



# Alternatives bois Nobile

---

Château Virant  
13 Juin 2024



Corentine LAURENT  
Responsable zone Sud-est,  
Italie, Europe Centrale

# Un atelier unique situé à Bordeaux



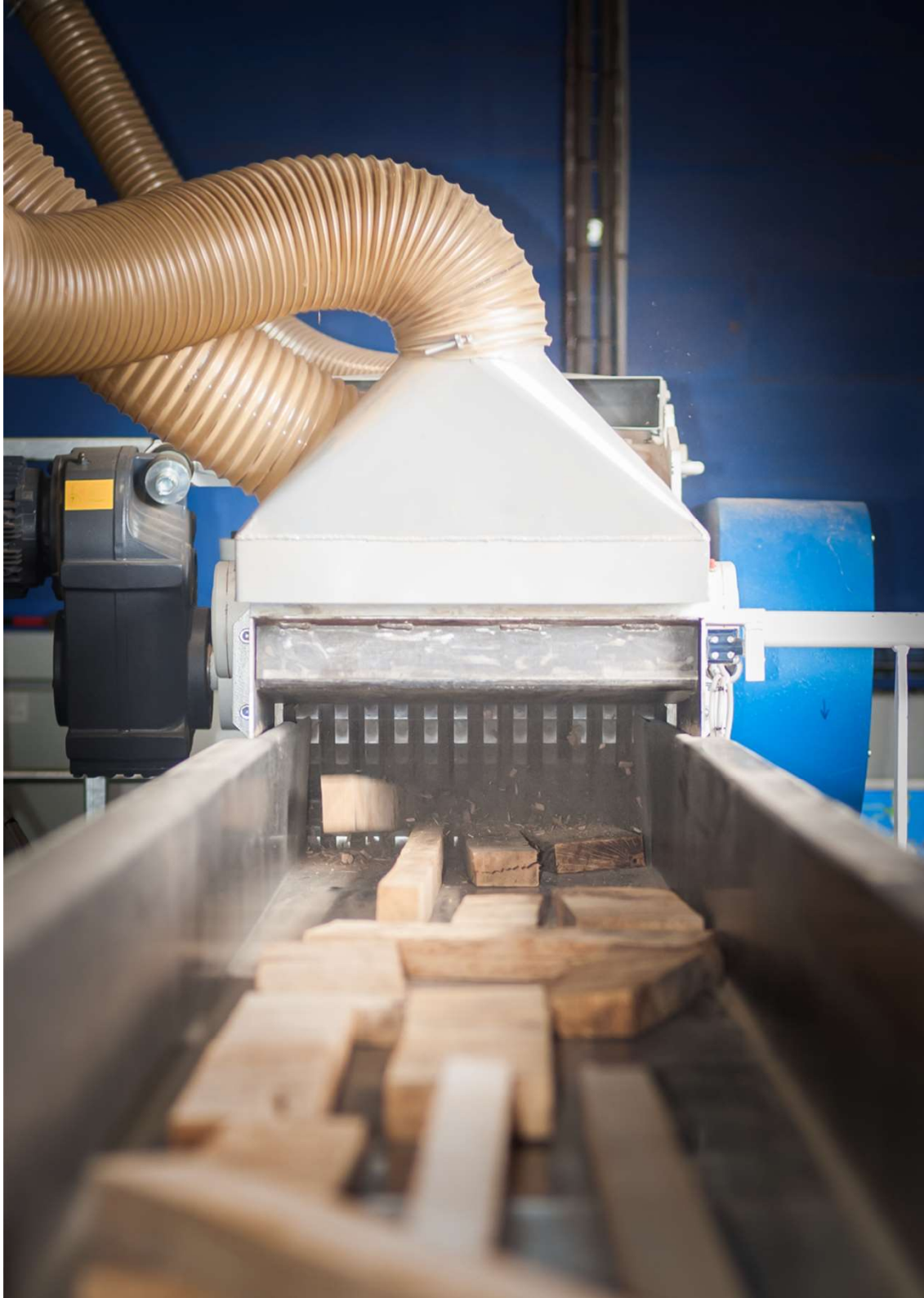
- Marque Nobile créée en 2005
- Nouvelle usine dédiée à la transformation et à la chauffe de bois pour l'œnologie construite en 2015

# Parc de stockage



- Stockage tampon: 1400 tonnes de bois/an
- Bois 100 % Quercus, 70 % chêne français
- Séchage 24 mois en merranderie
- Traçabilité par fagot
- Bois issu de forêts certifiées PEFC






## Des procédés de transformation performants :

- Assemblage des origines de bois
- Calibrage des copeaux



# Pourquoi utiliser des alternatifs ?

---

- 
1. **Augmenter la sensation fruitée** pour un profil variétal
  2. **Diminuer le temps d'élevage** : mise en marché plus rapide des vins
  3. **Réduire les coûts** de production et de main d'oeuvre
  4. Consommateurs : Focus **sur le fruit et la buvabilité**

## CHIPS & GRANULARS

---



## BLOCKS

---



## STAVES

---



## BARREL REFRESH

---



Comment choisir ?

# Temps de contact ?



CHIPS &  
GRANULARS

1 – 2 MOIS

Le plus rapide : idéal pendant les vinifications



BLOCKS

4 – 6 MOIS

Plus rapide que les staves  
Tous les profils sont disponibles



STAVES

6 – 8 MOIS

Alternative barriques



BARREL  
REFRESH

6 – 8 MOIS

Pour rafraichir les barriques



**NOBILE**<sup>®</sup>  
L'œnologie du bois

**CHIPS &  
GRANULARS**

**BLOCKS**

**STAVES**

**BARREL  
REFRESH**



**Quel type de vin ?**

**Correction ?**

**VIN VARIETAL ?**

**COMPLEXITE  
TYPE BARRIQUE ?**



# Copeaux pour profil variétal

---



**NOBILE® SOFT**  
Chips



**NOBILE® BASE**  
Chips



**NOBILE® FRESH  
THERMO TRAITÉ**  
Chips & Granulars

**NOUVEAU !!**

Volume et structure,  
Sans notes de chauffe

Exhausteur notes fruitées,  
Sucrosité

# NOBILE FRESH TT



Qualité de la matière première sélectionnée identique à celle des barriques  
Potentiel aromatique optimal

  
COPEAUX/GRANULARS

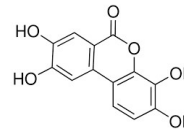
RICHE EN  
POLYSACCHARIDES



AUGMENTE  
LA  
PERCEPTION  
DU FRUIT



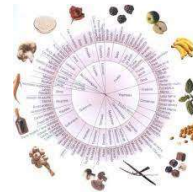
ELLAGITANINS



STRUCTURE  
ET  
PROTECTION  
DE LA  
COULEUR



COMPOSÉS  
DU BOIS



ÉQUILIBRE ET  
COMPLEXITÉ

**NOBILE FRESH**  
NETTETÉE AROMATIQUE, FRAÎCHEUR ET FRUIT

# NOBILE BASE

NOBILE® BASE

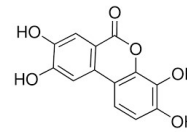


Nobile Base est un copeau issu d'un assemblage de différents niveaux de chauffe très faibles

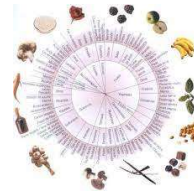
RICHE EN  
POLYSACCHARIDES



ELLAGITANINS



COMPOSES  
DU BOIS



PROCEDE  
SPECIAL DE  
TORREFACTION



NOBILE BASE

VOLUME, DENSITE EN MILIEU DE BOUCHE  
RESPECT DU FRUIT

# RECHERCHE DE SUCROSITE

## SÉLECTION DE PROTOTYPES



## FORMULATION



## CARACTÉRISATION & MISE EN MARCHÉ



NF21 NF23  
NF22

Essais



7 Matrices



# NOBILE SOFT

---

Copeau d'assemblage de différentes origines de chêne et chauffés pour obtenir des propriétés uniques de douceur et de respect du fruit.



Sucrosité



Longueur



Respect du Fruit et de la fraîcheur  
Même avec un degré alcoolique  
élevé

# INTENSÉMENT GOURMANDS

---



NOBILE® BASE

---



#VOLUME

NOBILE®  
SWEET VANILLA

---



#VANILLÉ & FRUITS FRAIS

NOBILE®  
CHERRY SPICE

---



#ÉPICÉ & FRUITS NOIRS

NOBILE®  
DARK ALMOND

---



#GRILLÉ & CHOCOLAT NOIR

**NOUVELLE GENERATION DE COPEAUX :**  
GAIN DE SUCROSITÉ - PRÉSERVE LA FRAÎCHEUR & LE FRUIT



# GAMME COPEAUX

## GAMME CLASSIQUE

Chauffes traditionnelles

Apport de structure tannique  
Complexité aromatique

## GAMME GOURMANDE

Chauffes de précision

Attaque sucrante  
Respect & Fraicheur du fruit  
Profilage aromatique

### CHAUFFE TRADITIONNELLE



**NOBILE® FRESH  
THERMO TRAITÉ**  
Copeaux & Granulars

▶ Fraîcheur, fruit & structure.



**NOBILE® SWEET**  
Copeaux & Granulars

▶ Vanillé & toasté.



**NOBILE® INTENSE**  
Copeaux

▶ Volume & amande grillée.



**NOBILE® AMERICAN BLEND**  
Copeaux & Granulars

▶ Caramel & fumé.

### CHAUFFE GOURMANDE



**NOBILE® BASE**  
Copeaux

Volume & rondeur.  
Pas de notes de chauffe.



**NOBILE® SWEET VANILLA**  
Copeaux

Sucrant & vanillé,  
marshmallow.



**NOBILE® CHERRY SPICE**  
Copeaux

Sucrant, fruits noirs  
& épicé.

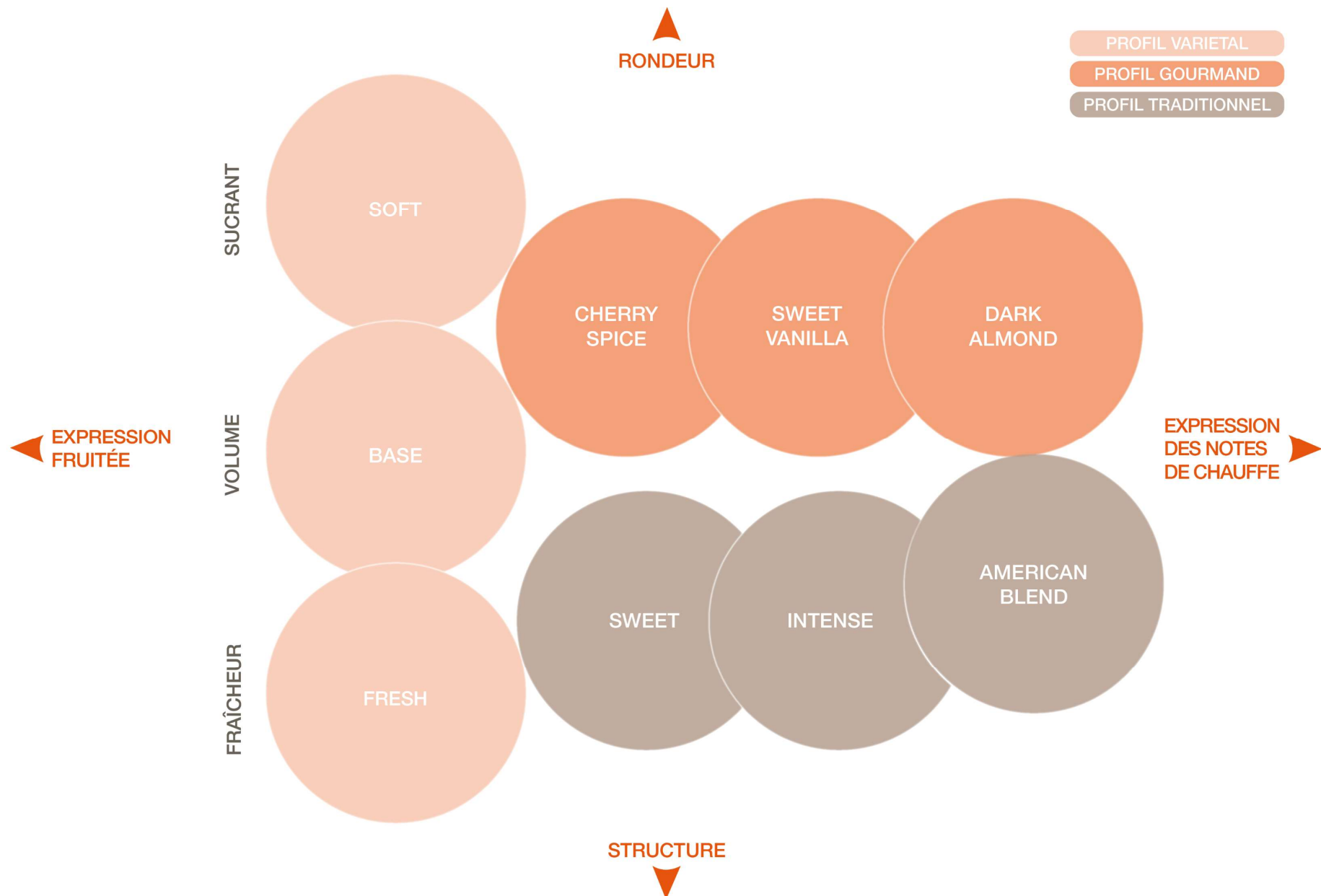


**NOBILE® DARK ALMOND**  
Copeaux

Nuances grillées (amande,  
café) & chocolat noir.

# NOBILE SOFT / POSITIONNEMENT

---







**NOBILE**<sup>®</sup>  
L'œnologie du bois

## CHIPS & GRANULARS

## BLOCKS

## STAVES

## BARREL REFRESH

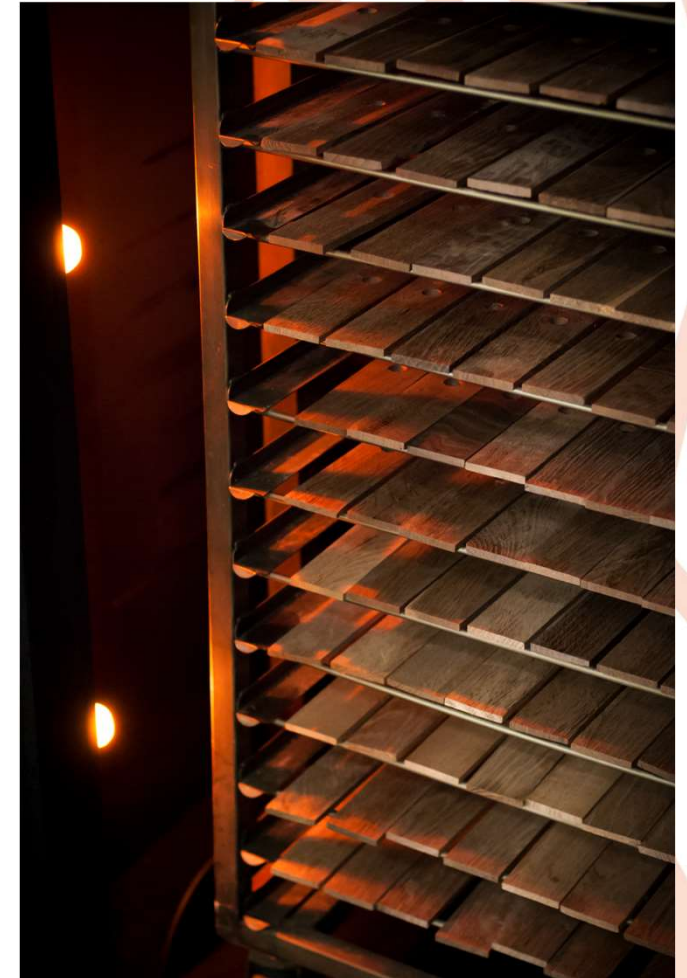


# Chauffe des staves

## 2 fours à convection



SOFT  
OAK  
PROCESS



STAVES  
**18**  
MM

### CHAUFFE HOMOGENÈNE



18 - XBASE



Fruité, sans notes de chauffe. Amplitude & gras.



18 - XTREME



Expression de fruits mûrs. Sucrosité avec des notes moka & café torréfié.

# Chauffe des staves

## 3 fours à IR



### GRADIENT DE CHAUFFE



18 - DIVINE



Texture. Prolonge le fruit jusqu'à une finale complexe (élégance type barrique bourguignonne).

# Blocks et staves : élevages longs

## LES STAVES NOBILE®



### CHAUFFE HOMOGENÈNE



**FRESH**



Fraîcheur, fruit & structure.



**SENSATION**



Sucrosité, vanillé & toasté.



**INTENSE**



Volume, café grillé & chocolat.

### GRADIENT DE CHAUFFE



**REVELATION**



Structure & complexité aromatique.



**AMERICAN REVELATION**



Sucrosité, pain d'épices & lactoné.

# Blocks et staves : élevages longs

STAVES  
**12**  
MM

## DOUBLE CHAUFFE



**ELITE**



Nuances grillées & toastées.  
Amplitude.  
Élevage traditionnel.

## CHAUFFE HOMOGENÈNE



**DULCE**



Sucrosité.  
Confiture de lait & caramel.

STAVES  
**18**  
MM

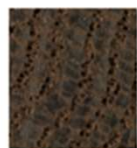
## CHAUFFE HOMOGENÈNE



**18 - XBASE**



Fruité, sans notes de  
chauffe. Amplitude & gras.

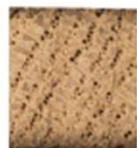


**18 - XTREME**



Expression de fruits mûrs.  
Sucrosité avec des notes  
moka & café torréfié.

## GRADIENT DE CHAUFFE

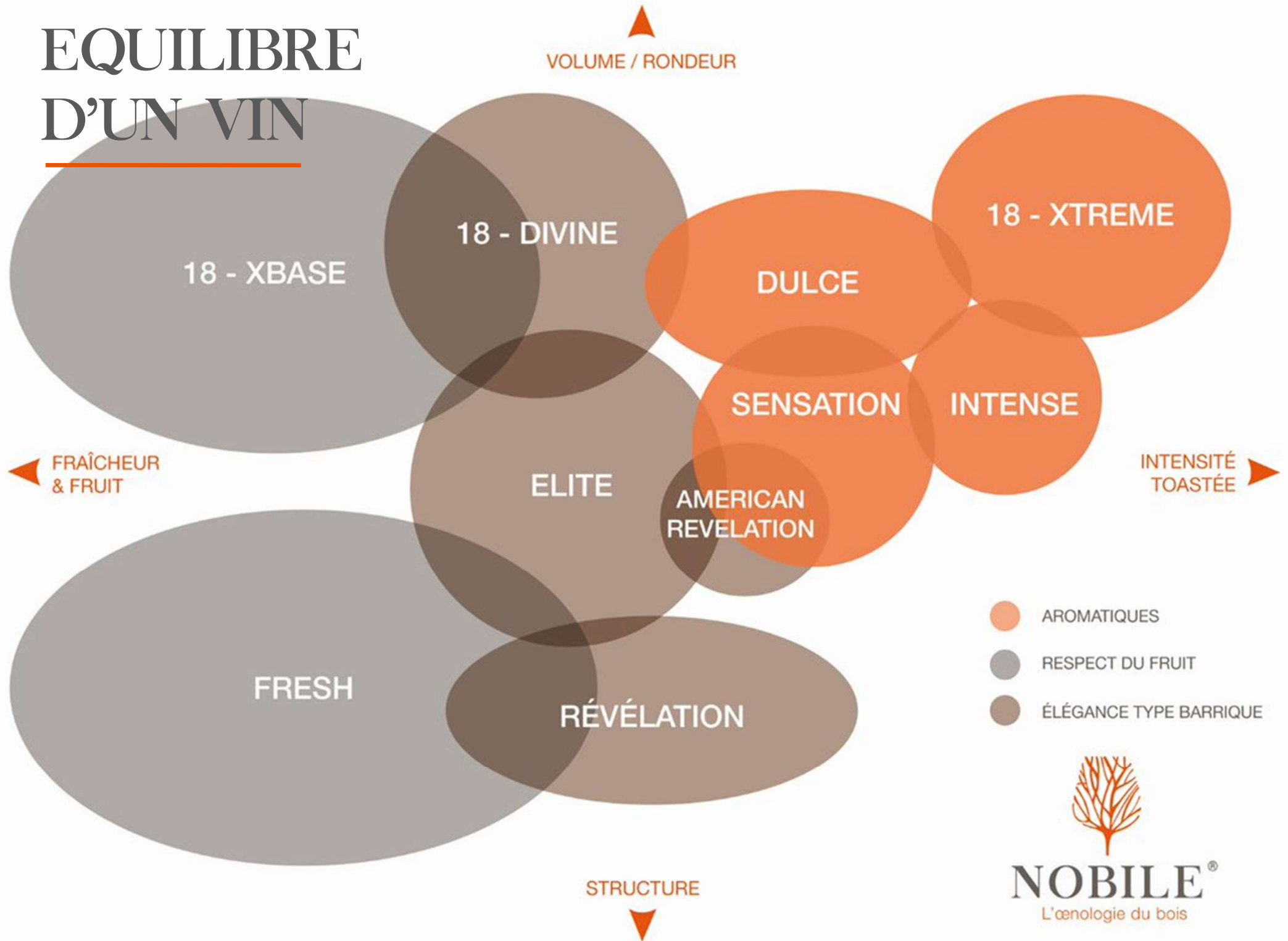


**18 - DIVINE**



Texture. Prolonge le  
fruit jusqu'à une finale  
complexe (élégance type  
barrique bourguignonne).

# EQUILIBRE D'UN VIN



# Dégustations



# Rosé Cinsault Languedoc 2023

FA + élevage 2 mois

- Témoin
- Copeaux (1g/L) :
  - Fresh TT
  - SOFT



TAV : 12,86 %vol - pH : 3,40 - AT : 3,56 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



# Rosé Grenache Provence 2023

FA + élevage 3 mois

- Témoin
- Copeaux (1g/L) :
  - Fresh TT
  - Cherry Spice
  - Sweet Vanilla



TAV : 13,83 %vol - pH : 3,36 - AT : 3,25 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



**ZYMAFLORE® XAROM**  
Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour  
des vins rosés et blancs d'une grande  
puissance aromatique.

NOUVEAUTÉ



**COPEAUX & GRANULARS**

Une gamme complète de produits de haute qualité

**NOBILE® BLOCKS**

Temps d'élevage plus courts pour une mise en oeuvre facile

**NOBILE® STAVES**

Caractère et complexité dans le respect du fruit

**NOBILE® BARREL REFRESH**

Donnez une seconde vie à vos barriques

**NOBISPARK**

Persistance aromatique et onctuosité de l'effervescence



# NOBILE®, L'ŒNOLOGIE DU BOIS

L'alliance de la tradition et de l'innovation pour un équilibre parfait entre bois et vin.



[nobile-œnologie.com](https://nobile-œnologie.com)



@NOBILE\_OENOLOGIE



**MERCI de votre attention**

---

[corentine.laurent@nobile-oenologie.com](mailto:corentine.laurent@nobile-oenologie.com)



**NOBILE**<sup>®</sup>  
L'œnologie du bois