



## INTERVIEW

### DOCTEUR ANDREI PRIDA, RESPONSABLE R&D SEGUIN MOREAU



BONJOUR ANDREI.  
POUVEZ-VOUS NOUS EXPLIQUER  
COMMENT EST NÉ LE PROJET ICÔNE ?

Bonjour à vous.

La raison d'être du projet ICÔNE, repose sur deux constats connus de tous dans notre filière :

- 1) le bois est une matière variable par ses caractéristiques physiques, anatomiques, mais surtout par sa composition chimique,
- 2) nos clients le vivent tous au quotidien : les molécules extractibles du bois modifient le profil organoleptique des vins élevés en fûts.

De ces deux constats ont découlé deux objectifs de recherche pour nos équipes :

- . 1er objectif : maîtriser cette variabilité pour la réduire à son minimum
- . 2ème objectif : assurer encore mieux l'expression boisée souhaitée par chaque vinificateur

POUVEZ-VOUS NOUS EN DIRE PLUS SUR  
LA VARIABILITÉ NATURELLE DU CHÊNE ?

Avec plaisir !

Effectivement la matière chêne est très variable en fonction de plusieurs facteurs : l'origine, l'espèce et l'arbre lui-même. J'entends par là qu'y compris au sein d'une même parcelle, d'une même forêt, on constate des différences d'un arbre à l'autre.

Nous avons mené des études intéressantes sur le terrain, en forêt, en mesurant la teneur en composés structurants et aromatiques des arbres d'une même parcelle.

Nous avons pu constater des teneurs allant du simple au centuple pour des arbres ayant poussé littéralement côte à côte !

QUE FAIT SEGUIN MOREAU POUR MAÎTRISER  
CETTE VARIABILITÉ ?

La profession tonnelière a d'abord fonctionné sur des sélections géographiques via la notion de forêts.

Comme vous le savez SEGUIN MOREAU a été la première tonnellerie à travailler sur une sélection par le grain, permettant ainsi de donner des profils boisés globalement homogènes sur le plan des apports aromatique et structurant.

Le projet ICÔNE constitue une évolution majeure dans la maîtrise de cette variabilité, puisqu'il nous fait entrer réellement dans la matière, dans sa composition chimique.



CONCRÈTEMENT, COMMENT CELA  
SE PASSE-T-IL ?

De nombreuses analyses nous ont permis de constater que l'unité de variabilité chimique la plus pertinente est l'arbre lui-même, donc la grume. Ainsi, pour nous adapter à nos approvisionnements en merrain et en grumes, nous avons mis au point 2 protocoles de caractérisation de la matière.

Pour les merrains en provenance de nos merranderies partenaires, nous avons élaboré un outil de prélèvement automatique en ligne. Ainsi, au moment de l'entrée d'une palette de merrain en atelier, nous prélevons de la matière sur chaque douelle, de façon proportionnelle à la surface que cette douelle occupera dans la robe du fût. Nous constituons ainsi un échantillon représentatif du fût, que nous passons alors en analyse dans notre laboratoire interne.

En ce que concerne l'achat des grumes, nous procédons au prélèvement d'un échantillon représentatif de chaque grume dès sa réception sur notre merranderie. Nous passons cet échantillon en analyse et pouvons ainsi constituer des lots de grumes avec des caractéristiques chimiques homogènes. Ces lots des grumes homogènes sont ensuite transformés en palettes homogènes de merrains.

.../...



## POUVEZ-VOUS ÉGALEMENT NOUS EN DIRE PLUS SUR L'IMPACT ORGANOLEP- TIQUE DU BOIS SUR LE VIN ÉLEVÉ EN FÛT ?

L'évolution du vin au cours de l'élevage dépend en grande partie de l'extraction des composés aromatiques et structurants du bois vers le vin. Chez SÉGUIN MOREAU, nous parlons du "Potentiel Œnologique" du bois. Nous le définissons comme sa capacité à générer un profil boisé précis sur une catégorie de vin déterminée.

Il est important de noter que le Potentiel Œnologique du bois dépend certes de sa composition chimique, mais également du type de vin avec lequel il va être mis en contact. Il est donc primordial de réfléchir par association entre un type de bois et un type de vin et non pas de façon séparée, le bois d'un côté et le vin de l'autre.

En fonction de la concentration initiale des molécules dans le bois, de leur taux d'extraction puis de leurs interactions entre elles et avec le vin, leur impact organoleptique peut être très différent. A titre d'exemple, nous avons pu constater des effets de synergie ou de suppression de différentes molécules entre elles :

- deux arômes à faible impact individuel peuvent, s'ils sont présents ensemble, dans certaines proportions, se renforcer et apporter une note aromatique finalement forte au vin,
- inversement, deux molécules aromatiques individuellement fortes peuvent se neutraliser une fois en mélange dans le vin.



## COMMENT AVEZ-VOUS MIS AU POINT LE PROCÉDÉ ICÔNE ?

Notre méthodologie d'étude peut se résumer comme suit.

En premier lieu nous avons procédé à des milliers d'analyse de bois présentant des concentrations moléculaires différentes. Avec ce bois, nous avons fabriqué des fûts.

Nous avons ensuite analysé chimiquement les vins élevés dans ces fûts, puis nous avons réalisé les analyses sensorielles quantitatives sur ces vins, puisque la dégustation reste pour nous et nos clients le seul juge de paix.

L'ensemble des données collectées ont été confrontées entre elles, afin d'en faire ressortir différentes corrélations.

C'est sur cette base et sur la connaissance des interactions vin-bois que nous avons pu bâtir le modèle mathématique, qui est la clef de voûte du procédé ICÔNE.

Ce modèle permet de corréliser les concentrations moléculaires initiales dans le bois à un profil boisé précis en fin d'élevage, sur un type de vin particulier.

## FINALEMENT, COMMENT DÉFINISSEZ-VOUS LE PROCÉDÉ ICÔNE ?

ICÔNE est un procédé de sélection du chêne par analyse chimique de son Potentiel Œnologique, c'est-à-dire de sa capacité à générer un profil boisé précis sur une catégorie de vin déterminée.

*Merci, Andrei !*

## 100% ŒNOLOGIQUE

LE FRUIT DE DOUZE ANNÉES DE RECHERCHE  
LE POTENTIEL ŒNOLOGIQUE  
LA SÉLECTION ANALYTIQUE DU BOIS  
LA MAÎTRISE DE L'IMPACT SENSORIEL  
LA COMPLEXITÉ DU VIN DANS LE RESPECT DU RAISIN  
LA PRÉCISION DU PROFIL BOISÉ  
L'ASSURANCE DE LA REPRODUCTIBILITÉ