

FÛTS / BARRIQUES



**QTT**





# QTT



APRÈS TROIS DÉCENNIES DE RECHERCHES ILLUSTRÉES PAR DES PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES RECONNUES, SEGUIN MOREAU A FAIT PROGRESSER LA CONNAISSANCE DE L'ÉLEVAGE EN BARRIQUES ET EXPLIQUÉ TOUJOURS PLUS PRÉCISÉMENT LA CONTRIBUTION DU CHÊNE DANS L'ÉLABORATION DES VINS LES PLUS PRESTIGIEUX.

POURSUIVANT SES TRAVAUX EN COLLABORATION AVEC L'ISVV (INSTITUT DE LA VIGNE ET DU VIN), SEGUIN MOREAU PEUT AUJOURD'HUI ANALYSER PLUS FINEMENT LES BOIS ET APPORTER DE NOUVELLES SOLUTIONS D'ÉLEVAGE.

LA BARRIQUE **QTT** PERMET DE MAGNIFIER LA STRUCTURE DES GRANDS VINS EN PRÉSERVANT L'EXPRESSION DU FRUIT ET L'IDENTITÉ DU CRU DONT ILS SONT ISSUS.

## UN PRODUIT RARE, SOUMIS À ALLOCATIONS :

- Fruit d'un programme de R&D poussé et doté d'un brevet Institut de la Vigne et du Vin (ISVV) et SEGUIN MOREAU, la barrique **QTT** est issue des molécules du même nom peu présentes dans la nature, et est donc **disponible sur allocations**.

## UNE MÉTHODOLOGIE BREVETÉE APPLIQUÉE SUR COQUES ET FONDS :

- Une sélection minutieuse, appliquée sur 100% de la barrique **QTT** garantissant homogénéité et traçabilité.

## Essence :



Chêne Français

## Modèles proposés :

- . Bordeaux Export, 27mm
- . Bourgogne Export, 27mm
- . Bordeaux Château Ferré, 21mm
- . Bordeaux Château Tradition, 21mm

## Chauffe unique :

- . Moyenne Ouverte (MO), pour exprimer pleinement les propriétés spécifiques des QTT



## DANS LES COULISSES DE LA RECHERCHE

Pendant de longues années, la prise de sucrosité, de gras et de volume constatée lors de l'élevage en fût de chêne n'a pu être qu'observée sans pouvoir être scientifiquement expliquée.

C'est à partir de 2007 qu'une équipe de chercheurs de l'ISVV, partenaire historique de SEGUIN MOREAU, menée par le Professeur Denis Dubourdieu et le Docteur Axel Marchal, a décidé de travailler sur ce sujet.

Deux hypothèses s'imposaient : soit l'apport de sucrosité provenait uniquement d'arômes "doux/sucré", déjà connus, issus du bois ou de la chauffe, soit cet apport était le fruit de molécules non-odorantes, inconnues, et caractérisées par un goût sucré. C'est cette seconde hypothèse de travail qui a été retenue.

## DÉCOUVERTE DE NOUVELLES MOLÉCULES

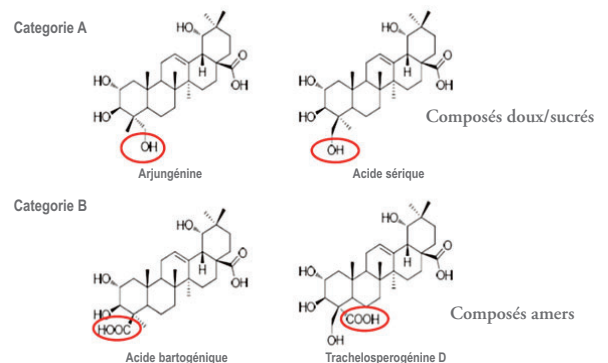
Après 3 années de recherches minutieuses, et via la mise au point de méthodes d'analyse novatrices et pointues, les chercheurs ont identifié des fractions sucrées présentes dans le bois de chêne français. Leurs analyses ont mis au jour une nouvelle famille de molécules, les triterpénosides, composés jamais identifiés auparavant et aux propriétés hautement sucrantes.

La nature chimique de ces molécules, couplée à leur plante d'origine, donna naissance naissance au nom scientifique "QuercoTriTepenosides", les QTT.

Dans les trois années suivantes, approfondissant leur champ de recherches, cette même équipe met aussi en évidence l'existence de molécules, structurellement proches de celles des QTT, mais caractérisées par leur amertume, ce sont des molécules de la famille de Glu-Ab\*.

Ces deux découvertes conjointes (QTT, catégories A et B) permettent de donner un éclairage scientifique à l'équilibre gustatif, compromis entre la présence de ces classes de molécules sucrées et de celles amères.

2 classes de Triterpènes de bois dosées par Chromatographie Liquide couplée avec la Spectrométrie de Masse (LCMS) / Brevet 2014



\* Glu-Ab = Dérivé glycosylé de l'acide bartogénique.





## NAISSANCE D'UN BREVET EN 2014 ...

Combinés aux composés connus de la barrique (composés volatils ou non, tanins...), ces QTT, naturellement présents dans le bois de chêne, se révèlent précieux dans le cadre de l'élevage en fût. Mais comment les identifier et optimiser leur impact sur le vin vieilli en fût de chêne ?

Dès lors et durant 5 années, les équipes expertes de l'ISVV et de SEGUIN MOREAU étudient, analysent, testent pour optimiser l'effet des QTT sur les vins et déterminer avec certitude leur présence dans les bois de chêne destinés aux fûts.

Cette longue et précieuse collaboration leur permet d'élaborer une méthode unique déterminant avec précision la concentration de QTT dans les bois, méthode co-brevetée par les 2 institutions dès 2014.



## ...ET D'UNE BARRIQUE UNIQUE EN 2020 !

Pendant les 4 années suivantes et dans le strict respect du cahier des charges de la tonnellerie en matière de développement de nouveaux produits, des essais sur élevage, des analyses et des études comparatives ont été menés pour valider le concept.

En 2017, rentrent sur le parc à bois de Merpins, cœur historique de la tonnellerie SEGUIN MOREAU, les premiers merrains QTT.

Ainsi, après plus de 11 ans de recherche et développement auxquels s'ajoute la phase de maturation sur parc, la toute première barrique **QTT** peut voir le jour en 2020.



## DÉTAIL SUR L'ANALYSE DES BOIS : LA SCIENCE ET LA HAUTE TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOS BOIS

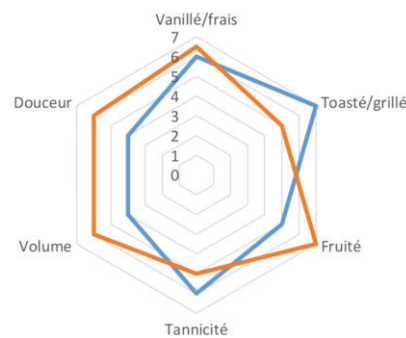
Chaque grume entrant dans l'une de nos merranderies fait l'objet d'un prélèvement qui est ensuite analysé par l'ISVV. Les QTT sont alors mesurés grâce à une "Chromatographie Liquide Haute Performance (HPLC)" couplée à la "spectrométrie de masse à transformée de Fourier (FT-MS)", technologies de haute précision.



## MAIS QUEL EST L'IMPACT ORGANOLEPTIQUE SUR MON VIN ?

- La barrique **QTT** est incontestablement un révélateur de goût. En apportant une sucrosité ou sapidité en milieu de bouche, elle augmente la longueur en bouche et permet de préserver soigneusement les particularités des cépages et terroirs.
- Sans alourdir ni dénaturer, la barrique **QTT** apporte ampleur et douceur et apparaît comme un contenant idéal pour les vins de haute expression et particulièrement les grands vins rouges frais et structurés.
- La barrique **QTT** est de plus une réponse à la variabilité génétique du bois et permet une meilleure maîtrise de l'influence du bois sur les propriétés sensorielles du vin.

IMPACT SENSORIEL SUR UN VIN  
DE CABERNET SAUVIGNON & MERLOT  
(12 mois d'élevage)



— Témoin: moyenne qualitative hors Seguin Moreau (chêne français, grain fin, chauffe moyenne) — **QTT**



## QUALITÉ ET SÉCURITÉ

Tous nos fûts font l'objet de conditions de fabrication rigoureuses visant à garantir la sécurité alimentaire et à répondre aux exigences réglementaires en vigueur.

Les certificats Qualité et Alimentarité sont disponibles sur demande : [oen@seguin-moreau.fr](mailto:oen@seguin-moreau.fr)



## CONTACT

Nos ingénieurs commerciaux œnologues se tiennent à votre disposition pour vous accompagner dans vos choix et vous faire partager leur expérience.

Pour bénéficier de conseils personnalisés, contactez-les : [oen@seguin-moreau.fr](mailto:oen@seguin-moreau.fr)

## FAQ :

### LES QTT :

#### QUEL BREVET, QUELLE PROTECTION ?

SEGUIN MOREAU possède une licence d'exploitation de la part de l'Université de Bordeaux. Le brevet est co-détenu par notre société et l'Université de Bordeaux et porte sur la valorisation de la technologie d'analyse des QTT.

### LES BOIS, LA MATURATION :

#### 1. Les bois utilisés pour les coques sont issus de ces analyses QTT, qu'en est-il des fonds ?

Les fonds sont également issus des grumes QTT. Ainsi, coques et fonds proviennent des mêmes grumes.

#### 2. La maturation des bois QTT est-elle plus longue que celle des gammes standards ou Icône ?

Non, nous recommandons la même durée de maturation.

#### 3. Les tests sont-ils effectués comme lors de notre process Icône normal ou différemment ?

L'échantillonnage du bois est le même que pour l'Icône (grumes en merrain), mais l'analyse chimique est différente : l'accent est mis sur les composés QTT et l'analyse est effectuée au laboratoire de l'Université de Bordeaux (ISVV).

### LES ESSAIS :

#### 1. Les essais ont-ils été réalisés en comparaison des barriques standards ou la gamme Icône ?

Tous les essais ont été réalisés versus la gamme standard. À chaque fois, la barrique **QTT** a été perçue comme étant plus douce et plus qualitative.

#### 2. Pour quelles raisons les œnologues perçoivent-ils autant de différence entre cette nouvelle barrique **QTT** et une barrique standard du marché ?

La sucrosité de la barrique **QTT** est perçue en milieu de bouche. En attaque, la douceur est parfois associée à l'influence de la perception olfactive, et est donc très éphémère. À contrario, celle de milieu de bouche est plus persistante et plus qualitative. Cela explique la différence importante lors des dégustations entre cette nouvelle barrique et l'offre standard du marché.

### LA CHAUFFE :

#### 1. Pourquoi une seule chauffe M O ?

La chauffe Moyenne Ouverte a été étudiée pour obtenir une meilleure expression des QTT. Les autres chauffes auraient pour conséquence d'amoinrir la différence entre une barrique **QTT** et une barrique standard.

#### 2. Les fonds sont-ils chauffés ?

Non, nous ne chauffons pas les fonds pour exprimer pleinement les caractéristiques spécifiques de la barrique **QTT**.



[www.seguin-moreau.fr](http://www.seguin-moreau.fr)

SEGUIN MOREAU  
Avenue de Gimeux  
CS 10225 Merpins  
16111 COGNAC Cedex  
Tél.: +33 (0)5 45 82 62 22  
Fax : +33 (0)5 45 82 14 28

SEGUIN MOREAU Bordeaux  
16, quai Louis XVIII  
33000 BORDEAUX  
Tél.: +33 (0)5 56 38 28 37  
Fax : +33 (0)5 32 00 19 85

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

SEGUIN MOREAU Australia  
Unit 1 / 257A Hanson Rd  
WINGFIELD  
SOUTH AUSTRALIA 5013  
Tél.: +61 (0)8 8406 2000  
Fax : +61 (0)8 8406 2001