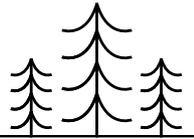


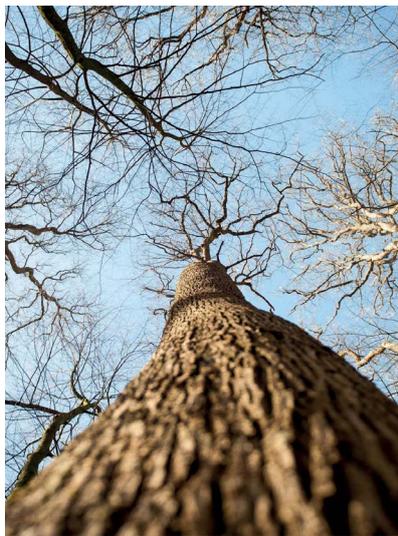
SCOPRIRE

la nostra strategia di approvvigionamento



UN INTEGRAZIONE VERTICALE DELLA MATERIA PRIMA

Due merranderie sono integrate nel Gruppo Vicard, la principale, Merrains du Périgord (certificata PEFC) possiede una capacità di produzione di 3.000 m³ di merrain all'anno. L'integrazione del mestiere di merrandier consente al gruppo di rendere sicuri gli approvvigionamenti e di garantire la perfetta tracciabilità dei prodotti. Vero punto di forza strategico, il controllo della qualità della materia prima nell'acquisto del legno viene realizzato in collaborazione con l'ONF e con alcuni fornitori privati.



LA QUALITÀ DELLA QUERCIA

Gli approvvigionamenti avvengono principalmente nelle foreste del Centro, dell'Allier e del Nord-Est. Il Gruppo Vicard può inoltre estendere i suoi acquisti (15%) nelle foreste dei paesi di frontiera appartenenti agli stessi massicci delle foreste francesi.



TRACCIABILITÀ, DALLA QUERCIA ALLA BARRIQUE

Il Gruppo Vicard ha attuato una gestione della tracciabilità verticale in ognuno dei passaggi di trasformazione.



UNA MATURAZIONE 100% NATURALE

Con un sito di 8 ettari dedicati alla maturazione, il Gruppo Vicard s'impegna a garantire un'essiccazione, in media, di 30 mesi, 100% naturale. Il nostro stock di merrain, proporzionale a tre anni di produzione, testimonia il nostro impegno qualitativo e finanziario.

RIASSUMENDO

8 ha
di stoccaggio
di merrain

100%
di auto-
approvvigionamento

1
acquirente di
legno, Frédéric
Désamais

3 000 m³
di merrain
prodotti per anno

2
siti di
produzione
(Vicard e MDP)

IMPEGNO

nei confronti dell'ambiente



100% DI RIVALORIZZAZIONE DELLE PERDITE DI MATERIE PRIME

La perdita di materie è parte integrante del processo di fabbricazione delle barrique. Esistono due tipi di rifiuti: i rifiuti verdi (umidi, 70%), prodotti dalle merranderie, ed i rifiuti secchi (30%), propri della tonnellerie. Il Gruppo Vicard re-impiega e rivalorizza il 100% di queste perdite.



UNA CONSIDEREVOLE ECONOMIA D'ACQUA

Il Gruppo Vicard porta avanti una strategia eco-responsabile riducendo il consumo d'acqua grazie a delle innovazioni:

- Controllo di tenuta, utilizza il vapore e permette quindi di economizzare più di 20 L di acqua per barrique prodotta.
- Cottura molecolare delle barrique per radiazione termica, che offre un risparmio del 98% d'acqua rispetto al riscaldamento tradizionale.

TRE SISTEMI DI RICICLAGGIO

LEGNO VERDE (MERRANDERIE)



PANETTI DI FIBRA
DI CELLULOSA

FUORI CUORE



ENERGIA
TERMICA



COMBUSTIBILI
LABORATORI VICARD

CORTECCIE

LEGNO SECCO (DOGHE)



PELLET DESTINATI AL
RISCALDAMENTO

TUTTE LE PERDITE

ECO

PER ANDARE PIÙ LONTANO

Vicard ha creato una gamma di barrique ecologiche sviluppate con delle parti di quercia non lavorata in tonnellerie (scarti e doghe che non raggiungono la larghezza prescritta).

RIASSUMENDO

70%

di perdite di materia
prima dal tronco alla
barrique

100 %

di perdite
rivalorizzate e gestite
da Vicard

98 %

risparmio d'acqua
realizzato al
riscaldamento

20 L

quantità d'acqua
economizzata al controllo di
tenuta di una barrique Vicard

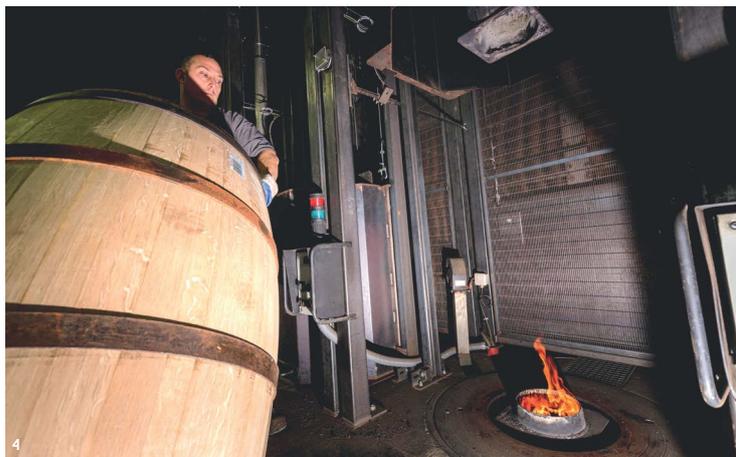
INNOVAZIONI

firmate dal Vicard



L'INNOVAZIONE È AL CENTRO DELLE NOSTRE PREOCCUPAZIONI

Guidato dalla passione del mestiere, e spinto da 5 generazioni di savoir-faire, Jean-Charles Vicard ha scelto di innovare alcuni dei passaggi essenziali della fabbricazione dei suoi prodotti, consentendo così di associare ad un mestiere che rimane artigianale, un livello avanzato di tecnologia.



L'ASSEMBLAGGIO DEI FONDI® (2000) ⁽¹⁾

Assemblaggio dei pezzi di legno dogato tra di loro per pressione, per ottenere una perfetta tenuta, legno su legno. I rischi sanitari ed alimentari sono quindi ridotti rispetto alla tecnica tradizionale.

LA CURVATURA A VAPORE (2005) ⁽²⁾

Operazione realizzata in maniera automatizzata in meno di 5 minuti grazie all'utilizzo di vapore a bassa pressione. La barrique risulta asciutta e conserva le proprietà organolettiche di partenza. Ne risulta una tostatura meglio controllata.

SCARSTAVE® - IL PROCEDIMENTO VICARD ANTI-BOLLA (2009) ⁽³⁾

Durante la fase di lavorazione le doghe vengono trattate in maniera da eliminare qualsiasi rischio di formazione di bolle, e consentire una cottura più penetrante.

LA COTTURA MOLECOLARE (2011) - OMOGENEITÀ, REGOLARITÀ, RIPRODUCIBILITÀ ⁽⁴⁾

Questo sistema di cottura, sviluppato e utilizzato dal 2011, è unico in questo campo. Completamente informatizzato, utilizza la radiazione termica con l'obiettivo di apportare omogeneità, riproducibilità e precisione.

La barrique viene confinata in una cassa dotata di caminetto per l'uscita dei fumi, migliorando così considerevolmente le condizioni di lavoro del tonnelier ed eliminando qualsiasi nota di bruciato. La struttura a doppio cono preserva il fusto da qualsiasi contatto con la fiamma.

La precisione dello strumento ha reso possibile la creazione di profili di tostatura innovativi come la tostatura graduale, basato sull'aumento di temperatura per stadi successivi (vedi i nostri profili di tostatura).



LA SELEZIONE DEL POTENZIALE TANNICO - VICARD GENERATION 7 (2012) ⁽⁵⁾

Dopo tre anni di ricerche, Jean-Charles Vicard lancia nel 2010 le prime barrique "Esprit de Dryades", che diverranno nel 2012 il marchio "Vicard Generation 7".

La selezione del potenziale tannico (PT) è una metodologia di misurazione affidabile e rapida del tenore di ellagitannini del legno di quercia non tostato.

Questo innovativo procedimento di selezione del legno, unitamente alla cottura molecolare, consente di proporre delle barrique di PT omogeneo e perfettamente caratterizzato.

TOSTATURE

I nostri diversi profili



UN MOSAICO DI AROMI E SAPORI

Il Gruppo Vicard utilizza una selezione di quattro categorie di tostatura (Tradizionale, Lunga, Graduale, Innovativa), realizzabili e riproducibili grazie ad un sistema unico di cottura molecolare.

I diversi profili di tostatura sono stati sviluppati con l'obiettivo di meglio soddisfare le esigenze dei nostri clienti in materia di precisione. Si tratterà di definire prima di tutto l'equazione "vino · tempo di invecchiamento · selezione delle materie prime · tostatura"

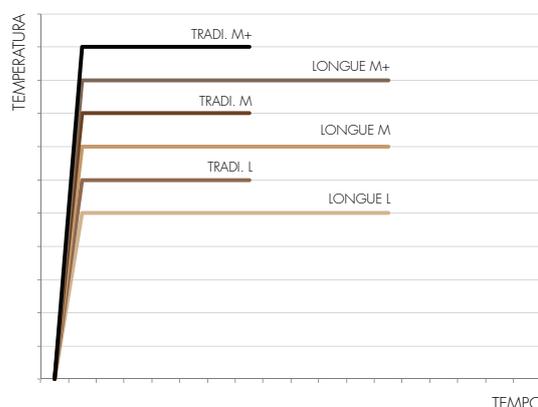
TRADIZIONALI E LUNGHE



TRADI. L TRADI. M TRADI. M+



LONGUE L LONGUE M LONGUE M+

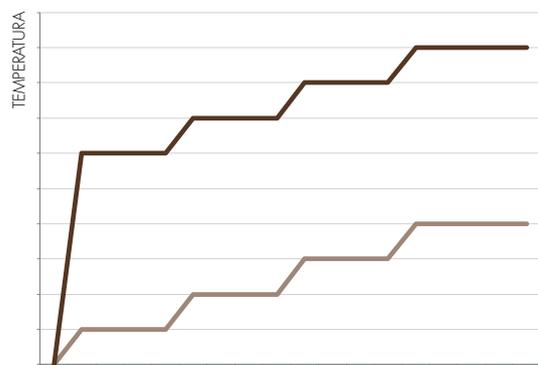


TEMPO

GRADUELLES



ESEMPIO 1 ESEMPIO 2



TEMPO

Il Gruppo Vicard propone sette tostature graduali che possono andare da 140 a 200 gradi (vedi esempi qui sotto).

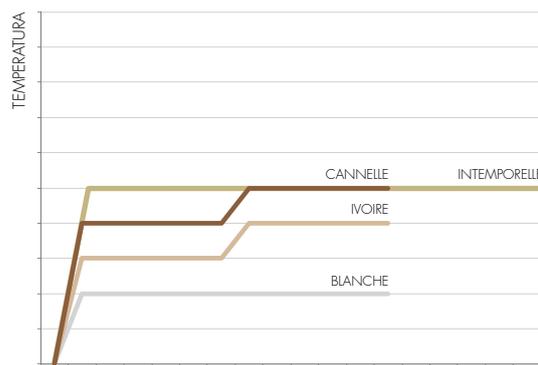
INNOVATIVE



BLANCHE IVOIRE CANNELLE



INTEMPORELLE



TEMPO

GAMMA ECO

alternative sostenibili



LA GAMMA DI BARRIQUE IN FAVORE DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE

Nel taglio classico dei merrain, il rispetto dei vincoli tecnici genera il 70% di perdite di materia prima.

Il Gruppo Vicard le rivalorizza al 100%. La gamma di barrique ECO partecipa a questa rivalorizzazione proponendo comunque prodotti molto competitivi.

ECO 3

LA BARRIQUE ECORESPONSABILE

La particolarità di ECO 3 sta nella sua composizione. Si tratta di un assemblaggio® di merrain (larghezza di merrain inferiore, spessore standard e rispetto della venatura del legno). Occorrono due merrain che non raggiungono la larghezza prescritta per ottenere una doga di dimensioni standard.



Procedimento di assemblaggio brevettato

BÉNÉFICES

OTTIMIZZAZIONE DELLA QUERCIA

Durante la fabbricazione dei merrain, la gestione degli scarti ci consente di recuperare il 3% supplementare di legno.

MAGGIOR MICRO-OSSIGENAZIONE GRAZIE ALLA TECNICA DELL'ASSEMBLAGGIO®

- Valorizzazione del frutto e volume in bocca
- Ottimizzazione della stabilizzazione colloidale
- Eliminazione precoce dei composti solforati maleodoranti
- Tempo di invecchiamento ridotto

RICONOSCIMENTI

Citazione VINITECH 2014 / Coup de Coeur AGROVINA 2016

ECO 27

ALTERNATIVA ECONOMICA

ECO 27 è un prodotto che presenta dei vantaggi economici ed enologici.

UTILIZZO DELLE SURBILLE

Doghe fabbricate utilizzando le parti alte della quercia (surbille), parti non utilizzate fino ad ora per la fabbricazione delle barrique.

GESTIONE DEL TAGLIO DEL LEGNO E DELLA TENUTA

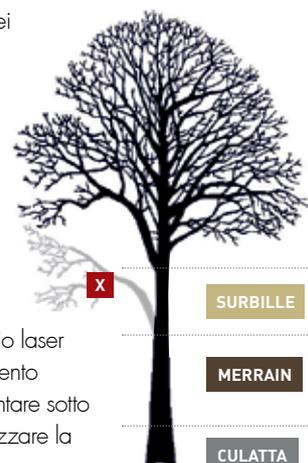
Utilizzo di una tecnica innovativa di taglio laser vicino alla venatura del legno. Procedimento brevettato d'iniezione di paraffina alimentare sotto pressione nelle fibre del legno per ottimizzare la tenuta del prodotto.

PROFILI DI TOSTATURA SPECIFICI

L'ECO 27 viene proposto unicamente con quattro profili di tostatura per ottenere un obiettivo di invecchiamento a breve e medio termine (Tradizionale M/M+, Lungo M/M+).

RICONOSCIMENTI

INNOVATION+QUALITY AWARDS 2016



RIASSUMENDO



IDEALE
INVECCHIAMENTO
BREVE E MEDIO



ALTERNATIVE
INNOVATIVE



ECONOMICHE



RIVALORIZZAZIONE
DEGLI SCARTI DEL
LEGNO

DA SAPERE

ECO 3, in virtù del suo processo di fabbricazione, esiste in quantità limitate.

ECO SELECT

NEW

L'ECO 27, SELEZIONATA IN POTENZIALE TANNICO

Selezione speciale delle migliori duelle ECO27. Due potenziali tannici disponibili (potenziali basso e una combinazione di potenziale medio/alto). Tostatura graduale disponibile.

GAMMA VICARD

barrique tradizionali



UNA GAMMA COSTRUITA SULLA SELEZIONE DELLE GRANE

Il Gruppo Vicard impiega una selezione di quattro tipi di grane (molto fine, fine, medio-fine, grossa) sugli approvvigionamenti di quercia francese e dei paesi di frontiera. Questa strategia ci consente di adattarci a qualsiasi richiesta specifica.



PRESTIGE
Grana molto fine <1,5mm



CLASSIQUE
Grana mediofine > 2 a 3 mm



DISTINCTION
Grana fine > 1,5 a 2 mm



TRADITION
Grana grossa > 3 mm

VINIFICATORI

CAPACITÀ DISPONIBILI:

Da 300 a 600 litri

DOTAZIONI:

Valvola circolare ø 40mm,
Sportello cilindrico ø 200mm

RACK: Acciaio zincato, rotazione
4 rotelle, forche di posizionamento
per carrello elevatore

CAPACITÀ

Dimensioni espresse in mm - Tolleranza +/- 5 mm

DESIGNAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA	DIAM. PANCIA	DIAM. IN TESTA	SPESSORE	CERCHI ACCIAIO	CERCHI LEGNO
BORDEAUX TRANSPORT	225 L	950	685	565	22 o 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 o 228 L	950 o 890	685 o 715	565 o 595	27	8	/

FINITURE DISPONIBILI

COLLEZIONE BORDEAUX (225L)



Bordeaux Transport/
Transport Mince



Bordeaux
Château



Bordeaux
Château Ferré

COLLEZIONE BOURGOGNE (228L)



Bourgogne
Transport



Bourgogne
Tradition



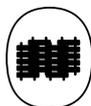
Bourgogne
Château

JEAN VICARD (225 o 228L)



Barrique
Eccezionale

OPZIONI



MATURAZIONE
LUNGA



FONDI
TOSTATI



MARCATURA
LASER



CERCHI
DIPINTI



RESTAURO PER
RASCHIATURA

DA SAPERE

Proponiamo dei fusti d'occasione
completamente revisionati che
hanno una garanzia sanitaria di
diverse capacità e diverse età.

VICARD FOUDRERIE

l'arte del legno, il nostro savoir-faire



VICARD COSTRUTTORI DI BOTTI - UNA PRODUZIONE SPECIFICA

Ogni botte, tino o Ergonum® realizzato dal Gruppo Vicard è un prodotto personalizzato ed unico che risponde alle esigenze specifiche e tecniche dei nostri clienti.



L'ERGONOMUM® , ERGONOMICO, SICURO, DI QUALITÀ

Frutto della collaborazione con Heric Distribution, l'Ergonum® è una botte cilindrico-conica in cui l'asse riempimento/scarico viene spostato verso l'avanti. Finite le scalate!

VANTAGGI:

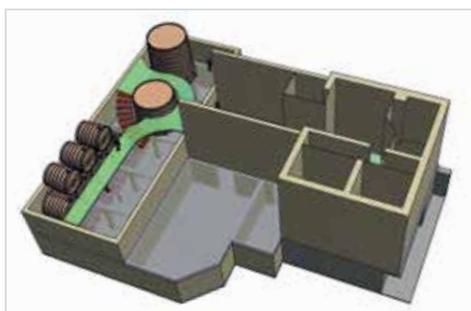
- Comfort di lavoro
- Riduzione dei rischi di sbordo
- Robustezza di costruzione
- Qualitativi: lavorazione del vino, pulizia
- Economici ed Ecologici: risparmio di tempo, economia d'acqua

RICONOSCIMENTI:

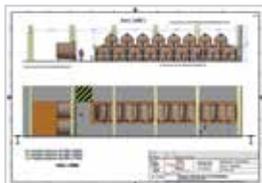
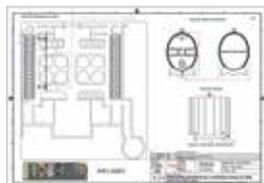
🌿 SITEVI 2013:
Citazione nel Palmarès dell'Innovazione

UNO STUDIO DEDICATO

La Tonnellerie Vicard ha creato un vero gruppo di professionisti dedicato alla fabbricazione e all'impiego di questi prodotti sia tecnici che specifici.



PRODOTTI SU MISURA • SIMULAZIONE • VISUALI 3D • SIMULAZIONI D' IMPIANTI



CARATTERISTICHE

Capacità botte rotonda o ovale: da 10 a 110 hl
Capacità tino tronco-conico: da 10 a 110 hl
Origine: quercia francese – due qualità di quercia: Rattivata, Plot
Tostature: tostatura per riscaldamento L o M
Numerose dotazioni disponibili: porte, termoregolazione, sportello, ...
Benefici prodotto: longevità, qualità superiore del prodotto.

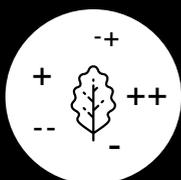
PER SAPERNE DI PIÙ

PER ULTERIORI
INFORMAZIONI,
CHIEDERE IL NOSTRO
FASCICOLO "GRANDI
CONTENITORI"



CAMBIARE IL PARADIGMA

Con la gamma Vicard Generation 7, il gruppo propone delle soluzioni innovative nella ricerca d'omogeneità e di riproducibilità delle barrique. Grazie al processo di cottura molecolare, il Gruppo Vicard ha proposto dal 2005 un progresso importante nella precisione dei prodotti, senza però gestire ancora perfettamente la variazione della materia prima. Il lavoro di ricerca iniziato nel 2008 sulla classificazione dei merrain in funzione del tenore di ellagitannini ci ha permesso di raggiungere il nostro obiettivo e di lanciare la gamma Vicard Generation 7.



IL POTENZIALE TANNICO (PT)

Una metodologia di misurazione affidabile e rapida del tenore in ellagitannini del legno di quercia non tostata. Processo innovativo di selezione del legno che consente di proporre delle barrique di PT omogeneo e perfettamente caratterizzato.



LA COTTURA MOLECOLARE

Un procedimento innovativo e unico che consente una tostatura precisa, omogenea, riproducibile e rispettosa del legno. Offre la possibilità di adattare la tostatura a ogni classe di potenziale tannico.



SELEZIONE DELLE DOGHE

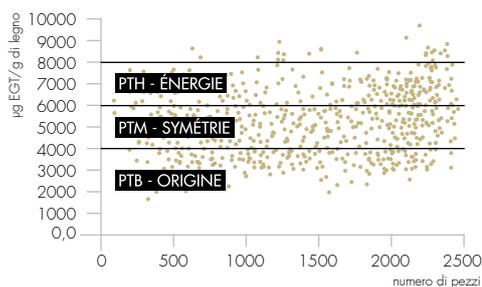
I tenori in ellagitannini sono misurati dopo la lavorazione e prima della tostatura, per spettrometria vicina infrarossi. Ogni dogha che entra nella composizione di una botte viene analizzata, permettendo così di realizzare delle barrique di potenziale tannico omogeneo, caratterizzate e riproducibili.



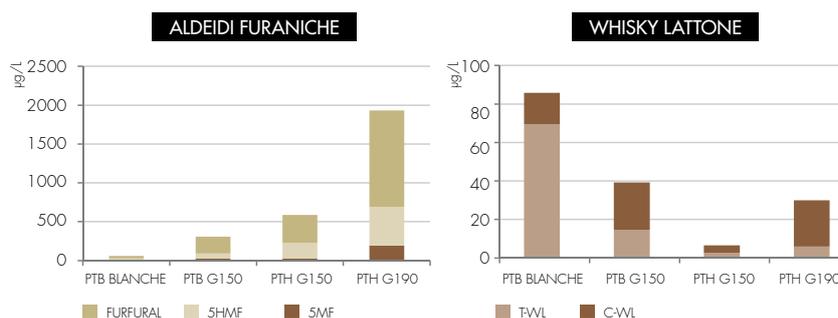
UNA TOSTATURA UNICA

La tostatura segue una curvatura a vapore breve di 4 minuti, lasciando una barrique bianca e neutra. Il sistema di tostatura per riscaldamento, unica nel mondo della tonnellerie, richiama un procedimento interamente automatizzato che consente di garantire una perfetta riproducibilità e di realizzare dei profili originali per fasi successive (tostatura graduale).

TRE CLASSI DI POTENZIALE TANNICO



IMPATTO SENSORIALE



LA NOSTRA GAMMA DI BARRIQUE



ORIGINE / PTB - IL TERRITORIO

Selezione in Potenziale Tannico Basso (PTB). **ORIGINE** consente un rispetto ottimale del frutto, una valorizzazione della tipicità varietale e un apporto di freschezza e di tensione in bocca.

µg EGT/g di legno da 2.000 a 4.000



SYMÉTRIE / PTM - L'EQUILIBRIO

Selezione in Potenziale Tannico Medio (PTM). **SYMÉTRIE** offre un profilo intermedio tra apporto di struttura e tensione, rispetto del frutto e guadagno di complessità aromatica.

µg EGT/g di legno da 4.000 a 6.000



ÉNERGIE / PTH - LA STRUTTURA

Selezione in Potenziale Tannico Alto (PTH). **ÉNERGIE** gioca sul registro della potenza con un apporto di struttura, ampiezza, rotondità così come di sottili note empireumatiche.

µg EGT/g di legno da 6.000 a 8.000

CARATTERISTICHE TECNICHE Capacità: 225, 228, 300, 350, 400, 500 L · Tostatura: consultarci