



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



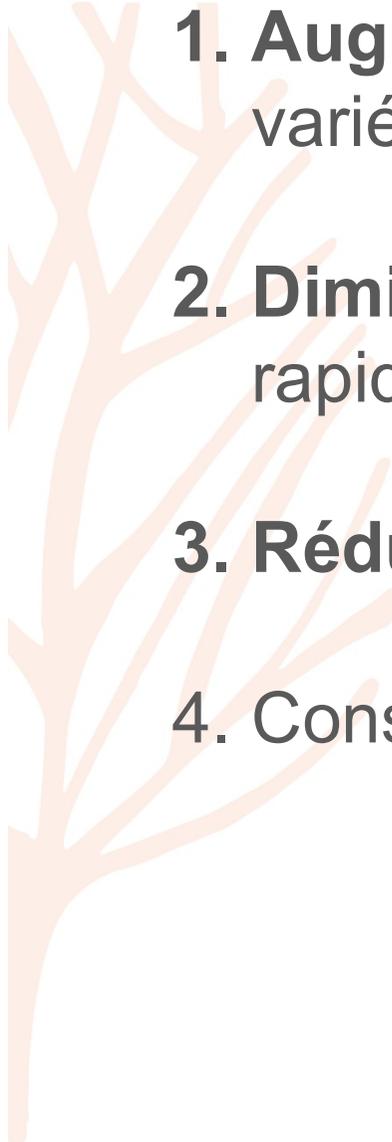


Des procédés de transformation performants :

- 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

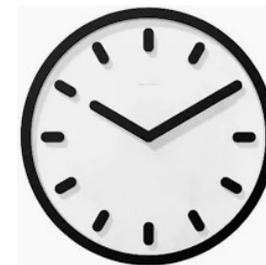


**BARREL
REFRESH**



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[®]
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

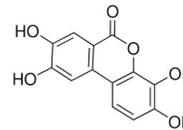
RICHE EN
POLYSACCHARIDES



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

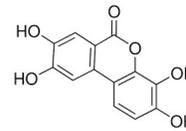


Nobile Base est un copeau issu d'un assemblage de différents niveaux de chauffe très faibles

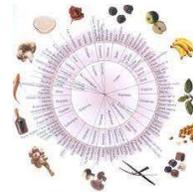
RICHE EN
POLYSACCHARIDES



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



Essais

NF21 NF23
NF22



7 Matrices

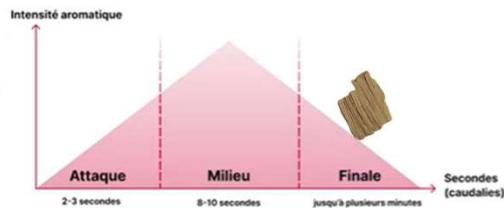


NOBILE SOFT

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

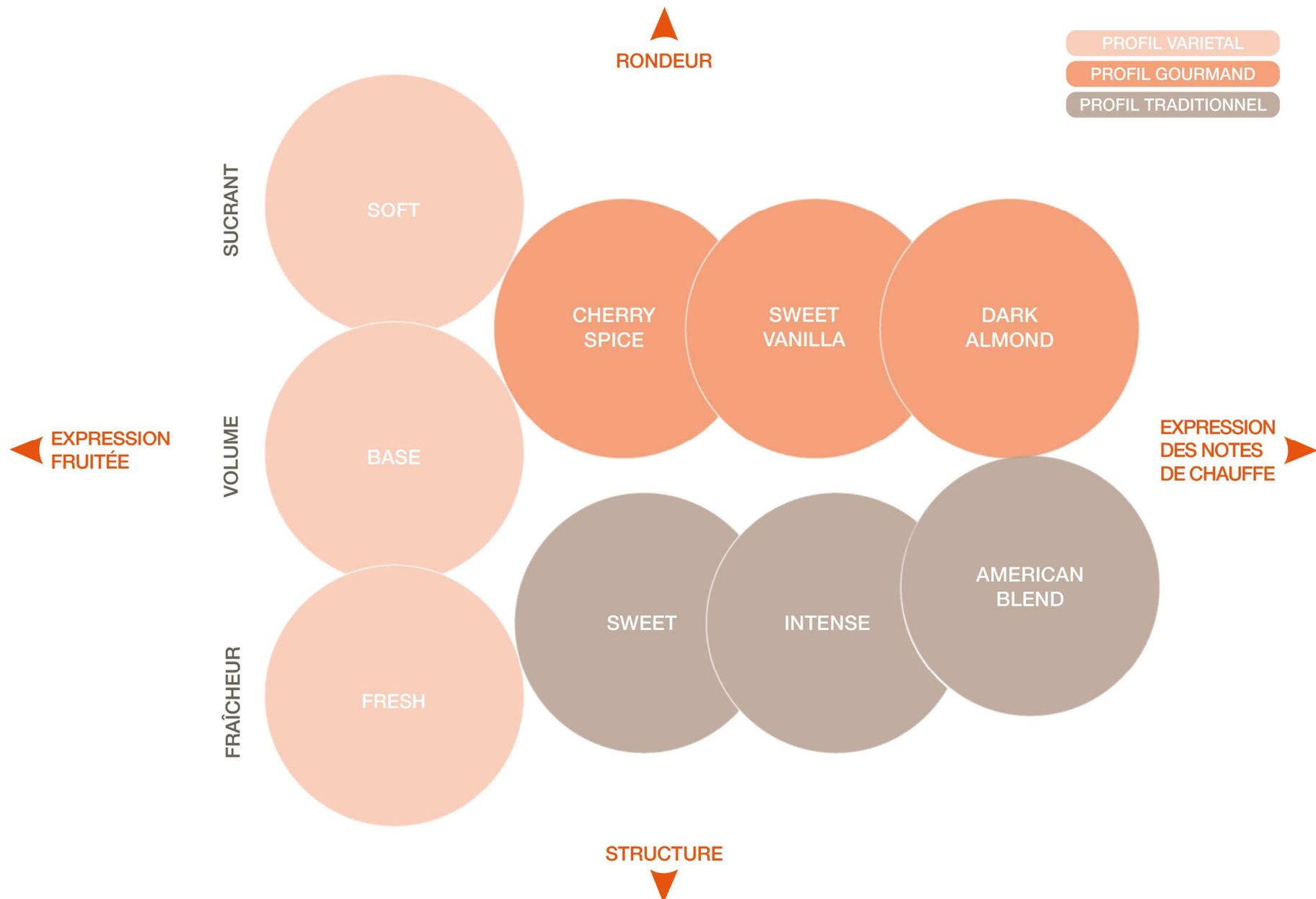
Sucrant, fruits noirs
& épicé.



NOBILE® DARK ALMOND
Copeaux

Nuances grillées (amande,
café) & chocolat noir.

NOBILE SOFT / POSITIONNEMENT





NOBILE[®]
L'œnologie du bois

CHIPS & GRANULARS

BLOCKS

STAVES

BARREL REFRESH

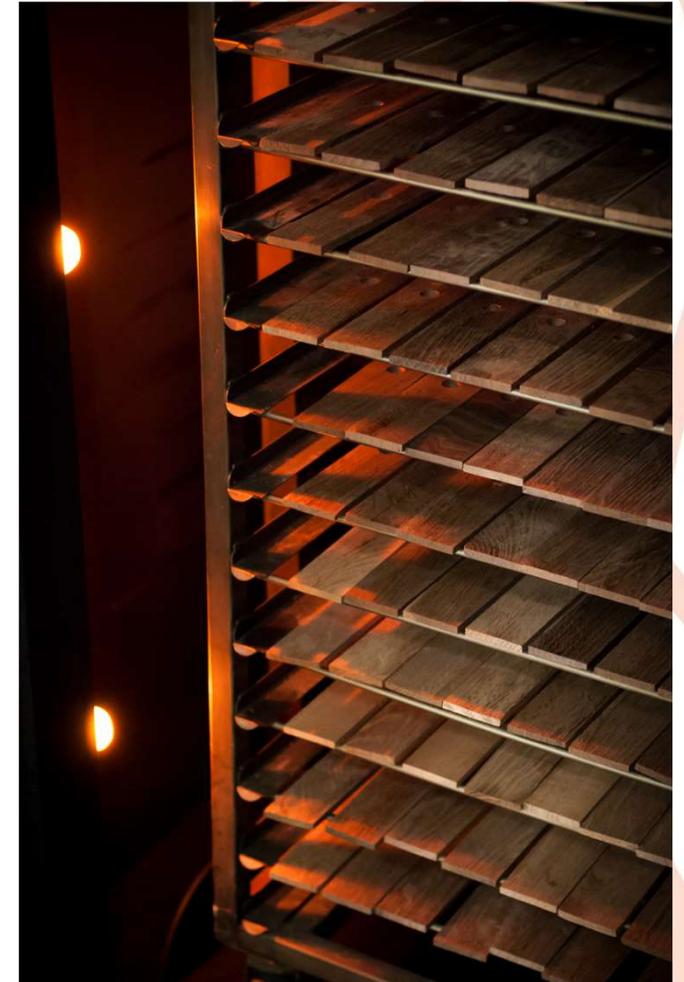


Chauffe des staves

2 fours à convection



SOFT
OAK
PROCESS



STAVES
18
MM

CHAUFFE HOMOGENÈNE



18 - XBASE



Fruité, sans notes de chauffe. Amplitude & gras.



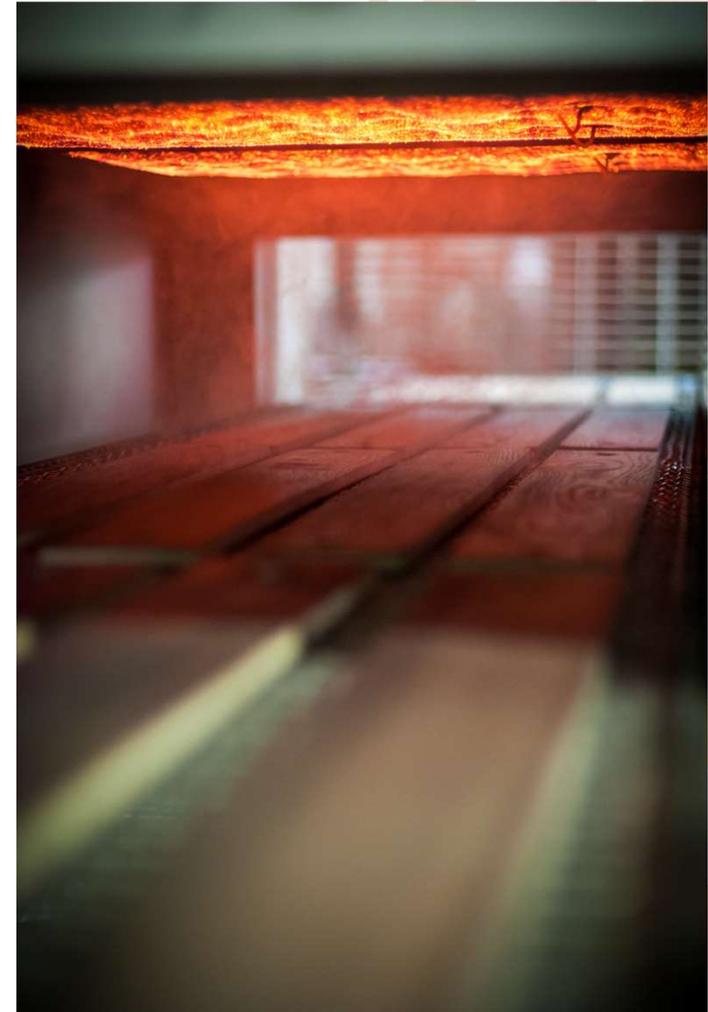
18 - XTREME



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

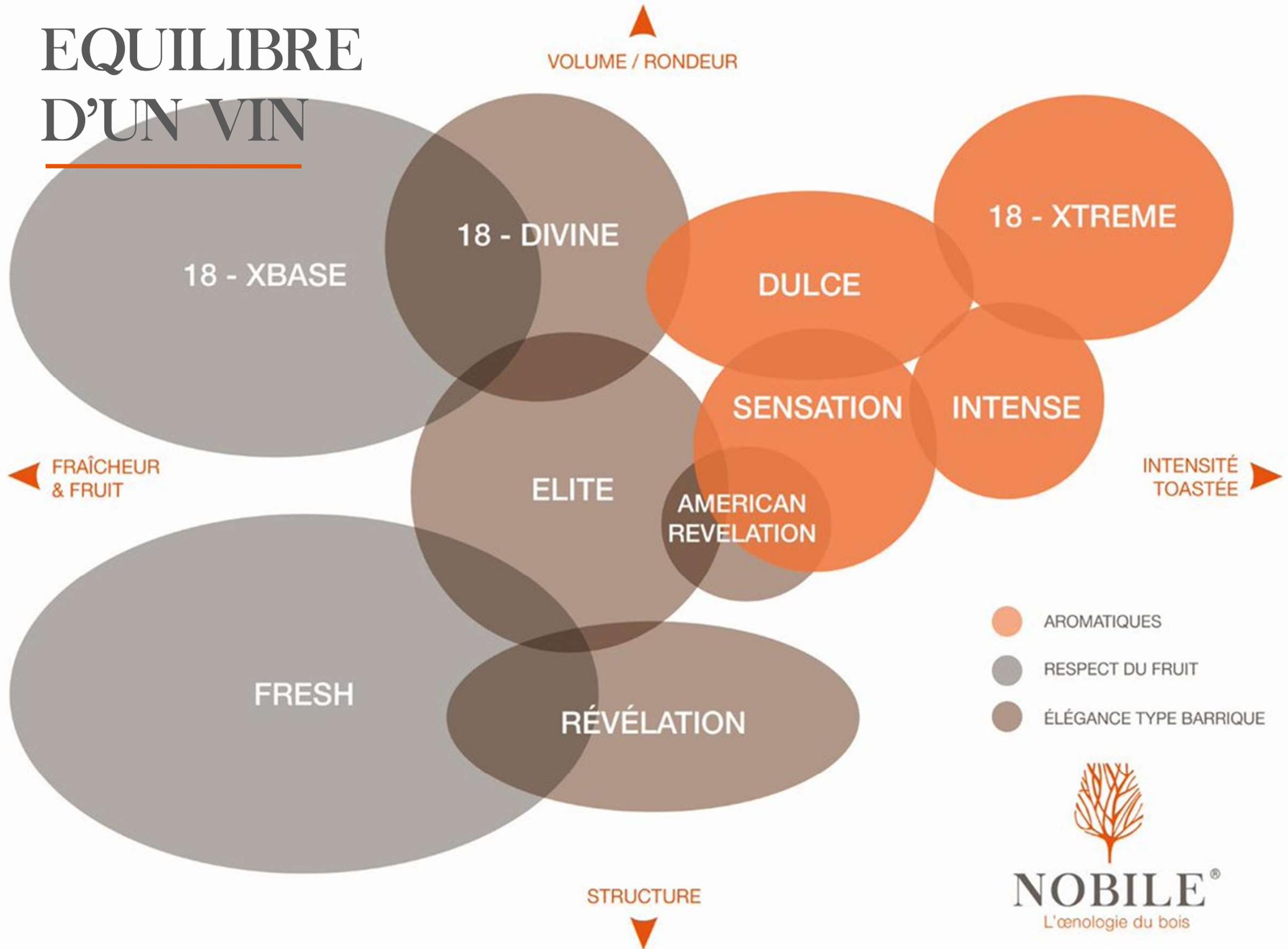


18 - DIVINE



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 H₂SO₄

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 H₂SO₄





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'OENOLOGIE DU BOIS

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



nobile-oenologie.com



@NOBILE_OENOLOGIE



MERCI de votre attention

corentine.laurent@nobile-oenologie.com



NOBILE[®]
L'œnologie du bois