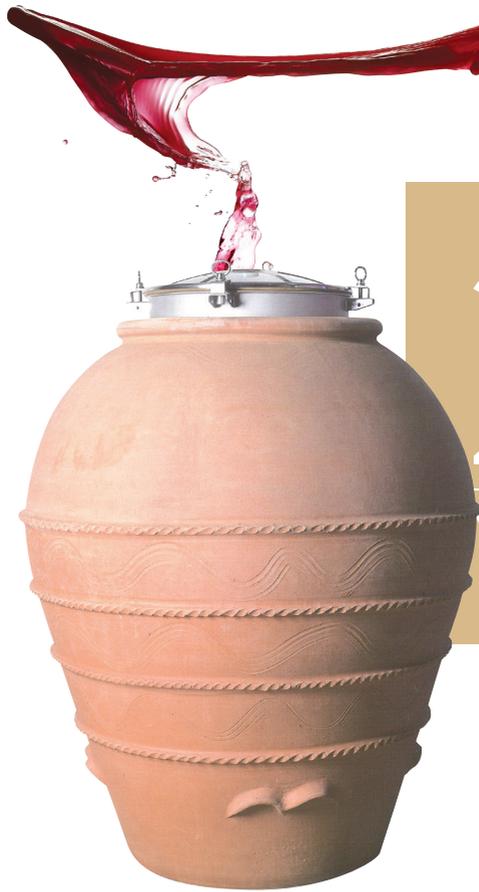


vinetterre.com

*Vin
et
Terre*



2 mille
vins

Sommaire

Notre vision, notre philosophie.....	02
Avantages	03
L'équipe	04
Histoire	05
Matériaux	06
Contenants en terre cuite	07
Contenants en grès	11
Bouteilles en grès	17
Accessoires	18
Caractéristiques des vanes	19
Utilisation des jarres	20
. la terre cuite	21
. le grès	24
Céramique et mouvement du vin	27
Tous nos contenants	35
Nouveautés	39
Conditions générales	41
Quelques chiffres	42

Notre vision, notre philosophie

Créée en 2013 par Patrick Lalanne, notre entreprise a diffusé puis a développé une gamme de contenants, cuves, jarres et oeufs en terre cuite et en grès, avec des volumes et des formes s'adaptant au mieux aux désirs des vignerons.

Riche de 30 ans d'expérience dans la fourniture pour le monde vinicole (bouchons, maîtrise des températures, cuverie inox, tonnellerie...), Patrick a su allier le métier de potier à celui de vigneron.

Sa volonté a été de trouver des artisans qui travaillaient déjà dans la poterie alimentaire depuis longtemps, avec un travail manuel qui présente l'avantage d'un savoir-faire exceptionnel.

Pour que vos vins soient dans des contenants naturels faits avec des argiles naturelles, l'entreprise évolue toujours avec la même philosophie : un savoir-faire historique dans les contenants alimentaires et un contrôle qualité strict pour le respect du vin.



Avantages

01

Des **matériaux naturels**
directement extraits des carrières

02

Un **savoir-faire** dans
le domaine viti-vinicole

03

Un **œnologue** expérimenté

04

Des **produits étudiés** et
spécialement conçus pour
les vignerons

05

Une équipe multisectorielle
aux **compétences** variées



L'équipe

Dans la poursuite du développement de l'entreprise, une nouvelle équipe est sur le pont pour être plus proche de vous. Elle varie dans les domaines de compétences pour vous proposer le meilleur et s'illustre dans la bonne entente et l'esprit d'équipe.



Patrick

Créateur de l'entreprise



Anne

Gestion - Administration
Logistique et flux de l'entreprise

Elle fait le lien entre fournisseurs et clients



Natacha

Marketing et communication
Développement export
de l'entreprise



Alban

Gestion et développement
général de l'entreprise.
Suivi qualité et procédures



Nathan

Œnologue-conseil
Suivis des clients
Développement commercial
de l'entreprise

Histoire

Le premier objet en terre cuite retrouvé date de plus de 30 000 ans avant J.C. et très vite l'Homme s'en est servi comme contenant alimentaire. Ainsi, le vin est même né dans la terre cuite : 10.000 ans avant J-C, en Chine le raisin était mélangé avec d'autres fruits, puis, 8.000 ans avant J-C au niveau de l'Arménie et de la Géorgie, avec seulement du raisin.

Avec l'évolution de l'homme, la terre cuite a suivi les civilisations humaines. Sumériens, Égyptiens, Grecs, Romains, Gaulois, ... , utilisaient cette céramique pour le stockage et le transport de leurs vins.

Patrick, après un tour de l'Europe à la recherche du meilleur pour Vin et Terre, a choisi les potiers de terre cuite à Impruneta, AOP reconnue, 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.

Pour le grès, Patrick a fait escale en Chine sur les recommandations du président de la poterie française. C'est dans la vallée de Sichuan, où des jarres alimentaires sont fabriquées depuis 2000 ans, destinées à la conservation des alcools et vins de riz, que Patrick fait donc fabriquer ses propres modèles.

Les plus petites poteries de grès servent à

la dégustation des plus grands thés, ce qui atteste de sa délicatesse.

Le grès est apparu en Chine sous la dynastie Shang environ 1500 ans avant J-C, mais sa perfection n'est atteinte que vers le 10ème siècle après J-C sous la dynastie Song.

Il est arrivé en occident au 14^{ème} siècle, principalement en Allemagne, dans l'Est de la France et dans les pays scandinaves.



Les Matériaux

La Terre cuite

Cuite à 1020°C, les pores de la terre ne sont pas entièrement fermés et la micro oxygénation est forte : plus qu'une barrique.

Elle va bien convenir pour les cépages rouges à forte structure tannique.

Si votre jarre est dans un milieu humide et frais, la consume sera équivalente à celle d'une barrique.

La porosité se situe entre 6 et 10%



Le Grès

Le grès est cuit entre 1200 et 1300°C, c'est un matériau très résistant, facile à nettoyer.

Les pores de la terre sont fermés et la micro oxygénation est réduite.

Il va bien convenir pour les cépages blancs ou les cépages rouges délicats.

La consume est faible. Le grès est moins sensible aux différences de température que la terre cuite.

La porosité est inférieure à 2,5%.

Contenants en Terre Cuite

(AOP *Terracotta Impruneta*)

L'argile Toscane

Très utilisée pour le vin et l'huile d'olive depuis le Moyen-Âge, elle 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 connu dans l'Apenin toscan.



Principales qualités

Contenants entièrement faits à la main.
Terre naturelle permettant une micro-oxygénation naturelle.



Composition

Si : 41% - Al : 17.54% - Ca : 20.90%
Fe : 11.83% - K : 3.13% - Mg : 4.56%
Divers : 1.04%





Le travail manuel

L'argile crue doit être malaxée manuellement pour qu'elle ne présente aucune faiblesse de structure (bulles d'air). Dans la fabrication manuelle des jarres, que ce soit avec la technique du colombin ou du remplissage de moule de plâtre, l'importance de l'épaisseur de la matière est primordiale et demande une adresse technique que seul le travail manuel peut gérer correctement.



La cuisson

Avant de passer au four, l'argile crue formée doit subir 7 semaines de séchage. Elle va avoir une diminution de 10 à 15% de son poids due à la perte d'eau. Dans le four, elle va ensuite connaître un cycle de 48 à 60h : 24 à 36h pour monter jusqu'à 980°C puis de 12 à 24h à cette température, pouvant monter jusqu'à 1020°C.

48h seront nécessaires à son refroidissement.



Fiche technique

Porosité entre 6 et 10%

Rayon moyen des pores : entre 0.4 et 1.1 microns

Micro-oxygénation importante

Conductivité thermique : 0.83 Wm-1k-1

Convient pour les élevages courts et pour des cépages à peau rouge tanniques, puissants, voire réducteurs.

Nos jarres sont certifiées conforme au contact alimentaire.

Principales qualités du vin élevé en terre cuite

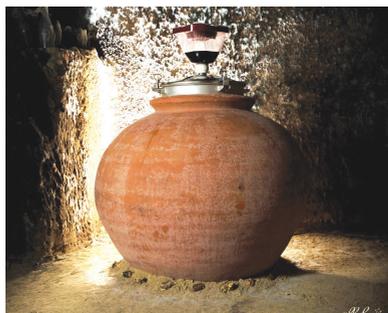
Respect du cépage
Préservation de la qualité du fruit
Authenticité des arômes
Vins soyeux et tannins veloutés



Dolium 500 et 1000 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
500 litres	120 cm	105 cm	180 kg
1000 litres	145 cm	120 cm	320 kg

Épaisseur d'environ 3 cm



Jarre de 80 à 800 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
New 80 litres	80 cm	55 cm	80 kg
200 litres	110 cm	75 cm	120 kg
300 litres	115 cm	85 cm	140 kg
500 litres	130 cm	95 cm	170 kg
800 litres	145 cm	118 cm	200 kg

Épaisseur d'environ 3 cm



Chaque pièce est unique. Les formes, dimensions et les couleurs peuvent varier

**Photos non contractuelles*

Œuf de 225 à 700 litres

avec trappe de 50 cm (sauf sur l'œuf 225 l : 32 cm)

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
225 litres	90 cm	75 cm	130 kg
450 litres	110 cm	85 cm	200 kg
700 litres	125 cm	105 cm	250 kg

Épaisseur d'environ 3 cm



Œuf couché de 225 à 700 litres

avec trappe de 50 cm (sauf sur l'œuf 225 l : 12 cm)

Contenance	Diamètre	Longueur	Poids
225 litres	75 cm	90 cm	130 kg
450 litres	85 cm	110 cm	200 kg
700 litres	105 cm	125 cm	250 kg

Épaisseur d'environ 3 cm

Chaque pièce est unique. Les formes, dimensions et les couleurs peuvent varier

*Photos non contractuelles

Contenants en Grès & Grès glaçure de sel

La poterie en grès provient d'une argile riche en silice cuite à haute température. Elle est née dans la vallée du fleuve Jaune, en Chine, environ 1.500 ans av. J.-C. et s'est développée par la suite en Europe du Nord.

Avec les experts céramistes chinois, Vin et Terre a su allier ces techniques ancestrales et uniques pour concevoir sa gamme de contenants en grès.

La fabrication des contenants se fait par la liaison de plusieurs étages d'argile crue faits avec des moules.

Vin et Terre conçoit les formes des jarres et Yunqiao, ingénieur céramiste, en assure la réalisation.

Nos pièces sont uniques et leurs marques et modèles sont protégés.

Principales qualités du Grès

Terre naturelle permettant un contact direct avec le vin.

Lisse à l'intérieur, facilitant le nettoyage.

Micro-oxygénation réduite.

Résistance aux agressions chimiques et thermiques.





Principales qualités du vin élevé en grès

Droiture, minéralité, fraîcheur, pureté
Délicatesse et légèreté
Respect du cépage et de la qualité du fruit
Authenticité des arômes



Composition

SiO₂ : 65,04% - Al₂O₃ : 20,17%
Fe₂O₃ : 3,90% - TiO₂ : 0,97% - CaO : 0,34%
MgO : 0,37% - K₂O : 2,36% - Na₂O : 0,09%
LOI : 5,93%



Fiche technique

Porosité inférieure à 2,5%
Température de cuisson : 1280°C
Conductivité thermique : 1,3 Wm⁻¹K⁻¹
Résistance à la pression : 3,8 bars
Rayon moyen des pores : 0,004 microns
Micro-oxygénation réduite
Haute inertie thermique
Convient pour les cépages à peau blanche
et les cépages à peau rouge délicats

Élevage long

**Nos jarres sont certifiées conforme au contact
alimentaire.**



Zen® de 500 à 1200 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Ouverture	Poids
500 litres	110 cm	90 cm	40 cm	180 kg
1000 litres	155 cm	110 cm	50 cm	320 kg
1200 litres	175 cm	110 cm	50 cm	390 kg

Épaisseur d'environ 2,5 cm



Ovo couché® de 115 à 300 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Ouverture	Poids
New 115 litres	55 cm	70 cm	5 cm	75 kg
230 litres	70 cm	104 cm	5 cm	100 kg
300 litres	80 cm	115 cm	5 cm	130 kg

Épaisseur d'environ 2,5 cm



Chaque pièce est unique. Les formes, dimensions et les couleurs peuvent varier

*Photos non contractuelles



Coralie® de 320 à 1000 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Ouverture	Poids
320 litres	90 cm	83 cm	30 cm	130 kg
500 litres	110 cm	110 cm	40 cm	200 kg
1000 litres	145 cm	126 cm	50 cm	250 kg

Épaisseur d'environ 2,5 cm



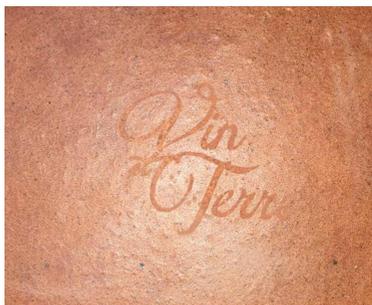
Chaque pièce est unique. Les formes, dimensions et les couleurs peuvent varier

**Photos non contractuelles*

Glaçure de sel

Cette finition consiste à rajouter du sel en fin de cuisson sur l'extérieur et à obtenir ainsi une paroi plus lisse et donc très facile à nettoyer.

Cela ne change pas la porosité du grès.



Composition du grès glaçure de sel

SiO₂ : 62.62% - Al₂O₃ : 24.13 - Fe₂O₃ : 1.39%
 TiO₂ : 0.99% - CaO : 0.10% - MgO : 0.33%
 K₂O : 2.07% - Na₂O : 0.15% - LOI : 7.65%



Ovo[®] de 500 à 1200 litres Glaçure de sel

Contenance	Hauteur	Diamètre	Ouverture	Poids
500 litres <i>Avec trou de bonde</i>	137 cm	100 cm	12 cm	380 kg
1200 litres <i>Avec trou de bonde</i>	160 cm	115 cm	12 cm	700 kg
1000 litres <i>Avec trappe</i>	160 cm	115 cm	50 cm	700 kg

Épaisseur d'environ 3 cm

Chaque pièce est unique. Les formes, dimensions et les couleurs peuvent varier
 *Photos non contractuelles



Sphero® 600 et 1000 litres

Glaçure de sel

Contenance	Hauteur	Diamètre	Ouverture	Poids
600 litres <i>Avec trou de bonde</i>	120 cm	100 cm	12 cm	400 kg
1000 litres <i>Avec trou de bonde</i>	150 cm	115 cm	12 cm	700 kg
1000 litres <i>Avec trappe</i>	150 cm	115 cm	50 cm	700 kg

Épaisseur d'environ 3 cm



Avec son support inox

Divine® 950 litres

avec support inox adapté - Glaçure de sel

Contenance	Hauteur	Longueur	Diamètre	Ouverture	Poids
950 litres	120 cm	170 cm	110 cm	50 cm	600 kg

Épaisseur d'environ 3 cm



Chaque pièce est unique. Les formes, dimensions et les couleurs peuvent varier

**Photos non contractuelles*

Les Bouteilles en grès

News

Disponible en blanc brillant et noir mat

Bonne protection à la lumière
et aux variations de températures

Écrin de choix pour
vos cuvées spéciales.



Contenance	Hauteur	Largeur	Poids
75cl	26,3 cm	8,3 cm	900 g

Accessoires



Trappe et couvercle inox
en option sur les Jarres et Dolia



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



**Robinet de dégustation
inox en option***
* hors glaçure de sel et grès
simple de - de 500 L.



Vanne papillon inox
pas macon 40
de série sur le grès

New



Double vanne inox
avec coude à décanter
En option sur les jarres
en grès simple de + de 500 L



**Bonde aseptique
en verre soufflé**
24, 34 ou 45 cm



Support rotatif
pour Œuf et Ovo couchés



Palette Inox 3 dimensions
Int. 33 cm - Ext. 50 cm
Int. 47 cm - Ext. 67 cm
Int. 66 cm - Ext. 83 cm
De série sur le grès

Caractéristiques des vannes de vos Jarres

D'origine, lorsqu'elles en sont équipées, les jarres Vin et Terre possèdent des vannes dont voici les caractéristiques ;

Pour les contenants en grès :

Type	Pas	Matière		
Papillon	Macon	Inox 316L		
DN	Poids	Longueur vanne ouverte	Fixation sur jarre	
40 mm	1,950 kg	163 mm	Clamp DN 40	



Pour les contenants en terre cuite :

Type	Pas	Matière		
Papillon	Macon	Inox 316L		
DN	Poids	Longueur vanne ouverte	Fixation sur jarre	
40 mm	1,950 kg	163 mm	Clamp DN 40	



Utilisation des Jarres

Détails techniques,
réception et mise en service des jarres,
utilisation...



Réception, utilisation et entretien des jarres vinaires en Terre cuite

La terre cuite est connue pour être le matériau céramique le plus ancien (10 000 ans) ayant contenu du vin. Il est caractérisé par une porosité importante et une fragilité vis à vis des agressions chimiques.

Contrôle à la livraison :

 **Attention : nouvelles consignes nationales des transporteurs et assurances !**

Au déchargement et avant que le transporteur ne reparte, déballez bien la Jarre et vérifiez-la sous tous les angles en procédant à un **examen visuel et olfactif**.

Si le transporteur n'est pas enclin à attendre votre inspection, vous pouvez refuser la marchandise, dans le cas contraire, celle-ci est considérée comme acceptée par le destinataire.

Précaution de manutention

Les Jarres livrées sur palette en bois peuvent être déplacées avec un transpalette.

 Lors du déplacement de votre Jarre, soyez toujours 2 personnes avec une qui tient la Jarre, pour les petits volumes de 80 et 300L, et 3 personnes pour les plus gros volumes 500 à 1000L, en effectuant des gestes souples et lents.

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

Étanchéité de la terre cuite :

 **Prévoir 1 semaine d'observation entre réception et usage de votre Jarre.**

La terre cuite étant très connectée à son environnement par sa porosité, il est impératif à réception de votre Jarre de la mettre en eau afin de bien saturer la terre cuite avant usage. Nous vous conseillons de **bien nettoyer le joint silicone du couvercle avant toute utilisation** avec un produit non chloré.

Si votre Jarre est équipée d'une bonde aseptique, faites également l'essai avec la bonde pour vous assurer du bon serrage avec la trappe inox et de sa bonne étanchéité.

Utiliser une eau la plus pure possible, et quoi qu'il arrive exempte de chlore !

Versez l'eau jusqu'à la faire déborder le long des parois extérieures afin d'humecter la terre cuite entière. Fermez le couvercle et finissez de remplir via la bonde en verre installée si vous en êtes munie.

Vérifiez l'étanchéité de la vanne du bas le cas échéant.

Si le niveau d'eau dans la Jarre n'a pas baissé au bout de 3 jours elle est réputée étanche. Vous pouvez vider la Jarre de son eau pour la remplacer par le vin ou le moût que

vous souhaitez lui allouer, après une étape d'affranchissement à l'acide tartrique.

Dans le cas contraire, renouveler l'ajout d'eau afin de saturer la porosité de la terre cuite.

Mise à niveau horizontale

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.

Affranchissement à l'acide tartrique

Le pH des moûts et des vins étant relativement bas, afin de préserver leur acidité, nous vous conseillons de réaliser un nappage en faisant 2 passages à l'acide tartrique dilué à 20% de concentration dans l'eau sur les parois intérieures de votre Jarre, espacés d'une période de séchage de 24 h. Rincer l'intérieur de la Jarre jusqu'à ce que l'eau après rinçage ait le même pH que l'eau utilisé avant rinçage (*proche de 7*).

Situation dans la cave

Lors de l'élaboration de votre vin (*vinifications et élevages*) placez soigneusement votre Jarre en terre cuite dans la cave.

L'environnement atmosphérique pour une terre cuite est très important.

- Au frais et dans une atmosphère suffisamment humide** (*pas plus de 18°C, à 70 - 80% d'humidité relative*).
- Évitez de placer votre Jarre dans un passage, et surtout pas dans les courants d'air.
- Veillez à ce que l'atmosphère de la cave reste saine (*pas d'odeur étrangère, ni contaminante*). Si vous mettez votre Jarre dans une pièce chauffée pour soutenir les fermentations, arrosez là très régulièrement à l'eau pure,

car la terre sinon séchera très vite et puisera le vin de l'intérieur pour se nourrir. Idéalement, ne pas mettre la Jarre en contact direct avec le sol. (*Vous pouvez la poser sur des briques, plots ou palettes non traitées, PAS de palette plastique*). Certains les enterrent partiellement pour les sceller, ou les maintenir en contact avec l'humidité du sol. A votre appréciation.

Vieille œnologie

En début d'élevage, surveillez la consume qui va être assez conséquente, notamment si vous avez écourté l'étape d'hydratation et de contrôle d'étanchéité. La bonde aseptique vous aidera car vous verrez plus facilement l'évolution de son niveau ou le départ d'une fermentation.

Évitez d'ouvrir la trappe inox à chaque fois.

Ouillez quotidiennement, puis hebdomadairement. Suivez votre élevage régulièrement. Selon le / les cépages, la nature du raisin, sa concentration et vos objectifs, le vin évoluera différemment. C'est à vous de l'affiner et de décider des suites à donner.

Nettoyage de la Jarre

Aussitôt vidée, l'intérieur de la Jarre doit être nettoyé : 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 avec précaution sur un support absorbant (*en mousse, à bulles, etc...*) pour la nettoyer parfaitement.



1. Rinçages à l'eau

- À température ambiante, et/ou Kärcher eau chaude : Oui mais attention : avec une montée progressive de la température de l'eau pour éviter tout choc thermique. Attention également à ne pas passer le Kärcher autour du col inox car c'est la partie la plus sensible.
- Ne chauffez pas le col inox avec de l'eau très chaude car la trappe en acier a un coefficient de dilatation différent de celui de la terre cuite pouvant occasionner des fissures ou fentes sur la céramique.

2. Détartrage 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 (*concentration 10%*) : oxydant fort éliminant la matière organique. Laissez agir 20min, brossez et rincez abondamment à l'eau claire et non chlorée.
- Usage de bicarbonate de sodium* (*1 part*) + acide citrique* (*2 parts*) à une concentration de 10%. Par exemple ajoutez 33g d'acide citrique à 66g de bicarbonate de sodium puis versez les dans 1L 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. Le bicarbonate a l'avantage d'absorber les mauvaises odeurs, le citrate de sodium produit est agent séquestrant. Cette association vous débarrassera du tartre, et nuira au développement des moisissures. Appliquez au pulvérisateur, laissez agir 20min, brossez et rincez abondamment à l'eau claire.

* naturellement biodégradable, non impactant vis à vis de l'environnement.

Attention : Nous vous conseillons de vous abstenir de l'usage de la soude (NaOH) qui est corrosive vis à vis de la terre cuite, et nuisible à la qualité du vin au contact d'une paroi abîmée par l'action de la soude.

3. Une fois affranchie, rincée, et égouttée, contrôlez le pH. Votre Jarre peut être à nouveau remplie par du moût ou du vin.

Remisage de votre Jarre :

Si vous avez le projet de laisser votre Jarre vide : alors il convient de prendre certaines précautions.

Après nettoyage parfait et rinçage comme vu plus haut :

- Égouttez-la et séchez là
- Placez-la dans un endroit sec, sans jamais la fermer (*couvercle déposé*)
- 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 palette 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 reste vide un certain temps, reprendre la procédure de nettoyage et d'affranchissement, puis faire une mise en eau de la Jarre en arrosant également les parois extérieures afin de la saturer. Alors seulement après vous pourrez la remplir à nouveau avec du moût ou du vin.

NB : La société Vin et Terre s'assure et atteste que ses contenants sont conformes au contact alimentaire. Elle 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.

Réception, utilisation et entretien des jarres vinaires en Grès

Le grès est un matériau céramique caractérisé par une excellente résistance aux agressions chimiques ou climatiques.

C

ontrôle à la livraison :



Attention : nouvelles consignes nationales des transporteurs et assurances !

Au déchargement et avant que le transporteur ne reparte, déballez bien la jarre et vérifiez-la sous tous les angles en procédant à un **examen visuel et olfactif**.

Si le transporteur n'est pas enclin à attendre votre inspection, vous pouvez refuser la marchandise, dans le cas contraire, celle-ci est considérée comme acceptée par le destinataire.

P

récaution de manutention

La palette circulaire en inox livrée avec les jarres vous permet de les déplacer avec un transpalette. Certains modèles sont livrés sur palette en bois, ou coffre en bois, ou support inox.



Lors du déplacement de votre jarre, soyez toujours 2 personnes.



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

É

tanchéité de la jarre, particularités pour le couvercle en grès :

Il est impératif de vérifier l'étanchéité de la jarre avant utilisation, une fois le couvercle fermé.



Ne par forcer sur le serrage des clamps du couvercle, ce qui pourrait avoir pour conséquence de le briser.

Le couvercle en grès a un trou de bonde au centre de 50mm (*une bonde silicone convient pour la fermeture, ou bien la bonde aseptique en verre soufflé*).

M

ise en service après réception de votre jarre neuve :

Nous vous conseillons de **bien nettoyer le joint du couvercle avec un produit non chloré**.

Remplissez votre jarre jusqu'au débordement vanne fermée.

Placez le joint silicone blanc de 8mm d'épaisseur. Positionnez avec soin le couvercle, serrez progressivement un à un les crochets de fermeture. Finissez la mise en eau jusqu'au trou de bonde du couvercle. Vous pouvez compléter le remplissage jusque dans la bonde en verre, si vous en êtes muni.

Laissez en l'état durant 3 jours, si le niveau dans la jarre n'a pas baissé, elle est réputée étanche.

Vérifiez l'étanchéité de la vanne du bas, du système de fermeture et de l'ensemble de la jarre.

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.

Situation dans la cave

Lors de l'élaboration de votre vin (*vinifications et élevages*) placez soigneusement votre jarre dans la cave :

- Au frais et dans une atmosphère suffisamment humide** (*pas plus de 18°C, à 70 - 80% d'humidité relative*).
- Évitez de placer votre jarre dans le passage, et dans les courants d'air.
- Veillez à ce que l'atmosphère de la cave reste saine (*pas d'odeur étrangère, ni contaminante*).

Vieille œnologie :

En début d'élevage, surveillez la consume qui doit être faible. Ouillez régulièrement pour maintenir le niveau. Suivez votre élevage régulièrement. Selon le / les cépages, la nature du raisin, de sa concentration et de vos objectifs, le vin évoluera différemment. C'est à vous de l'affiner et de décider des suites à donner.

Nettoyage de la jarre

Aussitôt vidée, l'intérieur de la jarre doit être nettoyé : assurez-vous d'éliminer tout dépôt de moût, lies, tartre, etc... jusque dans les parties les moins accessibles de la jarre.

1. Rinçages à l'eau

- à température ambiante, et/ou Kärcher eau chaude : **oui mais attention : avec une montée progressive de la température de l'eau, sans quoi la jarre pourrait casser.**

Attention également concernant les jarres équipées de vannes, dont le coefficient de dilatation à la chaleur diffère de celui du grès, pouvant générer une fracture de la

céramique par choc thermique.

2. Détartrage et élimination de la matière organique (*acides organiques, composés phénoliques, polysaccharides, polypeptides, etc...*).

• Usage de peroxyde d'hydrogène* (H₂O₂) dilué dans l'eau (*concentration à 10%*) : oxydant fort éliminant la matière organique. Laissez agir 20min, brossez et rincez abondamment à l'eau claire et non chlorée.

• Usage de bicarbonate de sodium* (*1 part*) + acide citrique* (*2 parts*) à une concentration de 10%. Par exemple ajoutez 33g d'acide citrique à 66g de bicarbonate de sodium puis versez les dans 1L d'eau et mélangez. Le mélange des poudres se fait à sec.

* *naturellement biodégradable, non impactant vis à vis de l'environnement.*

Attention : Nous vous déconseillons l'usage de la soude (NaOH) qui peut être corrosive même pour du grès à la longue.

3. Une fois rincée, pH à neutralité contrôlé, et égouttée, votre jarre peut être à nouveau remplie par du moût ou du vin.

Afin d'éviter la formation de bulle d'air lors du remplissage :

Étape 1 :

- Installer le système de fixation de la bonde sur le couvercle,
- Fermer hermétiquement le couvercle
- Remplir la jarre au maximum.



Étape 2 :

- Installer la bonde aseptique sur son support

- Remplir la bonde



Remisage de votre jarre :

Si vous avez le projet de laisser votre jarre vide, alors il convient de prendre certaines précautions.

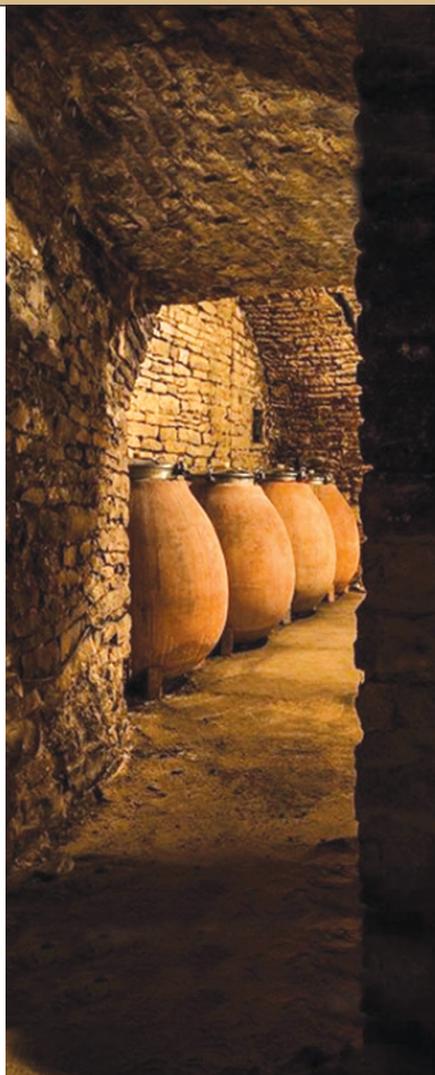
Après nettoyage comme vu plus haut :

- Égouttez-là
- Placez-là dans un endroit sec, sans jamais la fermer (*couvercle déposé*)
- 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 palette bois traitées humides, pas d'hydrocarbures, etc...*).

Si la jarre reste vide un certain temps, reprendre la procédure de nettoyage, puis faire une petite mise en eau de la jarre en arrosant également les parois extérieures avant de la remplir avec du moût ou du vin.

Comme la terre cuite, la porcelaine, la faïence, le verre... le grès est né de l'art de la céramique. Éviter tout choc physique ou thermique (*trop fort gradient de température en trop peu de temps*).



NB : La société Vin et Terre s'assure et atteste que ses contenants sont conformes au contact alimentaire. Elle 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.

C eramique et Mouvements du vin



La céramique

Le vin est né dans la terre cuite

La céramique est l'ensemble des objets fabriqués en argile ayant subi une transformation physico-chimique irréversible au cours d'une cuisson à température plus ou moins élevée.

Pour sa fabrication, la céramique nécessite pour l'homme la maîtrise des quatre éléments essentiels : le feu, la terre (argile), l'eau et l'air.

La maîtrise du feu par l'homme préhistorique est apparue environs 400.000 ans avant J.-C. La céramique est le premier art du feu à apparaître, avant même le verre et le métal à la fin de la préhistoire, environs 30.000 ans avant J.-C.

La plus vieille poterie découverte ayant contenu du vin aurait 10.000 ans (soit 8.000 ans avant J.-C.) et provient de Chine.

Afin de conserver l'alimentation, les boissons comme le vin ou la bière, les huiles... on utilisait encore la céramique.

Sous l'empire romain, elle a énormément été utilisée pour le commerce du vin, sous forme de Dolium pour l'élevage et le stockage et sous forme d'amphores pour le transport.



Vin et Terre a choisi deux céramiques à base d'argile naturelle élaborées depuis des millénaires : la terre cuite et le grès.

Ces deux céramiques ont une longue histoire pour avoir contenu des produits alimentaires.

Au fil du temps, l'Homme a amélioré les techniques de la céramique pour avoir moins de porosité et de meilleures résistances aux agressions chimiques et climatiques, en changeant les compositions d'argile et en augmentant les températures de cuisson.

- Le grès est apparu en Chine 1.500 ans avant J-C.
- La porcelaine, en Chine également, 25 ans ap. J-C.
- La faïence en Irak 900 ans ap. J-C

Puis, à partir du 19^{ème} siècle, toutes les industries ont fabriqué des céramiques pour les appliquer à leurs besoins (sanitaires, tuyaux, briques, électricité...) en utilisant des nouvelles pâtes composées.



Les différentes pâtes céramiques

POREUSES	Opacité du tesson Cassure terreuse Grande porosité Difficulté d'accord avec l'émail T° cuisson émail < T° cuisson biscuit Faible déformation	TERRE CUITE	900 à 1050 °C	8 à 20%	Jaunâtre Rouge Brun
		FAÏENCE	1050 à 1200 °C	5 à 12%	Rouge Rosé Beige Écru
VITRIFIÉS	Faible porosité Déformation à la cuisson Cassure grillante et coupante	GRÈS VITREOUS	1100 à 1350 °C	0 à 3%	Écru Beige Brun
		PORCELAINE VITRO- PORCELAINE	1200 à 1400 °C	0%	Écru Blanc
RÉFRACTAIRES	Résistance aux températures Résistance aux attaques acides et basiques Résistance aux chocs thermiques	RÉFRACTAIRE	1400 à 2000 °C	Divers	Divers
SPÉCIALES	Résistance à l'électricité Inoxydable Résistance aux températures et chocs thermiques Résistance chimique	CÉRAMIQUES SPÉCIALES	1400 à 3000 °C	Divers	Divers

Le mouvement du vin dans nos jarres en grès

Étude réalisée par le laboratoire Celsius

La conductivité thermique est la capacité d'un matériaux à transmettre la chaleur à son contenu.

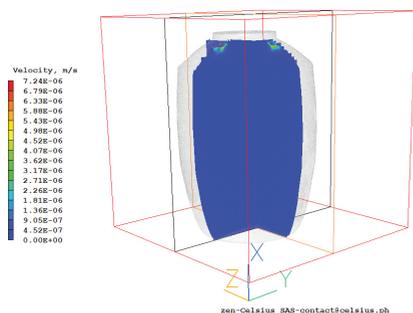
Conductivité des différents matériaux habituellement utilisés pour contenir le vin :

- Bois de chêne : 0.16
- Terre cuite : 0.83
- Grès : 1.30
- Béton : 2 à 5
- Inox : 26

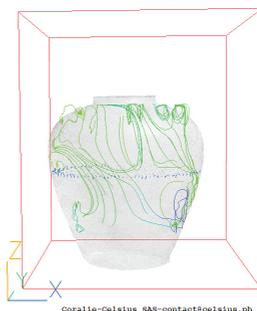
Le grès est donc un matériau peu conducteur, dit isolant.

Pour le mouvement d'un liquide,

- le gradient de température est l'énergie du mouvement
- la gravité est le moteur
- la forme est l'accélérateur ou le frein.



La cuve Zen® ne possède pas de courbure pour donner du mouvement au vin



La cuve Coralie® permet d'avoir un vin tranquille avec un très faible mouvement, permettant d'apporter un aspect œnologique (échange lent de tannins)

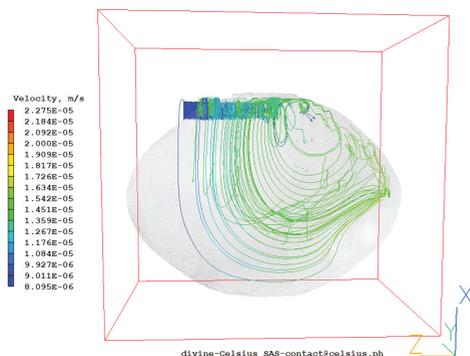
Forme des contenants Vin et Terre (marques et modèles déposés)	Zen®	Coralie®	Ovo®	Divine®
Vitesse moyenne en cm/jour dans la cuve, provoquée par un gradient thermique de 3°C	8	43	60	130

Par exemple, si on comparait le mouvement du vin dans la forme de l'œuf debout (Ovo®) composé avec d'autres matériaux on aurait en cm/jour :

En bois de chêne : 17

En béton : 52

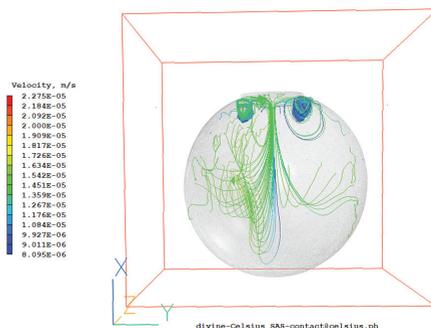
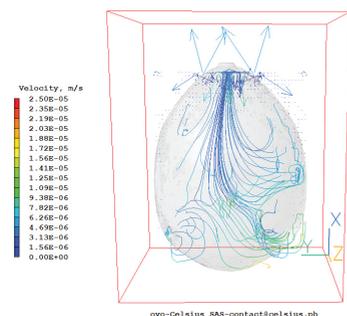
En inox : 69



La cuve Divine®, de forme elliptique, permet une propagation de la vitesse et donc une recirculation.

Grâce à ce mouvement, le vin proche de la paroi est renouvelé et permet un peu plus d'interaction avec l'oxygène.

La cuve portant sur un brassage naturel et important est la Divine®



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



Tous nos Contenants

Terre cuite en Italie, ou grès en Chine, œuf debout ou couché, Dolium, jarre verticale ou épaulée... le point sur les produits Vin et Terre.

S'agissant d'un travail artisanal, les formes, dimensions et volumes sont susceptibles de varier.

Les différents contenants en Terre Cuite

(AOP Impruneta)

Aucun accessoire n'est inclus avec les jarres en terre cuite.



Dolium 500 et 1000 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
500 litres	120 cm	105 cm	180 kg
1000 litres	145 cm	120 cm	320 kg

Jarre de 80 à 800 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
New 80 litres	80 cm	55 cm	80 kg
200 litres	110 cm	75 cm	120 kg
300 litres	115 cm	85 cm	140 kg
500 litres	130 cm	95 cm	170 kg
800 litres	145 cm	118 cm	200 kg



Œuf de 225 à 700 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
225 litres	90 cm	75 cm	130 kg
450 litres	110 cm	85 cm	200 kg
700 litres	125 cm	105 cm	250 kg

Œuf couché de 225 à 700 litres

Contenance	Diamètre	Longueur	Poids
225 litres	75 cm	90 cm	130 kg
New 450 litres	85 cm	110 cm	200 kg
New 700 litres	105 cm	125 cm	250 kg



Toutes les jarres en terre cuite ont une épaisseur d'environ 3 cm et sont fabriquées de façon artisanale en Italie.

Les différents contenants en Grès

Le couvercle en grès ainsi que son système de fermeture, la vanne et la palette inox sont systématiquement inclus avec les jarres en grès.

Zen[®] de 500 à 1200 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Ouverture	Poids
500 litres	110 cm	90 cm	40 cm	180 kg
1000 litres	155 cm	110 cm	50 cm	320 kg
1200 litres	175 cm	110 cm	50 cm	390 kg



Ovo couché[®] de 115 à 300 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Ouverture	Poids
115 litres	55 cm	70 cm	5 cm	75 kg New
230 litres	70 cm	104 cm	5 cm	100 kg
300 litres	80 cm	115 cm	5 cm	130 kg



Coralie[®] de 320 à 1000 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Ouverture	Poids
320 litres	90 cm	83 cm	30 cm	130 kg
500 litres	110 cm	110 cm	40 cm	200 kg
1000 litres	145 cm	126 cm	50 cm	250 kg



Toutes les jarres en grès ont une épaisseur d'environ 2,5 cm et sont fabriquées de façon artisanale en Chine.

Les différents contenants en Grès glaçure de sel

Le couvercle en grès ainsi que son système de fermeture, la vanne et la palette inox sont systématiquement inclus avec les jarres en grès.

Ovo[®] de 500 à 1200 litres



Contenance	Hauteur	Diamètre	Ouverture	Poids
500 litres <i>Avec trou de bonde</i>	137 cm	100 cm	12 cm	380 kg
1200 litres <i>Avec trou de bonde</i>	160 cm	115 cm	12 cm	700 kg
1000 litres <i>Avec trappe</i>	160 cm	115 cm	50 cm	700 kg

Sphero[®] 600 et 1000 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Ouverture	Poids
600 litres <i>Avec trou de bonde</i>	120 cm	100 cm	12 cm	400 kg
1000 litres <i>Avec trou de bonde</i>	150 cm	115 cm	12 cm	700 kg
1000 litres <i>Avec trappe</i>	150 cm	115 cm	50 cm	700 kg



Divine[®] 950 litres avec support inox adapté

Contenance	Hauteur	Longueur	Diamètre	Ouverture	Poids
950 litres	120 cm	170 cm	110 cm	50 cm	600 kg

Toutes les jarres en grès glaçure de sel ont une épaisseur d'environ 3 cm et sont fabriquées de façon artisanale en Chine.

Nouveautés



Robinet de dégustation inox

sur jarres en grès
Déjà présent sur la terre cuite
*en option hors glacure de sel et grès
simple de - de 500 L.



Bonde
aseptique
en verre soufflé
24 cm
spécial barrique

Double vanne

inox
avec coude
à décanter



En option sur les
jarres en grès simple de + de 500 L.

Bouteilles en grès

Disponible
en blanc brillant
et noir mat



Contenance	Hauteur	Largeur	Poids
75cl	26,3 cm	8,3 cm	900 g

Nouveautés

Jarre de 80 litres

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
80 litres	80 cm	55 cm	80 kg



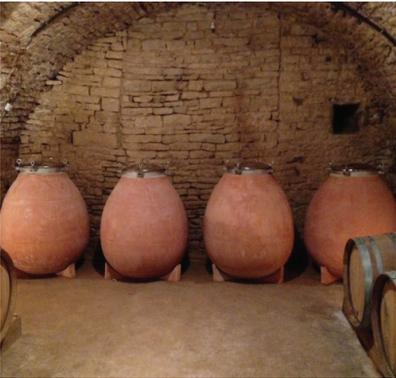
Œuf couché 450 et 700 litres

Contenance	Diamètre	Longueur	Poids
450 litres	85 cm	110 cm	200 kg
700 litres	105 cm	125 cm	250 kg

Ovo couché[®] 115 litres

Contenance	Diamètre	Longueur	Ouverture	Poids
115 litres	55 cm	70 cm	5 cm	75 kg





Conditions générales

1. Délai de fabrication



Nos jarres sont fabriquées de façon artisanale, leur séchage et cuisson notamment imposent un délai de fabrication de 12 à 14 semaines.

Pensez donc à anticiper vos commandes.

2. Conditions de paiement

Vin et Terre applique des tarifs dégressifs en fonction de la quantité.

Le paiement de 30% est demandé à la commande, le solde à la livraison.

Financement avec organismes de location : HA location, Millésime, Agilor, Agrilismat, etc...



Quelques Chiffres

Aujourd'hui, Vin et Terre est présent :

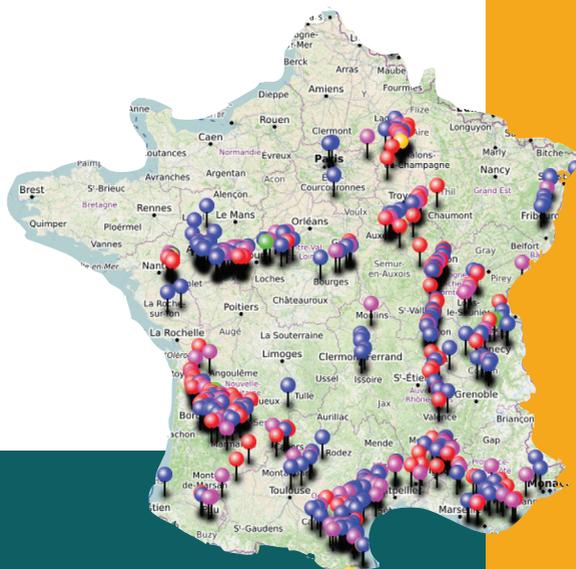
sur **5 continents**

dans **17 pays** différents

chez **580** vigneronns

avec **16 distributeurs**
à travers le monde

avec une gamme
de **29 contenants**





Le berceau naturel de votre vin



Vinet**Terre**

05.57.71.06.72 - vinterre@live.fr
46 Impasse Adrien Duphill - 33140 VILLENAVE D'ORNON

vinetterre.com