

Nouvelle réglementation européenne concernant l'utilisation des copeaux de chêne depuis le 10. Juillet 2009.

La nouvelle législation autorise l'utilisation de copeaux de chêne sous les conditions suivantes:

- Utilisation uniquement sur moût (jus), moût de raisin destiné à la fermentation et vin.
- Utilisation de copeaux seulement à base de bois de chêne (Quercus).
- La « Chauffe » ou « toasting » ne doit pas entraîner une combustion des copeaux.
- Mis à part le chauffage du bois aucun traitement n'est autorisé.
- Le distributeur est obligé de définir l'origine, l'intensité de la chauffe, les conditions de stockage et les exigences de sécurité.
- Les dimensions des copeaux de chêne doivent être au moins à 95 % > 2 mm.
- Pas d'extraction de substances malsaines.
- Il est obligatoire de noter leur utilisation dans tous les documents.
- Lors de l'utilisation des copeaux de chêne il est interdit de mentionner des expressions comme « élevé en fût » ou similaire sur les étiquettes.
- Chaque pays européen a le droit de réglementer et restreindre leur utilisation au niveau national. L'Allemagne a déterminé que les vins « Prädikatswein » ne doivent pas être élevés avec les copeaux de chêne.

Les nouveaux copeaux de chêne



	Origine	Chauffe
OakyVin AH	Chêne américain (Quercus alba) (Américain)	Heavy (fort)
OakyVin AM	Chêne américain (Quercus alba) (Américain)	Medium (médium)
OakyVin DH	Chêne allemand (Quercus robur/petraea) (Deutsch)	Heavy (fort)
OakyVin DM	Chêne allemand (Quercus robur/petraea) (Deutsch)	Medium (médium)
OakyVin FH	Chêne français (Quercus robur) (France)	Heavy (fort)
OakyVin FM	Chêne français (Quercus robur) (France)	Medium (médium)

L'impact du chêne sur les caractéristiques organoleptiques est incontestable. La différence entre un vin élevé en fût de chêne et le même vin élevé dans des cuves est impressionnante. L'aspect positif du bois est encore mis en avant lorsque les vins sont élevés en barriques. Le côté positif du "goût de bois" est fonction de la durée et de la surface de contact du vin avec le bois. Un vieillissement lent en barrique est un moyen très efficace de produire d'excellents vins à partir de vins de bonnes qualités. Cette méthode lente et équilibrée d'élevage des vins restera un élément important dans l'œnologie.

Des effets similaires peuvent être atteints par la méthode maîtrisée de copeaux de chêne OakyVin. Dans de nombreux pays du nouveau monde l'utilisation de copeaux de chêne est étendue pour favoriser et accélérer de la maturité du vin, ainsi que pour l'obtention de certains arômes. Cette méthode d'application de copeaux de chêne varie d'un vinificateur à l'autre et chacun doit faire sa propre expérience afin d'obtenir les meilleurs résultats. Nous recommandons de tester au préalable les différents copeaux dans de petits récipients. Il sera ainsi possible d'évaluer le goût, de chaque origine, toastage et durée de contact avec les copeaux et l'air.

Objectifs d'utilisation des copeaux OakyVin
- Optimisation organoleptique
- Amélioration de la structure tannique du vin
- Stabilisation de la couleur
- Révélation des arômes de vanilles ou de fumé
- Masquer l'amertume et les tannins peu mûrs
- Complémentaire à l'élevage en

Les copeaux OakyVin sont faits dans le même bois de chêne qui est employé dans la fabrication de barriques et peuvent être indépendamment utilisés sur les vins blancs et rouges.

Addition des copeaux

On peut ajouter les chips à n'importe quel moment dans la vinification (moût, moût de raisin et vin), et dans l'élevage de vins. Les copeaux OakyVin peuvent être ajoutés avant ou après la clarification du vin à n'importe quel moment. Le temps de contact variera de plusieurs jours à plusieurs semaines dépendant du type de vin, copeaux de chêne et dosage. Une évaluation sensorielle devrait être continuellement effectuée afin de déterminer correctement le moment où les copeaux seront retirés.

Dosage selon l'intensité souhaité: 50 à 300 g/100 L

Contact: de 5 à 50 jours

Le contact avec l'air est recommandé afin de développer un arôme adéquat de bois et de toastage. Il est donc important suivre de près l'apport d'air et la durée de contact. Un pompage ou remuage apporte déjà un assouplissement et une harmonisation des tannins et arômes.

Qualités d'OakyVin

Les types d'OakyVin se distinguent dans leur origine et chauffe. La qualité de chauffe est très importante pour les copeaux. Les copeaux doivent être grillés non seulement à la surface, mais toasté complètement. Ce signe de qualité est facile à vérifier en cassant les copeaux.

Pour les copeaux comme pour le bois des barriques compte: Seulement utiliser du bois fondé pour ne pas casser les capillaires. Ceci pourrait libérer un goût désagréable. Tous copeaux OakyVin sont fondés après les plus nouvelles méthodes et sont toasté si bien que les effets secondaires désagréables soient exclus. Les copeaux sont ainsi soumis à des contrôles de qualités aussi rigoureux que le bois pour fût.

Avantages d'OakyVin
- Réduction de la capacité de stockage dans fût
- Coûts de production fortement diminués
- Pré tests faciles
- Assemblage de cuvées facilité
- Différents types d'arômes
- Choix de différents types de copeaux, durées de contact, dosages et contact avec l'air.

Origine des OakyVin

Les copeaux OakyVin sont d'origine française, allemande ou américaine. Le facteur décisif est la rapidité de croissance ainsi que le climat local. Les chênes croissants lentement dans des conditions climatiques fraîches sont préférables. Les copeaux OakyVin américains sont décrits dans les vins comme plus aromatiques et fruités et conduisent à un élevage plus rapide du vin. Les copeaux allemands sont dans leurs propriétés entre le bois américain et français et aident à structurer le vin. Les copeaux d'origine française demandent plus de temps de contact et plus d'air. L'évaluation sensorielle leur confrère souvent des notes épicées très fines.

Chauffe

La chauffe pour les copeaux est médium (**Medium**) ou fort (**Heavy**).

Les copeaux Medium harmonisent bien avec les styles de vin des régions à climat modéré. Ils augmentent la complexité et donnent les fines nuances en forme d'amande et en forme de caramel.

Les copeaux Heavy sont à favoriser dans des vins ayant déjà une certaine complexité. Des arômes de fumé et de torréfié sont bien intégrés.

Stockage

Les copeaux OakyVin peuvent absorber ainsi que relâcher des odeurs. Ils doivent être stockés dans un endroit frais et sec, séparés d'autres produits, par exemple des produits œnologiques, bouchon en liège.