

INNOVATION & PERFORMANCE

.....

VICARD
GENERATION 7

CHANGER *le* PARADIGME



.....

WWW.VICARDG7.COM

VICARD GENERATION 7

CHANGER le PARADIGME

BARRIQUES TRIÉES
EN POTENTIEL TANNIQUE



Vicard Génération 7 est née de la volonté de maîtriser les facteurs de variabilité de la tonnellerie afin d'apporter plus de précision à l'élevage des vins et spiritueux.

Fort d'un savoir-faire issu de 6 générations, Jean-Charles Vicard a lancé la septième suite à un programme intensif de R&D initié en 2008. Vicard Génération 7 a adopté la technologie NIRS (Near-Infrared spectroscopy) pour effectuer une sélection des merrains sur la base du potentiel tannique. Cette matière première parfaitement homogène combinée à la cuisson moléculaire permet à Vicard Génération 7 de proposer des produits d'une grande précision, parfaitement homogènes et reproductibles.

TROIS CLASSES DE POTENTIEL TANNIQUE

L'analyse de 2500 douelles différentes ont permis d'isoler et de définir les bases d'une variable importante : le niveau d'ellagitanins dans le chêne.



ORIGINE /

2,000 à 4,000 µg EGT/g de bois



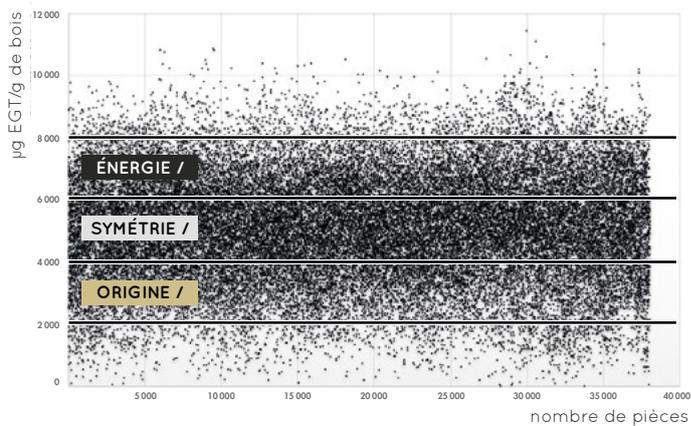
SYMÉTRIE /

4,000 à 6,000 µg EGT/g de bois



ÉNERGIE /

6,000 à 8,000 µg EGT/g de bois



UNE MÉTHODOLOGIE SPÉCIFIQUE

LA CUISSON MOLÉCULAIRE

Elle consiste à appliquer une température contrôlée, régulière et homogène sur la surface interne de la barrique grâce à un foyer double-cône qui épouse la forme du fût. Chaque barrique est placée dans un caisson pour éviter les perturbations extérieures. **Ce système, piloté informatiquement, assure une maîtrise de la température de cuisson et le maintien de cette dernière durant la totalité du cycle de chauffe.**

LE POTENTIEL TANNIQUE

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 AUTRE APPROCHE DE LA BARRIQUE

HOMOGENÉITÉ / REPRODUCTIBILITÉ / PRÉCISION

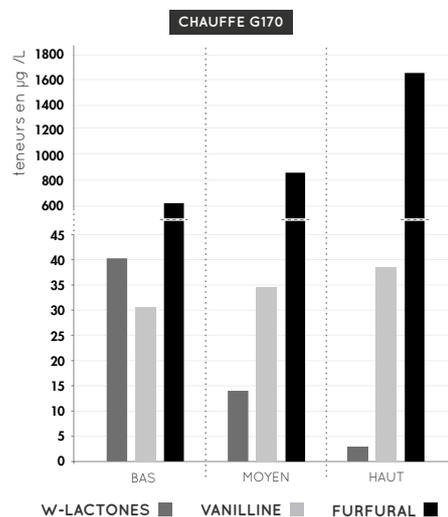


UN PAS DE PLUS VERS LA PRÉCISION

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.

IMPACT SENSORIEL

Notre méthodologie nous permet de réaliser des barriques de charge tannique (teneur en ellagitanins) parfaitement homogène, caractérisée et reproductible respectant la typicité du millésime.



PROFILS DISPONIBLES



ORIGINE / PTB - TERROIR

Potentiel Tannique Bas. **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.

NOTES AROMATIQUES :



TYPICITÉ VARIÉTALE FRUITS FRAIS



COCO, BOIS FRAIS MINÉRAL



SYMÉTRIE / PTM - EQUILIBRE

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

NOTES AROMATIQUES :



VANILLE FRUITS CONFITURÉS



CARMEL CACAO



ÉNERGIE / PTH - STRUCTURE

Potentiel Tannique Haut. **ÉNERGIE** joue sur le registre de la puissance avec un apport de structure, d'amplitude, de rondeur ainsi que de subtiles notes empreumatiques.

NOTES AROMATIQUES :



CACAO CAFÉ TORRÉFIÉ



PAIN TOASTÉ VANILLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacités : 225, 228, 300, 350, 400, 500 L
 Origine : Chêne français et pays frontaliers
 Matière première sélectionnée en potentiel tannique (PT)
 Chauffe pilotée informatiquement, utilisant le rayonnement thermique

RÉCOMPENSES

I+Q AWARDS 2016
 Innovation de l'année

SITEVI 2017
 Médaille de bronze

CHANGER *l*e PARADIGME

.....

GROUPE
VICARD

.....

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.

.....

Driven by the passion of his work and born from five generations of expertise, Jean-Charles Vicard and his team are crafting, quality barrels, casks and tanks using the best essence of oak for winemakers around the world.

