



ÉLEVER LA TRADITION

INNOVATION & PERFORMANCE

ÉLEVER LA TRADITION  
- DEPUIS 1925 -



Merrains du  
Périgord

VICARD  
FOUDRIERIE



## VICARD FOUDRERIE

QUELQUES CHIFFRES

2

HECTARES DÉDIÉS À LA  
MATURATION DES BOIS

60 %

DE GRANDS  
CONTENANTS EXPORTÉS

200

CUVES & FOUDES  
PRODUITS PAR AN

1925

DATE DE CRÉATION  
DE L'ENTREPRISE

150 m<sup>3</sup>

D'AVIVÉS  
PRODUITS PAR AN

150 m<sup>3</sup>

DE PLOTS  
PRODUITS PAR AN



TRADITION · HÉRITAGE · RESPECT





# Découvrir

— DÉCOUVRIR NOTRE STRATÉGIE  
D'APPROVISIONNEMENT

# 01

— INTÉGRATION  
VERTICALE DE LA  
MATIÈRE PREMIÈRE



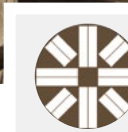
— NOTRE STRATÉGIE D'APPROVISIONNEMENT

*Deux merranderies sont intégrées dans le Groupe Vicard, la principale, Merrains du Périgord (certifiée PEFC®) produit environ 150 m³ d'avivés par an. 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. L'intégration du métier de merrandier permet au groupe de sécuriser ses approvisionnements et d'assurer la parfaite traçabilité de ses produits.*



## DEUX QUALITÉS DE BOIS

Sélectionnés avec soin par nos acheteurs, les avivés assurent une qualité et une robustesse de produit inégalable. Pour des contenances pouvant dépasser les 110 hectolitres, nous nous fournissons également en plots qui permettent de travailler avec des longueurs de bois plus conséquentes.



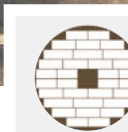
## LES AVIVÉS

L'avivé est une pièce de bois issue du sciage d'une grume sur laquelle les portions arrondies de la bille ont été supprimées (débité en quartiers).

- Sciage sur quartier, respect du fil du bois
- Épaisseur : 60 mm, Hauteur : 1m50 à 2m90
- Certification PEFC®
- Séchage naturel sur parc à l'air libre pendant 3 ans minimum : Meilleure tenue dans le temps, Moins de risque de déformation/de torsion/fuites, Maturation des tannins, souplesse et complexité aromatique

CONTENANCES DISPONIBLES :

De 10 à 110hL (Cuves), de 10 à 60hL (Foudre)



## LES PLOTS

Le plot est un produit de première transformation. C'est un ensemble de plateaux obtenus par le sciage d'une grume dans sa longueur.

- Économique (prix plus accessible)
- Épaisseur : 54 mm, Hauteur : 3m et plus
- Certification PEFC®
- Pratique pour les grandes contenances
- Sciage en planche sur la longueur de la grume

CONTENANCES DISPONIBLES :

De 10 à 500hL

2 ha

de stockage  
d'avivés et de plots

100 %

d'auto-  
approvisionnement

2

acheteurs bois

2

sites de production  
(Vicard et MDP)



— L'ART DU BOIS,  
NOTRE SAVOIR-FAIRE

# Cuves & Foudres

— L'ART DU BOIS, NOTRE SAVOIR-FAIRE

CHEF D'ŒUVRE DE  
L'ARTISANAT, CRÉATIONS  
PRESTIGIEUSES

# 02

— VICARD FONDRIERIE  
- UNE PRODUCTION  
SPÉCIFIQUE



*Artisans  
foudriers depuis  
1925, Vicard  
Foudrierie reste  
à ce jour un des  
leaders mondiaux  
dans l'art du  
sur-mesure pour  
la fabrication de  
cuves et foudres  
en chêne français.*





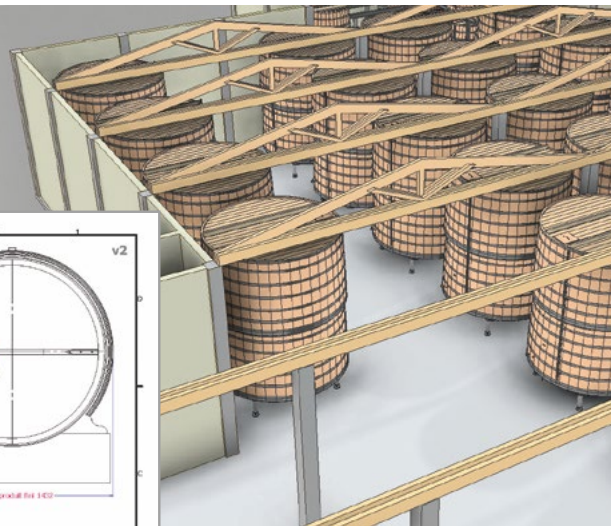


— CUVES & FONDRES —  
PRODUCTION SPÉCIFIQUE



**NOTRE BUREAU DE RECHERCHE**  
UNE ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS

Le Groupe Vicard a formé une véritable équipe de professionnels dédiée à la fabrication et l'implantation de ces produits aussi techniques que spécifiques. Notre atelier réalise des cuves et foudres allant de 10 à 110 hectolitres en moyenne.



**Vue de face** **Vue arrière**

Rep.	Qté	Désignation	Matériau	Observation
1	1	Corps (1200x1100x1000)	Bois (chêne)	
2	1	Fond avant	Bois (chêne)	
3	1	Fond arrière	Bois (chêne)	
4	1	Montage avant	Bois (chêne)	
5	1	Montage arrière	Bois (chêne)	
6	4	Cordage 100 mm	Caoutchouc (Parture Noir MAT)	
7	2	Cordage 100 mm	Caoutchouc (Parture Noir MAT)	
8	2	Cordage 100 mm	Caoutchouc (Parture Noir MAT)	
9	1	Montage central	Bois (chêne)	
10	1	Visserie à bande DR40 RACOR à visser sur anneau coque	Acier inoxydable	02
11	1	Visserie à bande DR40 RACOR avec alliage cylindrique	Acier inoxydable	02
12	1	Visserie à bande DR40 RACOR	Acier inoxydable	02
13	1	Visserie 10-47	Bois	02
14	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser long	Acier inoxydable	02
15	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
16	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
17	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
18	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
19	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
20	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
21	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
22	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
23	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
24	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
25	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
26	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
27	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
28	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
29	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02
30	1	Robinet démontable à garnir sur coque à visser court	Acier inoxydable	02

Type de chauffe : Longue flamme  
Matière : DÉPREMIER COGNAC MAT  
Préparation de cordage : BRUN CHOCOLAT  
Épaisseur doublette : 60 mm  
Épaisseur fond avant : 60 mm (local) Épaisseur fond arrière : 60 mm (local)  
Matière pour transport : Longueur 1200/Largeur 1100/Hauteur 1000

Échelle : 1/15  
OF 75645  
A3

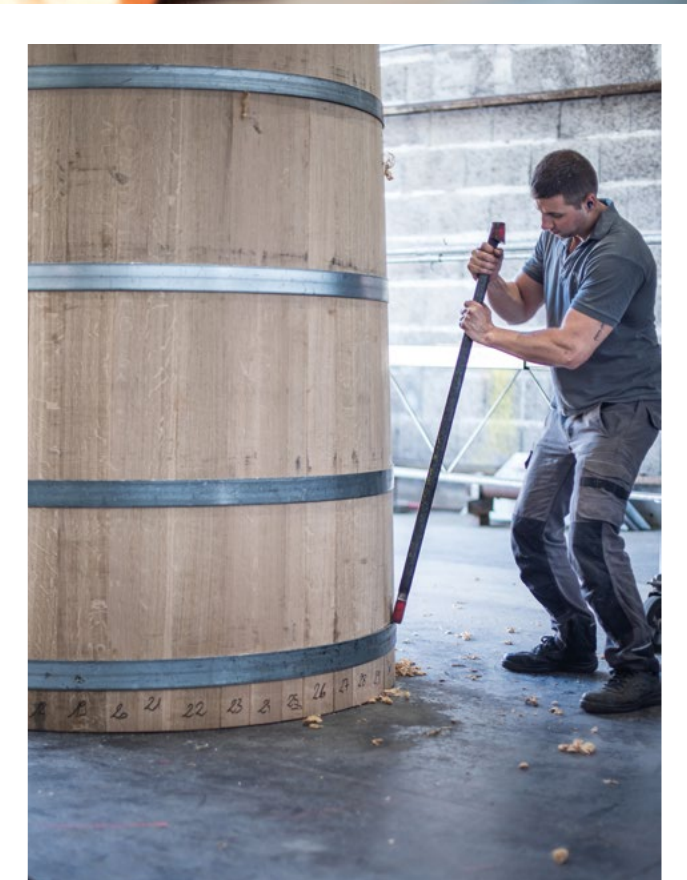
Dessiné par : Bruno Bontaine  
Fait le : 28/08/2015  
N° Plan : 494  
1 Foudre rond de 50 HL  
N° Commande :

*Grâce à notre savoir-faire ancestral, nos équipes et notre développement technologique, la Foudrierie Vicard propose des solutions adaptées à tous vos projets.*

**UNE CHAUFFE UNIQUE**

Inspirée du concept de Cuisson Moléculaire® et mis en place par Jean-Charles Vicard depuis 2011, notre système de chauffe par rayonnement pour la fabrication des grands contenants reste à ce jour unique dans la profession.

Précédée d'un cintrage à la vapeur, cette méthode de cuisson, équipée d'un double-cône, chauffe le tonneau de façon homogène. Ainsi, elle dénuée le tonneau de tout contact avec la flamme et apporte encore plus de précision dans l'élaboration de nos produits. À ce jour, deux profils de chauffe spécifiques sont disponibles : ML ou LL.



**CUVE OVALE DE 45 HL** **CUVE OVALE DE 50 HL** **CUVE OVALE DE 60 HL**

Dimensions	Hauteur	Profondeur	Profondeur	Épaisseur	Épaisseur
		Largeur Bas	Largeur Haut	Corps	Fond Bas
45 HL	2700	2000/1450	2000/1520	58	58
50 HL	2700	2000/1580	1880/1430	58	58
60 HL	2700	1920/1490	1800/1380	58	58

Échelle : 1/25  
OF  
A3

Dessiné par :  
Fait le : 20/12/2018  
N° Plan : 3529  
Cuve ovale de 45/50/60HL  
N° Commande :

BEAUTÉ TECHNIQUE & TRADITION,  
L'ALLIANCE PARFAITE





— CUVES & FONDRES -  
PRODUCTION SPÉCIFIQUE

— CUVES & FONDRES -  
PRODUCTION SPÉCIFIQUE



*Que ce soit pour la fermentation et/ou l'élevage, le Groupe Vicard reste à ce jour un des leaders mondiaux dans l'art du sur-mesure pour la fabrication de cuves et foudres en chêne français.*



MATIÈRE PREMIÈRE DE GRANDE QUALITÉ, MATURATION NATURELLE

Héritant de six générations de savoir-faire ancestral, chaque grand contenant fait l'objet d'une sélection de bois rigoureuse et bénéficie d'un séchage 100% naturel.



IMPACT AROMATIQUE PLUS DÉLICAT

L'impact aromatique d'une cuve ou d'un foudre sera plus subtil car la surface de contact entre le bois et l'alcool est beaucoup plus faible.

*Chaque grand contenant réalisé par le Groupe Vicard est un produit personnalisé et unique répondant aux exigences spécifiques et techniques des clients.*

## CUVES

QUALITATIVES & RÉSISTANTES



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CONTENANCES :

- Avivés : de 10 à 110 hL
- Plots : de 110 hL à 500 hL

ORIGINE : Chêne français

CHAUFFES : Par radiation L ou M

ACCESSOIRES : portes, trappes,... nous contacter



## FOUDRES RONDS & OVALES

ERGONOMIQUES, ROBUSTES, ESTHÉTIQUES



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CONTENANCES :

- Foudre Ovale : De 10 à 60 hL
- Foudre Rond : De 10 à 100 hL

ORIGINE : Chêne français

CHAUFFES : Par radiation L ou M

ACCESSOIRES : portes, robinets,... nous contacter



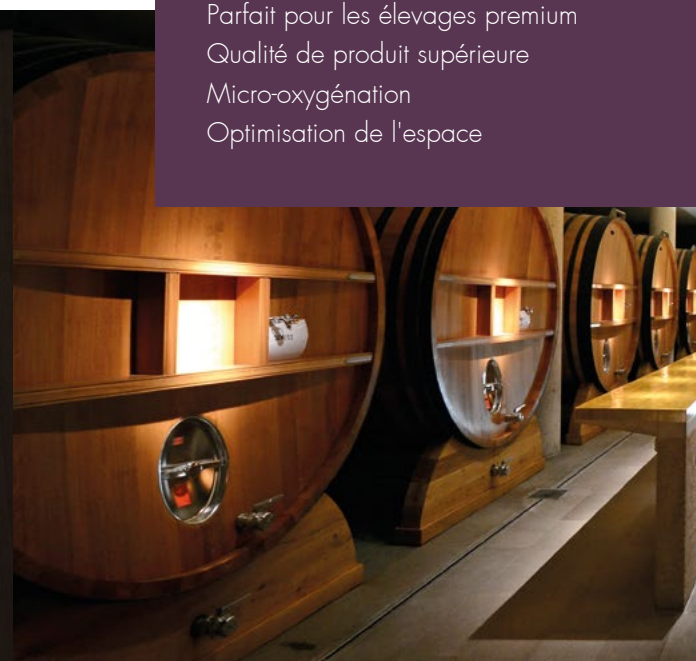
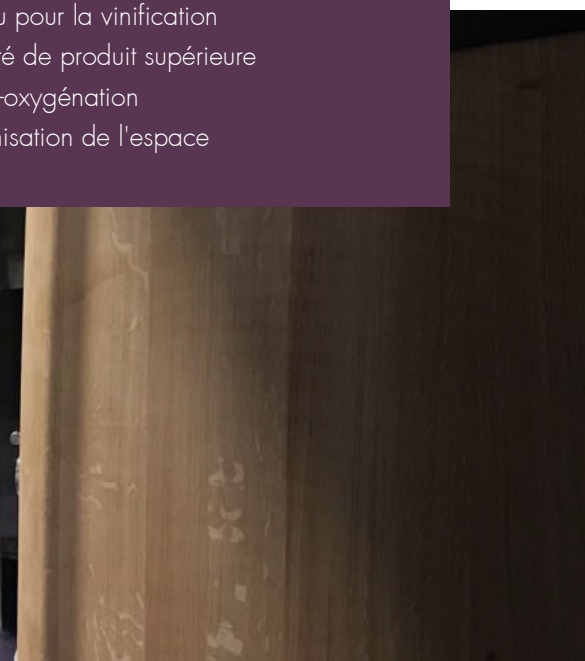
### AVANTAGES

Impact aromatique subtil  
 Conçu pour la vinification  
 Qualité de produit supérieure  
 Micro-oxygénation  
 Optimisation de l'espace



### AVANTAGES

Impact aromatique subtil  
 Parfait pour les élevages premium  
 Qualité de produit supérieure  
 Micro-oxygénation  
 Optimisation de l'espace

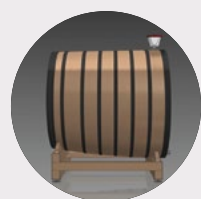






— CUVES & FONDRES -  
PRODUCTION SPÉCIFIQUE

*Vicard Foudrerie a mis en place une gamme innovante de foudres tronconiques pour vous permettre un confort de travail optimal en toute élégance.*



AXE DE REMPLISSAGE DÉPLACÉ À L'AVANT

L'axe de remplissage a été déplacé à l'avant du Foudre pour un confort de travail optimal. Finie l'escalade !



— CUVES & FONDRES -  
PRODUCTION SPÉCIFIQUE



**FOUDRE ERGONOMIQUE /  
OVONUM**

ERGONOMIE, ÉLÉGANCE ET ROBUSTESSE

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

**CONTENANCES :**

- Foudre Ergonomique : de 10 à 110 hl
- Ovonum : de 10 hl à 50 hl

**ORIGINE :** Chêne français

**CHAUFFES :** Par radiation LL ou ML

**ACCESSOIRES :** portes, barres, robinets,... nous contacter



**AVANTAGES**

- Confort de travail
- Robustesse de construction
- Qualitatif : travail du vin, nettoyage
- Économie de temps et d'eau

**QUELQUES ACCESSOIRES**



**BOUCHONS**  
(PLASTIQUES, INOX...)



**PORTES**  
(OVALES, RECTANGULAIRES, RIEGER, BOIS...)



**TRAPPES**  
(À SOUDER, À VISSER, SUR TOIT...)



**BONDES BELLOT**



**RÈGLES DE NIVEAU & THERMOMÈTRES**



**SERPENTINS**



**VANNES**  
(À BOULE, PAPILLON...)



**ROBINETS**  
(DÉGUSTATEUR, INDICATEUR DE NIVEAU...)

...

**LISTE PARTIELLE**  
nous contacter pour plus d'informations





« *Changer le paradigme  
de la tonnellerie* »



NEW

## ZOOM SUR : EGGONUM®

L'ALLIANCE PARFAITE ENTRE L'INOX ET LE BOIS

*Pièce atypique assemblée à la main par nos maîtres tonneliers, Eggonum® constitue une réelle prouesse technique de savoir-faire. Vicard joue ici la carte de la complémentarité en alliant deux matériaux que tout oppose : le bois et l'inox.*



### MARIAGE ABSOLU

Produit unique sur le marché, Eggonum® est un savant mélange d'acier inoxydable et de bois de chêne. Grâce à cette alliance de matériaux, cet ovoïde bénéficie à la fois de la micro-oxygénation inhérente au chêne et de l'inox, qui valorise la fraîcheur et le fruit.



### MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ

Nos merrains de chêne, rigoureusement sélectionnés, sont séchés naturellement pendant 30 mois au sein de notre parc à bois de 8 hectares. Cette essence noble fait également l'objet d'une cuisson moléculaire par paliers. Nous avons également fait le choix d'utiliser de l'acier inoxydable alimentaire, connu pour son adaptabilité et sa résistance dans le temps.

...

### CERCLAGE ASTUCIEUX

Les cercles traditionnels ont été remplacés par des anneaux amovibles en acier inoxydable. Grâce à ces derniers, il devient possible de renouveler la coque en bois et donc d'allonger la durée de vie du produit (recommandation : changer la coque tous les 3 à 4 ans).



### PROFIL AROMATIQUE

L'inox : gain de fraîcheur, rondeur et respect du fruit.

Le bois : complexité, tension et longueur en bouche.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

L'intérieur du produit ne présente aucune aspérité. Sa forme ovoïde déclenche un mouvement oscillatoire, dit « mouvement brownien », favorisé par cette absence d'angles. Il permet une remise en suspension des lies et de meilleurs échanges.



### AVANTAGES

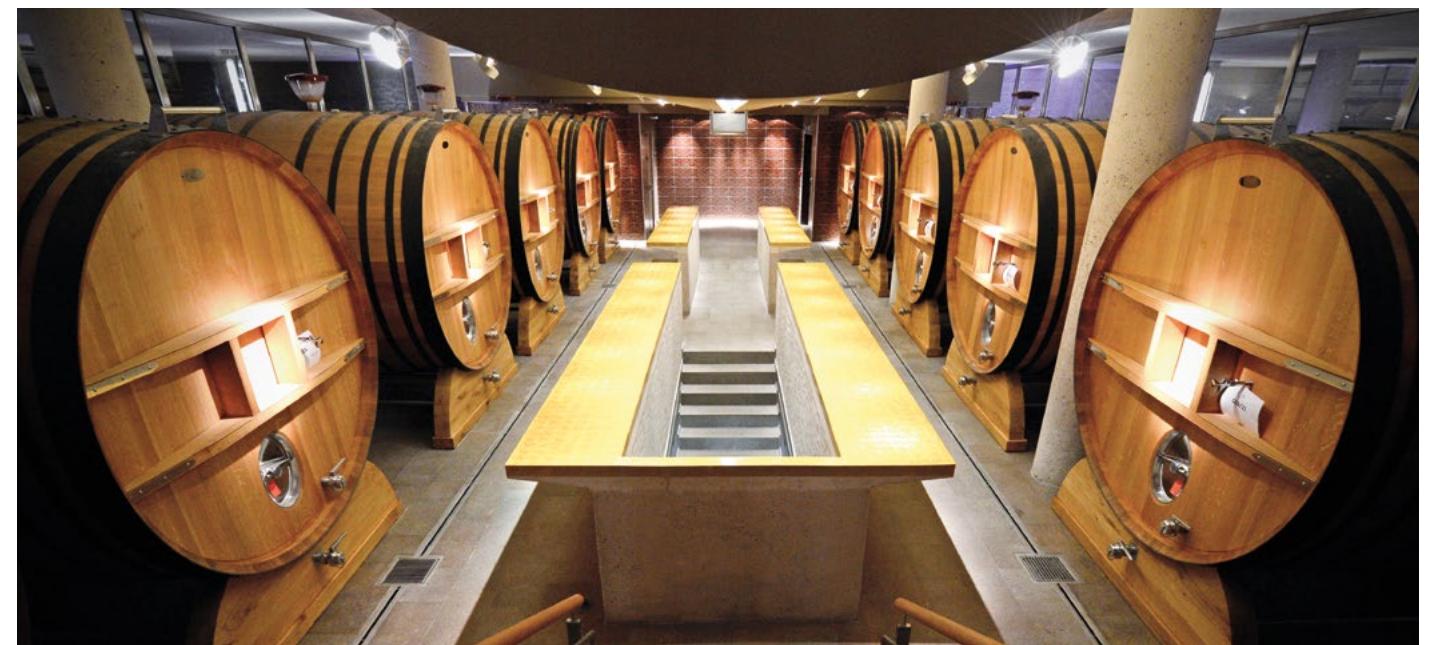
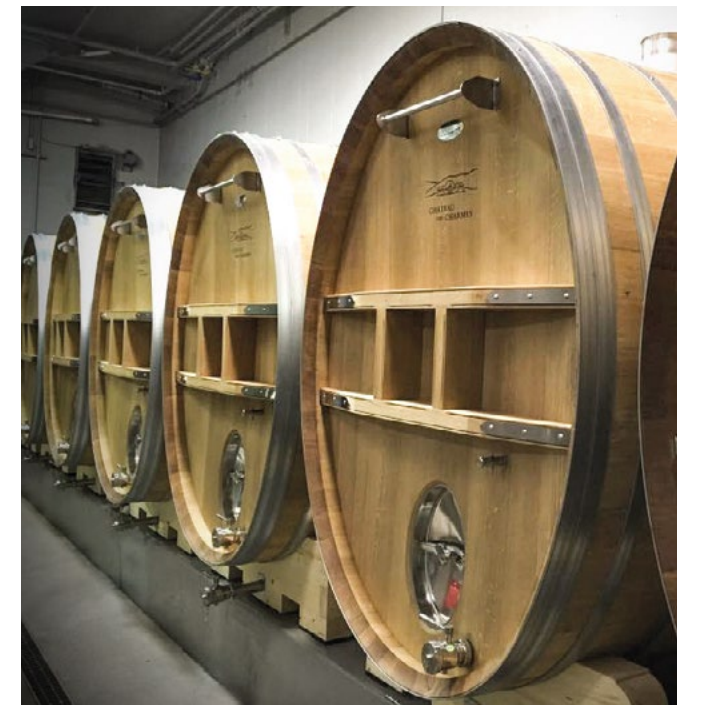
- Coque en bois renouvelable
- Cercles amovibles
- Cuisson moléculaire
- Intérieur sans aspérité (œuf parfait)

INFOS

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Disponible en 5hL, 10hL
- Autres contenances : nous contacter.
- Origine : Chêne Français & pays frontaliers
- Chauffe : Cuisson moléculaire à rayonnement thermique





Réalisations

Réalisations

VICARD FOUDRERIE





— TOUJOURS PLUS LOIN  
DANS L'EXPERTISE



*Parce que la satisfaction des clients reste notre priorité, nous voulons toujours aller plus loin dans l'expertise et le contrôle de nos outils de production et de nos méthodes de travail. Au fil des années, Vicard a travaillé avec rigueur sur l'origine des bois, le contrôle des achats, l'hygiène et la traçabilité.*

#### ORGANISMES AYANT CERTIFIÉ LE GROUPE VICARD



**PEFC**  
Les différentes entités du Groupe VICARD sont certifiées PEFC® depuis 2009. Cette certification est construite autour de la mise en place d'une chaîne de contrôle destinée à suivre l'ensemble de la filière bois, de la parcelle forestière jusqu'au client final. Grâce à ce programme, le Groupe Vicard contribue également à la gestion durable des forêts par des actions concrètes encadrées par des règles internationales (ONF).



**HACCP**  
Afin de s'adapter aux nouvelles exigences réglementaires et de sécurité alimentaire, nous avons mis en place une reconnaissance de démarche HACCP.



**BUREAU VERITAS**  
Dans le but de vous garantir une traçabilité optimale, le Bureau Veritas reconnaît et atteste l'origine française de nos bois.



# Certifications

— DU GROUPE VICARD



— TOUJOURS  
PLUS LOIN DANS  
L'EXPERTISE



## GROUPE VICARD

### CRÉDITS

---

Remerciements à : Jean-Luc PINEAU, Frédéric GUY, Florent DUPUY, Stéphane CHARBEAU, Emilie FAUGÈRE, Atelier MARTRON, Olaf BERNTSEN, Bernard SIVADE, Studio CADET, Champagne Marie COPINET, Union Champagne, Champagne DRAPPIER, Champagne Albert BEERENS (Campagne Valentin Photographie), Champagne LANSON, Winery FINCA ES FANGAR, Champagne Nicolas FEUILLATTE, Château SÉRILHAN, Château des CHARMES, Drunk My Niet Wine Estate, Champagne Louis HUOT.

### NOUS CONTACTER

---

#### 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  
 : @GroupeVicard

