

É L E V E R L A T R A D I T I O N
- D E P U I S 1 9 2 5 -



É L E V E R L A T R A D I T I O N
- D E P U I S 1 9 2 5 -



Merrains du
Périgord

VICARD
FOUDRIERIE

VICARD FOUDRERIE

QUELQUES CHIFFRES*

2

HECTARES DÉDIÉS À LA
MATURATION DES BOIS

60 %

DE LA PRODUCTION
EST EXPORTÉE

100

CUVES & FOUDRES
PRODUITS PAR AN ENV.

1 800 m³

DE MERRAINS ET D'AVIVÉS
PRODUITS PAR AN AU SEIN DE
LA MERRANDERIE DU GROUPE

*BASE: 2023-2024



TRADITION · HÉRITAGE · RESPECT



· MATIÈRE PREMIÈRE ·

— INTÉGRATION VERTICALE
DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

Découvrir

— DÉCOUVRIR NOTRE STRATÉGIE
D'APPROVISIONNEMENT

01

— INTÉGRATION
VERTICALE DE LA
MATIÈRE PREMIÈRE



— NOTRE STRATÉGIE D'APPROVISIONNEMENT

Le Groupe Vicard, a intégré depuis 2009 la 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.



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 450 hectolitres, nous utilisons également des 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 36 mois en moyenne : meilleure tenue dans le temps, moins de risque de fuites, maturation des tannins, souplesse et complexité aromatique

CONTENANCES DISPONIBLES :

De 10 à 110hL (Cuves), de 10 à 100hL (Foudres)



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 450hL

· APPROVISIONNEMENTS DE GRANDE QUALITÉ ·

2 ha

de stockage
d'avivés et de plots

100 %

d'auto-
approvisionnement

2

acheteurs bois

2

sites de production
(Atelier et Merranderie)

· CUVES & Foudres ·

— CUVES & Foudres —
PRODUCTION SPÉCIFIQUE



Cuves & Foudres

— L'ART DU BOIS, NOTRE SAVOIR-FAIRE

CHEF D'ŒUVRE DE
L'ARTISANAT, CRÉATIONS
PRESTIGIEUSES

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



· PRODUCTION SPÉCIFIQUE ·

— L'ART DU BOIS,
NOTRE SAVOIR-FAIRE

02

— VICARD FOUDRERIE
- UNE PRODUCTION
SPÉCIFIQUE

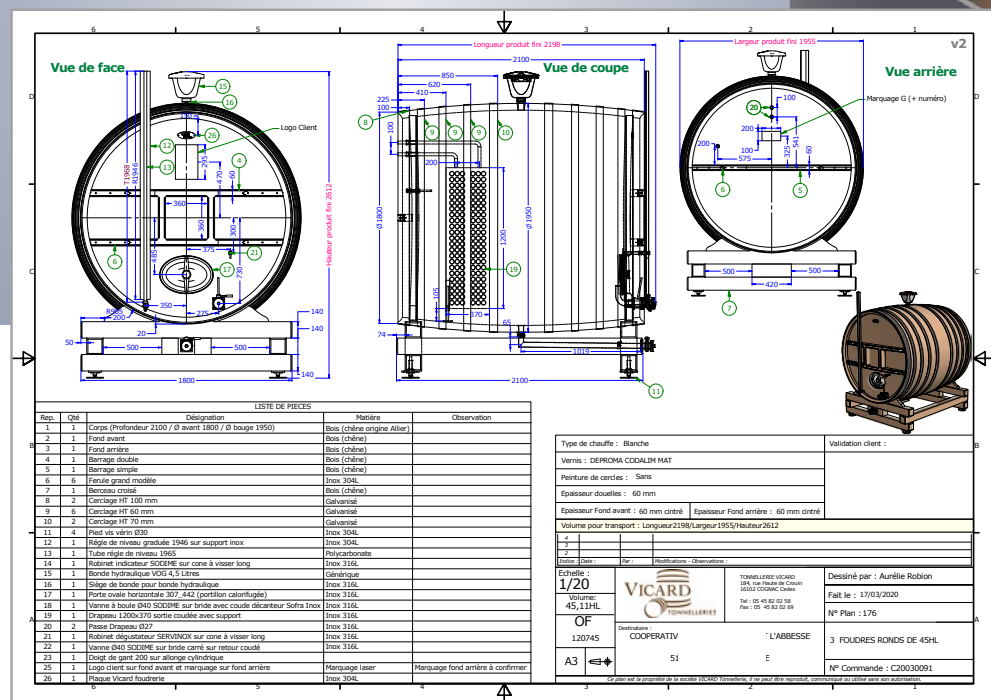
— CUVES & Foudres -
PRODUCTION SPÉCIFIQUE



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 450 hectolitres.



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

— CUVES & Foudres -
PRODUCTION SPÉCIFIQUE



UNE CHAUFFE HOMOGÈNE

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 grand contenant de façon homogène. Ainsi, elle dénuie le produit 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 : LL ou ML.



BEAUTÉ TECHNIQUE & TRADITION,
L'ALLIANCE PARFAITE





— CUVES & FOUTRES - PRODUCTION SPÉCIFIQUE

— CUVES & FOUTRES - 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 450 hL

ORIGINE : Chêne français

CHAUFFES : Par radiation LL ou ML

ACCESSOIRES : portes, trappes,... nous contacter



FOUDRES RONDS & OVALES

ERGONOMIQUES, ROBUSTES, ESTHÉTIQUES



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CONTENANCES :

- Foudre Ovale : De 10 à 80 hL
- Foudre Rond : De 10 à 100 hL

ORIGINE : Chêne français

CHAUFFES : Par radiation LL ou ML

ACCESSOIRES : portes, robinets,... nous contacter



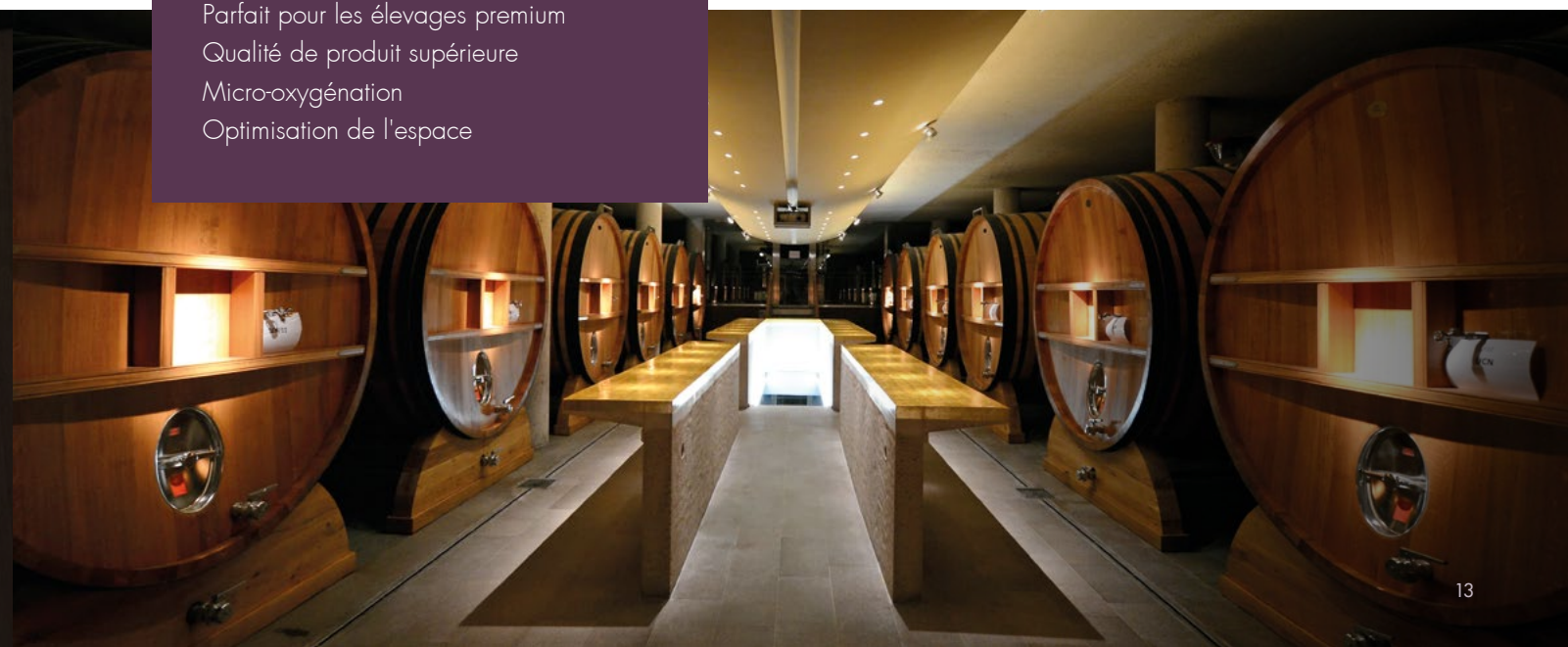
AVANTAGES

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 & Foudres -
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.*

**FOUDRE ERGONOMIQUE /
OVONUM**

ERGONOMIE, ÉLÉGANCE ET ROBUSTESSE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CONTENANCES :

- Foudre Ergonomique : de 10 à 110 hL
- Ovonum : de 10 hL à 20 hL

ORIGINE : Chêne français

CHAUFFES : Par radiation LL ou ML

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



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 !



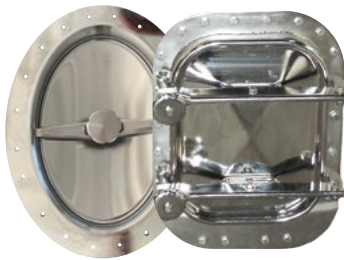
AVANTAGES

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

— CUVES & Foudres -
PRODUCTION SPÉCIFIQUE



QUELQUES ACCESSOIRES



BONDES
BELLOT



RÈGLES DE NIVEAU
& THERMOMÈTRES



SERPENTINS



...

LISTE PARTIELLE
nous contacter pour plus d'informations

« Changer le paradigme de la tonnellerie »



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 OENOLOGIQUE

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 (oeuf 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

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 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.



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.

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.

Certifications

— DU GROUPE VICARD



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 COLLERY, Léo GINAILHAC (ERELL Digital), Champagne Marie COPINET, Union Champagne, Champagne LANSON, Champagne de TELMONT, Winery FINCA ES FANGAR, Champagne Nicolas FEUILLATTE, Château SÉRILHAN, Château des CHARMES, ROSEWOOD Winery, Drunk My Niet Wine Estate, Champagne Louis HUOT, CHANGYU Winery, Champagne Philippe FOURRIER.

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

Facebook : @TonnellerieVicard
LinkedIn : Groupe Vicard Tonnelleries
Instagram : @GroupeVicard

