

SC100 EN 10 QUESTIONS CLÉS

1. QU'EST-CE QUE SC100 ?

Il s'agit d'éclats de chêne oenologiques de très haute qualité, qui apportent un effet sensoriel notable et constituent un outil central dans la construction du profil des vins.

2. QU'APPORTE SC100 ?

Ces éclats de chêne confèrent au vin un volume en bouche : du gras, de la structure et de la sucrosité, sans impact majeur sur l'aromatique ni ajout de notes boisées ou toastées.

3. COMMENT UTILISER SC100 ?

- Soit en tant que produit complémentaire dans la construction de l'équilibre du vin (avec d'autres copeaux de la gamme Boisé France),
- Soit seul, dans le cadre de la correction d'un profil de vin.

4. DANS QUELLES PROPORTIONS UTILISER SC100 ?

Entre 1 et 5 g/L, en fonction de l'impact « gras » souhaité et de la tolérance vis-à-vis de l'impact aromatique éventuel.

5. QUEL EST LE BON MOMENT D'APPORT ?

Il varie en fonction du résultat recherché :

- En priorité au début de l'élevage, pour un rééquilibrage de la bouche.
- En fin d'élevage, pour corriger certains vins manquant de gras en milieu de bouche.

- Pendant la fermentation alcoolique, pour une intégration plus rapide dans le cas de cycles de production plus courts.

6. QUEL EST LE TEMPS D'INTÉGRATION ?

Le délai est rapide : 5 semaines seulement, contre 8 à 10 semaines comparativement aux autres copeaux.

7. SUR QUELS TYPES DE VINS UTILISER SC100 ?

Tous les vins sont concernés : les blancs, les rosés et les rouges.

8. QUELS SONT LES PROFILS DE VIN SUR LESQUELS L'EFFET EST LE PLUS SIGNIFICATIF ?

Les vins dilués ou moyennement concentrés en terme de gras et d'astringence, avec un équilibre de bouche dominé par l'acidité ou la sucrosité.

9. À QUI SC100 EST-IL DESTINÉ ?

Les domaines viticoles de toutes tailles, les caves coopératives, les grands groupes industriels partout dans le monde. A noter que la part du chiffre d'affaires de Boisé réalisée à l'export est déjà de 70%.

10. A PARTIR DE QUAND SE PROCURER SC100 ?

Dès les vendanges 2015 en Europe, et à partir de janvier 2016 aux Etats-Unis et dans l'hémisphère Sud.

LANCEMENT DE SC100 DE BOISÉ FRANCE : ET LE VIN SE FAIT PLUS ONCTUEUX...

Un nouveau type de copeaux de bois vient étoffer l'offre de la marque Boisé France, société membre du groupe Vivelys. Baptisé SC100, ce nouveau né de la gamme Boisé se présente sous la forme d'éclats de chêne haut de gamme destinés à influencer le profil d'un vin. L'apport de ces éclats en cuve durant le process, pendant la fermentation alcoolique ou durant la phase d'élevage confère au vin une remarquable rondeur en bouche, sans pour autant modifier sa palette aromatique (absence d'effet « torréfié »). SC100 n'a tout simplement pas encore d'équivalent sur le marché.

BOISÉ FRANCE, FER DE LANCE DU GROUPE VIVELYS

Créée en 1996, la société Boisé France a acquis en l'espace de 20 ans le statut de leader mondial des éclats de chêne techniques. Pionnière d'une oenologie de précision, la marque fournit des éclats de chêne de très haute qualité et fait figure d'expert de l'interaction entre le bois et le vin.

Boisé est une société membre du groupe Vivelys, une entreprise qui accompagne les caves dans l'optimisation, la maîtrise et la mise en place d'outils de production innovants afin de répondre à leurs besoins spécifiques.

Boisé partage la même vision de l'oenologie que sa maison mère : l'art d'intégrer l'innovation au cœur de la chaîne de production pour mieux valoriser et personnaliser l'héritage du vin.

DOSSIER DE PRESSE

CONTACTS BOISÉ FRANCE
contact@vivelys.com

Siège social Vivelys :

Domaine du Chapitre
170, Bd du Chapitre
F-34750 Villeneuve-lès-Maguelone
Tel : +33 (0)4 67 85 68 40
Fax : +33 (0)4 67 85 68 41

Site de production :

ZAC de Peyres
40800 Aire sur l'Adour
Tel. +33 (0)5 58 71 97 98
Fax +33 (0)5 58 71 97 99

Contact presse :

Myriam Benentendi
myriam.benentendi@vivelys.com
Tel. + 33 (0)4 67 85 68 47
Cell. + 33 (0)6 70 53 33 57

SC100

UN NOUVEL OUTIL ADAPTÉ AU PALAIS DES AMATEURS

Parce que les vins ronds en bouche tiennent le haut du pavé...

Les consommateurs ont tendance à se détourner des vins jugés trop tanniques ou acides, pour leur préférer des vins souples, soyeux et plus ronds en bouche. Fort de ce constat, Boisé France a développé un éclat de chêne spécifique – SC100 - qui répond à ces nouvelles attentes des consommateurs.

... SC100 a été conçu pour apporter du gras au vin

L'apport de SC100 a un effet assouplissant sur le vin : il augmente son « gras » et favorise sa « sucrosité » afin que le consommateur prenne plaisir à déguster une cuvée savoureuse. SC100 permet d'obtenir des vins charnus, souples et moelleux, aux tannins non agressifs, très prisés par les consommateurs.

LES EFFETS DU BOIS DANS L'ÉLABORATION DU VIN

Au cours du processus de création d'un vin, le bois agit principalement à deux niveaux :

- La modification du profil aromatique
- L'amélioration de l'équilibre en bouche

Les éclats de bois de Boisé France comprennent une gamme de 10 références destinées à construire le profil du vin en combinant de façon spécifiques et complémentaires ces 2 effets. Le nouveau SC100 se distingue du reste de la gamme Boisé, dans la mesure où il agit uniquement sur l'équilibre en bouche, en modifiant la structure du vin par l'apport de « gras » et la réduction de la sensation d'acidité.

UNE INNOVATION À LA POINTE DE « L'ORFÈVRE DU BOIS »

Le culte du « résultat garanti »

Depuis sa création en 1996, la vocation de Boisé France est d'aider les producteurs à dessiner les profils de leurs vins avec précision. A travers une gamme de 10 références aux profils sensoriels différents, la maîtrise et la régularité des produits dans le temps, alliés à une solide expertise dans le pilotage des interactions entre le bois et le vin, Boisé est en mesure d'apporter au vigneron une solution sur mesure pour un résultat maîtrisé. Et grâce à SC100, nouvelle 11ème référence de Boisé, la marque possède désormais un outil supplémentaire pour parvenir à une totale maîtrise du profil du vin.

Recherche et innovation, pour une parfaite maîtrise de la production

■ Vivelys et Boisé ont engagé depuis 2010 un important programme de recherche centré sur la compréhension des interactions entre le profil du vin et les paramètres de production. Ces travaux ont notamment permis de définir quel type de bois utiliser, à quel moment, selon quel procédé, et pour quel vin cible.

■ SC100 a fait l'objet de près de 5 années de recherche et développement, et de tests approfondis effectués sur :

- 25 sites répartis dans 4 pays différents ;
- plus de 30 profils de vins (20 000 hectolitres en tout).

Technicité, précision et bénéfiques

La précision et la fiabilité du produit permettent un impact remarquable, avec la garantie d'obtenir un vin aux caractéristiques bien précises. 25 sites partenaires ont accompagné la finalisation de SC100 et utilisé, SC100 ; convaincus ils donnent leur avis :

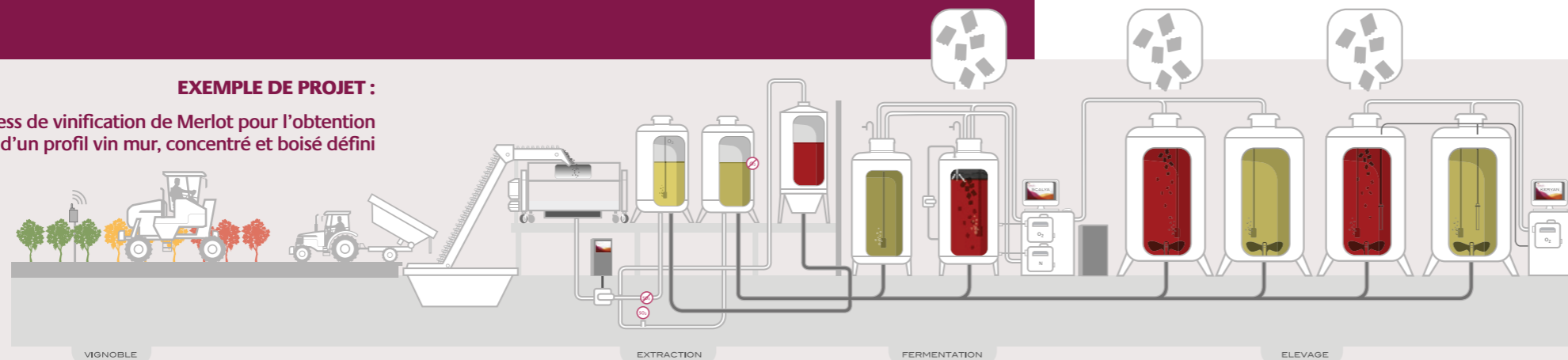
■ « Les résultats sont très significatifs, même avec un faible grammage de copeaux », précise un domaine du Languedoc Roussillon.

■ « L'impact aromatique est faible, voire nul », indique un autre.

■ « Il s'agit d'un véritable bois de construction des profils, très complémentaire avec le Bois Frais ou la Fraicheur », confie un producteur.

EXEMPLE DE PROJET :

Pilotage d'un process de vinification de Merlot pour l'obtention d'un profil vin mur, concentré et boisé défini



Profil Raisins - Fruit Frais

Pilotage des facteurs clés de fermentation alcoolique (azote / T°/O₂/ extraction)

Fruit concentré
Stabilisation couleur

Pilotage des facteurs clés d'élevage (O₂/ Boisage)

Disparition du végétal - Stabilisation couleur
Structure bouche

Profil vins - Mur Concentré - Boisé

