ŒNOBLOCK®

Chêne Français - Chauffe M

By SEGUIN MOREAU

Pour un boisé très qualitatif dès la fermentation

Complexité, puissance, rondeur ! Voilà de quoi satisfaire les consommateurs de vins Premium et Super Premium.

Solution compétitive et qualitative, les ŒNOBLOCK® Bois Français - chauffe M sont des morceaux de chêne de la taille d'un domino, conçus pour **développer le boisé et la puissance en bouche sur les vins rouges ou blancs**. Leur utilisation s'étend de la vinification à l'élevage.

Pourquoi choisir les ŒNOBLOCK® Chêne Français M ?

Pour la complexité et la puissance en bouche

Les apports d'ŒNOBLOCK® dès le début de la fermentation et jusqu'en fin d'élevage, ou en élevage seul, favorisent le boisé direct et la puissance en bouche.

En jouant sur le dosage ou par assemblage en fin d'élevage, vous pouvez moduler l'intensité des notes boisées sur une large gamme : du **toasté intense** au **fruité**, en passant par le **mentholé**.

Pour un style proche de la barrique à moindre coût

Le style aromatique et gustatif révélé par les ŒNOBLOCK® est **proche de celui apporté par la barrique**, sur des raisins ou des vins qui n'ont pas la concentration suffisante pour supporter un passage en fût : intensification de la structure tannique sans agressivité, enrobage, notes boisées directes, fruité mûr ou frais en fonction du moment de l'apport.

Les ŒNOBLOCK® offrent ainsi la possibilité de travailler avec du chêne haut de gamme, dans un **budget maîtrisé** (10 à 20 fois inférieur au coût direct de la barrique).

L'utilisation des ŒNOBLOCK® reste différente de celle des copeaux, à la fois par leurs effets positifs sur la concentration aromatique et par la stabilité dans le temps de leurs apports ; point crucial sur des marchés à rotation moyenne.

Pour présenter plus rapidement vos vins aux acheteurs

En élevage, en fonction des process mis en œuvre (travail des lies, micro oxygénation…) et du style recherché, les résultats sont atteints après **8 à 12 semaines**. Avec un apport dès la fermentation, vos vins peuvent être prêts avant la fin de l'année.

Pourquoi choisir les ŒNOBLOCK® Chêne Français M ?

Pour optimiser votre organisation

Avec des délais courts de mise en œuvre :

- Réduisez le temps d'occupation de votre cuverie,
- Optimisez le travail des équipes en cave,
- Facilitez le travail de suivi et d'analyse des vins en élevage.

Pour la régularité des effets

Le bois mis en œuvre est issu des mêmes procédés de sélection et de maturation que les merrains destinés à la fabrication des barriques.

Il est **chauffé par convection, sous forme de douelles épaisses, puis découpé en blocs**, ce qui assure une meilleure conservation des arômes du bois, ainsi qu'une excellente répétabilité des ŒNOBLOCK®.

Cette **régularité** vous permet de choisir avec précision la dose, le moment et le temps de contact, pour adapter votre pratique à vos objectifs spécifiques.

Pour un pilotage maîtrisé

La **mise en œuvre œnologique** et les résultats sont validés par les équipes du Groupe ICV :

- Suivi en temps réel sur le terrain chez plus de 500 vignerons,
- Support de la cave expérimentale : contrôles et expérimentations chaque année sur plus de 30 essais bois en vinification et en élevage, recommandations adaptées aux spécificités du millésime.

ŒNOBLOCK®, c'est aussi :

Le choix d'un produit naturel, de haute qualité et en totale conformité :

- À plus de 95% de bois de **chêne sessile** (*Quercus petrae*), issu des **meilleures hautes futaies de France**, gérées par l'Office National des Forêts (ONF), élaboré uniquement à partir de duramen de chêne, sans écorce et garanti avec moins de 1% d'aubier.
- Une maturation à l'air libre pour obtenir l'équilibre idéal entre arômes et structure.
- Un **toastage « médium »** dans des fours à chauffe par convection pour exhaler les arômes du chêne et assurer une qualité régulière,
- Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

Un **conditionnement** adapté aux ateliers de vinification :

- Filet alimentaire de 9 kg emballé dans un sac PE-Alu pour éviter tout échange avec l'air ambiant.
- Câble et serre - câble en option pour une fixation dans tout type de cuve.

Produit complémentaire

Noblesse®, levure inactivée sélectionnée par le Groupe ICV, apporte polysaccharides et composés intracellulaires pour un élevage sur lies «zéro défaut» qui valorise le gras et la puissance de vos vins travaillés avec le chêne.

Vous souhaitez essayer les ŒNOBLOCK® ?

Parlez-en avec votre consultant. Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Retrouvez également sur **www.icv.fr** les autres produits de la gamme SEGUIN MOREAU de bois de chêne pour l'œnologie : ŒNOCHIPS®, ŒNOFIRST®, ŒNOSTAVES®.
Une solution pour chaque besoin !

Contactez le Groupe ICV : **www.icv.fr**

Le saviez-vous ?

Les ŒNOBLOCK® sont le fruit du travail rigoureux de sélection et de maturation réalisé par SEGUIN MOREAU, expert du chêne, leader mondial de la barrique de qualité et partenaire du Groupe ICV.

Les travaux conduits par SEGUIN MOREAU et le Groupe ICV montrent que les **sensations boisées continuent à évoluer après l'arrêt du contact vin - bois**. Par exemple, les sensations de bois frais et / ou les notes grillées diminuent fréquemment. Connaître et anticiper ces évolutions permet de mieux définir les options d'élevage par rapport aux profils recherchés lors de la mise en marché.