



LES PRESOIRS
COQUARD

La Référence
Qualité



**EXCLUSIF
EN CHAMPAGNE**



Coque en bois
renouvelable.



Cuisson
moléculaire



Potentiel
tannique



aucune aspérité
(œuf parfait)

Eggonum®

L'alliance parfaite entre le bois et l'inox

Pièce atypique assemblée à la main par nos maîtres tonneliers, Eggonum® constitue une réelle prouesse technique de savoir-faire. Vicard joue ici la carte de la complémentarité en alliant deux matériaux que tout oppose : le bois et l'inox.

Caractéristiques techniques :

Disponible en 5HL, 10HL et 30HL

Origine : Chêne Français & pays frontaliers

Chauffe : Cuisson moléculaire utilisant le rayonnement thermique

Option : Potentiel tannique disponible pour les contenances inférieures à 600L

Mariage absolu

Produit unique sur le marché, Eggonum® est un savant mélange d'acier inoxydable et de bois de chêne. Grâce à cette alliance de matériaux, cet ovoïde bénéficie de la micro-oxygénation inhérente au chêne. L'apport boisé est également mieux intégré grâce à l'inox, qui

valorise la fraîcheur et le fruit.

Matières premières de qualité

Nos merrains de chêne, rigoureusement sélectionnés, sont séchés naturellement pendant 30 mois au sein de notre parc à bois de 8 hectares. Cette essence noble fait également l'objet d'une sélection analytique en potentiel tannique (technologie Vicard Génération 7) et est associée à un procédé de cuisson moléculaire par paliers. Nous avons également fait le choix d'utiliser de l'acier inoxydable alimentaire, connu pour son adaptabilité et sa résistance dans le temps.

Cerclage astucieux

Le cerclage traditionnel a été remplacé par des anneaux amovibles en acier inoxydable. Grâce à ces derniers, il devient possible de renouveler la coque en bois et donc d'allonger la durée de vie du produit (recommandation : changer la coque tous les 3 à 4 ans).

Intérêt œnologique

L'intérieur du produit ne présente aucune aspérité. Sa forme ovoïde déclenche un mouvement oscillatoire, dit "mouvement brownien", favorisé par cette absence d'angles. Il permet une remise en suspension des lies et de meilleurs échanges.

Profil aromatique

L'inox : gain de fraîcheur, rondeur et respect du fruit. Le bois : complexité, tension et longueur en bouche.

Avantages produits

- Cuisson Moléculaire
- Tri de la matière première en potentiel tannique
- Cerclage amovible, coque remplaçable
- Inox réutilisable
- Aucune aspérité à l'intérieur (œuf parfait)

LES PRESOIRS COQUARD
CONSTRUCTEURS EN CHAMPAGNE DEPUIS 1924



21 rue des Létis - 51430 Bezannes / commercial@coquardpresses.com / Tél. +33 (0)3 26 36 58 57 / Fax +33 (0)3 26 49 95 45

> GAMME DE BARRIQUES VICARD : Barriques traditionnelles

Une gamme construite sur le tri des grains

Le Groupe Vicard a mis en place une sélection de quatre types de grain (très fin, fin, mi-fin, gros) sur les approvisionnements en chêne français et pays frontaliers. Cette stratégie nous permet de nous adapter à toute demande spécifique.

Les grains :

PRESTIGE : Grain très fin < 1,5mm

DISTINCTION : Grain fin de 1,5 à 2 mm

CLASSIQUE : Grain mi-fin > 2 à 3 mm

TRADITION : Gros grain > 3mm



Vinificateurs :

Contenances disponibles : 300 à 600 litres

Équipements : Vanne à boule ø 40mm, Trappe cylindrique ø 200mm

Rack : Acier galvanisé, rotation 4 roulettes, emplacement fourches pour charriot élévateur

Finitions disponibles

• Collection bourgogne (228L) :

Bourgogne Transport / Bourgogne Tradition / Bourgogne Château

• Jean Vicard Premium (225 ou 228L) - Barrique d'Exception

Options :

Maturation longue, fonds chauffés, Marquage laser, cercles peints, rénovation par grattage

Potentiel tannique disponible (technologie Vicard Génération 7)

Bon à savoir :

Nous proposons des fûts d'occasion entièrement révisés bénéficiant d'une garantie sanitaire de différentes contenances et différents âges.



Bourgogne Transport

Bourgogne Château

Bourgogne Tradition

CONTENANCES		(Dimensions exprimées en mm - Tolérance +/- 5 mm)					
Désignation	Capacité	Hauteur	Diam. en bogue	Diam. en tête	Épaisseur	Cercles acier	Cercles bois
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
Fût transport 300	300 L	1 040	750	620	27	6	/
Fût transport 350	350 L	1 040	815	655	27	8	/
Fût transport 400	400 L	1 080	835	695	27	8	/
Fût transport 450	450 L	1 160	850	695	27	8	/
Fût transport 500	500 L	1 160	895	735	27	8	/
Fût transport 600	600 L	1 160	975	825	27	10	/
Fût transport 600 épais	600 L	1 170	980	835	35	10	/
Fût transport 700	700 L	1 160	1040	875	27	10	/
Fût transport 700 épais	700 L	1 170	1040	895	35	10	/
Jean Vicard Premium	225 ou 228 L	950 ou 890	685 ou 715	565 ou 595	27	8	/

> VICARD FOUDRERIE : L'art du bois, notre savoir-faire

Une production spécifique

Chaque foudre, cuve ou Ovonum réalisé par le Groupe Vicard est un produit personnalisé et unique répondant aux exigences spécifiques et techniques de nos clients.

Un bureau d'études dédié

La Tonnellerie Vicard a formé une véritable équipe de professionnels dédiée à la fabrication et l'implantation de ces produits aussi techniques que spécifiques.

Produits sur mesure • Mises en situation • Vues 3D • Simulations d'implantation

Cuves & Foudres

Qualitatives et Résistantes

Que ce soit pour la fermentation et/ou l'élevage, le Groupe Vicard reste à ce jour un des leaders mondiaux dans l'art du sur-mesure pour la fabrication de cuves et foudres en chêne français.

Avantages

- Impact aromatique subtil
- Conçu pour la vinification
- Qualité de produit supérieure
- Micro-oxygénation
- Optimisation de l'espace



Union champagne

Foudre Ergonomique

Pratique, sécurisé, qualitatif

Le foudre ergonomique est un foudre cylindro-conique où l'axe remplissage/vidange est déplacé vers l'avant de l'ouvrage : fini l'escalade !

Avantages

- Confort de travail
- Réduction du risque de débordement
- Robustesse de construction
- Qualitatifs : travail du vin, nettoyage
- Économiques et Écologiques : gain de temps, économie d'eau

Récompenses :

Sitevi 2013 : Citation au Palmarès de l'Innovation

Ovonum

Création signée Vicard

L'Ovonum constitue une véritable prouesse technique de savoir-faire. Chaque Ovonum est une pièce unique assemblée à la main par nos maîtres tonneliers. Un réel savoir-faire est nécessaire pour pouvoir réaliser ce chef-d'œuvre de l'artisanat.

Les dimensions de l'Ovonum répondent aux multiples du nombre d'or. Sa forme d'œuf tronco-cylindrique, inspirée par le mouvement brownien, permet une remise en suspension des lies et de meilleurs échanges.

Ce produit unique se caractérise par une grande complexité développée lors des procédés de cuisson et d'élevage. Disponible également en 228 et 400L.

Avantages

- Confort de travail
- Robustesse de construction, Esthétique
- Économique et Écologique
- Mouvement brownien
- Apport de complexité
- Dégustateur avec purge inox sur bride ovale soudé sur porte inox
- Sur palette - EXW départ usine

