



Le Grès
AMPHORES & JARRES



Sommaire

Edito	2
L'histoire	3
Le grès	4
Nos amphores	5
Nos études	7
Chiffres clés	9
L'équipe	10
Conditions générales	11



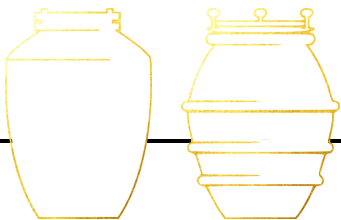
Edito

10 ans déjà !

"Grâce à ses 10 ans d'expérience avec les vigneron, Vin et Terre a noté que la micro-oxygénation de ses amphores avait un intérêt capital dans la fermentation et l'élevage. Cela n'a pas échappé à certains distillateurs, pour un résultat de qualité et original, nous persuadant du bénéfice de la porosité sans apport gustatif pour tout type d'alcool."

Vin et Terre

Plongez dans un monde de saveurs authentiques et découvrez nos jarres en grès.





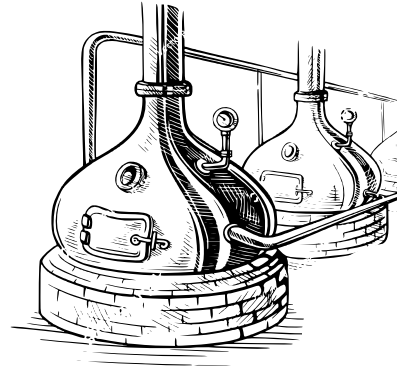
Histoire des Jarres

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.

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, a entre 11 700 et 13 700 ans. Ces traces ne se trouvaient pas dans la poterie à proprement parler, mais sur des mortiers de pierre. Pourtant cela préfigure la suite.

A Qiaotou, dans le sud-est de la Chine, des archéologues découvrent des pots, bols et vases en céramique datant de 9 000 ans. Ces céramiques de forme « hu » contenaient de l'alcool et des boissons fermentées. 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.

Le Grès

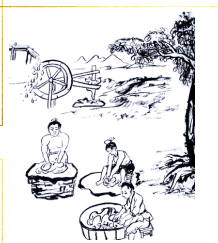
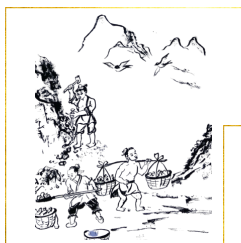


Le grès du Sichuan, utilisé pour les amphores Vin et Terre, est naturel et fiable. Cuit à 1 250°C – 1 300°C, il est dense, peu poreux, et offre une micro-oxygénation subtile. Historiquement utilisé en Chine pour élever le Baijiu depuis plus de 1 000 ans, aujourd'hui nous retrouvons tous ses bienfaits.

Notre céramique est composée comme suit :

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%



- Assouplissement de l'alcool ·
- Pureté des arômes et du fruit ·
- Micro-oxygénation ménagée accélérant la formation des alcools supérieurs ·
- Rondeur et des finales salines ·
- Délicatesse, affinage, minéralité ·
- Durables ·

Contenants

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

Zen



Cogallic



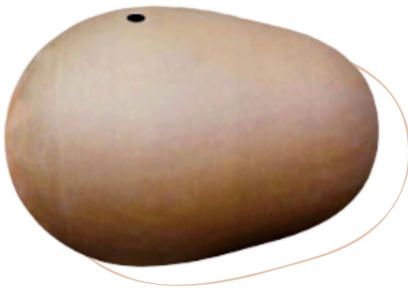
Capacité	Hauteur	Diamètre	Poids
500 litres	148 cm	90 cm	200 kg
1000 litres	175 cm	110 cm	290 kg
1200 litres	192 cm	113 cm	335 kg

Satine



Capacité	Hauteur	Diamètre	Poids
200 litres	100 cm	80 cm	90 kg
700 litres	155 cm	98 cm	220 kg

Ovo couché



Capacité	Longueur	Diamètre	Poids
300 litres	115 cm	85 cm	110 kg

Epaisseur des jarres : environ 3 cm.

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

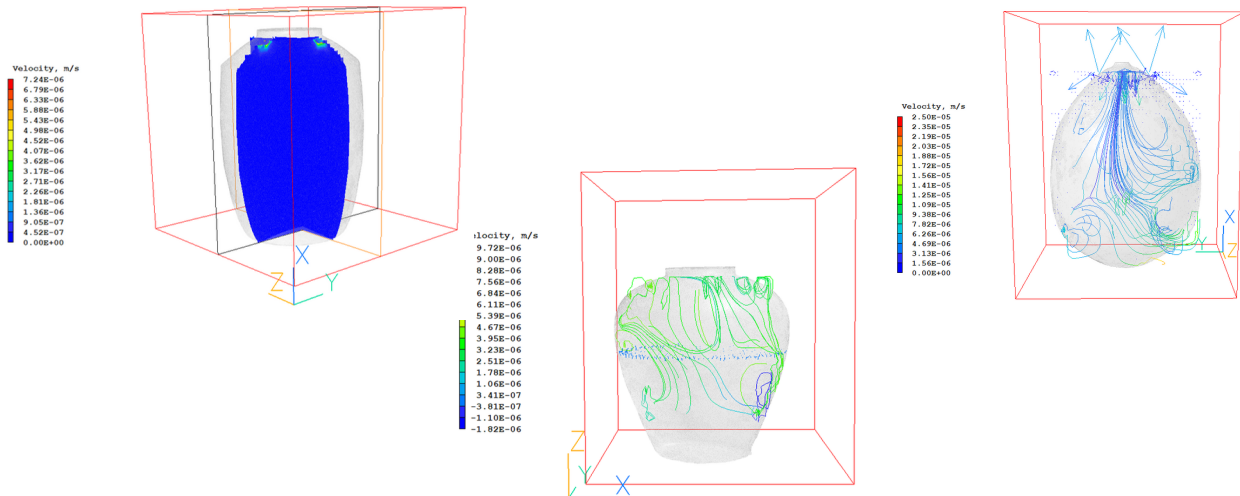
Etudes

D'après les connaissances de Patrick Lalanne et les remarques des vignerons, Vin et Terre a conduit des études sur ses amphores afin de connaître les spécificités et de pouvoir répondre au mieux aux demandes.

Etude sur les mouvements

Effectuée par le laboratoire Celsius, cette étude vise à connaître l'impact de la forme du contenant sur le rendu gustatif final de l'alcool qu'il contient.

En fonction de la forme du contenant et d'une variation de température extérieure de 3°C, le liquide à l'intérieur se meut différemment. Plus la jarre est anguleuse, plus son contenu sera droit et tendu et plus elle est arrondie, plus cela apportera de la rondeur et du gras.



Etude sur la porosite

Effectuée au cabinet CALNESIS à Clermont Ferrand, cette étude vise à connaître le niveau de porosimétrie des différents matériaux.

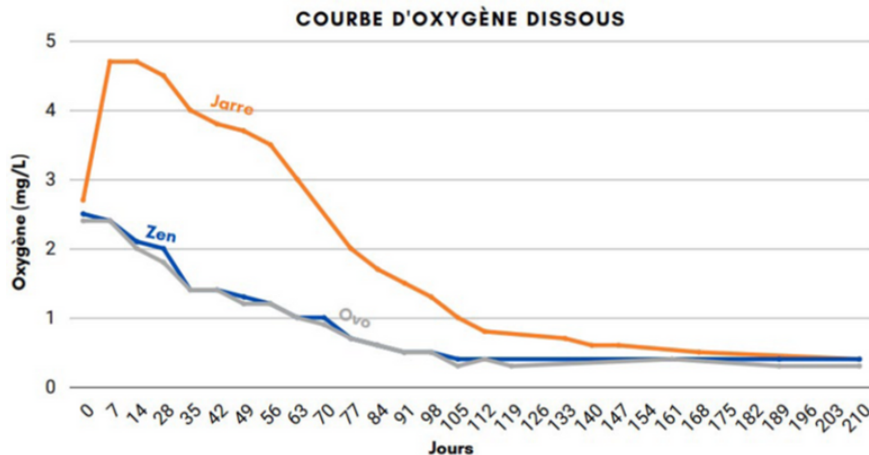
3 jarres de 500L	Céramique	Grès	Terre cuite
Porosité totale	6.70%	5.60%	31.80%

Ces chiffres confirment les suppositions suivant lesquelles la terre cuite est 5 fois plus poreuse que le grès.

Etude sur le taux de micro oxygenation

Effectuée par la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE, cette étude vise à 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 intrinsèque.



Chiffres

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.

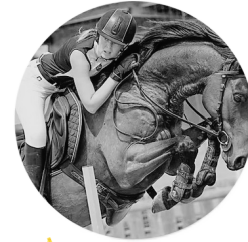
Equipe



Patrick Lalanne
Fondateur



Alban Lalanne
Direction



Anne Boizard
Gestion & Logistique
anne@vinetterre.fr
05.57.71.06.72



Rémy Cruse
Responsable développement France
remy@vinetterre.fr
06.71.74.09.45



Stéphane Sauthier
Commercial Est et Centre France
stephane@vinetterre.fr
06.42.98.91.02



Sacha Duprat
Commercial Sud-Ouest
sacha@vinetterre.fr
06.71.92.61.66



Natacha Bichet
Export et marketing
com@vinetterre.fr
07.85.71.97.89



Volga Voronovskaia
Graphismes
volga@vinetterre.fr

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 mise à disposition des jarres, 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)*.

* (CE 1935/2004)



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