



10 *Ans*
à vos côtés

la Terre Cuite & le Grès

AMPHORES & JARRES
LE BERCEAU NATUREL DE VOTRE VIN

Sommaire

Edito	3
A découvrir dans ce catalogue	3
Lexique	4
Contenants en Terre Cuite	5
La fabrication artisanale	6
Principales qualités de nos jarres en terre cuite	7
Notre gamme en Terre Cuite	8
Contenants en Grès	10
La fabrication artisanale	11
Principales qualités de nos jarres en grès	12
Notre gamme en Grès	13
Accessoires	16
Personnalisation	17
Réception, utilisation et entretien des jarres	18
Différentes pâtes céramiques	25
Etude sur le mouvement du vin	26
Etude sur la porosité de nos matériaux	28
Etude sur le taux de micro-oxygénation	30
Grande histoire des jarres	32
Chronologie de l'évolution	32
Conclusion	39
Chiffres	40
Témoignages des vignerons	41
Equipe	42
Conditions générales	43



Edito

10 ans déjà !

En vous accompagnant sur cette passionnante route, nous n'avons pas eu le temps. Avec vous et grâce à vous, nous avons surmonté toutes les crises et nous serons toujours à vos côtés.

Notre équipe fera tout pour vous satisfaire et vous aider à faire des vins purs et cristallins qui plairont à vos clients.

Poursuivons la route ensemble!

Patrick Lalanne

A découvrir dans ce catalogue

- **Une NOUVELLE JARRE en terre cuite**
La Tinara de 400L, forme espagnole typique
- **De NOUVELLES JARRES en grès**
Pas si nouvelles que ça, le retour de l'Ovo, du Sphero et de la Divine... sans glaçure de sel !
- **2 nouvelles ÉTUDES scientifiques**
sur le taux de micro-oxygénation
et la porosité des différents matériaux
- **L'HISTOIRE des amphores et jarres**
Petit voyage à travers les siècles et les civilisations

Lexique

Argile

D'après le Larousse, l'argile est 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.

Le céramiste fabrique donc ses céramiques 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).

Lorsque la température de cuisson dépasse 600°C, l'argile se transforme en céramique de manière irréversible.

Céramique

Céramique est 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 donc un terme ultra 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 est une pâte dure partiellement vitrifiée, opaque et imperméable sans glaçure. Elle est obtenue à partir de la roche sédimentaire silicieuse résultant de la cimentation naturelle du sable et où prédominent les grains de quartz. Cuit entre 1200 et 1280 °C le grès est plus dense et plus solide que la terre cuite.

Porcelaine

La porcelaine est cuite à haute température (entre 1200 et 1400°C). C'est une terre 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.

Contenants en Terre Cuite

AOP Terracotta Impruneta

l'Argile Toscane

Après un tour de l'Europe à la recherche du meilleur, Vin et Terre a choisi les potiers de terre cuite à Impruneta, en Toscane. Un petit village qui, déjà au Moyen-Age, 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.

L'argile de qualité possède l'AOP impruneta. 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 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 !

Composition

La composition de l'argile est essentielle car c'est elle qui détermine la température de cuisson, la couleur et la porosité de la jarre. Notre argile est composée comme suit :

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



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. Nos 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 dû 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.

Si le séchage se passe bien, c'est au tour de la cuisson. La jarre connaîtra un cycle de 48 à 60h dans le four :

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

Nos jarres sont cuites à 1020°C.

Principales qualités de nos jarres en terre cuite

- Respect du cépage •
- Préservation de la qualité du fruit •
- Authenticité des arômes •
- Vins soyeux et tannins veloutés •
- Bonne isolation thermique •

Nos 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.

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

C'est un **matériau favorisant une micro-oxygénation du vin** en l'arrondissant, mais sans l'apport de saveurs et de tanins que peuvent transmettre des barriques en chêne. Nos contenants laissent le fruit s'exprimer pleinement.

En termes de dégustation :

Résumé des dégustations de nos clients, depuis 10 ans maintenant : robe de velours avec des arômes purs, vin étoffé.

« 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

Notre gamme en Terre Cuite



Tinara

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
400 L	140 cm	95 cm	150 kg

Épaisseur 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.

NOUVEAU



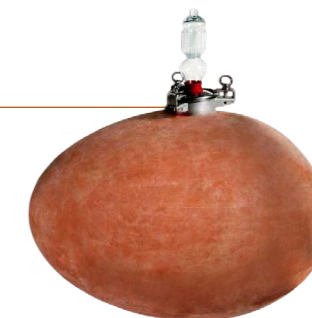
Jarre

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 couché

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

Avec trappe et couvercle inox Ø 12 cm



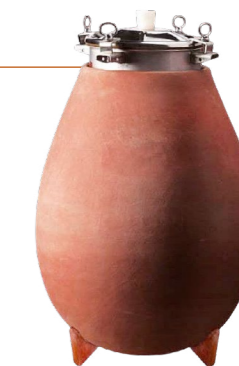
Dolium

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



Oeuf

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



Contenants en Grès

Pour donner **une palette de choix** aux vignerons, nous avons opté également pour le grès qui apporte moins de micro-oxygénation au vin.

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

Le grès chinois unique et précieux

Sur les recommandations du président de la poterie française, 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 vignerons 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 et la région de Yixing, en Chine.

La fabrication artisanale l'héritage de plusieurs millénaires

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

Les plus petites poteries de grès servent à la dégustation des plus grands thés, ce qui atteste de la **délicatesse** de cette céramique.

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.

Composition

Connaître la composition du grès et notamment sa teneur en silice permet de connaître sa température de cuisson mais surtout sa porosité.

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%

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 pour les vins

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 vin 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.

En termes de dégustation :

Résumé des dégustations de nos clients, depuis 10 ans maintenant : Le vin élevé en grès sera caractérisé par la précision du fruit, la structure élégante, la droiture et l'équilibre.

« Notre seconde amphore Zen 1000L est composée de grès offrant une micro-oxygénation plus faible, respectant ainsi la délicatesse de nos grands vins. La 3^{ème} et dernière arrivée, l'amphore Coralie 1000L, plus ronde, est également en grès. Elle nous offre un élevage élégant soulignant la pureté des arômes de nos cépages. »

@Château de La Dauphine (33)

Notre gamme en Grès

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



Zen®

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



Notre gamme en Grès

Modèles Sphero, Divine et Ovo déjà connus et très appréciés par nos clients reviennent en version remastérisée sans la glaçure de sel.

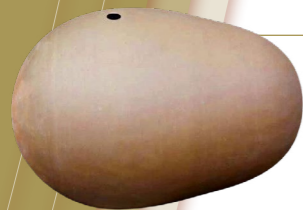
NEW

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

Épaisseur des jarres : environ 3 cm.

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

Sphero®



Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
600 L	120 cm	100 cm	400 kg

Ovo®



Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
500 L	137 cm	100 cm	380 kg

Divine®

Avec support inox adapté



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

Accessoires

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 +

Porte de décuvage
En option sur les Jarres en grès
de 1000 L et +

Palette inox
En option sur les jarres en terre cuite
3 modèles :
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

À la demande, nous personnalisons vos jarres avec votre logo :





Réception, utilisation, et entretien des jarres

Contrôle à la livraison

Attention – consigne nationale des transporteurs et des 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. Avant chaque livraison, vous recevrez un mail de la part de Vin et Terre avec la procédure à suivre lors de la réception de votre jarre et les éventuelles réserves à porter.


! Lorsque vous signez le bon de livraison sans porter de réserve, la jarre est considérée comme reçue en parfait état !

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 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.



! 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

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.

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, une fois le couvercle fermé. Cela permet à la fois de vérifier qu'aucun dommage invisible à l'œil n'ait eu lieu pendant le transport, mais aussi que tous les accessoires sont correctement positionnés.

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

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 l'essai avec la bonde pour vous assurer du bon serrage avec le couvercle et de sa bonne étanchéité.

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.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les accessoires de votre jarre (vanne, robinet, bonde), du système de fermeture, et de l'ensemble de la jarre.

Si le niveau d'eau dans la Jarre n'a pas baissé 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 consome perdure, appelez au 05 57 71 06 72.

LA TERRE CUITE : 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 à l'acide tartrique.

- Réalisez 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 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 vin (vinifications et élevages). Il s'agit de la placer soigneusement dans la cave, la terre cuite sera très sensible à son environnement :

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

*** L'apparition de moisissures sur la surface extérieure de la Jarre est possible et logique si l'atmosphère de la cave est humide. 70 à 80 % d'humidité relative est recommandée pour l'élaboration et la conservation de vos vins en Jarre afin de ne pas générer de consome qui pourrait nuire à la qualité de vos vins.*

Si vous mettez votre Jarre en **TERRE CUITE** dans une pièce chauffée pour soutenir les fermentations, arrosez-la très régulièrement à l'eau pure, car la terre cuite séchera très vite et puisera le vin de l'intérieur pour s'hydrater.

LA TERRE CUITE : veille œnologique

La terre cuite est très poreuse, en début d'élevage, surveillez la consome 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 de vin ou le départ d'une fermentation.

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

A température ambiante, et/ou Kärcher eau chaude.
Attention : avec **une montée progressive de la température** de l'eau (**maximum 65°**).

! Éviter tout choc thermique !

Attention également à ne pas passer le Kärcher autour des **parties inox** car c'est la partie la plus sensible. L'inox a un coefficient de dilatation différent de celui de la céramique pouvant occasionner des fissures ou fentes.

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, il va nettoyer et dérougir. Laissez agir 20 min, 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 66 g d'acide citrique à 33 g de bicarbonate de sodium, puis versez les dans 1L d'eau et mélangez. Le mélange des poudres se fait à sec. La solution obtenue après la dilution des poudres dans l'eau va détartrer. C'est lors du contact avec l'eau que la réaction effervescente s'initie. **! Mélange très moussant !**

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

Si le tartre persiste, remplissez la jarre de la solution et laissez agir pendant 3-5 jours.

Le bicarbonate a l'avantage d'absorber les mauvaises odeurs, le citrate de sodium est agent séquestrant. Cette association vous débarrassera du tartre, à l'eau chaude, et nuira au développement des moisissures.

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

Attention : L'usage de la soude (NaOH) est prohibé, car corrosif vis à vis de **LA TERRE CUITE**. Un vin au contact d'une paroi abimée par l'action de la soude verra sa qualité impactée.

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

3) Une fois 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 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, 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.



Différentes pâtes céramiques



CÉRAMIQUES NATURELLES

			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 Cassure grillante et coupante	GRES VITREOUS	1100 C° à 1350 C°	0 à 6 %	Beige Ecrû Brun
		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

CÉRAMIQUES TECHNIQUES

Etude sur le mouvement du vin

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 :

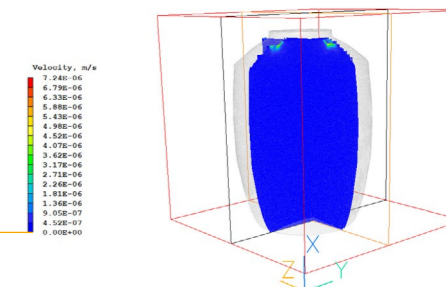
- **La variation de température** à l'extérieur du contenant est **l'énergie donnée au mouvement**
- **La gravité est le moteur** permettant aux liquides à différentes températures de se mouvoir
- **La forme est l'accélérateur ou le frein.**

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.

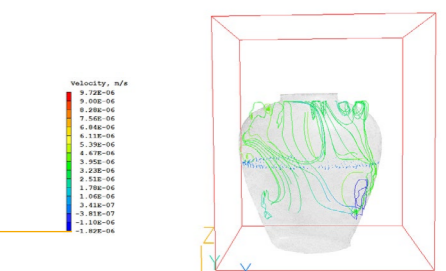
Vin et Terre a utilisé ce gradient de 3°C sur les jarres en grès pour mener une étude sur les mouvements du vin dans les différentes formes de jarre par **le laboratoire Celsius**, avec les résultats suivants :

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

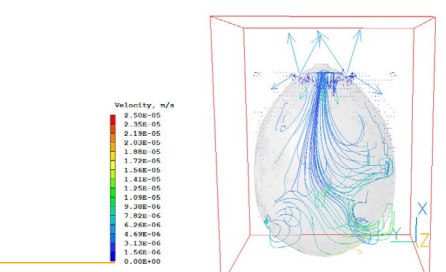
L'angle sur le haut de la **Zen®** agit comme un frein et casse le mouvement du liquide à l'intérieur de la jarre. Avec une Zen vous aurez donc très peu de mouvement (8cm/jour) et par conséquent un vin très droit, tendu. Cette jarre agit comme un cocon.



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.



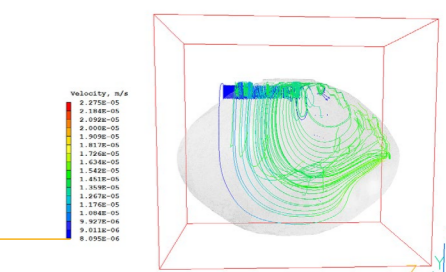
La cuve **Ovo®** permet surtout un mouvement de haut en bas avec quelques circulations aléatoires. Elle permet d'avoir un liquide tranquille avec quelques agitations incertaines.



Si on compare 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.

Etude sur 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.

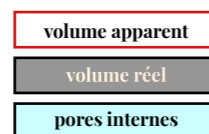
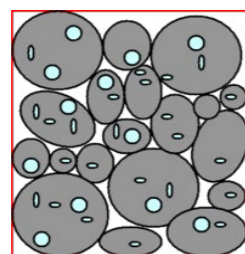
Le cabinet CALNESIS utilise le mercure, seul métal liquide dense et remarquablement mobile avec un caractère non mouillant (contrairement à l'eau par exemple), pour l'introduire dans le matériau sélectionné avec une pression allant de 0,001 Mpa à 413 Mpa. (rappel : 0,1013 Mpa = pression atmosphérique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

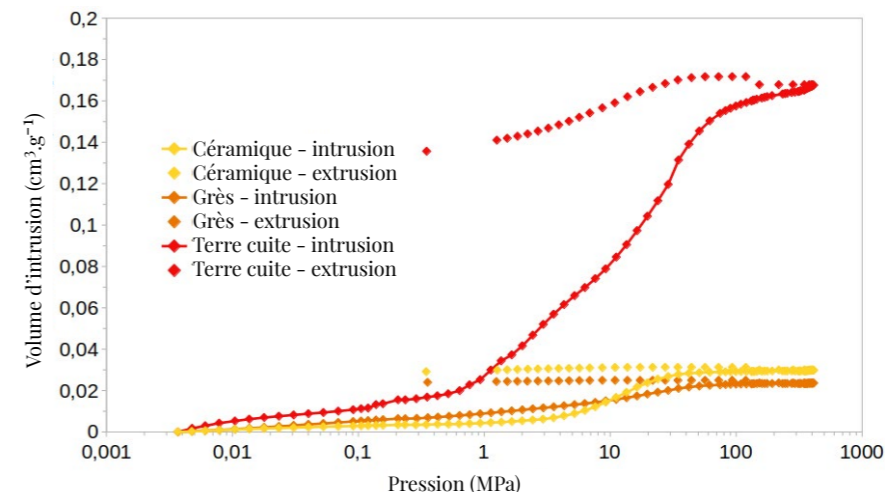
Dans la terre cuite, le volume d'intrusion augmente rapidement pour atteindre un plateau très haut (environ 0,168 cm³) et avec la diminution de pression à ce niveau de plateau, il y a même un phénomène d'extrusion.

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....)



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'oxygène/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).

Etude sur le taux de micro-oxygénation

Vin & Terre a commandé une étude visant à caractériser les **échanges gazeux au travers des jarres**.

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%.

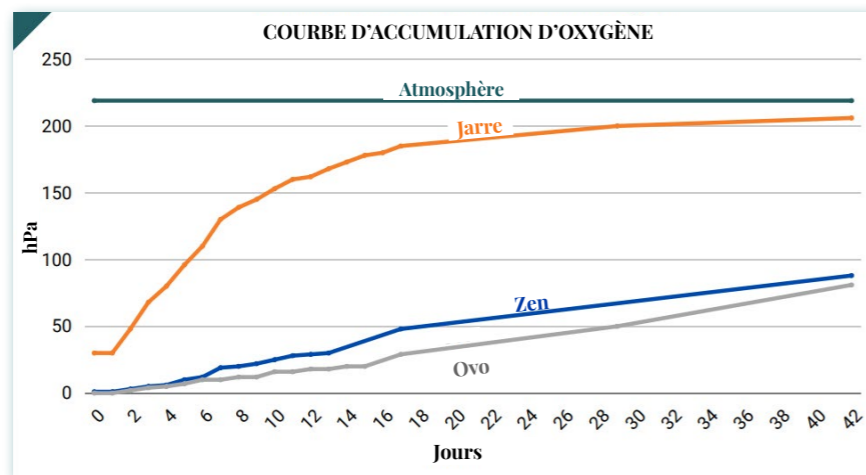
La première partie de l'essai se déroule sous azote, on débarrasse l'intérieur des jarres de la présence d'oxygène, puis on les ferme de manière hermétique. On attend le retour à l'équilibre en effectuant des mesures via des sondes placées dans chaque contenant.

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 trous/pores dans la paroi se remplissent d'oxygène qui pourra ensuite être relargué dans le vin. C'est ce qu'on appelle la micro-oxygénation.

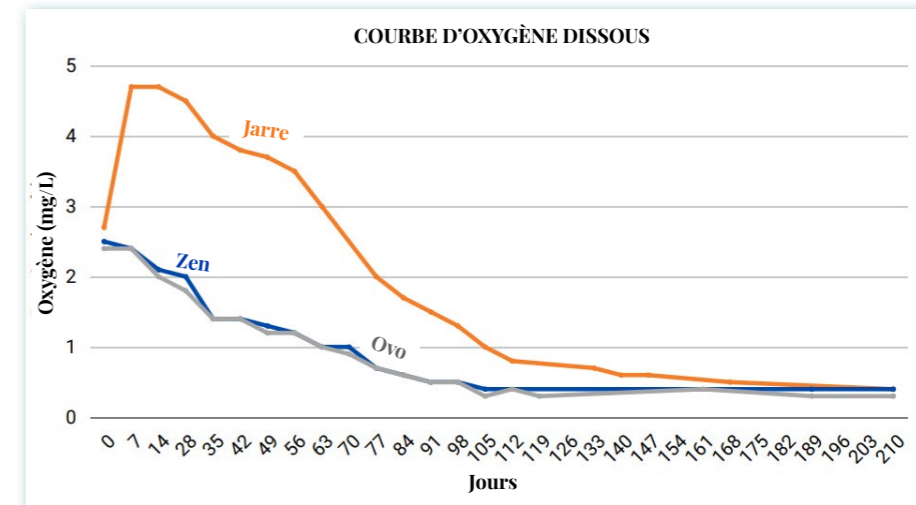
Resultats sur matrice azote :



LA TERRE CUITE désorbe beaucoup d'oxygène les 15 premiers jours (environ 15 mg/L/mois) puis se stabilise avec un taux moyen de 1,5mg/L/mois. Dans le cas d'un vin qui va consommer cet oxygène nous risquons de rester sur un taux supérieure à 1,5 mg/L/mois (probablement plus de 2,5 mg compte tenu des autres contenants).

LE GRÈS ne désorbe quasiment pas d'oxygène et son taux de transfert de l'oxygène est stable avoisinant 2,5 mg/L/mois. Cette valeur est très proche de celle que l'on retient en moyenne pour une barrique neuve (1,8 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.**

GRANDE HISTOIRE

des Jarres en Terre Cuite.....

Chronologie de l'évolution.....

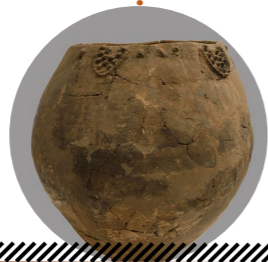
Mortiers de pierre,
13000 ans AEC
Grotte de Raqefet, Israël



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)



HISTOIRE des Jarres en Terre Cuite

Qu'est-ce qu'une amphore, une jarre

amphore - composé de l'adverbe *αμφί* (amphí-), des deux côtés et du radical *φορ-* (phor-) dérivé du verbe *φέρω* (phérō), porter. Vase à deux anses, de forme ovoïde, généralement terminé à sa partie inférieure par une pointe ou un pied étroit et qui servait surtout au transport et au stockage des denrées.

A usage unique, l'amphore, était l'équivalent de la bouteille d'aujourd'hui. Elle apparaît au **IIIe-IVe millénaire AEC** (*Avant l'Ere Commune*), au Proche-Orient où l'insuffisance de forêts, source de bois, favorise la fabrication de récipients en terre cuite qui offrent la qualité de se conserver indéfiniment dans la terre ou dans l'eau.

jarre - d'après le dictionnaire Le Robert : de l'arabe *جَرَّة* (djara) - vase d'argile à large bouche. Grand récipient de forme ovoïde, généralement en grès ou en terre cuite.

Jarres au fil du temps et des civilisations

Les objets en terre cuite les plus anciens connus à ce jour ont **plus de 20 000 ans**. Chine, Japon, République tchèque, Asie Mineure... les traces de ces très vieux objets, fabriqués par les hommes préhistoriques, sont régulièrement retrouvés par des archéologues.

La poterie ou céramique apparaît quant à elle **19 000 à 20 000 ans avant notre ère**.

La poterie a été inventée en Chine. En témoignent des céramiques trouvées dans la grotte de Xianrendong (connue sous le nom de «grotte de l'immortel» en chinois) dans la province de Jiangxi. Les archéologues avancent plusieurs hypothèses sur l'utilisation de ces poteries : dont pour certains récipients - le brassage d'une boisson alcoolisée.

L'argile continue d'être utilisée dans nos sociétés modernes : comme remède médicamenteux, comme matériau de construction et comme ustensile. Certaines techniques potières ont traversé les siècles. **Nous nous pencherons sur son utilisation pour la fabrication de contenants pour boissons alcoolisées et plus particulièrement pour le vin.**

1. La plus ancienne céramique est la statuette «Vénus paléolithique» du site archéologique de Dolní Věstonice, dans la République Tchèque, date de 29 000 à 25 000 ans AEC. 2. Poterie de Qiaotou 3. Poteries de Jiahu 7000-6600 ans AEC 4. Une des huit jarres néolithiques retrouvées en Géorgie © Georgian National Museum/AFP / Par J-L Santini

BIERES ARCHAÏQUES

Les premières traces de l'utilisation de la céramique en tant que contenant pour les boissons fermentées, à base de fruits, de baies, de céréales ou de miel datent du Néolithique.

Entre **11 700 et 13 700 ans** c'est l'âge de **la plus ancienne trace connue de production d'alcool** de quelque type que ce soit au monde, trouvée dans la grotte de Raqefet en **Israël**. Ces traces ne se trouvaient pas dans la poterie à proprement parler, mais sur des mortiers de pierre. Pourtant cela préfigure la suite.

CHINE

9 000 ans : l'âge des pots, bols et vases en céramique découverts par des archéologues à **Qiaotou**, dans le sud-est de la Chine. Ces céramiques de forme « hu » contenaient de l'alcool et des boissons fermentées, telles que la bière.

Les fouilles ont mis à jour des jarres de stockage à doubles anses et col étroit, des pots à cols longs et bords retroussés, ustensiles destinés à préparer, conserver et servir des boissons fermentées, sorte de bières archaïques qui précédaient l'apparition de la viticulture.

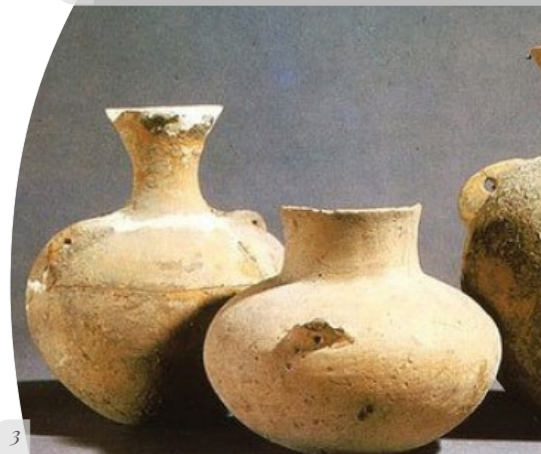
TRANSCAUCASIE : L'ÉMERGENCE DE LA VITICULTURE

Avant de cultiver la vigne, les hommes préhistoriques ont probablement commencé par fabriquer des boissons à partir des raisins sauvages. L'émergence de la viticulture dont **les traces datent du VIIe millénaire AEC, se situe dans les zones montagneuses de Transcaucasie et du Zagros au Proche-Orient.**

GEORGIE Le berceau du vin

Huit grandes jarres à vin en céramique, de plus de 300 litres chacune - **kvevri / qvevri** - découvertes dans la province de Kvemo Kartli, à environ 50 kms au sud de la capitale Tbilisi, en Géorgie, datent du Néolithique (**environ 6000 avant notre ère**). C'est le plus ancien témoignage de la fabrication de vin de raisin par l'homme, à partir de la vigne cultivée, connu à ce jour et qui placerait la Géorgie comme étant le berceau du vin.

Les qvevri très similaires à celles du début du Néolithique font partie de la vinification traditionnelle géorgienne encore de nos jours. Cette méthode est inscrite par l'UNESCO au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. D'une contenance de 800 à 3 500 litres, ressemblant à des amphores sans poignées et tapissées fréquemment d'une couche de cire d'abeille, elles sont le plus souvent enterrées.





IRAN

Les traces du vin vieilles de 7 500 ans (5400-5000 ans AEC) ont été retrouvées sur les parois internes d'une jarre qui était découverte sur le site d'Hajji Firuz Tepe, dans le nord des montagnes de Zagros en Iran. Cette découverte a permis de faire **une avancée majeure dans notre compréhension de la vinification néolithique.**

ARMENIE

Plus de 6100 ans : c'est l'âge du plus ancien et le plus complet **complexe de vinification** qui se trouve dans la grotte Areni-1 en Arménie (où les jarres sont appelées **karas**), un autre pays qui dispute le titre de la patrie du vin. Areni se trouve à moins de 60 km du mont Ararat, un lieu où la légende biblique fait planter pour la première fois la vigne par Noé, sauvé du Déluge. Coïncidence ?

La culture de la vigne s'est ensuite répandue vers le sud, en MÉSOPOTAMIE : en Jordanie vers -4000, en Israël au cours de la première moitié du IV^e millénaire ; elle atteint la Basse Mésopotamie et l'Égypte vers -3000, puis la Grèce et la Crète vers -2500. Dès cette époque, la viticulture est déjà très organisée.

EGYPTE

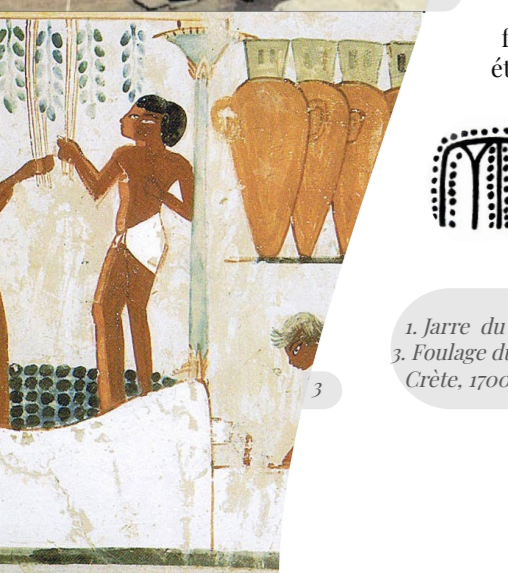
En Égypte, il semble que la culture de la vigne se soit mise en place **entre -3100 et -2700**. De grandes quantités de jarres à vin de forme allongée, dépourvues d'anses, fermées par des bouchons d'argile et d'une capacité de 10, 20 ou 30 litres ont été découvertes dans les tombes de cette période. Des amphores emplies de vin blanc ont été retrouvées dans la nécropole d'Oumm El-Qaab à Abydos, où fut inhumé le pharaon Sémerkhet.

Les amphores servaient d'abord de récipients de fermentation, fermées par une bourre de paille, recouverte d'une capsule d'argile dans laquelle on pratiquait une petite ouverture pour laisser échapper le gaz carbonique. Ensuite, à la fin de fermentation, on remplaçait les bourres de paille par un bouchon d'argile et l'amphore était scellée.



Ce sont les Égyptiens qui ont représenté pour la première fois le procédé de vinification. Des bas-reliefs datant de 2500 av. notre ère contiennent des scènes de pressurage et de vendange. Le hiéroglyphe représentant une vigne en treille est apparu **vers -2700**.

1. Jarre du site d'Hajji Firuz Tepe, Iran. 2. Le complexe de vinification de la grotte Areni-1, Arménie, 6100 ans. 3. Foulage du raisin, fresque de la tombe de Nakht, Fresque, c. 1567-1320 AEC. 4. Pithoi du Palais de Cnossos, Crète, 1700-1450 AEC. 5. Diogènes dans un pithos, reproduction d'un fragment, British Museum



LA MEDITERRANEE | GRECE ANTIQUE : premières traces de la viticulture en Europe

Pithoi, amphores et dolia

Le lien entre la production locale du vin et les contenants céramiques apparaît assez tôt aux **VII^e et VI^e siècles AEC** sur la péninsule italienne. La fouille d'une cabane d'un vigneron à Pithékussai (Ischia) a permis de découvrir des amphores et des **pithoi** (pluriel de *pithos*). Ces grandes jarres de céramique avec une faible base, de plusieurs dizaines d'hectolitres étaient utilisées durant toute la période classique mais aussi hellénistique et romaine pour stocker des denrées agricoles non périssables comme des céréales et des liquides dont le vin.

En Grèce, les traces de vignes sauvages écrasées remontent à **plus de 6500 ans**. Il s'agit des **premières traces de la vinification** en Europe.

La viticulture aurait quant à elle commencé **vers le III^e millénaire avant notre ère**, probablement à partir de la Crète minoenne qui était en contact avec la Mésopotamie via l'Égypte. La trouvaille des installations vinicoles et des caves de stockage abritant des pithoi dans de nombreuses régions de Grèce confirment ces éléments. Plusieurs presses à vin, tasses d'argile, amphores et pépins de raisins ont été mis à jour notamment dans le village de Minoen de Myrtos.

Une cave de l'époque de la civilisation mycénienne (1650 à 1100 ans AEC) contenant **35 pots d'argile servant à la conservation du vin** fut trouvée par les archéologues à Pylos. On retrouva dans ce village des inscriptions telles que "vin", "vignoble" ou encore "cave à vin", démontrant l'importance du vin à cette époque.

Dans la vinification, le moût de raisin pressé était stocké dans les pithoi pour y fermenter. On recueillait les débris de fermentation à son embouchure, puis on le fermait jusqu'à la fin de l'hiver. Le vin était alors prélevé et mis en amphore, et à Athènes c'était l'occasion de la fête des Anthestéries. La fête durait trois jours dont le premier était appelé **Pithoigia**, c'est-à-dire «ouverture des jarres».

Une partie de la production du vin en Grèce allait à l'export, notamment vers le Proche Orient et le sud de l'Italie. Le vin était transporté par bateau à l'intérieur d'**amphores scellées**. Les amphores de vin avaient une grande base permettant un stockage et un transport efficaces. Ce système permettait d'améliorer considérablement l'équilibre du navire et de transporter de plus grandes quantités de vin.

Pour rendre les pithoi et amphores étanches on utilisait de la poix, la résine végétale produite par les forêts locales. Comme vestige de cette époque, la culture grecque a gardé de nos jours le vin grec traditionnel, *la Retsina*, fait selon la méthode de vinification antique : quand le vin est fait, il vieillit dans des amphores badigeonnées de résine.





CIVILISATION ETRUSQUE

Au nord de la péninsule italique, **en Étrurie, dès le VII^e s. AEC**, émerge une production de vin conditionné en amphore et destiné au marché gaulois.

Selon certains chercheurs ce sont les Etrusques, à la fin du VII^e siècle avant notre ère, qui auraient transmis la culture méditerranéenne du vin aux Gaulois dans le sud de la France. Sur l'ancien port de Lattara, datant de 525 à 475 ans AEC, près de Lattes, à proximité de Montpellier, ont été découvertes des amphores étrusques et une plateforme calcaire où étaient pressés des raisins.

C'est à cette même période, dans toute la partie occidentale de la Méditerranée qu'apparaissent les grandes jarres appelées **dolia** (*dolium* au singulier). On les retrouvera dans les chais de l'Italie, de la Gaule du sud et de l'Espagne jusqu'à, parfois, la fin de l'époque romaine.

ROME ANTIQUE

Pour vinifier et élever leur vin, les Romains utilisaient également de grandes jarres de terre cuite, **dolia**, d'une contenance d'environ 3000 litres, mesurant 2 mètres de haut, aux parois intérieures poissées, et qu'ils enterraient dans les jardins des maisons. Les jarres et amphores étaient plutôt destinées au transport du vin (et autres denrées).

Caton l'Ancien, au premier quart du II^e s. AEC, recommande au viticulteur de posséder dans son chai au moins 100 dolia, soit un volume total équivalent à environ 4208 hl, pour être en mesure d'accueillir cinq millésimes successifs.

PENINSULE IBÉRIQUE

Tinaja

Un grand récipient en terre cuite ou en faïence d'un volume pouvant atteindre plusieurs milliers de litres, qui s'est développé à partir de l'amphore. C'est un terme espagnol (ou **talha** en portugais). Par le passé, ces jarres servaient à conserver et à transporter des liquides comme le vin et l'huile d'olive.

Les amphores dites de cave, très répandues il y a environ 2000 ans au Portugal et en Espagne, n'étaient que partiellement enfouies dans le sol, voire pas du tout, et étaient généralement cuites de telle sorte qu'elles devenaient imperméables aux liquides tout en pouvant respirer.

En Alentejo (Portugal) des restes de talhas destinées à la fabrication et au stockage du vin, datant d'environ 1500 ans, ont été trouvés. D'ailleurs, de nos jours encore le vin d'Alentejo fermente de manière ancestrale au contact de l'argile.



CONCLUSION

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 aux pays du Caucase, où les jarres sont nées, et quelques régions en Espagne et Portugal.

Mais depuis le début des années 2000, cette tendance a pris de l'ampleur. Partout sur la planète Vin (mais aussi dans le monde des spiritueux et des bières) de grands et prestigieux domaines, tout comme les petits vigneron, s'ouvrent partiellement ou totalement aux jarres, dolia et autres tinaja. Force est de constater que ce nouvel essor s'installe également dans la durée, ce qui prouve que ce n'est point l'effet de la mode, mais bien un choix éclairé.

Vin et Terre y contribue activement, convaincue des nombreux avantages que cette technique comporte, que ce soit en termes gustatifs, pour la santé des consommateurs ou pour favoriser le développement de la biodynamie et de l'agriculture raisonnée.

Quand le meilleur des traditions ancestrales se pare des atouts de la modernité cela donne l'un des assemblages les plus réussis, n'est-ce pas ?

1. Chai à dolia de la villa Regina, Boscoreale, 79 EC. 2. Amphore étrusque, 500 AEC, épave du Grand Ribaud F., Var, Musée d'Histoire de Marseille. 3. Halage d'un bateau fluvial à l'époque gallo-romaine. Stèle funéraire de Cabrières d'Aygues (Aigues), II^e siècle EC. Musée Lapidaire / Musée Calvet, Avignon. 4. Qvevry, Géorgie, photo ancienne. 5. Tinajas, dans la cave familiale Solera Bodegas, vieille de 200 ans, Espagne. 6. Anciennes talhas au Cella Vinaria Antiqua, la cave à vin historique, Alentejo.

Chiffres

Vin & Terre propose un choix unique de
12 contenants
déclinés en plusieurs volumes
soit 20 possibilités
pour mieux vous satisfaire.

Aujourd'hui Vin & Terre est présente :

sur **5 continents**
dans **28 pays**
chez plus de **1000**
vignerons,
brasseurs et
distillateurs
en France
et plus de
250
dans le
monde



Près de
150 cuvées
spéciales
sont réalisées
dans nos jarres.

Témoignages des vignerons

Virginie Aubrion, Château de Piote (33) :
La qualité des jarres et le fait d'avoir plusieurs formes et plusieurs matériaux me donne entière satisfaction... Avec ces jarres en terre cuite toscane, j'ai retrouvé l'expression pure du fruit de mes vignes.

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.

David Barrault, Château Tire Pé (33) :
J'aime le côté artisanal et familial de Vin et Terre, l'esthétique des poteries, et surtout la bonne adéquation et synergie avec mes vins depuis quelques années maintenant... L'élevage en jarre de terre cuite est la continuité naturelle dans ma recherche d'une expression pure et authentique de mes vins.

Simon Lecomte, Brasserie Ammonite, Meilleur brasseur France 2021 (71) :
Je fais mes fermentations spontanées dans la Zen. Ce que j'aime c'est que ça ne m'apporte rien. Aucun goût. Contrairement aux barriques, la jarre garde toute la fraîcheur et le fruit de ma bière. Et contrairement aux cuves inox, le grès n'est pas inerte. Il y a du mouvement, du magnétisme, le matériau respire et cela accélère l'autolyse de mes levures. Je prévois d'acheter une nouvelle jarre pour également faire mes macérations sur fruit.

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.



Equipe



Patrick LALANNE
Fondateur
vinterre@live.fr



Alban LALANNE
Direction
vinterre@live.fr



Anne BOIZARD
Gestion & Logistique
anne@vinterre.fr
05 57 71 06 72



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



Stéphane SAUTHIER
Commercial Est et Centre France
stephane@vinterre.fr
06 42 98 91 02



Sacha DUPRAT
Commercial Sud Ouest
sacha@vinterre.fr
06 71 92 61 66



Natacha BICHET
Export & Marketing
com@vinterre.fr
07 85 71 97 89



Volga VORONOVSKAÏA
Chargée de communication
volga@vinterre.fr
05 57 71 06 72

NOS REPRÉSENTANTS :

Conditions générales

Délais de fabrication

Nos jarres sont fabriquées de façon artisanale. Leur séchage et cuisson notamment imposent un délai de fabrication important. Prévoir un délai de **4 à 6 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

Vin et Terre 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).

Subventions

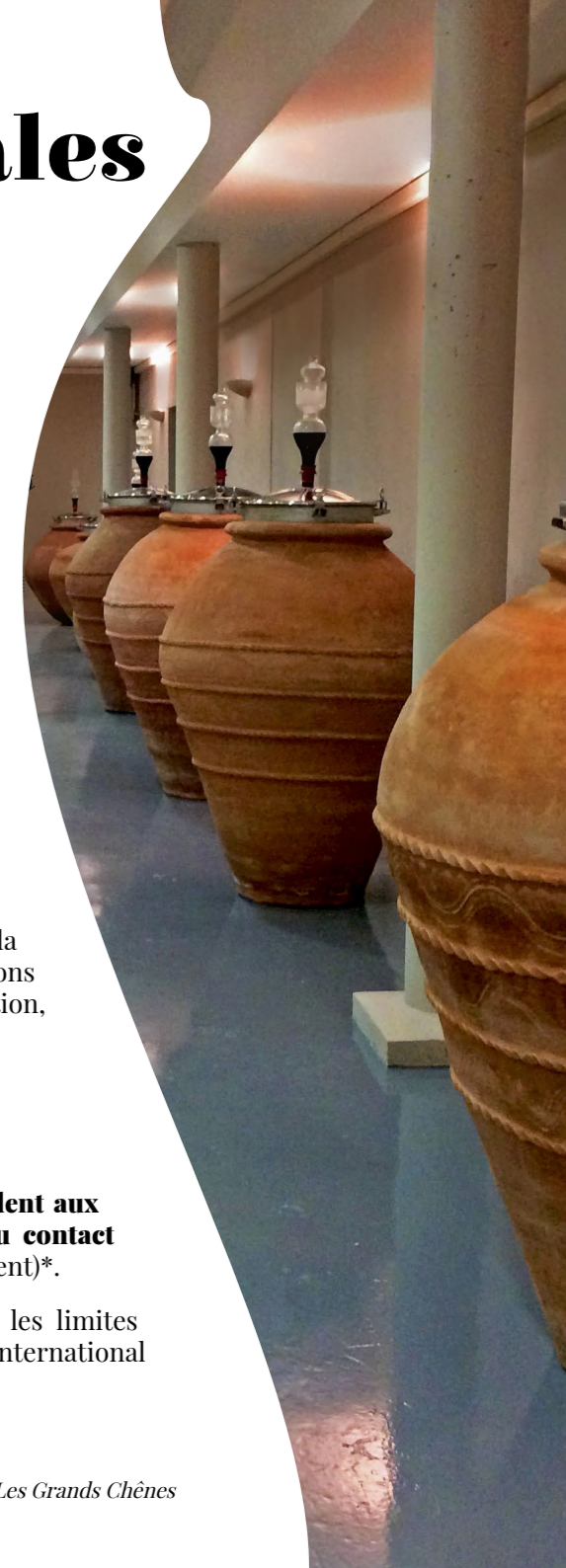
Les jarres sont éligibles aux financements et subventions sous la dénomination « cuves de stockage et de vinification ». Voir conditions auprès des organismes concernés (Agrimer, Agilor, HA Location, Milesime, Agrilisimat...).

Conformité

La société Vin et Terre s'assure et atteste que ses jarres répondent aux directives européennes réglementant les contenants destinés au contact alimentaire (origine, composition et traçabilité des argiles notamment)*.

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.

**(CE 1935/2004)*





05 57 71 06 72 · vinterre@live.fr
35 Allée de Mégévie · 33170 GRADIGNAN · France

vinetterre.com