

WonderWoodWines

Bois œnologiques

Wonder Wood a été créé en 2005 par Julien Mette, un Bordelais qui souhaitait proposer à ses clients des produits alternatifs de haute qualité. Après plus de 10 ans d'expérience dans de grandes tonnellerie, il a créé sa gamme, et la distribue aujourd'hui aux quatre coins du monde.



Une analyse de vos besoins et un conseil personnalisé. WonderWood vous accompagne dans votre réflexion.

Boiser un vin avec des produits alternatifs n'est pas anodin. Un produit alternatif peut donner de mauvais résultats si il est mal utilisé ou inadapté.

WonderWood s'engage à analyser vos besoins, à vous conseiller dans votre choix et suivre vos vins durant leur élevage.



Une solution pour un boisé élégant et non caricatural.

Sélectionnés et séchés comme les merrains destinés à la tonnellerie.

Les chauffes sont effectuées par un Maître Tonnelier, au-dessus d'un braséro ouvert, alimenté en chêne.

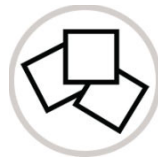
Nos produits vous apportent ainsi un boisé fin, respectant votre vin et l'accompagnant dans son expression.



Wonder Staves



Wonder Shaves



Une gamme complète de produits de qualité, avec une traçabilité garantie. Staves, Copeaux, Plaquettes ou Sticks, à chaque besoin œnologique sa solution.

A chaque type d'élevage correspond un produit Wonder Wood. Julien Mette saura vous conseiller pour adapter la chauffe et le type d'alternatif à utiliser sur vos vins.

Une approche technique et pragmatique du boisé alternatif, pour un résultat satisfaisant et durable.



Des produits de qualité en chêne français à moindre coût. Des chauffes artisanales à un prix très attractif.

WonderWood se positionne résolument dans le haut de gamme des produits alternatifs, mais souhaite pratiquer des tarifs raisonnables.

Notre philosophie : vendre des bois de qualité plutôt que de la communication et du marketing.



Wonder Slices



Wonder Sticks

Wonder Staves

Lames de chêne français

Les Wonder Staves sont des lames de chêne français, adaptées au boisage de grands vins de garde. Leur utilisation lors de la fermentation malo-lactique permet d'obtenir une extraction optimisée grâce à la température du vin à ce moment de la vinification.



Les Wonder Staves sont issues d'une sélection de chêne français à grains fins, sans nœud et sans écorce.



Chauffe artisanale au braséro.
Différents niveaux de chauffe sont proposés :
Medium , Medium + et Forte.



Nous recommandons, pour reproduire un élevage traditionnel, un minimum de six mois de contact. Le fondu, l'élégance et la complexité sont obtenus entre six et dix mois d'élevage.



Les Wonder Staves développent dans le vin des arômes de pain grillé avec des notes vanillées. Le temps de contact permet une intégration élégante du boisé.



Les Wonder Staves existent sous trois formes :
Grandes Staves : 91 x 5,2 x 1 cm
Moyennes Staves : 51 x 5,2 x 1 cm
Conditionnement : Paquets de 17 lames.

Wonder Shaves

Copeaux de chêne français

Wonder Shaves est la solution la plus économique du marché. Sans prétendre être une alternative à la barrique, Wonder Shave répond à la problématique de coût sur des vins de milieu de gamme, et est très efficace pour masquer certains défauts du vin.



Les Wonder Shaves sont issus de chêne Français en grain fin, qui ont été séchés naturellement durant trois ans.



Différents niveaux de chauffe sont proposés : Frais (non toastés), Medium , Medium + et Forte.



Les Wonder Shaves Frais utilisés durant la fermentation alcoolique sont éliminés de la cuve avec le marc lors du pressurage.

Les Wonder Shaves Toastés peuvent être laissés en infusion dans la cuve de trois semaines à deux mois.



Les Wonder Shaves Frais sont le plus souvent utilisés durant la fermentation alcoolique. Ils permettent la fixation des polyphénols, et apportent du gras au vin. Les Wonder Shaves Toastés sont quant à eux utilisés durant l'élevage pour une aromatisation fine et élégante.



Les Wonder Shaves sont conditionnés en sacs alimentaires de 5 kg, à mettre directement dans la cuve.

Wonder Slices

Plaquettes ou mini staves en chêne français

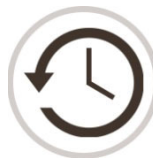
Les Wonder Slices sont des plaquettes ou des mini staves, issues de la découpe de staves chauffées au feu de bois. Elles représentent un bon compromis entre la finisse aromatique des lames et la simplicité d'utilisation des copeaux.



Les Wonder Slices sont des segments de chênes Français qui ont été séchés naturellement durant trois ans.



Différents niveaux de chauffe sont proposés : Medium , Medium + et Forte.



Les Wonder Slices peuvent être utilisés en élevage de 3 à 9 semaines. Utilisés sous marc lors des vinifications, les poches d'infusion peuvent boiser 2 cuves, soit 2 cycles de 20 à 30 jours.



Les Wonder Slices, comme une barrique, apportent sur les premiers jours des notes toastées et fumées, et se fondent pour un boisé élégant et vanillé au bout de quelques semaines.



Les Segments et Mini Staves sont conditionnés en sac alimentaire de 5 kg, à mettre directement dans la cuve.

Wonder Sticks

Segments pour barriques en chêne français

Grâce à leur forme leur permettant de passer par le trou de bonde de la barrique, l'utilisation des Wonder Sticks est simplifiée. Ils se fixent à l'aide d'un crochet sous la bonde, cela permet de les sortir rapidement pour un nettoyage ou un soutirage du fût, et de les remettre..



Les Wonder Sticks sont des segments de chêne Français à grain fin, séchés trois ans naturellement. Ils sont chauffés de façon traditionnelle par un Maître Tonnelier, au-dessus d'un braséro ouvert.



Différents niveaux de chauffe sont proposés : Medium , Medium + et Forte.



Les Wonder Sticks sont en général utilisés pour un élevage long, de six à douze mois. Pour une utilisation de six mois, ils peuvent bien sûr être utilisés sur une deuxième barrique.



Les Wonder Sticks apportent à vos vins un boisé élégant, se rapprochant de celui du fût neuf. Leur fondu est remarquable, dû au petit contenant qu'est la barrique et au temps de contact.



Les Wonder Sticks existent sous trois formes en fonction du niveau de boisé souhaité pour le vin : Grands (8 segments), Moyens (6 segments) et Petits (4 segments).