

# GROUPE VICARD



ERHEBENDE TRADITION

INNOVATION & LEISTUNG

ERHEBENDE TRADITION  
- SEIT 1925 -





UNABHÄNGIGES  
FAMILIENUNTERNEHMEN  
SEIT 1925

— ERHEBENDE TRADITION,  
SEIT 1925



# Zusammenfassung

VICARD-GRUPPE - INNOVATION & LEISTUNG

Über uns  
VICARD-GRUPPE

P. 06



01. Entdecken  
BESCHAFFUNGS

P. 10



02. Umweltverpflichtungen  
ÖKO-VERANTWORTUNG

P. 14



03. Innovationen  
DIE VICARD-GRUPPE

P. 16



04. Tostungen  
VERSCHIEDENEN PROFILE

P. 18



05. Barriques  
TONNELLERIE VICARD

P. 20



06. Zertifizierungen  
IMMER WEITER IN DER EXPERTISE

P. 28





— SECHS  
GENERATIONEN VON  
BÖTTCHERN

# Über uns

— EIN  
FAMILIENUNTERNEHMEN



*“Mein Ziel ist es homogene Fässer mit gleichbleibender Qualität zu produzieren, die die Erwartungen unserer Partner in der Weinproduktion erfüllen.”*

## SECHS GENERATIONEN VON BÖTTCHERN

Gegründet im Jahr 1925, ist Vicard auch heute noch ein Familienunternehmen. Angetrieben durch die fünf Generationen von Böttchern, meiner Leidenschaft für meinen Beruf und die Kontakte zu Winzern aus aller Welt ist mir klar geworden, dass wir durch Innovationen die Zukunft unserer Tradition schreiben werden.

Mein Ziel ist es homogene Fässer mit gleichbleibender Qualität zu produzieren, die den Erwartungen unserer Partner in der Weinproduktion erfüllen. Daher ist es meine Aufgabe, die Charakteristik Ihrer Weine zu begleiten und mein Wissen zu teilen, um gemeinsam das Gleichgewicht zwischen Eiche, Toastung und Wein zu finden.

Meine größte Herausforderung ist der Wunsch den hohen Anforderungen gerecht zu werden und gleichzeitig einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt zu erreichen. Vielen Dank für Ihr Vertrauen. Ich hoffe, unsere verschiedenen Produktlinien bieten Ihnen die beste Grundlage für Ihren Wein.

**JEAN-CHARLES VICARD**

CEO, Vicard-Gruppe

— TONNELLERIE VICARD

## VICARD-GRUPPE

EINIGE ZAHLEN

14

HEKTAR FÜR EINEN  
EINZIGARTIGEN ORT, DER  
AUF COGNAC BASIERT

70 %

FÄSSER FÜR DEN  
EXPORT BESTIMMT

35 000

PRODUZIERTE FÄSSER  
PRO JAHR

1925

GRÜNDUNGSDATUM  
DES UNTERNEHMENS

3 500 m<sup>3</sup>

PRO JAHR  
PRODUZIERTE DAUBEN

200

BOTTICHE UND FÄSSER  
PRODUZIERT PRO JAHR



TRADITION · ERBE · RESPEKT





# Entdecken

*Die Groupe Vicard hat zwei Standorte für die Daubenproduktion, die größere Merrains du Périgord (PEFC-zertifiziert), verfügt über eine Kapazität von 3500 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.*



## UNSERE VORRÄTE

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. Für unsere europäischen und amerikanischen Eichenzulassungen arbeitet die Vicard Group ausschließlich mit Lieferanten zusammen, die von unseren Holzeinkäufern ausgewählt und zugelassen wurden.

### FRANZÖSISCHE EICHE UND GRENZLÄNDER



- 1. PARIS/PICARDIE  
FONTAINEBLEAU  
COMPIEGNE
- 2. NORDWESTEN  
JUPILLES
- 3. ZENTRUM  
BLOIS  
LOCHES  
CHATEAUROUX  
ALLOGNY  
SAINT-PALAIS
- 4. ALLIER  
TRONÇAIS
- 5. LIMOUSIN
- 6. CHAMPAGNER  
ARDENNER/  
ELSASS LOTHRINGEN  
VOSGES  
DARNEY  
HAGUENAU
- 7. LUXEMBURG  
ETTELBRUCK
- 8. DEUTSCHLAND  
PALATINAT
- 9. SCHWEIZER  
NEUCHÂTEL

### AMERIKANISCHE EICHE

MISSOURI | PENNSYLVANIA



### EUROPÄISCHE EICHE

RUMÄNIEN | KAVKASUS | SLOWAKEI



# 01

8ha

Lagerfläche für  
die Dauben

100 %

eigene Beschaffung

2

Holzeinkäufer

3500 m<sup>3</sup>

produzierte  
Dauben pro Jahr

2

Produktionsstandorte



— VERTIKALE INTEGRATION  
DES ROHSTOFFS

---

# QUALITÄT, RÜCKVERFOLGBARKEIT, ÖKO-VERANTWORTUNG

---



EINE 100 %  
NATÜRLICHE  
TROCKNUNG

Dank einer 8 Hektar großen Fläche kann die Groupe 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.

...



RÜCKVERFOLGBARKEIT  
VON DEM BARRIQUE BIS  
ZUR EICHE

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

EIN ROHSTOFF  
DER WAHL

— VERTIKALE INTEGRATION  
DES ROHSTOFFS





# Umweltverpflichtungen



## — ÖKOLOGISCHE VERPFLICHTUNGEN

*Der Materialverlust ist ein wesentlicher Aspekt der Barrique-Herstellung. 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 %.*

# 02

## — UMWELTVERPFLICHTUNGEN



### 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



### 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.

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



— DIE INNOVATION STEHT IM  
MITTELPUNKT UNSERER ARBEIT

# Innovationen

— HAUS DEM HAUSE VICARD



*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)

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)

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)

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

## DIE MOLEKULARE TOASTUNG (2011)

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).

...

## KONSISTENZ · REPRODUZIERBARKEIT · PRÄZISION

## DIE TANNINPOTENZIAL (2012)

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 Holz Auswahl in Kombination mit der molekularen Toastung gestattet es uns, Barriques mit einem homogenen und perfekt bestimmten Tanninpotenzial anzubieten..



# 03

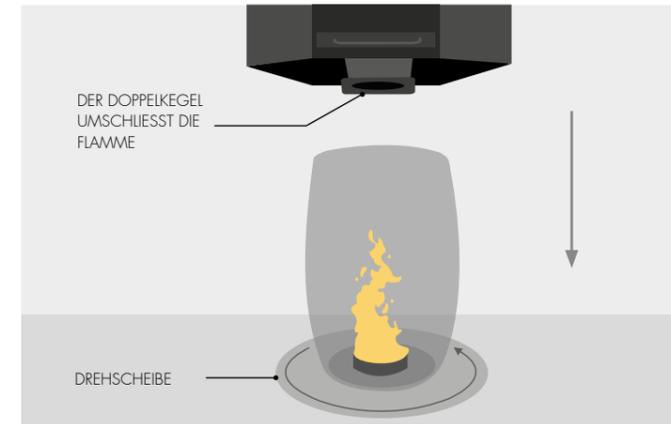
— HAUS DEM  
HAUSE VICARD



— EIN MOSAIK AUS  
AROMEN UND DÜFTEN

# Toastungen

— UNSERE VERSCHIEDENEN PROFILE



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

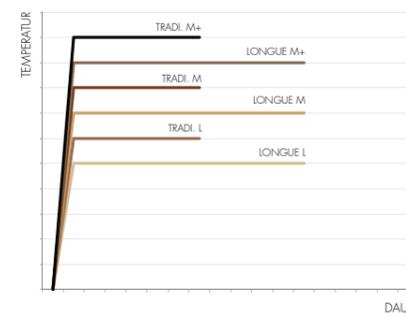


## UNSERE PROFILE

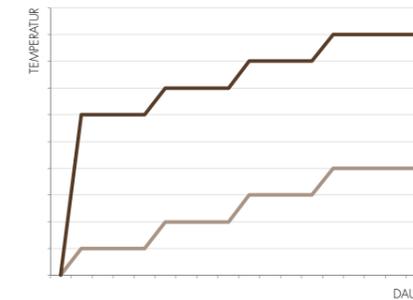
Die verschiedenen Toastungsprofile wurden mit dem Ziel vor Augen entwickelt, die Anforderungen unserer Kunden in Sachen Präzision besser zu erfüllen. Es geht in erster Linie darum, die Gleichung „Wein – Ausbaudauer – Auswahl des Holzes – Toastung“ so exakt wie möglich zu definieren.

# 04

— UNSERE  
VERSCHIEDENEN  
PROFILE

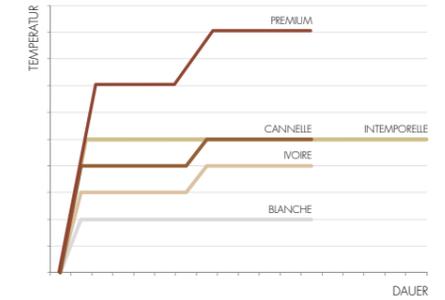


### TRADITIONELL UND LANG



### GRADUELL

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



### INNOVATIV UND PREMIUM





— EINE PRODUKTLINIE BASIEREND  
AUF DER HOLZKÖRNUNG



# Unsere Produkte

— VICARD KÜFEREI-SORTIMENT

*Die Groupe 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.*



EINE LINIE - VIER  
KÖRNUNGEN

FRANZÖSISCHE EICHE



PRESTIGE  
(SEHR FEINE KÖRNUNG < 1,5 MM)



DISTINCTION  
(FEINE KÖRNUNG ZWISCHEN  
1,5 <math>\leftrightarrow</math> 2 MM)



CLASSIQUE  
(MITTELFEINE KÖRNUNG  
> 2 - 3 MM)



TRADITION  
(GROBE KÖRNUNG > 3 MM)

EUROPÄISCHE EICHE



RUMÄNIEN, SLOWAKEI  
& KAVKASUS  
(BLEND)

AMERIKANISCHE EICHE



MISSOURI &  
PENNSYLVANIA\*  
(BLEND)



# 05

— PRODUKTPALETTE

\* AUCH: OHIO, KENTUCKY, INDIANA



— TRADITIONNELLE BARRIQUES



— TRADITIONNELLE BARRIQUES



## AUSFÜHRUNGEN ERHÄLTlich

ANDERE WÜNSCHE AUF ANFRAGE

### BORDEAUX-KOLLEKTION (225L)



Bordeaux Transport/  
Transport Mince



Bordeaux Château



Bordeaux Château Ferré

### BOURGOGNE-KOLLEKTION (228L)



Bourgogne Transport

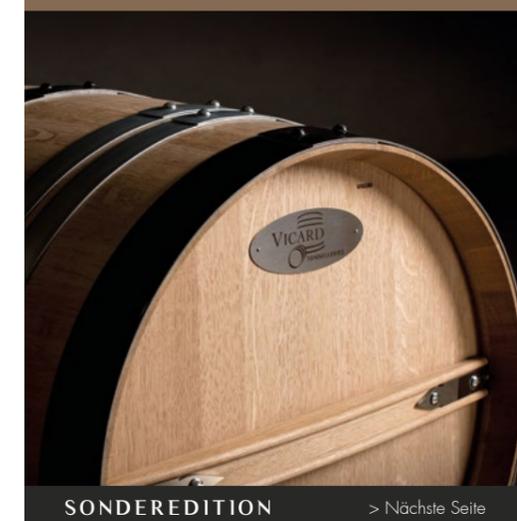


Bourgogne Château



Bourgogne Tradition

### JEAN VICARD (225 ODER 228L)



SONDEREDITION

> Nächste Seite

OPTIONEN



LANGE REIFUNG



GETOASTETE BÖDEN



LASERPRÄGUNG



LACKIERTE REIFEN

## 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       | 265L             | 950          | 735          | 595          | 27         | 6           | /          |
| FUT TRANSPORT 300       | 300L             | 1 040        | 750          | 620          | 27         | 6           | /          |
| FUT TRANSPORT 350       | 350L             | 1 040        | 815          | 655          | 27         | 8           | /          |
| FUT TRANSPORT 400       | 400L             | 1 080        | 835          | 695          | 27         | 8           | /          |
| FUT TRANSPORT 450       | 450L             | 1 160        | 850          | 695          | 27         | 8           | /          |
| FUT TRANSPORT 500       | 500L             | 1 160        | 895          | 735          | 27         | 8           | /          |
| FUT TRANSPORT 600       | 600L             | 1 160        | 975          | 825          | 27         | 10          | /          |
| FUT TRANSPORT 600 ÉPAIS | 600L             | 1 170        | 980          | 835          | 35         | 10          | /          |
| FUT TRANSPORT 700       | 700L             | 1 160        | 1 040        | 875          | 27         | 10          | /          |
| FUT TRANSPORT 700 ÉPAIS | 700L             | 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           | /          |

## GÄRBOTTICHE

Auswahl an gärbottiche von 300 bis 600 Liter verfügbar. Geliefert mit einem verzinkten Stahlgestell mit 4-Rad-Drehung und einem Gabelstaplerplatz.

AUSRÜSTUNG: Kugelventil ø 40 mm, zylindrischer Domdeckel ø 200 mm





„Der Wein der Erinnerungen wird besser in den Kellern der Erinnerung“

YVAN AUDOUARD (2002)



## JEAN VICARD PREMIUM

L'EXCELLENCE D'UNE VIE

Ein ganzes Leben in einem Fass: Das Barrique Jean Vicard Premium vereint in sich 50 Jahre an Erfahrung und Innovationen. Eine Hommage an die Arbeit von Jean Vicard, 1965 zum „Meilleur Ouvrier de France“ (bester Handwerker Frankreichs) gekürt und Vater von Jean-Charles Vicard.



### SPEZIFISCHE HOLZAUSWAHL

Für dieses Prunkstück wählen unsere Einkäufer die höchsten und besten Bäume aus - allesamt mindestens 250 Jahre alt. So ist garantiert, dass für das Jean Vicard Premium nur herausragende Eichen mit extrafeiner Körnung verwendet werden.



### NATÜRLICHE REIFUNG

Die Dauben stammen aus dem Herzen des Stamms und werden in einem separaten Bereich unseres 8 Hektar großen Holzlagers 48 Monate lang an der Luft getrocknet.

Diese natürliche Reifung garantiert eine optimale Tanninfreisetzung und eine überaus komplexe Entwicklung von Aromavorläufern.

...

### EINZIGARTIG IN JEDEM DETAIL

In einem speziellen Workshop wurde ein Rezept für das molekulare Toasting speziell entwickelt, um die Tannine des Jean-Vicard-Fass zu respektieren. Dieser einzigartige und elegant ausgewogene Toast verleiht ihm Finesse, Komplexität und außergewöhnlichen Charakter.

Die erfahrenen Hände unserer Master Coopers kleiden und formen den Jean Vicard-Lauf, um ihn bis ins kleinste Detail außergewöhnlich und einzigartig zu machen.



DIE INFO

LIMITIERTE AUSGABE, ERHÄLTICH IN AUSFÜHRUNGEN VON 225 L UND 228 L

- 48 Monate natürlich getrocknet
- Extrafeine Körnung, aus französischer Eiche
- Dicke: 27 mm
- Lange Spezialtoasting für mehr Weichheit und Respekt für die Traube
- 8 Reifen aus verzinktem Stahl (davon 4 schwarz lackiert)
- Eichenbalken mit Signatur von Jean Vicard
- Passender Ständer auf Anfrage erhältlich (Foto: Vorzeigewiege, nicht käuflich)

\*andere Kapazitäten auf Anfrage

“ *Details machen Perfektion,  
und Perfektion ist kein  
Detail.* ”

- LEONARDO DA VINCI



**GROßES FORMAT**

Auch als Maxi-Version erhältlich. Fordern Sie unsere Foudrierie-Broschüre für weitere Details an.

**ZOOM SUR : OVONUM**

DAS EI DER GÖTTLICHEN PROPORTIONEN

*Ovonum ist eine echte technische Meisterleistung. Jedes Ovonum ist ein Unikat, das von unseren Küfermeistern von Hand gebaut wird. Viel Know-how ist notwendig, um dieses Meisterwerk der Handwerkskunst zu fertigen.*



**SORGFÄLTIGE AUSWAHL DER HÖLZER**

Nach 30 Monaten natürlicher Reifung in unserem 8 Hektar großen Holzpark folgt eine Selektion der Hölzer nach Ihrem Tannin Potential (Generation 7).



**GÖTTLICHE KURVEN**

Die Abmessungen des Ovonum entsprechen einem Vielfachen des Goldenen Schnitts. Seine zylindrische Eiform, inspiriert von der Brownschen Bewegung, ermöglicht eine Resuspension des Weintrub.

...

**AROMAFUSION**

Dieses einzigartige Produkt zeichnet sich durch eine große Komplexität aus, die während des Koch- und Alterungsprozesses entsteht.

🔥 Ein ideales Produkt für Weißweine

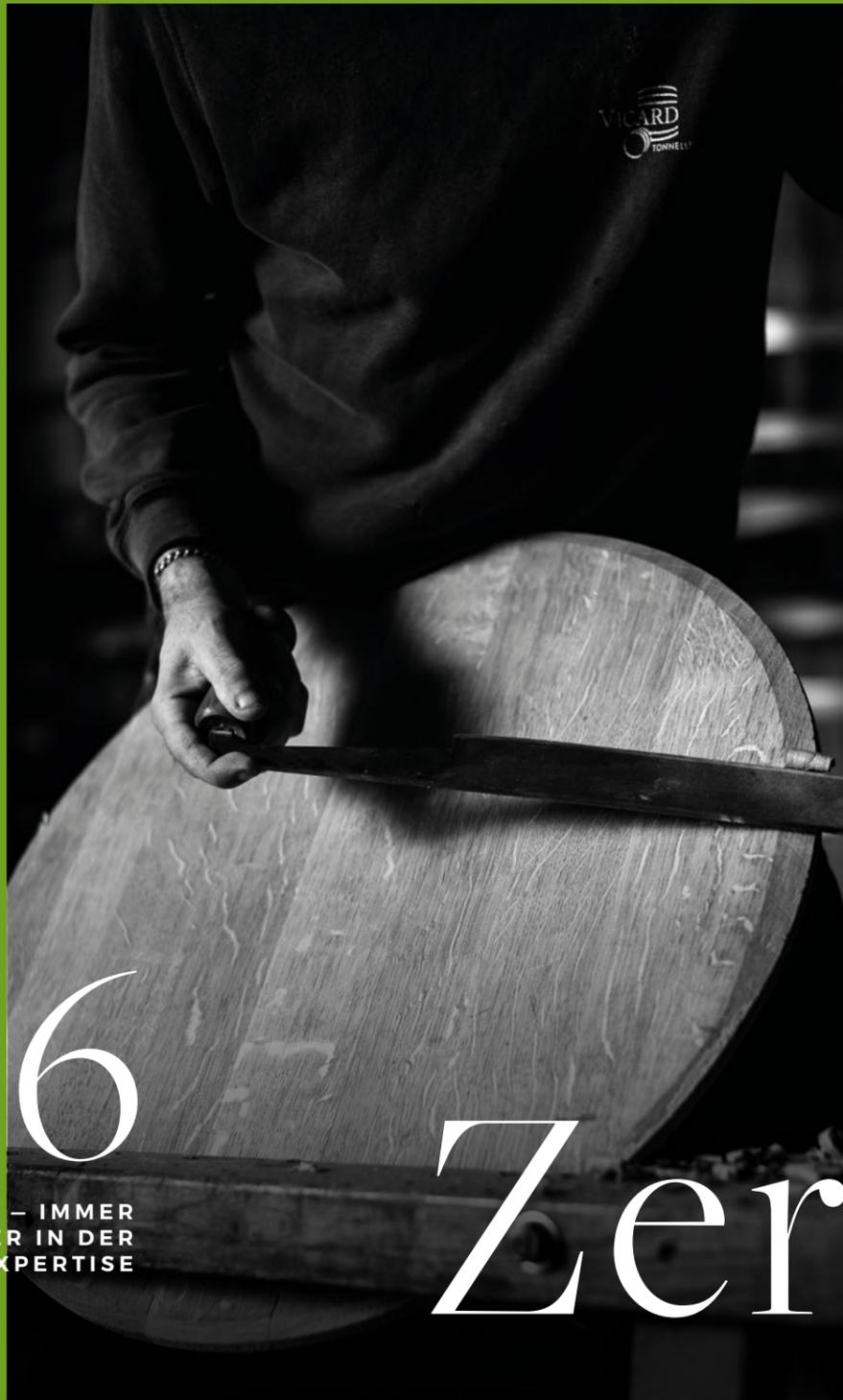


DIE INFO

ERHÄLTlich IN 228L, 400L UND 15 HL \*

- Holz-Dauben: Französische Eiche und angrenzende europäische Wälder
- Toastung: Molekulare Toastung per Computer

- Individuelle Ausstattung auf Anfrage
- \* Andere Kapazitäten: kontaktieren Sie uns



06

— IMMER  
WEITER IN DER  
EXPERTISE

# Zertifizierungen

— AUS DER VICARD-GRUPPE

## ORGANISATIONEN, DIE DIE VICARD-GRUPPE ZERTIFIZIERT HABEN



### PEFC

Die Unternehmen der VICARD-Gruppe sind seit 2009 PEFC®-zertifiziert. Die Grundlage für diese Zertifizierung bildet eine Kontrollkette, über die die gesamte Holzverarbeitung überwacht wird - vom Forst bis zum Endverbraucher. Durch dieses Programm leistet die Vicard-Gruppe mit konkreten Maßnahmen im Rahmen der internationalen Vorschriften (ONF) auch einen Beitrag zur nachhaltigen Bewirtschaftung der Wälder.



### HACCP

Damit auch neue Anforderungen, z. B. in puncto Lebensmittelsicherheit, erfüllt werden können, haben wir ein HACCP-Konzept implementiert.



### A.E.O

Die Vicard Group ist AEO-zertifiziert (Authorized Economic Operator = zugelassener Wirtschaftsbeteiligter). Diese vom Zoll ausgestellte Zertifizierung gewährleistet die optimale Sicherheit Ihrer Produkte. Dazu gehört die Kontrolle der internationalen Lieferkette, der Personen-, Handels- und Warenströme an unserem Produktionsstandort.



### BUREAU VERITAS

Bureau Veritas hat unseren umweltbewussten Ansatz bestätigt und garantiert die Herkunft unserer ROV-Hölzer aus Frankreich.



## VICARD-GRUPPE KREDITE

---

Vielen Dank an: Jean-Luc PINEAU, Frédéric GUY, Florent DUPUY, Stéphane CHARBEAU,  
Marcelo MARENGO, Emilie FAUGERE

### KONTAKTIERE UNS

---

#### ADRESSE · ADDRESS

184, rue Haute de Crouin  
16100 Cognac / France

#### CONTACT · CONTACT

Tél : (+33) 05 45 82 02 58  
[contact@groupe-vicard.com](mailto:contact@groupe-vicard.com)

#### NOUS SUIVRE · FOLLOW US

 : @TonnellerieVicard

 : Groupe Vicard Tonnelleries

 : @GroupeVicard

