



"Inspired by the past,
built for the future"

www.seguinmoreau-icone.com



TONNELLERIE FRANCESE DAL 1838
IL MEGLIO DEL ROVERE
L'EREDITA' DI UN SAVOIR-FAIRE TRADIZIONALE
L'INVENTORE DEL BOUSINAGE
LEADER IN RICERCA&SVILUPPO
LA PASSIONE PER L'INNOVAZIONE
LA COMPrensIONE DEGLI SCAMBI FRA VINO E LEGNO

ICÔNE

IL FRUTTO DI DOCICI ANNI DI RICERCA
IL POTENZIALE ENOLOGICO
LA SELEZIONE ANALITICA DEL LEGNO
LA PADRONANZA DELL'IMPATTO SENSORIALE
LA COMPLESSITA' DEL VINO NEL RISPETTO DELL' UVA
LA PRECISIONE DEL PROFILO BOISE'
LA SICUREZZA DELLA RIPRODUCIBILITA'

100% CENOLOGIQUE



SEGUIN MOREAU: L'IMPEGNO SCIENTIFICO

- Un gruppo R&D composto da 3 Dottori in Enologia,
- 28 anni di stretta collaborazione con l'Istituto di Scienze della Vigna e del Vino (ISVV di Bordeaux),
- dal 2009, un programma di ricerca presso l'Istituto Universitario della Vigna e del Vino (IUVV, Digione),
- l'inizio nel 2010 di uno studio con l'Australian Wine Research Institute (AWRI, Adelaide),
- una squadra commerciale di esperti, composta principalmente da ingegneri enologi e radicata a livello mondiale,
- dei clienti diffusi nell'insieme delle regioni viticole mondiali, che ci forniscono il loro appoggio per programmi di ricerca applicata in cantina.

DALL'EMPIRISMO ALLA RAZIONALITÀ: LA RAGIONE DI ESSERE ICÔNE



IL MEGLIO DEL ROVERE

Dal 1838, SEGUIN MOREAU riunisce tradizione e innovazione allo scopo di incrementare le proprie competenze. Competenza che comincia innanzitutto dalla scelta e dal rispetto della materia prima, a cui abbiamo sempre dedicato particolare importanza.

Il nostro obiettivo: potervi proporre il meglio del rovere per l'affinamento dei vostri vini.

Nell'ambito della professione di tonnellerie, SEGUIN MOREAU è sempre stata pioniera in materia di selezione delle querce: negli anni ottanta, con gli studi sul criterio della grana, o ancora a partire dall'inizio degli anni 2000 con la scelta delle foreste a conduzione in "Alta Fustaia".

Detto ciò, il legno rimane una materia prima naturale, la cui variabilità è reale e dimostrata: due alberi che crescono fianco a fianco nella stessa foresta potranno presentare caratteristiche chimiche molto diverse, e quindi dar luogo a due fusti con un effetto sensoriale che sarà altrettanto differente.



ICÔNE, LA CONCRETIZZAZIONE DI DODICI ANNI DI RICERCHE

È su questa variabilità chimica che lavoriamo ormai da dodici anni, attraverso un programma di ricerca specifico. **Ci siamo dedicati a studiare la chiave dell'affinamento in legno: la correlazione tra la composizione chimica del rovere e il suo effetto organolettico sul vino di cui assicura l'affinamento.**

Così è nata la nozione di "Potenziale Enologico" del legno e il processo di selezione ICÔNE.

ICÔNE, 100% CENOLOGIQUE



ICÔNE, LA SICUREZZA DELL'EFFETTO ORGANOLETTICO



IL "POTENZIALE ENOLOGICO":
IL CUORE DEL PROCEDIMENTO ICÔNE

Il "Potenziale Enologico" è la capacità del legno di generare un profilo "boisé" ben preciso su una determinata categoria di vino.

Riveste un ruolo importante perché non riguarda più le caratteristiche botaniche o la provenienza del legno, ma le sue caratteristiche chimiche.

È questa correlazione tra la composizione chimica del legno e il suo effetto organolettico sul vino, che abbiamo voluto capire.

I nostri gruppi di ricerca hanno dimostrato che il Potenziale Enologico è direttamente legato alla concentrazione di un insieme di sostanze aromatiche e strutturanti nel cuore del legno. Abbiamo allora sviluppato un modello matematico che permette di correlare queste concentrazioni al risultato organolettico ottenuto a fine affinamento.

Tutto il procedimento ICÔNE si basa su questo modello matematico, chiave di volta del nostro "savoir-faire".



LA SELEZIONE ICÔNE

Che cos'è un fusto ICÔNE? È una barrique per la quale abbiamo misurato il Potenziale Enologico del rovere che lo compone.

Al momento della lavorazione delle tavole in doghe, preleviamo del materiale in proporzione alla superficie che ogni dogha occuperà nella struttura della botte. Questo campione è analizzato nel laboratorio SEGUIN MOREAU, al fine di misurarvi la concentrazione delle diverse molecole implicate nel modello matematico ICÔNE.

I risultati delle analisi, una volta elaborati, determinano il Potenziale Enologico della barrique. In funzione del risultato organolettico desiderato, sapremo quindi consigliarvi quella più indicata al vostro vino.

ICÔNE:
UN PROGETTO SENZA PRECEDENTI

- 12 anni di ricerca fondamentale,
- 4 anni di ricerca applicata in cantina in tutto il mondo, con:
 - più di 10.000 analisi sul legno effettuate,
 - più di 3.000 botti realizzate,
 - più di 200 degustazioni comparative svolte da un gruppo di esperti,
- un laboratorio interno con attrezzature specifiche in funzione 24 ore su 24,
- oltre 200 siti sperimentali in tutto il mondo.

ICÔNE, 100% CENOLOGIQUE



IL CARATTERE UNICO DEL **VOSTRO** VINO

ABBIAMO UNA CONVINZIONE: OGNI VINO MERITA UNA SOLUZIONE SU MISURA. UNA SOLUZIONE CHE GLI PERMETTA DI RIVELARE APPIENO IL PROPRIO POTENZIALE, RISPETTANDONE IL CARATTERE UNICO E L'ESPRESSIONE ORIGINALE DELLE UVE.

 *Élégance*,
LA PRIMOGENITA DELLA GAMMA ICÔNE

Abbiamo studiato in primo luogo i **grandi vini rossi**, stabilendo per essi un profilo "boisé" preciso, descritto da tannini rotondi ed integrati, e da un profondo rispetto del fruttato, sostenuto da note "boisé" dolci e di.

La selezione di legno che permette di raggiungere questo risultato è stata battezzata *Élégance*, è la primogenita della gamma ICÔNE.

 GLI ALTRI POTENZIALI ENOLOGICI
ATTUALMENTE ALLO STUDIO

La varietà dei prodotti affinati in legno è di una complessità incredibile: ci sono tanti di tipi di vino o di distillati quanti di profili "boisé" differenti nel mondo! È questa ricchezza che dà al procedimento ICÔNE tutta la sua ragione di esistere, e gli apre enormi prospettive.

Il team R&D di SEGUIN MOREAU lavora attualmente alla definizione di **altri Potenziali Enologici** che dovranno portare, in prospettiva, a nuove referenze di barrique nell'ambito della gamma ICÔNE. **Acquaviti e grandi vini bianchi** sono le "matrici" su cui concentriamo attualmente i nostri sforzi.

Ogni programma ICÔNE si sviluppa in più fasi successive:

- I FASE: identificazione, in laboratorio, delle molecole implicate in ogni Potenziale Enologico e creazione del modello matematico adeguato;
- II FASE: prove comparative in cantine sperimentali;
- III FASE: prove sul campo in zone diverse, presso i nostri clienti partner, per confermare la riproducibilità del modello.

Una volta completate con successo queste tre tappe, la **selezione di legno** sarà approvata dal nostro Comitato Prodotti e la nuova barrique potrà essere messa sul mercato all'interno della gamma ICÔNE.

ADERITE AL NOSTRO PROGRAMMA

Quale sia il profilo del vostro vino, esiste una selezione di rovere che gli si addice più specificamente per raggiungere il vostro obiettivo di affinamento.

Il nostro scopo è di poter rispondere ad ogni vinificatore, fornendogli una soluzione tecnica adeguata alla sua situazione.

Saremo felici di studiare insieme il vostro obiettivo.

Potete parlarne col vostro referente SEGUIN MOREAU abituale.

ICÔNE, 100% CENOLOGIQUE

L'INNOVAZIONE È IL MOTORE DI SEGUIN MOREAU

È il frutto della nostra collaborazione con le università e le aziende della filiera vitivinicola. Sappiamo tuttavia che la nostra maggior fonte d'idee rimangono i nostri clienti, al centro delle regioni viticole mondiali. È per questo che vogliamo continuare a coltivare quotidianamente insieme a voi questo confronto coinvolgente e appassionante sul vostro mestiere, il vino, e sul nostro, il legno!



ICÔNE È:

- > Un processo di selezione del legno tramite l'analisi della sua composizione chimica. Identifichiamo così la capacità del rovere di conferire un profilo "boisé" preciso ad una determinata categoria di vino: si parla di "Potenziale Enologico" del legno.
- > Una gamma di barrique che permettono di assicurare la riproducibilità dell'affinamento, allo scopo di valorizzare il carattere unico del vostro vino, in maniera identica anno dopo anno.



www.seguinmoreau-icone.com

SEGUIN MOREAU
Z.I. Merpins - BP 94
16103 COGNAC
Tel.: +33 (0)5 45 82 62 22
Fax: +33 (0)5 45 82 14 28

SEGUIN MOREAU Bourgogne
ZAC du Pré Fleury - Les Creusottes Nord
71150 CHAGNY
Tel.: +33 (0)3 85 87 22 23
Fax: +33 (0)3 85 87 22 34

SEGUIN MOREAU Napa Cooperage
151 Camino Dorado
NAPA, CALIFORNIA 94558
Tel.: +1 (707) 252 3408
Fax: +1 (707) 252 0319

SEGUIN MOREAU Australia
Post Office Box 5 – HINDMARSH,
SOUTH AUSTRALIA 5007
Tel.: +61 (0)8 8340 5400
Fax: +61 (0)8 8340 5401