

GROUPE VICARD



ESALTARE LA TRADIZIONE

INNOVAZIONE & PERFORMANCE

ESALTARE LA TRADIZIONE
- DAL 1925 -





IMPRESA FAMILIARE E
INDIPENDENTE
DAL 1925

— ESALTARE LA
TRADIZIONE, DAL 1925



Riepilogo

GRUPPO VICARD - INNOVAZIONE E PERFORMANCE

Informazioni
IL GRUPPO VICARD

01. Scoprire
APPROVVIGIONAMENTO

02. Impegni
ECO-RESPONSABILITÀ

03. Innovazioni
FIRMATE VICARD

04. Tostature
PROFILI DISPONIBILI

05. Le nostre barriques
TONNELLERIE VICARD

06. Certificazioni
SEMPRE ALLA RICERCA
DELLA MASSIMA QUALITÀ

P. 06



P. 10



P. 14



P. 16



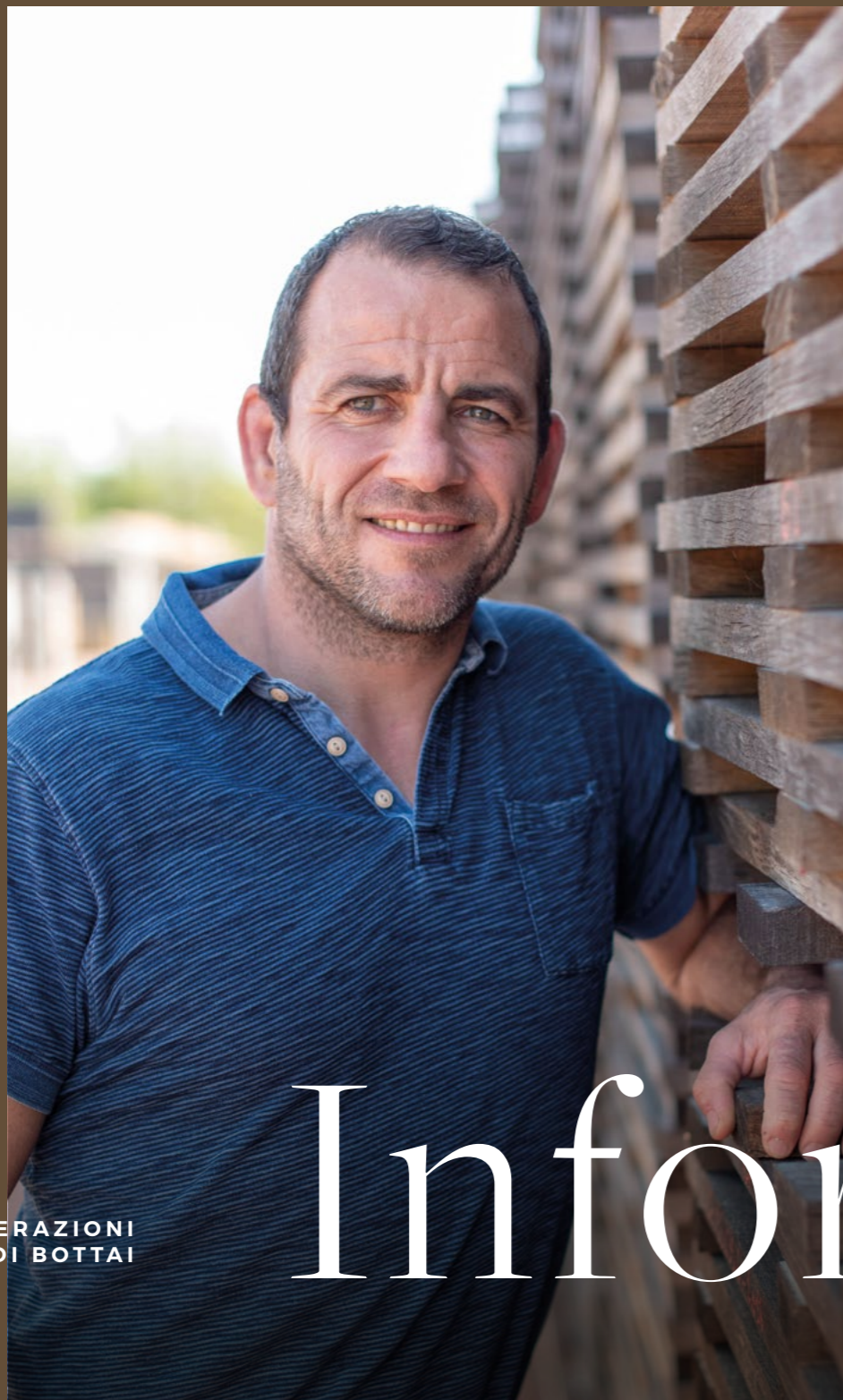
P. 18



P. 20

P. 28





— SEI GENERAZIONI
DI BOTTAI

Informazioni



“Il mio obiettivo è quello di produrre fusti di qualità, omogenei e riproducibili in grado di soddisfare le aspettative delle aziende vinicole.”

SEI GENERAZIONI DI BOTTAI

Creata nel 1925, Vicard rimane un gruppo familiare e indipendente. La mia passione per questo lavoro, nata dall'insegnamento di cinque generazioni di tonnellerie e dall'incontro con enologi di tutto il mondo, mi ha fatto rapidamente capire che il futuro del nostro mestiere sta nell'innovazione.

È mia ambizione accompagnarvi nella firma dei vostri vini e condividere il mio know-how per definire insieme un equilibrio perfetto tra legno, tostatura e vino.

Il mio obiettivo è quello di produrre fusti di qualità, omogenei e riproducibili in grado di soddisfare le aspettative delle aziende vinicole. La mia sfida più grande è soddisfare la richiesta di eccellenza facendo affidamento su un approccio eco-responsabile.

Vi ringraziamo per la vostra fiducia, certi di poter offrire la miglior soluzione per l'affinamento dei vostri vini, grazie alla nostra vasta gamma di prodotti.

JEAN-CHARLES VICARD
CEO, Gruppo Vicard

GRUPPO VICARD
ALCUNI NUMERI

14

ETTARI IN UN UNICO SITO
A COGNAC

70 %

FUSTI ESPORTATI

35 000

BARRIQUES PRODOTTE
ALL'ANNO

1925

DATA DI FONDAZIONE
DELLA SOCIETÀ

3 500 m³

DI MERRAIN PRODOTTE
ALL'ANNO

200

TINI E BOTTI
PRODOTTI ALL'ANNO



TRADIZIONE · CONOSCENZA ·
RISPETTO





Scoprire

— LA NOSTRA STRATEGIA DI
APPROVVIGIONAMENTO DEL LEGNO

Fanno parte del Gruppo Vicard due merranderie, la principale, Merrains du Périgord (certificata PEFC®) possiede una capacità di produzione di 3.500 m³ di merrain all'anno. 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. L'avere due merranderie consente al Gruppo approvvigionamenti sicuri e la perfetta tracciabilità dei prodotti.



APPROVVIGIONAMENTI

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. Per le nostre forniture di rovere europeo e americano, il Gruppo Vicard lavora esclusivamente con fornitori selezionati e approvati dai nostri esperti.

ROVERE FRANCESE E PAESI DI CONFINE



1. PARIS/PICARDIE
FONTAINEBLEAU
COMPIEGNE
2. NORD-OVEST
JUPILLES
3. FRANCIA CENTRO
BLOIS
LOCHES
CHATEAUX
ALLOGNY
SAINT-PALAIS
4. ALLIER
TRONCAIS
5. LIMOUSIN
6. CHAMPAGNE
ARDENNES/
ALSACE LORRAINE
VOSGES
DARNEY
HAGUENAU
7. LUSSEMBURGO
ETTELBRUCK
8. GERMANIA
PALATINAT
9. SVIZZERA
NEUCHÂTEL

ROVERE AMERICANA

MISSOURI | PENNSYLVANIA



ROVERE EUROPEA

ROMANIA | CAUCASO | SLOVACCHIA



— SCOPRIRE LA NOSTRA STRATEGIA
DI APPROVVIGIONAMENTO DEL LEGNO

01

— INTEGRAZIONE
VERTICALE DELLA
MATERIA PRIMA

· APPROVVIGIONAMENTI DI ALTA QUALITÀ ·

8ha

di stoccaggio di
merrain

100%

di auto-
approvvigionamento

2

fornitori
di legno

3500 m³

di merrain prodotti
per anno

2

siti di produzione
(Vicard e MDP)



— INTEGRAZIONE VERTICALE
DELLA MATERIA PRIMA

—
QUALITÀ,
TRACCIABILITÀ,
ECO-RESPONSABILITÀ
—



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.

...



TRACCIABILITÀ,
DALLA QUERCIA ALLA
BARRIQUE

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

UNA MATERIA PRIMA
DI PRIMA SCELTA

— INTEGRATION VERTICALE
DE LA MATIERE PREMIERE





— 100% DI RIVALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI DELLA MATERIA PRIMA

Impegno

— NEI CONFRONTI DELL'AMBIENTE

Gli scarti di lavorazione sono parte integrante del processo di fabbricazione delle barrique. Esistono due tipi di scarti: gli scarti verdi (umidi, 70%), prodotti dalle merranderie, e gli scarti secchi (30%), propri della tonnellerie. Il Gruppo Vicard re-impiega e rivalorizza il 100% di queste perdite.



02

— IMPEGNO NEI CONFRONTI DELL'AMBIENTE



TRE SISTEMI DI RICICLAGGIO

LEGGNO VERDE (MERRANDERIE)



PANETTI DI FIBRA DI CELLULOSA

ALBURNO, CUORE



ENERGIA TERMICA



COMBUSTIBLES ATELIERS VICARD

CORTECCE

LEGGNO SECCO (DOGHE)



PELLET DESTINATO AL RISCALDAMENTO

TUTTI GLI SCARTI



UN CONSIDEREVOLE RISPARMIO 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 al posto dell'acqua ciò permette di risparmiare più di 20 L di acqua per barrique prodotta.
- Tostatura molecolare delle barrique per radiazione termica, che offre un risparmio del 98% d'acqua rispetto al riscaldamento tradizionale.

70%

di scarto di materia prima dal tronco alla barrique

100%

di scarti rivalorizzati e gestiti da Vicard

98%

risparmio d'acqua realizzato al riscaldamento

20 L

quantità d'acqua risparmiata per il controllo di tenuta di una barrique Vicard



Innovazioni

— FIRMATE VICARD

Guidato dalla passione per questo mestiere, e spinto dall'esperienza di 5 generazioni di tonnelliers, 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)

Assemblaggio a pressione delle doghe per i fondi, legno su legno, per ottenere una perfetta tenuta. I rischi sanitari ed alimentari sono quindi ridotti rispetto alla tecnica tradizionale.

LA CURVATURA A VAPORE (2005)

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)

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

LA COTTURA MOLECOLARE (2011)

Questo sistema di tostatura, 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 inserita in una cassa dotata di camino per l'uscita dei fumi, migliorando così considerevolmente le condizioni di lavoro del tonnellier ed eliminando qualsiasi nota di bruciato. La struttura a doppio cono preserva il fusto da qualsiasi contatto con la fiamma.

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

...
· OMOGENEITÀ ·
· RIPRODUCIBILITÀ ·
· PRECISIONE

IL POTENZIALE TANNICO (2012)

Dopo due 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 tostatura molecolare, consente di proporre delle barrique di PT omogeneo e perfettamente caratterizzato.

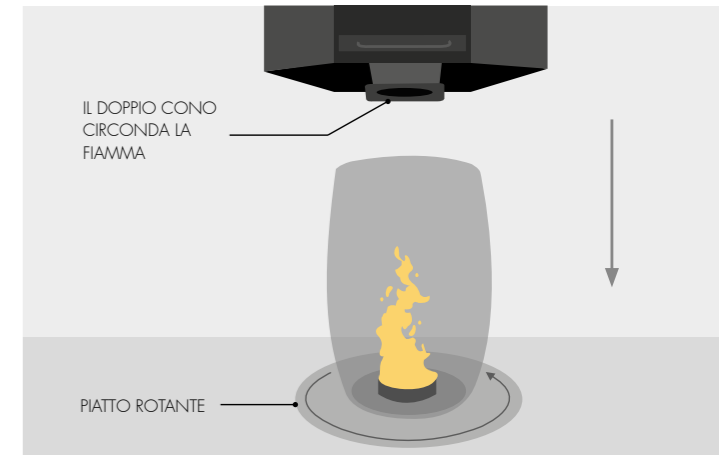


03

— INNOVAZIONI
FIRMATE VICARD



Tostature



— I NOSTRI DIVERSI PROFILI

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

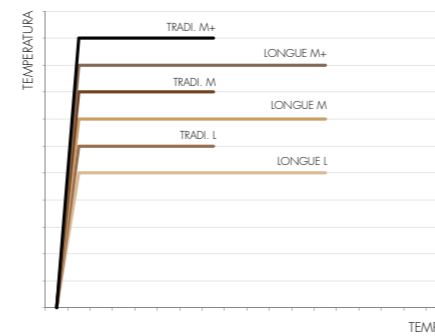


NOSTRI PROFILI

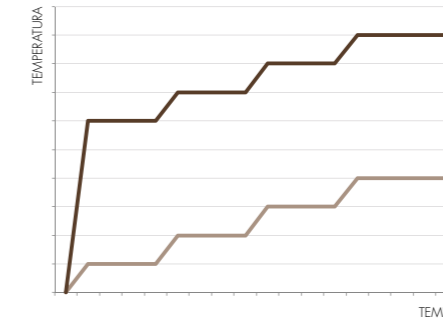
I diversi profili di tostatura sono stati sviluppati con l'obiettivo di meglio soddisfare le esigenze dei nostri clienti in materia di precisione. Si tratterà di definire prima di tutto l'equazione "vino · tempo di invecchiamento · selezione delle materie prime · tostatura"

04

— I NOSTRI DIVERSI PROFILI

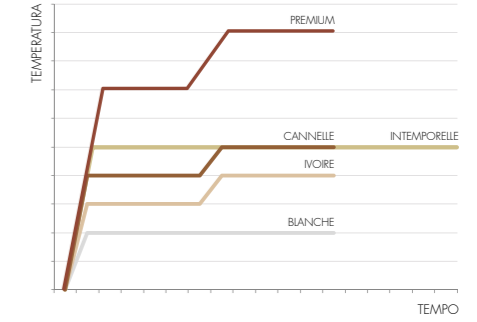


TRADIZIONALE E LUNGA



GRADUALE

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



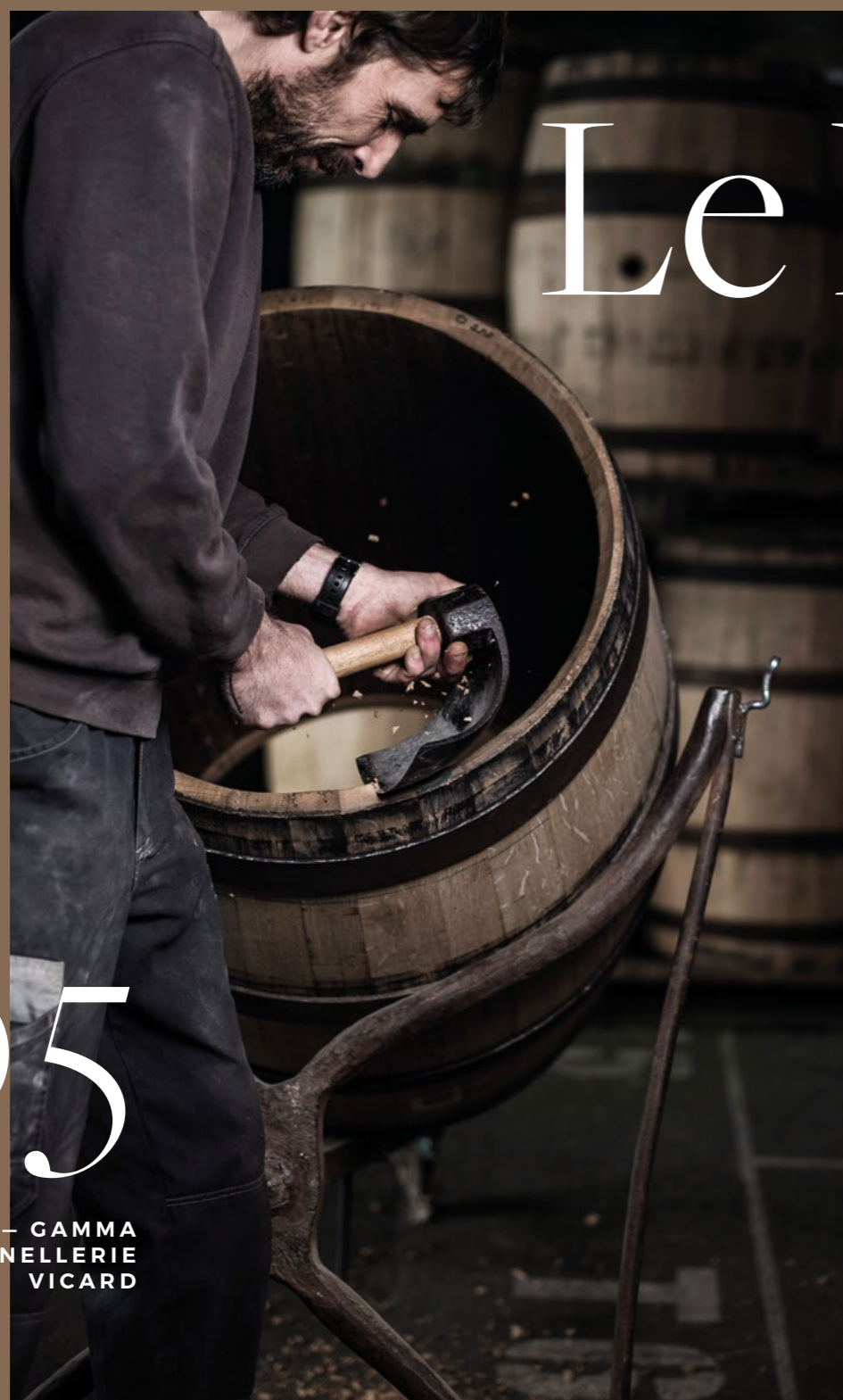
INNOVATIVA E PREMIUM



> Le tostature premium sono disponibili in diverse intensità. Contattaci per maggiori informazioni



— UNA GAMMA COSTRUITA
SULLA SELEZIONE DELLE GRANE



Le Nostre barriques

— GAMMA TONNELLERIE VICARD

Il Gruppo Vicard utilizza una selezione di quattro tipi di grana (molto fine, fine, medio-fine, grossa) di rovere francese e dei paesi di confine. Questa strategia ci consente di adattarci a qualsiasi richiesta specifica.

05

— GAMMA
TONNELLERIE
VICARD



TIPI DI GRANA

ROVERE FRANCESE



PRESTIGE
(GRANA MOLTO FINE < 1,5 MM)



DISTINCTION
(GRANA FINE 1,5 < 2 MM)



CLASSIQUE
(GRANA MEDIO-FINE > 2 A 3 MM)



TRADITION
(GRANA GROSSA > 3 MM)

ROVERE EUROPEO



ROMANIA, SLOVACCHIA
E CAUCASO
(BLEND)

ROVERE AMERICANO



MISSOURI E
PENNSYLVANIA *
(BLEND)





FINITURE DISPONIBILI

ALTRE RICHIESTE SU RICHIESTA

COLLEZIONE BORDEAUX (225L)



Bordeaux Transport/
Transport Mince

Bordeaux Château

Bordeaux Château Ferré

COLLEZIONE BOURGOGNE (228L)



Bourgogne Transport

Bourgogne Château

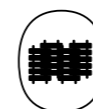
Bourgogne Tradition

JEAN VICARD (225 O 228L)



BARRIQUE PREMIUM > Pagina successiva

OPZIONI



MATURAZIONE LUNGA



FONDI TOSTATI



MARCATURA LASER



CERCHI DIPINTI

CAPACITÀ

Dimensioni espresse in mm - Tolleranza +/- 5 mm

TIPOLOGIA	CAPACITÀ	ALTEZZA	DIAM. PANCIA	DIAM. IN TESTA	SPESSORE	CERCHI ACCIAIO	CERCHI LEGNO
BORDEAUX TRANSPORT	225 L	950	685	565	22 ou 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	/

VINIFICATORI

Disponibile gamma di vinificatori da 300 a 600 litri. Consegnato con un rack in acciaio zincato provvisto di 4 ruote girevoli, adatto allo spostamento con carrello elevatore.

ATTREZZATURA : Valvola a sfera ø 40mm, Chiusino cilindrico ø 200mm





— BARRIQUES TRADIZIONALI

*“ Il vino dei ricordi
migliora nelle cantine
della memoria ”*

YVAN AUDOUARD (2002)



— BARRIQUES TRADIZIONALI

JEAN VICARD PREMIUM

L'ECCELLENZA DI UNA VITA

A coronamento di una vita intera, la barrique Premium Jean Vicard riflette 50 anni di esperienza e innovazione che rendono omaggio al lavoro di Jean Vicard, riconosciuto come “Miglior Artigiano di Francia” nel 1965 e padre di Jean-Charles Vicard.



SELEZIONE DI LEGNO SPECIFICO

I nostri esperti del rovere, hanno selezionato le più prestigiose “Hautes Futaies” di 250 anni di vita minimo. Questa scelta assicura alla barrique Jean Vicard un rovere di grande qualità dalla grana extra-fine.



MATURAZIONE NATURALE

Selezionati nella parte più vicina al cuore dell'albero, questi legni maturano all'aria aperta per 48 mesi in una zona esclusiva riservata, al centro del nostro parco di legni di 8 ettari.

Questa maturazione 100% naturale, conferisce un'eccellente lisciviazione dei tannini e una bella complessità dello sviluppo dei precursori aromatici.

...

UNICA, NEI MINIMI DETTAGLI

La produzione viene fatta in un reparto dedicato, la tostatura, esclusiva per la barrique Jean Vicard, è stata concepita in funzione della finezza dei tannini. Si rileva così l'equilibrio di tutta la sua complessità ed il suo carattere di eccezione.

Le mani esperte dei nostri Maestri Tonnelliers forgianno e danno forma a questa barrique per renderla eccezionale e unica, nei minimi dettagli.



SPECIFICAZIONI

BARRIQUE PRODOTTA IN EDIZIONE LIMITATA, DISPONIBILE IN 225L E 228L*

- Maturazione naturale di 48 mesi
- Selezione di grana extra-fine di rovere francese
- Spessore di 27mm
- Tostatura lunga speciale per una barrique rispettosa del frutto
- Otto cerchi in acciaio galvanizzato (di cui quattro neri)
- Barra in rovere con la firma di Jean Vicard
- Supporto di corrispondenza disponibile su richiesta (foto: supporto espositivo, non disponibile per la vendita)

* altre capacità su richiesta

“I dettagli rendono la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.”

- LEONARDO DA VINCI



**GRANDI
CAPACITÀ**

Disponibile anche in versione Maxi. Richiedi la nostra brochure *Foudrerie* per maggiori dettagli.

ZOOM SU : OVONUM

L'UOVO DI PROPORZIONI DIVINE

Ovonum è una vera e propria prodezza tecnica. Ogni Ovonum è un pezzo unico assemblato a mano dai nostri maestri bottai. È necessario un vero knowhow per poter realizzare questo capolavoro di artigianato.



**SELEZIONE RIGOROSA DELLA
MATERIA PRIMA**

La nostra materia prima rigorosamente selezionata (selezione analitica in potenziale tannico firmata Vicard Generation 7) è preceduta da una maturazione naturale di 30 mesi nel nostro parco legni di 8 ettari.



CURVE DIVINE

Le dimensioni di Ovonum rispondono ai multipli del rapporto aureo. La sua forma a uovo tronco-cilindrica, ispirata al movimento browniano, consente la risospensione delle fecce di vino e scambi migliori.

...

FUSIONE AROMATICA

Ovonum ha la capacità di caratterizzare il vino in maniera unica donandogli una grande complessità che si sviluppa con la tostatura ma soprattutto per i movimenti browniani durante l'affinamento.

🍷 Prodotto ideale per vini bianchi.



SPECIFICHE

BARRIQUE DISPONIBILE IN 228L, 400L, 15 hL *

- Origine : Rovere francese e foreste di confine
- Tostatura : Cottura molecolare controllata e coadiuvata informaticamente, che utilizza l'irraggiamento termico.

- Finitura: cerchi colorati (opzionale), supporto in rovere disponibile su richiesta.
- * Altre capacità: contattaci.



CERTIFICAZIONI DEL GRUPPO VICARD



06

— SEMPRE ALLA RICERCA DELLA MASSIMA QUALITÀ

Certificazioni

— DEL GRUPPO VICARD

Poiché la soddisfazione del cliente rimane la nostra priorità, vogliamo sempre andare oltre nella competenza e nel controllo dei nostri strumenti di produzione e dei nostri metodi di lavoro. Negli anni Vicard ha lavorato con rigore sull'origine del legname, il controllo degli acquisti, l'igiene e la tracciabilità.

ORGANIZZAZIONI CHE HANNO CERTIFICATO IL GRUPPO VICARD



PEFC

Le varie entità del Gruppo VICARD sono certificate PEFC® dal 2009. Questa certificazione si basa sull'istituzione di una catena di controllo destinata a monitorare l'intera filiera, dalla foresta al cliente finale. Grazie a questo programma, il Gruppo Vicard contribuisce anche alla gestione sostenibile delle foreste attraverso azioni concrete regolamentate da regole internazionali (ONF).



HACCP

Al fine di adeguarsi ai nuovi requisiti normativi e di sicurezza alimentare, abbiamo implementato un riconoscimento del processo HACCP.



BUREAU VERITAS

Per garantirvi una tracciabilità ottimale, Bureau Veritas riconosce e certifica il nostro approccio ecologico e certifica la provenienza francese dei nostri legni ROV.



O.E.A (A.E.O IN INGLESE)

Il Gruppo Vicard è certificato O.E.A (Operatore Economico Autorizzato). Questa certificazione, rilasciata dalla dogana, mira a garantire la sicurezza ottimale dei vostri prodotti. Si tratta di controllare i flussi logistici internazionali, il flusso di persone, merci e veicoli che circolano nel nostro sito produttivo.



GRUPPO VICARD

CREDITS

Grazie a : Jean-Luc PINEAU, Frédéric GUY, Florent DUPUY, Stéphane CHARBEAU, Marcelo MARENGO, Emilie FAUGERE

CONTATTACI





ADRESSE · INDIRIZZO

184, rue Haute de Crouin
16100 Cognac / France

CONTACT · CONTATTO

Tel : (+33) 05 45 82 02 58
contact@groupe-vicard.com

NOUS SUIVRE · SEGUICI

 : @TonnellerieVicard
 : Groupe Vicard Tonnelleries
 : @GroupeVicard /  : @GroupeVicard

