Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury



LE CHÊNE POUR LES
VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury



Saveurs : l’expression gastronomique du chêne

Spécialiste du chêne, arbre emblématique des plus belles forêts d’Europe, la Tonnellerie Saury met son savoir-faire au service de l’œnologie depuis plus de 150 ans.

Fruit d’une collaboration étroite avec le département Recherche & Innovation de Charlois, la gamme Saveurs traduit, depuis 2017, cette maîtrise du chêne.

Dans une nouvelle approche innovante, pensée comme celle du chêne “ingrédient”, tel un élément culinaire au service de la précision aromatique et de l’équilibre des vins, Saveurs propose des univers gastronomiques répondant à différents objectifs.

Puisé dans des forêts gérées durablement, le chêne exprime une palette aromatique et gustative unique. Il devient ici la base d’un véritable langage sensoriel, inspiré de la gastronomie française, permettant aux vinificateurs les plus exigeants de composer leurs propres accords entre structure, texture et expression aromatique.

Les univers proposés et leurs objectifs :

1. **FRAIS** – Structure et tension
2. **CRÈME** – Suavité et gourmandise
3. **VELUTO** – Profondeur et complexité
4. **DÉLICE** – Douceur fruitée
5. **EXOTIQUE** – Vivacité aromatique
6. **SILEX** – Minéralité et tension
7. **HARMONIE** – Rondeur et équilibre

Saveurs

Chêne pour l’œnologie Saury

Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury



UNIVERS

FRAIS

LE CHÊNE POUR LES
VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

01

Copeaux



Stave 7

UNIVERS

FRAIS - Structure et tension

FRAIS exprime une structure vive, liée à une chauffe légère qui préserve l'essentiel du bois. On y retrouve de subtiles touches lactoniques – évoquant le champignon frais – et parfois une ombre d'aldéhydes phénoliques, à peine vanillée. Mais l'ensemble reste dominé par une impression de fraîcheur, nette et aérienne.

L'image de FRAIS, c'est le bois fraîchement fendu, la forêt humide, les baies croquantes, les boisés ciselés type cèdre. C'est un univers qui structure et tend les bouches, avec un végétal noble, frais, toujours juste, qui s'oriente vers le végétal subtil plutôt que l'aromatique explosif.

FRAIS s'exprime particulièrement bien sur des matrices mûres et tanniques, Il peut accompagner des cépages blancs en recherche de relief phénolique, leur apportant précision et tenue.

Aujourd'hui, la recette de FRAIS évolue légèrement vers une dimension plus fruitée, tout en conservant cette signature de fraîcheur structurante qui le caractérise.

Saveurs
Chêne pour l'œnologie Saury

UNIVERS

FRAIS









Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury



UNIVERS

CRÈME

LE CHÊNE POUR LES VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

02

Copeaux

Blocks



Stave 7



Insiders

UNIVERS

CRÈME - Suavité et gourmandise

CRÈME est l'univers de l'évidence : simple, consensuel, direct, il répond immédiatement à une demande de vanille et de sucrosité. C'est le registre pâtissier dans toute sa gourmandise, un univers assumé, monodimensionnel, dominé par les aldéhydes phénoliques et la vanilline, qui apporte chair et douceur.

CRÈME graisse et nourrit les bouches. À haute dose, il peut lisser, arrondir, voire écraser le fruit tant il est généreux. Utilisé en combinaison avec un autre univers, il peut aussi être un magnifique amplificateur, apportant volume, confort et sucrant.

CRÈME s'inscrit parfaitement dans les styles modernes du Nouveau Monde : Napa Valley, Margaret River en Australie, Mexique, Chili, Argentine... Il trouve aussi sa place dans certains styles bordelais ou des expressions « type Rioja » modernes et ambitieuses.

Sur les blancs, CRÈME évoque immédiatement le chardonnay californien : rond, gras, vanillé, opulent. Un style assumé, lumineux, chaleureux.

Saveurs
Chêne pour l'œnologie Saury

UNIVERS

CRÈME









Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury



UNIVERS

VELUTO

LE CHÊNE POUR LES VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

03

Copeaux

Blocks



Stave 7



Stave 18

UNIVERS

VELUTO - Profondeur et complexité

Veluto est l'un des piliers de la gamme Saveurs. Plus marqué et plus torréfié que Crème, il associe harmonieusement aldéhydes phénoliques et composés furaniques, offrant un univers à la fois pâtissier et empyreumatique.

Il évoque des notes de café, chocolat noir, tiramisu, fruits noirs et confiture, enrichies de cannelle, clou de girofle et badiane. Veluto intensifie et "noircit" le fruit, apportant grillé, épices douces et matière.

Polyvalent et adaptable, Veluto peut complexifier un profil à très faible dose ou agir comme correctif sur des matrices trop molles, végétales ou diluées. Véritable caméléon, il soutient aussi bien les Syrahs méditerranéennes que des Merlots plus légers, en apportant tension, structure et gras.

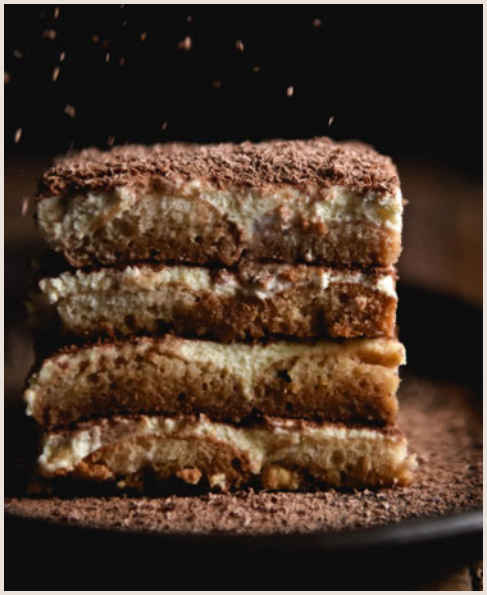
Saveurs
Chêne pour l'œnologie Saury

UNIVERS

VELUTO









Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury



UNIVERS

DÉLICE

LE CHÊNE POUR LES VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

04

Copeaux

UNIVERS

DÉLICE - Douceur fruitée

DÉLICE est pensé pour les rosés de style Côtes de Provence, où l'on recherche une gourmandise fraîche, faite de fruits à noyaux — pêche blanche, abricot — et d'un voile vanillé très léger.
C'est un univers conçu pour des vins à mise sur le marché rapide : rosés, rouges légers et fruités (Merlot ou Sangiovese), Gamay croquant et juteux, vins primeurs du Rhône.

DÉLICE a pour vocation de mûrir le fruit, d'enrober des vins parfois un peu aqueux, tout en apportant cette douceur crémeuse du milieu de bouche, proche de la lie qui donne le gras si caractéristique des rosés provençaux. Délice reste toujours respectueux du fruit et du caractère délicat, floral de certains rosés ou rouges légers.

Cet univers a été pensé spécifiquement pour une utilisation en copeaux, adaptée aux vins de consommation rapide.

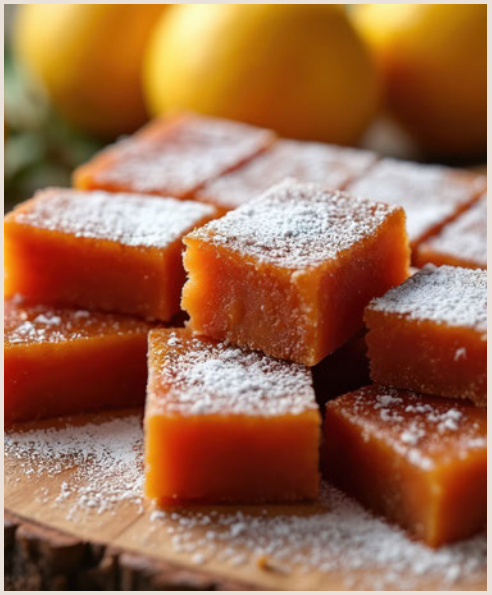
Saveurs
Chêne pour l'œnologie Saury

UNIVERS

DÉLICE









Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury



UNIVERS

EXOTIQUE

LE CHÊNE POUR LES
VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

05

Copeaux

UNIVERS

EXOTIQUE - Vivacité aromatique

EXOTIQUE s’adresse avant tout aux vins blancs et rosés, en particulier ceux qui recherchent une expression fraîche, aromatique, portée par des cépages thiolés ou terpéniques, ou encore par des rosés au profil « bonbon pétard ».

Pensé pour des vins à consommation rapide, comme DÉLICE, l’univers EXOTIQUE s’inscrit pleinement dans celui de la sucrerie, un registre vif et ludique, soutenu par une palette de fruits tropicaux et des notes florales entêtantes.

Cet univers fonctionne particulièrement bien sur les rosés modernes et aromatiques, les blancs très aromatiques et certains rouges de thermo ou presses thermo (Valpolicella, Languedoc, Espagne), dont le profil fruité très marqué peut accueillir ce type d’expression.

EXOTIQUE repose sur des copeaux de chêne très riches en lactones, apportant beaucoup de fruité et de rondeur en bouche, tout en enrobant subtilement les vins.

Saveurs
Chêne pour l’œnologie Saury

UNIVERS

EXOTIQUE










Saveurs
Chêne pour l'œnologie Saury
UNIVERS
SILEX
LE CHÊNE POUR LES
VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

06

Copeaux



Stave 7

UNIVERS

SILEX - Minéralité et tension

Le silex ou « flint », souvent exprimé dans certains vins blancs auxquels il apporte des notes typiques, rappelle la minéralité des terroirs dont ils sont issus. à la fois frais et légèrement fumé, il s'accompagne d'une vivacité et d'une tension qui apportent de la droiture et de la longueur en bouche.

En associant à la sélection des chênes un procédé de chauffe innovant, Saveurs rend cette expression possible par le chêne.

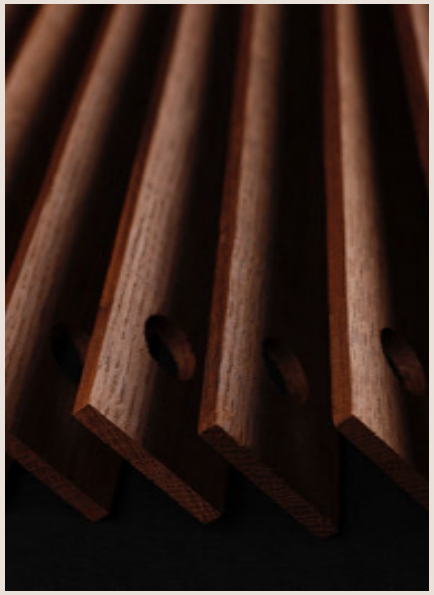
Le Silex revêt un intérêt majeur pour les vins blancs, mais également sur les vins rouges pour lesquels nous souhaitons valoriser des notes mûres, délicatement épicées et afin d'améliorer la persistance en bouche.

Saveurs
Chêne pour l'œnologie Saury

UNIVERS

SILEX









Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury



UNIVERS

HARMONIE

LE CHÊNE POUR LES VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

07

Copeaux

Blocks



Stave 7



Stave 18

UNIVERS

HARMONIE - Rondeur et équilibre

HARMONIE répond à une demande devenue essentielle : celle d'un « neutre sucrant », capable d'apporter de la sucrosité sans introduire de notes boisées. Très recherché à Bordeaux, notamment sur les cépages Carmenets, cet univers s'adapte aisément à d'autres matrices.

L'objectif est de travailler la texture du milieu de bouche : apporter rondeur, gras, suavité, tout en restant neutre sur le plan aromatique. Aucun ajout de vanilline, aucune épice : uniquement une douceur en bouche, une sensation enveloppante qui respecte totalement le profil du vin.

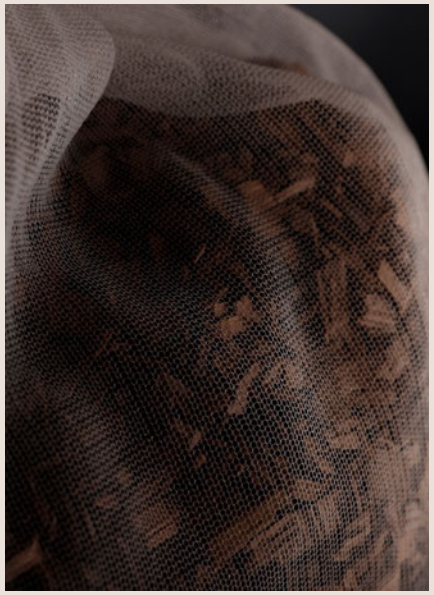
HARMONIE, c'est l'art de sucrer sans aromatiser, d'arrondir sans marquer, de soutenir le vin sans jamais le modifier.

Saveurs
Chêne pour l'œnologie Saury

UNIVERS

HARMONIE









Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury



LE CHÊNE POUR LES
VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury