GROUPE
VICARD

MANTENER LA TRADICIÓN

INNOVACIÓN & RENDIMIENTO

MANTENER LA TRADICIÓN
- DESDE 1925 -

VICARD TONNELLERIES

Merrains du Périgord

VICARD FOUDRERIE

EMPRESA FAMILIAR E INDEPENDIENTE DESDE 1925

— MANTENER LA TRADICIÓN,
DESDE 1925

Resumen

GRUPO VICARD - INNOVACIÓN Y RENDIMIENTO

A Proposito
EL GRUPO VICARD — P. 06

01. Descubrir
SUMINISTROS — P. 10

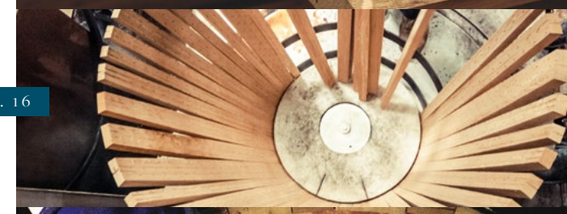
02. Compromisos
ECO-RESPONSABILIDAD — P. 14

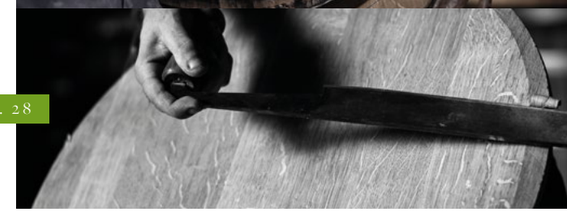
03. Innovaciones
CON EL SELLO DEL GRUPO VICARD — P. 16

04. Tostados
PERFILES DISPONIBLES — P. 18

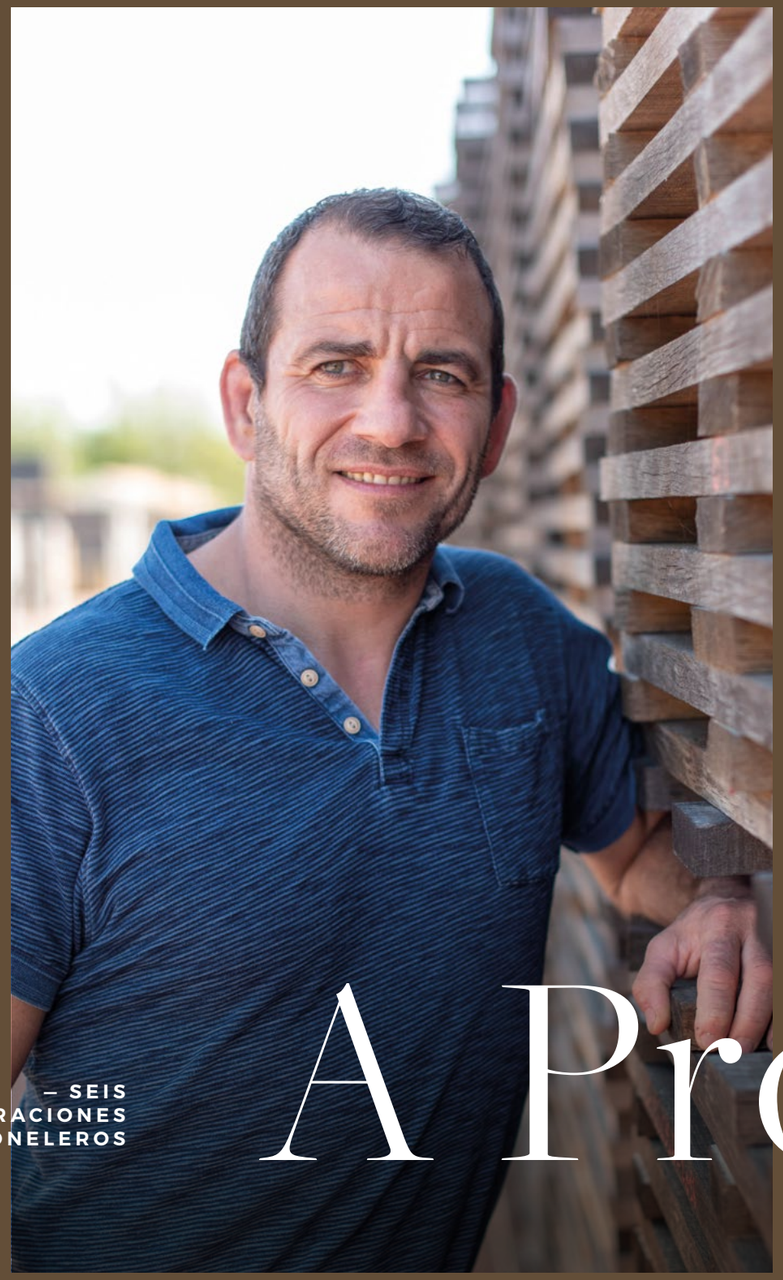
05. Nuestras Barricas
TONELERÍA VICARD — P. 20

06. Certificationes
SIEMPRE MÁS EN LA PERICIA — P. 28





— TONELERÍA VICARD



— SEIS GENERACIONES DE TONELEROS

A Proposito

_ TONELERÍA VICARD

— UNA EMPRESA FAMILIAR

"Mi objetivo es de producir barricas de calidad, homogéneas y reproducibles que cumplan con las expectativas de mis socios enólogos."

SEIS GENERACIONES DE TONELEROS

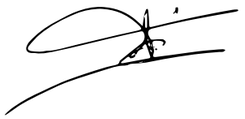
Creado en 1925, Vicard sigue siendo un grupo familiar e independiente. Impulsado por cinco generaciones de toneleros, mi pasión por esta profesión y mi contacto con enólogos de todo el mundo me hizo comprender rápidamente que la innovación es el futuro de nuestra tradición.

Mi principal objetivo es de producir barricas de calidad, homogéneas y reproducibles que cumplan con las expectativas de mis socios enólogos. Es mi ambición acompañarle en la firma de sus vinos y compartir mis conocimientos para definir juntos un equilibrio triangular entre roble, cocina y vino.

Mi mayor desafío es cumplir con un requisito de excelencia al tiempo que confío en un enfoque ecoresponsable..

Gracias por su confianza y esperamos a través de nuestras diferentes gamas ofrecen la mejor cuna para su vino.

JEAN-CHARLES VICARD
CEO, Grupo Vicard



GRUPO VICARD

ALGUNAS CIFRAS

14
HECTÁREAS SITAS TODAS JUNTAS EN COGNAC

70 %
BARRICAS DEDICADAS A LA EXPORTACIÓN

40 000
BARRICAS PRODUCIDAS AL AÑO

1925
FECHA DE CREACIÓN DE LA EMPRESA

3 500 m³
DE DUELAS PRODUCIDAS AL AÑO

200
CUBAS Y FUDRES PRODUCIDOS AL AÑO

TRADICIÓN · PATRIMONIO · RESPETO

— DESCUBRIR NUESTRA ESTRATÉGIA DE SUMINISTROS

01

— INTEGRACIÓN VERTICAL DE LA MATERIA PRIMA

_ INTEGRACIÓN VERTICAL DE LA MATERIA PRIMA

Descubrir

_ NUESTRA ESTRATÉGIA DE SUMINISTROS

Dos fábricas de duelas se integran en el Grupo Vicard. La principal, Merrains du Périgord (con certificación PEFC®), cuenta con una capacidad de producción de 3.500 m³ de duelas al año. Verdadera baza estratégica, nuestros compradores de madera realizan un control riguroso de la materia prima en colaboración con la ONF y algunos proveedores privados. La integración del oficio de la fabricación de duelas permite al grupo asegurarse sus abastecimientos y la perfecta trazabilidad de sus productos.

NUESTROS SUMINISTROS

El abastecimiento proviene esencialmente de los bosques del Centro, del Allier y del Nordeste de Francia. El Grupo Vicard puede asimismo ampliar sus compras (un 15%) a bosques de los países limítrofes que pertenecen a los mismos macizos forestales que los bosques franceses. El Grupo Vicard también utiliza proveedores elegidos y autorizados por nuestros compradores de madera para nuestras fabricaciones de roble europeo y americano.

ROBLE FRANCÉS Y PAÍSES FRONTERIZOS

1. PARÍS/PICARDIA
FONTAINEBLEAU
COMPIÈGNE

2. NOROESTE
JUPILLES

3. CENTRO
BLOIS
LOCHES
CHÂTEAUROUX
ALLOGNY
SAINT-PALAIS

4. ALLIER
TRONÇAIS

5. LIMOUSIN

6. CHAMPAÑA-ARDENAS / ALSACIA LORENA
VOSGES
DARNEY
HAGUENAU

7. LUXEMBURGO
ETTELBRUCK

8. ALEMANIA
PALATINADO

9. SUIZO
NEUCHATEL

ROBLE AMERICANO

MISSOURI | PENSILVANIA

ROBLE EUROPEO

RUMANIA | CÁUCASO | ESLOVAQUIA

8 ha
de almacenamiento de duelas

100 %
de auto-abastecimiento

2
compradores de madera

3.500 m³
de duelas producidas al año

2
plantas de producción (Vicard y MDP)

CALIDAD,
TRAZABILIDAD
ECO-RESPONSABILIDAD

MADURACIÓN 100% NATURAL

Con un emplazamiento de 8 hectáreas dedicado a la maduración, garantizamos un secado de 30 meses de media, 100 % natural. Nuestro stock de duelas, proporcional a tres años de producción, da muestra de nuestro compromiso financiero y con la calidad.

...

TRAZABILIDAD, DESDE ROBLE HASTA BARRICA

Para reforzar la trazabilidad, cada palet almacenado se identifica con un código de barras que incluye todas las informaciones sobre el lote de madera.

UNA MATERIA PRIMA DE ELECCIÓN

_ INTEGRACIÓN VERTICAL
DE LA MATERIA PRIMA

— 100% DE REUTILIZACIÓN DE LAS PÉRDIDAS DE MATERIA PRIMA

02

– COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIANTE

Compromiso

_ CON EL MEDIO AMBIANTE

La pérdida de materia prima forma parte integral del proceso de fabricación de barricas. Existen dos tipos de deshechos: los deshechos verdes (húmedos, un 70%) producidos por las fábricas de duelas y los deshechos secos (un 30%) provenientes de la elaboración de toneles. El Grupo Vicard reutiliza el 100% de dichas pérdidas.

TRES SISTEMAS DE RECICLADO

MADERA VERDE
(FÁBRICA DE DUELAS)

VIRUTAS PARA LA PASTA DE PAPEL

ENERGÍA TÉRMICA

ALBURA, CORAZÓN

COMBUSTIBLES TALLERES VICARD

CORTEZAS

MADERA SECA
(DUELAS)

PELETS DESTINADOS AL TOSTADO

TODAS LAS PÉRDIDAS

UN CONSIDERABLE AHORRO DE AGUA

El Grupo Vicard prosigue su estrategia de respeto por el medio ambiente reduciendo su consumo de agua gracias a sus innovaciones:

- Control de la estanqueidad, utiliza el vapor, lo que le permite ahorrar más de 20 L de agua por barrica producida.
- Tostado molecular de las barricas por radiación térmica, lo que proporciona un ahorro del 98% respecto al tostado tradicional.

70 %
de pérdidas de materia prima del tronco a la barrica

100 %
de dichas pérdidas son reutilizadas y explotadas por Vicard

98 %
de ahorro de agua en el tostado

20 L
de agua ahorrada en el control de la estanqueidad de una barrica Vicard

03

— INNOVACIONES CON EL SELLO DEL GRUPO VICARD

Innovaciones

_ CON EL SELLO DEL GRUPO VICARD

Impulsado por la pasión por su oficio y con la experiencia y pericia de 5 generaciones de toneleros, Jean-Charles Vicard ha decidido innovar en las etapas esenciales de la fabricación de sus productos, logrando así incorporar un alto grado de tecnología en un oficio que sigue siendo artesano.

EL MACHIHEMBRADO DE LOS FONDOS® (2000)

Ensamblaje de piezas de madera ranuradas por presión con objeto de obtener una estanqueidad perfecta, madera sobre madera. De este modo se reducen los riesgos sanitarios y alimentarios respecto a la técnica tradicional.

EL CURVADO CON VAPOR (2005)

Operación efectuada de manera automática en menos de 5 minutos mediante el uso de vapor a baja presión. La barrica sale seca y conserva sus propiedades organolépticas iniciales. Con ello se consigue un mayor control del tostado.

SCARSTAVE® - LA PATENTE ANTI-AMPOLLAS (2009)

Las duelas se escarifican durante la etapa de elaboración para evitar todo riesgo de formación de ampollas y permitir un tostado más penetrante.

EL TOSTADO MOLECULAR (2011)

Este sistema de tostado, desarrollado y aplicado desde 2011, es algo único en la tonelería. Está completamente automatizado y emplea la radiación térmica destinada a aportar homogeneidad, reproducibilidad y precisión.

La barrica se coloca en un compartimento equipado con una chimenea extractora de humos, mejorando así considerablemente las condiciones de trabajo del tonelero y eliminando las notas de ahumado. La estufa de doble cono evita que la barrica tenga cualquier contacto con la llama.

La precisión de este instrumento ha permitido crear perfiles de tostado innovadores, como el tostado gradual, que se basa en el aumento de temperatura por etapas sucesivas (véanse nuestros perfiles de tostado).

...

HOMOGENEIDAD · REGULARIDAD · REPRODUCIBILIDAD

EL POTENCIAL TÁNICO (2012)

Después de tres años de investigación, Jean-Charles Vicard lanza en 2010 las primeras barricas "Esprit de Dryades", que se convierten en 2012 en la marca Vicard Generation 7.

La selección de potencial tánico (PT) es una metodología de medición fiable y rápida del contenido de elagitaninos en la madera de roble no tostado.

Este procedimiento innovador de selección de la madera, unido al tostado molecular, permite proponer unas barricas de PT homogéneo y perfectamente caracterizado.

— UN MOSAICO DE AROMAS Y SABORES

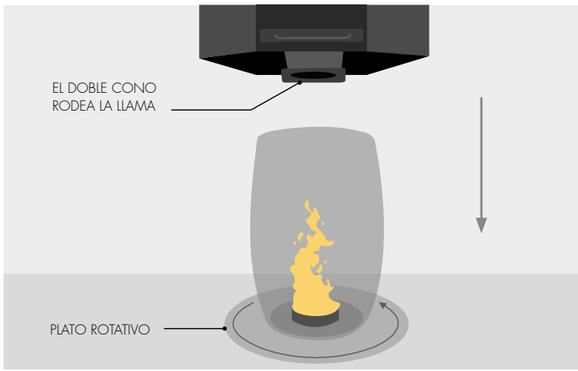
Tostados

04

_ NUESTROS DISTINTOS PERFILES

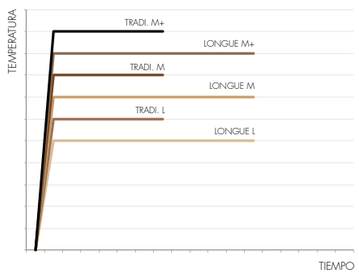
_ NUESTROS DISTINTOS PERFILES

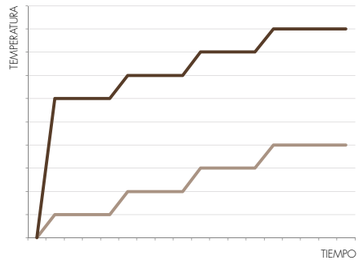
El Grupo Vicard ha desarrollado una selección de cuatro categorías de tostado (Tradicionales/Largos, Graduales, Innovadores y Premium) que pueden realizarse y reproducirse gracias a su sistema único de tostado molecular.

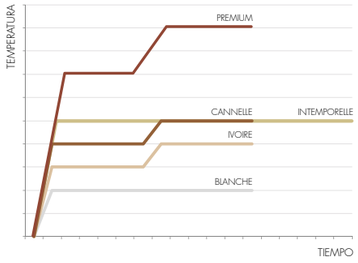


NUESTROS PERFILES

Los distintos perfiles de tostado han sido desarrollados con objeto de atender mejor a las necesidades específicas de nuestros clientes. Se trata ante todo de definir la relación "vino · tiempo de crianza · selección de materia prima · tostado".







TRADICIONALES Y LARGOS

TRAD. L · TRAD. M · TRAD. M+

LONGUE L · LONGUE M · LONGUE M+

GRADUALES

El Grupo Vicard propone siete tostados graduales que pueden comenzar con temperaturas entre 140 y 200 °C.

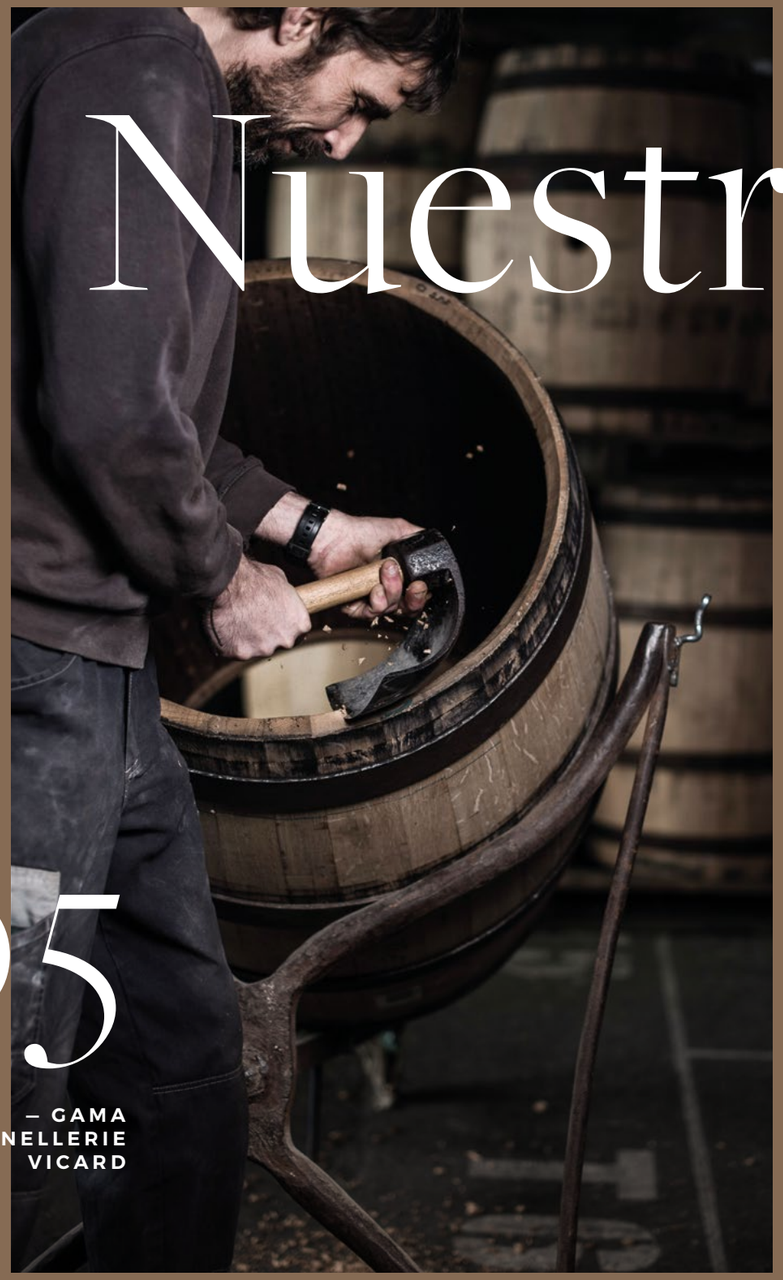
EJEMPLO 1 · EJEMPLO 2

INNOVADORES Y PREMIUM

BLANCHE · IVOIRE · CANNELLE

INTEMPORELLE · PREMIUM

— UNA GAMA ELABORADA SEGÚN LA SELECCIÓN DE LOS GRANOS



Nuestras

05

— GAMA TONNELLERIE VICARD

Barricas

_ GAMA TONNELLERIE VICARD

El grupo Vicard ha establecido una selección de cuatro tipos de grano (grano muy fino, fino, fino medio y grueso) en los suministros de roble francés y de países limítrofes. Esta estrategia nos permite hacer frente a todas las necesidades específicas de los clientes.

TIPOS DE GRANOS

ROBLE FRANCES

- PRESTIGE (GRANO MUY FINO <1,5MM)
- DISTINCTION (GRANO FINO 1,5 <> 2 MM)
- CLASSIQUE (GRAIN FINO-MEDIO > 2 A 3 MM)
- TRADITION (GRANO GRUESO > 3 MM)

ROBLE EUROPEO

RUMANIA, ESLOVAQUIA Y EL CÁUCASO (MEZCLA)

ROBLE AMERICANO

MISSOURI & PENSILVANIA* (MEZCLA)

* SUMINISTROS PRINCIPALES, TAMBIÉN: OHIO, KENTUCKY, INDIANA

CAPACIDADES

Dimensiones expresadas en mm - Tolerancia +/- 5 mm

DENOMINACIÓN	CAPACIDAD	ALTURA	DIÁMETRO EN LA PANZA	DIÁMETRO EN CABEZA	ESPESOR	CÍRCULOS DE ACERO	CÍRCULOS DE MADERA
BORDEAUX TRANSPORT	225 l	950	685	565	22 ou 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 o 228 l	950 o 890	685 o 715	565 o 595	27	8	/

ACABADOS DISPONIBLES

OTRAS SOLICITUDES, CONSULTARNOS

COLECCIÓN BORDEAUX (225L)

Bordeaux Transport/ Transport Mince

Bordeaux Château

Bordeaux Château Ferré

COLECCIÓN BOURGOGNE (228L)

Bourgogne Transport

Bourgogne Château

Bourgogne Tradition

OPCIONES

MADURACIÓN LARGA

FONDOS TOSTADOS

MARCADO LÁSER

CÍRCULOS PINTADOS

JEAN VICARD (225 O 228L)

BARRICA PREMIUM

> Pagina siguiente

VINIFICADORES

Gama de vinificadores de 300 a 600 litros disponibles. Se entrega con un soporte en acero galvanizado, rotación 4 rodillos, emplazamiento horquillas para carretilla elevadora.

EQUIPAMIENTOS : Válvula de bola ø 40 mm, trampilla cilíndrica ø 200 mm.

" El vino de los recuerdos mejora en las bodegas de la memoria "

YVAN AUDOUARD (2002)

JEAN VICARD PREMIUM

LA EXCELENCIA DE UNA VIDA

Culminación de toda una vida, la barrica Premium Jean Vicard es el reflejo de 50 años de experiencias e innovaciones que rinden homenaje al trabajo de Jean Vicard, proclamado mejor obrero de Francia en 1965 y padre de Jean-Charles Vicard.

SELECCIÓN ESPECIAL DE ROBLE

Nuestros compradores de madera han seleccionado para usted los más prestigiosos Altos Bosques de madera de al menos 250 años. Este control del abastecimiento garantiza a la barrica Jean Vicard un roble de gran calidad de un grano extra fino.

MADURACIÓN NATURAL

Seleccionadas del corazón del árbol, nuestras duelas se secan al aire libre durante 48 meses en una zona exclusivamente dedicada dentro de nuestro depósito de madera de 8 hectáreas.

Esta maduración exclusivamente natural asegura una excelente liviandad de los taninos y una gran complejidad del desarrollo de los precursores de aromas.

...

ÚNICO EN CADA DETALLE

En un taller dedicado, una receta de tostado molecular ha sido especialmente diseñada para respetar los taninos de la barrica Jean Vicard. Esta barrica se identifica por una gran complejidad con total fineza y el respeto de la fruta.

Las manos expertas de nuestros maestros toneleros visten y dan forma la barrica Jean Vicard para que sea excepcional y único, hasta en los menores detalles.

INFORMACIÓNES

BARRICA PRODUCIDA EN EDICIÓN LIMITADA, DISPONIBLE EN 225L Y 228L*

- Secado natural de 48 meses
- Selección de grano extrafino de roble francés
- Espesor de 27mm
- Tostado largo especial: barrica dulce, respetuosa de la fruta
- Ocho círculos en acero galvanizado (cuatro pintados de negro)
- Barra de roble con firma de Jean Vicard
- Soporte a juego disponible bajo pedido (foto: cuna de exposición, no disponible para la venta)

* otras capacidades bajo pedido

" Los detalles hacen la perfección, y la perfección no es un detalle. "

- LEONARDO DA VINCI

GRAN FORMATO
También disponible en versión Maxi. Solicite nuestro folleto *Foudrerie* para obtener más detalles.

ZOOM SOBRE : OVONUM

HUEVO CON PROPORCIONES DIVINAS

El Ovonum constituye una verdadera proeza técnica de saber-hacer. Cada Ovonum es una pieza única ensamblada a mano por nuestros maestros toneleros. Se necesita un verdadero saber-hacer para poder realizar esta obra maestra de la industria artesanal.

SELECCIÓN RIGUROSA DE LA MATERIA PRIMA

Nuestra materia prima rigurosamente seleccionada (selección analítica en potencial tánico) está precedida por una maduración natural de 30 meses en nuestro parque de madera de 8 hectáreas.

CURVAS DIVINAS

Las dimensiones del Ovonum corresponden a los múltiplos de la proporción áurea. Su forma de huevo tronco-cilíndrica, inspirada en el movimiento browniano, permite una nueva suspensión de las lías y mejores intercambios.

...

FUSIÓN DE SABOR

Este producto único se caracteriza por una gran complejidad desarrollada durante los procedimientos de cocción y crianza.

- Producto ideal para los blancos

INFORMACIÓNES

BARRICA DISPONIBLE EN 228L, 400L Y 15HL*

- Origen : Roble francés y países fronterizos
- Tostado : Tostado molecular controlado por computadora, utilizando la radiación térmica.
- Acabados : Círculos de colores (opción), soporte de roble disponible bajo pedido.

* Otras capacidades: contáctenos

— CERTIFICACIONES DEL GRUPO VICARD

06 Certificaciones

— SIEMPRE MÁS EN LA PERICIA

_ DEL GRUPO VICARD

Debido a que la satisfacción del cliente sigue siendo nuestra prioridad, siempre queremos ir más allá en la experiencia y el control de nuestras herramientas de producción y nuestros métodos de trabajo. Con los años, Vicard ha trabajado rigurosamente en el origen de la madera, el control de las compras, la higiene y la trazabilidad.

ORGANIZACIONES QUE CERTIFICAN EL GRUPO VICARD

PEFC®

Las diferentes entidades del Grupo VICARD cuentan con la certificación PEFC® desde 2009. Esta certificación se constituye en torno a la implantación de una cadena de control destinada a realizar un seguimiento del sector maderero, de la parcela forestal hasta el cliente final. Gracias a este programa, el Grupo Vicard contribuye a su vez a la gestión sostenible de los bosques mediante acciones concretas enmarcadas en las normativas internacionales (ONF).

HACCP

A fin de adaptarse a la nuevas exigencias normativas y de seguridad alimentaria, hemos implantado un reconocimiento de procedimiento HACCP.

BUREAU VERITAS

Bureau Veritas reconoce y certifica nuestro procedimiento respetuoso con el medio ambiente y certifica el origen francés de nuestras maderas.

O.E.A (A.E.O EN INGLES)

El Grupo Vicard está certificado O.E.A (Operador Económico Autorizado). Esta certificación, emitida por la aduana, tiene como objetivo garantizar la seguridad óptima de sus productos. Esto implica controlar los flujos logísticos internacionales, el flujo de personas, bienes y vehículos que circulan en nuestro sitio de producción.

GRUPO VICARD
CREDITOS

Gracias a: Jean-Luc PINEAU, Frédéric GUY, Florent DUPUY, Stéphane CHARBEAU, Marcelo MARENGO, Emilie FAUGERE

CONTÁCTENOS

DIRECCIÓN · ADRESSE
184, rue Haute de Crouin
16100 Cognac / France

CONTACTO · CONTACT
Tel : (+33) 05 45 82 02 58
contact@groupe-vicard.com

SÍGUENOS · NOUS SUIVRE
: @TonnellerieVicard
: Groupe Vicard Tonnelleries
: @GroupeVicard

MANTENER LA TRADICIÓN
- DESDE 1925 -

VICARD TONNELLERIES · Merrains du Périgord · VICARD FOUDRERIE

VICARD
TONNELLERIES

Después de cinco generaciones de saber-hacer y guiado por la pasión en su profesión, Jean Charles Vicard y su equipo elaboran para ustedes barricas, cubas y fudres de gran calidad con roble de las mejores procedencias.

Guidé par la passion de son métier et porté par cinq générations de savoir-faire, Jean-Charles Vicard et son équipe élaborent pour vous, avec les plus belles essences de chêne, des barriques, cuves et foudres de qualité.

GROUPE VICARD,

DEPUIS 1925 • DESDE 1925

ADRESSE · DIRECCIÓN

184 rue Haute de Crouin
16100 Cognac / France

CONTACT · CONTACTO

Tel : (+33) 05 45 82 02 58
contact@groupe-vicard.com

NOUS SUIVRE · SÍGUENOS : Tonnellerie Vicard / : @GroupeVicard

WWW.GROUPE-VICARD.COM