



œnochêne

Des Oenologues,

Architectes du vin

www.oenochene.com



A la recherche des vins modernes et de plaisir



Créée en 2006, OEnochêne est une société qui produit du Bois de Chêne pour l'OEnologie.

La spécificité d'Oenochêne repose sur un savoir-faire qu'elle a développé depuis sa création permettant de fabriquer des morceaux de bois de chêne utilisés pour l'élaboration des vins afin de leur transmettre certains constituants issus du chêne.

Cette nouvelle pratique œnologique est issue d'une expérimentation de plus de 10 ans.

L'équipe

Présidée par Jean Luc Liberto, son fondateur et dirigée par Jérôme Baudin, Oenochêne compte une équipe de huit salariés.

Le développement de l'entreprise laisse présager des recrutements dans les mois à venir.

Son réseau de distribution

Les produits d'Oenochêne sont destinés à tous les professionnels de la filière viti-vinicole : caves coopératives, domaines viticoles, négociants, metteurs en marchés.

Oenochêne travaille avec un distributeur exclusif en France: la société SOFRALAB

Oenochêne exporte également ses produits à travers le monde : Espagne, Italie, Portugal, Maroc, Tunisie...

L'origine d'Oenochêne

Dans le cadre de son mandat de Président Régional des OEnologues du Languedoc-Roussillon, Jean-Luc Liberto s'est vu confier la mission de mener une expérimentation sur les copeaux de bois dès 1995 en relation avec le Syndicat des Vins du Pays d'Oc.

A l'issue de cette expérimentation, l'Europe a officialisé en 2006 cette nouvelle pratique œnologique. C'est dans ce cadre qu'Oenochêne a vu le jour.

Cette nouvelle pratique consiste en l'ajout de morceaux de bois de chêne dans les vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins.

Un process de fabrication innovant

Oenochêne c'est avant tout une équipe d'Oenologues qui a développé une expertise particulière de la production du bois.

Les techniciens accompagnent et conseillent leurs clients à toutes les étapes de l'élaboration de leurs vins.

Des oenologues, architectes du vin

Ils participent à la structuration du vin en étudiant quel est le meilleur produit et à quel stade de l'élaboration utiliser la gamme des bois en fonction du profil de vin souhaité. Ceci afin de répondre au mieux aux attentes des consommateurs.

Cette démarche œnologique est l'aboutissement d'un travail rigoureux de R&D à partir du bois.

Recherche et expérimentation

Oenochêne possède son propre bureau d'études qui expérimente régulièrement de nouvelles techniques de chauffe afin d'innover, de découvrir de nouveaux profils aromatiques et créer ainsi de nouveaux produits.

Oenochêne est équipée d'une cave expérimentale qui lui permet de tester directement sur les vins les produits issus du laboratoire de recherche. Ces expérimentations permettent de déterminer les meilleurs assemblages possibles entre les différents cépages et les produits d'Oenochêne.



**Jérôme Baudin,
Directeur d'Oenochêne.**

« Passionnés avant tout d'œnologie, nous travaillons en collaboration avec nos clients afin de les aider à créer le vin qu'ils souhaitent. Confiez-nous votre vin, nous en ferons le vin souhaité. Notre expertise en tant qu'œnologues nous permet d'étudier quels constituants du chêne permettra de donner les saveurs recherchées. Cette nouvelle pratique œnologique permet donc aux acteurs de la filière viti-vinicole de proposer des vins modernes, de plaisirs et susciter ainsi de nouvelles envies de consommation. »

La sélection du bois

Pour la sélection et l'approvisionnement en bois, Oenochêne a mis en place des partenariats forts avec des mérandiers qui lui assurent régularité, qualité et traçabilité des bois.

Les morceaux de bois proviennent exclusivement des espèces de chêne :

- Le chêne français : le Quercus Petraea
- Le chêne américain : le chêne blanc d'Amérique (Quercus alba)



La maturation du bois

Le bois est entreposé à l'air libre de 18 à 30 mois. C'est à cette étape que s'accomplit une somme de réactions physico-chimiques indispensables à l'affinage de la qualité du bois.

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

Les étapes de la production :

Broyage, chauffe, ensachage et traçabilité du bois.

• La chauffe

Les bois sont soit laissés à l'état naturel, soit chauffés par convection de manière légère, moyenne ou forte. Les chauffes par convection (système d'air chaud ventilé) permettent d'avoir une bonne reproductibilité et une chauffe à cœur et homogène.

Pendant la chauffe des bois pour l'œnologie, 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) en composés méthyl-lactones (noix de coco, boisé)...

L'évolution et la formation de tous ces composés sont obtenues en fonction de l'intensité de la chauffe.



- **L'ensachage**

L'emploi des produits est facilité grâce à un emballage adapté.



Les chips, microstaves et ministaves sont conditionnés dans des sacs de polyéthylène de 5 Kg adaptés à une utilisation facile et mise en œuvre dans les caves.

Pour des utilisations en barrique ou autres contenants, des systèmes ont été étudiés et sont mis à la disposition des clients.



- **La traçabilité : un contrôle qualité rigoureux**

Tous les lots réceptionnés par Oenochêne sont contrôlés et accompagnés d'un certificat d'origine.

La traçabilité du bois est assurée de la réception du bois au conditionnement. Chaque morceau de bois est contrôlé avant chaque transformation et chaque lot subit une analyse sensorielle avant la commercialisation. La norme HACCP est mise en place depuis 2009.



Les produits

Ces différents produits peuvent être utilisés à trois stades de l'élaboration des vins suivant les objectifs fixés :

- Sur raisins frais et moûts
- Pendant la fermentation
- Et au moment de l'élevage



LES MICROSTAVES



LES KITS BARRIQUES



LES CHIPS ET LES BLENDS



LES STAVES



LES STAVES QUALITY ONE

Les blends

Ce sont des assemblages de copeaux de chêne, de différentes origines et de différentes chauffes développés soit pour la vinification (B11; B12, B13, B21, B22, B23) soit pour l'élevage (B30) en fonction des cépages.

Ses atouts

Les produits d'Oenochêne possèdent de nombreux atouts œnologiques :

- La favorisation de la rondeur et de la sucrosité
- L'intensité du volume et de la structure,
- La stabilisation de la couleur,
- Le développement de la complexité aromatique,
- La révélation des notes d'épices : fruité, vanillé, épicé, grillé....

Les chauffes Oenochêne

Oenochêne produit six qualités de bois selon des degrés différents de chauffe :

• **OENOCHENE FRUITY**

Intensité de chauffe : Bois mûré sur parc pendant 18 mois et séché thermiquement

Ses caractéristiques : fruité, fraîcheur, élimine les amertumes, stabilise la couleur et limite l'oxydation.

• **OENOCHENE DELICACY**

Intensité de chauffe : chauffe légère

Ses caractéristiques : volume, structure, sucrosité

• **OENOCHENE SWEETY**

Intensité de chauffe : chauffe moyenne

Ses caractéristiques : Sucrosité, finesse, notes vanillées et épicées, caramel, moka, coco, très expressif.

• **OENOCHENE HARMONY**

Intensité de chauffe : chauffe moyenne extra longue

Ses caractéristiques : Boisé fin et harmonieux, sucrosité

• **OENOCHENE COMPLEXITY**

Intensité de chauffe : chauffe forte

Ses caractéristiques : Complexité aromatique, notes grillées et de torrefaction, boisé fondu...

• **OENOCHENE INTENSITY**

Intensité de chauffe : chauffe forte extra longue

Ses caractéristiques : café intense, persistance aromatique et sucrosité,

GAMME QUALITY ONE:

une gamme destinée aux vins Premium et Super Premium

Ses atouts

C'est le point de départ d'une démarche oenologique pour des vins Premium et Super Premium:

- un produit unique pour des vins haut de gamme
- Mise en place d'options oenologiques: Micro-oxygénation, travail des lies, ajout de dérivés de levures....
- Valorisation commerciale du vin => image qualitative de la cuvée

La gamme QUALITY ONE

Oenochêne a sélectionné des bois du Centre de la France, origine chêne sessile, maturation 24 à 36 mois sur parc, à l'air libre.

Nous réalisons un assemblage de nos chauffes, afin de vous apporter la plus grande complexité et finesse aromatique.

• CHIPS BLEND PREMIUM:

Une surprenante complexité en un temps de contact record.

3 mois de contact
2 à 4 g/L

• MICROSTAVES PREMIUM:

La finesse aromatique révélée.

4 mois de contact
3 à 6 g/L

• STAVES SUPER PREMIUM:

Un élevage digne des plus grands vins.

Complexité et finesse aromatique.

1 à 2 staves / HL
4 à 8 mois de contact selon les vins.



371, rue de la Jasse
ZAC Fréjorgues-Est
34130 Manguio
FRANCE

Téléphone : 04 67 15 66 60
Fax : 04 67 15 66 64
Mail: contact@oenochene.com

www.oenochene.com

Chiffres clés

- Près de **20% des vins français** font appel à cette nouvelle pratique œnologique, issue du Bois de Chêne pour l'Oenologie.

Sont concernées :

- **1 milliard de bouteilles en France,**
- **Près de 2,5 milliards de bouteilles en Europe,**
- **Et plus de 5 milliards de bouteilles au niveau mondial.**