

BOIS DE CHÊNE POUR L'ŒNOLOGIE



Des Œnologues, Architectes du vin

www.oenochene.com



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 BOIS.**

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...

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 morceaux de 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 bois.

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.





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 bois de Chêne 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.

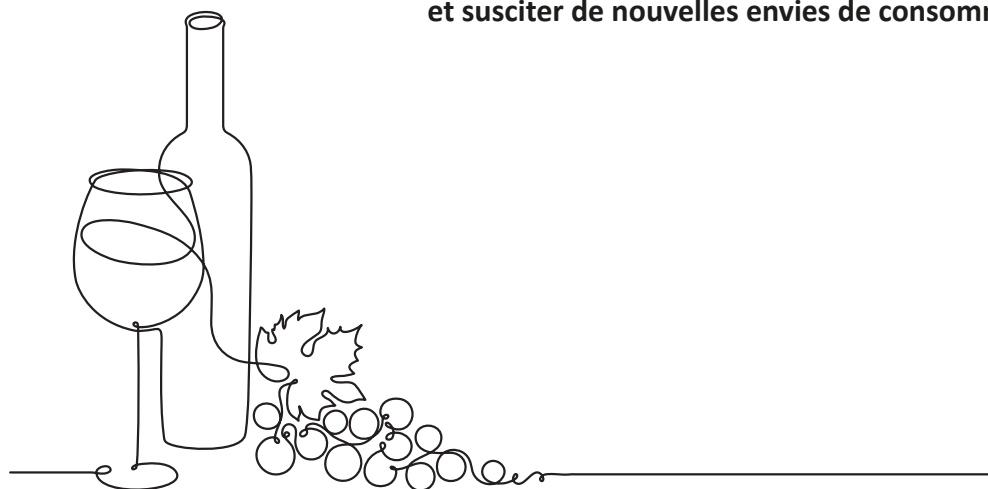
Pour ce faire, nous disposons de notre propre bureau d'études et expérimentons régulièrement de nouvelles techniques de chauffe afin d'innover et découvrir de nouveaux profils aromatiques pour créer de nouveaux produits.

**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.**

Notre équipe d'œnologues vous accompagne et participe 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.**

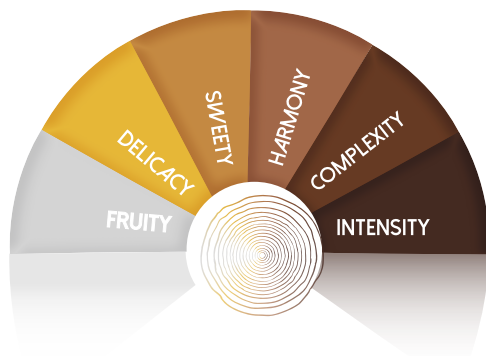




Notre système innovant de chauffe par convection permet d'avoir une bonne reproductibilité et une cuisson homogène à cœur. Durant cette chauffe, il se produit une transformation des polyosides du bois (cellulose et hémicellulose principalement) en composés furaniques (notes caramel, grillé), en composés énoïques (sucrosité, pain grillé), en aldéhydes phénols (vanille, épicé, boisé) ou encore en composés méthyl-lactones (noix de coco, boisé)...

Ce procédé de torréfaction permet de révéler la sucrosité des vins, souligner autant le volume que la longueur en bouche, en offrant une palette d'arômes presque infinie, du vanillé au chocolat en passant par le pain d'épice et le moka.

POUR RETROUVER CES DIFFÉRENTS ARÔMES, NOUS AVONS CRÉÉ UNE PALETTE DE PROFILS DE CHAUFFES



FRUITY : Fraîcheur, amertumes éliminées, 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

LES BOIS OENOLOGIQUES

Notre gamme de morceaux de bois, qu'ils soient en chêne français ou américain, est conçue pour s'adapter à une grande variété de contenants et de techniques de vinification ou d'élevage. Ces morceaux sont disponibles dans toutes les intensités de chauffe, assurant une parfaite maîtrise du profil aromatique.

Votre choix dépendra du temps dont vous disposez pour élever vos vins avant de les commercialiser, du budget alloué et de la qualité souhaitée.

	COPEAUX / CHIPS 🌿🌿🌿🌿🌿	MICROSTAVES / BLOCKS 🌿🌿🌿🌿🌿	STAVES 7, 12 MM 🌿🌿🌿🌿🌿
Facilité d'emploi	+++	+++	+
Economie	++	++	+
Finesse aromatique	++	++	+++
Apport d'Oxygène au vin	+	+	+++
Temps de contact	Court 2 mois	Moyen 3 mois	Long 4 mois
Conditionnement	Filet infusion 5 Kg	Filet infusion 5 Kg	25 ou 50 unités

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



NOS PRODUITS

LES BLENDS DE VINIFICATION

Assemblage de différentes origines de bois et différentes chauffes, les Blends de copeaux permettent d'augmenter le potentiel de vos raisins.

Elaborés pour répondre aux spécifications de chaque cépage et aux différentes techniques de vinification, le dosage sera défini en fonction de vos attentes, entre 1 et 4 g/l.



CHARDONNAY,
GRENACHE
BLANC,
VIOGNIER
COMPLEXE



SAUVIGNON,
ROUSSANNE,
MARSANNE,
VIOGNIER
FRAIS



VIN ROSÉ,
GRENACHE,
SYRAH,
CINSAULT,
PINOT



MERLOT,
GRENACHE,
PINOT



VIN DE MPC,
CARIGNAN,
MARSELAN,
PETIT VERDOT,
CABERNET,
SYRAH



VIN DE PRESSE,
VENDANGE
BOTRYTISEE,
VENDANGE EN
FORTE SOUS
MATURITE



VIN ISSU DE
THERMOMIX

LA GAMME EASY

Une gamme d'auxiliaires de vinification et d'élevage pour répondre aux différents besoins en production :

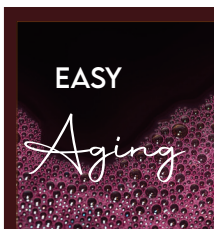
- **Easy Fruity**, destiné à l'élaboration des vins blancs, rosés et rouges, sur moût, en FA ou FML. Il s'agit d'un mélange hydrolysable de tanins condensés, de levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) et d'autolysat de levures (*Saccharomyces cerevisiae*) présenté sous forme de poudre à diluer et à incorporer dans les cuves.
- **Easy Aging**, produit fonctionnel additionnel, mélange de tanins de Chêne torréfiés et de dérivés de levures (levures inactivées).

EASY FRUITY : BOOSTEZ LE FRUIT QUI EST DANS LE VIN !



- DIMINUE LA SENSATION D'ASTRINGENCE ET LE CARACTÈRE VÉGÉTAL
- RENFORCE LES NOTES FRUITÉES POUR OBTENIR DES VINS PLUS ROUNDS
- RENFORCE LE VOLUME DU VIN, DENSIFIE LE MILIEU DE BOUCHE
- AMÉLIORE L'INTÉGRATION DES BOIS POUR L'ŒNOLOGIE

EASY AGING : OPTIMISEZ LE TEMPS D'ÉLEVAGE !



- REPRODUIT L'ACTION DE L'ÉLEVAGE SUR LIES
- FAVORISE L'AUGMENTATION DE LA LONGUEUR ET DU VOLUME EN BOUCHE
- RENFORCE LA SUCROSITÉ
- PERMET L'INTÉGRATION DE NOTES BOISÉES
- RÉDUIT LE TEMPS DE CONTACT (-20 À 25% SUR L'ÉLEVAGE)





NOS PRODUITS

LA GAMME PREMIUM QUALITY ONE



UN ÉLEVAGE NOBLE POUR VOS PLUS GRANDS VINS

UNE SÉLECTION DE BOIS PREMIUM, UN PROCÉDÉ DE TORRÉFACTION INNOVANT
DES STAVES PREMIUM ÉPAISSES

3 ASSEMBLAGES : **TRADITION**, **MINÉRAL** et **DOUCEUR**



Tradition

RÉVELEZ LA COMPLEXITÉ
ARÔMATIQUE,
exaltez le volume en bouche
et la puissance de vos vins

Minéral

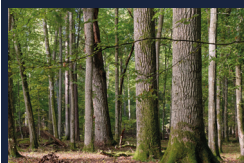
AUGMENTEZ LA MINÉRALITÉ
de vos cuvées,
soulignez les notes de Pierre à Fusil
et la fraîcheur aromatique

Douceur

SOULIGNEZ LE FRUIT,
amplifiez la sucrosité de vos vins,
le caractère de gourmandise
et de pâtisserie



STAVES EPAISSES / KIT BARRIQUE / MICROSTAVES / BLEND DE COPEAUX





NOS PRODUITS

LES BARRIQUES ANA SELECTION

Afin de proposer une offre complète, nous sommes distributeur de fûts de la Tonnelerie Ana Sélection. Des barriques très haut de gamme faisant appel à des Chênes de hautes futaies issues des forêts domaniales.



4 Barriques spécifiques en fonction des cépages



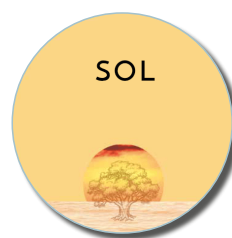
FRAICHEUR & RESPECT DU FRUIT

Pour une recherche de finesse, d'élégance et de fraîcheur.



AUTHENTICITÉ & OPULENCE

Apporte rondeur et sucrosité avec une grande élégance tannique.



ÉQUILIBRE & COMPLEXITÉ

Parfait équilibre entre fraîcheur, complexité et richesse aromatique.



POLYVALENCE & TANINS

Complexité et intégration de tanins pour tous types de vins.

L'EXPRESSION BOURGOGNE



Spécialement conçue pour Chardonnay et Pinot noir (également Syrah et Grenache) la Gamme Jayer propose :



RED SELECTION
Chauffe au profil
Bourguignon



WHITE SELECTION
Sélection de grains
fins et mi-fins

www.anaselection.fr

ANA
Sélection
FRANCE



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