



ZOOM SUR...

VICARD FOUDRERIE

Selon Jean-Charles VICARD, PDG du groupe éponyme, « *l'activité foudrerie est en pleine croissance. C'est une activité encore artisanale, plus complexe que la tonnellerie* ». Comment expliquer ce regain d'intérêt pour ces grands contenants ?

« Cette croissance de la demande s'explique en partie par l'esthétique du produit mais également par la tendance œnologique du moment qui est d'obtenir un produit travaillé aromatiquement, moins marqué par le bois » explique Jean-Charles VICARD. En effet, à l'instar d'un fut, l'impact du bois d'un tonneau sera plus subtil car la surface de contact entre le bois et l'alcool est nettement plus faible.

Pour réaliser ces fabrications aussi techniques que spécifiques, il faut trouver du bois robuste, de taille suffisante. Chez Vicard, les approvisionnements se font majoritairement en avivés (quartiers) de chêne provenant de forêts françaises et de massifs frontaliers. « Cette matière première sélectionnée avec soin par nos acheteurs assure une qualité et une robustesse de produit inégalable » déclare Jean-Charles VICARD. Pour des contenances pouvant dépasser les 110 hectolitres, l'entreprise se fournit également en plots (grumes reconstituées). Ces derniers permettent de travailler avec des longueurs de bois plus importantes.

En raison du coût, de sa fabrication complexe et de la durée de vie du produit (un foudre peut être utilisé pendant des dizaines d'années), il est important de créer un produit sur mesure, adapté aux contraintes spécifiques du client.

De plus en plus de tonnellerie proposent les services de leurs bureaux d'études comme c'est également le cas pour la Tonnellerie Vicard. « L'utilisateur a besoin de se projeter avant de concrétiser son projet. La réalisation de visuels 3D par notre bureau de recherche permet

de mieux orienter le professionnel sur le produit sera le mieux adapté à son environnement et à ses attentes » poursuit Jean-Charles VICARD.

L'utilisation de tonneaux en chêne ne se limite pas qu'à l'élevage et la vinification d'un vin. On élève aujourd'hui de nombreux alcools en tonneaux comme le Cognac, mais également l'Armagnac, le Calvados, le Champagne, le Cidre ou encore le Rhum. En Champagne, ils participent le plus souvent à l'élaboration des cuvées d'exception. Cela peut être de la cuverie neuve ou bien des tonneaux d'occasion ayant contenu au préalable des vins blancs. La bière peut être également élevée en tonneaux de chêne. « Nous avons réalisé l'année dernière 10 Foudres ronds de 100 hL pour une célèbre brasserie belge. C'est une nouvelle tendance qui se dessine sur le marché » ajoute Georges MILCAN, Directeur commercial du groupe Vicard.

Si les innovations en foudrerie restent encore limitées, Vicard, en collaboration avec Heric Distribution, commercialise depuis 2013 l'Ergonum®. Ce dernier est un foudre cylindro-conique où l'axe remplissage/vidange est déplacé vers l'avant de l'ouvrage. Il confère à son utilisateur un grand confort de travail.

L'atelier Vicard Foudrerie réalise une centaine de cuves et foudres par an pour le marché français et international. Un chiffre qui ne cesse de progresser d'années en années.

Pour plus d'informations :
Sophie SAQUET
sophie.saquet@groupe-vicard.com
05 45 82 02 58

