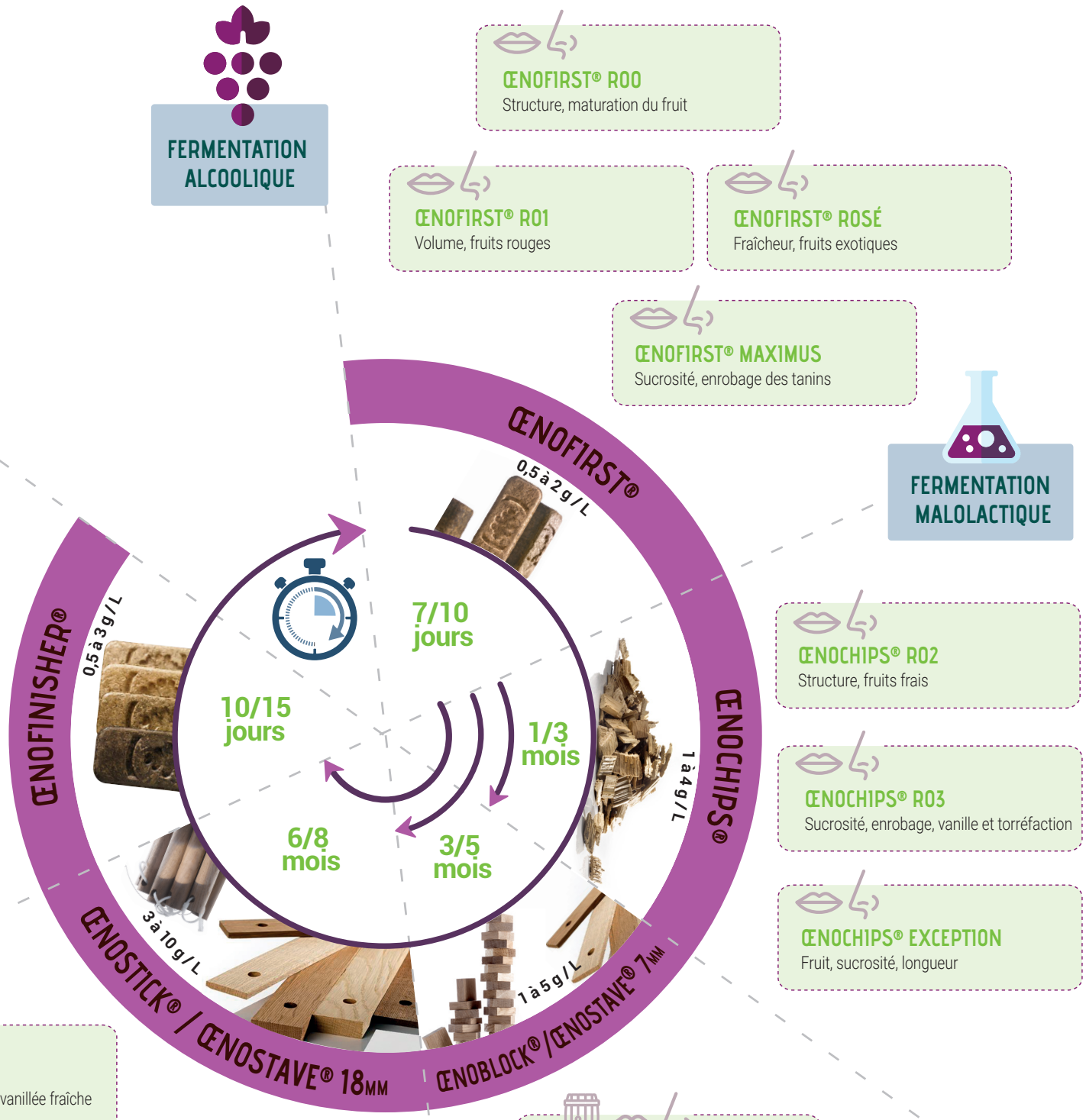
BOIS DE CHÊNE

Choisissez selon vos objectifs et votre temps de contact disponible



ŒNOFIRST® R00
Structure, maturation du fruit

ŒNOFIRST® R01
Volume, fruits rouges

ŒNOFIRST® ROSÉ
Fraîcheur, fruits exotiques

ŒNOFIRST® MAXIMUS
Sucrosité, enrobage des tanins

ŒNOFINISHER® ORIGINAL
Sucrosité, moka, caramel

ŒNOFINISHER® TOAST BOOSTER
Structure, grillé, torréfié

ŒNOFINISHER® VANILLE BOOSTER
Sucrosité, vanillé

ŒNOCHIPS® R02
Structure, fruits frais

ŒNOCHIPS® R03
Sucrosité, enrobage, vanille et torréfaction

ŒNOCHIPS® EXCEPTION
Fruit, sucrosité, longueur

ŒNOSTICK® V14
Sucrosité, note torréfiée et vanillée fraîche

ŒNOSTICK® V18
Sucrosité, structure en bouche, notes boisées assumées, torréfaction, vanille moka

ŒNOSTICK® EXCEPTION
Volume en bouche, longueur, boisé subtil au nez

ŒNOSTAVE® FOM
Profil barrique, moka, sucrosité

ŒNOSTAVE® FOM+
Profil barrique, grillé, structuré

ŒNOSTAVE® EXCEPTION
Profil barrique moderne, fruit frais, volume

ŒNOBLOCK® EXCEPTION
Volume, sucrosité, longueur

ŒNOBLOCK® FOM
Profil barrique traditionnel

ŒNOBLOCK® AOM+
Profil barrique torréfaction vanille

Fiches produits détaillées sur **www.icv.fr** *et auprès de votre consultant ICV*

BOIS DE CHÊNE
Choisissez selon vos objectifs

ŒNOSTICK®
By SEGUIN MOREAU

Le Groupe ICV poursuit le développement de son offre de bois d'élevage avec Seguin Moreau, en intégrant des produits de la gamme ŒNOSTICK®.

Ces inserts de barriques permettent de **rafraîchir le boisage d'un fût d'occasion**. Avec l'augmentation importante ces dernières années des cours du chêne de tonnellerie, les ŒNOSTICK® **prolongent la durée d'utilisation des fûts**, et limitent ainsi les augmentations de coûts des parcs de barriques.

INNOVATION 2023

EXCEPTION STICKS

Déjà utilisés dans certaines caves depuis plusieurs années, et validés par les essais de la R&D ICV, les bois ŒNOSTICK® s'enrichissent d'une nouvelle référence en 2023 : **ŒNOSTICK® Exception.**

Il s'agit du dernier né de la ligne Exception, issu d'un chêne sélectionné analytiquement pour sa **discrétion aromatique** et sa **richesse en composés sucrants**.

Placé dans un fût d'occasion, ce **chapelet de cylindres de chêne sessile** permet de rafraîchir le rendu de l'élevage, avec un gain de **volume** et de **longueur** en bouche, et le **boisé discret** et moderne, désormais connu, qu'offre tous les bois Exception.

Ce nouvel ŒNOSTICK® complète la gamme des rénovateurs de barriques ŒNOSTICK® V14 et V18 et enrichit la palette des profils de boisage.

Le bois **Exception** se décline donc désormais sous 4 formats : ŒNOCHIPS®, ŒNOBLOCKS®, ŒNOSTAVE® et ŒNOSTICK®. Cette diversité de formats permet d'adapter le choix de l'outil d'élevage à l'objectif de produit souhaité, en fonction, notamment, du temps d'élevage disponible.

Important : l'utilisation de ces outils de rafraîchissement des fûts entraîne de facto la perte de la possibilité d'utiliser la mention «élevé en fut de chêne» sur l'étiquette des vins.

© Crédit photo : SEGUIN MOREAU

Témoignage client

Simon Gauthier
Directeur technique - œnologue au Domaine de la Présidente

« J'utilise régulièrement les copeaux de Seguin Moreau, et ceux de la gamme Exception en particulier. Ce sont des outils de vinification très efficaces, qui permettent d'apporter du volume en bouche, de la sucrosité, et de la fraîcheur aux vins.

Le copeau ŒNOCHIPS Exception m'a été particulièrement utile sur le millésime 2021, qui était plus léger et moins mûr que d'habitude. Il m'a permis d'enrober les tanins, et d'équilibrer la fraîcheur, sans marquage aromatique boisé. Maintenant que ce millésime est sur le marché, je constate que l'équilibre des vins issus de ces essais est dans la tendance et plaît aux consommateurs, notamment les plus jeunes.

J'ai pu également tester avec succès ŒNOSTICK Exception, avant son lancement officiel, sur des Syrah en 2020 et 2021: je suis très satisfait du résultat sur des barriques de 5 et 6 vins : je retrouve du gras, de l'enrobage ce qui permet de mettre en valeur les qualités de chaque millésime. Je m'en sers par petites touches en assemblage pour apporter du volume et de la sucrosité à mes cuvées de cœur de gamme. »

LE SAVIEZ-VOUS ?

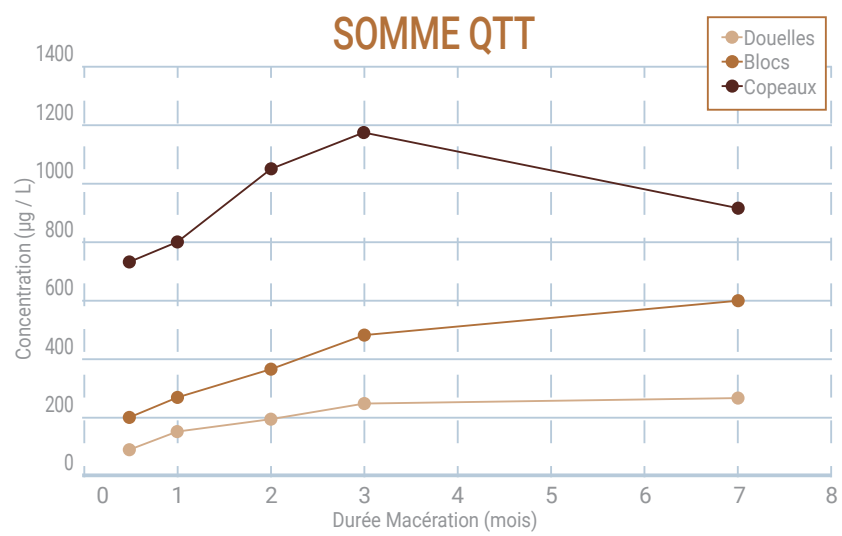
La gamme Exception et les QTT: la taille des morceaux de chêne joue un grand rôle

Le Groupe ICV, Seguin Moreau et l'Université de Bordeaux ont mené ensemble, en 2021, un essai qui a permis de mettre en évidence **l'influence de la granulométrie sur la vitesse et sur l'intensité de la diffusion des Quercotriterpénosides** (QTT), ces molécules aux propriétés édulcorantes naturellement présentes dans le chêne de la gamme Exception.

Partant de la même douelle de chêne, plusieurs formats ont été créés : une stave, des blocs, et des copeaux. Ces différents morceaux ont été mis à tremper pendant 7 mois dans une syrah de la Vallée du Rhône sud, (Domaine de la Bastide à Visan), et des prélèvements ont été faits régulièrement pour suivre la cinétique de diffusion des QTT.

Ce travail a permis de conforter les observations empiriques des utilisateurs de la gamme Exception : **la diffusion des QTT est plus lente** que celle d'autres molécules du chêne fréquemment étudiées jusqu'alors, telles que les furanes ou les Whisky lactones.

Ainsi, même si les effets positifs des **ŒNOCHIPS® Exception** apparaissent dès le premier mois, le temps de trempage idéal pour en tirer le meilleur parti est de **3 mois**. De même, la patience est conseillée en ce qui concerne les ŒNOBLOCK® et les ŒNOSTAVE® : l'augmentation de la concentration en QTT est continue jusqu'à **7 mois** pour les blocs, et semble plafonner pour ce qui concerne les staves, comme le montre le graphique ci-dessous:



Vous pouvez retrouver les résultats complets de l'étude dans le numéro 315 de la Revue Française d'Œnologie, disponible également sur le site ICV.

Vous pouvez également juger par vous-même les différences gustatives de cet essai, en dégustant les différentes modalités sur un viognier de 2021 (cf références ci-dessous).

R&D ICV DÉGUSTEZ POUR MIEUX CHOISIR !

VINS EXPERIMENTAUX
CONTACTEZ VOTRE CONSULTANT POUR ORGANISER UNE DEGUSTATION

[2021-092/093/094] Essai Exception sur Viognier en vinification puis en élevage : ŒNOBLOCK® Exception 5 g/L 4 mois, ŒNOCHIPS® Exception 5 g/L 4 mois, ŒNOSTAVE® Exception 5 g/L 4 mois

[2021-640/641/642/643] Essais ŒNOSTICK® sur Syrah 2020 du domaine de la Présidente, 11 mois de contact en barrique de 225 L (fûts de 5 vins) : témoin, ŒNOSTICK® V14, ŒNOSTICK® V18, ŒNOSTICK® Exception

[2022-039/040/041/042] Essais Chips en blanc, sur Chardonnay, en fermentation alcoolique : témoin, ŒNOFIRST® R00 1g/L, ŒNOFIRST® R01 1 g/L, ŒNOCHIPS® Exception 2 g/L

[2022-217/218/219/220] Essais Chips en rosés, sur Grenache, en fermentation alcoolique : témoin, ŒNOFIRST® Rosé 0,7 g/L, ŒNOFIRST® R00 1 g/L, ŒNOFIRST® R01 1 g/L