



Tonnellerie Seguin **Moreau** ICÔNE, UN PROCÉDÉ NOVATEUR DE SÉLECTION DES BOIS DE CHÊNE

Après douze années de recherche et développement avec des milliers d'analyses, en collaboration avec la Faculté d'œnologie de Bordeaux (ISVV), la tonnellerie Seguin Moreau a présenté le 17 mars dernier à l'ISVV devant une centaine d'invités son nouveau procédé baptisé « Icône ».

C'est en 1999, que la tonnellerie lance un programme de recherche spécifique dont l'objectif est « *d'appréhender et de maîtriser la corrélation entre la composition chimique du chêne et son impact organoleptique sur le vin dont il permet l'élevage* ».

« Cette capacité du bois à générer un profil boisé précis sur un type de vin déterminé est décrite comme son « *potentiel œnologique* », indiquent les responsables de la tonnellerie.

C'est ainsi que l'équipe R & D Seguin Moreau a mis en évidence que le potentiel œnologique était directement lié à la concentration d'un panel de substances aromatiques et structurantes au cœur du bois.

« Nous avons bâti un modèle mathématique permettant de corréler ces concentrations moléculaires au résultat organoleptique obtenu sur le vin en fin d'élevage », précisent les responsables de l'équipe.

Le premier modèle de fût issu de ce procédé a été baptisé Icône « *Élégance* » et il est destiné aux grands vins rouges.

Selon les experts, les vins élevés dans ces barriques présentent un gain de volume en bouche, des tannins ronds et fondus avec un profond respect du fruit, soutenu par des notes boisées douces. D'autres potentiels œnologiques sont actuellement à l'étude notamment pour l'élevage des grands vins blancs.

