

LES EXPOS EN LOCATION A LA MAISON DE LA FORET ET DU BOIS D'Auvergne

Le chêne et le vin un mariage d'exception

Ils hébergent le vin depuis plus de deux mille ans sans attirer l'attention. **Barriques, tonneaux, fûts renferment pourtant des informations passionnantes sur la nature complexe du vin et l'évolution du goût des consommateurs, d'où l'importance de bien choisir le bois qui constituera les tonneaux.**

Partant de ce constat, en 2004, à l'initiative du CRPF d'Auvergne et de son antenne de l'Allier épaulé par de nombreux partenaires sylvicoles et viticoles une démarche originale a été réalisée afin de valoriser l'aptitude des bois de chêne pour l'élevage des vins.

Pourquoi le chêne ?

Chêne, frêne, châtaignier, mélèze, pin, peuplier, saule, érable, hêtre ... La tonnellerie a utilisé de nombreuses essences au cours des siècles. Mais petit à petit le chêne s'est imposé.

En effet, le chêne est l'espèce botanique la plus à même d'enrichir les caractères gustatifs et olfactifs du vin. Le chêne pédonculé présente un boisé moins aromatique et plus corsé que le chêne sessile. Il convient aux vins rouges corsés, charpentés et aux vins de garde. Le chêne sessile, quant à lui présente un caractère plus boisé avec des arômes de pain grillé, de vanille, de noix ce coco, de moka évoluant vers la réglisse.

Le mélange des deux espèces dans une même barrique permet de marier le côté tannique prononcé du chêne pédonculé tout en bénéficiant de la finesse du boisé du chêne sessile.



Et le vin dans tout ça ?

Les résultats de cette analyse montrent aussi que deux vins différents élevés dans des fûts de même provenance développent des nuances boisées distinctes. Les interactions complexes entre les composés des chênes et ceux du vin rendent chaque mariage chêne / vin unique. La durée de l'élevage du vin doit être raisonnée en fonction de sa couleur et de la nature du fût.

Une exposition pour tout expliquer

Suite à ce travail une exposition a été conçue : « **Le chêne et le vin un mariage d'exception** ».

Instructive, inattendue et ludique, elle plait aussi bien aux amoureux de la forêt et du bois qu'aux amateurs de bons vin.

Présentée pour la 1^{ère} fois en 2010 au Centre de Ressources de la Maison de la Forêt et du Bois, **elle est désormais disponible à la location au prix symbolique de 80 € par période de 15 jours.**

N'hésitez pas à nous contacter !



INFORMATIONS PRATIQUES

Eléments composants l'exposition :

- 1 stand parapluie de 3,50 m x 2,25 m
- 1 totem de 50 cm x 1,80 m
- 1 fond de barrique avec inscription au laser
- 1 présentoir de chauffe (4 douelles sur un fond de barrique)
- 3 bois fendus et merrains
- 10 enrouleurs de 85 cm x 2,10 m

Soit 17 éléments transportables dans une voiture.

En plus sur demande :

- 1 barrique de 225 litres en bois de la forêt de Tronçais
- 1 barrique mise en rose en bois de la forêt de Jaligny
- 1 billon d'environ 1 m de longueur et 40 cm de diamètre fendu et cerclé
- Des flyers

Tarifs :

80 € par période de 15 jours

Contact :

Pascale GRAVE

Tel. : 04.73.98.70.99

Fax : 04.73.98.71.25

E-mail : pascale.grave@maison-foret-bois.fr

Adresse :

Centre de Ressources
Maison de la Forêt et du Bois
Site de Marmilhat – BP 104
63370 Lempdes

Site Internet : www.maison-foret-bois.fr



Le chêne
& le vin
UN MARIAGE D'EXCEPTION.

