, caractérisée par un boisé vanillé, moka, coco très sucrant et expressif.

**Harmony:** chauffe moyenne extra longue, caractérisée par un boisé fin, harmonieux et beaucoup de rondeur.

**Complexity:** chauffe forte, caractérisée par un boisé grillé, chocolat, brioché, intense.

**Intensity:** chauffe forte longue, caractérisée par des notes café intenses et une grande persistance aromatique.

**Blend 30:** assemblage de bois FR en chips et microstaves, pour un profil sucrant qui enrobe le vin, très expressif.

**BLEND 31:** augmente le fruité, le volume et la sucrosité du vin

**Différents morceaux de bois pour l'œnologie en bois FR (voir tableau des produits pour disponibilités en US):**

### **Microstaves**



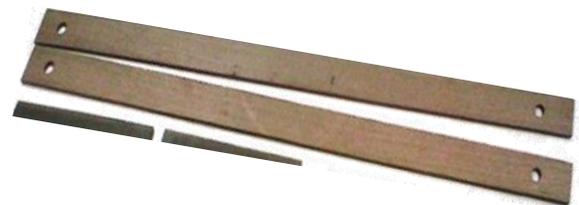
***3 mois de contact  
Doses 2 à 6 g/l***

### **Staves 7mm**



***4 mois de contact  
Doses 1 à 5 staves/hl***

### **Staves 12 mm**



***4 à 6 mois de contact  
Dose 1 à 3 staves/Hl***

# UNE NOUVELLE GAMME POUR LES VINS PREMIUM:

# QUALITY ONE®

Fruity • Delicacy • Sweety • Harmony • Complexity • Intensity



- C'est le point de départ d'une démarche œnologique pour des vins Premium et Super Premium:
  - ✓ Offrir un produit unique, pour des vins haut de gamme
  - ✓ Travailler sur un vin concentré
  - ✓ Mise en place d'options œnologiques: Micro-oxygénation, travail des lies, FML, ajout de dérivés de levures...
  - ✓ Valorisation commerciale du vin => image qualitative de la cuvée

- Sélection de bois haut de gamme, séchés et maturés sur parc (>24 mois).
- Sélection de grains fins et très fins
- Origine des bois: Nièvre, Allier et Cher
- Assemblage spécifique de bois et de chauffe pour un profil aromatique complexe dédié à l'élevage des grands vins.

➤ **6 produits:**

- **BLEND CHIPS PREMIUM:**

2 mois de contact entre 2 et 4 g/L.

Assemblage « TRADITIONNEL OU DOUCEUR »

*Une surprenante complexité en un temps record*

- **BLEND MICROSTAVES PREMIUM:**

3 mois de contact entre 3 et 5 g/L.

*La finesse aromatique révélée*

➤ **6 produits:**

- **KIT BARRIQUE PREMIUM:**  
4mois de contact  
1 Kit / fut

*Un rafraichissement aromatique de vos barriques usagées.*

➤ 6 produits:

- **Q1 STAVES PREMIUM “Assemblage Traditionnel”:**  
**profil épicé, toasté**  
1 à 2 staves /HL: entre 6 et 8 mois de contact.  
*Un élevage sous bois pour les plus grands vins*
- **Q1 STAVES PREMIUM “Assemblage douceur”:**  
**profil doux, sucrant et notes de pâtisserie**  
1 à 2 staves /HL: entre 6 et 8 mois de contact.  
*Un élevage sous bois pour les plus grands vins avec beaucoup de douceur.*

# Quelques conseils d'utilisation

# Equivalence entre nos différents formats de produits

	STAVES 7 mm	STAVES 12 mm	STAVES Q1 27 mm
	DELICACY, SWEETY, HARMONY, COMPLEXITY	DELICACY, SWEETY, HARMONY, COMPLEXITY et INTENSITY	Assemblage Tradition ou Douceur
Longueur en mm	910	910	950
Largeur en mm	50	50	50
Epaisseur en mm	7	12	27
Surface de contact (m2/stave)	0.10	0.11	0.15
Poids moyen (g/stave)	180	320	790

Intensité du boisé	Dose recommandée		STAVES 7 mm	STAVES 12 mm	STAVES Q1 27 mm
	Microstaves : Dose en g/L	m2/HL	Unité /HL	Unité /HL	Unité /HL
Faible	2	0.1	1	0.75	0.5
Bonne	6	0.3	3	2	1
Marquée	10	0.5	5	3	2
Fût neuf 100 %	14	0.7	7	5	3

- En termes d'intensité aromatique, il y a un rapport de 1.5 entre les copeaux et les microstaves.  
Ex : Pour avoir la même intensité aromatique que l'apport de 4 gr/litre de chips, il faut ajouter au vin 6 g/L de Microstaves

- Nos produits sont livrés conditionnés en filets de polyéthylène alimentaire d'une capacité de 5 kg, pour une mise en œuvre facilitée des chips, microstaves, dans les cuves.
- Disperser les sacs de chips, microstaves à différentes hauteurs dans la cuve à l'aide de cordage synthétique pour une très bonne diffusion et une parfaite homogénéisation.
- Précaution : au minimum, faire un remontage tous les 15 jours pour homogénéiser la cuve.
- Contrôler et maintenir le SO<sub>2</sub> libre actif  $\geq 0.6$  mg/L.



# NOUS CONTACTER

371, rue de la Jasse  
ZAC Fréjorgues-Est  
34130 Mauguio

FRANCE

Téléphone : 00 33 467 156 660  
Mail: [contact@oenochene.com](mailto:contact@oenochene.com)

[www.oenochene.com](http://www.oenochene.com)



Fruity • Delicacy • Sweety • Harmony • Complexity • Intensity

