

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

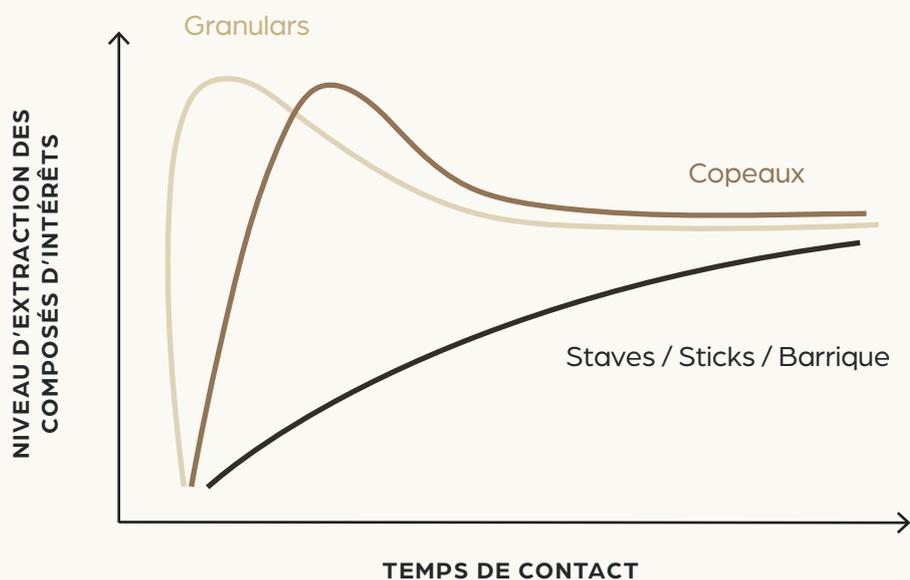
FORMAT DE BOIS	TEMPS DE CONTACT	INTÉGRATION DU BOIS AU VIN
Granulars	2 à 4 jours	2 mois
Copeaux	10 à 12 jours	2 mois
Staves (18mm)	6 à 12 mois	
Blocks	3 à 4 mois	
Sticks (22mm)	6 à 12 mois	
3D	2 à 4 mois	
Barrique neuve	10 à 18 mois	

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



TRAVAILLER LES ÉQUILIBRES AROMATIQUES

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