

BOIS DE CHÊNE POUR L'ŒNOLOGIE



Des Œnologues, Architectes du vin

www.oenochene.com



Des Œnologues, Architectes du vin

Notre équipe d'œnologues, fondatrice d'Œnochêne en 2006, a développé une expertise unique pour **fabriquer des bois œnologiques offrant les meilleurs constituants du Chêne pour l'élaboration de vos vins.**

Associée à une sélection rigoureuse des Chênes de qualité supérieure, l'innovation du procédé que nous avons développé réside dans le système de chauffe douce par «convection à cœur» et homogène. Offrant une variabilité de température allant de 100° à 300° et induisant l'usage d'air ventilé, notre système de torréfaction permet de mettre en valeur les qualités des bois employés.

Pour ce faire, nous disposons de notre propre bureau d'études et expérimentons régulièrement de nouvelles techniques de chauffe afin d'innover et découvrir de nouveaux profils aromatiques pour créer de nouveaux produits.

**C'est avec ce savoir-faire issu d'un travail rigoureux de R&D
et d'une expérimentation de plus de 15 ans
qu'Œnochêne apporte les solutions pour répondre à vos problématiques.**

Nos œnologues vous accompagnent et participent à la structuration de vos vins en étudiant le choix du meilleur produit (copeaux, microstaves ou staves), son dosage, en définissant le stade optimal d'incorporation des bois selon le profil de vin souhaité, et durant tout votre process, par la dégustation.

En effet, notre cave expérimentale nous permet de tester directement nos produits sur les vins et de déterminer les meilleurs assemblages possibles avec les différents cépages.



**Grâce à nos produits,
nous accompagnons et conseillons nos clients
afin de développer ou créer des vins plaisirs,
des vins nouveaux,
et susciter de nouvelles envies de consommation.**



Nous assurons la traçabilité de nos produits tout au long du process de fabrication.

Nous appliquons l'HACCP et sommes certifiés ISO 22000

ISO 22000

BUREAU VERITAS
Certification



Pour la sélection et l'approvisionnement de nos bois, nous avons mis en place des partenariats forts avec des merrandiers qui nous assurent **régularité, qualité et traçabilité des Chênes.**



Nos produits sont **destinés à tous les professionnels de la filière viti-vinicole** : Caves coopératives, Domaines viticoles, négociants, metteurs en marchés.

Nous distribuons en direct nos produits en France et les exportons également à travers le monde : Espagne, Italie, Portugal, Maroc, Tunisie, Argentine, Allemagne, Pays de l'Est...

Utilisable
en BIO



Nous utilisons des espèces différentes selon leur provenance

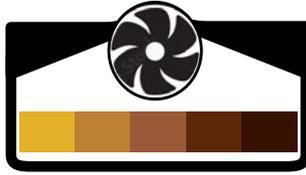
- **QUERCUS PETRAEA ET ROBUR** pour le Chêne Français
- **QUERCUS ALBA** pour le Chêne Américain

SUR TOUTE LA LONGUEUR DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION, LE TRAVAIL DES BOIS EST RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT, NATUREL ET SANS AUCUN AJOUT DE PRODUITS CHIMIQUES.

Les bois proviennent exclusivement de Chênes maturés à l'air libre pendant une période de 24 à 36 mois. C'est lors de cette étape que s'accomplit une somme de réactions physico-chimiques indispensables à l'affinage de la qualité du Chêne.

La maturation permet également au bois de perdre de son excès de composés tanniques désagréables et développe son potentiel aromatique par la transformation de précurseurs d'arômes jusque là inodores.





NOS CHAUFFES

La chauffe par convection (système d'air chaud ventilé) permet d'avoir une bonne reproductibilité et une chauffe homogène à cœur. Pendant cette chauffe des bois, il se produit une transformation des polysides du bois (cellulose et hémicellulose principalement) en composés furaniques (notes caramel, grillé), en composés énoliques (sucrosité, pain grillé), en aldéhydes phénols (vanille, épicé, boisé) ou encore en composés méthyl-lactones (noix de coco, boisé)...

Si ce procédé de torréfaction permet de révéler la sucrosité des vins, ou souligner autant le volume que la longueur en bouche, il offre également la possibilité 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.

Pour retrouver ces qualités organoleptiques, nous avons créé une palette de profils de chauffes : Fruity*, Delicacy, Sweety, Harmony, Complexity et Intensity

FRUITY ----- Fraîcheur, amertume éliminée, couleur stabilisée, oxydation limitée

DELICACY ----- Fruité, volume, structure, complexité

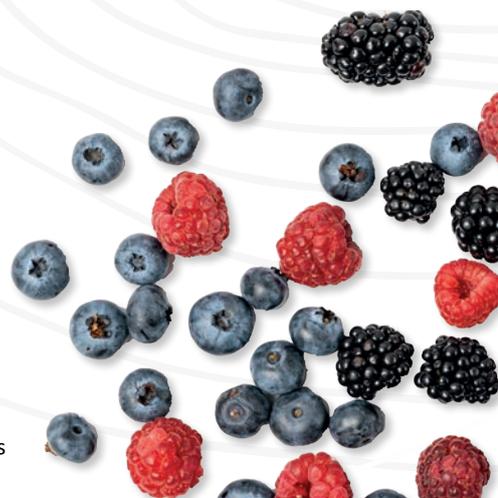
SWEETY ----- Vanillé, moka, structure, complexité

HARMONY ----- Boisé fin et harmonieux, rondeur

COMPLEXITY -- Complexité aromatique, notes grillées, chocolat

INTENSITY ----- Café, chocolat blanc, sucrosité et persistance aromatique intense

*La gamme FRUITY offre des bois non chauffés, sans notes torréfiées





NOS PRODUITS

Nous avons développé une gamme de morceaux de bois adaptée aux différents contenants de vin et aux différentes techniques de vinification ou d'élevage qui en découlent. Votre choix dépendra du temps dont vous disposez pour élever vos vins avant de les commercialiser, du budget alloué et de la qualité souhaitée.



LES COPEAUX / CHIPS

En filet infusion
Facilité d'emploi +++
Economie +++
Finesse aromatique +
Apport d'Oxygène au vin +
Temps de contact court 2 mois



LES MICROSTAVES

En filet infusion
Facilité d'emploi +++
Economie ++
Finesse aromatique ++
Apport d'Oxygène au vin ++
Temps de contact moyen 3 mois



LES STAVES 7, 12 MM

A l'unité
Facilité d'emploi +
Economie +
Finesse aromatique +++
Apport d'Oxygène au vin +++
Temps de contact long 4 à 6 mois



LES BLENDS DE VINIFICATION

Elaborés pour répondre aux spécifications de chaque cépage et aux différentes techniques de vinification, les Blends de copeaux sont un assemblage de différentes origines de bois et différentes chauffes permettant d'augmenter le potentiel de vos raisins.

Selon une dose à définir entre 1 et 4 g/l, en fonction de vos attentes, la ronde des Blends vous permettra de visualiser le Blend le plus adapté.



Spécialement destinée à l'élevage des grands vins, notre gamme PREMIUM QUALITY ONE offre les bois des plus belles forêts de France, aux grains les plus fins, associés à nos chauffes les plus qualitatives pour plus de complexité aromatique.

C'est au cœur de la gamme Quality One que vous trouverez nos STAVES DE 27 MM D'ÉPAISSEUR.

Choisir Quality One,
c'est choisir un élevage noble
pour vos plus belles Cuvées !



371, Rue de la Jasse - 34130 Mauguio - FRANCE
contact@oenochene.com / Tel. +33 467 156 660