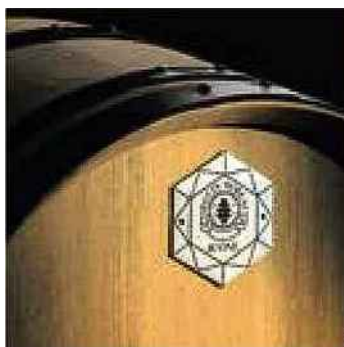


L'OBJET

Une barrique de vin conçue à partir de modèles mathématiques

Elle est en chêne et fabriquée selon des méthodes traditionnelles. La barrique Icône, que vient de lancer le fabricant Seguin Moreau, est pourtant le fruit d'une douzaine d'années de recherche et développement. Certes, depuis les années 1970, on sait que le type de bois et la façon dont il a été chauffé ont une énorme influence sur le vin – et les tonneliers les prennent déjà en compte. Pas simple toutefois, car le chêne est un matériau vivant avec des différences d'un arbre à l'autre et des interactions avec le vin très complexes. Avec une conséquence : de grandes variations et une absence de maîtrise d'une année sur l'autre. Pour réduire cette variabilité, surtout dans le domaine du vin rouge, Seguin Moreau a effectué des milliers d'analyses chimiques du bois entrant dans la composition des barriques. Puis le vin



a été goûté et noté en cours puis en fin d'élevage. Le résultat est un « modèle mathématique qui établit une corrélation entre la nature du bois et l'analyse sensorielle et permet de prédire ce que va donner le vin : avec plus ou moins de tannins ou un goût plus ou moins vanillé », assure Andrei Prida, responsable R&D chez Seguin Moreau. **F. N.**