

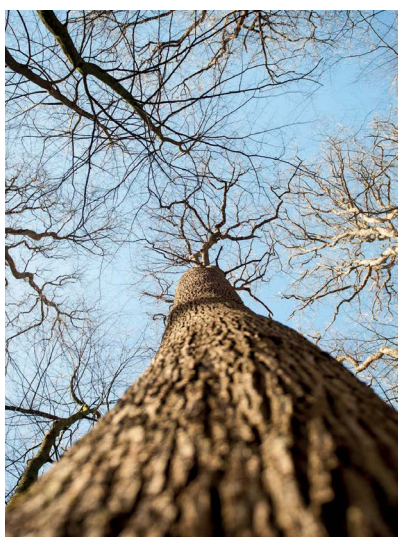
# DÉCOUVRIR

notre stratégie d'approvisionnement



## UNE INTÉGRATION VERTICALE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

Deux merranderies sont intégrées dans le Groupe Vicard, la principale, Merrains du Périgord (certifiée PEFC) possède une capacité de production de 3 000 m<sup>3</sup> de merrains par an. L'intégration du métier de merrandier permet au groupe de sécuriser ses approvisionnements et d'assurer la parfaite traçabilité de ses produits. Véritable atout stratégique, le contrôle de la qualité de la matière première par notre acheteur bois est réalisé en partenariat avec l'ONF et certains fournisseurs privés.



## LA QUALITÉ DU CHÊNE

Les approvisionnements se font majoritairement dans les forêts du Centre, de l'Allier et du Nord-Est. Le Groupe Vicard peut aussi étendre ses achats (15%) dans les forêts des pays frontaliers appartenant aux mêmes massifs que les forêts françaises.



## TRAÇABILITÉ, DU CHÊNE À LA BARRIQUE

Le Groupe Vicard a mis en place la gestion d'une traçabilité verticale dans chacune de ses étapes de transformation.



## UNE MATURATION 100% NATURELLE

Avec un site de 8 hectares dédié à la maturation, le Groupe Vicard s'engage à garantir un séchage de 30 mois en moyenne, 100% naturel. Notre stock de merrains, proportionnel à trois ans de production, témoigne de notre engagement qualitatif et financier.

### POUR RÉSUMER

**8 ha**

de stockage  
de merrains

**100%**

d'auto-  
approvisionnement

**1**

acheteur  
bois, Frédéric  
Désamais

**3 000 m<sup>3</sup>**

de merrains  
produits par an

**2**

sites de  
production  
(Vicard et MDP)

# ENGAGEMENTS

envers l'environnement



## 100% DE REVALORISATION DES PERTES DE MATIÈRE PREMIÈRE

La perte de matière fait partie intégrante du processus de fabrication des barriques. Il existe deux types de déchets : les déchets verts (humides, 70%), produits par les merranderies et les déchets secs (30%), propres à la tonnellerie. Le Groupe Vicard ré-exploite et revalorise 100% de ces pertes.



## UNE ÉCONOMIE D'EAU CONSIDÉRABLE

Le Groupe Vicard continue sa stratégie écoresponsable en réduisant sa consommation d'eau grâce à ses innovations :

- Contrôle d'étanchéité, utilise la vapeur et permet ainsi d'économiser plus de 20 L d'eau par barrique produite.
- Cuisson moléculaire des barriques par rayonnement thermique, offrant une économie de 98% d'eau par rapport à la chauffe traditionnelle.

## TROIS SYSTÈMES DE RECYCLAGE

### BOIS VERT (MERRANDERIE)



PLAQUETTES  
PÂTE À PAPIER

AUBIER, COEUR



ÉNERGIE  
CALORIFIQUE



COMBUSTIBLES  
ATELIERS VICARD

ÉCORCES

### BOIS SEC (DOUELLES)



PELETS DESTINÉS À  
LA CHAUFFE

TOUTES PERTES



## POUR ALLER + LOIN

Vicard a mis en place une gamme de barriques écologiques développées avec des parties de chêne non-exploitées en tonnellerie (merrain de tricage et surbilles).

POUR RÉSUMER

**70%**

de pertes de matière première de la grume à la barrique

**100 %**

de ces pertes revalorisées et exploitées par Vicard

**98 %**

économie d'eau réalisée à la chauffe

**20 L**

quantité d'eau économisée au contrôle d'étanchéité d'une barrique Vicard

# INNOVATIONS

signées Groupe Vicard



## L'INNOVATION EST AU CŒUR DE NOS PRÉOCCUPATIONS

Guidé par la passion du métier et porté par 5 générations de savoir-faire, Jean-Charles Vicard a fait le choix d'innover dans les étapes essentielles de la fabrication de ses produits, permettant ainsi d'associer à un métier qui reste artisanal, un degré avancé de technologie.



### LE BOUVETAGE DES FONDS® (2000) <sup>(1)</sup>

Assemblage de pièces de bois rainurées entre elles par pression afin d'obtenir une parfaite étanchéité, bois sur bois. Les risques sanitaires et alimentaires sont ainsi réduits par rapport à la technique traditionnelle.

### LE CINTRAGE VAPEUR (2005) <sup>(2)</sup>

Opération réalisée de façon automatisée en moins de 5 minutes grâce à l'utilisation de vapeur basse pression. La barrique ressort sèche et conserve ses propriétés organoleptiques de départ. Il en résulte une chauffe mieux maîtrisée.

### SCARSTAVE® - LE PROCÉDÉ VICARD ANTI-CLOQUE (2009) <sup>(3)</sup>

Les douelles sont scarifiées durant l'étape d'usinage de façon à écarter tout risque de formation de cloques et permettre une cuisson plus pénétrante.



### LA CUISSON MOLÉCULAIRE (2011) - HOMOGÉNÉITÉ, RÉGULARITÉ, REPRODUCTIBILITÉ <sup>(4)</sup>

Ce système de cuisson, développé en 2005 et maîtrisé depuis 2011, est unique dans la profession. Entièrement informatisé, il utilise le rayonnement thermique dans le but d'apporter homogénéité, reproductibilité et précision.

La barrique est confinée dans un caisson équipé d'une cheminée d'extraction des fumées, améliorant ainsi considérablement les conditions de travail du tonnelier et éliminant toute note de brûlé. Le foyer double cône préserve le fût de tout contact avec la flamme.

La précision de l'outil a rendu possible la création de profils de chauffe innovants comme la chauffe graduelle, reposant sur l'augmentation de la température par paliers successifs (voir nos profils de chauffe).



### TRI EN POTENTIEL TANNIQUE - VICARD GENERATION 7 (2012) <sup>(5)</sup>

Après deux années de recherches, Jean-Charles Vicard lance dès 2010 les premières barriques "Esprit de Dryades", qui deviendront en 2012 la gamme "Vicard Generation 7".

Le tri en potentiel tannique (PT) est une méthodologie de mesure fiable et rapide de la teneur en ellagitannins du bois de chêne non chauffé.

Ce procédé innovant de sélection du bois, associé à la cuisson moléculaire, permet de proposer des barriques de PT homogène et parfaitement caractérisé.

# CHAUFFES

nos différents profils



## UNE MOSAÏQUE D'ARÔMES ET DE SAVEURS

Le Groupe Vicard a mis en place une sélection de quatre catégories de chauffe (Traditionnelles, Longues, Graduelles, Innovantes) réalisables et reproductibles grâce à son système unique de cuisson moléculaire.

Les différents profils de chauffe ont été développés dans l'objectif de mieux maîtriser les attentes de nos clients en matière de précision. Il s'agira de définir avant tout l'équation "vin • temps d'élevage • sélection de matière première • chauffe".

### TRADITIONNELLES ET LONGUES



TRADI. L



TRADI. M



TRADI. M+



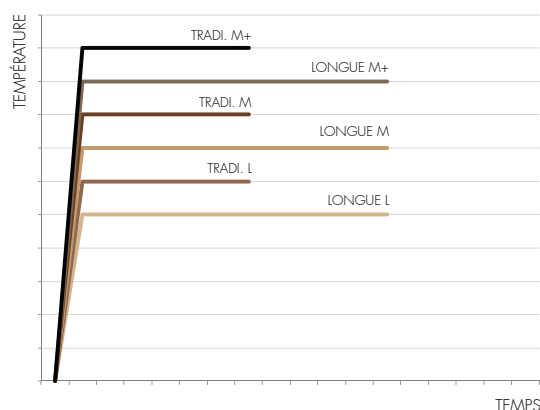
LONGUE L



LONGUE M



LONGUE M+



### GRADUELLES

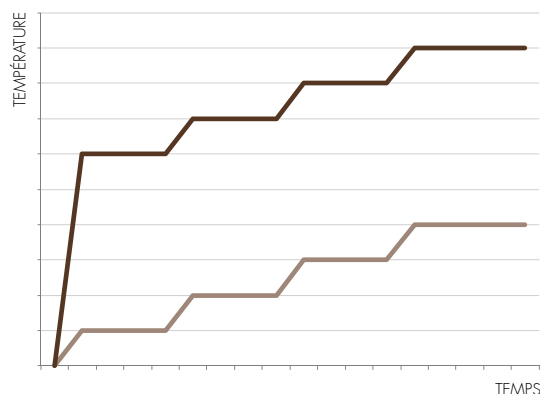


EXEMPLE 1



EXEMPLE 2

Le Groupe Vicard propose sept chauffes graduelles pouvant démarrer entre 140 et 200 degrés (voir exemples ci-contre).



### INNOVANTES



BLANCHE



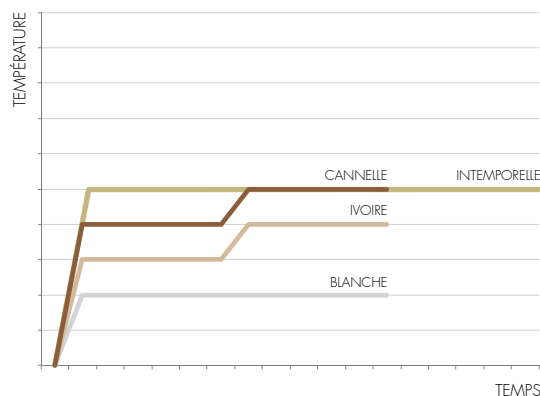
IVOIRE



CANNELLE



INTEMPORELLE



# GAMME ECO

alternatives durables



## LA GAMME DE BARRIQUES EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Lors de la découpe classique des merrains, le respect des contraintes techniques engendre 70% de pertes de matière première. Le Groupe Vicard les revalorise à 100%. La gamme de barriques ECO participe à cette revalorisation tout en proposant des produits très compétitifs.

### ECO 3

#### LA BARRIQUE ÉCORESPONSABLE

La particularité d'ECO 3 réside dans sa composition. C'est un assemblage de merrains « tricage » bouvetés® (largeur de merrain inférieure, épaisseur standard et respect du fil du bois). Il faut deux merrains tricage pour obtenir une douelle de dimension standard.



Procédé de bouvetage breveté

#### BÉNÉFICES

##### OPTIMISATION DU CHÊNE

Lors de la fabrication des merrains, l'exploitation des tricages nous permet de récupérer 3% supplémentaires de bois.

##### PLUS DE MICRO-OXYGÉNATION GRÂCE À LA TECHNIQUE DU BOUVETAGE®

- Mise en valeur du fruit et volume en bouche
- Optimisation de la stabilisation colloïdale
- Élimination précoce des composés soufrés nauséabonds
- Temps d'élevage réduit

#### RECOMPENSES

Citation VINITECH 2014 / Coup de Cœur AGROVINA 2016

### ECO 27

#### ALTERNATIVE ÉCONOMIQUE

ECO 27 est un produit qui présente des avantages économiques et œnologiques.

##### UTILISATION DES SURBILLES

Douelles fabriquées en utilisant les parties hautes du chêne (surbilles), zones non utilisées jusqu'à présent pour la fabrication des barriques.

##### MAÎTRISE DU SCIAGE DU BOIS ET ÉTANCHÉITÉ

Utilisation d'une technique innovante de découpe laser au plus proche du fil du bois. Procédé breveté d'injection de paraffine alimentaire sous pression dans les fibres du bois afin d'optimiser l'étanchéité du produit.



#### PROFILS DE CHAUFFE SPÉCIFIQUE

L'ECO 27 est proposée avec uniquement quatre profils de chauffe pour un objectif d'élevage à court et moyen terme. (Traditionnelle M/M+, Longue M/M+).

#### RECOMPENSES

INNOVATION+QUALITY AWARDS 2016

NEW

### ECO SELECT

#### L'ECO27, TRIÉE EN POTENTIEL TANNIQUE

Sélection spéciale des meilleures douelles ECO27. Deux potentiels tanniques disponibles (potentiel bas & mélange potentiel moyen/haut). Chauffe graduelle disponible.

POUR RÉSUMER



IDÉAL ÉLEVAGE  
COURT OU MOYEN



ALTERNATIVES  
INNOVANTES



ÉCONOMIQUES



REVALORISATION DES  
DÉCHETS DU BOIS

#### BON À SAVOIR

ECO 3, de par son procédé de fabrication, existe en quantités limitées.

# GAMME VICARD

barriques traditionnelles



## UNE GAMME CONSTRUITE SUR LE TRI DES GRAINS

Le Groupe Vicard a mis en place une sélection de quatre types de grain (très fin, fin, mi-fin, gros) sur les approvisionnements en chêne français et pays frontaliers. Cette stratégie nous permet de nous adapter à toute demande spécifique.



**PRESTIGE**  
Grain très fin <1,5mm



**CLASSIQUE**  
Grain mi-fin > 2 à 3 mm



**DISTINCTION**  
Grain fin de 1,5 à 2 mm



**TRADITION**  
Gros grain > 3mm

## VINIFICATEURS

**CONTENANCES DISPONIBLES :**  
300 à 600 litres

## ÉQUIPEMENTS :

Vanne à boule ø 40mm, Trappe cylindrique ø 200mm

**RACK :** Acier galvanisé, rotation 4 roulettes, emplacement fourches pour charriot élévateur

## CONTENANCES

Dimensions exprimées en mm - Tolérance +/- 5 mm

| DÉSIGNATION             | CAPACITÉ     | HAUTEUR    | DIAM. EN BOUGE | DIAM. EN TÊTE | ÉPAISSEUR | CERCLES ACIER | CERCLES BOIS |
|-------------------------|--------------|------------|----------------|---------------|-----------|---------------|--------------|
| 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 ou 228 L | 950 ou 890 | 685 ou 715     | 565 ou 595    | 27        | 8             | /            |

## FINITIONS DISPONIBLES

### COLLECTION BORDEAUX (225L)



Bordeaux Transport/  
Transport Mince



Bordeaux  
Château



Bordeaux  
Château Ferré

### COLLECTION BOURGOGNE (228L)



Bourgogne  
Transport



Bourgogne  
Tradition



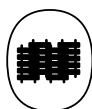
Bourgogne  
Château

### JEAN VICARD (225 OU 228L)

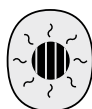


Barrique  
d'Exception

## OPTIONS



**MATURATION  
LONGUE**



**FONDS  
CHAUFFÉS**



**MARQUAGE  
LASER**



**CERCLES  
PEINTS**



**RENOVATION  
PAR GRATTE**

## BON À SAVOIR

Nous proposons des fûts d'occasion entièrement révisés bénéficiant d'une garantie sanitaire de différentes contenances et différents âges.

# JEAN VICARD

barrique premium

*by Jean Vicard*



## L'EXCELLENCE D'UNE VIE

Aboutissement de toute une vie, la barrique Premium Jean Vicard est le reflet de 50 années d'expériences et d'innovations qui rendent hommage au travail de Jean Vicard, sacré meilleur ouvrier de France en 1965 et père de Jean-Charles Vicard.

## SÉLECTION DE BOIS SPÉCIFIQUE

Nos acheteurs bois ont sélectionné pour vous les plus prestigieuses Hautes Futaies de 250 ans minimum. Cette maîtrise de l'approvisionnement assure à la barrique Jean Vicard un chêne de très grande qualité aux grains extra-fins.

## MATURATION NATURELLE

Sélectionnés au plus près du cœur de l'arbre, nos merrains sont séchés à l'air libre pendant 48 mois dans une zone exclusivement dédiée au sein de notre parc à bois de 8 hectares. Cette maturation 100% naturelle assure un excellent lessivage des tannins et une belle complexité du développement des précurseurs d'arômes.

*" Un père à deux vies, la  
sienne et celle de son fils. "*

*Jules Renard (1902)*

## CHAUFFE EXCLUSIVE

Au sein d'un atelier dédié, une recette de cuisson moléculaire a été spécialement conçue pour respecter les tannins de la barrique Jean Vicard. Cette chauffe unique et élégamment équilibrée lui confère finesse, complexité et caractère d'exception.

## UNIQUE, DANS LES MOINDRES DÉTAILS

Les mains expertes de nos Maîtres Tonneliers habillent et façonnent la barrique Jean Vicard pour la rendre exceptionnelle et unique, dans les moindres détails.

### CARACTÉRISTIQUES

#### BARRIQUE PRODUITE EN ÉDITION LIMITÉE. DISPONIBLE EN 225L ET 228L

- Séchage naturel de 48 mois
- Sélection de grain extra-fin de chêne français
- Épaisseur de 27mm
- Chauffe longue spéciale pour une barrique douce et respectueuse du fruit
- Huit cercles en acier galvanisé (dont quatre peints en noir)
- Barre en chêne avec signature de Jean Vicard
- Support assorti disponible sur demande

(look stand unavailable for sale)



# VICARD FOUDRERIE

l'art du bois, notre savoir-faire



## UNE PRODUCTION SPÉCIFIQUE

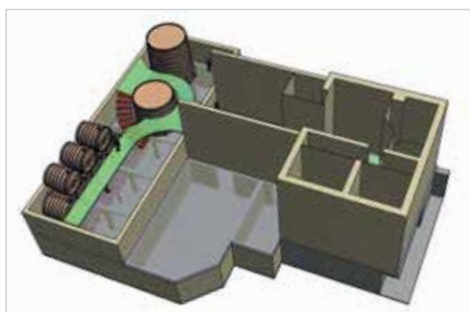
Chaque foudre, cuve ou Ergonum® réalisé par le Groupe Vicard est un produit personnalisé et unique répondant aux exigences spécifiques et techniques de nos clients.



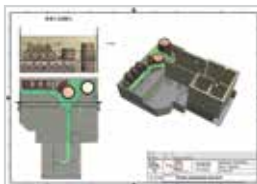
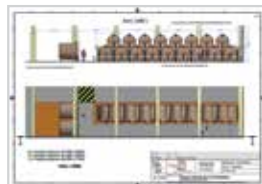
## L'ERGONUM®, ERGONOMIQUE, SÉCURISÉ, QUALITATIF

## UN BUREAU D'ÉTUDES DÉDIÉ

La Tonnellerie Vicard a formé une véritable équipe de professionnels dédiée à la fabrication et l'implantation de ces produits aussi techniques que spécifiques.



## PRODUITS SUR MESURE • MISES EN SITUATION • VUES 3D • SIMULATIONS D'IMPLANTATION



Fruit d'une collaboration avec Heric Distribution, l'Ergonum® est un foudre cylindro-conique où l'axe remplissage/vidange est déplacé vers l'avant de l'ouvrage. Finie l'escalade !

### AVANTAGES :

- Confort de travail
- Réduction du risque de débordement
- Robustesse de construction
- Qualitatifs : travail du vin, nettoyage
- Économiques et Écologiques : gain de temps, économie d'eau

### RÉCOMPENSES :

🌿 SITEVI 2013 :

Citation au Palmarès de l'Innovation

### CARACTÉRISTIQUES

Contenances foudre rond ou oval : de 10 à 110 hl  
Contenances cuve tronconique : de 10 à 110 hl  
Origine : chêne français - Deux qualités de chêne : Avivés, Plots  
Chauffes : chauffe par rayonnement L ou M  
De nombreux équipements disponibles : portes, thermorégulation, trappe, ...  
Bénéfice produit : Longévité, qualité supérieure de produit.

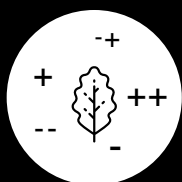
### EN SAVOIR PLUS

**POUR PLUS DE  
RENSEIGNEMENTS,  
DEMANDEZ NOTRE  
DOSSIER " GRANDS  
CONTENANTS "**



## CHANGER LE PARADIGME

Avec la gamme Vicard Generation 7, le groupe propose des solutions innovantes dans la recherche d'homogénéité et de reproductibilité des barriques. Grâce au procédé de cuisson moléculaire, le Groupe Vicard a proposé dès 2005 une avancée importante dans la précision de ses produits, sans pour autant maîtriser encore parfaitement la variation de la matière première. Le travail de recherche initié depuis 2008 sur la classification des merrains en fonction de leur teneur en ellagitanins nous a permis d'atteindre notre objectif et de lancer la gamme Vicard Generation 7.



### LE POTENTIEL TANNIQUE (PT)

Une méthodologie de mesure fiable et rapide de la teneur en ellagitanins du bois de chêne non chauffé. Procédé innovant de sélection du bois permettant de proposer des barriques de PT homogène et parfaitement caractérisé.



### LA CUISSON MOLÉCULAIRE

Un procédé innovant et unique permettant une chauffe précise, homogène, reproductible et respectueuse du bois. Offre la possibilité d'adapter la chauffe à chaque classe de potentiel tannique.



### ..... SÉLECTION DES DOUELLES

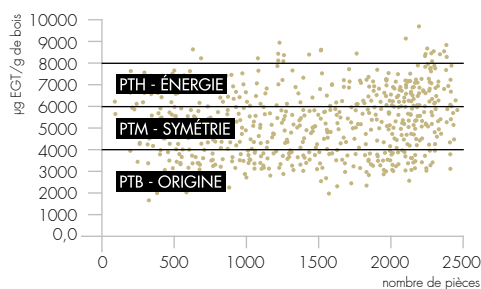
Les teneurs en ellagitanins sont mesurées après usinage et avant chauffe, par spectrométrie proche infra-rouge. Chaque douelle entrant dans la composition d'un fût est analysée, permettant ainsi de réaliser des barriques de potentiel tannique homogène, caractérisé et reproductible.



### ..... UNE CHAUFFE UNIQUE

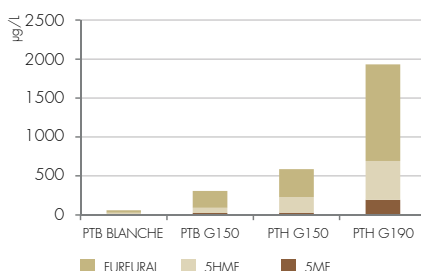
La chauffe fait suite à un cintrage vapeur court de 4 minutes, laissant une barrique blanche et neutre. Le système de chauffe par rayonnement, unique dans le monde de la tonnellerie, fait appel à un procédé entièrement automatisé permettant d'assurer une parfaite reproductibilité et de réaliser des profils originaux par paliers successifs (chauffe graduelle).

## TROIS CLASSES DE POTENTIEL TANNIQUE

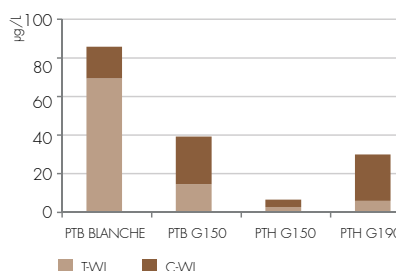


## IMPACT SENSORIEL

### ALDÉHYDES FURANQUES



### WHISKY LACTONES



## NOTRE GAMME DE BARRIQUES



### ORIGINE / PTB - LE TERROIR

Sélection en Potentiel Tannique Bas (PTB). **ORIGINE** permet un respect optimal du fruit, une mise en valeur de la typicité variétale et un apport de fraîcheur et de tension en bouche.

µg EGT/g de bois 2000 à 4000



### SYMÉTRIE / PTM - L'ÉQUILIBRE

Sélection en Potentiel Tannique Moyen (PTM). **SYMÉTRIE** offre un profil intermédiaire entre apport de structure et de tension, respect du fruit et gain de complexité aromatique.

µg EGT/g de bois 4000 à 6000



### ÉNERGIE / PTH - LA STRUCTURE

Sélection en Potentiel Tannique Haut (PTH). **ÉNERGIE** joue sur le registre de la puissance avec un apport de structure, d'amplitude, de rondeur ainsi que de subtiles notes empyreumatiques.

µg EGT/g de bois 6000 à 8000

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacités : 225, 228, 300, 350, 400, 500 L • Chauffe : nous consulter