



## ZOOM SUR...

### VICARD FOUDRERIE

Écartée pendant un temps au profit de l'inox, la cuverie en bois reprend aujourd'hui ses lettres de noblesse au sein de la sphère viticole. Selon Jean-Charles VICARD, PDG du groupe éponyme, « *l'activité foudrerie est en pleine croissance* ». Comment expliquer ce regain d'intérêt pour ces grands contenants ?

« *Cet accroissement de la demande se justifie en partie par l'esthétique du produit mais également par la tendance œnologique du moment qui est d'obtenir un produit travaillé aromatiquement, moins marqué par le bois* » explique Jean-Charles VICARD. En effet, à l'instar d'un fut, l'impact aromatique d'un tonneau sera plus subtil car la surface de contact entre le bois et l'alcool est nettement plus faible.

Pour réaliser ces fabrications aussi techniques que spécifiques, il faut trouver du bois robuste, de taille suffisante. Chez Vicard, les approvisionnements se font majoritairement en avivés (quartiers) de chêne provenant de forêts françaises et de massifs frontaliers. « *Cette matière première sélectionnée avec soin par nos acheteurs assure une qualité et une robustesse de produit inégalable* » déclare Jean-Charles VICARD. Pour des contenances pouvant dépasser les 110 hectolitres, l'entreprise se fournit également en plots (grumes reconstituées). Ces derniers permettent de travailler avec des longueurs de bois plus importantes.

En raison du coût, de sa fabrication complexe et de la durée de vie du produit (un foudre peut être utilisé pendant des dizaines d'années), il est important d'établir un projet sur mesure, s'ajustant aux contraintes spécifiques du client.

De plus en plus de tonnellerie proposent les services de leurs bureaux d'études comme c'est également le cas pour la Tonnellerie Vicard. « *L'utilisateur a besoin de se projeter avant de concrétiser son idée.*

« *La réalisation de visuels 3D par notre bureau de recherche permet d'orienter le professionnel sur le produit qui sera le mieux adapté à son environnement et à ses attentes* » poursuit le PDG.

L'utilisation de tonneaux en chêne ne se limite pas qu'à l'élevage et la vinification d'un vin. On élève aujourd'hui de nombreux alcools en tonneaux comme le Cognac, mais également l'Armagnac, le Calvados, le Champagne ou encore le Rhum. Neuves ou d'occasion, ces fabrications prestigieuses sont réservées le plus souvent pour les cuvées d'exception. La bière peut également être élevée en tonneaux de chêne. « *Nous avons réalisé l'année dernière 10 Foudres ronds de 100 hL pour une célèbre brasserie belge. C'est une nouvelle tendance qui se dessine sur le marché* » ajoute Georges MILCAN, Directeur commercial du groupe.

Si les innovations en foudrerie restent encore limitées, Vicard, en collaboration avec Heric Distribution, commercialise depuis 2013 l'Ergonum®. Ce dernier est un foudre cylindro-conique où l'axe de remplissage et de vidange est déplacé vers l'avant de l'ouvrage. Il confère à son utilisateur un grand confort de travail.

L'atelier Vicard Foudrerie réalise aujourd'hui une centaine de cuves et foudres par an pour le marché français et international. Un chiffre qui ne cesse de progresser d'années en années.

#### Pour plus d'informations :

Sophie SAQUET  
sophie.saquet@groupe-vicard.com  
05 45 82 02 58

