



LE GROUPE VICARD

S'AGRANDIT ET CONTINUE D'INNOVER

En fin d'année 2018, le Groupe Vicard a fait l'acquisition de la cuverie charentaise Mangeard et Fils. Le tonnelier souhaite ainsi développer son potentiel, combiner leurs savoir-faire respectifs et l'initier au sein de nouveaux marchés. C'est la première fois que l'entreprise se diversifie dans un domaine d'activité connexe.

La dernière acquisition du groupe date de 2007, où elle avait choisi d'intégrer une merranderie pour sécuriser ses approvisionnements (on parle ici de diversification verticale).

« Les frères Mangeard partaient à la retraite, il y avait ici une belle opportunité à saisir » selon Jean-Charles VICARD, Président directeur général du groupe. Structure familiale créée en 1965 à Jarnac, la société Mangeard est spécialisée dans la fourniture et l'installation de matériel vinicole en inox.

Forte de son savoir-faire et de sa proximité avec les viticulteurs et différents acteurs de la filière Cognac, l'entreprise réalise aujourd'hui plus de 70 % de son chiffre d'affaires dans la région et a pu servir les plus prestigieuses maisons de Cognac.

Ce rachat marque donc une nouvelle étape dans son développement, le tonnelier ayant pour ambition de lui apporter un second souffle et de l'introduire au sein de nouveaux segments internationaux.

Complémentarité des savoir-faire

De cette alliance, est né un premier projet commun : Eggonum®. Savant mélange d'acier inoxydable et de bois de chêne, Eggonum® est le premier œuf hybride du marché. Sa forme ovoïde déclenche un mouvement oscillatoire, dit « mouvement brownien », favorisé par cette absence d'angles. Une configuration idéale pour le brassage des lies et la mise en suspension des sédiments.

Grâce à cette alliance de matériaux, cet ovoïde de 500L bénéficie de la micro-oxygénation inhérente au chêne. L'apport boisé est également mieux intégré grâce à l'inox, qui valorise la fraîcheur et le fruit. Dévoilé lors du dernier salon Vinitech à Bordeaux, le prototype a connu depuis un petit lifting : les cercles traditionnels ont été remplacés par des anneaux amovibles en acier inoxydable. Grâce à ces derniers, il devient alors possible de renouveler la coque en bois et donc d'allonger la durée de vie du produit.

Le tonnelier, qui soigne depuis toujours une approche disruptive de la profession, explique la naissance de ce produit atypique : « On assiste à une premiumisation du marché. Les domaines souhaitent aujourd'hui créer des expériences de marques, portées par des produits inédits. Elles investissent dans des petits volumes ou des cuves spécifiques plus perfectionnées, conjuguant efficacité et esthétisme. Eggonum® répond parfaitement à ces critères ».

Conçu initialement pour la vinification des vins blancs, il pourra à terme accueillir d'autres alcools comme le Cognac. Prêt à être fabriqué en série, les premiers tests en chai sont prévus pour cette année. Un modèle de 40hL est actuellement à l'étude.

Avec ce produit, Vicard consolide son leadership sur le segment de l'innovation en tonnellerie. La société familiale, créée en 1925, compte aujourd'hui 130 collaborateurs et commercialise 40 000 barriques et près de 200 grands contenants par an.