

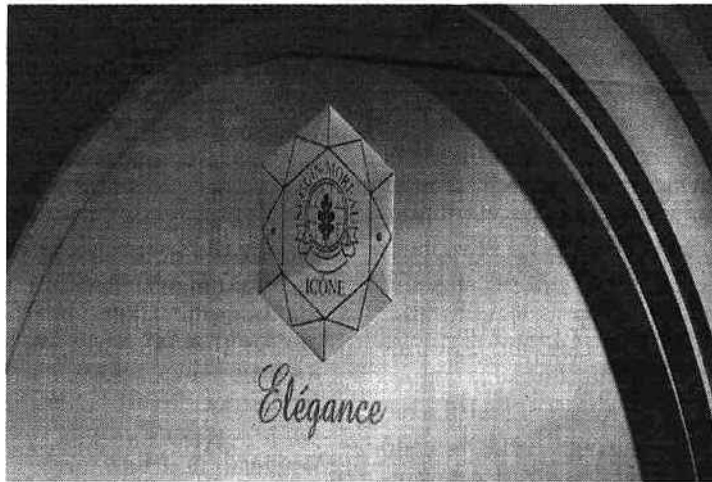
TONNELLERIE Chez Seguin **Moreau**, le procédé « Icône », leur donne une longueur d'avance

«Icône» au cœur de l'impact sensoriel

Le tonnelier Seguin Moreau annonce «une avancée sans précédent» dans le monde de la tonnellerie. Une avancée qui devrait lui permettre de proposer, à terme, à ses 4 500 clients, des barriques plus homogènes d'une année sur l'autre et adaptées à l'élevage de chaque type de vins. Cela grâce à l'identification d'un profil chimique du bois (substances tanniques et aromatiques) et sa corrélation au résultat organoleptique du vin en fin d'élevage.

Potentiel œnologique

Au cœur du métier de tonnelier, la sélection du bois. Une expertise qui a valu à Seguin Moreau ses lettres de noblesse au sein de la profession, en démontrant dans les années 80, la corrélation entre la finesse du grain et les qualités organoleptiques des barriques. Une sélection qui reposait avant tout sur les caractéristiques botaniques du bois ou encore son origine géographique. Sauf que «deux bois



« Élégance », la première barrique de la gamme «Icône».

poussant côte à côte, sur la même parcelle de la même forêt, pourront présenter des caractéristiques chimiques très différentes et donc donner naissance à des fûts dont l'impact sensoriel sera lui aussi très différent» explique le tonnelier dans son communiqué. Alors on recherche, on trouve et on développe un nouveau procédé de sélection du bois, qui repose cette fois, sur l'analyse de sa composition chimique et son impact sensoriel sur le vin. Un profil boisé du chêne est ainsi identifié sur une catégorie de vin déterminée. Le «*potentiel œnologique*» est né. la nouvelle gamme de fûts est baptisée «*Icône*».

«Élégance» pour grands vins rouges concentrés

Seguin Moreau a tiré de ses recherches une modélisation mathématique et reproductible. «*Élégance*» la première

barrique de la gamme «*Icône*» est destinée aux producteurs de grands vins rouges concentrés. «*1 400 barriques sont en expérimentation dans les chais de plus de 200 clients à travers le monde*» précise Elise Peeters responsable marketing et développement produits et de constater «*un gain de volume en bouche, des tanins ronds et fondus et un respect du fruit, soutenu par des notes boisées*». Seguin Moreau travaille à la validation d'autres potentiels œnologiques notamment pour le vieillissement des eaux-de-vie et l'élevage des grands vins blancs.

CHRISTINE CROIZET

TROIS SITES

■ La tonnellerie Seguin Moreau possède trois sites de production : Merpins en Charente, Chagny en Bourgogne et Napa en Californie.