



"Inspired by the past,
built for the future"

www.seguinmoreau-icone.com



TONNELLERIE FRANÇAISE DEPUIS 1838
LE MEILLEUR DU CHÊNE
L'HÉRITAGE D'UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL
L'INVENTEUR DU BOUSINAGE
LEADER EN RECHERCHE&DÉVELOPPEMENT
LA PASSION DE L'INNOVATION
LA COMPRÉHENSION DES ÉCHANGES ENTRE LE VIN ET LE BOIS

ICÔNE

LE FRUIT DE DOUZE ANNÉES DE RECHERCHE
LE POTENTIEL CENOLOGIQUE
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

100% CENOLOGIQUE



SEGUIN MOREAU : L'ENGAGEMENT SCIENTIFIQUE

- Une équipe R&D composée de 3 Docteurs en Œnologie,
- 28 années de partenariat étroit avec l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV de Bordeaux),
- depuis 2009, un programme de recherche à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV, Dijon),
- le démarrage en 2010 d'une étude avec l'Australian Wine Research Institute (AWRI, Adelaïde),
- une équipe commerciale d'experts, majoritairement composée d'ingénieurs œnologues et mondialement implantée,
- des clients répartis sur l'ensemble des régions viticoles à travers le monde, qui nous apportent leur soutien pour des programmes de recherche appliquée en chai.

DE L'EMPIRISME AU RATIONNEL : LA RAISON D'ÊTRE D'ICÔNE



LE MEILLEUR DU CHÊNE

Depuis 1838, SEGUIN MOREAU allie tradition et innovation dans le but d'enrichir son savoir-faire. Un savoir-faire qui commence avant tout par le choix et le respect de la matière, auxquels nous avons toujours accordé une importance particulière.

Notre objectif : pouvoir vous proposer le meilleur du chêne pour la vinification et l'élevage de vos vins.

Au sein de la profession tonnelière, SEGUIN MOREAU a toujours été pionnier en matière de sélection du chêne : dans les années 80, avec ses travaux sur le critère du grain ou encore depuis le début des années 2000 avec le choix des chênaies conduites en Haute Futaie.

Cela étant, le bois reste une matière naturelle, dont la variabilité est réelle et avérée : deux arbres poussant côte à côte dans la même forêt pourront présenter des caractéristiques chimiques très différentes et donc donner naissance à des fûts dont l'impact sensoriel sera lui aussi différent.



ICÔNE, LA CONCRÉTISATION DE DOUZE ANNÉES DE RECHERCHE

C'est sur la maîtrise de cette variabilité chimique que nous travaillons depuis douze ans maintenant, au travers d'un programme de recherche spécifique. **Nous nous sommes attachés à étudier la clef de l'élevage sous bois : la corrélation entre la composition chimique du chêne et son impact organoleptique sur le vin dont il assure l'élevage.**

Ainsi est née la notion de "Potentiel Œnologique" du bois et le procédé de sélection ICÔNE.

ICÔNE, 100% ŒNOLOGIQUE



ICÔNE, LA SÉCURISATION DE L'IMPACT ORGANOLEPTIQUE



LE "POTENTIEL CENOLOGIQUE" :
LE CŒUR DU PROCÉDÉ ICÔNE

Le "Potentiel Cénologique" est la capacité du bois à générer un profil boisé précis sur une catégorie de vin déterminée.

Il revêt un intérêt majeur puisqu'il ne concerne plus les caractéristiques botaniques ou la provenance du bois, mais ses caractéristiques chimiques. C'est cette corrélation entre la composition chimique du bois et son impact organoleptique sur le vin, que nous avons voulu comprendre.

Nos équipes de recherche ont démontré que le Potentiel Cénologique est directement lié à la concentration d'un panel de substances aromatiques et structurantes au cœur du bois. Nous avons alors bâti un modèle mathématique permettant de corréler ces concentrations au résultat organoleptique obtenu en fin d'élevage.

Tout le procédé ICÔNE repose sur ce modèle mathématique, clef de voûte de notre savoir-faire.



ICÔNE :
UN PROJET SANS PRÉCÉDENT

- 12 années de recherche fondamentale,
- 4 années de recherche appliquée en chai sur l'ensemble du globe, avec :
 - . + de 10 000 analyses bois réalisées,
 - . + de 3 000 fûts déployés,
 - . + de 200 dégustations comparatives effectuées par un jury d'experts,
- un laboratoire interne avec équipement spécifique fonctionnant 24h/24,
- plus de 200 sites expérimentaux à travers le monde.



LA SÉLECTION ICÔNE

Qu'est-ce qu'un fût ICÔNE ? C'est un fût pour lequel nous avons mesuré le Potentiel Cénologique du chêne le constituant.

Au moment de l'usinage du merrain en douelle, nous prélevons de la matière de façon proportionnelle à la surface que chaque douelle occupera dans la robe du fût. Cet échantillon est analysé au sein du laboratoire SEGUIN MOREAU, afin d'y mesurer la concentration des différentes molécules impliquées dans le modèle mathématique ICÔNE.

Les résultats d'analyse, une fois traités, déterminent le Potentiel Cénologique du fût. En fonction du résultat organoleptique que vous ciblez, nous saurons alors vous conseiller la barrique la mieux adaptée à votre vin.

ICÔNE, 100% CENOLOGIQUE



Elegance



REJOIGNEZ NOTRE PROGRAMME

Quel que soit le profil de votre vin, il existe une sélection de chêne qui lui convient plus spécifiquement pour atteindre votre objectif d'élevage.

Notre but est de pouvoir répondre à chaque vinificateur en lui fournissant une solution technique adaptée à sa situation.

Nous serons ravis d'étudier ensemble votre objectif.

Vous pouvez en discuter avec votre contact SEGUIN MOREAU habituel.

LE CARACTÈRE UNIQUE DE VOTRE VIN

NOUS AVONS UNE CONVICTION : CHAQUE VIN MÉRITE UNE SOLUTION À SA MESURE. UNE SOLUTION QUI LUI PERMETTE DE RÉVÉLER PLEINEMENT SON POTENTIEL, TOUT EN RESPECTANT SON CARACTÈRE UNIQUE ET L'EXPRESSION ORIGINELLE DU RAISIN.

Elegance, LA PREMIÈRE NÉE DE LA GAMME ICÔNE

Nous avons étudié en premier lieu le cas des **grands vins rouges concentrés**. Nous avons ciblé pour ceux-ci un profil boisé précis, décrit par des tanins ronds et fondus et un profond respect du fruit, soutenu par des notes boisées douces. Celles-ci contribuent à la complexité du vin sans jamais le dominer.

La sélection de bois permettant d'aboutir à ce résultat a été baptisée *Elegance*, c'est la première née de la gamme ICÔNE.

LES AUTRES POTENTIELS ŒNOLOGIQUES ACTUELLEMENT À L'ÉTUDE

La palette des produits élevés sous bois est d'une complexité incroyable : tant de types de vins ou d'alcools et de profils boisés différents à travers le monde ! C'est cette richesse qui donne au procédé ICÔNE toute sa raison d'être et lui ouvre des perspectives très larges.

L'équipe R&D SEGUIN MOREAU travaille actuellement à la validation d'autres **Potentils Œnologiques** devant aboutir, à terme, à de nouvelles références de fûts au sein de la gamme ICÔNE. **Eaux-de-vie et grands vins blancs** sont les "matrices" sur lesquelles nous priorisons actuellement nos efforts.

Chaque programme ICÔNE se déroule en plusieurs phases successives :

- PHASE I : identification, en laboratoire, des molécules impliquées dans chaque Potentiel Œnologique et création du modèle mathématique adéquat,
- PHASE II : essais comparatifs en caves expérimentales,
- PHASE III : essais multi-sites en chai, chez nos clients partenaires, pour valider la reproductibilité du modèle.

Lorsque ces trois étapes auront été franchies avec succès, la sélection de bois sera validée par notre Comité Produits et le nouveau fût pourra être mis en marché au sein de la gamme ICÔNE.

ICÔNE, 100% ŒNOLOGIQUE

L'INNOVATION EST LE MOTEUR DE SEGUIN MOREAU

Elle est le fruit de notre collaboration avec les universités et les entreprises de la filière vitivinicole. Nous savons néanmoins que notre plus gros gisement d'idées reste celui de nos clients, au cœur des régions viticoles à travers le monde. C'est pour cela que nous voulons continuer à cultiver avec vous et chaque jour cet échange passionné et passionnant autour de votre métier, celui du vin, et du nôtre, celui du bois !



ICÔNE, c'est :

- > Un procédé de sélection du bois par analyse de sa composition chimique. Nous identifions ainsi la capacité du chêne à générer un profil boisé précis sur une catégorie de vin déterminée : on parle de "Potentiel Cœnologique" du bois.
- > Une gamme de fûts permettant d'assurer la reproductibilité de l'élevage, afin de valoriser le caractère unique de votre vin, de façon identique, année après année.



www.seguinmoreau-icone.com

SEGUIN MOREAU
Z.I. Merpins - BP 94
16103 COGNAC
Tel.: +33 (0)5 45 82 62 22
Fax: +33 (0)5 45 82 14 28

SEGUIN MOREAU Bourgogne
ZAC du Pré Fleury - Les Creusottes Nord
71150 CHAGNY
Tel.: +33 (0)3 85 87 22 23
Fax: +33 (0)3 85 87 22 34

SEGUIN MOREAU Napa Cooperage
151 Camino Dorado
NAPA, CALIFORNIA 94558
Tel.: +1 (707) 252 3408
Fax: +1 (707) 252 0319

SEGUIN MOREAU Australia
Post Office Box 5 – HINDMARSH,
SOUTH AUSTRALIA 5007
Tel.: +61 (0)8 8340 5400
Fax: +61 (0)8 8340 5401