

GROUPE VICARD



ÉLEVER LA TRADITION

INNOVATION & PERFORMANCE



ENTREPRISE FAMILIALE
& INDÉPENDANTE
DEPUIS 1925

— ÉLEVER LA TRADITION,
DEPUIS 1925



À Propos
LE GROUPE VICARD

01. Découvrir
APPROVISIONNEMENTS

02. Engagements
ÉCORESPONSABILITÉ

03. Innovations
SIGNÉES GROUPE VICARD

04. Chauffes
PROFILS DISPONIBLES

05. Nos Barriques
TONNELLERIE VICARD

06. Certifications
TOUJOURS PLUS LOIN
DANS L'EXPERTISE

Sommaire

GROUPE VICARD - INNOVATION & PERFORMANCE

P. 06



P. 10



P. 14



P. 16



P. 18



P. 20



P. 28





À Propos

Une entreprise familiale

*“ Mon objectif est de produire des
barriques de qualité, homogènes
et reproductibles qui répondent
aux attentes de mes partenaires
vinificateurs. ”*

— TONNELLERIE VICARD



SIX GÉNÉRATIONS DE TONNELIERS

Créé en 1925, Vicard reste un groupe familial et indépendant. Porté par cinq générations de tonneliers, ma passion pour ce métier et mon contact avec des œnologues du monde entier m'ont fait rapidement comprendre que c'est dans l'innovation que s'inscrit le futur de notre tradition.

Mon objectif est de produire des barriques de qualité, homogènes et reproductibles qui répondent aux attentes de mes partenaires vinificateurs.

C'est mon ambition de vous accompagner dans la signature de vos crus et de partager mon savoir-faire pour définir ensemble un équilibre triangulaire entre le chêne, la cuisson et le vin.

Mon plus grand défi est de répondre à une exigence d'excellence tout en m'appuyant sur une démarche écoresponsable.

Nous vous remercions pour votre confiance et espérons grâce à nos différentes gammes vous offrir le meilleur berceau pour votre cuvée.

JEAN-CHARLES VICARD
PDG, Groupe Vicard

GROUPE VICARD

QUELQUES CHIFFRES*

14

HECTARES POUR UN SITE
UNIQUE BASÉ À COGNAC

60 %

DE BARRIQUES DÉDIÉES
À L'EXPORT

30 000

BARRIQUES
PRODUITES ENV.

1925

DATE DE CRÉATION
DE L'ENTREPRISE

1 800 m³

DE MERRAINS ET D'AVIVÉS
PRODUITS PAR AN

100

CUVES & FOUDRES
PRODUITS PAR AN ENV.

*BASE: 2023-2024



TRADITION · HÉRITAGE · RESPECT





Découvrir

— NOTRE STRATÉGIE D'APPROVISIONNEMENT

Le Groupe Vicard possède sa propre merranderie, Merrains du Périgord qui est certifiée PEFC. 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.



NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements en bois se font majoritairement dans les forêts du Centre, de l'Allier et du Nord-Est. Le Groupe Vicard peut aussi étendre ses achats dans les forêts des pays frontaliers appartenant aux mêmes massifs que les forêts françaises. Pour nos approvisionnements en chêne européen et américain, le Groupe Vicard travaille exclusivement avec des fournisseurs sélectionnés et agréés par nos acheteurs bois.

CHÊNE FRANÇAIS ET PAYS FRONTALIERS



1. PARIS/PICARDIE
FONTAINEBLEAU
COMPIÈGNE
2. NORD-OUEST
JUPILLES
3. CENTRE
BLOIS
LOCHES
CHÂTEAUX-ROUX
ALLOGNY
SAINT-PALAIS
4. ALLIER
TRONÇAIS
5. LIMOUSIN
6. CHAMPAGNE
ARDENNES/
ALSACE LORRAINE
VOSGES
DARNEY
HAGUENAU
7. LUXEMBOURG
ETTELBRUCK
8. ALLEMAGNE
PALATINAT
9. SUISSE
NEUCHÂTEL

CHÊNE AMÉRICAIN

MISSOURI | PENNSYLVANIE



CHÊNE EUROPÉEN

ROUMANIE | CAUCASE | SLOVAQUIE



O1

— INTÉGRATION
VERTICALE DE LA
MATIÈRE PREMIÈRE

· APPROVISIONNEMENTS DE GRANDE QUALITÉ ·

8ha

de stockage de
merrains

100 %

d'auto-
approvisionnement

2

acheteurs bois

1300 m³

de merrains
produits par an

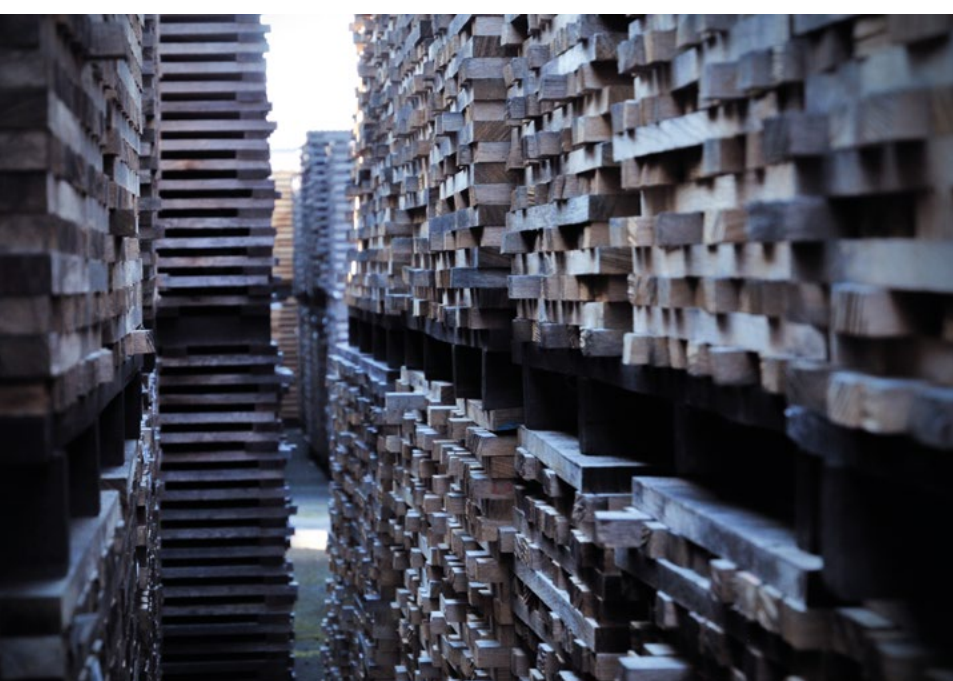
2

sites de production
(Vicard et MDP)



— INTÉGRATION VERTICALE DE
LA MATIÈRE PREMIÈRE

QUALITÉ, TRAÇABILITÉ, ÉCORESPONSABILITÉ



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.

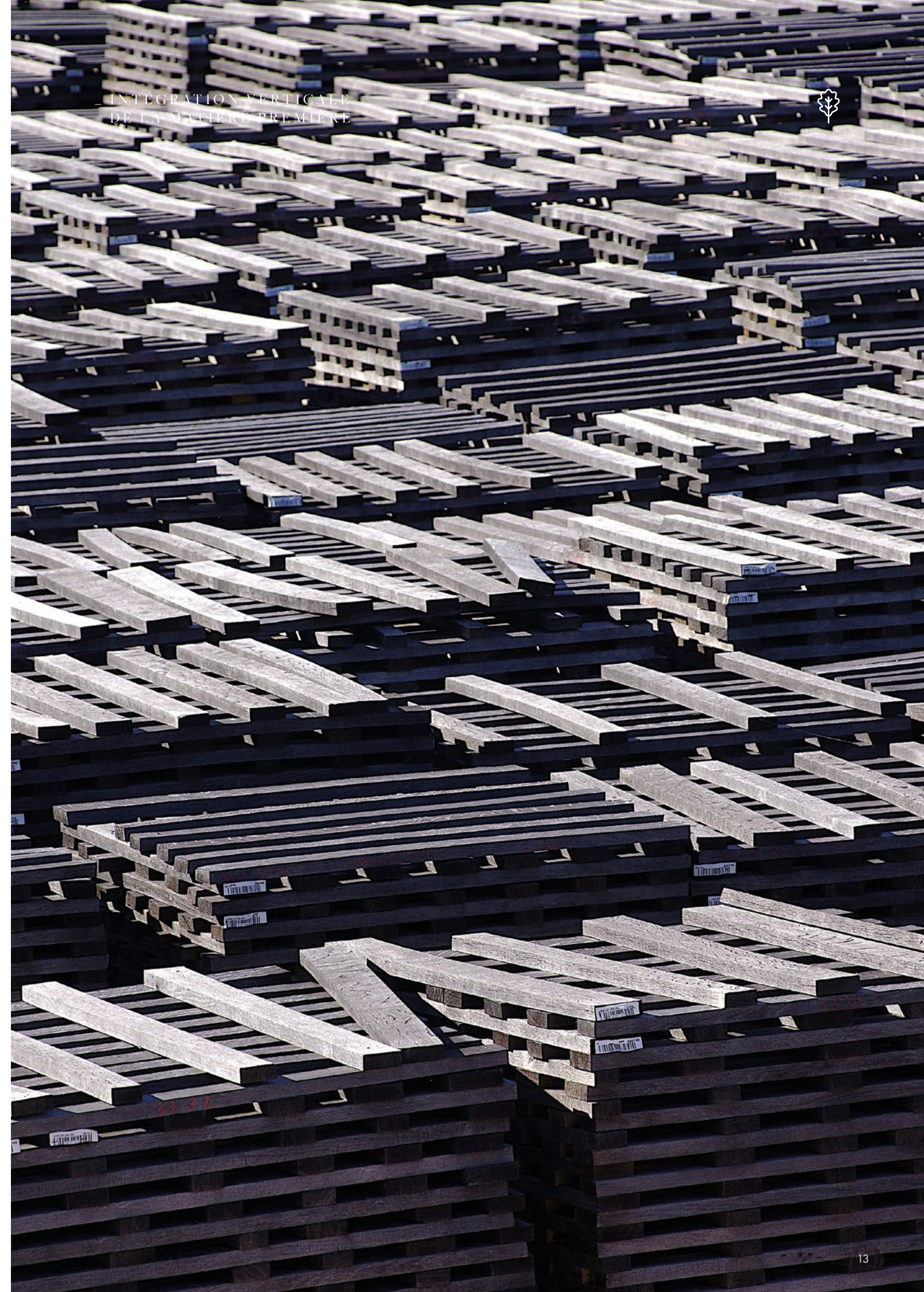
...



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 MATIÈRE PREMIÈRE
DE CHOIX



— INTÉGRATION VERTICALE
DE LA MATIÈRE PREMIÈRE





Engagements

— ENVERS L'ENVIRONNEMENT

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



02

— ENGAGEMENTS
ENVERS
L'ENVIRONNEMENT



TROIS SYSTÈMES DE RECYCLAGE

BOIS VERT (MERRANDERIE)



PÂTE À PAPIER

AUBIER, CŒUR



ÉNERGIE
CALORIFIQUE



COMBUSTIBLES
ATELIERS VICARD

ÉCORCE

BOIS SEC (DOUELLES)



PELLETS DESTINÉS À
LA CHAUFFE

TOUTES PERTES



RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'EAU

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

- Contrôle d'étanchéité: utiliser de la vapeur sous pression au lieu de remplir complètement le fût d'eau nous permet ainsi d'économiser la ressource en eau.
- Cuisson moléculaire (cintrage vapeur et chauffe Vicard) : contrairement à la méthode de chauffe traditionnelle qui nécessite d'arroser le fût, le cintrage à la vapeur couplé à la chauffe des barriques par rayonnement offre une économie de 98% d'eau par rapport à la chauffe traditionnelle.

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



Innovations

— SIGNÉES GROUPE VICARD

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)

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)

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)

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)

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.



LE POTENTIEL TANNIQUE (2012)

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 potentiel tannique homogène et parfaitement caractérisé.

USINAGE À RAINURE ET LANGUETTE (2024)

La dernière innovation majeure de l'entreprise se matérialise par l'introduction d'un nouveau profil de taillage des douelles reposant sur un principe d'assemblage à rainure et languette. Cette innovation unique dans l'industrie rend la barrique mécaniquement plus résistante et diminue la pénibilité du travail pour nos tonneliers.

<< USINAGE À RAINURE ET LANGUETTE

03

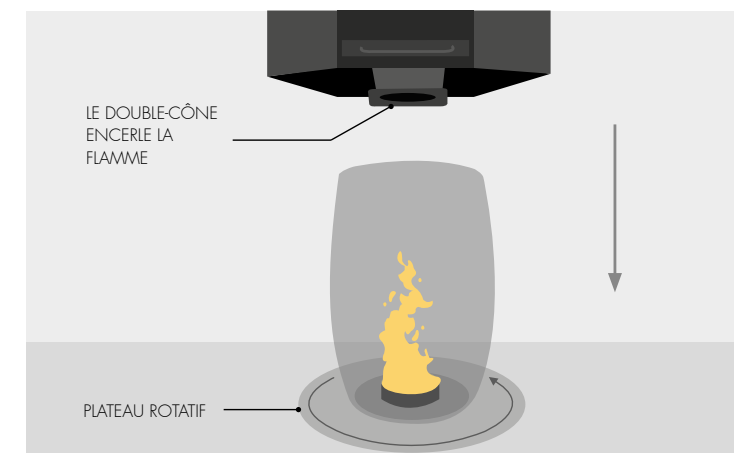
— INNOVATIONS
SIGNÉES GROUPE
VICARD



Chauffes

— NOS DIFFÉRENTS PROFILS

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

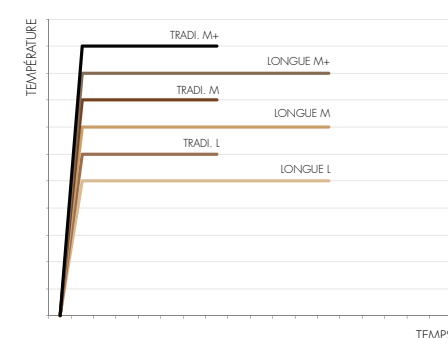


NOS PROFILS

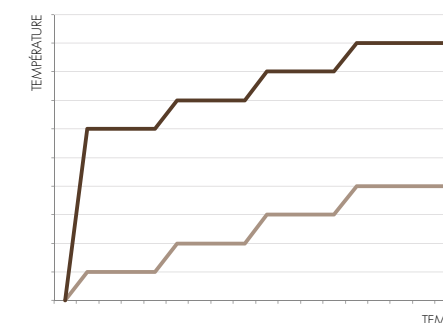
Les différents profils de chauffe ont été développés dans l'objectif de mieux maîtriser les attentes de nos clients en matière de précision. Il s'agira de définir avant tout l'équation "vin · temps d'élevage · sélection de matière première · chauffe".

04

— NOS DIFFÉRENTS PROFILS

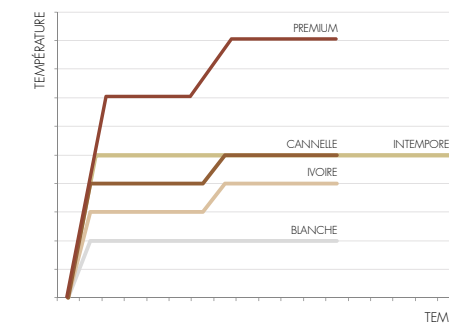
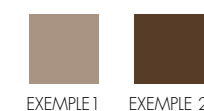


TRADITIONNELLES & LONGUES



GRADUELLES

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



INNOVANTES & PREMIUM





Nos Barriques

— GAMME TONNELLERIE VICARD

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.



TYPES DE GRAINS

CHÊNE FRANÇAIS



PRESTIGE
(GRAIN TRÈS FIN < 1,5 MM)



DISTINCTION
(GRAIN FIN 1,5 < 2 MM)



CLASSIQUE
(GRAIN MI-FIN > 2 TO 3 MM)



TRADITION
(GROS GRAIN > 3 MM)

CHÊNE EUROPÉEN



**ROUMANIE, SLOVAQUIE
& CAUCASE**
(BLEND)

CHÊNE AMÉRICAIN



**MISSOURI &
PENNSYLVANIE***
(BLEND)





— BARRIQUES TRADITIONNELLES



CONTENANCES

Dimensions exprimées en mm. - Tolérance +/- 5 mm

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	HAUTEUR	DIAMÈTRE BOUGE	DIAMÈTRE 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	/



— BARRIQUES TRADITIONNELLES

FINITIONS DISPONIBLES

AUTRES REQUÊTES SUR DEMANDE

COLLECTION BORDEAUX (225L)



COLLECTION BOURGOGNE (228L)



OPTIONS

MATURATION LONGUE

FONDS CHAUFFÉS

MARQUAGE LASER

CERCLES PEINTS

JEAN VICARD (225 OU 228L)

BARRIQUE PREMIUM > Page suivante

VINIFICATEURS

Gamme de vinificateurs de 300 à 600 litres disponible. Délivré avec un rack en acier galvanisé avec rotation 4 roulettes et un emplacement fourches pour charriot élévateur.

ÉQUIPEMENTS : Vanne à boule Ø40mm, Trappe cylindrique Ø200mm





— BARRIQUES TRADITIONNELLES

*"Le vin des souvenirs
se bonifie dans les
caves de la mémoire"*

YVAN AUDOUARD (2002)



— BARRIQUES TRADITIONNELLES

JEAN VICARD PREMIUM

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.

...

UNIQUE DANS CHAQUE DÉTAIL

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.

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



INFOS

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: barrique douce, 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 (photo: berceau d'exposition, indisponible à la vente)

*autres contenances sur demande

“ *Les détails font la perfection, et la perfection n'est pas un détail.* ”

- LÉONARD DE VINCI



GRAND FORMAT

Également disponible en version Maxi. Demandez notre brochure *Foudrerie* pour plus de détails.

ZOOM SUR : OVONUM

L'ŒUF AUX DIVINES PROPORTIONS

L'Ovonum constitue une véritable prouesse technique de savoir-faire. Chaque Ovonum est une pièce unique assemblée à la main par nos maîtres tonneliers. Un réel savoir-faire est nécessaire pour pouvoir réaliser ce chef-d'œuvre de l'artisanat.



SÉLECTION RIGOREUSE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

Notre matière première rigoureusement sélectionnée (sélection analytique en potentiel tannique signée Vicard Generation 7) est précédée d'une maturation naturelle de 30 mois au sein de notre parc à bois de 8 hectares.



DES COURBES DIVINES

Les dimensions de l'Ovonum répondent aux multiples du nombre d'or. Sa forme d'œuf tronco-cylindrique, inspirée par le mouvement brownien, permet une remise en suspension des lies et de meilleurs échanges.

...

FUSION D'ARÔMES

Ce produit unique se caractérise par une grande complexité développée lors des procédés de cuisson et d'élevage.

🍷 Produit idéal pour les blancs.



INFOS

BARRIQUE DISPONIBLE EN 228L, 400L ET 15HL*

- Origine : Chêne Français et massifs frontaliers
- Chauffe : Cuisson moléculaire pilotée informatiquement, utilisant le rayonnement thermique.

- Finitions : Cercles colorés (option), Support en chêne disponible sur demande.

*Autres contenances : nous contacter



06

— TOUJOURS
PLUS LOIN DANS
L'EXPERTISE



Certifications

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 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

Conscients des enjeux liés à la sécurité alimentaire et la salubrité de nos produits, nous appliquons la démarche HACCP. Les audits annuels réalisés par des cabinets indépendants attestent du suivi et de la rigueur que nous plaçons dans cette démarche.



BUREAU VERITAS

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



ecovadis

ECOVADIS

Depuis 2023, nous avons intégré le système de notation Ecovadis pour monitorer en continu ses progrès en matière d'environnement, de droits humains et sociaux, d'approvisionnements responsables et d'équité.

EPV

Vicard a obtenu en 2025 cette marque de reconnaissance qui valorise les entreprises françaises possédant un savoir-faire d'excellence, alliant rareté et innovation, tout en contribuant à la préservation de l'environnement et au développement local.



O.E.A (A.E.O EN ANGLAIS)

Le Groupe Vicard est certifié O.E.A (Opérateur Economique Agréé). Cette certification, délivrée par les douanes, vise à assurer la sécurité optimale de vos produits. Cela implique la maîtrise des flux logistiques internationaux, des flux de personnes, de marchandises et de véhicules qui circulent sur notre site de production.



GROUPE VICARD

CRÉDITS

Remerciements à : Jean-Luc PINEAU, Frédéric GUY, Florent DUPUY, Stéphane CHARBEAU,
Marcelo MARENGO, Emilie FAUGERE

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

NOUS SUIVRE · FOLLOW US

 : @TonnellerieVicard
 : Groupe Vicard Tonnelleries
 : @GroupeVicard /  : @GroupeVicard

