

ERHEBENDE TRADITION  
- SEIT 1925 -



Merrains du  
Périgord

VICARD  
FOUDRIERIE

## VICARD FOUDRERIE

EINIGE ZAHLEN

2

HEKTAR FÜR DIE  
HOLZREIFUNG

60 %

DER GROßCONTAINER  
WERDEN EXPORTIERT

200

BOTTICHE UND FÄSSER  
PRODUZIERT PRO JAHR

1925

GRÜNDUNGSDATUM  
DES UNTERNEHMENS

150 m<sup>3</sup>

BESÄUMTE BRETT  
PRODUKTE PRO JAHR

150 m<sup>3</sup>

BLOCKWARE  
PRODUKTE PRO JAHR



TRADITION · ERBE · RESPEKT



# Entdecken

— ENTDECKEN UNSERE  
BESCHAFFUNGSSTRATEGIE



01  
— VERTIKALE  
INTEGRATION DES  
ROHSTOFFS

## — UNSERE BESCHAFFUNGSSTRATEGIE

*Die Groupe Vicard hat zwei Standorte für die Daubenproduktion, die größere Merrains du Périgord (PEFC-zertifiziert), verfügt über eine Kapazität von 3 500 m<sup>3</sup> Dauben pro Jahr. Auf diese Weise sichern wir unsere Beschaffung und garantieren eine perfekte Rückverfolgbarkeit unserer Produkte. Die Qualitätskontrolle des Holzes durch unseren Holzeinkäufer ist ein echter strategischer Vorteil und erfolgt in Partnerschaft mit der französischen Forstbehörde ONF sowie einigen privaten Zulieferern.*



### ZWEI HOLZQUALITÄTEN

Sorgfältig von unseren Einkäufern ausgewählt, sorgen die besäumte bretter für eine unübertroffene Qualität und Robustheit des Produkts. Für Kapazitäten, die 110 Hektoliter überschreiten können, liefern wir auch blockware, die es uns ermöglichen, mit größeren Holzlängen zu arbeiten.



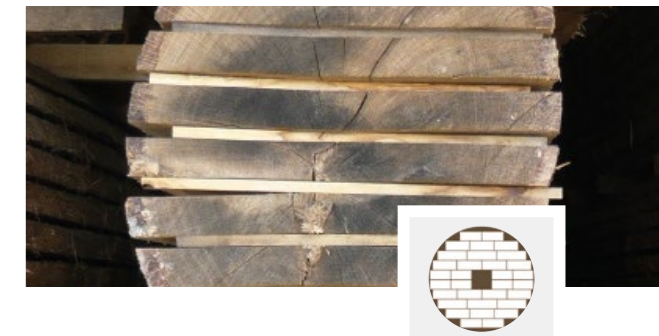
## BESÄUMTE BRETTER

Besäumte Bretter entstehen, wenn nach dem Sägen des Stamms die runden Seiten entfernt werden (die Eiche wird in Rechtecke geschnitten).

- Radialschnitt: der Faserverlauf wird berücksichtigt
- Dicke: 60 mm, Höhe: 1m50 bis 2m90
- PEFC®-Zertifizierung
- Mindestens drei Jahre Lufttrocknung : Verbesserte Langlebigkeit Geringeres Risiko für Verformungen, Verbiegungen und undichte Stellen Reifung der Tannine, Weichheit und Komplexität der Aromen

### FASSUNGSVERMÖGEN:

10 bis 110hl (Bottiche), 10 bis 60hl (Fässer)



## BLOCKWARE

Blockware ist beim Holz das Ergebnis des ersten Verarbeitungsschrittes. Es handelt sich dabei um einen Stapel von Holzteilen, die entstehen, wenn der Stamm der Länge nach zersägt wird.

- Wirtschaftlich (attraktiverer Preis)
- Dicke: 54 mm, Höhe : 3m+
- PEFC®-Zertifizierung
- Längere Holzteile möglich
- Stamm wird der Länge nach zersägt

### FASSUNGSVERMÖGEN:

10 bis 500hl

2 ha

2 ha Holzlager

100 %

Vertikale Integration

2

Holzkäufer

2

Produktionsstandorte  
(Vicard & MDP)



— MEISTERHAFTE  
HOLZVERARBEITUNG

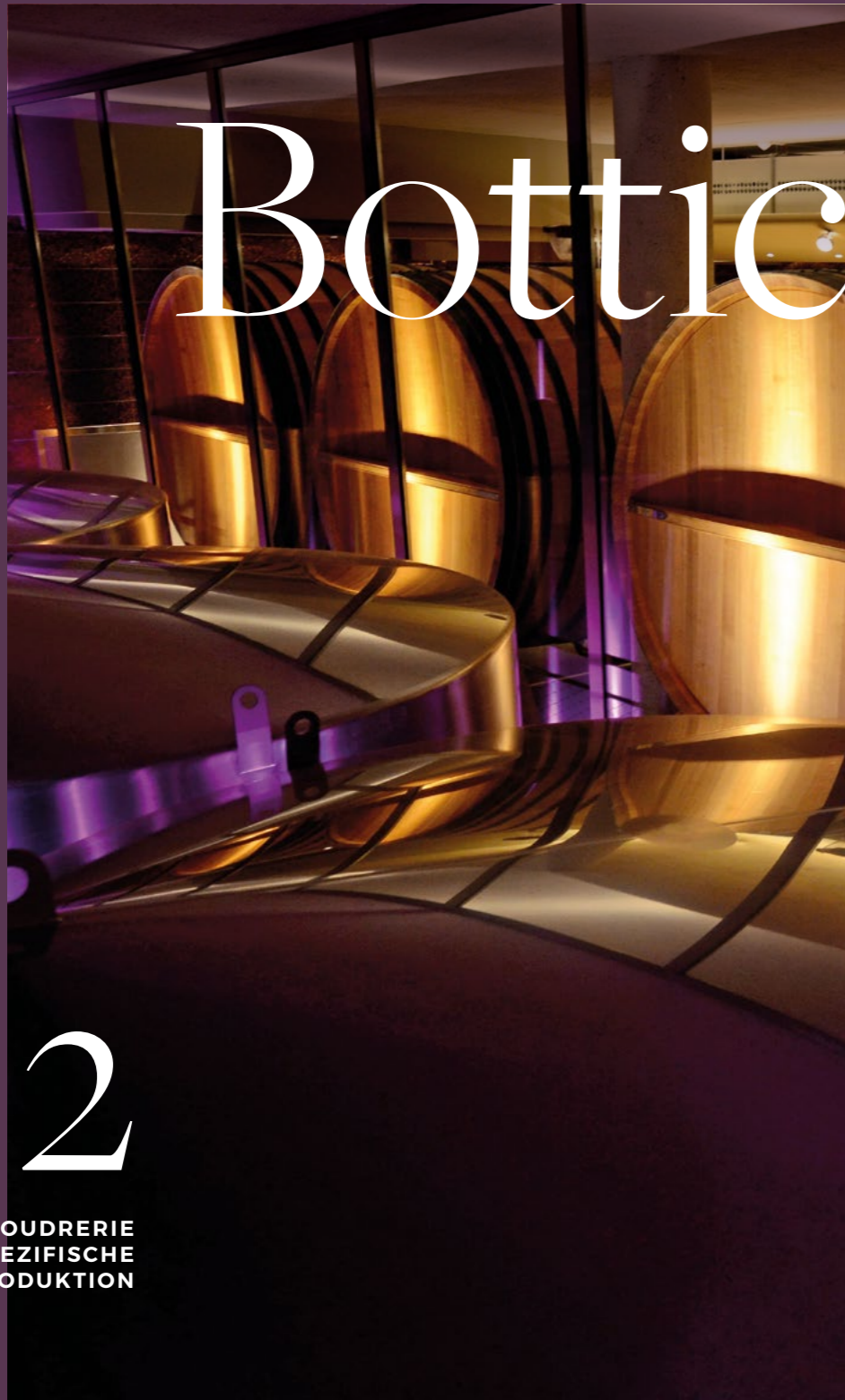
# Bottiche und Fässer

— MEISTERHAFTE HOLZVERARBEITUNG

MEISTERWERKE DER  
HANDWERKSKUNST,  
PRESTIGETRÄCHTIGE KREATIONEN

# 02

— VICARD FOUDRERIE  
— SPEZIFISCHE  
PRODUKTION



*Handwerker seit  
1925, Die Vicard-  
Gruppe ist  
aktuell einer der  
Weltmarktführer  
für individuell  
gefertigte  
Bottiche und  
Fässer aus  
französischer  
Eiche.*



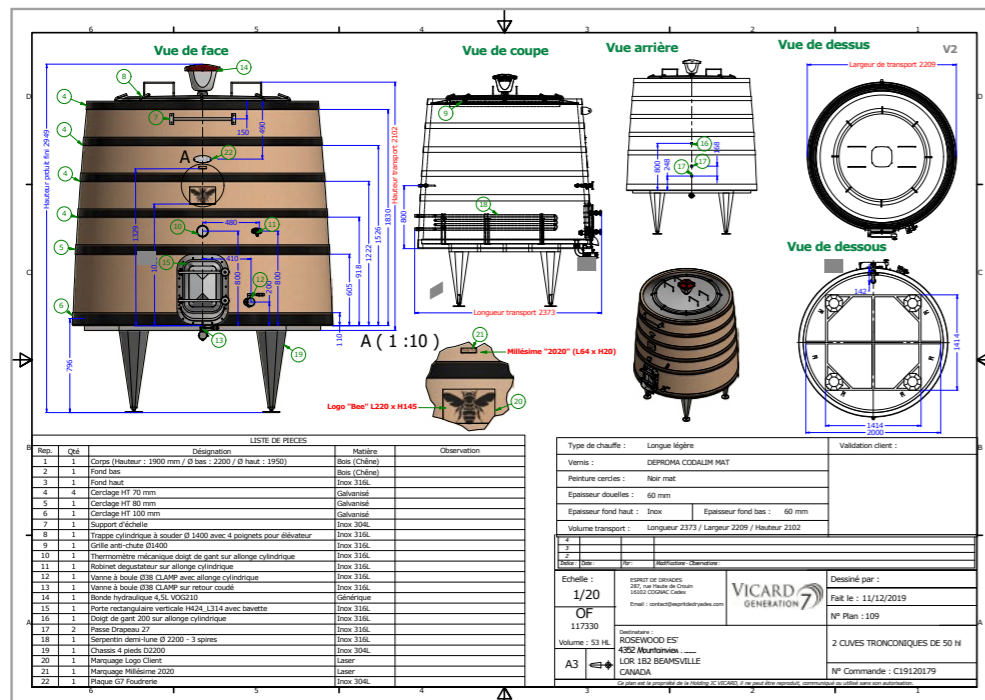
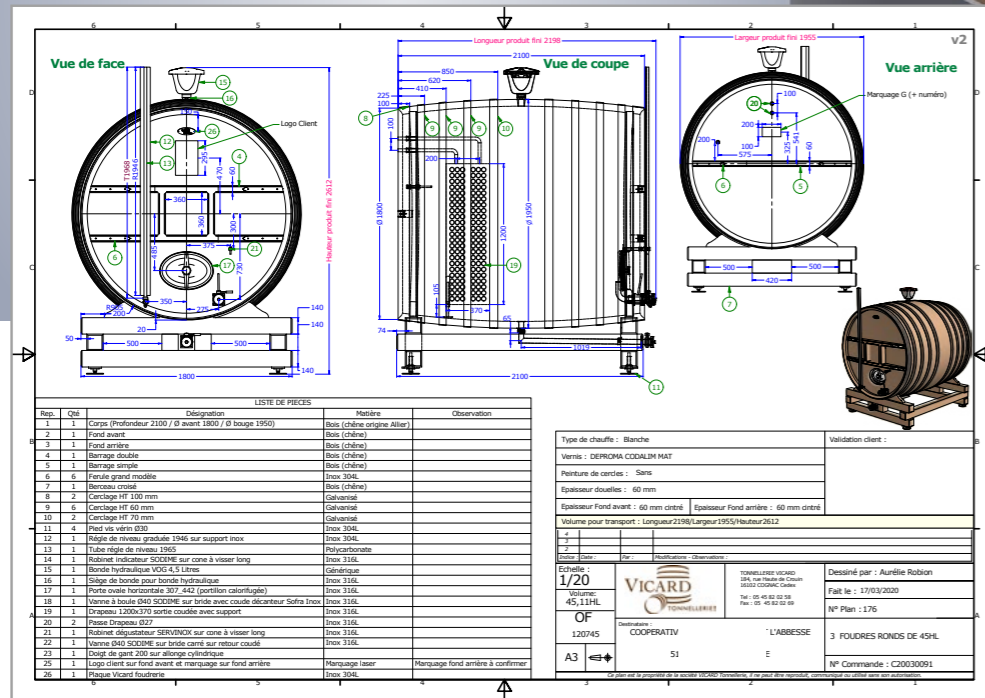
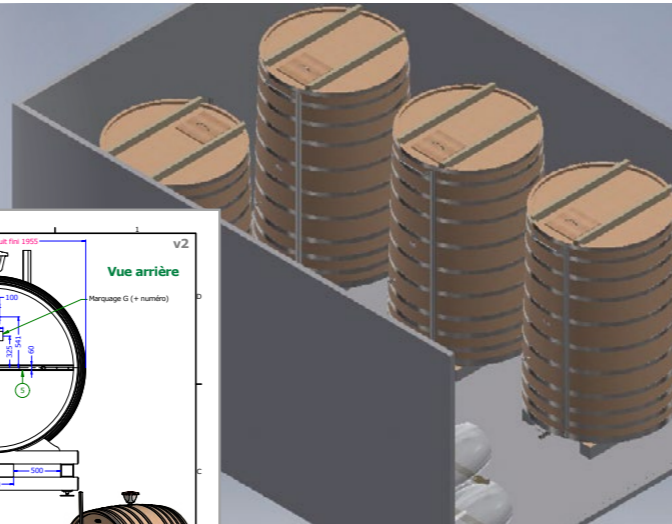


— BOTTICHE UND FÄSSER -  
SPEZIFISCHE PRODUKTION

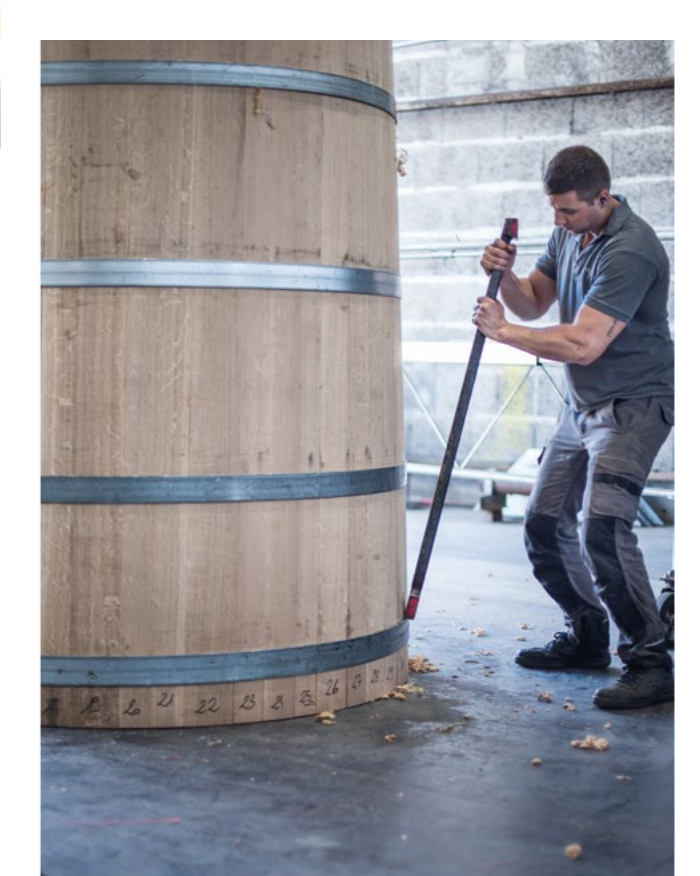


**FORSCHUNGSABTEILUNG**  
FORSCHUNG MIT BEGEISTERUNG

Die Tonnellerie Vicard hat ein Expertenteam gebildet, das sowohl für die Herstellung als auch für die Aufstellung dieser ebenso technischen wie spezifischen Produkte zuständig ist. Unsere Werkstatt produziert Fässer und Fässer von durchschnittlich 10 bis 110 Hektoliter.



— BOTTICHE UND FÄSSER -  
SPEZIFISCHE PRODUKTION



*Dank unseres angestammten Know-hows, unserer Teams und unserer echnologischen Entwicklung bietet die Foudrière Vicard Lösungen, die an alle Ihre Projekte angepasst sind.*

**INNOVATIVE TOASTUNG**

Auf der Grundlage der patentierten molekularen Toastung hat Jean-Charles Vicard 2011 das Verfahren der Toastung durch Strahlungswärme für große Fassungsvermögen eingeführt. Es ist bis heute in der Branche einzigartig.

Dabei kommt nach dem Dampfbiegen ein Doppelkegel zum Einsatz, über den das Fass gleichmäßig erwärmt wird. Auf diese Weise wird jeglicher Kontakt mit der Flamme vermieden und wird bei unseren Produkten noch mehr Präzision ermöglicht. Aktuell sind zwei Toastungsprofile möglich: M oder L.



TECHNISCHE SCHÖNHEIT & TRADITION,  
DIE PERFEKTE KOMBINATION



— BOTTICHE UND FÄSSER -  
SPEZIFISCHE PRODUKTION

— BOTTICHE UND FÄSSER -  
SPEZIFISCHE PRODUKTION



*Ob für die Gärung oder für den  
Ausbau: Die Vicard-Gruppe ist  
aktuell einer der Weltmarktführer  
für individuell gefertigte Bottiche und  
Fässer aus französischer Eiche.*



**HOCHWERTIGER ROHSTOFF,  
NATÜRLICHE REIFUNG**

Jeder große Behälter, der das überlieferte Know-how von sechs Generationen geerbt hat, ist Gegenstand einer strengen Holz Auswahl und profitiert von einer 100 % natürlichen Trocknung.



**ZARTER AROMATISCHER  
EINSCHLAG**

Die aromatische Wirkung eines Bottichs oder Fasses ist subtiler, da die Kontaktfläche zwischen Holz und Alkohol viel geringer ist.

*Bei jedem Lagerfass, jedem Bottich der  
Vicard-Gruppe handelt es sich um ein  
individuelles und einmaliges Produkt,  
das ganz auf die Bedürfnisse und  
Verfahren der Kunden abgestimmt ist.*

## BOTTICHE

QUALITATIV & WIDERSTANDSFÄHIG



## LAGERFASS RUND UND OVAL

ERGONOMISCH, ROBUST, ÄSTHETISCH



**MERKMALE**

**FASSUNGSVERMÖGEN:**

- Avivés : 10 bis 110 hL
- Plots : 110 hL bis 500 hL

**HERKUNFT:** Französische Eiche

**TOASTUNG:** mit Strahlungswärme, L oder M

**ZUBEHÖR:** Türen, Thermoregulierung, Luken usw.



**MERKMALE**

**FASSUNGSVERMÖGEN:**

- Oval : 10 bis 60 hL
- Rund : 10 bis 100 hL

**HERKUNFT:** Französische Eiche

**TOASTUNG:** mit Strahlungswärme, L oder M

**ZUBEHÖR:** Türen, Thermoregulierung, Luken usw.



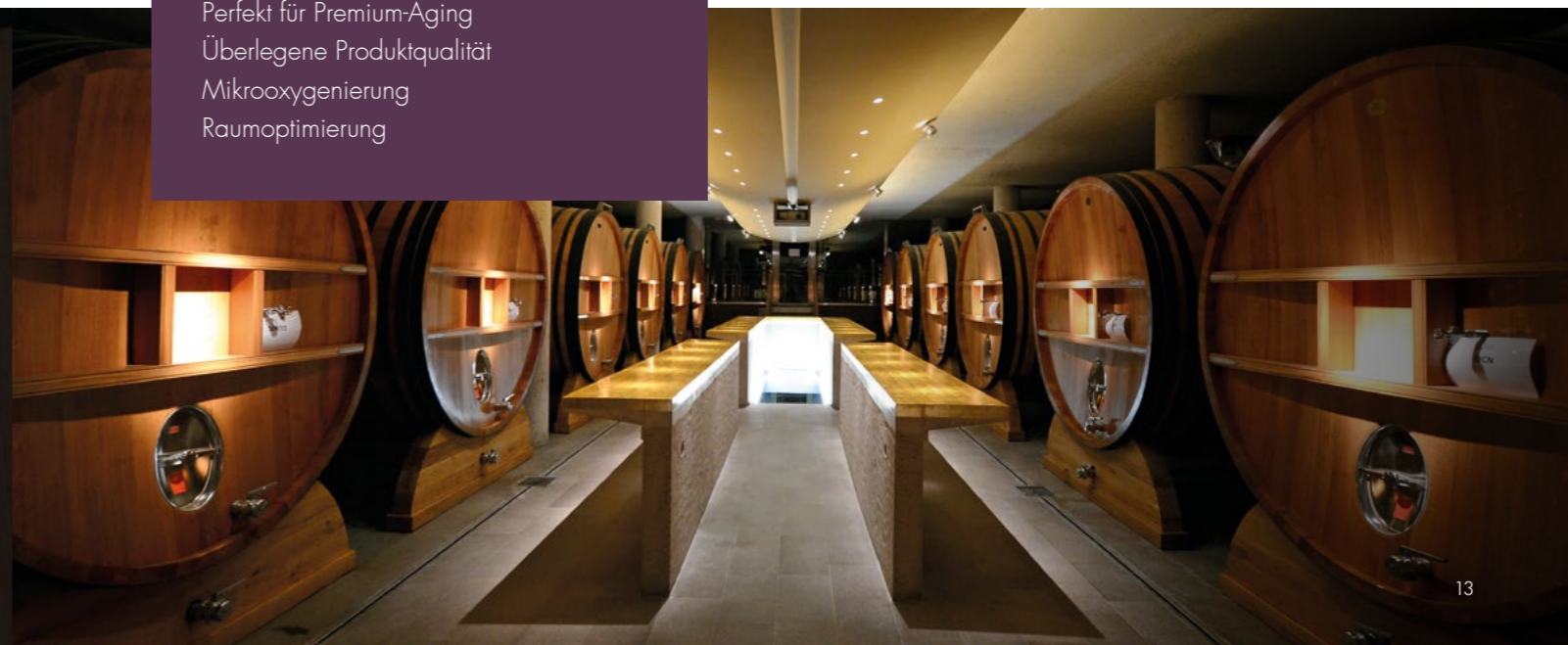
**VORTEILE**

Subtile aromatische Wirkung  
Entwickelt für die Weinbereitung  
Überlegene Produktqualität  
Mikrooxygenierung  
Raumoptimierung



**VORTEILE**

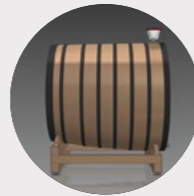
Subtile aromatische Wirkung  
Perfekt für Premium-Aging  
Überlegene Produktqualität  
Mikrooxygenierung  
Raumoptimierung





— BOTTICHE UND FÄSSER -  
SPEZIFISCHE PRODUKTION

*Vicard Foudrerie hat ein innovatives Sortiment an konischen Fässern entwickelt, um Ihnen optimalen Arbeitskomfort bei aller Eleganz zu ermöglichen.*



FÜLLACHSE NACH VORNE VERLAGERT

Für optimalen Arbeitskomfort wurde die Füllachse an die Vorderseite der Foudre verlegt. Klettern ist vorbei!



## ERGONOMISCHEN FÄSSERN / OVONUM

ERGONOMIE, ELEGANZ UND ROBUSTHEIT



### MERKMALE

#### FASSUNGSVERMÖGEN:

- Ergonomischen Fässern : 10 bis 110 hl
- Ovonum : 10 hl bis 20 hl

HERKUNFT: Französische Eiche

TOASTUNG: mit Strahlungswärme, L oder M

ZUBEHÖR: Türen, Gitter, Wasserhähne, ... kontaktieren Sie uns



### VORTEILE

Arbeitskomfort  
Robustheit der Konstruktion  
Qualitativ: Weinarbeit, Reinigung  
Spart Zeit und Wasser



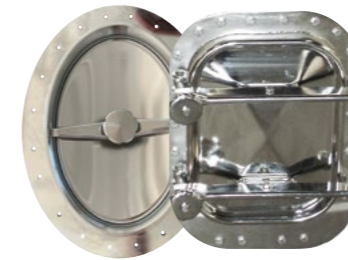
— BOTTICHE UND FÄSSER -  
SPEZIFISCHE PRODUKTION



## ETWAS ZUBEHÖR



KORKEN  
(KUNSTSTOFFE, EDELSTAHL...)



TÜREN  
(OVAL, RECHTECKIG, RIEGER, HOLZ...)



SCHLÜPF  
(ZUM SCHWEISSEN, ZUM SCHRAUBEN, AUF DEM DACH USW.)



BELLOT-  
SPUNDE



LEVELREGELN  
& THERMOMETER



EDELSTAHLSERPENTINE



VENTILE  
(BALL, SCHMETTERLING...)



WASSERHÄHNE  
(SCHMECKER,  
FÜLLSTANDSANZEIGE...)

...

### TEILLISTE

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen

# « Das Paradigma der Küferei ändern »



## FOKUS : EGGONUM®

DIE PERFEKTE KOMBINATION AUS EDELSTAHL  
UND HOLZ

*Eggonum® ist ein technisches Meisterwerk. Jedes Eggonum ist ein Unikat, das von unseren Küfermeistern von Hand gefertigt wird. Vicard spielt hier die sich wechselseitig ergänzenden Materialien aus, indem Holz und Edelstahl kombiniert werden.*



### PERFEKTE EHE

Ein einzigartiges Produkt. Eggonum® ist eine perfekte Verbindung von Edelstahl und Eichenholz. Dank dieser Materialallianz profitiert dieses Ovoid sowohl von der Mikrooxygenierung des Eichenholzes als auch von Edelstahl, das Frische und Frucht bewahrt.



### QUALITÄTSROHSTOFFE

Unsere streng ausgewählten Eichendauben werden auf unserem 8 Hektar großen Holzplatz 30 Monate lang auf natürliche Weise getrocknet. Es folgt eine schrittweise molekulare Toastung per Computer. Wir haben uns für V4A-Edelstahl entschieden, der für seine Beständigkeit und Langlebigkeit bekannt ist.

...

### CLEVERE UMREIFUNG

Die traditionellen Reifen wurden durch abnehmbare Edelstahlringe ersetzt. Dank diesen ist es möglich, den Holzkörper zu erneuern und damit die Lebensdauer des Produkts zu verlängern (Empfehlung: Holzkörper alle 3 bis 4 Jahre wechseln)

DIE INFO

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Erhältlich in 5hL, 10hL, 19hL, 30hL
- Weitere Kapazitäten auf Anfrage
- Holz-Dauben: : Französische Eiche und angrenzende

- europäische Wälder
- Toastung: Molekulare Toastung per Computer



### AROMATISCHES PROFIL

Edelstahl: Frische, Mineralität, Bewahrt die Frucht

Das Holz: Komplexität, Spannung und Länge am Gaumen

### ÖNOLOGISCHE WIRKUNG

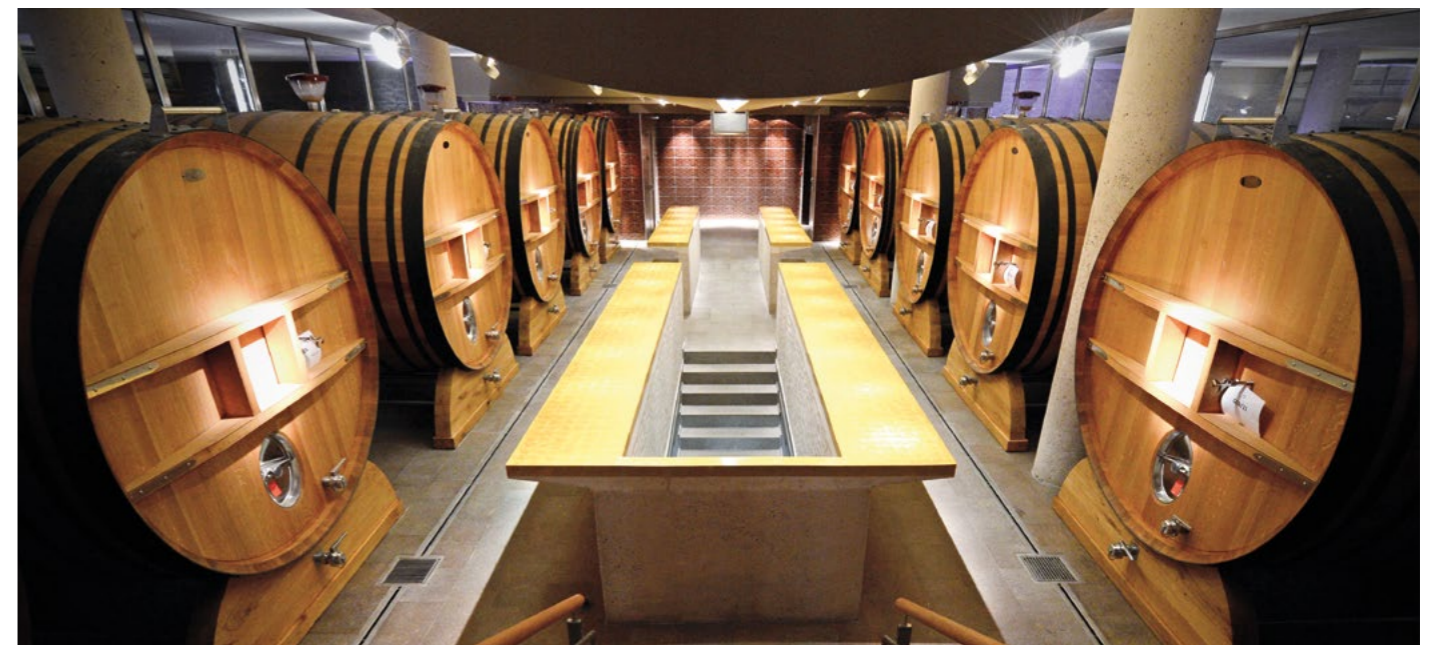
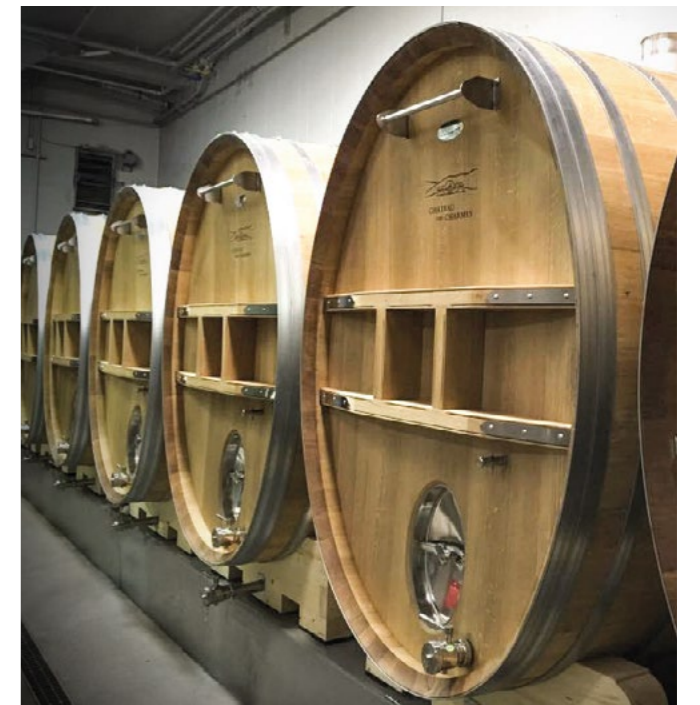
Die Eiform des Fasses fördert die Brownsche Bewegung, die dem Wein Tiefe, Volumen und Textur verleiht. Die Forschung hat gezeigt, dass Weine, bei denen der Trub in der Schwebe gehalten wird, ein wesentlich cremigeres Mundgefühl und Fülle haben.



### VORTEILE

- Erneuerbare holzkörper
- Abnehmbare umreifung
- Molekulares toasten
- Keine ecken (perfektes ei)





Errungenschaften

# Errungenschaften

VICARD FOUDRERIE



— IMMER WEITER IN DER EXPERTISE



*Da die Kundenzufriedenheit unsere Priorität bleibt, möchten wir in der Fachkompetenz und Kontrolle unserer Produktionswerkzeuge und unserer Arbeitsmethoden immer weiter gehen. Im Laufe der Jahre hat Vicard konsequent an der Herkunft des Holzes, der Einkaufskontrolle, der Hygiene und der Rückverfolgbarkeit gearbeitet.*

#### ORGANISATIONEN, DIE DIE VICARD-GRUPPE ZERTIFIZIERT HABEN



#### PEFC

Die Unternehmen der VICARD-Gruppe sind seit 2009 PEFC®-zertifiziert. Die Grundlage für diese Zertifizierung bildet eine Kontrollkette, über die die gesamte Holzverarbeitung überwacht wird - vom Forst bis zum Endverbraucher. Durch dieses Programm leistet die Vicard-Gruppe mit konkreten Maßnahmen im Rahmen der internationalen Vorschriften (ONF) auch einen Beitrag zur nachhaltigen Bewirtschaftung der Wälder.



#### HACCP

Damit auch neue Anforderungen, z. B. in puncto Lebensmittelsicherheit, erfüllt werden können, haben wir ein HACCP-Konzept implementiert.



#### A.E.O

Die Vicard Group ist AEO-zertifiziert (Authorized Economic Operator = zugelassener Wirtschaftsbeteiligter). Diese vom Zoll ausgestellte Zertifizierung gewährleistet die optimale Sicherheit Ihrer Produkte. Dazu gehört die Kontrolle der internationalen Lieferkette, der Personen-, Handels- und Warenströme an unserem Produktionsstandort.



#### BUREAU VERITAS

Bureau Veritas hat unseren umweltbewussten Ansatz bestätigt und garantiert die Herkunft unserer ROV-Hölzer aus Frankreich.

# Zertifizierungen

— AUS DER VICARD-GRUPPE

— IMMER WEITER IN DER EXPERTISE

## VICARD-GRUPPE

### KREDITE

---

Vielen Dank an: 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.

### KONTAKTIERE UNS

---

#### 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

 : Groupe Vicard Tonnelleries

 : @GroupeVicard

