

ESALTARE LA TRADIZIONE
- DAL 1925 -



Merrains du
Périgord

VICARD
FOUDRIERIE

VICARD FOUDRERIE
GRANDI CONTENITORI VICARD
- ALCUNI NUMERI -

2

ETTARI PER LO
STOCCAGGIO DEL LEGNO

60 %

DEI GRANDI
CONTENITORI ESPORTATI

200

TINI E BOTTI PRODOTTI
ALL'ANNO

1925

ANNO DI FONDAZIONE
DELL'AZIENDA

150 m³

DI TRAVI A SPACCO
PRODOTTE ALL'ANNO

150 m³

DI TRAVI SEGATE
PRODOTTE ALL'ANNO



TRADIZIONE · CONOSCENZA ·
RISPETTO



Scoprire

— SCOPRIRE LA NOSTRA STRATEGIA DI APPROVVIGIONAMENTO DEL LEGNO



01

— INTEGRAZIONE VERTICALE DELLA MATERIA PRIMA

— 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 150 m³ di avivés e plots 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.



DUE QUALITÀ DEL LEGNO

Selezionata con cura dai nostri acquirenti, questa materia prima garantisce qualità e robustezza del prodotto senza pari. Per capacità superiori a 110 ettolitri utilizziamo travi segate nella lunghezza. Questi ti permettono di lavorare con lunghezze di legno maggiori.



AVIVÉS (TRAVI A SPACCO)

L'avivé è un pezzo di legno ottenuto da un tronco su cui sono state asportate le parti arrotondate del tronco (tagliato in quarti).

- Taglio a spacco, rispetto delle venature del legno
- Spessore: 60 mm, Altezza : Da 1m50 a 2m90
- Certificazione PEFC®
- Essiccazione naturale nel parco legni all'aria aperta per minimo 3 anni: Migliore resistenza nel tempo, Minor rischio di deformazione, torsione delle doghe e perdite, Maturazione dei tannini, morbidezza del legno e complessità aromatica

POSSIBILI CAPACITÀ:

Da 10 a 110hL (Tini), da 10 a 60hL (Botti)



PLOTS (TRAVI SEGATE)

Le Plot è un prodotto della prima trasformazione. Queste travi sono ottenute segando un tronco nel senso della lunghezza.

- Economico (prezzo più conveniente)
- Spessore : 54 mm, Altezza : 3m e più
- Certificazione PEFC®
- Pratico per grandi capacità
- Taglio della tavola lungo la lunghezza del tronco

POSSIBILI CAPACITÀ:

Da 10 a 500hL

2 ha

di stoccaggio di avivés e plots

100 %

di auto-approvvigionamento

2

fornitori di legno

2

siti di produzione (Vicard e MDP)



— L'ARTE DEL LEGNO,
LA NOSTRA ESPERIENZA



Tini & Botti

— L'ARTE DEL LEGNO, LA NOSTRA ESPERIENZA

—
CAPOLAVORO DI
ARTIGIANATO, CREAZIONI
PRESTIGIOSE
—

02

— VICARD FOUDRERIE
- UNA PRODUZIONE SU
MISURA

*Mastri bottai
dal 1925, Vicard
Foudrerie
rimane ancora
oggi uno
dei leader
mondiali nella
produzione di
tini e botti di
rovere francese
su misura.*



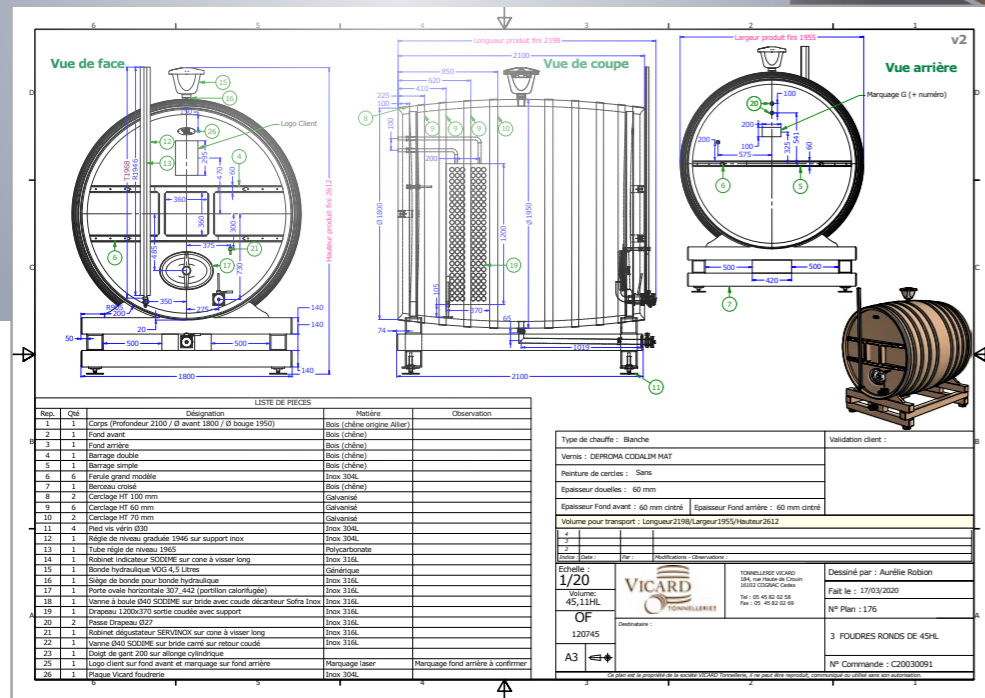
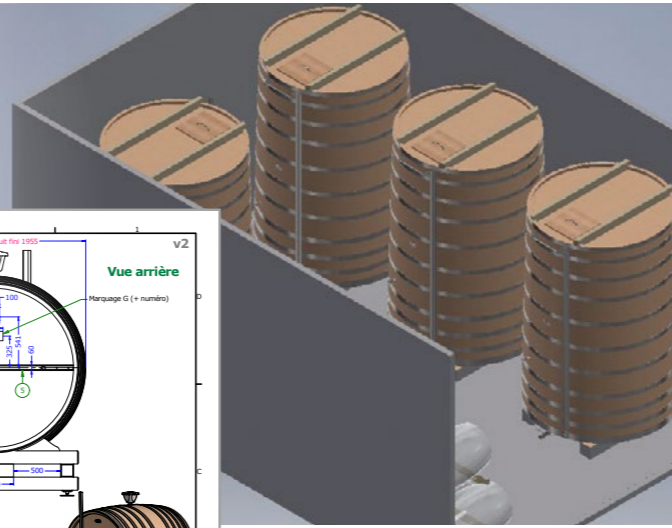


— TINI & BOTTI —
 PRODUZIONE SU MISURA



IL NOSTRO UFFICIO TECNICO
 UNA SQUADRA DI PROFESSIONISTI

Il Gruppo Vicard ha creato un vero gruppo di professionisti dedicato alla fabbricazione e all'impiego di questi prodotti sia tecnici che specifici. Il nostro laboratorio produce botti e tini da 10 a 110 ettolitri in media.

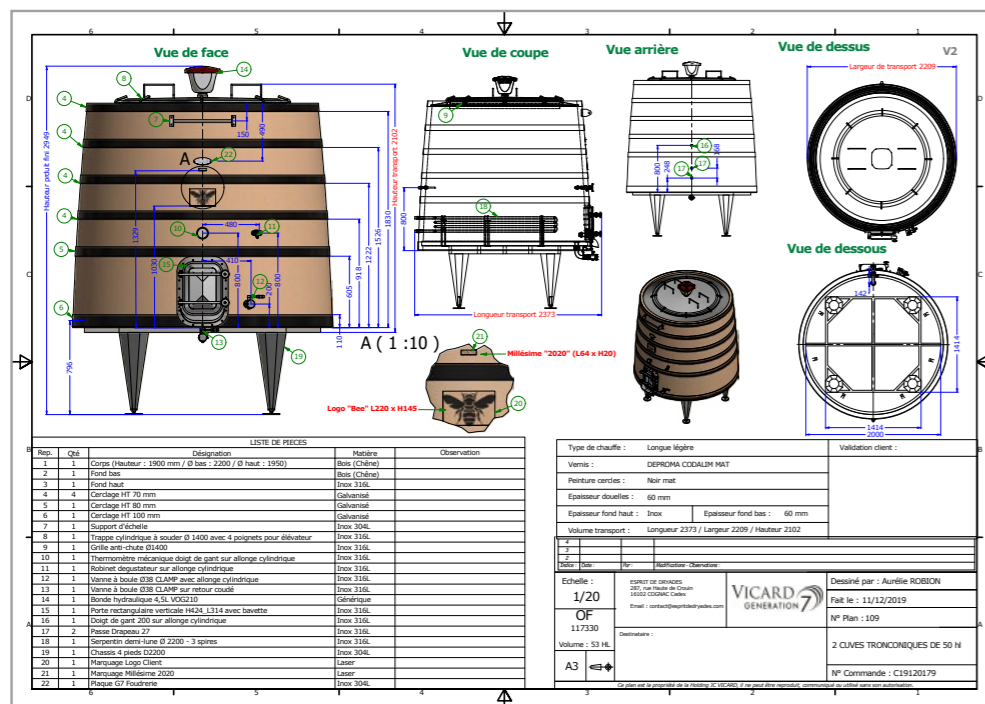
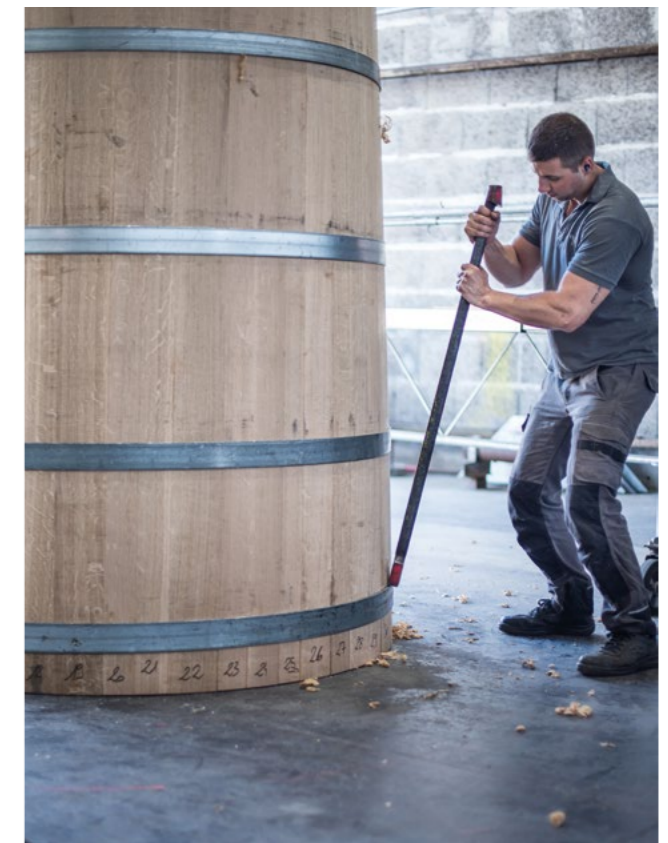


Grazie alla nostra esperienza decennale, al nostro team e al nostro sviluppo tecnologico, Foudrierie Vicard offre soluzioni adatte a tutti i vostri progetti.

UNA TOSTATURA INNOVATIVA

Ispirato al concetto di tostatura molecolare® e implementato da Jean-Charles Vicard dal 2011, il nostro sistema di tostatura radiante per la produzione dei grandi contenitori è ad oggi unico nel settore.

Questo metodo di tostatura a doppio cono, preceduto dalla curvatura a vapore, consente una tostatura uniforme. pertanto senza il contatto con la fiamma la tostatura sarà più omogenea e più precisa. Ad oggi, sono disponibili due profili di tostatura specifici: LL o ML



TECNICA BELLEZZA & TRADIZIONE,
 IL CONNUBIO PERFETTO



— TINI & BOTTI -
PRODUZIONE SU MISURA

— TINI & BOTTI -
PRODUZIONE SU MISURA



Che si tratti di fermentazione e / o invecchiamento, il Gruppo Vicard rimane fino ad oggi uno dei leader mondiali nell'arte del su misura per la produzione di tini e botti di rovere francese.



MATERIA PRIMA DI ALTA QUALITÀ,
MATURAZIONE NATURALE

Grazie all'esperienza di 6 generazioni, ogni grande contenitore è oggetto di una rigorosa selezione di legno e beneficia di un'essiccazione naturale al 100%.



IMPATTO AROMATICO
PIÙ DELICATO

L'impatto aromatico di un tino o di una botte sarà minimo perché la superficie di contatto tra il legno e liquido è molto più bassa.

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

TINI

QUALITÀ E RESISTENZA



CARATTERISTICHE TECNICHE

CAPACITÀ :

- Avivés (Travi a spacco) : da 10 a 110 hL
- Plots (Travi segate) : da 110 hL a 500 hL

ORIGINE : Rovere francese

TOSTATURA : Per irraggiamento LL o ML.

ACCESSORI : portelle, rubinetti, ... contattaci



BOTTI ROTONDE E OVALI

ERGONOMICHE, BELLE, ROBUSTE



CARATTERISTICHE TECNICHE

CAPACITÀ :

- Botti Ovali : Da 10 a 60 hL
- Botti Rotonde : Da 10 a 100 hL

ORIGINE : Rovere francese

TOSTATURA : Per irraggiamento LL o ML.

ACCESSORI : portelle, rubinetti, ... contattaci



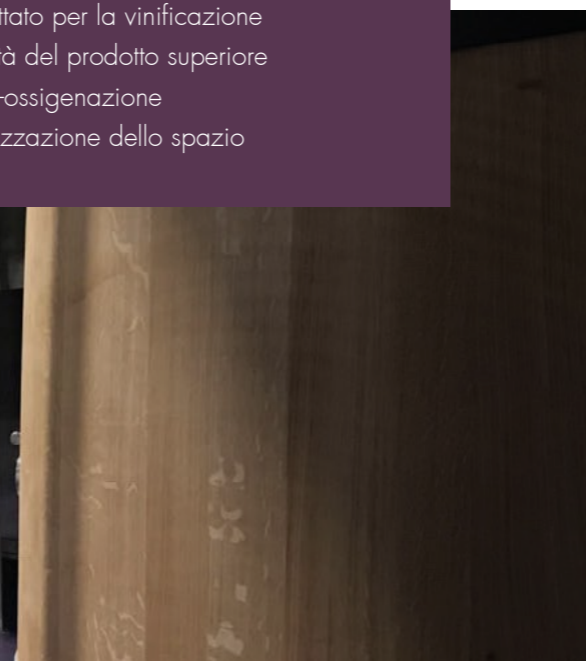
VANTAGGI

Minimo impatto aromatico
Progettato per la vinificazione
Qualità del prodotto superiore
Micro-ossigenazione
Ottimizzazione dello spazio



VANTAGGI

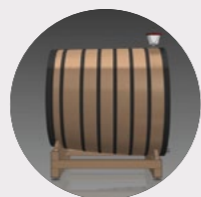
Minimo impatto aromatico
Ideali per un affinamento premium
Qualità del prodotto superiore
Micro-ossigenazione
Ottimizzazione dello spazio





— TINI & BOTTI -
PRODUZIONE SU MISURA

Vicard Foudrerie ha creato una gamma innovativa di serbatoi troncoconici per offrire un comfort di lavoro ottimale, in tutta eleganza.



ASSE DI RIEMPIMENTO SPOSTATO IN AVANTI

L'asse di riempimento / svuotamento è stato spostato nella parte anteriore della struttura. Niente più arrampicate!

BOTTE ERGONOMICA / OVONUM

ERGONOMICHE, BELLE, ROBUSTE



CARATTERISTICHE TECNICHE

CAPACITÀ :

- Botte Ergonomica : da 10 a 110 hl
- Ovonum : da 10 hl a 20 hl

ORIGINE : Rovere francese

TOSTATURA : Per irraggiamento LL o ML

ACCESSORI : portelle, barre, rubinetti, ... contattaci



NOVITÀ

+ VANTAGGI

Riduzione dei rischi di infortuni
 Costruzione robusta
 Miglior qualità del vino, pulizia facilitata
 Risparmio di tempo e acqua



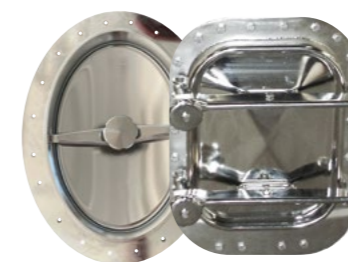
— TINI & BOTTI -
PRODUZIONE SU MISURA



ALCUNI ACCESSORI



TAPPI (PLASTICA, ACCIAIO INOSSIDABILE...)



PORTELLE (OVALI, RETTANGOLARI, RIEGER, LEGNO...)



CHIUSINI (SALDATI, AVVITATI, SUL TETTO...)



TAPPO BELLOT



INDICATORI DI LIVELLO E TERMOMETRI



SERPENTINE



VALVOLE (A SFERA, A FARFALLA...)



TOCCHI (DEGUSTATORE, INDICATORE DI LIVELLO...)

...

LISTA PARZIALE
Contattaci per maggiori informazioni

« *Cambiare il paradigma
della tonnellerie* »



NEW

ZOOM SU : EGGONUM®

LA COMBINAZIONE PERFETTA TRA ACCIAIO
INOSSIDABILE E LEGNO

Articolo atipico assemblato a mano dai nostri maestri tonneliers, Eggonum® costituisce una vera e propria prodezza tecnica di knowhow. Qui Vicard gioca la carta della complementarità combinando due materiali a cui tutto si oppone: il legno e l'acciaio inossidabile.



ALLEANZA ASSOLUTA

Un prodotto unico sul mercato, Eggonum® è una sapiente miscela di acciaio inossidabile e rovere. Grazie a questa combinazione di materiali, Eggonum® beneficia sia della micro-ossigenazione inerente alla quercia che delle qualità dell'acciaio inossidabile, che esalta la freschezza e il frutto.



MATERIE PRIME DI QUALITÀ

Le nostre doghe di rovere rigorosamente selezionate vengono essiccate naturalmente per almeno 30 mesi nel nostro parco di legni di 8 ettari. Questa nobile essenza è associata a un processo di tostatura molecolare in più fasi. Abbiamo anche scelto di utilizzare acciaio inossidabile per uso alimentare, noto per la sua adattabilità e resistenza nel tempo.

...

REGGETTE INTELLIGENTI

I cerchi tradizionali sono stati sostituiti da anelli rimovibili in acciaio inossidabile. Grazie a questi, è possibile rinnovare la scocca in legno e quindi prolungare la vita del prodotto (si consiglia di cambiare il legno ogni 3-4 anni).



PROFILO AROMATICO

Acciaio inossidabile : guadagno di freschezza, mineralità, rispetto per il frutto.

Il legno : complessità, tensione e lunghezza al palato.

INTERESSE ENOLOGICO

L'interno del prodotto non ha asperità. La sua forma ovoidale innesca un movimento oscillatorio, chiamato "movimento browniano", favorito da questa assenza di angoli. Permette la risospensione delle fecce e migliori scambi.



VANTAGGI

Scocca in rovere rinnovabile

Anelli rimovibili

Tostatura molecolare

Nessuna asperità (uovo perfetto)

INFO

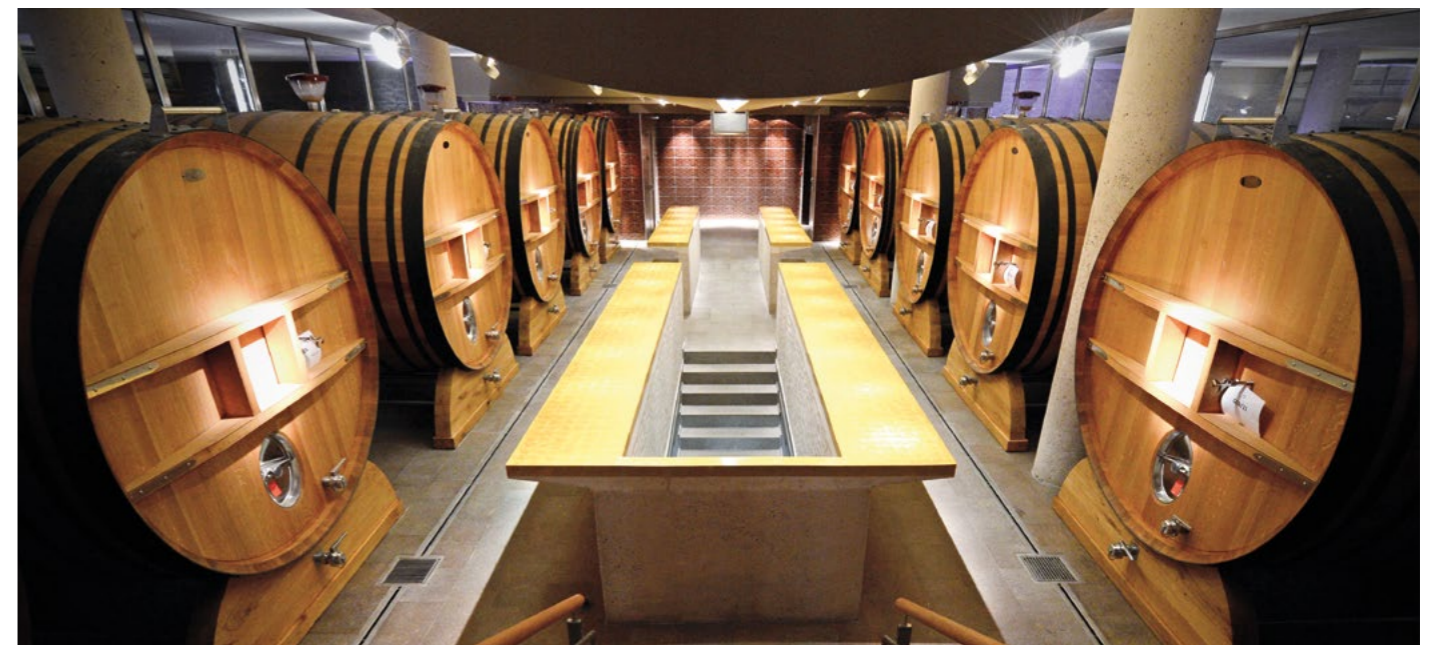
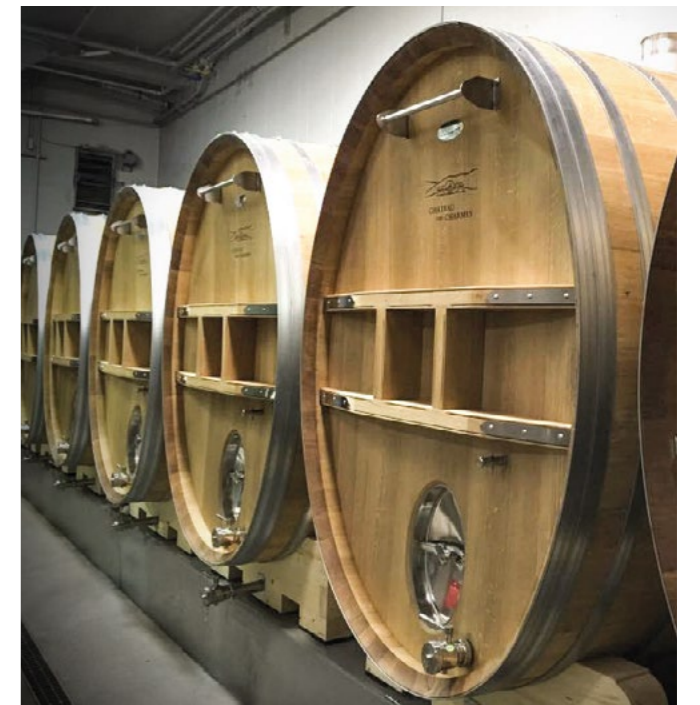
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

· Disponibile in 5hL, 10hL, 19hL, 30hL

· Altre capacità: contattaci.

· Origine: rovere francese e paesi di onfine

· Tostatura : cottura molecolare mediante radiazione termica



Realizations

Realizzazioni

VICARD FOUFRERIE



— SEMPRE PIÙ
SPECIALIZZATI



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 regolate 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.

Certificazioni

— DEL GRUPPO VICARD

— OBIETTIVO:
MASSIMA
QUALITÀ

GRUPPO VICARD

CREDITS

Grazie a : 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.

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

