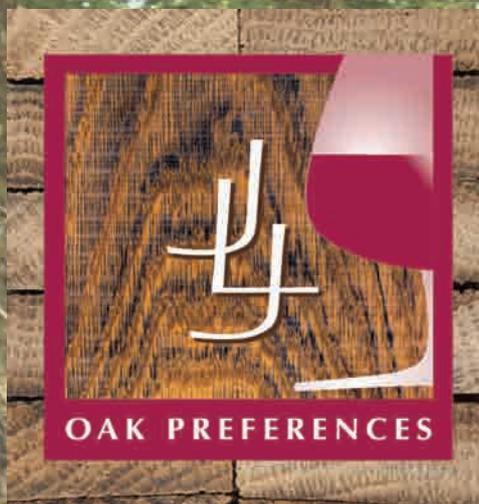


# JLJ

"AU PLUS PROCHE DE LA BARRIQUE"



UNE MATIERE D'ORIGINE :  
LE CHÊNE CENTRE ALLIER



UNE TECHNIQUE DE CHAUFFE :  
LE BOUSINAGE



UNE GAMME DE PRODUITS  
*JLJ Oak Preferences*

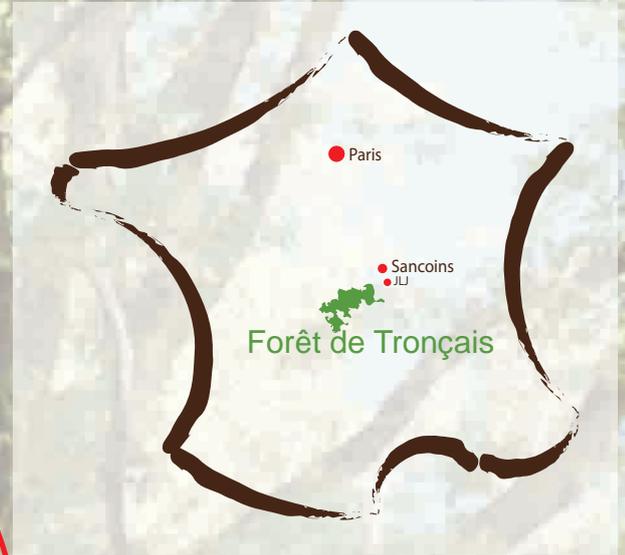
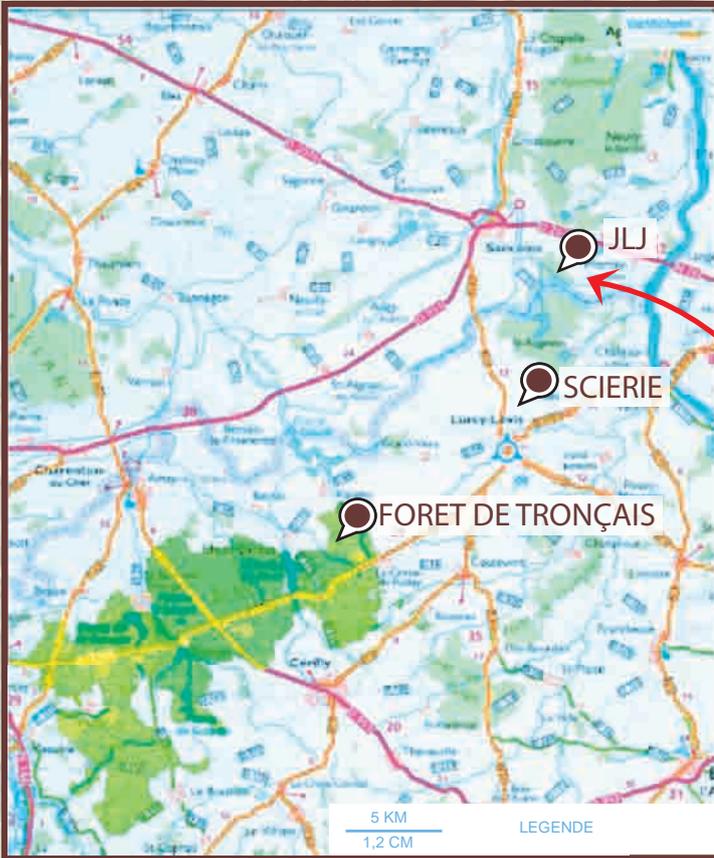


UN MARCHÉ :  
VINS ET ALCOOLS



# UNE MATIERE PREMIERE D'ORIGINE : le Chêne Centre Allier

## SITUATION GEOGRAPHIQUE

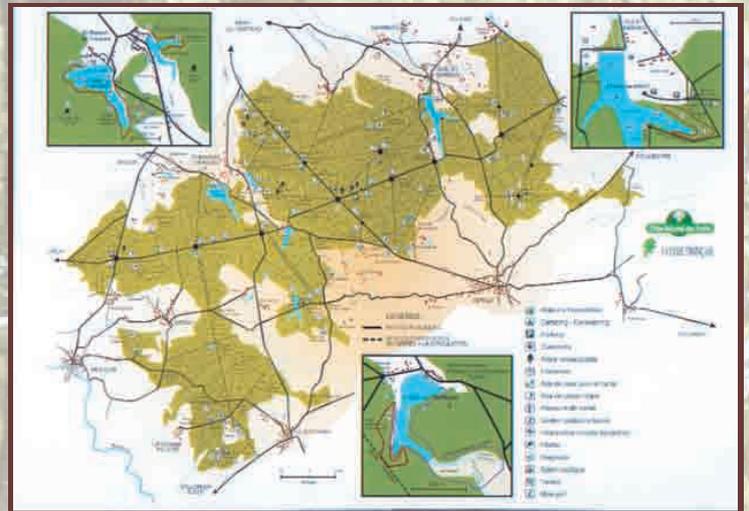


## FORÊT DE TRONÇAIS

En 1665 :



En 2003 :



Une gestion maîtrisée de la forêt depuis plus de 300 ans.



Nous choisissons nos arbres sur pied en forêt.

### EXPLOITATION



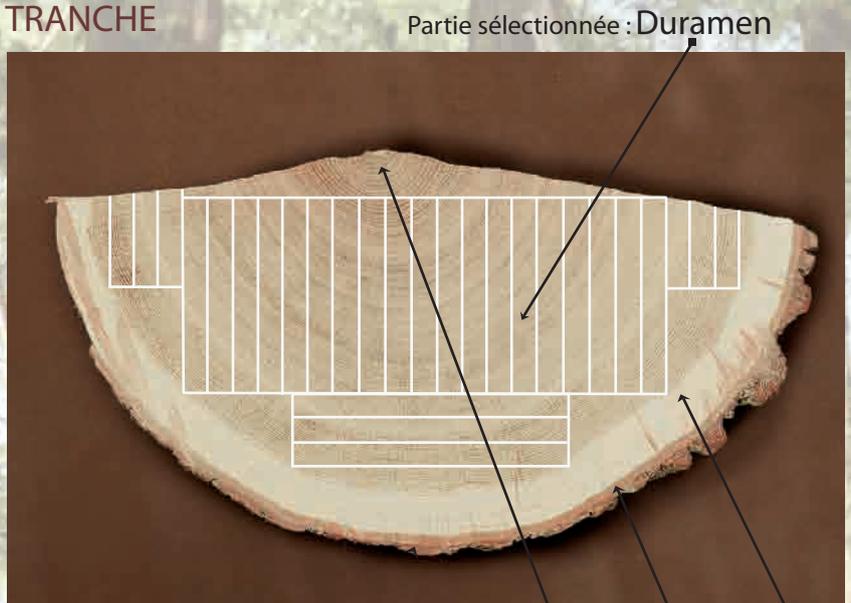
Houppier:  
Biomasse

Surbille:  
Produits JLJ

Bille de pied:  
merrains



### TRANCHE



Parties du bois exclues de notre fabrication : Coeur Ecorce Aubier

## LA SCIERIE

Parc à grumes



Stockage des grumes sélectionnées.

Sciage



## NOTRE MATIERE PREMIERE

Avivés frais



Ressuyage naturel sur parc :  
Séchage et maturation naturels de 9 à 14 mois.



## LA MERRANDERIE

Billons



Fente



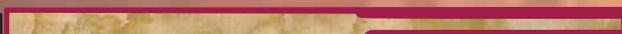
Douelles



Avivé brut



Vue générale de l'atelier

15mm |  | 12mm

Les avivés bruts sont rabotés sur les deux faces pour obtenir une épaisseur de 12mm.



Corroyage\* des avivés à 12 mm

Avivé raboté



Stocks d'avivés prêts à être bousinés

# UNE TECHNIQUE DE CHAUFFE : LE BOUSINAGE



## LE PROCEDE DE BOUSINAGE



Vue générale de l'atelier de chauffe



Bousinage des avivés à feu ouvert par un brasero alimenté avec des écourtures de chêne.

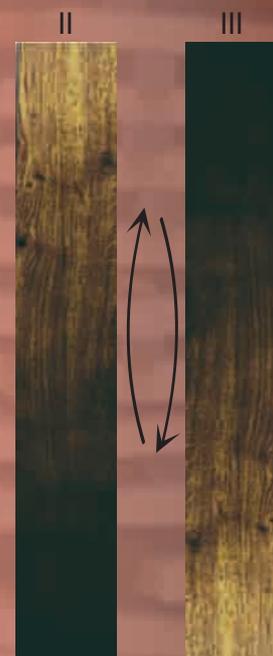


Phase initiale

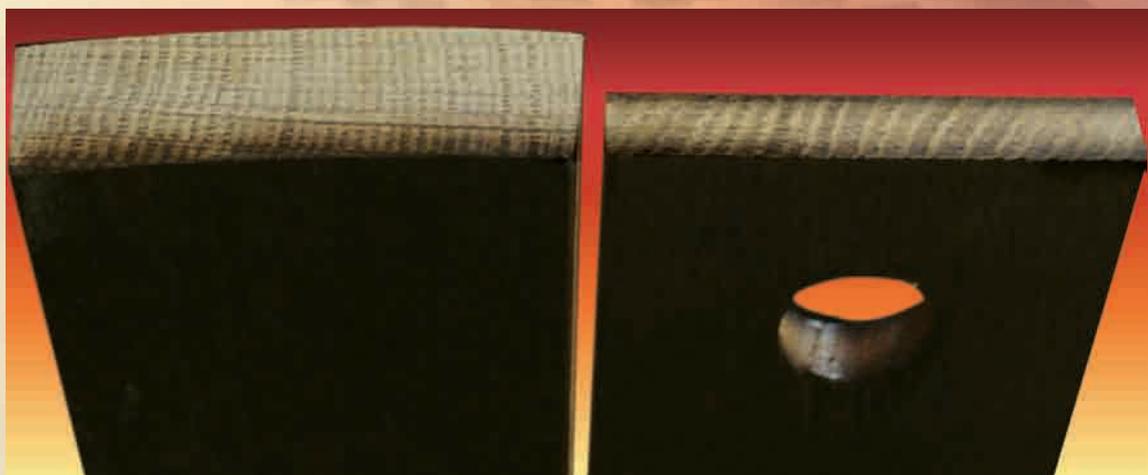


Phase finale

Le cadre porteur est retourné pour obtenir une chauffe uniforme en surface des avivés.



Transposition fidèle de la deuxième chauffe de la tonnellerie traditionnelle.



Douelle de barrique

"Dovelle JLJ"

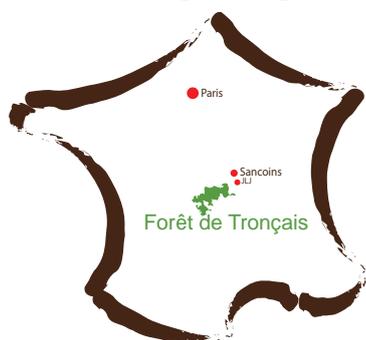


Avivé bousiné

**JLJ, AU PLUS PROCHE DE LA BARRIQUE**

# JLJ vous propose de la face interne de barrique... Pourquoi pouvons-nous vous l'affirmer ?

## 1. Une origine garantie.

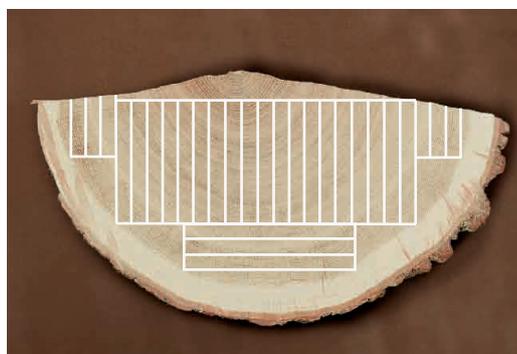


Nous sommes idéalement placés au cœur des chênaies de l'Allier (Tronçais, Prieuré,...) pour choisir et suivre nos bois dès l'abattage. Nous sélectionnons ainsi une majorité de chênes sessiles ou rouvres (*Quercus sessiliflora* ou *Q. Petraea*) renommés pour leur richesse en composés aromatiques.

Nous nous fournissons exclusivement auprès de partenaires certifiés PEFC garants d'une gestion écologique et durable des forêts.

## 2. Pas de chutes de bois.

La fabrication de nos produits bousinés n'autorise pas l'utilisation de chutes de bois. Nous travaillons uniquement avec du chêne issu de grumes sélectionnées pour leur "qualité merrain". De ces grumes nous ne conservons que la partie la plus noble de l'arbre : le duramen reconnu pour ses qualités organoleptiques. Nous éliminons l'aubier (apportant des faux goûts et des tannins grossiers) et le centre du cœur (dur et tannique).



## 3. Un séchage et une maturation naturels de 9 à 14 mois des avivés frais.

Grâce au stock important de notre parc, nos avivés sont « ressuyés » à l'air libre, de manière naturelle.



## 4. Une préparation du bois inspirée par la tradition des tonneliers.



Avivé brut



Avivé raboté

Avant le bousinage, nous coupons les avivés à 1 mètre de longueur et rabotons les deux faces de contact pour obtenir une surface lisse identique à la face interne d'une barrique.

## 5. Une épaisseur optimale de 12 mm.

Dans un fût, le vin pénètre de 6 mm en moyenne dans les douelles. De cette manière, il extrait les molécules aromatiques typiques du boisé. Partant de ce principe et pour obtenir un profil aromatique le plus proche possible de la barrique, nos avivés sont rabotés à 12 mm pour une pénétration optimale sur les deux faces.

## 6. Une chauffe bousinée assurée par un procédé exclusif breveté.



(Programme ANVAR)

Trois années de recherche nous ont permis de modéliser la tradition de la deuxième chauffe des barriques : « le bousinage ».

Les avivés sont installés sur des cadres pour être lentement bousinés autour d'un brasero alimenté en bois de chêne.

Comme un tonnelier retourne son tonneau pour obtenir un degré de chauffe uniforme sur toute la longueur, nous bousinons chaque face d'avivé en deux phases, en retournant le cadre porteur. L'autre face des avivés est ensuite chauffée à l'identique. Cette chauffe radiante sur la surface lisse du bois permet d'obtenir dans l'épaisseur le dégradé de chauffe caractéristique d'une face interne de barrique.



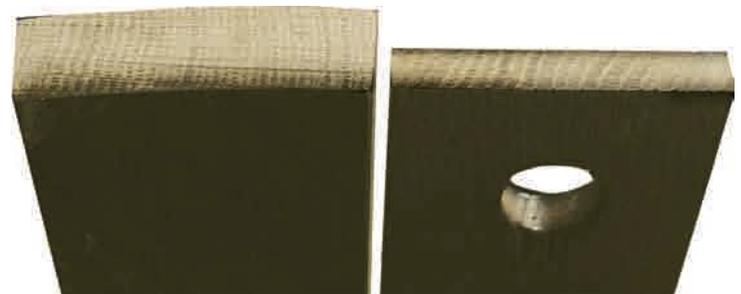
## 7. Une forte concentration des composés organoleptiques au coeur du bois.

Le procédé nous permet de nous assurer une faible inertie thermique. Les montées et les chutes de température rapides sont les mêmes que celles qu'on trouve en tonnellerie traditionnelle. Cela favorise la formation de composés aromatiques et leur recondensation à l'intérieur du bois en limitant la perte par volatilisation.

## 8. Un dégradé de chauffe dans la masse assurant une complexité organoleptique optimale.

Notre procédé breveté assure un bousinage homogène en surface et une pénétration en dégradé de la chauffe dans la structure du bois. Cette pénétration en dégradé au coeur du bois permet au vin d'exprimer une complexité organoleptique et un boisé bien intégré. C'est après la chauffe que nous

façonnons nos différents produits aux dimensions voulues pour proposer les dovelles, lattes, rectangles, barrettes et chapelure. Tous nos produits apportent une grande complexité aromatique.



Dovelle de barriques

Dovelle JJJ

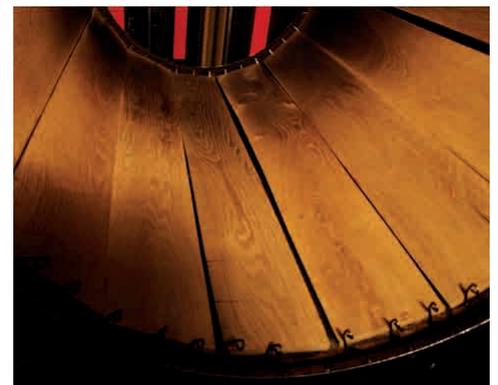
## 9. Un contrôle individuel de chaque pièce de bois pendant le bousinage.

Visée laser au dos de l'avivé



Contrôle de la chaleur par spot infrarouge.

En plus de tous les contrôles automatiques mis en place, l'opérateur de chauffe valide visuellement chaque cycle de chauffe. Afin de garantir la qualité de nos produits, nous travaillons le bois par petites quantités. De plus, l'expérience et le savoir-faire de nos opérateurs permet d'optimiser le bousinage de chaque cadre de dovelles. Cela nous permet d'obtenir une bonne répétabilité des caractéristiques organoleptiques de nos produits.



Contrôle visuel des lames par l'opérateur

## ETAPES DE LA PRODUCTION



Avivé brut

Avivé raboté

Avivé écobousiné

## DOVELLES 12 MM

L 980 mm X 65mm X 12mm

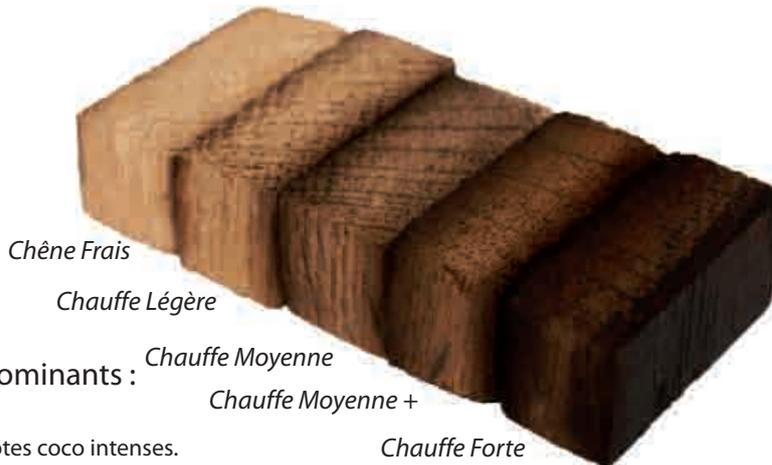
## DOVELLES 6 MM

L 980 mm X 65mm X 6mm

## LATTES

L 320 mm X 30 mm X 12mm  
L 480 mm X 30 mm X 12 mm

Les produits JLJ Oak Preferences sont disponibles dans les chauffeuses suivantes:



Chêne Frais

Chauffe Légère

Chauffe Moyenne

Chauffe Moyenne +

Chauffe Forte

Arômes dominants :

**Chêne frais :**

sucrosité, notes coco intenses.

Notre chauffe caractéristique apporte aux vins une grande complexité organoleptique. En fonction de l'intensité de chauffe, certains arômes seront plus marqués :

**Chauffe légère :**

vanillé, coco, arômes de chêne frais

**Chauffe moyenne :**

vanillé avec pointe de coco et d'épices.

**Chauffe moyenne+ :**

complexité, vanillé, coco, épices, cacao.

**Chauffe forte :**

riche en notes grillées, empyreumatiques.

## RECTANGLES

L 65 mm X de 30 à 65mm X 15mm

## BARRETTES

L de 20 à 30 mm X 12mm X 12mm

## CHAPELURE

Supérieur à 2 mm

## CHAPELURE FINE

## LES PRODUITS

## UTILISATION MISE EN OEUVRE



Dovelles en drapeau pour cuves.



Lattes en chapelet pour barriques.



Rectangles en filet mailles suspendu, pour cuves.



Barrettes en filet mailles suspendu, pour cuves.



Chapelure en filet filtrant suspendu, pour cuves.

-Utilisation en élevage  
-Utilisation en vinification sous certaines conditions.  
Renseignez-vous sur la réglementation propre à votre zone de production. (voir page 21)



Utilisation en vinification.  
Attention utilisation interdite en U.E.  
Renseignez-vous sur la réglementation propre à votre pays.  
(Voir réglementation page 21)



LA GAMME JLJ OAK PREFERENCES:  
une solution pour les vins et alcools du Monde Entier

VINS BLANCS LIQUOREUX LIRS  
BRANDIES RHUMS LIQUEURS  
EFFERVESCENTS VERMOUTHS  
**SPECIALITES IAA MISTELLES**  
**VINS ROUGES EAUX DE VIE**  
**APERITIFS VINS ROSES**  
**VINS BLANCS SECS**  
**COCKTAILS**  
BIERES  
PORTO  
VINS DOUX NATURELS



*Quel que soit votre produit, profitez des atouts qualitatifs de la gamme Oak Preferences de JLJ.*



**JLJ** *au plus proche de la barrique !*

## FICHES TECHNIQUES



- P. 12. Dovelles 12 mm
- P. 13. Dovelles 6 mm
- P. 14. Lattes
- P. 15. Rectangles
- P. 16. Barrettes
- P. 17. Chapelure
- P. 18. Chapelure fine
- P. 19. Chapelures non chauffées
- P. 20. Conditionnement
- P. 21. Réglementation

**JLJ**

Route du Veudre – 18600 SANCOINS

**Jean-Philippe REUSS**, *Conseils Œnologiques* - Tel.: 06.26.61.31.34  
**Nancy FERON**, *Service Commercial France et Export* - Tel.: 0678.000.696  
Tel. : 02.48.74.16.10 - Fax. : 02.48.74.11.16  
Email : [info@oak-jlj.com](mailto:info@oak-jlj.com)  
Site internet : [www.oak-jlj.com](http://www.oak-jlj.com)

# DOVELLES 12mm



Dimensions (mm) : 980 x 65 x 12 (≈ 0.15m<sup>2</sup>)



Temps d'utilisation :  
**6 mois et +**

Comme tous les produits **JLJ- Oak Preferences**, les **Dovelles 12 mm** sont un produit noble, nous n'utilisons ni déchets ni chutes pour leur production. Produit conforme au RCE 1507/2006.

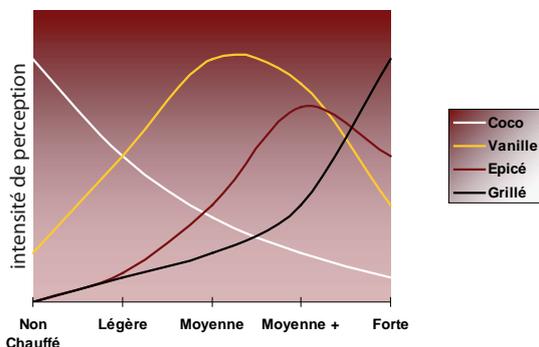
Les **Dovelles 12 mm** sont particulièrement conseillées pour les élevages en cuve de **6 mois et +** : elles diffusent lentement dans le vin pour offrir un boisé très fin et bien fondu.

**JLJ** vous propose les mêmes chauffes qu'en **tonnellerie traditionnelle**.

Selon le type de vin et l'intensité de boisé recherchée, il faut utiliser de 0.4 à 4 **Dovelles 12 mm** par hectolitre afin d'obtenir un rendu de même qualité et même **complexité** qu'un élevage traditionnel en barrique.

*Pour des tanins plus assouplis, nous vous recommandons d'associer un système de micro oxygénation ou de pratiquer des remontages réguliers.*

Arômes obtenus selon les chauffes



Intensité de boisé recherchée

g/l	Intensité de boisé recherchée
5	1 Dovelles 12 mm /hl <b>DISCRET</b>
	<b>LEGER</b>
10	2 Dovelles 12 mm /hl <b>EQUILIBRE</b>
	<b>INTENSE</b>
15	3 Dovelles 12 mm /hl <b>TRES INTENSE</b>

Dans un fût, le vin pénètre de 6 mm dans les douelles pour en extraire les molécules aromatiques typiques du boisé, c'est donc pour respecter le même profil aromatique que celui d'une barrique que ces **Dovelles** font 12 mm d'épaisseur.

Vous pouvez ainsi les utiliser sur un seul ou plusieurs vins pendant une saison avec cependant moins d'intensité qu'en première utilisation.

*Dans le cas d'une deuxième utilisation, nous conseillons de les remettre sous vin aussitôt après rinçage afin d'éviter toute déviation bactérienne.*



Durée d'utilisation conseillée

DOVELLES 12 MM	DOVELLES 6 MM	LATTES
6 mois et +	4 à 8 mois	6 mois et +

Les produits **JLJ** se comportent comme un fût **neuf**. Ainsi, ils confèrent assez rapidement un goût boisé intense au vin, mais il faut prolonger le temps de contact pour voir se développer la complexité aromatique et l'intégration du boisé dans le vin.

*Dans le cas où vous ne disposeriez pas des 6 mois d'utilisation préconisés, nous vous conseillons d'utiliser nos Dovelles 6mm ou nos Barrettes.*

# DOVELLES 6 mm



Dimensions (mm) : 980 x 65 x 6 (≈ 0.14m²)



Temps d'utilisation :  
**3 - 6 mois**

Comme tous les produits **JLJ- Oak Preferences**, les **Dovelles 6 mm** sont un produit noble, nous n'utilisons ni déchets ni chutes pour leur production. Produit conforme au RCE 1507/2006.

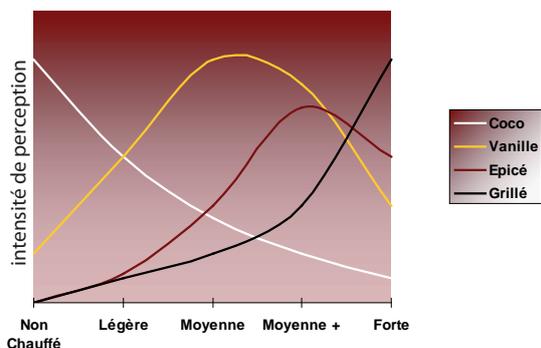
Les **Dovelles 6 mm** sont particulièrement conseillées pour les élevages en cuve de **3 à 6 mois**. Dédoublées **après la chauffe**, elles permettent une diffusion simultanée des notes grillées- torréfiées- empyreumatiques par la face rabotée et bousinée, et des notes sucrosité- vanillées- coco par la face interne. Les **Dovelles 6 mm** permettent donc d'obtenir plus rapidement la complexité organoleptique de la gamme *Oak Preferences* que les Dovelles 12 mm.

**JLJ** vous propose les mêmes chauffes qu'en **tonnellerie traditionnelle**.

Selon le type de vin et l'intensité de boisé recherchée, il faut utiliser de 1 à 6 **Dovelles 6 mm** par hectolitre afin d'obtenir un rendu de même qualité et même **complexité** qu'un élevage traditionnel en barrique.

*Pour des tanins plus assouplis, nous vous recommandons d'associer un système de micro oxygénation ou de pratiquer des remontages réguliers.*

Arômes obtenus selon les chauffes



Intensité de boisé recherchée

g/l	Intensité de boisé recherchée
2,5	1 Dodelle 6 mm /hl <b>DISCRET</b>
	<b>LEGER</b>
7,5	3 Dodelles 6 mm /hl <b>EQUILIBRE</b>
	<b>INTENSE</b>
15	6 Dodelles 6 mm /hl <b>TRES INTENSE</b>

Vous pouvez ainsi les utiliser sur un seul ou plusieurs vins pendant une saison avec cependant moins d'intensité qu'en première utilisation.

*Dans le cas d'une deuxième utilisation, nous conseillons de les remettre sous vin aussitôt après rinçage afin d'éviter toute déviation bactérienne.*

Durée d'utilisation conseillée

DOVELLES 12 MM	DOVELLES 6 MM	LATTES
6 mois et +	4 à 8 mois	6 mois et +

Les produits **JLJ** se comportent comme un fût **neuf**. Ainsi, ils confèrent assez rapidement un goût boisé intense au vin, mais il faut prolonger le temps de contact pour voir se développer la complexité aromatique et l'intégration du boisé dans le vin.

*Dans le cas où vous ne disposeriez pas des 3 mois d'utilisation préconisés, nous vous conseillons d'utiliser notre Chapelure.*

# LATTES



Temps d'utilisation :  
**6 mois et +**

Dimensions (mm) : 320x30x12  
Existent également en 480 et 980 mm, sur demande.

Comme tous les produits **JLJ- Oak Preferences**, les **Lattes** sont un produit noble, nous n'utilisons ni déchets ni chutes pour leur production. Produit conforme au RCE 1507/2006.

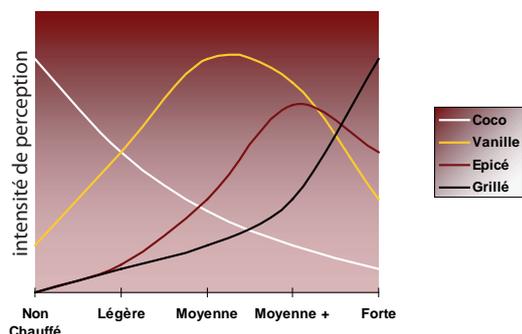
Les **Lattes** sont tout spécialement conçues pour prolonger la durée de vie des fûts de chêne. Assemblées à l'aide d'attaches souples et résistantes, elles sont insérées en chapelet et retenues par la bonde. Elles diffusent lentement au fil des mois un boisé très fin, fondu et harmonieusement intégré au vin.

Dans le même temps, votre vin continuera à bénéficier des avantages de l'oxydation ménagée due aux échanges au travers du bois de la barrique.

En fonction du type de vin, du degré d'épuisement du bois de vos fûts et de l'intensité de boisé recherchée, il vous faudra insérer de **3 à 12 paires** de **Lattes** par pièce de 228 l.

Selon vos besoins, **JLJ** vous propose les mêmes chauffes qu'en **tonnellerie traditionnelle**.

## Arômes obtenus selon les chauffes



## Intensité de boisé recherchée

g/l	Intensité
2	3 paires /225L <b>DISCRET</b>
4	6 paires /225L <b>LEGER</b>
8	12 paires /225L <b>EQUILIBRE</b>
13	18 paires /225L <b>INTENSE</b>
	<b>TRES INTENSE</b>

Dans un fût, le vin pénètre de 6 mm dans les douelles pour en extraire les molécules aromatiques typiques du boisé, c'est donc pour respecter le même profil aromatique que celui d'une barrique que nos **Lattes** font 12 mm d'épaisseur.

Vous pouvez ainsi les utiliser sur un seul ou plusieurs vins pendant une saison avec cependant moins d'intensité qu'en première utilisation.

*Dans le cas d'une deuxième utilisation, nous conseillons de les remettre sous vin aussitôt après rinçage afin d'éviter toute déviation bactérienne.*

*Nota : Pour une manipulation facilitée, insérer les **Lattes** lorsque la barrique est presque pleine et ne les retirer qu'après l'avoir vidée.*

## Durée d'utilisation conseillée

DOVELLES 6 MM	LATTES	RECTANGLES
4 à 8 mois	6 mois et +	4 à 8 mois

Les produits **JLJ** se comportent **comme un fût neuf**.

Ainsi, ils confèrent assez rapidement un goût boisé intense au vin, mais il faut prolonger le temps de contact pour voir se développer la complexité aromatique et l'intégration du boisé dans le vin.

*Dans le cas où vous ne disposeriez pas des 6 mois d'utilisation préconisés, nous vous conseillons d'utiliser nos Dovelles 6 mm, nos Barrettes ou notre Chapelure.*

# RECTANGLES



Temps d'utilisation :  
**4 - 8 mois**

Dimensions (mm) : [30 à 60] x 60 x

Comme tous les produits **JLJ- Oak Preferences**, les **Rectangles** sont un produit noble, nous n'utilisons ni déchets ni chutes pour leur production. Produit conforme au RCE 1507/2006.

D'un usage aussi facile que les Barrettes, les **Rectangles** sont adaptés à des élevages de 4 à 8 mois. Leur surface de contact proche des Dovelles avec en même temps un conditionnement en filets de 5Kg en font un produit très intéressant pour les utilisateurs désirant réaliser des élevages longs, mais ne disposant pas encore de cuves équipées pour les Dovelles.

De plus, les rectangles sont les seuls produits de la gamme JLJ Oak-Preferences à avoir une épaisseur de 15 mm. Cette caractéristique permet d'optimiser la rondeur et la sucrosité apportées au vin tout en limitant les notes plus grillées et empyreumatiques.

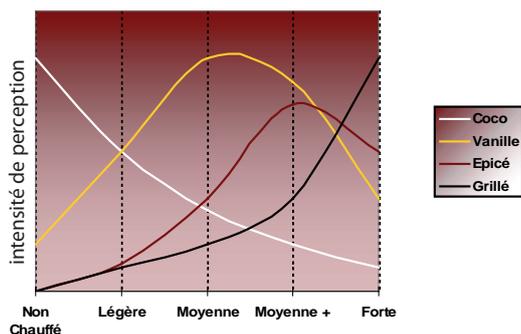
**Cela en fait un produit idéal pour l'élevage des vins blancs.**

Les meilleurs résultats sont obtenus en mettant de **2 à 6 g/l**?<sup>1</sup> (selon l'intensité de boisé recherchée) avant la fermentation malolactique ou pendant l'élevage.

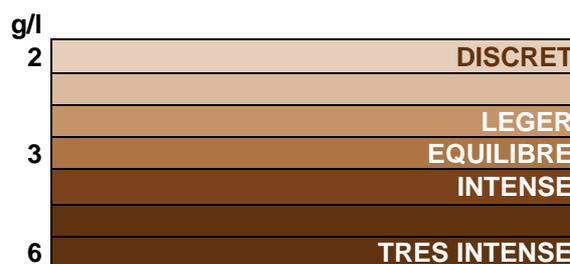
*Pour des tanins plus assouplis et pour éviter l'apparition de notes de réduction, nous vous recommandons d'associer un système de micro oxygénation ou de pratiquer des remontages réguliers.*

Selon vos besoins, **JLJ** vous propose les **mêmes chauffes** qu'en tonnellerie traditionnelle.

## Arômes obtenus selon les chauffes



## Intensité de boisé recherché



Les produits **JLJ** se comportent **comme un fût neuf**.

Ainsi, ils confèrent assez rapidement un goût boisé intense au vin, mais il faut prolonger le temps de contact pour voir se développer la complexité aromatique et l'intégration du boisé dans le vin.

*Dans le cas où vous ne disposeriez pas des 4 mois d'utilisation préconisés, nous vous conseillons d'utiliser nos Barrettes ou notre Chapelure.*

LATTES	RECTANGLES	BARRETTES
6 mois et +	4 à 8 mois	2 à 4 mois

# BARRETTES



Temps d'utilisation :  
**3 - 6 mois**

Dimensions (mm) : 30x12x12

Comme tous les produits JLJ- Oak Preferences, les **Barrettes** sont un produit noble, nous n'utilisons ni déchets ni chutes pour leur production. Produit conforme au RCE 1507/2006.

D'un usage particulièrement facile, les **Barrettes** sont très utiles tant en vinification qu'en élevage. Elles peuvent être dispersées en vrac dans la cuve (ou barrique) ou suspendues en filets.

*Pour une meilleure efficacité, mieux vaut placer les filets à mi-cuve afin que les **Barrettes** ne se trouvent pas enfouies dans les lies.*

**Utilisation en vinification :** *Cette pratique n'est autorisée en France et dans certains pays que sous certaines conditions.*

*Renseignez-vous auprès de votre syndicat d'appellation.*

Tant en blanc qu'en rouge les **Barrettes** permettent de développer le potentiel aromatique des vins en révélant l'expression des notes fruitées et en donnant du gras et de la rondeur en bouche. De plus elles réduisent l'incidence des notes herbacées et végétales et aident à la stabilisation de la couleur dans les vins rouges. L'utilisation des Barrettes en vinification donne de très bons résultats même avec des dosages faibles, de **1 à 4 g.l<sup>-1</sup>**.

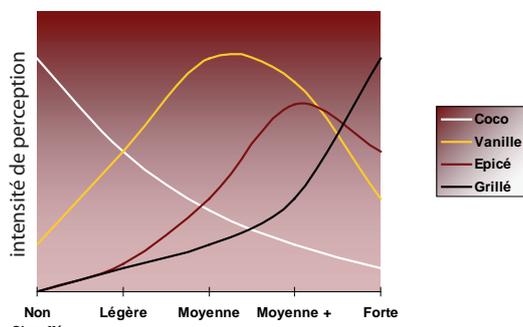
## Utilisation en élevage :

Les **Barrettes** diffusent un peu plus rapidement que les Lattes ou les Dovelles du fait de leur surface de contact supérieure. Toutefois, leur action reste beaucoup plus lente que la Chapelure et un **minimum de 3 mois d'élevage** est conseillé pour obtenir un boisé fin et harmonieusement fondu. Les meilleurs résultats sont obtenus en mettant de **3 à 6 g.l<sup>-1</sup>** (selon l'intensité de boisé recherchée) de préférence avant la fermentation malolactique.

*Pour des tanins plus assouplis, nous vous recommandons d'associer un système de micro oxygénation ou de pratiquer des remontages réguliers.*

Selon vos besoins, JLJ vous propose les **mêmes chauffes qu'en tonnellerie traditionnelle**.

## Arômes obtenus selon les chauffes



## Intensité de boisé recherchée

g/l	Intensité
2	DISCRET
3	LEGER EQUILIBRE
6	INTENSE TRES INTENSE

## Durée d'utilisation conseillée

Les produits JLJ se comportent **comme un fût neuf**. Ainsi, ils confèrent assez rapidement un goût boisé intense au vin, mais il faut prolonger le temps de contact pour voir se développer la complexité aromatique et l'intégration du boisé dans le vin.

*Dans le cas où vous ne disposeriez pas des 3 mois d'utilisation préconisés, nous vous conseillons d'utiliser notre Chapelure.*

RECTANGLES	BARRETTES	CHAPELURE
4 à 8 mois	2 à 4 mois	1 à 3 mois

# CHAPELURE CHAUFFEE



Temps d'utilisation :  
**3 semaines à 2 mois**

Dimensions : 2 à 6 mm

Comme tous les produits JLJ-

**Chapelure** est un produit noble, nous n'utilisons ni déchets ni chutes pour leur production.

Chapelure tamisée conforme au RCE 1507/2006.

Oak Preferences, la

Pour obtenir la Chapelure, les avivés bousinés sont lentement broyés, sans échauffement, afin d'en préserver tous les composés volatils. Pour la même raison la **Chapelure** est conditionnée rapidement et sans tri granulométrique, sauf pour les pays de l'UE conformément aux normes de l'OIV et du RCE 1507/2006.

D'un usage très facile, la **Chapelure** est utile tant en vinification qu'en élevage. Elle est additionnée à la vendange, au moût ou au vin lors de la mise en cuve.

**Utilisation en vinification :** *Cette pratique n'est autorisée en France et dans certains pays que sous certaines conditions. Renseignez-vous auprès de votre syndicat d'appellation.*

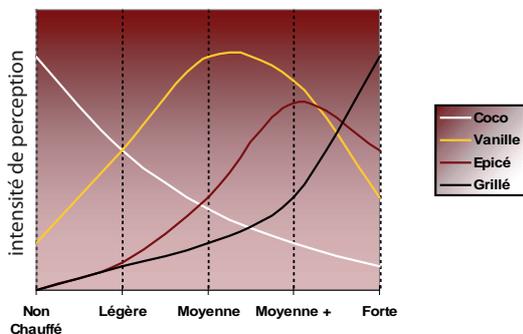
Utilisée en vinifications, la Chapelure permet de mettre en valeur le potentiel aromatique des vins en révélant l'expression des notes fruitées tout en apportant gras, rondeur et complexité en bouche avec quelques notes boisées. La Chapelure chauffée est l'auxiliaire de vinification idéale pour les vins rouges, rosés ou blancs pour obtenir un maximum de complexité dès les fins de fermentation. Elle peut être utilisée seule, ou en association avec de la Chapelure non chauffée pour un maximum d'efficacité. Le dosage conseillé est de 1 à 4 g/l selon l'effet recherché.

**Utilisation en élevage :**

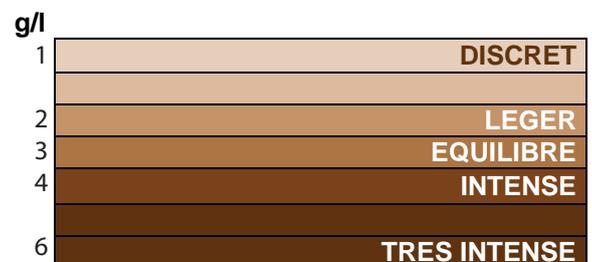
La **Chapelure** diffuse très rapidement dans les vins. Cette particularité en fait un produit idéal pour boiser les vins en rotations rapides. Les meilleurs résultats ont été obtenus en mettant de 1 à 4 g/l?¹ (selon le type de vin et l'intensité de boisé recherchée) soit avant la fermentation malolactique, soit sur vin fini quelques semaines avant filtration et tirage.

Selon vos besoins, JLJ vous propose les **mêmes chauffes qu'en tonnellerie traditionnelle**.

Arômes obtenus selon les chauffes



Intensité de boisé recherchée



Durée d'utilisation conseillée

JLJ se comportent **comme un fût neuf**. Ainsi, ils confèrent assez rapidement un goût boisé intense au vin, il faut prolonger le temps de contact pour voir se développer la complexité aromatique et l'intégration du boisé dans le vin.

BARRETTES	CHAPELURE	CHAPELURE FINE
2 à 4 mois	1 à 3 mois	1 à 2 semaines

JLJ AU PLUS PROCHE DE LA BARRIQUE !

# CHAPELURE FINE M & M+



Dimensions : < 2mm

Temps d'utilisation :  
**1 semaine à 1 mois**

Comme tous les produits JLJ- Oak Preferences, la **Chapelure** est un produit noble, nous n'utilisons ni déchets ni chutes pour leur production.  
Produit non conforme au RCE 1507/2006.

**Important : L'utilisation de la Chapelure Fine n'est pas autorisée en UE, même à titre expérimental.**

Pour obtenir la Chapelure Fine, les avivés bousinés sont lentement broyés, sans échauffement, afin d'en préserver tous les composés volatils. Pour la même raison la **Chapelure** est conditionnée rapidement en sacs de 10 kg.

D'un usage très facile, la **Chapelure Fine** est utile tant en vinification qu'en élevage. Elle est additionnée à la vendange, au moût ou au vin lors de la mise en cuve.

La Chapelure Fine est un auxiliaire de fermentation intéressant pour apporter complexité et boisé aux vins jeunes, notamment en complément de chapelure non chauffée.

Elle peut être également utilisée pour boiser très rapidement des vins finis. Un collage est alors conseillé une semaine après traitement pour des résultats harmonieux.

La Chapelure fine est proposée dans les chauffes M et M+. Les doses d'utilisation sont de 0.25 à 3 g/l.

**Nota: L'évolution de la réglementation devrait permettre l'usage de ce produit prochainement. Renseignez vous sur l'évolution de la législation.**

BARRETTES	CHAPELURE	CHAPELURE FINE
2 à 4 mois	1 à 3 mois	1 à 2 semaines

# CHAPELURE NON CHAUFFEE CHAPELURE FINE NON CHAUFFEE



Dimensions : Chapelure : 2 à 6mm



Chapelure fine : 2mm

Temps d'utilisation :  
**semaine à 1 mois**

Comme tous les produits JLJ - Oak Preferences, la **Chapelure** est un produit noble, nous n'utilisons ni déchets ni chutes pour leur production. Chapelure moyenne tamisée conforme au RCE 1507/2006.

**Nota : L'utilisation de la Chapelure Fine n'est pas autorisée en UE, même à titre expérimental.**

La Chapelure Non Chauffée et la Chapelure Fine Non Chauffée sont obtenues par broyage de délignures de merrains patiemment maturées sur parc pendant 18 à 24 mois. Chaque lot de bois est évalué organoleptiquement avant d'être sélectionné. Les produits JLJ en chêne frais ne subissent pas de chauffe de déshydratation afin de préserver l'ensemble des composés aromatiques du bois et pour ne pas en hydrolyser les tannins. C'est pourquoi ces produits sont expédiés sitôt après broyage et ont une DLUO de 6 mois.

D'un usage très facile, la **Chapelure** est utile tant en vinification qu'en élevage. Elle est additionnée à la vendange, au moût ou au vin lors de la mise en cuve.

**Utilisation en vinification :** *Cette pratique n'est autorisée en France et dans certains pays que sous certaines conditions. Renseignez-vous auprès de votre syndicat d'appellation.*

Tant en blanc qu'en rouge, les Chapelure et Chapelure Fine Non Chauffées permettent de développer le potentiel aromatique des vins. Leur utilisation permet d'amplifier l'expression des notes fruitées et de donner du gras et de la rondeur en bouche. On constate aussi une réduction de l'incidence des notes herbacées et végétales et une stabilisation de la couleur dans les vins rouges. La surface de contact extrêmement élevée de la Chapelure (surtout pour la fine) provoque un effet de diffusion « flash » très utile, notamment sur vendange altérée car les tannins de chêne entrent rapidement en solution pour inhiber l'activité enzymatique de la laccase. Les dosages conseillés sont de 0.25 à 1 g/l sur blancs et rosés, 1 à 4 g/l sur rouge selon l'état sanitaire de la vendange et l'intensité d'action recherchée.

Nota : L'utilisation de chêne frais en vinification peut être réalisée de manière conjointe avec des Chapelures chauffées pour un maximum de complexité dès les fins de fermentations.

## Utilisation en élevage :

Les chapelures non chauffées, riches en polysaccharides, sont idéales pour apporter gras, rondeur et sucrosité aux vins rouges sans les marquer par un côté boisé. Leur richesse naturelle en tannin les réservent plutôt à l'élevage des vins rouges à des doses de 0.5 à 3 g/l.

### Intensité de boisé recherchée

g/l	
0.5	DISCRET
	LEGER
2.5	EQUILIBRE
	INTENSE
5	TRES INTENSE

### Durée d'utilisation conseillée

BARRETTES	CHAPELURE	CHAPELURE FINE
2 à 4 mois	1 à 3 mois	1 à 2 semaines



# Conditionnement

## DOVELLES 12 MM



<b>Masse (à l'unité)</b>	≈ 500g
<b>Dimensions</b>	980 X 65 X 12 (≈ 0.15 m <sup>2</sup> )

- Paquets de 15 dovelles.
- Cartons de 27 paquets (soit 405 Dove)
- Palettes de 4 cartons.

## DOVELLES 6 MM



<b>Masse (à l'unité)</b>	≈ 250g
<b>Dimensions</b>	980 X 65 X 6 (≈ 0.14 m <sup>2</sup> )

- Paquets de 30 Dovelles.
- Cartons de 27 paquets (soit 810 Dove)
- Palettes de 4 cartons.

## LATTES



<b>Masse (à l'unité)</b>	≈ 80g
<b>Dimensions</b>	320 X 30 X 12

- Paquets de 16 lattes avec clips.
- Cartons de 147 paquets (soit 2352 Lat)
- Palettes de 4 cartons.

<b>Masse (à l'unité)</b>	≈ 100g
<b>Dimensions</b>	480 X 30 X 12

- Paquets de 16 lattes avec clips.
- Cartons de 98 paquets (soit 1568 Latte)
- Palettes de 4 cartons.

## RECTANGLES



<b>Masse (à l'unité)</b>	≈ 80g
<b>Dimensions</b>	

- Sacs de 10 kg ou filet maille de 5 kg.
- Cartons de 10 sacs ou 20 filets.
- Palettes de 6 cartons

## BARRETTES



<b>Masse (à l'unité)</b>	≈ 3g
<b>Dimensions</b>	30 X 12 X 12

- Sacs de 10 kg ou filet maille de 5 kg.
- Cartons de 10 sacs ou 24 filets.
- Palettes de 6 cartons.

## CHAPELURE



<b>Dimensions</b>	> 2 mm
-------------------	--------

- Sacs de 5 kg en filet filtrant. ou sacs de 10 kg.
- Cartons de 24 filets ou 10 sacs.
- Palettes de 6 cartons.

## CHAPELURE FINE



<b>Dimensions</b>	< 2 mm
-------------------	--------

- Sacs d'infusion de 10 kg.
- Cartons de 10 sacs.
- Palettes de 6 cartons.



# Copeaux de chêne

*Où en est la réglementation?*

**Depuis le 19 octobre 2006 l'utilisation de morceaux de bois de chêne pour l'élevage des vins est légale.**

## *Pour quels vins?*

- **Sur Vin de Table & Vin de Pays:** les morceaux de bois de chêne peuvent être utilisés dans les conditions prévues initialement par le Règlement CE n°1507/2006 et reprises dans le Règlement CE n°423/2008 (annexe XIII).
- **Sur AOC & VDQS:** Les autorités françaises et l'INAO n'ayant pas pris de dispositions particulières restreignant leur utilisation, c'est la même réglementation que pour les vins de table qui s'applique **sauf si le cahier des charges de l'appellation interdit expressément cette pratique**.

## *Quels produits peut-on utiliser?*

- « Les morceaux de bois doivent exclusivement provenir d'espèces du genre *Quercus* [donc tous types de chênes].
- Ils sont soit laissés à l'état naturel, soit chauffés de manière qualifiée de légère, moyenne ou forte, mais ils ne doivent pas avoir subi de combustion, y compris en surface, être charbonneux ni friables au toucher. Ils ne doivent pas avoir subi de traitements chimique, enzymatique ou physique autres que le chauffage. Ils ne doivent pas être additionnés d'un quelconque produit destiné à augmenter leur pouvoir aromatisant naturel ou leurs composés phénoliques extractibles.
- L'étiquette doit mentionner l'origine de la ou des espèces botaniques de chêne et l'intensité du chauffage éventuel, les conditions de conservation et les consignes de sécurité.
- Les dimensions des particules de bois doivent être telles qu'au moins 95 % en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm (soit 9 mesh).
- Les morceaux de bois de chêne ne doivent pas libérer de substances dans des concentrations qui pourraient induire d'éventuels risques pour la santé. » (extrait du Règlement CE n°1507/2006).

## *Quelles sont les règles d'utilisation?*

- L'utilisation est possible sur les millésimes antérieurs à la date d'autorisation (2005, 2004...).
- Il n'existe pas de dose limite réglementaire, toutefois, comme toutes les pratiques œnologiques, ce traitement ne peut être utilisé qu'aux fins d'une bonne vinification ou d'un bon élevage du produit.
- **Toute utilisation doit faire l'objet d'une inscription sur le registre des manipulations.**
- Lors de ventes de vins traités ou d'assemblages de vins dont une partie a été traitée, il doit en être fait mention sur les documents d'accompagnement (DAA/DAC).
- L'étiquetage des vins ainsi traités ou des assemblages dont une partie a été traitée ne peut comporter aucune mention relative à leur fermentation, élevage ou vieillissement en récipients bois (barriques, fûts, foudres....) – du type « élevé en fût » -, même si le vin a séjourné effectivement dans ces récipients conjointement avec l'utilisation de morceaux de bois de chêne.

## *Et en vinification?*

L'utilisation sur vendange, sur moût ou sur vin encore en fermentation reste pour l'instant uniquement possible dans le cadre d'expérimentations autorisées par la DGCCRF et doivent suivre les règles définies par l'article 44 du Règlement CE n°423/2008.

Préalablement à la mise en œuvre des expérimentations, une déclaration selon le modèle disponible auprès des organisations professionnelles ou des services locaux de la DGCCRF, doit être adressée à DGCCRF-Bureau D2 à Paris ([D2@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:D2@dgccrf.finances.gouv.fr)). De plus, dans le cas d'utilisation sur moût ou sur vin encore en fermentation destiné à produire des vins AOC ou VDQS, il convient de prendre un contact préalable avec la délégation régionale de l'INAO.