

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

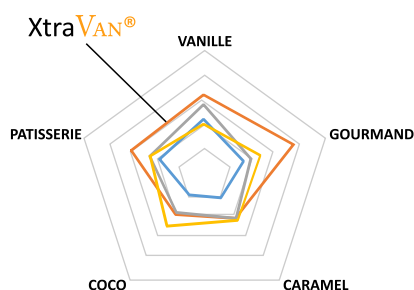
La **performance de notre nouveau torréfacteur** nous a permis de piloter finement l'étape de chauffe et d'optimiser certaines synthèses aromatiques.



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