

# ELEVAGE SOUS BOIS DES VINS SANS SULFITES : RADOUX DÉVELOPPE UN Foudre CONNECTÉ



**S**

i les vinifications sans soufre ont le vent en poupe, l'élevage de ces vins peu ou pas sulfités demande de grandes précautions, un suivi extrêmement rigoureux et une parfaite maîtrise.

Après trois années de recherches et d'expérimentation, la Tonnellerie Radoux présente Athenis, un foudre connecté conçu pour l'élevage sécurisé des vins sans sulfites.



## Vins sans sulfites et élevage sous-bois, un pari risqué ...

Elever un vin en barrique ou en foudre sans ajouter de sulfites présentait jusqu'ici un risque vinicole et économique élevé qui nécessitait de réaliser très régulièrement des analyses microbiologiques pour pouvoir réagir rapidement en cas d'apparition de défauts.

Le « soufre » agit comme antioxydant (en rendant le vin plus résistant à l'altération oxydative) mais aussi comme antiseptique. Le vin est un produit chimiquement instable, dans lequel peuvent vivre et prospérer de nombreux types de bactéries et de levures. Les sulfites permettent de maîtriser plus facilement la flore microbienne du vin et agissent comme un conservateur.

En ajoutant des sulfites dans le vin, le vinificateur s'assure donc d'un filet de protection contre les altérations éventuelles.

Parallèlement, l'élevage en barrique (ou plus largement sous bois) permet un apport d'oxygène et de nombreux nutriments au vin (dont des polysaccharides) : cocktail explosif pour le développement de bactéries et levures susceptible d'altérer un vin sans protection.

## ...Et pourtant les bénéfices de l'élevage en foudre apportent une vraie singularité au vin

Vinification et élevage sous bois ont depuis longtemps prouvé leurs intérêts œnologiques.

Le bois de chêne est un élément qualitatif majeur pour stabiliser et structurer durablement les vins, en leur conférant une essentielle complexité aromatique. Les grands vins du monde sont presque exclusivement élevés sous bois. Le défi est donc d'apporter, en sécurité, cette dimension d'élevage aux vins sans sulfites ajoutés.

## ATHENIS

### **Athenis, le foudre connecté qui conjugue l'élevage sous bois et la conservation des vins sans sulfites.**

Après trois années de recherches et d'expérimentation, la Tonnellerie Radoux propose aux techniciens une solution leur permettant de concilier ce qui jusque-là était difficile : l'élevage sous bois et la conservation des vins sans sulfites, sans risque de déviation oxydative et avec une aide au contrôle microbiologique.



“

La relation que nous avons avec nos clients va au-delà de la confiance, nous expérimentons ensemble. Certains d'entre eux vinifiaient des vins sans sulfites, appréhendaient les qualités intrinsèques que pouvaient apporter ces lots dans les assemblages mais ils ont très rapidement été frustrés de ne pas pouvoir poursuivre l'expérience avec un élevage sous bois sans risque économique. Le foudre Athenis est né pour répondre à cette demande. Je suis fier du remarquable travail effectué par les équipes de recherches et développement de Radoux pour réaliser ce foudre innovant, qui apporte une solution technologique.

Pierre-Guillaume Chiberry, directeur commercial de la Tonnellerie Radoux.

Techniquement la stratégie œnologique s'appuie sur l'élevage dans un foudre conçu pour être inerté en CO<sub>2</sub> et dont les composants gazeux et risques microbiologiques sont analysés par une bonde connectée.

L'inertage se fait par l'arrière du foudre en injectant du CO<sub>2</sub> en statique. L'objectif est de bénéficier de la micro oxygénation naturelle du bois sans production d'O<sub>2</sub> dissous.

La bonde connectée, intégrée au foudre, permet d'analyser en temps réel de nombreux paramètres essentiels à la protection du vin (O<sub>2</sub> dissous, CO<sub>2</sub> volatile, alerte microbiologique).

Dans cet équilibre rédox (éduction/oxydation), les vins sont élevés dans le bois sans ajout de sulfites.

## Un rendu en dégustation exceptionnel

Les dernières validations de cet outil ont été effectuées sur le millésime 2021 en comparaison avec une jarre et une barrique européenne neuve de 225L. Le vin sans soufre entonné après fermentation malolactique simultanément dans ces 3 contenants était un merlot de Saint-Emilion.

Les résultats montrent très clairement que le foudre Athenis permet un excellent pilotage de la protection des vins, et un rendu organoleptique exceptionnel.

La pureté des arômes des vins élevés sans soufre, alliée à la délicatesse d'un élevage haut de gamme et non réducteur en foudre, permettent de valoriser l'éclat du fruit des cuvées premium ou d'intégrer une composante fraîche et souple dans des assemblages plus larges.

## Un nom symbolique

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

Athenis, un foudre de fabrication artisanale qui conjugue toutes les qualités de la déesse éponyme, pouvant

stratégiquement combattre les risques microbiologiques, et ainsi préserver le vin qu'il accueille.

### A propos de la Tonnellerie Radoux

- Depuis 1947 Radoux s'impose comme un grand nom de la tonnellerie qui a su conquérir les producteurs de vins et eaux de vie les plus prestigieux au monde.
- Réalisant 80% de son chiffre d'affaires à l'exportation, elle est présente dans le monde entier.
- Membre de TFF Group, leader mondial incontesté sur les métiers du bois pour l'élevage des vins et alcools, ainsi que sur les produits de boisage pour l'œnologie.



Plus d'info sur [www.radoux.fr](http://www.radoux.fr)

Retrouver la fiche technique et les photos en flashant ce QR Code



Contact presse :



Agence 45e Parallèle  
[annecusson@45parallele.fr](mailto:annecusson@45parallele.fr)  
06 63 32 35 06