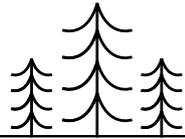


# ENTDECKEN

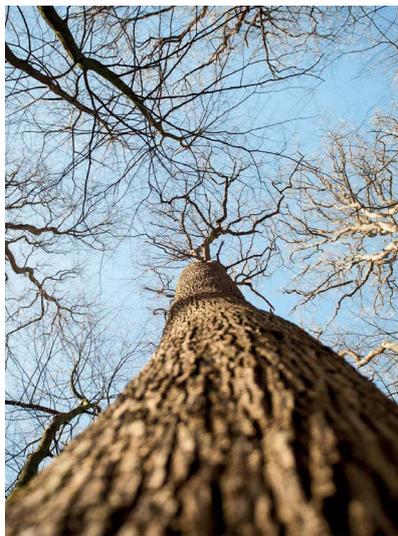
Unsere Beschaffungsstrategie



## VOM BAUM BIS ZUM BARRIQUE - ALLES AUS EINER HAND

Die Gruppe Vicard hat zwei Standorte für die Daubenproduktion, die größere Merrains du Périgord (PEFC-zertifiziert), verfügt über eine Kapazität von 3 000 m<sup>3</sup> Dauben pro Jahr. Auf diese Weise sichern wir unsere Beschaffung und garantieren eine perfekte Rückverfolgbarkeit unserer Produkte.

Die Qualitätskontrolle des Holzes durch unseren Holzeinkäufer ist ein echter strategischer Vorteil und erfolgt in Partnerschaft mit der französischen Forstbehörde ONF sowie einigen privaten Zulieferern.



### DIE QUALITÄT DER EICHE

Wir beziehen unseren Rohstoff hauptsächlich aus den Wäldern der Region Centre, des Departements Allier und des Nordostens Frankreichs, können aber unsere Einkäufe (15 %) auch auf Wälder in Nachbarländern ausweiten, die zu derselben Massiven wie die französischen Wälder gehören.



### RÜCKVERFOLGBARKEIT VON DEM BARRIQUE BIS ZUR EICHE

Die Gruppe Vicard garantiert bei jedem ihrer Verarbeitungsschritte eine vertikale Rückverfolgbarkeit.



### EINE 100 % NATÜRLICHE TROCKNUNG

Dank einer 8 Hektar großen Fläche kann die Gruppe Vicard eine im Durchschnitt 30-monatige vollkommen natürliche Trocknung garantieren. Unser Daubenbestand entspricht der Produktion von drei Jahren und zeugt damit von unserem qualitativen und finanziellen Engagement.

KURZ GEFASST

**8 ha**  
Lagerfläche  
für die  
Dauben

**100%**  
eigene  
Beschaffung

**1**  
Holzeinkäufer,  
Frédéric  
Désamais

**3 000 m<sup>3</sup>**  
produzierte  
Dauben pro  
Jahr

**2**  
Produktionsstandorte

# ENGAGEMENTS

Gegenüber der Umwelt



## 100%IGE VERWERTUNG DER ROHSTOFFVERLUSTE

Der Materialverlust ist ein wesentlicher Aspekt der Barrique-Herstellung, nur ca. 30% des Holzes können für die Barriqueproduktion genutzt werden. Es gibt zwei Arten von Abfällen: grüne (feuchte) Abfälle aus den Daubenhauereien (70 %) sowie trockene Abfälle aus der Böttcherei (30 %). Die Groupe Vicard verwertet diese Verluste zu 100 %.



## HOHE WASSEREIN-SPARUNGEN

Die Umweltstrategie der Groupe Vicard zeigt sich ebenfalls in der Reduzierung des Wasserverbrauchs anhand folgender Innovationen:

- Dichtigkeitskontrolle: Die Nutzung von Wasserdampf spart pro produziertem Barrique mehr als 20 Liter Wasser ein.
- Durch die molekulare Toastung der Barriques mit indirekter Wärmestrahlung können im Vergleich zur traditionellen Toastung 98 % Wasser eingespart werden.

## DREI RECYCLING-SYSTEME

### GRÜNES HOLZ (DAUBENHAUEREI)



HOLZSTOFF

SPLINT- UND KERNHOLZ



WÄRMEENERGIE



HEIZMATERIAL FÜR DIE WERKSTÄTTEN

RINDE

### TROCKENES HOLZ (DAUBEN)



PELLETS FÜR DIE TOASTUNG

ALLE RESTE



## FÜR ALLE, DIE NOCH EINEN SCHRITT WEITERGEHEN MÖCHTEN

Vicard hat Öko-Barriques entwickelt, die aus den in Böttchereien üblicherweise nicht verwerteten Teilen der Eiche hergestellt werden (Dauben aus Endstamm- und schmalere Holzstücken).

KURZ GEFASST

**70%**

Rohstoffverluste vom Stammholz bis zum Barrique

**100 %**

Wiederverwertung dieser Verluste durch Vicard

**98 %**

Wassereinsparung bei der Toastung

**20 L**

Wassereinsparung bei der Dichtigkeitskontrolle eines Vicard-Barriques

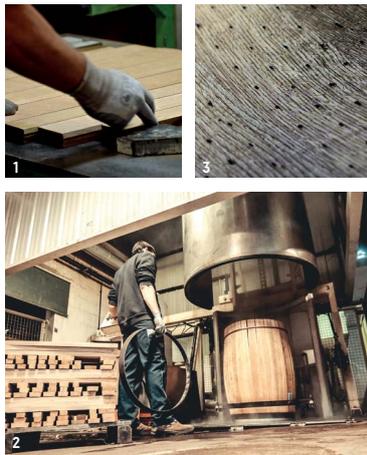
# INNOVATIONEN

Aus dem Hause Vicard



## DIE INNOVATION STEHT IM MITTELPUNKT UNSERER ARBEIT

Angetrieben von der Leidenschaft für seinen Beruf und dem Know-how von fünf Böttchergenerationen, hat Jean-Charles Vicard innovative Verfahren bei der Herstellung seiner Produkte eingeführt und kombiniert so einen grundsätzlich handwerklichen Beruf mit fortschrittlicher Technologie.



### NUT- UND FEDERVERBINDUNG BEI DEN FASSBÖDEN® (2000) <sup>(1)</sup>

Die Nut- und Federverbindung der Dauben sorgt für die perfekte Dichtigkeit. Im Vergleich zur herkömmlichen Technik reduziert dies die Risiken einer mikrobiologischen Infektion.

### BIEGEN MIT WASSERDAMPF (2005) <sup>(2)</sup>

Ein weniger als 5 Minuten dauerndes automatisches Verfahren mit Niederdruckdampf bringt das Barrique in Form. Das Barrique kommt trocken heraus und bewahrt seine ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften. Dies verbessert die kontrollierte Toastung.

### SCARSTAVE® - DAS VICARD-VERFAHREN GEGEN BLASEN (2009) <sup>(3)</sup>

Dauben werden während ihrer Fertigung skarifiziert, um die Blasenbildung zu verhindern. Gleichzeitig dringt die Toastung tiefer in das Holz ein.

### DIE MOLEKULARE TOASTUNG (2011) - HOMOGENITÄT, PRÄZISION UND REPRODUZIERBARKEIT <sup>(4)</sup>

Dieses ab 2011 entwickelte Toastungssystem ist einzigartig in unserer Branche. Es ist komplett computergesteuert und basiert auf Wärmestrahlung, die den Fässern eine homogene, reproduzierbare und präzise Toastung verleiht.

Das Barrique wird in eine geschlossene Kammer mit Rauchabzug gestellt. Dies hat zusätzlich eine deutliche Verbesserung der Arbeitsbedingungen des Böttchers zur Folge, da sämtliche Rauch- und Brandgerüche unmittelbar abgezogen werden. Der Doppelbrennkegel schützt das Fass vor dem Kontakt mit der Flamme. Die Präzision der Anlage ermöglicht innovative Toastungsprofile, wie beispielsweise die graduelle Toastung, die auf einer stufenweisen Erhöhung der Temperatur beruht (siehe unsere Toastungsprofile).



### DIE SELEKTION NACH DEM TANNINPOTENZIAL - VICARD GENERATION 7 (2012) <sup>(5)</sup>

Nach dreijährigen Recherchen brachte Jean-Charles Vicard 2010 die ersten Barriques namens „Esprit de Dryades“ heraus, die 2012 den Markennamen „Vicard Generation 7“ erhielten.

Die Selektion nach dem Tanninpotenzial (TP) ist eine zuverlässige und schnelle Methode zur Messung des Ellagitanningehalts (EGT) von nicht getoastetem Eichenholz.

Dieses innovative Verfahren für die Holzauswahl in Kombination mit der molekularen Toastung gestattet es uns, Barriques mit einem homogenen und perfekt bestimmten Tanninpotenzial anzubieten.

# TOASTUNGEN

Unsere verschiedenen Profile

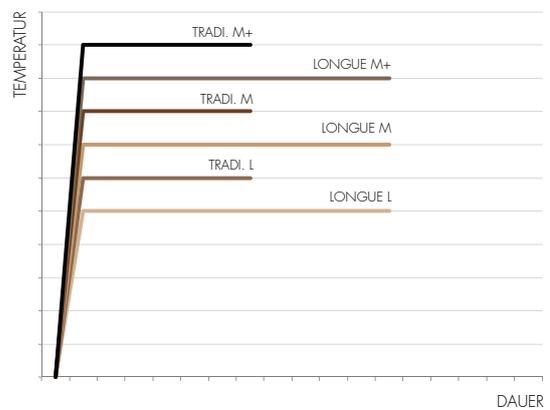


## EIN MOSAIK AUS AROMEN UND DÜFTEN

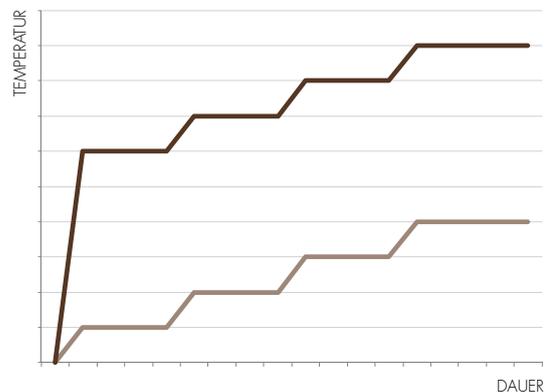
Die Groupe Vicard bietet dank ihres einzigartigen Systems der molekularen Toastung vier Toastungskategorien (Traditionell, Lang, Graduell und Innovativ) an.

Die verschiedenen Toastungsprofile wurden mit dem Ziel vor Augen entwickelt, die Anforderungen unserer Kunden in Sachen Präzision besser zu erfüllen. Es geht in erster Linie darum, die Gleichung „Wein – Ausbaudauer – Auswahl des Holzes – Toastung“ so exakt wie möglich zu definieren.

### TRADITIONELL UND LANG

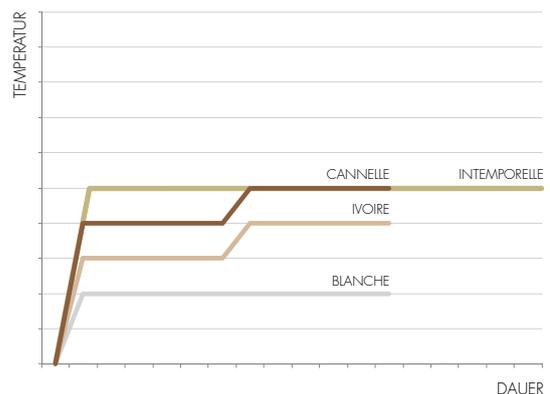


### GRADUELL



Die Groupe Vicard bietet sieben graduelle Toastungen an, die zwischen 140 und 200 Grad beginnen können (siehe nebenstehende Beispiele).

### INNOVATIV



# PRODUKTREIHE ECO

Nachhaltige Alternativen



## DIE BARRIQUE-REIHE IM EINKLANG MIT EINER NACHHALTIGEN ENTWICKLUNG

Beim klassischen Zuschnitt der Dauben führt die Einhaltung der technischen Vorgaben zu einem Rohstoffverlust in Höhe von 70 %. Die Groupe Vicard verwertet diese Verluste zu 100 % wieder. Die Barrique-Reihe ECO trägt zu dieser Wiederverwertung bei und besteht gleichzeitig aus absolut konkurrenzfähigen Produkten.

## ECO 3

### DAS UMWELTBEWUSSTE BARRIQUE

Die Besonderheit des ECO 3 liegt in ihrer Zusammensetzung. Es handelt sich um eine Nut- und Federverbindung schmaler Dauben® (Standarddicke und Beachtung der Holzmaserung, aber geringere Breite). Für eine Standarddaube benötigt man zwei dieser schmalen Dauben.



Patentierter Nut- und Federverbindung

### VORTEILE

#### OPTIMIERUNG DES HOLZES

Dank der Verwertung schmalere Holzstücke bei der Daubenherstellung können wir 3 % mehr Holz nutzen.

#### STÄRKERE MIKROOXYGENIERUNG DANK DER NUT- UND FEDERVERBINDUNG®

- Betonung von Frucht und Fülle am Gaumen
- Optimierung der kolloidalen Stabilisierung
- Frühzeitige Beseitigung offensiver Schwefelverbindungen
- Verkürzte Ausbaudauer

### AUSZEICHNUNGEN

Erwähnung VINITECH 2014 /  
Coup de Coeur AGROVINA 2016

## ECO 27

### DIE GÜNSTIGE ALTERNATIVE

Die ECO 27 ist ein Produkt mit klaren wirtschaftlichen und ökologischen Vorteilen.

#### VERWENDUNG VON ENDSTAMMSTÜCKEN

Dauben aus den oberen Stammteilen der Eiche (Endstammstücke), die bisher nicht für die Barrique-Herstellung verwendet wurden.

#### KONTROLLIERTER ZUSCHNITT DES HOLZES UND DICHTIGKEIT

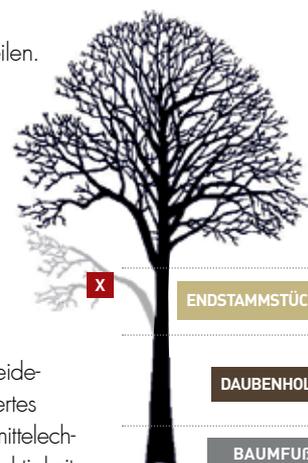
Anwendung einer innovativen Laserschneidetechnik nahe der Holzmaserung. Patentiertes Verfahren der Druckinjektion von lebensmittelechtem Paraffin in die Holzfasern, um die Dichtigkeit des Produktes zu optimieren.

### Spezifische Toastungsprofile

Die ECO 27 wird nur mit vier Toastungsprofilen für eine kurze bis mittlere Ausbaudauer angeboten: Traditionell M/M+, Lang M/M+.

### AUSZEICHNUNGEN

INNOVATION+QUALITY AWARDS 2016



## ECO SELECT

NEW

### DIE ECO27, SORTIERT NACH TANNINPOTENTIAL

Spezielle Auswahl der besten ECO27-Dauben. Zwei mögliche Tannine verfügbar (niedriges Potenzial und mittlere/hohe Potenzialmischung). Graduelle Toastungen verfügbar.

KURZ GEFASST



IDEAL FÜR EINE KURZE ODER MITTLERE AUSBAUDAUER



INNOVATIVE ALTERNATIVEN



WIRTSCHAFTLICH



WIEDERVERWERTUNG VON HOLZABFÄLLEN

### GUT ZU WISSEN

Das ECO 3 ist aufgrund des Herstellungsverfahrens nur in begrenzter Menge erhältlich.

# PRODUKTREIHE VICARD

Traditionelle Barriques



## EINE PRODUKTREIHE BASIEREND AUF DER HOLZKÖRNUNG

Die Gruppe Vicard wählt ihre französischen und aus angrenzenden Ländern stammenden Eichen gemäß der Körnung des Holzes (sehr fein, fein, mittelfein, grob) aus. Dank dieser Strategie können wir uns allen Anforderungen anpassen.



**PRESTIGE**  
Sehr feine Körnung  
< 1,5 mm



**CLASSIQUE**  
Mittelfeine Körnung  
> 2 bis 3 mm



**DISTINCTION**  
Feine Körnung zwischen  
1,5 und 2 mm



**TRADITION**  
Grobe Körnung > 3 mm

**GÄRBOTTICHE**

**ERHÄLTICHE**

**FASSUNGSVERMÖGEN:**  
300 bis 600 Liter

**AUSRÜSTUNG:**

Kugelventil ø 40 mm, zylindrischer  
Domdeckel ø 200 mm

**RACK:** Verzinkter Stahl, Rotation auf 4  
Rollen, Einschub für Gabelstapler.

## FASSUNGSVERMÖGEN

Maße in mm – Toleranz +/- 5 mm

BEZEICHNUNG	FASSUNGSVERMÖGEN	HÖHE	Ø BAUCH	Ø KOPF	DICKE	STAHLREIFEN	HOLZREIFEN
BORDEAUX TRANSPORT	225 L	950	685	565	22 oder 27	6	/
BORDEAUX CHÂTEAU	225 L	950	685	565	22	6	4
BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉ	225 L	950	685	565	22	8	/
BOURGOGNE TRANSPORT	228 L	890	715	595	27	6	/
BOURGOGNE CHÂTEAU	228 L	890	715	595	27	6	4
BOURGOGNE TRADITION	228 L	890	715	595	27	6	8
FUT TRANSPORT 265	265 L	950	735	595	27	6	/
FUT TRANSPORT 300	300 L	1 040	750	620	27	6	/
FUT TRANSPORT 350	350 L	1 040	815	655	27	8	/
FUT TRANSPORT 400	400 L	1 080	835	695	27	8	/
FUT TRANSPORT 450	450 L	1 160	850	695	27	8	/
FUT TRANSPORT 500	500 L	1 160	895	735	27	8	/
FUT TRANSPORT 600	600 L	1 160	975	825	27	10	/
FUT TRANSPORT 600 ÉPAIS	600 L	1 170	980	835	35	10	/
FUT TRANSPORT 700	700 L	1 160	1 040	875	27	10	/
FUT TRANSPORT 700 ÉPAIS	700 L	1 170	1 040	895	35	10	/
JEAN VICARD PREMIUM	225 oder 228 L	950 oder 890	685 oder 715	565 oder 595	27	8	/

## ERHÄLTICHE AUSFÜHRUNGEN

KOLLEKTION BORDEAUX (225 L)



Bordeaux Transport/  
Transport Mince



Bordeaux  
Château



Bordeaux  
Château Ferré

KOLLEKTION BOURGOGNE (228 L)



Bourgogne  
Transport



Bourgogne  
Tradition



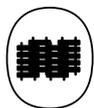
Bourgogne  
Château

**JEAN VICARD**  
(225 L ODER 228 L)



Sonderedition

OPTIONEN



LANGE  
TROCKNUNG



GETOASTETE  
BÖDEN



LASERPRÄGUNG



LACKIERTE  
REIFEN



ERNEUERUNG  
DURCH AUSFRÄSEN

## GUT ZU WISSEN

Wir bieten komplett überarbeitete  
gebrauchte Fässer in verschiedenen  
Größen und unterschiedlichen Alters  
mit Hygienegarantie an.

# VICARD FOUDRERIE

Die Holzkunst, unser Know-how



## DIE GROBBÖTTCHEREI VICARD - EINE SPEZIFISCHE PRODUKTION

Jedes Lagerfass, jeder Bottich und jedes Ergonum®, das von der Groupe Vicard hergestellt wird, ist ein individuelles Produkt, das die spezifischen und technischen Anforderungen unserer Kunden erfüllt.



## DAS ERGONOM®, ERGONOMISCH, SICHER UND HOCHWERTIG

Das Ergonum®, Ergebnis einer Zusammenarbeit mit Heric Distribution, ist ein zylindrisch-konisches Lagerfass, dessen Befüll-/Entleerungsachse nach vorne verlagert ist. Klettern war einmal!

### VORTEILE:

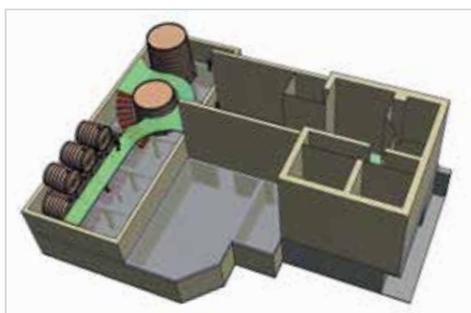
- Arbeitskomfort
- Geringeres Überlaufisiko
- Robuste Konstruktion
- Qualitative Vorteile bei der Arbeit am Wein und bei der Reinigung
- Wirtschaftlich und ökologisch: Zeitersparnis und geringerer Wasserverbrauch

### AUSZEICHNUNGEN:

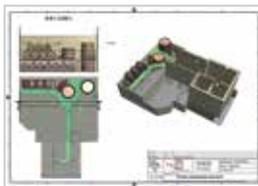
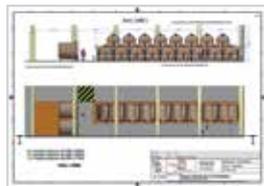
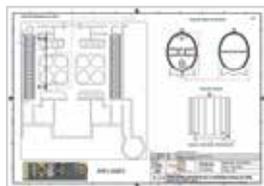
🌿 SITEVI 2013 :  
Erwähnung beim Palmarès de l'Innovation

## EIN SPEZIELLES PLANUNGSBÜRO

Die Tonnellerie Vicard hat ein Expertenteam gebildet, das sowohl für die Herstellung als auch für die Aufstellung dieser ebenso technischen wie spezifischen Produkte zuständig ist.



## PRODUKTE NACH MASS • SIMULATIONEN • 3D-ANSICHTEN • AUFSTELLUNGSSIMULATION



EIGENSCHAFTEN

Fassungsvermögen Lagerfass rund oder oval: 10 bis 110 hl  
Fassungsvermögen Lagerfass zylindrisch-konisch: 10 bis 110 hl  
Herkunft: französische Eiche – Zwei Eichenqualitäten: besäumtes Holz, Klotzbretter  
Toastungen: Toastung durch Wärmestrahlung L oder M  
Zahlreiche Ausstattungen: Türen, Thermoregulierung, Domdeckel...  
Produktvorteile: Langlebigkeit, hohe Produktqualität.

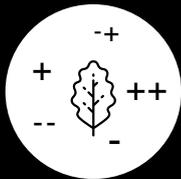
WEITERE  
INFORMATIONEN

**FORDERN SIE  
FÜR WEITERE  
AUSKUNFTE UNSERE  
INFO-MAPPE  
„GROBE  
HOLZFÄSSER“ AN.**



## ÄNDERUNG DES PARADIGMAS

Mit der Barriquereihe Vicard Generation 7 bietet die Groupe Vicard innovative Lösungen für homogene und reproduzierbare Barriques an. Unser molekulares Toastungsverfahren stellte bereits 2005 einen wichtigen Fortschritt in Bezug auf die Präzision unserer Produkte dar. Variationen beim Holz konnten allerdings noch nicht perfekt ausgeglichen werden. Dank unserer seit 2008 durchgeführten Forschungsarbeit in Bezug auf die Daubenklassifizierung in Abhängigkeit ihres Ellagitanningehalts konnten wir unser Ziel jedoch erreichen und entwickelten die Produktreihe Vicard Generation 7.



### DAS TANNINPOTENZIAL (TP)

Eine zuverlässige und schnelle Methode für die Messung des Ellagitanningehalts von nicht getoastetem Eichenholz. Dieses innovative Verfahren für die Holzauswahl ermöglicht es uns, Barriques mit einem homogenen und perfekt ermittelten Tanninpotenzial anzubieten.



### DIE MOLEKULARE TOASTUNG

Ein einzigartiges, innovatives Verfahren für eine präzise, homogene, reproduzierbare und das Holz respektierende Toastung. Sie bietet die Möglichkeit, die Toastung an jedes Tanninpotenzial anzupassen.



### AUSWAHL DER DAUBEN

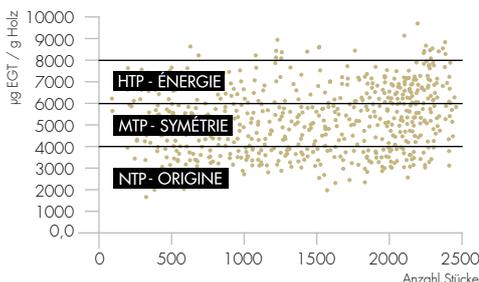
Nach der Verarbeitung und vor der Toastung wird der Ellagitanningehalt durch Spektrometrie im Bereich des nahen Infrarots gemessen. Jede Daube wird analysiert, um Barriques mit einem homogenen, ermittelten und reproduzierbaren Tanninpotenzial herzustellen.



### EINE EINZIGARTIGE TOASTUNG

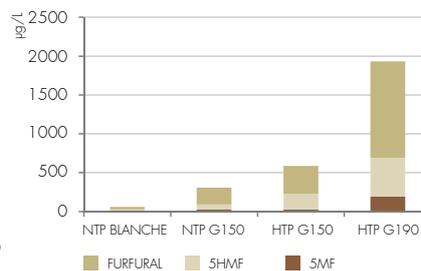
Die Toastung folgt auf ein kurzes 5-minütiges Biegen mit Wasserdampf, das Barrique kommt trocken heraus und bewahrt seine ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften. Das in der Welt der Böttcherei einzigartige Toastungssystem durch Wärmestrahlung ist ein komplett automatisiertes Verfahren, das eine perfekte Reproduzierbarkeit gewährleistet und individuelle Stufenprofile ermöglicht (gradueller Toastung).

## DREI TANNINPOTENZIAL-KLASSEN

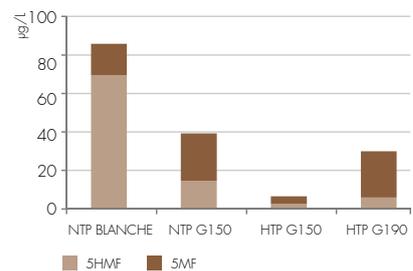


## SENSORISCHER EFFEKT

### FURANALDEHYDE



### WHISKY-LACTONE



## UNSERE BARRIQUE-REIHE



### ORIGINE / NTP - TERROIR

Selektion mit niedrigem Tanninpotenzial (NTP). Die **ORIGINE** bewahrt die Frucht, betont die Typizität der Rebsorten und verleiht dem Wein Frische und Spannung am Gaumen.

2000 bis 4000 µg EGT / g Holz



### SYMÉTRIE / MTP-AUSGEWOGENHEIT

Selektion mit mittlerem Tanninpotenzial (MTP). Die **SYMÉTRIE** bietet ein Profil zwischen Struktur und Spannung, Respekt der Frucht und erhöhter Aromenkomplexität.

4000 bis 6000 µg EGT / g Holz



### ÉNERGIE / HTP - STRUKTUR

Selektion mit hohem Tanninpotenzial (HTP). Die **ÉNERGIE** setzt ganz auf Kraft und verleiht dem Wein Struktur, Fülle, Rundheit sowie subtile empyreumatische Noten.

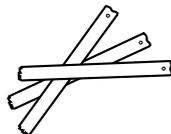
6000 bis 8000 µg EGT / g Holz

**TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN** Fassungsvermögen: 225, 228, 300, 350, 400, 500 liter · Toastung: Fragen Sie uns bitte.



## STAVES

Staves mit Tanninpotenzial



### DIE INNOVATIVE ALTERNATIVE

Basierend auf der Selektion nach Tanninpotenzial des französischen Eichenholzes hat Vicard Generation 7 eine neue Reihe von Holzalternativen entwickelt.

### HERSTELLUNGSVERFAHREN



#### DAS TANNINPOTENZIAL (TP)

Eine zuverlässige und schnelle Methode für die Messung des Ellagitanningehalts von nicht getoastetem Eichenholz. Dieses innovative Verfahren für die HolzAuswahl ermöglicht es uns, Barriques mit einem homogenen und perfekt ermittelten Tanninpotenzial anzubieten.



#### DIE MOLEKULARE TOASTUNG

Ein einzigartiges, innovatives Verfahren für eine präzise, homogene, reproduzierbare und das Holz respektierende Toastung. Sie bietet die Möglichkeit, die Toastung an jedes Tanninpotenzial anzupassen.



#### ORIGINE / NTP - TERROIR

Selektion mit niedrigem Tanninpotenzial (NTP). Die **ORIGINE** bewahrt die Frucht, betont die Typizität der Rebsorten und verleiht dem Wein Frische und Spannung am Gaumen.

2000 bis 4000 µg EGT / g Holz



#### SYMÉTRIE / MTP-AUSGEWOGENHEIT

Selektion mit mittlerem Tanninpotenzial (MTP). Die **SYMÉTRIE** bietet ein Profil zwischen Struktur und Spannung, Respekt der Frucht und erhöhter Aromenkomplexität.

4000 bis 6000 µg EGT / g Holz



#### ÉNERGIE / HTP - STRUKTUR

Selektion mit hohem Tanninpotenzial (HTP). Die **ÉNERGIE** setzt ganz auf Kraft und verleiht dem Wein Struktur, Fülle, Rundheit sowie subtile empyreumatische Noten.

6000 bis 8000 µg EGT / g Holz



#### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Eichenholz in Daubenqualität: 30-monatige natürliche Trocknung
- Länge 400 mm x Breite 40 mm
- Dicke 27 mm (Frische verleihendes Kernholz)
- Wellenprofil für 20 % mehr Kontaktfläche
- Für die Verwendung in der Barrique oder im Bottich



#### DOSIERUNG

2,5 Staves pro Hektoliter (5 g/l) für eine Dauer von mindestens 2 bis 3 Monaten.



#### VERPACKUNGSEINHEIT

Kartons mit 60 Staves (4 Beutel à 15 Staves).