

La vanille est un descriptif souvent recherché lors de l'usage de bois œnologiques. En même temps que l'œnologue recherche une expression aromatique gourmande, il souhaite apporter de la rondeur en bouche.

L'effet miroir en dégustation

Notre approche de la vanille est déformée par nos expériences alimentaires dans lesquelles les types de vanille sont multiples et associés à d'autres arômes. La perception du caractère vanillé est le fruit de **l'effet miroir** et d'autres synergies aromatiques qui révèlent le caractère gourmand tout autant que la vanille.



Illustration de « l'effet miroir »

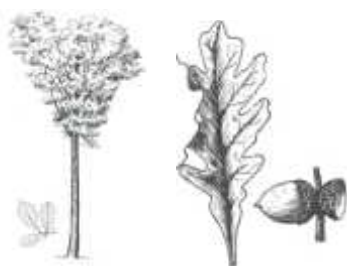
Choix des bois et vieillissement

Les bois de **chêne sessile français** sont riches en vanilline. Par ailleurs, ils présentent une **sucrosité** remarquable.

L'analyse sensorielle montre une synergie entre la vanilline et les lactones au profit d'une plus intense expression aromatique de la vanille. **Le chêne blanc américain** est riche de ces composants et offre une **douceur gustative**.

L'optimum de la synergie est obtenu au terme d'un long vieillissement.

La recette XtraVAN® associe donc une majorité de chêne sessile français au chêne blanc américain avec des **temps de vieillissement optimisés**.



Chêne sessile français

Chêne blanc américain

L'optimisation de la chauffe

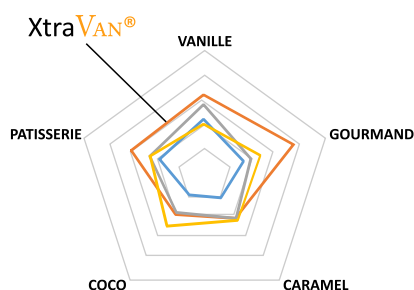
La **performance de notre nouveau torréfacteur** nous a permis de piloter finement l'étape de chauffe et d'optimiser certaines synthèses aromatiques.



Le nouveau torréfacteur XTRACHÈNE

Résultats de dégustation

XtraVAN® développe les caractères **vanillés et attractifs** et prolonge la **gourmandise** en bouche.



Résultats de dégustations réalisées par un panel de 75 professionnels.

Conseils d'utilisation :

- En fermentation et en élevage
- Pour des itinéraires courts
- Valorisation du fruit et gain d'attractivité
- Dosage : 1 à 4g/L