



# NOTRE GAMME DE CHAUFFES

CAMPAGNE 2016/17

## CHAUFFES DESTINÉES AUX VINS

NIVEAU DE CHAUFFE	ARÔMES	STRUCTURE	RECOMMANDÉ POUR
Légère L	Minéral, bois frais, peu de vanillé et de grillé. Complexité en finale.	Fort apport tannique et effet structurant.	Pour usage spécifique sur vin issu de raisins très mûrs et de très forte concentration. Recherche d'un apport aromatique limité et d'une augmentation de la structure tannique du vin.
Moyenne M	Grande complexité : grillé, vanille, pain frais, épices.	Structure en rondeur, favorisée par la sucrosité du chêne. Effet structurant modéré.	Chauffe idéale pour la majorité des vins car l'apport boisé reste bien équilibré avec la typicité du vin. Léger apport structurant.
Moyenne Ouverte* MO	Idem chauffe M, mais d'intensité moindre.	Idem chauffe M.	Chauffe déclinée de la chauffe Moyenne, permettant de rester dans la même gamme aromatique, mais avec une intensité moindre et donc un plus grand respect du fruit avec un apport de fraîcheur.
Moyenne Plus M+	Apport aromatique maximal : pain grillé, vanille, épices, amandes grillées, café torréfié, caramel, chocolat.	Structure en rondeur, favorisée par la sucrosité du chêne. Tannins très bien intégrés.	Chauffe adapté pour les vins de forte concentration, capable d'assumer un apport aromatique élevé. La bouche est ample et arrondie. Intéressant pour des élevages assez courts (8-10 mois).
Moyenne Longue (Style Bourgogne) ML	Complexité toute en finesse : vanille, brioche, nougat.	Rondeur en bouche. Préserve la finesse des cépages à faible concentration tannique.	Adaptée pour les vins de Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir. Augmente la complexité et donne une finale puissante, tout en respectant la finesse et la typicité des terroirs.
Moyenne Longue Ouverte* MLO	Idem chauffe ML, mais d'intensité moindre.	Idem chauffe ML.	Chauffe déclinée de la chauffe Moyenne Longue, dans la même gamme aromatique, mais avec une intensité moindre des composés de chauffe, ce qui permet d'apporter de la fraîcheur.
Moyenne Longue Tradition (Tradition Bourgogne) MLT	Gamme empyreumatique : grillé, caramel, cacao. Renforcement des notes de fruits confits.	Procurer volume et longueur en bouche, tout en préservant la fraîcheur d'attaque.	Particulièrement bien adaptée pour la fermentation et l'élevage des grands vins blancs sur lies.
Moyenne Extra Longue Ouverte* MXLO	Apport aromatique doux : vanille, crème pâtissière, légères notes toastées.	Tanins ronds et soyeux avec une belle persistance en fin de bouche.	Adaptée pour des vins rouge de moyenne et forte concentration. Chauffe permettant de bénéficier d'un apport boisé dès le début de l'élevage.
Fonds chauffés TH	Apport de notes fumées.	Limite l'apport tannique des fonds. Augmente la sucrosité du vin.	A privilégier pour les vins nécessitant un apport tannique limité et un apport aromatique grillé et vanillé plus intense.

## CHAUFFES DESTINÉES AUX ALCOOLS

NIVEAU DE CHAUFFE	COULEUR & ARÔMES	STRUCTURE	RECOMMANDÉ POUR
Alcool 1 ALC1	Couleur jaune d'or prononcée accompagnée de reflets bruns. Arômes légèrement boisés et complexes : vanille, caramel, grillé.	Structure toute en rondeur, favorisée par la sucrosité du chêne.	Les alcools puissants et de caractère.
Alcool 2 ALC2	Légère coloration jaune d'or, arômes frais, épices, notes de clou de girofle et de poivre blanc. Notes légères de torréfaction.	Apport de fraîcheur et effet structurant.	Les alcools légers et fins.

\* Les chauffes MO "Moyenne Ouverte", MLO "Moyenne Longue Ouverte" et MXLO "Moyenne Extra Longue Ouverte" excluent l'usage du couvercle sur le fût en fin de bousinage. Ce procédé permet de réduire la prise de couleur et donne au fût un profil aromatique moins empyreumatique et plus respectueux du fruit.

Nos ingénieurs œnologues se tiennent à votre disposition pour adapter au mieux la chauffe qui correspondra à votre objectif œnologique.