

ATHENIS

UNE INNOVATION
POUR CONJUGUER
ÉLEVAGE SOUS BOIS ET
VINS SANS SULFITES





L'ambition d'Athenis est de donner aux techniciens un outil leur permettant de concilier ce qui jusque là était difficile : élevage sous bois et conservation des vins sans sulfites.

Sans risque de déviation oxydative et sous contrôle microbiologique.

La stratégie œnologique choisie s'appuie sur l'inertage en CO² statique à un taux établi entre 1000 et 1300 mg/l. L'objectif est de bénéficier de la micro oxygénation naturelle du bois sans production d'O² dissous.

Dans cet équilibre rédox, les vins peuvent enfin bénéficier d'un élevage sous bois et sans sulfites.

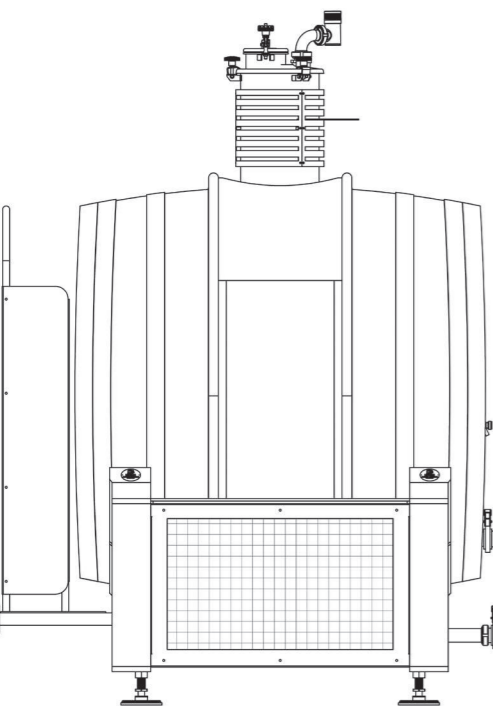
De cette idée naît Athenis, un foudre doté d'un ensemble de solutions innovantes :

Le savoir-faire Radoux en matière de sélection des bois.

Après plus de dix ans d'utilisation d'OakScan et plus de 10 millions d'analyses, Radoux dispose aujourd'hui de la plus grande base de données mondiale sur les teneurs en ellagitanins du chêne français,

Une sonde connectée permettant d'analyser en temps réel tous les paramètres essentiels à la protection du vin (O² dissous, CO² dissous, alerte microbio),

Un système d'inertage statique permettant un apport mesuré de CO² et de maintenir les vins dans l'équilibre rédox attendu.

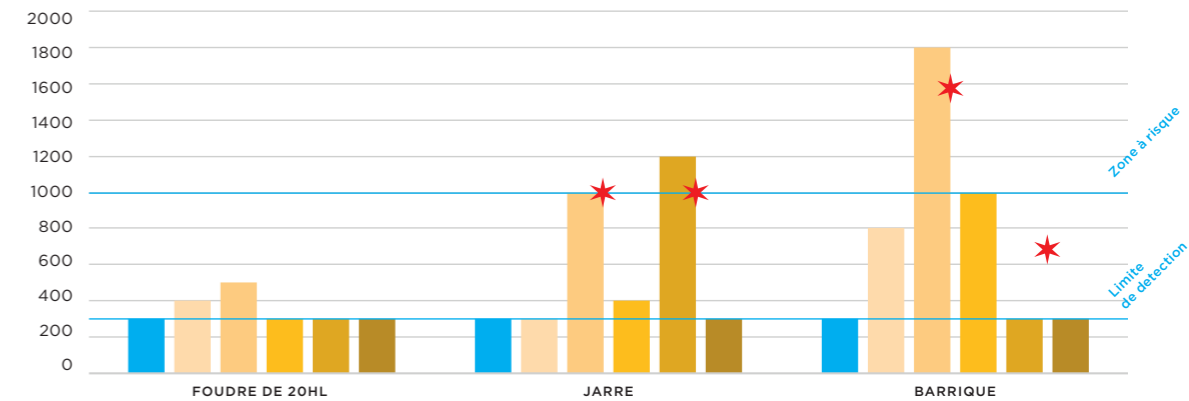


- 1 **Les bénéfices de l'élevage en foudre :**
 - Oxygénation ménagée
 - Apport nutritionnel en ellagitanins et sucres complexes
 - Finesse aromatique
- 2 **Les bénéfices du vin sans sulfites :**
 - Pureté aromatique
 - Conservation de la qualité initiale des tanins
- 3 **Les bénéfices du travail sous CO² contrôlé :**
 - Pas d'O² dissous, pas de création d'éthanal
 - Maintien de la fraîcheur (pas de fruit noirci ou décadent)
- 4 **Les bénéfices de la sonde connectée :**
 - Analyse instantanée O²/CO²
 - Alerte microbio
 - Traçabilité

RÉSULTATS ANALYTIQUES D'UN ÉLEVAGE COMPARATIF SUR VIN SANS SULFITES 2021 (St Emilion):

Evolution de la population vivante vitale de Brettanomyces Sp. (LQ = 300 event/ml)

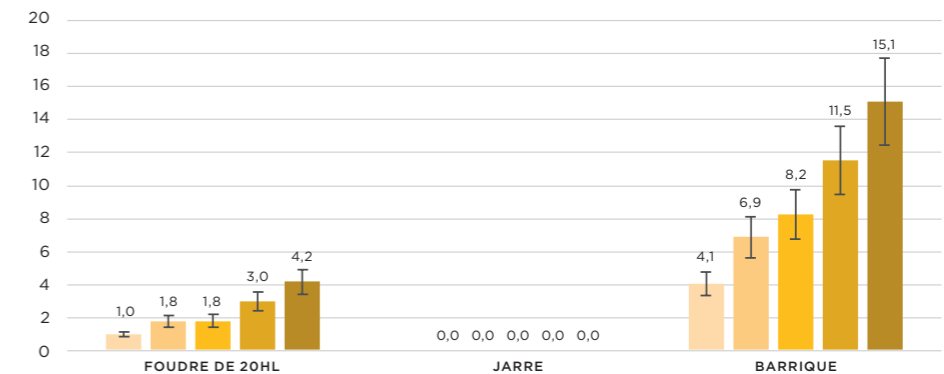
- Entonnage
- 1,5 mois
- 3,5 mois
- 5,0 mois
- 7,0 mois
- 8,5 mois
- ★ Traitement Chitosane



On remarque que le foudre permet de maîtriser parfaitement les risques de déviations microbiologiques. Alors que les deux autres contenants, même en condition de porosité très faible, on rapidement besoin d'un traitement au chitosane pour les contenir.

Evolution de la concentration totale en composés organiques volatils issus du bois (en Nombre d'Unité Olfactive)

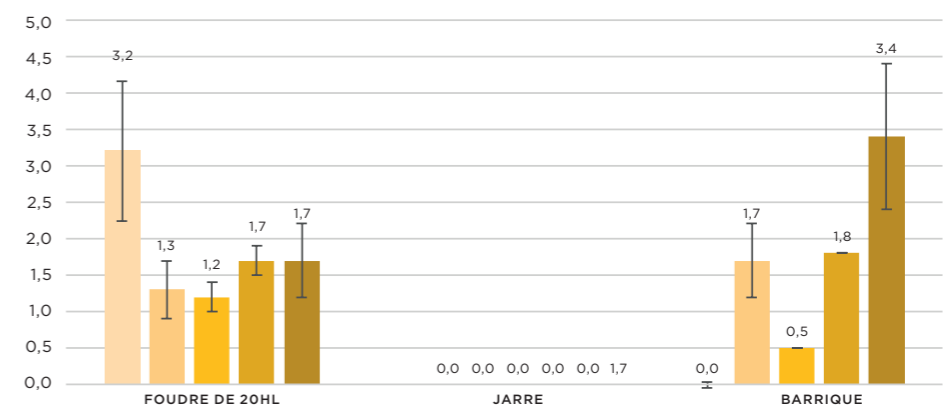
- 1,5 mois
- 3,5 mois
- 5,0 mois
- 7,0 mois
- 8,5 mois



Sans surprise, l'élevage en foudre permet un apport aromatique discret parfaitement complémentaire et respectueux de la pureté des vins sans soufre.

Evolution de la concentration en Ellagitannins (en mg/litre)

- 1,5 mois
- 3,5 mois
- 5,0 mois
- 7,0 mois
- 8,5 mois

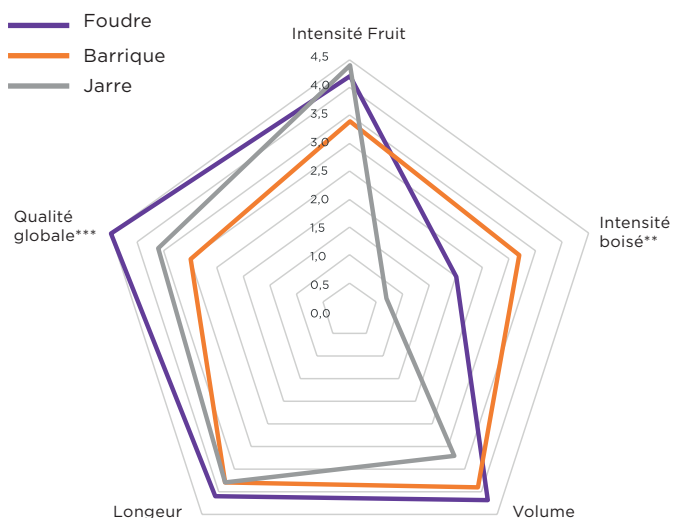


Respectueux aromatiquement, l'élevage en foudre garantit aussi un apport nutritionnel bénéfique à l'élevage des vins sans soufre. Il se caractérise par ailleurs par un apport modéré et progressif dans le temps.

RÉSULTATS ORGANOLEPTIQUES D'UN ÉLEVAGE COMPARATIF SUR VIN SANS SULFITES 2021 (St Emilion):

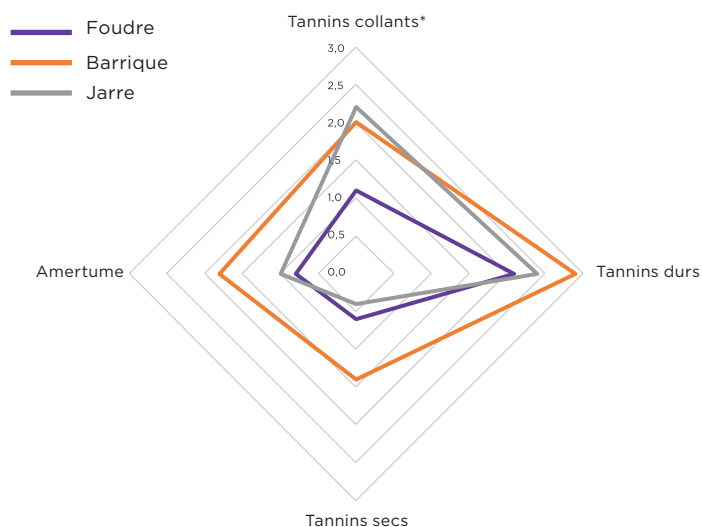
Analyse sensorielle descriptive à 5 mois de contact

(descripteur significatif au seuil de risque de *10% / **5% / ***1%)



Analyse sensorielle descriptive à 5 mois de contact

(descripteur significatif au seuil de risque de *10% / **5% / ***1%)



Les résultats présentés ici sont les analyses sur vin et les traitements statistiques des dégustations du jury expert.

Tout au long des premiers mois d'élevage, le foudre est significativement préféré (somme des rangs 5) et notamment à la barrique neuve (somme des rangs 14 au seuil de risque de 5%). La jarre se situe à la préférence intermédiaire (somme des rangs 11).

Les commentaires de dégustation relevés à la dégustation de 5 mois sont les suivants :

• BARRIQUE :

Au nez : caramel, lactones, notes abricotées, pomme mûre.
Bouche structurée et gourmande.

• JARRE :

Au nez : des notes de réduction (allumette craquée, betterave) et fruits rouges.
Bouche sur le fruit avec des tannins plus réactifs.

• FOUDRE :

Au nez : fruité très frais, souligné par un joli volume aromatique complet.
La bouche est intégrée, juteuse, droite et longue.

Decriptif technique

Foudre (de 10 à 50HL)

ACCESSOIRES :

Robinets

Dégustateur

Porte de façade ovale

Trappe de contrôle

Bonde connectée

Système de sécurité

Kit injection CO²

Structure design Athenis (option)



ATHENIS

d'Athéna, déesse grecque de la sagesse, de la stratégie guerrière, de l'intelligence, de l'artisanat et de la protection.

Ce foudre de fabrication artisanale conjugue toutes les qualités de sa déesse éponyme, pouvant stratégiquement combattre les risques microbiologiques, et ainsi préserver le vin qu'il accueille.

