

# Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury



Frais



Crème



Veluto



Délice



Exotique



Silex



Harmonie

# L'EXPRESSION GASTRONOMIQUE DU CHÊNE

Par la Tonnellerie Saury

# Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury

## L'EXPRESSION GASTRONOMIQUE DU CHÊNE

Spécialiste du chêne, arbre emblématique des plus belles forêts d'Europe, la Tonnellerie Saury met son savoir-faire au service de l'œnologie depuis plus de 150 ans.

Fruit d'une collaboration étroite avec le département Recherche & Innovation de Charlois, la gamme **Saveurs** traduit, depuis 2017, cette maîtrise du chêne.

Dans une nouvelle approche innovante, pensée comme celle du chêne "ingrédient", tel un élément culinaire au service de la précision aromatique et de l'équilibre des vins, **Saveurs** propose des univers gastronomiques répondant à différents objectifs.

Puisé dans des forêts gérées durablement, le chêne exprime une palette aromatique et gustative unique. Il devient ici la base d'un véritable langage sensoriel, inspiré de la gastronomie française, permettant aux vinificateurs les plus exigeants de composer leurs propres accords entre structure, texture et expression aromatique.

## LES UNIVERS ET LEURS OBJECTIFS

Frais

Structure et tension

Crème

Suavité et gourmandise

Veluto

Profondeur et complexité

Délice

Douceur fruitée

Exotique

Vivacité aromatique

Silex

Minéralité et tension

Harmonie

Rondeur et équilibre



LE CHÊNE POUR LES  
VINS ET SPIRITUEUX  
par la Tonnellerie Saury



01

# FRAIS

Fraîcheur et tension



Copeaux



Blocks



## DESCRIPTION

FRAIS exprime une structure vive, liée à une recette à base de chauffes légères qui préservent l'essentiel du chêne. Cet univers évoque le fruit croquant avec parfois une touche de vanille, cependant l'ensemble est dominé par une fraîcheur nette et aérienne, avec une finale sur la tension.

L'univers de FRAIS offre des notes florales et de fruits d'été sur les vins blancs et de fruits des bois sur les vins rouges. Il dévoile des boisés ciselés et rappelle la pureté d'une forêt humide. Frais s'exprime particulièrement bien sur des matrices mûres et tanniques pour les vins rouges et peut accompagner des cépages blancs en recherche de relief phénolique, leur apportant précision et tenue.

La recette de l'univers FRAIS évolue légèrement vers une dimension plus fruitée, tout en conservant cette signature de fraîcheur structurante qui le caractérise.



02

# CRÈME

Suavité et gourmandise



Copeaux



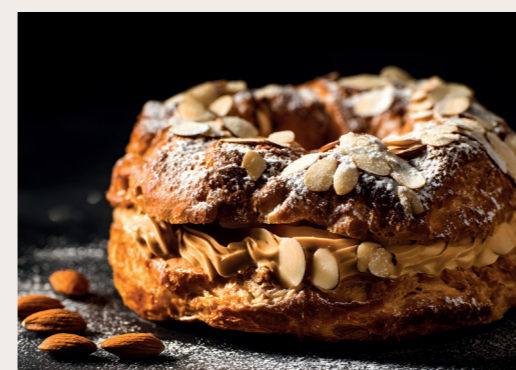
Blocks



Stave 7



Insiders



## DESCRIPTION

CRÈME est l'univers de l'évidence : simple, consensuel, il répond immédiatement à une demande de vanille et de sucrosité. Ce registre pâtissier assumé est dominé par des notes de pâte à choux, crème brûlée, gousse de vanille et pralin. En bouche, il offre de la chair et de la douceur, avec des finales sur la gourmandise.

CRÈME nourrit les milieux de bouche en apportant du gras également, et permet d'arrondir et d'adoucir des tannins réactifs sur les vins rouges grâce à son apport en volume et en générosité. Utilisé en combinaison avec un autre univers comme VELUTO, il peut aussi être un magnifique amplificateur, apportant confort et sucrant.



CRÈME s'inscrit parfaitement dans des styles modernes du Vieux au Nouveau Monde : de la Napa Valley à Bordeaux, de Margaret River au Rhône, du Chili au Languedoc, ou bien évidemment sur des Tempranillo d'Espagne ambitieux. Sur les blancs, CRÈME évoque immédiatement le chardonnay californien ou un sémillon : rond, gras, vanillé et opulent. Un style lumineux et chaleureux.





03

# VELUTO

Profondeur et complexité

-  Copeaux
-  Blocks
-  Stave 7
-  Stave 18 Grand Cru
-  Insiders



## DESCRIPTION

VELUTO est l'un des piliers de la gamme Saveurs. Plus intense et plus torréfié que CRÈME, il associe harmonieusement des notes de vanille douce à des nuances subtiles d'épices et de moka, offrant un univers à la fois pâtissier et empyreumatique.

Il évoque des notes de grain de café frais, de chocolat noir, de tiramisu et de fruits noirs mûrs. VELUTO intensifie et "noircit" le fruit, apportant grillé, épices douces et matière.



Polyvalent et adaptable, VELUTO apporte complexité et profondeur à faible dose ou permet d'agir en correctif sur des matrices trop réactives, végétales ou diluées. Véritable caméléon, il soutient aussi bien les cépages bordelais ou méditerranéens riches en composés phénoliques que des profils plus légers, en apportant tension structure et gras.





04

# DÉLICE

Douceur fruitée



Copeaux



## DESCRIPTION

DÉLICE est pensé pour des rosés de style Côtes de Provence, où l'on cherche de la gourmandise et de la fraîcheur, avec des notes de fruits à noyaux telles que la pêche blanche et l'abricot, et un voile vanillé très léger. Cet univers est destiné à des vins avec une mise sur le marché rapide : rosés, rouges légers et fruités (Merlot, Sangiovese...) ou primeurs (Syrah ou Gamay croquants et juteux).

DÉLICE a pour vocation de mûrir le fruit, d'enrober des vins parfois un peu maigres, en apportant cette douceur crémeuse en milieu de bouche, proche de la lie qui donne ce gras caractéristique des rosés provençaux. DÉLICE reste toujours respectueux du fruit et du caractère délicat et floral de ces vins ciblés.

L'univers DÉLICE a été pensé spécifiquement pour une utilisation en copeaux, adaptée aux vins de consommation rapide.



05

# EXOTIQUE

Vivacité aromatique



Copeaux



## DESCRIPTION

EXOTIQUE s'adresse avant tout aux vins blancs et rosés, en particulier ceux qui recherchent une expression fraîche, aromatique, portée par des cépages thiolés ou terpéniques, ou encore par des rosés au profil très fruité avec une grande intensité aromatique.

Pensé pour des vins à consommation rapide, comme DÉLICE, l'univers EXOTIQUE s'inscrit pleinement dans celui de la sucrerie, un registre vif et ludique, soutenu par une palette de fruits tropicaux (fruit de la passion, mangue fraîche) et des notes florales entêtantes.

Cet univers fonctionne particulièrement bien sur les vins rosés modernes et aromatiques et les vins blancs mûrs et expressifs. Exotique peut aussi beaucoup apporter sur des vins rouges élaborés en thermovinification (Valpolicella, Languedoc, Espagne), dont le profil très marqué peut accueillir ce type d'expression ou sur des vins de presses à assouplir.

EXOTIQUE repose sur des copeaux de chênes à fort potentiel aromatique, apportant beaucoup de fruité et de rondeur en bouche, tout en enrobant subtilement les vins.



06

# SILEX

Minéralité et tension



Copeaux



Stave 7



## DESCRIPTION

Le SILEX ou « flint », souvent exprimé dans certains vins blancs auxquels il apporte des notes typiques, rappelle la minéralité des terroirs dont ils sont issus. À la fois frais et légèrement fumé, il s'accompagne d'une vivacité et d'une tension qui apportent de la droiture et de la longueur en bouche.



En associant à la sélection des chênes un procédé de chauffe innovant, SAVEURS rend cette expression possible par le chêne.



Le SILEX revêt un intérêt majeur pour les vins blancs, mais également sur les vins rouges pour lesquels nous souhaitons valoriser des notes mûres, salines délicatement épicées et afin d'améliorer la persistance en bouche.

# HARMONIE

Rondeur et équilibre



Copeaux



Blocks



Stave 7



Stave 18  
Grand Cru



Insiders



## DESCRIPTION

HARMONIE incarne la réponse subtile à une attente devenue majeure : celle d'un « neutre sucrant », capable d'apporter de la douceur en bouche en minimisant les notes boisées. Très recherché, notamment pour les cépages appartenant à la famille des Carmenets, ce profil s'adapte aisément à des matrices en sous maturité comme très mûres.

HARMONIE évoque la douceur sans arôme, une sensation sucrée, discrète, presque aérienne.

L'objectif est de travailler la texture du milieu de bouche : apporter plus de sucrosité, de rondeur, de gras, tout en restant discret sur le plan aromatique.

**HARMONIE**, c'est l'art d'apporter une sucrosité délicate sans aromatiser, d'arrondir sans marquer, d'accompagner le vin dans la continuité de son propre fruit.

# Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury

Service commercial  
Tél: +33 (0) 3 86 22 66 42  
[contact@saveurs-saury.com](mailto:contact@saveurs-saury.com)  
[www.saveurs-saury.com](http://www.saveurs-saury.com)



LE CHÊNE POUR LES  
VINS ET SPIRITUEUX  
par la Tonnellerie Saury