

INNOVATION & LEISTUNG

.....

VICARD
GENERATION 7

ÄNDERUNG *des* PARADIGMAS

.....

WWW.VICARDG7.COM

VICARD GENERATION 7

ÄNDERUNG des PARADIGMAS

BARRIQUE SORTIERT NACH
TANNINPOTENZIAL



Vicard Generation 7 entstand aus dem Wunsch, die Schwankungsfaktoren beim Rohmaterial für die Barriques kontrollieren zu können und so für mehr Präzision beim Ausbau von Weinen und Spirituosen zu sorgen.

Auf der Grundlage des gesamten Knowhows von sechs Generationen startete Jean-Charles Vicard 2008 die siebte Runde eines umfangreichen Forschungs- und Entwicklungsprogramms.

Für Vicard Generation 7 kommt das Verfahren der NIRS (Nahinfrarotspektroskopie) zum Einsatz, das eine Selektion der Dauben anhand des Tanninpotenzials ermöglicht. Das perfekt homogene Ausgangsmaterial und die anschließende molekulare Toastung sorgen bei den Barriques von Vicard Generation 7 für ein Höchstmaß an Präzision, Homogenität und Reproduzierbarkeit.

DREI TANNINPOTENZIALKLASSEN

Die Analyse von 2500 Dauben ermöglichte es uns, die Ursachen für eine wichtige Variable, zu isolieren und zu definieren: das Ellagitannin-Gehalt in der Eiche.



ORIGINE /

2,000 bis 4,000 µg EGT/g Eiche



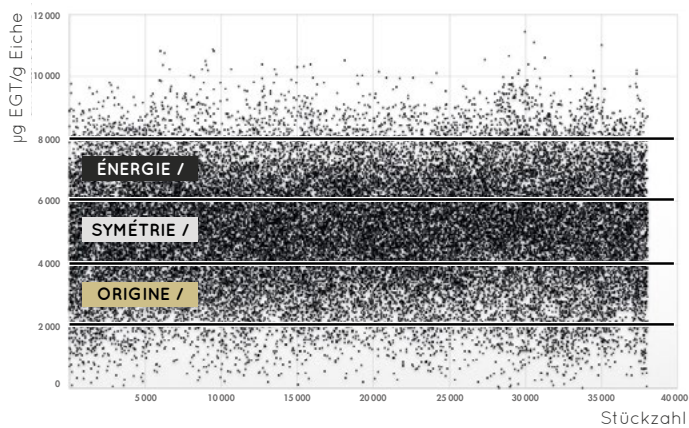
SYMÉTRIE /

4,000 bis 6,000 µg EGT/g Eiche



ÉNERGIE /

6,000 bis 8,000 µg EGT/g Eiche



EINE SPEZIFISCHE METHODIK

MOLEKULARES TOASTEN

Bei der Toastung mit Strahlungswärme wirkt eine kontrollierte, gleichmäßige und homogene Temperatur auf die Innenseite der Barriques ein. Dabei kommt ein Doppelbrennkegel zum Einsatz, der sich der Fassform anpasst. Die Barriques werden jeweils in eigenen Kammern platziert, um alle Einflüsse von außen auszuschließen. **Die Computersteuerung sorgt während des gesamten Prozesses für eine gleichbleibende Temperatur.**

TANNINPOTENZIAL

Nach der Verarbeitung und vor der Toastung wird der Ellagitanningehalt durch Spektrometrie im Bereich des nahen Infrarots gemessen. Jede Daube wird analysiert, um Barriques mit einem homogenen, ermittelten und reproduzierbaren Tanninpotenzial herzustellen.



EIN ANDERES BARRIQUE-KONZEPT

HOMOGENITÄT / REPRODUZIERBARKEIT / PRÄZISION

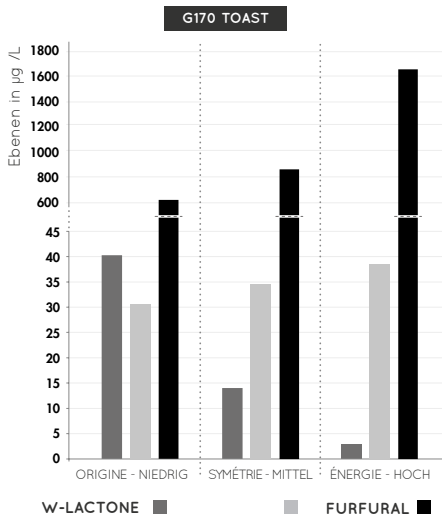


EINEN SCHRITT NÄHER AN PRÄZISION

Obwohl der molekulare Röstprozess die Präzision unserer Produkte erheblich verbessert hat, haben wir festgestellt, dass wir die Variation des Rohmaterials nicht vollständig beherrschen. Die 2008 eingeleitete Untersuchung dieser Variante konzentrierte sich auf die Klassifizierung von Dauben anhand ihres Ellagitanningehalts. Dieser Durchbruch erlaubte uns, unser Ziel zu erreichen und den Vicard Generation 7 Bereich zu starten.

SENSORISCHER EFFEKT

Unser Verfahren ermöglicht die Realisierung von Barriques mit absolut genau steuerbarem, homogenem Tanningehalt (Ellagitannine), die jederzeit reproduziert werden können und perfekt auf den jeweiligen Jahrgang abgestimmt sind.



VERFÜGBARE PROFILE



ORIGINE / PTB - DAS TERROIR

Selektion mit geringem Tanninpotenzial. **ORIGINE** (PTB) fügt minimal Tannin hinzu und bietet gleichzeitig alle Vorteile und Komplexitäten der Eichenreifung. Charakteristisch sind fruchtige, helle Noten mit einem konzentrierten Geschmack.

AROMATISCHE NOTEN:



SYMÉTRIE / PTM - GLEICHGEWICHT

Selektion mit mittlerem Tanninpotenzial. **SYMÉTRIE** (PTM) bietet ein Zwischenprofil, das Struktur und Spannung unter Berücksichtigung der Frucht kombiniert.

AROMATISCHE NOTEN:



ÉNERGIE / PTH - STRUKTUR

Selektion mit hohem Tanninpotenzial. **ÉNERGIE** (PTH) zieht die Register des Volumens mit einem Beitrag von Struktur und körperreicher Frucht.

AROMATISCHE NOTEN:



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Fassungsvermögen : 225, 228, 300, 350, 400, 500 L
 Holzarten : Französische Eichen sortiert nach Tanning Potenzial (TP)
 Computergesteuertes molekulares Toasten mit Strahlungswärme

AUSZEICHNUNGEN

I+Q AWARDS 2016
 Innovation des Jahres

SITEVI 2017
 Bronzemedaille

ÄNDERUNG *des* PARADIGMAS

.....

GROUPE
VICARD

.....

Jean-Charles Vicard und sein Team sind von der Leidenschaft seiner Arbeit getrieben und stammen aus fünf Generationen von Fachwissen. Sie stellen hochwertige Barriques, Bottiche und Fässer her und verwenden die beste Eichenessenz für Winzer auf der ganzen Welt.

.....

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.