

Chauffes

Nos chauffes se classent en trois catégories en fonction du temps et de la température à la surface du bois :

- **Catégorie N**
- **Catégorie S**
- **Catégorie V**

Chauffe LTN (Légère Normale) et LTS (Légère Longue à Cœur) : pour vin blanc ou rouge de faible structure pour des durées d'élevage jusqu'à 12 mois.

Elle révèle différents arômes d'épices, comme la vanille ou le clou de girofle. Elle souligne les notes fruitées et florales du vin en ajoutant du gras (surtout pour la Longue à Cœur). Une chauffe Légère améliore la structure tannique du vin et permet aussi de stabiliser les anthocyanes.

Chauffe MTN (Moyenne Normale) et MT+N (Moyenne Plus Normale) : Pour vin blanc ou rouge de structure moyenne sur des durées d'élevage jusqu'à 16 mois.

Elles permettent de garder la typicité du vin tout en améliorant sa complexité. La chauffe Moyenne (plus subtile) se caractérise par la présence d'arômes épicés avec de légères notes de vanille ou de toffee, elle amène la **finesse** avec le **respect du fruit** .

La chauffe Moyenne Plus Normale est plus prononcée avec des notes de pâtisserie et de vanille bien présentes, ainsi que de légères notes grillées et chocolatées, apportant également la complexité en bouche.

Chauffe MTS (Moyenne Longue à Cœur) et MT+S (Moyenne Plus Longue à Cœur) : pour vins rouges puissants et durées d'élevage de plus de 15 mois.

Ces chauffes donnent une impression de gras et de sucrosité provenant des molécules de vanilline très présentes. Nous retrouvons des arômes de pain grillé et de toffee (principalement pour la chauffe Moyenne Longue), de caramel, d'amande et de chocolat (principalement pour la chauffe Moyenne Plus Longue). Elles sont moins structurantes que les Moyennes Normales, mais augmentent le volume en bouche et l'impression de rondeur du vin.

Chauffe HTN (Forte Normale) et HTS (Forte Longue à Cœur) : pour vin rouge puissant, pour des élevages minimum de 12 mois, lorsque le caractère plus torréfié est recherché. Avec une chauffe Forte, le bois perd quasiment tous ses arômes d'épices, laissant place aux arômes plus prononcés comme le caramel, le café, le chocolat avec des notes grillées torréfiées.

Chauffe MTV (Moyenne avec arrosage) et MT+V (Moyenne Plus avec arrosage) : souligne le fruit et développe la fraîcheur tout en respectant la typicité du cépage.

A conseiller sur les cépages blancs (respect des thiols) ou les cépages rouges délicats dont l'objectif est le respect du fruit.

La complexité de l'apport boisé n'est pas l'objectif de ce type de chauffe.

Notre équipe est là pour vous apporter un soutien technique, n'hésitez pas à poser toutes vos questions pour vous faciliter dans vos choix de chauffes.

