



## Sélectionner le chêne selon son potentiel œnologique

**SEGUIN MOREAU** ➔ La tonnellerie Seguin Moreau a mis au point un nouveau procédé de sélection du chêne par analyse chimique afin d'adapter son profil boisé au vin.

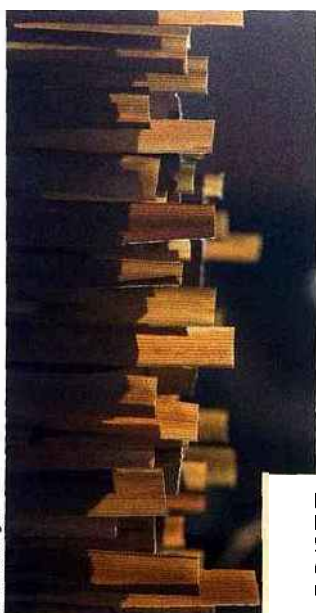
**D**ouze années de recherches scientifiques et d'expérimentations ont permis d'aboutir à un nouveau procédé de sélection du bois, appelé Icône, par la tonnellerie Seguin Moreau. Ce procédé ne s'attache plus uniquement aux

caractéristiques physiques et à l'origine du bois. Il se base sur l'analyse chimique des molécules du bois afin de sélectionner le chêne selon un "potentiel œnologique" qui définit un profil boisé précis, reproductible et spécifique à un type de vin, explique la tonnellerie. "La sélection repose sur la construction d'un modèle mathématique, à partir des analyses sur bois, permettant de

garantir le profil boisé recherché et corrélé à une catégorie précise de vin. Le premier potentiel œnologique mis au point par la tonnellerie est destiné aux vins rouges de garde. La reproductibilité de ce modèle a été validée sur plusieurs années. La tonnellerie travaille à l'élaboration d'autres potentiels œnologiques pour d'autres types de vin", précise Elise Peeters, responsable marketing et communication chez Seguin Moreau. La sélection du chêne est donc systématiquement associée au type de vin pour lequel il est destiné.

MAGALI-EVE KORALEWSKI

**LE NOUVEAU PROCÉDÉ DE SÉLECTION DU CHÊNE** mis au point par la tonnellerie Seguin Moreau permet "de réduire la variabilité et de garantir un profil boisé précis et reproductible adapté à un type de vin".



P. Cronenberg