



Notre diversité, votre singularité

Sommaire

V&T AMPHORES propose.....	4
Avantages de nos jarres.....	5
Contenants en Terre Cuite.....	6
Contenants en Grès.....	12
Céramique technique artisanale.....	14
Granit.....	16
Accessoires en option.....	18
Personnalisation.....	18
De la jarre à la bouteille.....	19
Réception, utilisation et entretien des jarres.....	20
Réglementation.....	26
Emissions CO2.....	28
Etude sur le mouvement du vin.....	30
Etude sur la porosité de nos matériaux.....	32
Etude sur le taux de micro-oxygénation.....	34
Histoire des jarres en Terre Cuite.....	36
Témoignages des vignerons.....	38
Les différentes pâtes céramiques.....	40
Lexique.....	41
Equipe.....	42
Conditions générales.....	43

V&T AMPHORES

Nous mettons notre expertise, issue d'une expérience de plus de 10 ans et d'études scientifiques, au service des vignerons, brasseurs et distillateurs passionnés.

Explorant le monde pour découvrir des artisans aux savoir-faire ancestraux et des matériaux d'exception, nous proposons des contenants

en terre cuite, grès, céramique technique et en granit

pour vous aider à créer des boissons uniques, plus naturelles et reflétant votre identité.

Nous proposons la gamme la plus diversifiée du marché dit des *amphores*, riche de plusieurs matériaux, volumes et formes.

Nous répondons précisément aux besoins spécifiques de nos clients, grâce à une sélection et une adaptation pointue de contenants.

De la composition des jarres, du choix des formes et jusqu'à l'origine de leur fabrication, nous veillons à assurer une traçabilité totale, garantissant ainsi la transparence et la qualité.

Entreprise à taille humaine, nous accompagnons nos clients du premier conseil jusqu'au suivi après l'achat, pour une expertise sur mesure.

En 2024, pour marquer notre ouverture sur le monde des créateurs de toutes sortes de boissons de qualité,



Vin et Terre devient



V&T AMPHORES propose...

Une gamme, unique dans sa diversité, de
4 matériaux, 12 contenants
déclinés en plusieurs volumes
soit 25 modèles différents
pour mieux vous satisfaire.

Aujourd'hui nos amphores sont présentes :

sur 5 continents
dans 30 pays
chez plus de
1300 vignerons,
brasseurs et
distillateurs
en France
et plus de
250
dans le monde



Près de
200
cuvées spéciales
sont réalisées
dans nos contenants.

..... 4

Avantages de nos jarres

Diversification, en fonction du matériau, du taux de
micro-oxygénation

Préservation de la qualité du fruit et de l'**authenticité des arômes.**

Favorisation des échanges ioniques et des qualités tactiles particulières,
apportant **une touche unique** aux boissons.

Création de **cuvées spéciales.**

Production de **boissons légères, fruitées et digestes.**

Apport de **la délicatesse, de la minéralité et de la fraîcheur.**

Hygiène parfaite favorisée

Réduction, voire élimination des intrants.

Une bonne **isolation thermique.**

Durabilité supérieure à celle des barriques.

5

Contenants en Terre Cuite

Label Terracotta Impruneta

V&T AMPHORES a choisi les potiers de terre cuite à Impruneta, en Toscane. Un petit village qui, déjà au Moyen-âge, fabriquait des Orcio servant à la conservation des huiles d'olive et des vins. Depuis cette époque, le montage des pots se fait toujours avec les mêmes gestes.

Cette argile de qualité est unique de par sa composition minéralogique grâce à la présence en forte quantité d'un résidu calcaire nommé dans le jargon galestro (schiste argileux), facilement friable et très reconnu dans l'Apennin toscan.

Très dense et la plus modelable au monde, cette matière première permet de réaliser des produits en terre cuite résistants, durables et d'une grande beauté plastique.

Une jarre bien entretenue peut être utilisée pendant plus de cent ans !

La fabrication artisanale

L'argile crue doit être malaxée manuellement pour qu'elle ne présente aucune faiblesse de structure (bulle d'air).

Dans la fabrication des jarres, l'importance de l'épaisseur de la matière est primordiale et demande une adresse que seul le travail manuel peut gérer correctement. Ces jarres en terre cuite sont montées suivant la méthode ancestrale du colombin.

Avant de passer au four, l'argile crue formée doit subir 7 semaines de séchage et va avoir une diminution de 10 à 15% de son poids due à la perte d'eau. Cette phase est assez critique car influencée par la météo. Plus il fera chaud et plus la jarre séchera vite, mais séchée trop vite, elle craquera. S'il fait humide, elle mettra plus de temps à sécher, mais trop humide, elle risque de s'affaisser.

La cuisson : les jarres sont cuites à 1020 °C avec un cycle de 48 à 60h :

- 24 à 36h pour monter en température
- 12 à 24h de cuisson à proprement parler
- 48h pour redescendre en température et refroidir.

L'équipe de l'Atelier Artenova, et Andrea Parisi à l'ouvrage

..... 6

Principales qualités de nos jarres en terre cuite

- Respect du cépage •
- Préservation de la qualité du fruit •
- Authenticité des arômes •
- Tanins veloutés et arrondis pour les vins •
- Bonne isolation thermique •

Les jarres sont entièrement réalisées à la main ce qui permet au potier de prendre son temps, de renforcer les zones qui en ont besoin ainsi que de transmettre au récipient toute son intention et son savoir-faire, héritage de plusieurs siècles.

Naturelles

Il s'agit également d'une terre naturelle qui ne nécessite aucun revêtement et permet au liquide d'être en **contact direct** avec la paroi.

C'est un matériau qui favorise une **micro-oxygénation** des boissons en les arrondissant. Nos contenants laissent le fruit s'exprimer pleinement.

« Ces amphores mettent en exergue le cépage en révélant sa pureté pour obtenir des vins authentiques sans artifices.

La terre cuite permet d'obtenir des vins purs avec de la fraîcheur, de la douceur, une pointe de minéralité et une belle longueur en bouche s'approchant ainsi des vins de l'antiquité. »

@Le Clos d'Elpis,
doublement médaillé au Grenache du monde 2022

Crédits photos : Les Cuvées Insolentes

7

Notre gamme en Terre Cuite

COMPOSITION

Si: 41% - Al: 17,54% - Ca: 20,90% - Fe: 11,83%

K: 3,13% - Mg: 4,56% - L.O.I.: 1,04%

Les formes agissent sur les mouvements du liquide.
La vitesse, la répartition & l'amplitude du mouvement de 1 à 5 :

1 faible 5 forte

Etude sur les mouvements : page 30

Epaisseur des jarres : environ 3 cm.

Chaque pièce est unique. Les formes, dimensions, volumes et les teintes peuvent varier. Étant donné la complexité de leur fabrication, certaines d'entre elles peuvent avoir quelques renforcements à l'époxy qui n'impactent pas la qualité du vin. Photos non contractuelles.

Jarre

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
80 L	80 cm	55 cm	80 kg
300 L	110 cm	86 cm	140 kg
500 L	122 cm	100 cm	170 kg
800 L	153 cm	118 cm	300 kg

Oeuf

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
450 L	130 cm	95 cm	200 kg
650 L	150 cm	105 cm	250 kg

Dolium

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
1000 L	165 cm	135 cm	320 kg

Oeuf couché

Contenance	Longueur	Diamètre	Poids
225 L	90 cm	75 cm	130 kg

Avec trappe et couvercle inox Ø 12 cm



Contenants en Grès

Pour donner une palette de choix aux producteurs, nous avons opté également pour le grès qui apporte moins de micro-oxygénation. La poterie en grès provient d'une argile riche en silice, cuite à haute température (entre 1100 et 1300°C), ce qui lui permet d'entrer en fusion et de venir combler certains pores. De ce fait, le grès est plus dense et moins poreux que la terre cuite, tout en offrant une micro-oxygénation subtile.

Le grès de Sichuan, unique et précieux

Nous avons fait escale en Chine, berceau millénaire de la confection de céramiques en grès et en porcelaine. Il n'a jamais cessé d'être utilisé dans ce pays, notamment pour la conservation des alcools et vins de riz.

Attachés à la préservation du savoir-faire historique en matière de fabrication des jarres alimentaires, nous puisons aux sources de ce patrimoine immatériel.

Nous avons adapté certaines formes traditionnelles aux besoins des producteurs de boissons modernes et en avons dessiné d'autres dont Yunqiao, expert céramiste chinois, notre fidèle partenaire de longue date, assure la réalisation. Les ateliers de fabrication se trouvent à proximité des carrières d'extraction, dans la vallée du Sichuan, en Chine.

La fabrication artisanale

Le grès peut être réalisé à partir d'argile rouge, brune, blanche, grise ou noire suivant sa composition et sa teneur en oxydes.

La terre est malaxée avec de l'eau de source avant d'être filtrée pour obtenir une argile à grain très fin.

La fabrication des contenants se fait par la liaison de plusieurs étages d'argile crue, faits avec des moules. Ce modelage assure une certaine régularité des formes mais l'assemblage de chaque étage est entièrement fait à la main afin de permettre aux potiers de renforcer les zones qui en ont besoin.

Atelier Yunqiao, Chine, Crédits photos : V&T Amphores

..... 10



Principales qualités de nos jarres en grès

- Respect du cépage •
- Authenticité des arômes •
- Préservation de la qualité du fruit •
- Micro-oxygénation ménagée •
- Bonne isolation thermique •
- Délicatesse, légèreté, minéralité, fraîcheur •

Naturelles et fiables

à l'instar de la terre cuite, il s'agit d'une argile naturelle qui ne nécessite aucun revêtement et permet au liquide d'être en contact directement avec la paroi.

Saines

grâce à la structure cristalline du grès, nos jarres ont une énergie d'ionisation importante.

Résistantes et isolantes

ces contenants sont caractérisés par une très grande dureté et une excellente résistance aux agressions chimiques et thermiques.

Pratiques

les parois lisses des jarres facilitent le nettoyage.

*«...Nous avons plusieurs amphores dans notre cave. Parmi ses propriétés qu'elles transmettent au produit final, on distingue la lente oxygénation qui provoque une stabilisation conséquente et une concentration par évaporation progressive.»
Bodega Ça'n Vidalet*

11

Notre gamme en Grès

COMPOSITION

SiO₂ : 62,56% - Al₂O₃ : 18,29% - Fe₂O₃ : 7,09%
 TiO₂ : 0,02% - CaO : 0,28% MgO : 0,80% - K₂O : 2,22% -
 Na₂O : 0,11% - L.O.I. : 6,46%

Les formes agissent sur les mouvements du liquide.
 La vitesse, la répartition & l'amplitude du mouvement
 de 1 à 5 :

1 faible 5 forte

Etude sur les mouvements : page 30

Epaisseur des jarres : environ 3 cm.
 Chaque pièce est unique. Les formes, dimensions,
 volumes et les teintes peuvent varier.
 Photos non contractuelles.

Zen®

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
80 L	83 cm	46 cm	80 kg
500 L	148 cm	90 cm	200 kg
1000 L	175 cm	110 cm	290 kg
1200 L	192 cm	113 cm	335 kg

Ovo®

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
500 L	137 cm	100 cm	380 kg
1000 L	170 cm	120cm	500 kg

Satine®

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
200 L	100 cm	80 cm	90 kg
700 L	155 cm	98 cm	220 kg

Ovo® couché

Contenance	Diamètre	Longueur	Poids
300 L	85 cm	115 cm	110 kg

Trou de bonde Ø 5 cm

Coralie®

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
320 L	115 cm	90 cm	130 kg
500 L	132 cm	106 cm	200 kg
1000 L	150 cm	127 cm	250 kg

Divine®

Contenance	Hauteur	Diamètre	Longueur	Poids
900 L	120 cm	110 cm	170 cm	600 kg

Avec support inox adapté



Céramique technique, *artisanale*

- Boissons pures et cristallines ·
- Micro-oxygénation subtile et régulière ·
- Mouvement du liquide dans l'ensemble de la jarre ·
- Porosité mesurée et stable ·

En complément de notre gamme de céramiques naturelles, nous proposons les jarres en céramique dite technique, à base de terres assemblées, réalisées par un artisan-céramiste italien, près de Venise.

Cette gamme se distingue par :

- la régularité de formes
- la facilité d'entretien.

Les contenants permettent un contact direct du liquide avec la matière, favorisant ainsi **une micro-oxygénation subtile et maîtrisée, légèrement inférieure à celle d'une barrique.**

L'ajout de chamotte (argile cuite à 1050°C, broyée et tamisée) à l'argile renforce la structure

Sa forme ovoïde et épurée, permet **un mouvement de haut en bas et des circulations aléatoires des lies fines**, apportant de la rondeur.

Simone dans son atelier, Italie



Pure

Contenance	250 L	450 L	600 L	950 L
Hauteur	95 cm	125 cm	140 cm	150 cm
Diamètre	75 cm	95 cm	100 cm	125 cm
Poids	100 kg	180 kg	220 kg	350 kg

Livrée sur palette en bois
avec :
robinet (sauf pour 250 L),
vanne mâcon Ø 40mm

Granit

- Énergie, pureté, tension ·
- Ionisant, voire électrifiant apportant une certaine pétulance ·
- Limpidité, éclat, fraîcheur ·
- Finesse et côté soyeux ·

Texture cristalline

Le granit est une roche plutonique à texture grenue (d'où son nom). C'est une pierre magmatique riche en quartz, feldspath et mica : plus il y a de quartz, plus il est dur. Il s'est formé dans les profondeurs de la Terre à partir de la lente cristallisation du magma.

Inusable

Il n'offre pas de prise à l'usure du temps. Le granit est un matériau durable, avec une échelle de dureté Mohs de 6 sur 10. Forte résistance à l'absorption d'eau.

Intemporel et unique

Ce matériau a plus de 300 millions d'années. Sa structure cristalline a une action favorable sur l'activité ionique. Cela favorise la genèse de nombreux arômes secondaires et tertiaires.

Il possède une grande inertie thermique (par exemple, il est utilisé en guise de glaçons pour le whisky).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

masse volumique 2.69 g/cm³ | résistance à la compression 1400 kgs / cm² | porosité 0.06 % conductivité thermique : 2.812 W/m.K. | absorption d'eau : 0,33 %

Origine : province de Hubei (près de Pékin)
la carrière se trouvant à proximité de l'atelier.



Unique au monde

Tellurie

Contenance	360 L
Hauteur	130 cm
Diamètre	80 cm
Poids	300 kg

Livrée avec :
couvercle en granit,
joint et bouchon en silicone,
système de fermeture en inox,
palette en inox.

Jarres taillées dans un seul bloc de granit.



Accessoires en option



Bonde aseptique en verre soufflé
24 cm
34 cm
45 cm



Couvercle inox
En option sur les jarres en grès et en terre cuite
de 500 L et +



Double vanne inox
avec coude à décanter
En option sur les jarres en grès de 700 L et +
Hors Divine



Palette inox
En option sur les jarres en terre cuite
Int 33 x Ext. 50cm | 47 x 67cm | 66 x 83cm



Support rotatif
Pour Ovo® couché 300 L en grès
et Oeuf couché 225 L en terre cuite



Personnalisation

A la demande, nous personnalisons vos jarres
avec votre logo.

De la jarre à la bouteille



Jarres en grès



Pureté et cristallinité

Bouteille en grès

Contenance	Diamètre*	Longueur**	Poids
75 cL	83,5 mm	26,3 cm	900 gr

Ø Col 18,3 cm ± 0.3 mm | * ± 2.0 mm | ** ± 1.5 cm



La bouteille en grès ne sera pas jetée,
mais souvent réutilisée par le consommateur.

Réception, utilisation et entretien des jarres

RÉCEPTION ET CONTRÔLE À LA LIVRAISON

! Matériaux Fragiles !

Attention – consigne nationale des transporteurs et des assurances !
Attention aux procédures de réception de vos fournisseurs.

Déballez et contrôlez la jarre entièrement, intérieur et extérieur, AVANT le départ du transporteur.

Comme nous le faisons pour chaque expédition, nous demandons désormais aux destinataires de filmer l'état général de la jarre et de son emballage sur tout son contour et en dessous, **dès que la palette est descendue au pied du camion.**

Suivez à la lettre et dans les temps la procédure de mise en service et d'utilisation.

- Les vérifications de base se portent sur **le visuel**, une lampe n'est pas de trop pour déceler une éventuelle fissure.
- **Un examen sonore** en frappant la céramique d'une pièce de monnaie vous renseignera sur son intégrité physique. Si elle raisonne clair comme une cloche, c'est qu'elle est intacte. Un son court et grésillant permet de deviner une altération de sa structure.
- Un dernier **examen olfactif** permet de discerner une éventuelle contamination à traiter avant de mettre en service votre amphore.

Suite à ce premier contrôle, **au moindre doute, reportez vos remarques en réserves sur le bon de livraison avant de le signer et que le livreur ne reparte. Prenez des photos, en cas d'altération majeure et manifeste, vous pouvez refuser la livraison.**

NB : A partir du moment où vous signez le bon de livraison, la marchandise devient **vos propriétés en l'état, tel que vous l'aurez mentionné en réserves sur le document.** Sans quoi, par défaut, la marchandise est considérée comme étant arrivée et déclarée conforme par vos soins.

Dans un second temps, vous avez 48h pour réaliser le test complémentaire de mise en eau et déclarer les éventuelles réserves supplémentaires. Par téléphone dans l'immédiat, puis par courrier/mail avec Accusé de réception, directement à la société de transport qui vous aura livré. En cas d'incident structurel plus subtil, le respect de cette procédure et vos premières réserves vous garantiront un maximum de chance d'être couvert.

..... 20



PRÉCAUTIONS DE MANUTENTION

Nos jarres sont livrées sur palettes pour vous permettre de les déplacer avec un transpalette :
les jarres **EN TERRE CUITE** sont livrées sur palette de bois,
les jarres **EN GRES** sont livrées avec une palette circulaire en inox.

Lors du déplacement de votre jarre, soyez **toujours 2 à 3 personnes**, en effectuant des gestes souples et lents. La poser au sol particulièrement délicatement, comme les transpalettes le permettent en pressant légèrement leur manette en fin de pose.

! Ne déplacez jamais votre jarre lorsqu'elle est pleine !

Attention à ne pas placer votre jarre sur palette plastique, la résistance du plastique est insuffisante !

MISE EN SERVICE

Test d'Étanchéité

! Prévoir 1 semaine d'observation entre réception et usage de votre jarre. Il est impératif de vérifier l'étanchéité de la jarre avant utilisation !

Cela permet à la fois de vérifier qu'aucun dommage invisible à l'œil n'ait eu lieu pendant le transport, mais aussi de s'assurer que tous les accessoires soient correctement positionnés et fixés.

Contrôlez le bon écrasement des joints intérieurs et extérieurs des bondes, couvercles, vannes de vidange et robinets de dégustation.

Nous vous conseillons de bien nettoyer le joint silicone du couvercle avant toute utilisation, avec un produit non chloré.

LA TERRE CUITE, étant très poreuse, a également besoin de se saturer en eau avant d'être mise en vin.

Pour ce faire :

- **Versez l'eau** jusqu'à la faire déborder le long des parois extérieures afin d'humecter la jarre entière. Fermez le couvercle et finissez de remplir via la bonde en verre installée si vous en êtes munie.
- **Lors du remplissage de la cuve**, avec l'eau ou le vin, assurez-vous que la jarre soit bien à plat et non sur un sol incliné. Sinon la pression de liquide va s'exercer sur un point préférentiel qui générera, à la longue, un suintement à cet endroit précis.
- **Vérifiez l'étanchéité de tous les accessoires** de votre jarre (vanne, robinet, bonde), du système de fermeture, de l'ensemble des parois de la jarre.

21

Crédits photos : Sarrot de Goundy @vidotflorian

Sur le **GRES**, la **CÉRAMIQUE TECHNIQUE ET LE GRANIT**, le test sur une demi-journée est suffisant pour contrôler l'étanchéité.

Sur de la **TERRE CUITE**, prévoir 48 à 72H minimum.

Si le niveau d'eau dans la jarre se stabilise au bout de 3 jours, la jarre est réputée étanche. Vous pouvez la vider de son eau. Dans le cas contraire, renouvelez l'ajout d'eau afin de saturer la porosité de la jarre.

Si la consomme perdure au-delà de 7 jours, appelez votre fournisseur au 05 57 71 06 72.

LA TERRE CUITE : affranchissement à l'acide tartrique

La **TERRE CUITE** a le potentiel de baisser l'acidité des vins au cours de l'élevage par neutralisation des acides organiques du vin par le calcium de la jarre. Le pH des moûts et des vins pouvant être relativement bas, afin de préserver leur acidité, nous vous conseillons de réaliser un affranchissement à l'acide tartrique.

Pour ce faire :

- **Pulvérisez une solution d'acide tartrique (H2T)**, dilution 150g/L d'eau. 3 passages recommandés sur les parois intérieures de votre jarre, espacés d'une période de séchage de 24H.
- **Rincez l'intérieur de la jarre** jusqu'à ce que l'eau après rinçage ait le même pH que l'eau utilisée avant rinçage (proche de 7).

SITUATION DANS LA CAVE

Maintenant, votre jarre est prête pour l'élaboration de votre boisson (vinifications et/ou élevages). Il s'agit de la placer soigneusement dans la cave, **la TERRE CUITE particulièrement sensible à son environnement :**

- **Au frais et dans une atmosphère suffisamment humide****
- Evitez de placer votre jarre dans un passage ou dans les courants d'air
- Veillez à ce que l'atmosphère de la cave reste saine.

Si vous mettez votre jarre en **TERRE CUITE** dans une pièce climatisée, arrosez-la très régulièrement à l'eau pure, car la terre cuite peut sécher très vite et puiser le vin de l'intérieur pour s'hydrater.

70 à 80 % d'humidité relative dans le local sont recommandés pour l'élaboration et la conservation de vos vins en jarre de **TERRE CUITE afin d'éviter de générer trop de consomme.**

** *L'apparition de moisissures sur la surface extérieure de la jarre est possible et logique si l'atmosphère de la cave est humide.* Les traces sont à traiter dès leur apparition en les frottant avec une solution de peroxyde d'hydrogène puis à rincer ou avec de l'alcool éthylique.



LA TERRE CUITE : VEILLE ŒNOLOGIQUE

La terre cuite est très poreuse, en début d'élevage, surveillez la consomme et goûtez régulièrement afin de ne pas vous faire surprendre par le taux de micro-oxygénation de la jarre. La bonde aseptique vous aidera car vous verrez plus facilement l'évolution du niveau du liquide ou le départ d'une fermentation.

Attention : le volume de solution soufrée dans le bol haut de la bonde en verre ne doit pas dépasser le volume du cylindre de la cloche en verre qui recouvre la cheminée d'évacuation. Auquel cas en arrivant en saison froide, le volume du vin se réduisant risque d'aspirer la solution soufrée dans la jarre et la mélanger au vin.

Nous conseillons de ne mettre que 4 cm de solution dans le bol, juste de quoi tremper toute la circonférence de la cloche et faire l'isolation. Le volume de solution ne doit pas dépasser le volume du tronc de la cloche, auquel cas en se contractant au refroidissement, le vin peut aspirer la solution de SO2 dans la jarre.

Ajouter quelques pincées d'acide citrique ou tartrique permet de rendre la solution plus efficace dans son rôle de captation de l'oxygène.

NETTOYAGE DE LA JARRE

Aussitôt vidée, nettoyez l'intérieur de la jarre. Assurez-vous d'éliminer tout dépôt de moût, lies, tartre, etc. jusque dans les parties les moins accessibles de la jarre.

Vous pouvez coucher votre jarre sur le côté, cela se fait avec précaution contre un support amortisseur (matelas, mousse épaisse...) tant que celui-ci est plus épais et plus haut que son support.

1) Rinçages à l'eau

A température ambiante, et/ou Kärcher ou à l'eau chaude. Attention : avec une montée progressive de la température de l'eau.

Évitez tout choc thermique ! Générateur à vapeur à proscrire !

Attention également à ne pas passer le Kärcher à chaud autour des parties inox intégrées dans la céramique. L'inox a un coefficient de dilatation différent de celui de la céramique pouvant occasionner fentes et fissures.

2) Nettoyage et élimination de la matière organique

(acides organiques, composés phénoliques, polysaccharides, polypeptides, etc.) dans les coins les moins accessibles parfois.

Usage de peroxyde d'hydrogène (H2O2)

dilué dans l'eau (suivre les indications du fabricant sur le mode d'emploi) : oxydant fort qui élimine la matière organique, désinfecte et dérougit.

Usage de bicarbonate de sodium * (1 part) + **acide citrique*** (2 parts)
Mélange à utiliser dans une solution à 10% de concentration.

- Par exemple, ajoutez 66 g d'acide citrique à 33 g de bicarbonate de sodium, puis versez les dans 0,9L d'eau et mélangez.

Le mélange des poudres se fait à sec. C'est lors du contact avec l'eau que la réaction effervescente s'initie.

! Mélange très moussant ! *
naturellement biodégradable, non impactant vis à vis de l'environnement.

- **Appliquez au pulvérisateur, laissez agir 20 min,** brossez et rincez abondamment à l'eau claire.

DÉTARTRAGE

SO2 :

- **Remplissez votre jarre d'eau.**
- **Injectez 10g/HL de dioxyde de soufre** pur sous forme gazeux dans le fond de la jarre, couvercle fermé par le trou de bonde et laissez agir pendant 4-5 jours.
- **Rincez au Karcher** et montez progressivement en température si nécessaire, toujours en douceur.

Attention :

sur la **Terre Cuite** et les **céramiques techniques poreuses**,
l'**usage de la soude (NaOH)** est **prohibé**.

Il est trop difficile à éliminer totalement dans les pores atteignables les plus profondes. Des traces pourraient y rester piégées malgré le nettoyage et risqueraient de contaminer la boisson de l'élevage suivant.

Nous vous en déconseillons l'usage sur le **GRES** également, car cela peut être corrosif à long terme.

Malgré cette recommandation, en cas d'utilisation, il est alors impératif de rincer abondamment avec une solution à l'acide citrique pour neutraliser toute trace de soude.

Une fois rincée et égouttée, contrôlez le pH.

Votre jarre peut être à nouveau remplie par du moût ou du vin.

DÉTARTRAGE & NETTOYAGE ALTERNATIFS

Solutions enzymatiques sont en cours d'élaboration et de test avec Alimpex.

Solution Canne MOOG :

A considérer, si la jarre est équipée d'une trappe, col ou quelconque accessoire en inox intégré dans la céramique, celui-ci peut se dilater sous l'effet de la chaleur et générer des fissures ou des fuites.

Le travail s'effectue avec un nettoyeur HP et un Kärcher de type HDS, 800 à 900 L/Hr pour la terre cuite, 1000 à 1200 L/Hr pour les Grès. Utiliser le BRA moog avec la rallonge 400 ou 600L selon la hauteur du contenant. Buses jet plat avec angle 5° taille 02 à 05. Pression maximale de 80 bars, température max à 45° sur le réglage du Kärcher pour un premier cycle de 15 min. A doubler si nécessaire par un second cycle de 15 min à 55° maximum. Rinçage à l'eau froide après avoir laissé la céramique refroidir pendant 30 min. *Pour plus de détails, voir notre site.*

REMISAGE DE VOTRE JARRE

Si vous avez le projet de laisser votre jarre vide, il convient de prendre certaines précautions. Après un nettoyage parfait et rinçage comme vu plus haut : égouttez-la et séchez-la.

- **Placez-la dans un endroit sec, sans jamais la fermer** (couvercle posé, trou de bonde et vanne ouvertes).
- Vous pouvez également placer un ventilateur à demeure.
- Veillez à ce que l'atmosphère reste saine, neutre, exempte d'odeurs incompatibles (TCA, TCP, pas de cartons ni de palettes en bois traitées humides, pas d'hydrocarbures, etc...)

Si vous avez un doute sur l'hygiène de votre jarre, vous pouvez la mécher au soufre comme on le ferait pour un fût de chêne. Veillez à ce que la jarre ne soit pas mouillée lors du méchage afin d'éviter la production d'acide sulfurique !

Si la jarre en TERRE CUITE reste vide un certain temps :
reprendre obligatoirement la procédure de nettoyage et d'affranchissement.

En résumé, 3 RÈGLES D'OR à l'adoption d'une amphore :

- Pas de choc physique
- Pas de choc thermique
- Pas de produits à base de soude dans la Terre Cuite.

Veillez bien-sûr à **ne pas fermer hermétiquement le contenant pendant une phase de fermentation**. Sinon elle risque d'exploser avant de pouvoir faire sauter la bonde.

Ultime astuce, s'équiper d'un aspirateur à liquide vous facilitera la tâche à chaque étape et évitera de prendre des risques en les couchant.



Réglementation

CE 1935 / 2004
CE 2023 / 2006



Toutes nos jarres en terracotta et en grès naturels sont conformes à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires.

Consultable sur : www.economie.gouv.fr/dgccrf/.

Les justificatifs en rapport avec cette conformité sont disponibles sur demande.

V&T AMPHORES encourage l'utilisateur à s'assurer que son produit respecte les limites maximales acceptables de produits définies en annexes dans le Code International des Pratiques Œnologiques de l'OIV en vigueur.

Composition détaillée | Art 2

La composition de la terre est essentielle, car elle détermine la température de cuisson, la couleur et la porosité de la jarre. Nos matières premières sont composés comme suit :

Terracotta

Si:41%-Al:17,54% - Ca:20,90% -Fe:11,83% - K:3,13%-Mg: 4,56%-L.O.I. : 1,04%

Grès

SiO₂ : 62,56% - Al₂O₃ : 18,29% - Fe₂O₃ : 7,09% TiO₂ : 0,02% - CaO : 0,28% - MgO : 0,80% K₂O : 2,22% - Na₂O : 0,11% - L.O.I. : 6,46%

(Si = silice, Al = alumine, Fe = fer, K = potassium, Ca = calcium
Mg = magnésium, Ti = titane, Na = sodium, L.O.I. - Loss On Ignition = perte au feu...)



Origine | Art 2

La terracotta est un galestro toscan venant d'Impruneta, en Italie, protégé par un label (terroir de 200 km²).

Le grès est une roche sédimentaire de silicates provenant de la vallée de Sichuan (carrières du Bassin rouge), en Chine.

Sa texture exceptionnelle est unique au monde.

Ce sont des terroirs d'argile naturelle reconnus pour leur qualité au contact alimentaire depuis des siècles :

- près de 1000 ans pour la terracotta - élevage et stockage d'huile d'olive et vins.
- près de 2000 ans pour le grès - élevage et stockage de vins et d'alcools de riz, fermentation de fruits et légumes.

À côté de ces terroirs se sont implantés des potiers où un savoir-faire artisanal s'est développé et qui se perpétue depuis des générations.

Traçabilité | Art 17

Chaque jarre est numérotée et correspond à un numéro de lot d'argile d'une strate de carrière.

Étiquetage | Art 15

Le logo alimentaire figure à côté du numéro de série.

Inertie | Art 16

Plusieurs laboratoires agréés Cofrac comme Eurofins, SFC, PH Labs SRL, sont consultés régulièrement pour analyser l'inertie de nos contenants (notamment pour le non transfert de métaux lourds).

Toutes les analyses effectuées par les laboratoires peuvent vous être fournies sur simple demande.

Emissions CO₂

PRODUCTION

La terracotta est cuite à 1000 - 1050 ° · Le grès est cuit à 1200 ° · Le verre à 1400 - 1500 °

PRODUCTION DE LA TERRE CUITE

en France en 2018 :
4 136 864 t = > 650 841 t de CO₂
soit 157 kg de CO₂ par tonne de terre cuite.

Emission de CO₂ pour une jarre en terre cuite de 200 kg (contenance 500 L) :

$$\frac{157 \text{ kg} \times 200}{1000} = 31.4 \text{ kg de CO}_2 \text{ pour une jarre de 500 L}$$

$$\text{soit au Litre} = \frac{31.4 \text{ kg}}{500 \text{ L}} = 62.8 \text{ g}$$

Source : FFTB - Rapport Développement durable

PRODUCTION DU GRÈS :

en France en 2018 :
0.613 t de CO₂ pour une tonne
soit 613 kg pour 1000 kg
pour une jarre de 500 L = 200 kg de grès :

$$\frac{613 \text{ kg} \times 200}{1000} = 122.6 \text{ kg de CO}_2 \text{ pour une jarre de 500 L}$$

$$\text{soit au Litre} = \frac{122.6 \text{ kg}}{500 \text{ L}} = 245 \text{ g}$$

Source : Transparencia.ascec.es/media/1099 - Mai 2015

Production du CO₂ pour une bouteille en VERRE

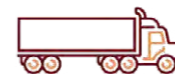
par comparaison : 345 g.

Source : site Express- Mai 2015



TRANSPORT

Calcul du poids transporté dans un conteneur 40 t pour V&T AMPHORES :



UN CAMION contient en moyenne
20 jarres de 300 kg
= 6 t

Transport de camion depuis l'Italie :
Florence - Bordeaux = 1300 km

Un camion émet
80g de CO₂ / tonne au km

$$\text{Jarre en terre cuite : } 6 \text{ t} \times 80 \text{ g} \times 1300 = 624 \text{ kg}$$

Soit par jarre en terre cuite :
624 kg / 20 jarres par conteneur
= 31.2 kg



UN CONTENEUR contient en moyenne
20 jarres de 250 kg = 5 t
10 jarres de 150 kg = 1.5 t
Total = 6.5 t

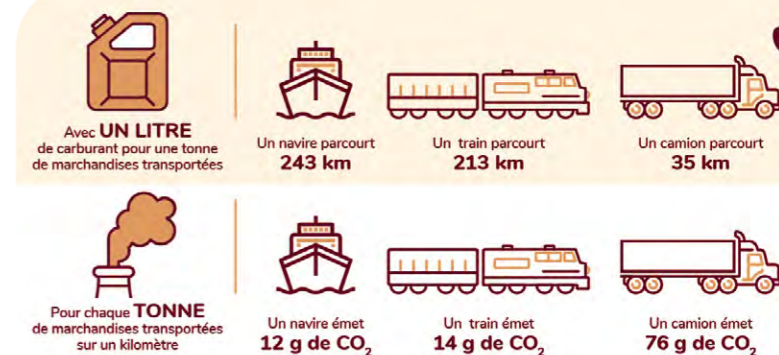
Transport de conteneur depuis la Chine :
Chongqing-Bordeaux = 12 000 km

Un porte-conteneurs émet
3g de CO₂ / tonne au km

$$\text{Jarre de grès : } 6.5 \text{ t} \times 3 \text{ g} \times 12\,000 = 234 \text{ kg}$$

Soit par jarre en grès :
234 kg / 30 jarres par conteneur
= 7.8 kg

Source :
- Polytechnique insights -
Comment réduire
l'empreinte carbone
du fret maritime.
par Eric Foulquier,
enseignant chercheur,
et Anaïs Maréchal,
journaliste scientifique.
- 4 mai 2022



Le mouvement du vin

• laboratoire CELSIUS •

Chaque matériau a une **capacité différente à transmettre la température extérieure** à ce qu'il contient. Si le matériau ne transmet pas ou peu les variations extérieures à son contenu, on dira qu'il est isolant.

Cette capacité à transmettre ou pas la température s'appelle la conductivité thermique et elle s'exprime en watt par mètre-kelvin ($Wm^{-1} K^{-1}$). Connaître cette mesure est primordial car c'est la variation extérieure de la température et sa transmission - ou pas - au liquide qui va enclencher le mouvement.

Voici la conductivité des différents matériaux habituellement utilisés pour contenir le vin :
Bois de chêne : 0.16 / Terre cuite : 0.83 / Grès : 1.30 / Béton : 2 à 5 / Inox : 26

Le grès et la terre cuite sont donc des matériaux peu conducteurs, dits isolants.

La plupart des fluides ont une masse volumique (c'est à dire une densité) qui diminue avec la température. Plus un liquide est froid et plus il sera dense.

En présence de la gravité (la force d'attraction qui colle nos pieds sur terre), le fluide chaud se retrouve au-dessus du fluide froid. Ainsi, l'eau de surface des lacs ou de la mer au repos est plus chaude que l'eau à un mètre plus en profondeur, et l'air au niveau du plafond d'une pièce est plus chaud qu'au niveau du sol.

Par conséquent, pour le mouvement d'un liquide :

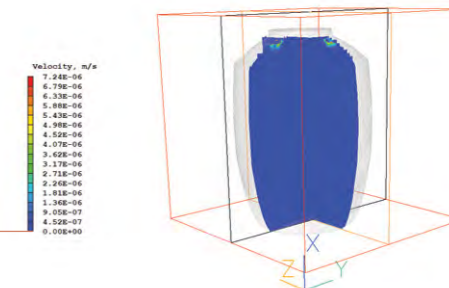
- **La variation de température** à l'extérieur du contenant est **l'énergie donnée au mouvement**
- **La gravité est le moteur** permettant aux liquides à différentes températures de se mouvoir
- **La forme est l'accélérateur ou le frein.**

Pour qu'il y ait du mouvement, il faut donc qu'il y ait un changement de température. Si le chai est parfaitement isolé et chauffé/climatisé, inutile d'attendre le moindre mouvement puisqu'on ne donne pas d'énergie au liquide pour qu'il bouge. Une variation de température de 3°C, entre le jour et la nuit par exemple, est suffisante pour observer un mouvement intéressant.

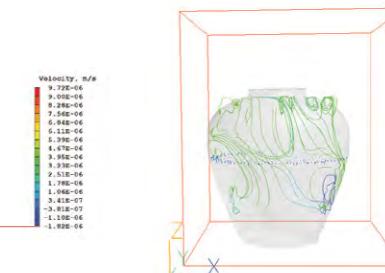
V&T AMPHORES a utilisé ce gradient de 3°C sur les jarres en grès pour mener une étude sur les mouvements du vin dans les différentes formes de jarre par **le laboratoire Celsius**, avec les résultats suivants :

Forme des contenants V&T AMPHORES (ex Vin & Terre)	Zen®	Coralie®	Ovo®	Divine®
Vitesse moyenne en cm/jour dans la cuve, provoquée par un gradient thermique de 3C°	8	43	60	130

L'angle sur le haut de la **Zen®** agit comme un frein et casse le mouvement du liquide à l'intérieur de la jarre. Avec une Zen vous aurez donc très peu de mouvement (8cm/jour) et par conséquent un vin très droit, tendu. Cette jarre agit comme un cocon.



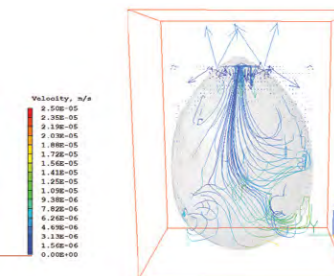
Les épaules arrondies de la **Coralie®** agissent comme un accélérateur et favorisent un léger mouvement (43cm/jour) aux directions aléatoires. Cela va apporter de la rondeur et du gras au vin.



La cuve **Ovo®** permet surtout un mouvement de haut en bas avec quelques circulations aléatoires. Elle permet d'avoir un liquide tranquille avec quelques agitations incertaines.

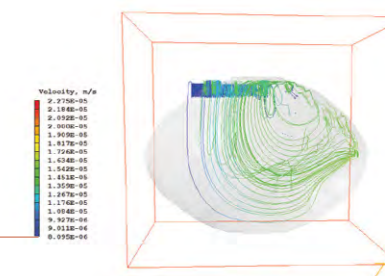
Si on comparait le mouvement de la forme de l'Oeuf debout (Ovo) composé d'autres matériaux, on aurait les résultats suivants :

bois de chêne : 17cm/jour | béton : 52cm/jour | inox : 69cm/jour



La cuve **Divine®**, de forme elliptique, permet une propagation de la vitesse et donc une recirculation. Grâce à ce mouvement, le liquide proche de la paroi est renouvelé permettant un peu plus d'interaction avec l'oxygène et les lies.

Divine est la cuve qui permet le plus un brassage naturel.



La porosité de nos matériaux

Réalisée en 2022 par le laboratoire CALNESIS sur les échantillons de terre cuite, grès, céramique technique

D'après les premières remarques de vignerons déjà équipés et nos premiers constats, la terre cuite paraît être un matériau bien plus poreux que le grès ou autre céramique.

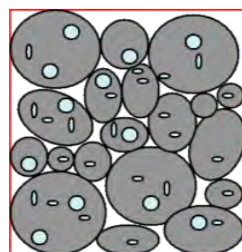
Pour le confirmer et dans la continuité de nos recherches, nous avons fait réaliser une étude de porosimétrie par le cabinet CALNESIS à Clermont Ferrand spécialisé dans ce domaine. Pour les clients intéressés, nous pouvons fournir l'étude complète sur simple demande.

Le cabinet CALNESIS utilise le mercure, seul métal liquide dense et remarquablement mobile avec un caractère non mouillant (contrairement à l'eau par exemple), pour l'introduire dans le matériau sélectionné avec une pression allant de 0,001 Mpa à 413 Mpa. (rappel : 0,1013 Mpa = pression atmosphérique moyenne, 0,1 Mpa = 1 bar)

Avec le mercure et une telle pression, le volume des pores, la porosité et la distribution de la taille des pores peut être bien déterminés.

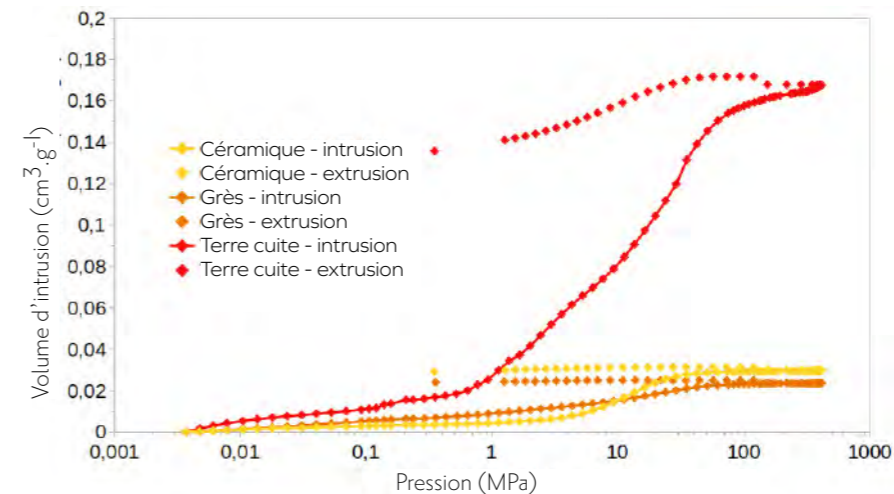
Dans la terre cuite, le volume d'intrusion augmente rapidement pour atteindre un plateau très haut (environ 0,168 cm³) et avec la diminution de pression à ce niveau de plateau, il y a même un phénomène d'extrusion.

Dans le grès et la céramique, l'intrusion est assez faible et presque identique (environ 0,03cm³). Ces volumes d'intrusion permettent de définir une porosité totale du matériau et approximativement une porosité atteignable par un liquide avec sa pression dans un milieu neutre sans autres paramètres influents (température, humidité, gaz de fermentation...etc....)



volume apparent
volume réel
pores internes

Exemple et schéma de la porosité d'un matériau



Courbes d'intrusion et d'extrusion de mercure des échantillons analysés au cours de cette étude

TABLEAU RÉSUMANT LES DONNÉES OBTENUES PAR LE LABORATOIRE :

3 jarres de 500 l	Céramique	Grès	Terre cuite
Porosité totale (A)	6,70%	5,60%	31,80%
Poids de la jarre (B)	180 kgs	200 kgs	170 kgs
Masse volumique (pbulk g/cm ³ à 0,004Mpa) (C)	2,24	2,37	1,89
Volume du matériau de la jarre (B/C = D)	80,4 l	84,4 l	89,9 l
Volume total de la porosité (air) (DxA =E)	5,39 l	4,73 l	28,59 l
Volume maximal d'oxygène pour 500l (Tx d'oygène/air =21%) (E x 21 % = F)	1,13 l	1 l	6 l
Masse oxygène (1,354) pour 500 l * (F x 1,354 = G)	1500 mg	1400 mg	8100 mg
Tx oxygène au litre (G / 500 l)	3 mg / l	2,8 mg l	16 mg / l

* masse volumique de l'oxygène à une température de 15°

La terre cuite contient potentiellement 5 fois plus d'oxygène que le grès ou la céramique technique.

Grâce à cette forte porosité, la jarre en terre cuite permet une micro-oxygénation plus importante que le grès ou la céramique technique. **Toutefois, toute cette porosité n'est pas atteignable** et la solubilité maximale de l'oxygène dans le vin ou l'eau à une température de 15° est de 10mg/ litre. (table de winkler)

Ce qui est surprenant pour un vigneron non averti, c'est **la vitesse de dissolution de cet oxygène disponible** dans la terre cuite. Vous verrez dans l'étude suivante, réalisée avec la chambre d'agriculture de la Gironde, comment cet oxygène est dissous au fil du temps (élevage sur 7 mois).

Le taux de micro-oxygénation

V&T AMPHORES a commandé une étude visant à caractériser les **échanges gazeux au travers des jarres**. Voici un extrait (l'étude complète est disponible sur demande)

L'étude débute le 18/06/2021 au chai expérimental de la

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE

dans une enceinte climatique régulée à 16°C avec un taux d'hygrométrie à 70%.

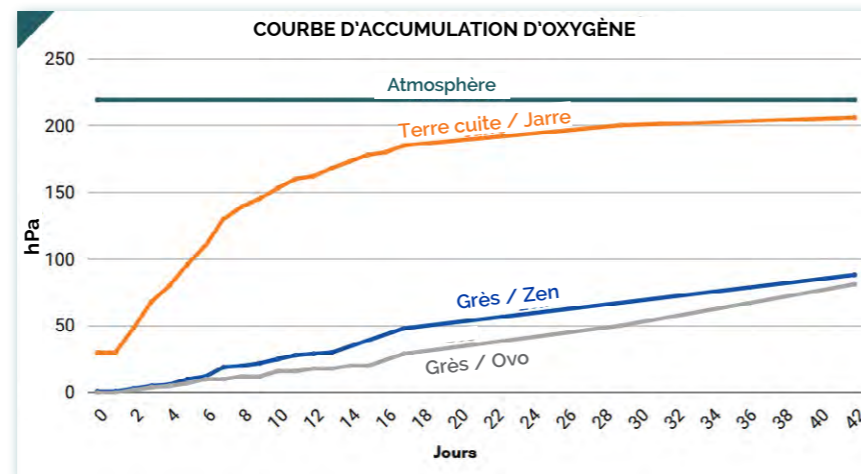
La première partie de l'essai se déroule sous azote, on débarrasse l'intérieur des jarres de la présence d'oxygène, puis on les ferme de manière hermétique. On attend le retour à l'équilibre en effectuant des mesures via des sondes placées dans chaque contenant.

La seconde partie de l'essai, d'une durée de 7 mois, consiste à remplir les jarres de vin et à suivre l'évolution de ce dernier.

L'objectif est de mesurer le taux précis de **micro-oxygénation de chaque matériau (grès et terre cuite)**.

Lorsque la jarre est vide, les pores de la paroi se remplissent d'oxygène, qui est ensuite à l'origine de la micro-oxygénation du vin.

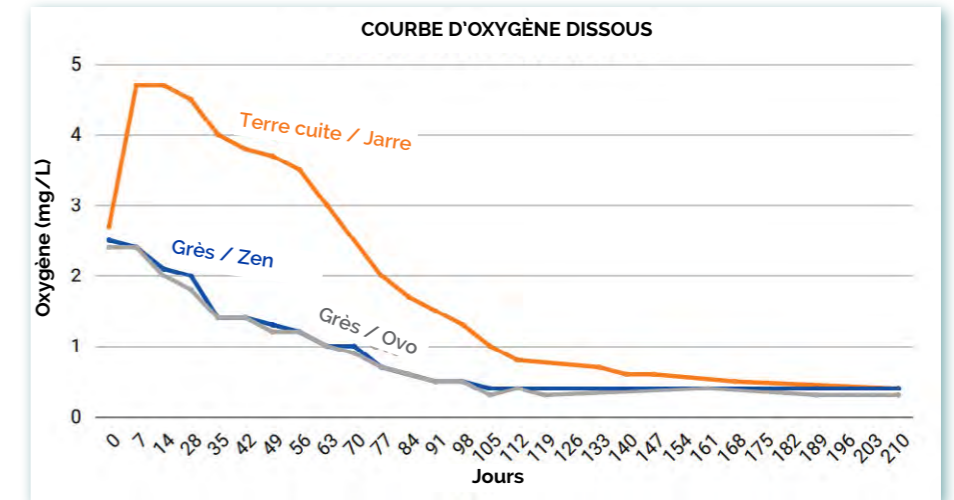
Resultats sur matrice azote :



LA TERRE CUITE désorbe beaucoup d'oxygène les 15 premiers jours, puis l'OTR diminue progressivement pour se stabiliser vers 6 mois.

LE GRÈS désorbe beaucoup moins d'oxygène et son taux de transfert de l'oxygène (OTR) est plus régulier, en baissant très progressivement jusqu'à atteindre un plancher vers 4 mois. Les valeurs sont très proches de celles que l'on retient en moyenne pour une barrique neuve (1,7 à 2,3 mg/L/mois).

Résultats sur matrice vin :



CONCLUSION

L'étude menée aux côtés de la Chambre d'Agriculture nous a permis de mettre en évidence le comportement de nos matériaux vis à vis de leur pouvoir micro-oxygénant.

LA TERRE CUITE est donc **significativement poreuse** et permet d'ouvrir et d'assouplir les vins rapidement. En conséquence, son utilisation requiert un suivi rapproché des vins et un ajustement de la durée d'élevage pour un résultat optimal.

LE GRÈS est tout à fait complémentaire car il ne désorbe que peu d'oxygène et la micro-oxygénation reste diffuse et constante dans le temps. Les vins les plus fragiles pourront être élevés sans risque de vieillissement prématuré. Les durées d'élevage pourront donc se dérouler sur quelques mois ou jusqu'à plusieurs années.

Malgré des pouvoirs micro-oxygénants parfois importants, il est très intéressant de remarquer que, dans les deux cas, **la surprotection des vins par le rehaussement des doses de SO2 n'est pas nécessaire**.

Histoire des jarres en Terre Cuite

Chronologie de l'évolution.....

La tradition de la vinification et de l'élevage du vin dans les jarres de terre cuite a su perdurer à travers les époques et les civilisations, bien qu'à une échelle réduite et limitée à certains pays.

Depuis le début des années 2000, cette tendance a pris de l'ampleur. Force est de constater que ce nouvel essor s'installe également dans la durée.

V&T AMPHORES y contribue activement, et développe même ce type de contenants chez les brasseurs, distillateurs et tous les créateurs de boissons qui sont convaincus des nombreux avantages de la micro-oxygénation naturelle sur le développement des arômes.

Du gin, de la vodka, de la bière, et même de la vière sont déjà réalisés dans nos amphores, en France et ailleurs.

Quand le meilleur des traditions ancestrales se pare des atouts de la modernité cela donne l'un des assemblages les plus réussis.

Mortiers de pierre,
13000 ans AEC
Grotte de Raqefet, Israël



Céramique, 7000 ans AEC,
Chine



Kevvry, 6000 ans AEC,
Géorgie



Jarre, 5400-5000 ans AEC,
Iran



Jarres, 3100-2700 ans AEC
Egypte



Pithos, VIIe s AEC,
Grèce



Dolium, I-IIIe s. EC,
Empire romain



Tinajas / Talhas, 2000 ans EC,
Espagne / Portugal

(photo non historique)



*Il y a une civilisation du vin, celle où les hommes cherchent à mieux se connaître
pour moins se combattre.
Gabriel Delaunay*

Vous trouverez l'histoire des jarres en terre cuite plus en détail sur notre site web

Témoignages

Gautier Roussille, Domaine Guillemot Michel (71) :

Nous avons commencé à utiliser les jarres Vin et Terre en 2017, avec une jarre 800L d'occasion, pour la fermentation et l'élevage (11mois) d'un de nos Chardonnay. Le résultat nous a tellement séduit que nous avons aujourd'hui 5 jarres qui s'améliorent années après années. Nos Chardonnay en jarre développent une grande pureté et une texture unique.

Thierry Thomas, Château Mas du Novi (34) :

Vin et Terre représente l'authenticité et la technicité ; ou comment allier le savoir-faire à l'humain... Les jarres en grès représentent une matrice de pureté et de finesse pour des vins très puissants.

Christophe Richomme, Laurent Collet, Champagne G. Richomme (51) :

Parmi les différentes matières utilisées pour vinifier nos cuvées, nous avons la Terre. En tout 2 jarres de 305 litres et 1 de 500 litres en terre cuite tout droit venues de Toscane en Italie. Et une jarre en grès d'une capacité de 320 litres. Cette vinification particulière va bercer notre vin pendant son évolution et lui permettre de développer des arômes tout aussi uniques que son contenant.

Boris Générat, Distillerie des deux mers (33) :

Nous recherchons une micro-oxygénation modérée et naturelle. L'alcool restera limpide. On a déjà hâte de vous faire goûter cette pépite. Merci à Vin et Terre pour les Ovo couchés.



Clémence Pourtalès, Château Doyac (33)

Pourquoi l'amphore ? Sa porosité : les tanins fondent, le vin s'assouplit. Son inertie : le vin évolue lentement ce qui favorise la synthèse d'arômes frais et fruités. Sa forme ovoïde : elle favorise la mise en suspension des lies fines et apporte complexité et rondeur au vin. Et elles sont magnifiques !

Eddy Oosterlinck-Bracke, Domaine de Juchepie (49) :

Vin et Terre est un partenaire fiable, et au bout de 7 ans d'expérience avec leurs jarres en grès, nous sommes convaincus que celles-ci correspondent parfaitement à nos attentes...

Il est fascinant de goûter comment la jarre en grès sculpte des vins tellement différents, mais tout aussi passionnants qu'en barriques.

Barbara et Christophe Grellier, Brasserie des Voirons (74) :

Les jarres sont en notre possession depuis 2017, nous les utilisons pour la confection de nos bières à base de fruits ou de plantes. Elles permettent de réaliser facilement des macérations entre notre bière et les fruits ou plantes. Elles nous permettent également d'apporter de part une micro-oxygénation une certaine acidité ou tension au niveau gustatif. Elles sont également pratiques du point de vue du nettoyage et faciles d'entretien.

Domaine Béatrice et Pascal Lambert (37) :

Vinifier en Amphore, c'est utiliser la terre comme contenant en tant que conservateur de pureté du fruit et respectueux du terroir. C'est lié dans un ensemble les deux terres naturelles, l'argile de Toscane et les terres argileuses ou calcaires de nos parcelles chinonaises.

L'amphore, régulateur thermique naturel donne naissance à un nouvel équilibre entre le vin et la nature (...) Merci à Patrick Lalanne de vinetterre.fr qui nous fournit ces beaux récipients accompagnés de précieux conseils.

Les différentes pâtes **céramiques**

			CUISSON	POROSITÉ	TEINTE
POREUSES	Opacité du tesson Cassure terreuse Grande porosité	TERRE CUITE	900 C° à 1050 C°	8 à 30 %	Jaunâtre Rouge Brun
	Difficulté d'accord avec l'émail T° cuisson émail < T° biscuit Faible déformation	FAÏENCE	1050 C° à 1200 C°	5 à 12 %	Rouge Rose Beige Ecrû
VITRIFIÉES	Faible porosité Déformation à la cuisson	GRES VITREOUS	1100 C° à 1350 C°	0 à 6 %	Beige Ecrû Brun
	Cassure grillante et coupante	PORCELAINE VITRO- PORCELAINE	1200 C° à 1400 C°	0 %	Ecrû Blanc
RÉFRACTAIRES	Résistance aux températures Résistance aux attaques acides et basiques Résistance aux chocs thermiques	RÉFRACTAIRE	1400 C° à 2000 C°	Divers	Divers
SPÉCIALES	Résistance à l'électricité Inoxydable Résistance aux températures et chocs thermiques Résistance chimique	CÉRAMIQUES SPÉCIALES	1400 C° à 3000 C°	Divers	Divers



Lexique

Argile : une roche sédimentaire, souvent meuble, qui, imbibée d'eau, peut former une pâte plus ou moins plastique pouvant être façonnée et durcissant à la cuisson. Lorsque la température de cuisson dépasse 600°C, l'argile se transforme en céramique de manière irréversible.

Le céramiste fabrique donc ses ouvrages avec de l'argile. De nos jours, très peu se servent de terre creusée à proximité de leur atelier, la plupart achètent leur terre sous forme de pains de 5 à 10kg chez des grossistes. Ces derniers mélangent différentes argiles dans des proportions bien définies (un peu comme une recette de cuisine).

Les jarres en terre cuite et en grès sélectionnées par V&T Amphores sont fabriquées par les artisans puisant directement dans les carrières se trouvant à proximité de leurs ateliers.

Céramique : le nom donné à la discipline qui gère la fabrication des pièces en argile cuite. C'est également la matière avec laquelle ces objets sont faits, mais cela désigne aussi les objets en eux mêmes. C'est un terme générique.

Céramiques naturelles

· **Terre cuite** · Il s'agit de la matière brute, la terre, à laquelle on a donné une forme et qui a été cuite à une température supérieure à 600°C. Il s'agit de la plus ancienne forme d'art du feu, celle qui a permis de cuire des récipients. L'argile est cuite à basse température : entre 800 et 1020°C.

· **Grès** · Le grès, en tant que catégorie de la céramique, est constitué d'une terre argileuse, à forte teneur en silice (plus de 60%), appelée argile grésante. Les terres à grès sont des argiles sédimentaires et dont la vitrification s'effectue aux alentours de 1100°C à 1350°C. Leur cuisson leur donne une texture très serrée, les rendant imperméables, plus denses et plus solides que la terre cuite. La poterie en grès n'a pas besoin d'un émail ou d'un enduit pour être étanche.

· **Porcelaine** · La porcelaine est cuite à haute température (entre 1200 et 1400°C). C'est une céramique fermée, sans porosité. Elle est majoritairement composée de kaolin. L'argile de porcelaine ne contient aucun oxyde (élément qui donne la couleur à la céramique dans la composition d'où sa grande blancheur.

Céramiques techniques

Argiles transformées, composées de différents matériaux, additifs ou autres adjuvants. Ces pâtes permettent d'utiliser moins d'eau et d'assurer une meilleure maniabilité pour une production plus industrielle. On maîtrise ainsi des propriétés spécifiques telles que la densité, la porosité ou la capacité de supporter des températures extrêmes. Des matériaux moins authentiques mais qui ont leurs propriétés et avantages. Plus solides et réguliers, ils permettent d'intégrer des accessoires complémentaires en série, comme des portes latérales de décuve assez grandes et pratiques pour les vinifications.

Equipe

*Notre équipe fera tout pour vous satisfaire
et vous aider à faire des boissons qui plairont à vos clients.
Poursuivons la route ensemble !*



Patrick LALANNE
Fondateur
vinterre@live.fr



Alban LALANNE
Direction
vinterre@live.fr



Anne BOIZARD
Gestion · Logistique · Export
anne@vinterre.fr · com@vinterre.fr
05 57 71 06 72



Rémy CRUSE
Responsable développement France
remy@vinterre.fr
06 71 74 09 45



Stéphane SAUTHIER
Responsable commercial
Est et Centre France
Conseiller œnotechnique
stephane@vinterre.fr
06 42 98 91 02



Sacha DUPRAT
Technico-commercial Sud Ouest
sacha@vinterre.fr
06 71 92 61 66



Volga VORONOVSKAÏA
Chargée de communication
volga@vinterre.fr
07 85 82 19 47



Damien COULOUDOU
Technico-commercial Gironde et Sud Est
damien@vinterre.fr
07 85 71 97 89

Conditions générales

Délais de fabrication

Nos jarres sont fabriquées de façon artisanale. Leur séchage et cuisson notamment imposent un délai de fabrication important. Pour les pièces à personnaliser et celles qui ne sont pas en stock, prévoir un délai de 3 à 5 mois à la commande.

Conditions de livraison

Toutes nos livraisons se font sur prise de RDV. Si la livraison n'a pas lieu dans les 2 mois suivant la commande alors que la jarre est disponible, des frais de stockage seront appliqués à hauteur de 30€ / jarre / mois

V&T AMPHORES se réserve le droit d'appliquer des frais supplémentaires sur le coût du transport en cas d'absence au rendez-vous de livraison, de changement d'adresse de livraison après passage de la commande, ou de demande particulière concernant l'équipement lié au transport (taille de camion, hayon etc).

Financements et Subventions

Pour financer l'achat ou la location des amphores, plusieurs options s'offrent à vous :

- FranceAgriMer, Régions, Chambres d'agriculture départementales : soutiens aux investissements avec des subventions, aides diverses, DJA, etc.
- Solutions de financement bancaire, crédits-bails : Agilor (Crédit Agricole), Agrilimat (Banque Populaire), Caisse d'Épargne etc.
- Solutions de gestion locative : proposées par HA Location, Milesime etc.

SAV

V&T Amphores vous accompagne pour le choix du matériau, jusqu'à l'aide et conseil pour l'entretien après plusieurs années. Nous restons présents à vos côtés.



AMPHORES

La plus grande diversité

vinetterre.com

+ 33 5 57 71 06 72

vinetterre@live.fr

35 Allée de Mégévie

33170 Gradignan · France

Une équipe toujours à vos côtés