

L'élevage débute à l'issue des fermentations alcooliques et malolactiques. Cette période charnière entre la vinification et la commercialisation est une **étape clé**. En effet, elle donne l'opportunité au vinificateur d'**affiner les caractéristiques organoleptiques du vin** en travaillant sur différents aspects comme l'enrobage des tanins, l'apport de complexité ou l'éventuelle correction d'un défaut.

Ce livret pratique a pour objectifs de présenter des **solutions efficaces**, répondant aux problématiques rencontrées par les praticiens.



## QUELLES SONT LES PROBLÉMATIQUES FRÉQUEMMENT RENCONTRÉES DURANT L'ÉLEVAGE ?


Les millésimes compliqués conduisent généralement à des profils bien spécifiques de vins, qui se répartissent selon plusieurs volets.

Lorsque la **vendange est altérée** (mildiou, oïdium, *botrytis*), la sensation d'acidité en bouche est plus marquée et l'intensité aromatique est fortement diminuée. Cela peut aller d'une simple neutralité aromatique à une réelle déviation. Il faudra alors **enrichir** et **complexifier la palette aromatique**, afin de présenter une meilleure intensité et masquer les potentielles déviations.

Dans le cas de vendanges hétérogènes ou à faible maturité, les vins présentent généralement un creux en bouche et un manque de volume notable. Malgré un potentiel tannique faible, les tanins sont agressifs et peuvent conduire à des profils végétaux. On se positionnera donc sur des solutions permettant d'**apporter du volume en bouche** et participant à l'enrobage des tanins, afin de **diminuer l'astringence**.



## ENRICHIR LA PALETTE AROMATIQUE

 L'utilisation de bois oenologiques permet de répondre à diverses problématiques comme l'**apport de volume**, la **diminution du caractère végétal** ou bien **complexifier l'aromatique**. Selon la durée d'élevage prévue, il conviendra d'utiliser un format de bois adapté. En effet, celui-ci est lié à un mécanisme d'extraction / intégration spécifique du potentiel bois au vin.

Dans le cas de granulars ou de copeaux, l'**extraction du potentiel bois** se fait en quelques jours. Il s'en suit d'une **phase d'intégration** qui dure environ 2 mois. Pour les formats de bois plus épais (staves, sticks, blocks...), l'extraction et l'intégration se font plus lentement, menant à des temps de contact compris entre 3 et 10 mois.



### LES DIFFÉRENTS TEMPS DE CONTACT PAR FORMAT

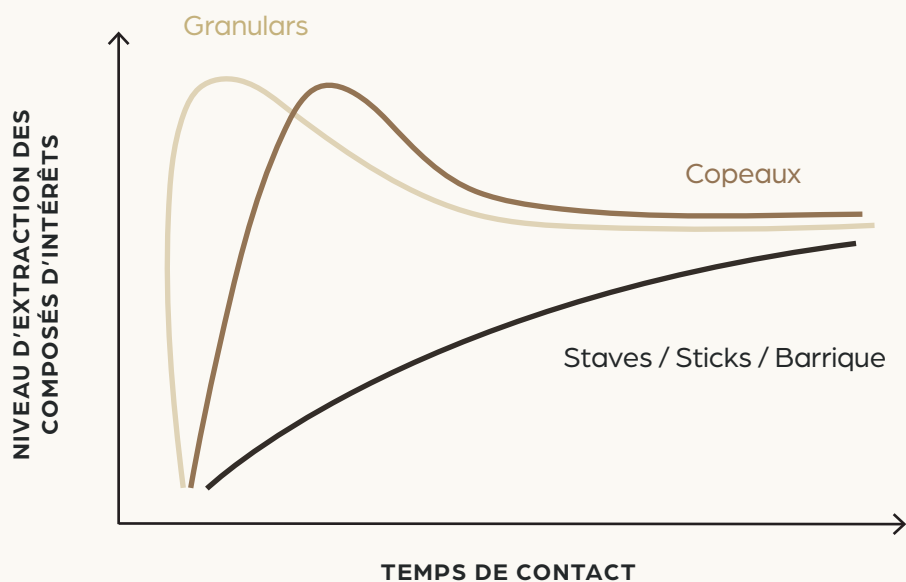
| FORMAT DE BOIS | TEMPS DE CONTACT | INTÉGRATION DU BOIS AU VIN |
|----------------|------------------|----------------------------|
| Granulars      | 2 à 4 jours      | 2 mois                     |
| Copeaux        | 10 à 12 jours    | 2 mois                     |
| Staves (18mm)  | 6 à 12 mois      |                            |
| Blocks         | 3 à 4 mois       |                            |
| Sticks (22mm)  | 6 à 12 mois      |                            |
| 3D             | 2 à 4 mois       |                            |
| Barrique neuve | 10 à 18 mois     |                            |

- **Granulars et copeaux :**

une fois l'extraction du potentiel bois terminée, les sacs d'infusions peuvent être retirés de la cuve.

- **Bois épais :**

l'extraction et l'intégration du bois se font simultanément.



## ZOOM SUR LES PRODUITS CENOBOIS

Les **solutions CEnobois®** permettent de répondre à chaque problématique de manière **précise** et **simple**, grâce aux nombreuses associations possibles.



### TRAVAILLER LES ÉQUILIBRES DE BOUCHE

| OBJECTIFS D'ÉLEVAGE  | ÉLEVAGE COURT<br>(Copeaux)   | ÉLEVAGE LONG<br>(Staves, Blocks & Sticks)   |
|--|--|---|
| Monter en concentration et volume<br>SANS marquer l'aromatique | 1 à 2 g/L<br><b>FRESH</b><br><br>OU<br>2 g/L<br><b>CENOBLEND® PURE</b> | 1 à 2 Staves/hL<br><b>ORIGIN</b><br><br>OU<br>1 à 3 Sticks/hL<br><b>HIGHLIGHT</b>   |
| Gagner en sucrosité et longueur<br>(enrobage des vins)         | 1 g/L<br><b>FR MEDIUM</b><br><br>+<br>0,5 g/L<br><b>US MEDIUM +</b>    | 1 à 2 Staves/hL<br><b>EXPRESSION</b><br><br>OU<br>1 Stick/hL<br><b>HIGHLIGHT</b><br><br>+<br>1 à 2 Sticks/hL<br><b>MEDIUM +</b> |



### TRAVAILLER LES ÉQUILIBRES AROMATIQUES

| OBJECTIFS D'ÉLEVAGE                                     | ÉLEVAGE COURT<br>(Copeaux)   | ÉLEVAGE LONG<br>(Staves, Blocks & Sticks)   |
|---|--|---|
| Diminuer la perception du végétal et préserver le fruit | 0,5 à 2 g/L<br><b>FR MEDIUM</b><br><br>OU<br>2 g/L<br><b>CENOBLEND® CHIC</b> | 0,5 à 1 Stave/hL<br><b>EXPRESSION</b><br><br>+<br>0,5 à 1 Stave/hL<br><b>ORIGIN</b><br><br>OU<br>1 à 3 Sticks/hL<br><b>MEDIUM</b> |
| Rafraîchir et complexifier le nez                       | 0,5 g/L<br><b>FRESH</b><br><br>+<br>0,5 g/L<br><b>FR MEDIUM +</b>            | 0,5 à 1 Stave/hL<br><b>ABSOLUTE</b><br><br>OU<br>1 à 2 Sticks/hL<br><b>MEDIUM +</b>   |