



COMMUNIQUE DE PRESSE
SEGUIN MOREAU, l'innovation scientifique au service des Grands Vins

Après plus de 10 années de recherche et développement menées conjointement avec l'Institut de la Vigne et du Vin de Bordeaux, Seguin Moreau lance la barrique « QTT ». Véritable révolution pour l'élevage en barrique, ce nouveau fût magnifie l'expression des grands vins tout en préservant l'expression du fruit et l'identité du cru dont il provient.

Issu d'une méthode de sélection de bois co-brevetée par Seguin Moreau et l'ISVV, c'est l'outil idéal pour les maîtres de chai exigeants.

Un peu d'histoire :

Seguin Moreau, tonnelier historique de Cognac né en 1838, est reconnu pour ses nombreux apports scientifiques dans la recherche des interactions entre bois de chêne et vin en cours d'élevage. Attestées par de nombreuses publications¹, ses recherches lui permettent de réaliser des avancées majeures et de proposer des innovations scientifiques dans un métier de traditions.

Ainsi, déjà en 2010, Seguin Moreau propose une approche disruptive dans le monde de la tonnellerie : grâce à sa gamme ICÔNE, il n'y est plus uniquement question de finesse de grains ou d'origine de forêt mais d'impact organoleptique du bois sur le vin élevé. En effet, des recherches et analyses extrêmement poussées sur les grumes, combinées à la base de données pléthorique du tonnelier créée sur la durée, lui permettent de déterminer avec précision les caractéristiques des bois et leur futur impact sur l'élevage du vin. Ne parlez plus désormais de finesse de grains, mais de 'Potentiel Œnologique' du bois pour choisir la barrique idéale pour votre vin.

¹ Entre autres : Boidron, J.N., Chatonnet, P., Pons, M. 1988 Influence du bois sur certaines substances odorantes des vins. *Connaissance Vigne Vin*, 22, N° 4, 275-294.

Chatonnet, P., Dubourdieu, D. 1998 Comparative study of the characteristics of American white oak (*Quercus alba*) and European oak (*Quercus petraea* and *Q. robur*) for production of barrels used in barrel aging of wines. *American Journal of Enology and Viticulture*, 49, 1, 79-85 et Prida, A., Heymann, H., Balanuta, A., Puech, J.L. 2009, Relation between chemical composition of oak wood used in cooperage and sensory perception of model extracts. *J Sci Food Agric*, 89, 765-773



Une nouvelle innovation signée Seguin Moreau :

En 2020, Seguin Moreau dans la droite ligne de son ADN affine encore son offre pour une meilleure maîtrise du rendu organoleptique. La barrique QTT permet d'offrir aux maîtres de chai un outil magnifiant la structure du vin tout en y préservant ses arômes naturels. Un rêve devenu réalité ?

Jusqu'à alors, le volume, la prise de sucrosité et le gras, constatés lors de l'élevage sous-bois étaient inexplicables. Désormais, grâce aux recherches des équipes du Professeur Dubourdieu et du Docteur Axel Marchal (ISVV), des corrélations ont pu être mises au jour. Ainsi, les découvertes conjointes d'une nouvelle famille de molécules présentes dans le bois, les QTT ("QuercoTriTepenosides") aux propriétés sucrantes, et d'une sous-famille structurellement proche, les Glu-AB, molécules caractérisées par leur amertume, permettent de donner un éclairage scientifique à l'équilibre gustatif. Et, celui-ci est une quête incessante pour nos maîtres de chai.

Suit alors une phase de 5 années d'études, analyses et tests. L'objectif est de déterminer avec certitude la présence de ces nouvelles molécules QTT dans les bois de chêne et d'en optimiser les effets sur le vin. A l'issue de cette période, les équipes de Seguin Moreau et de l'ISVV déposent conjointement un brevet. C'était en 2014.

Ainsi, après plus de 11 ans de R&D auxquels s'ajoute la phase de maturation du bois, la toute première barrique QTT peut voir le jour.

Véritable révélateur de goût, la barrique QTT est le contenant idéal pour les vins de haute expression et particulièrement les grands vins rouges frais et structurés. Volontairement peu chauffée pour optimiser l'expression des QTT, et ainsi sans arômes de chauffe, cette nouvelle barrique permet de garder intact la fraîcheur du fruit. Enfin, elle permet une meilleure maîtrise de l'influence du bois sur les propriétés sensorielles du vin.

Outil d'exception, rendu possible par une nature délivrant ces molécules avec parcimonie, la barrique QTT est soumise à allocations et est numérotée.

Photos disponibles en HD sur demande : © Aline AUBERT



Réf : Seguin Moreau QTT 1

CONTACT PRESSE : SYBILLE MARLIN - 06 40 87 00 56 - smarlin@seguin-moreau.fr

SEGUIN MOREAU – AVENUE DE GIMEUX – CS10225 MERPINS – 16111 COGNAC CEDEX
T. +33 (0)5 45 82 62 22 – WWW.SEGUIN-MOREAU.FR



Réf : Seguin Moreau QTT 2



Réf : Seguin Moreau QTT 3