

COGNAC

— L'HISTOIRE D'UN TONNELIER —

## JEAN-CHARLES VICARD

C'est la 6ème génération et la 3ème du même nom qui assure la relève du grand-père. Ce dernier rentré de la guerre s'associe avec son ami rencontré sur le front et crée au centre de Cognac le premier atelier de fabrication de barriques. Il rachètera les parts de son ami quelques années plus tard et l'atelier déménagera en périphérie de Cognac.



Jean-Charles Vicard est né à Cognac en 1970, « La maison était sur le nouveau site et j'ai grandi autour du bois qui séchait à l'air libre » explique-t-il. Il prendra la succession de son père et deviendra PDG de l'entreprise Vicard en 2002. Avant d'assurer la relève, le choix n'était pas simple. Les générations se suivent mais les objectifs de la génération montante peuvent changer...



## POINT DE TONNELIER SANS UNE INNOVATION PERMANENTE ET CHEZ VICARD C'EST LA SIGNATURE DE L'ENTREPRISE : ÉLEVER LA TRADITION

Il a 16 ans et il est en sport-études de judo. « J'ai décidé d'arrêter en 1ère et de me tourner vers le rugby. Mon grand-père me demandait de ne pas trop tarder pour la relève car il avait plein de choses à me dire ». Il va pourtant entamer une carrière de rugbyman professionnel, jouant en équipe première à Brive et à La Rochelle puis assurant un mi-temps entre sa passion pour le rugby et la gestion de l'entreprise. « J'ai beaucoup appris avec le sport de haut niveau, on côtoie des humains en quête d'excellence et je m'en suis servi pour manager mes équipes », raconte-t-il. « Il faut avoir des certitudes dans la vie et de l'envie ». Pour Jean-Charles Vicard prendre la suite de son père meilleur ouvrier de France en 1965 et travaillant au sein de l'entreprise depuis 1948 va être un choix radical.

En 2009 l'entreprise compte 160 salariés répartis de la façon suivante : 110 salariés à l'atelier, 20 salariés à la merranderie et 30 salariés à la division Cuverie inox rachetée en 2018. L'entreprise Vicard produit 40 000 barriques par an et vend dans 45 Pays.

“ J'ai beaucoup appris avec le sport de haut niveau, on côtoie des humains en quête d'excellence et je m'en suis servi pour manager mes équipes. Il faut avoir des certitudes dans la vie et de l'envie ”

Jean-Charles Vicard



Ils ont une filiale commerciale aux USA et exposent leurs produits dans des salons professionnels du monde entier. Point de tonnelier sans une innovation permanente et chez Vicard c'est la signature de l'entreprise : élever la tradition. Autrement dit, c'est dans l'innovation que se situe le futur de leur production. Des innovations technologiques, un savoir-faire et une conscience écologique sont les valeurs premières du tonnelier Vicard. Jean-Charles Vicard est un tonnelier vigneron.



TEXTES : Anne Sophie Niel  
PHOTOS : xxxxxxxxxx

Il n'a pas de vignoble mais il vinifie, fait de l'élevage jusqu'à la mise en bouteille. « Cela m'a permis de bien comprendre l'attente de mes clients viticulteurs et de parler le même langage qu'eux ». La force du tonnelier c'est aussi la matière première : les merrains c'est-à-dire les troncs de chênes débités en planches. Son parc à bois est de 8 hectares sur ses 14 hectares de site de production. Il faut attendre 3 ans en moyenne que le bois sèche et il a actuellement un stock de 120 000 barriques. Le chêne est la seule essence qui a du tanin et des arômes. Le sol est pauvre et est un formidable constituant pour le chêne. Il produit 3000 m<sup>3</sup> de merrains par an pour la réalisation des barriques. ■

### 3 questions à JEAN-CHARLES VICARD

#### En quoi êtes-vous écoresponsable ?

J'ai la fibre environnementale depuis 25 ans. Pour constituer une barrique, nous avons 60 % de déchets de bois donc cette question est omniprésente dans nos réflexions. À partir de notre matière première inutilisée, nous réalisons nos propres pellets avec notre unité de granulation. Nous les utilisons pour faire chauffer nos barriques, ce qui réduit considérablement notre consommation d'électricité. Pour tester l'étanchéité de nos barriques, nous les remplissons autrefois de 25 litres d'eau. Aujourd'hui nous utilisons l'équivalent d'une tasse de vapeur d'eau chauffée à 150°. Nous sommes sans cesse en expérimentation pour réduire notre consommation d'eau ou d'énergie. On a ainsi découvert que cette tasse de vapeur d'eau se remplit d'arômes de chêne qui intéressent nos producteurs de Cognac. Rechercher d'autres façons d'agir nous procurent aussi de nouveaux challenges.

#### Pourquoi faut-il cuire les barriques ?

Le bois est malléable en combinant la chaleur et l'humidité. Pendant la chauffe, selon le temps et l'intensité de la cuisson, la flamme au centre de la barrique va développer les arômes du chêne et on obtient donc des senteurs de vanille, de café ou de caramel. Auparavant nous étions juste des fabricants et aujourd'hui nous sommes des partenaires de nos clients vignerons. Ils vont choisir les barriques en fonction des différents profils sensoriels souhaités pour l'élevage de leurs vins. On cuit le bois comme un aliment et l'arôme de chêne est fabuleux.

#### Vous avez 2 fils, vous êtes inquiet pour la relève ?

Pas du tout. Pour moi ce fut un choix radical mais pour mes fils je souhaite qu'ils aillent là où ils veulent sans contrainte, sans aucune obligation. Je me sens tranquille, je sais qu'ils sauront prendre les bonnes décisions.

## LE CHÊNE EST LA SEULE ESSENCE QUI A DU TANIN ET DES ARÔMES



Horaires Ouvert du lundi au vendredi 8h-12h / 13h-17h	TONNELERIE VICARD 184, rue Haute de Crouin 16 100 Cognac 05 45 82 02 58 contact@groupe-vicard.com @groupevicard	
--	---	--