

# Optimiser les stratégies de boisage des vins



## Public visé

Caviste.  
Exploitant.  
Directeur de cave.  
Responsable de production

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

Faire un point sur les interactions vin / bois (molécules aromatiques, timing d'apport et temps de contact).  
Mieux connaître la filière bois. Comprendre l'impact des différentes étapes de fabrication des contenants bois (et alternatifs) sur le profil organoleptique final.  
Passage en revue des bonnes pratiques (mise en œuvre, hygiène) et des dernières évolutions (nouveaux formats d'alternatifs, évolution des profils aromatiques demandés par le marché).

## Description / Contenu

### 1- CE QUI IMPACTE LES VINS : LES COMPOSES DU BOIS, TANNINS ET MOLECULES AROMATIQUES.

- Origine des molécules
- Cinétique d'extraction
- Impact des conditions oxydo-réductrices sur les profils aromatiques
- Les composés participant à l'équilibre en bouche

### 2- LA FILIERE BOIS : MIEUX COMPRENDRE POUR MIEUX CHOISIR

- Un point sur le marché et les différents acteurs de la tonnellerie
- Les terroirs forestiers
- Le travail de tri à la merranderie, les parcs de séchage
- La tonnellerie : revue des techniques de fabrication des contenants bois et alternatifs (cintrages, chauffes, granulométrie, etc.)

### 3- APPROCHE TYPE « BONNES PRATIQUES »

- Mise œuvre des alternatifs
- Gestion d'un parc à barriques
- Notions d'hygiène



#### 4- DEGUSTATIONS COMPARATIVES

- Le même vin dans différentes barriques
- Les barriques neuves, 1 vin, 2 vins ou plus
- Le même vin avec différents alternatifs (copeaux, blocks, staves)
- Autres (selon disponibilité, exemple : influence de la taille de contenant, etc.)

#### 5- ECHANGES AUTOUR DE STRATEGIES DE BOISAGE INTEGREES DANS UN ITINERAIRE TECHNIQUE ET UN OBJECTIF PRODUIT (vers des boisés plus « fondus » ?)

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.  
Dégustations.

## Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire.  
UTILISATION DE NOMBREUSES PHOTOS ET VIDEOS AVEC L'ACCORD DE DIFFERENTS TONNELIERS

## Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarifs

**INTER** : 310€ HT / stagiaire

**INTRA** : 1490€ HT / groupe de 1 à 15 participants