



V & T
AMPHORES

Notre diversité, votre singularité

Sommaire

V&T Amphores propose	4
Avantages de nos jarres	5
Notre gamme en Terre Cuite	6
Notre gamme en Grès	8
Notre gamme en Céramique technique	12
Notre gamme en Granit	14
Accessoires en option	16
Guide d'utilisation.....	18
Réglementation	24
Nos quatre matériaux Propriétés physiques	26
Influence des matériaux sur le vin	28
Etude su le mouvement du vin.....	30
Etudes sur la porosité de nos matériaux	32
Etude sur le taux de micro-oxygénation	34
Emissions CO2	36
Investissement stratégique.....	38
Le financement	39
Histoire des jarres en Terre Cuite.....	40
Témoignages	42
Les différentes pâtes céramiques	44
Equipe	46
Conditions générales.....	47



Contenants d'élevage
et de vinification en

**terre cuite, grès,
céramique technique
et granit.**

Plusieurs formes, plusieurs volumes.

Entreprise à taille humaine,
nous vous guidons dans le choix du contenant adapté à vos besoins spécifiques,
à votre terroir, à votre méthode.

Conçues avec des **matériaux naturels d'exception** par des artisans
au savoir-faire multiséculaire et adaptées aux pratiques modernes,
nos amphores sont un outil stratégique
de vrais artisans du goût -
vignerons, brasseurs, distillateurs et tout créateur
de boissons pures et naturelles à l'identité affirmée.

**Élever dans nos amphores,
c'est choisir la qualité**
et correspondre à l'évolution du goût
du consommateur.



V&T AMPHORES propose...

Une gamme, unique dans sa diversité, de
4 matériaux, 9 contenants
déclinés en plusieurs volumes
soit 20 modèles différents
pour mieux vous satisfaire.

Aujourd'hui nos amphores sont présentes :

sur 5 continents
dans 30 pays
chez plus de
1300 vignerons,
brasseurs et
distillateurs
en France
et plus de
300
dans le monde



Plus de
200
cuvées spéciales
sont réalisées
dans nos contenants.

..... 4

Avantages de nos jarres

Micro-oxygénation diversifiée selon le matériau choisi

Préservation du fruit et des arômes du terroir

Échanges ioniques favorisant la minéralité et la texture

Production de vins, et d'autres boissons, **légers, fruités et digestes**

Réduction ou suppression des intrants oenologiques

Isolation thermique naturelle supérieure à l'inox

Durabilité exceptionnelle : une jarre bien entretenue dure plus de 100 ans

Hygiène maîtrisée

Création de cuvées d'exception véritablement identitaires

Meilleur rapport qualité-prix du marché

5

Notre gamme en Terre Cuite naturelle

D'autres volumes et modèles (Jarre 900 L, dolium, oeuf couché...) sur demande.



Jarre

Le modèle classique et polyvalent. Flancs bombés et ouverture standard pour vinifications et élevages

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

2

* Voir l'Etude sur le Mouvement P.30

« 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



Oeuf

La forme ovoïde génère un mouvement circulaire naturel des lies fines. Rondeur, complexité et finesse.

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
450 L	130 cm	95 cm	200 kg

4

..... 6

Principales qualités de nos jarres en terre cuite

Label Terracotta d'Impruneta

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

Naturelles

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

C'est un matériau qui favorise une **micro-oxygénation** des boissons en les arrondissant. Le fruit s'exprime pleinement.

Artisanales

V&T Amphores a choisi ses potiers à Impruneta, en Toscane. Ce petit village fabriquait déjà au Moyen Âge des Orcio - ces grandes jarres destinées à la conservation des huiles d'olive et des vins.

Depuis lors, la méthode n'a pas changé. Chaque jarre est entièrement réalisée à la main. Ce geste lent et précis permet au potier de renforcer les zones qui le nécessitent, mais aussi de transmettre à la pièce quelque chose d'indéfinissable - une intention, un savoir-faire hérité de plusieurs siècles.

Crédits photos : Domaine Santa Duc, Champagne La Comtesse, Mas Di Novi, Atelier Artanova

7



Notre gamme en Grès naturel

Les formes agissent sur les mouvements du liquide.
 Voir Etude sur les mouvements : page 30
 La vitesse, la répartition & l'amplitude du mouvement de 1 à 5 :

Toutes nos jarres sont fabriquées artisanalement, pièce par pièce.
 Les dimensions, teintes et volumes peuvent légèrement varier - c'est la marque de leur authenticité.
 Epaisseur des parois : environ 2 cm.
 Photos non contractuelles.

faible 1 forte 5



Zen®

L'angle marqué en haut freine le mouvement. Vins droits, tendus, élégants. Vitesse : 8 cm/jour - la plus calme des jarres

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



Satine®

Profil intermédiaire entre Zen et Coralie. Surface lisse et galbe modéré pour douceur et précision.

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



Coralie®

Épaules arrondies qui accélèrent le mouvement (43 cm/jour). Mouvement doux aux directions aléatoires. Gras, rondeur, complexité.

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



Ovo®

Forme ovoïde classique. Mouvement haut/bas (60 cm/jour) avec circulations aléatoires. Équilibre parfait tension/rondeur.

Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
500 L	140 cm	95 cm	200 kg
1000 L	175 cm	130cm	350 kg



Ovo® couché

Version horizontale de l'Ovo pour chais avec contrainte de hauteur. Forme ovoïde horizontale créant une propagation de vitesse constante (130 cm/jour). Mouvement naturel intense.

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

Trou de bonde Ø 5 cm

Notre gamme en Grès naturel

Le grès de Sichuan, unique au monde

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

Ce grès est exceptionnel à double titre : son gisement se trouve seulement dans la Vallée Rouge du Sichuan, en Chine. Cet argile mono-terroir, riche en silice, possède une qualité exceptionnelle qui le rend particulièrement bénéfique pour l'élevage des alcools et des boissons fermentées.

La Chine est l'un des très anciens berceaux du grès et de la porcelaine, où les premiers grès à haute température sont utilisés depuis plus de 2 000 ans, notamment sous forme de jarres servant à la fabrication et à la conservation des vins de riz et autres alcools. Attachés à la préservation de ce savoir-faire ancestral, nous puisons directement aux sources de ce patrimoine immatériel.

La fabrication artisanale

Certaines formes traditionnelles ont été adaptées aux besoins des producteurs contemporains, d'autres ont été entièrement conçues par nos soins. Toutes sont réalisées par Yunqiao, expert céramiste chinois et fidèle partenaire de longue date.

Les ateliers de fabrication sont implantés à proximité immédiate des carrières d'extraction. La terre y est malaxée avec de l'eau de source, puis filtrée pour obtenir une argile à grain très fin. Les contenants sont ensuite montés par assemblage de plusieurs étages d'argile crue formés à l'aide de moules - garants d'une certaine régularité des formes - mais chaque étage est assemblé entièrement à la main, permettant aux potiers de renforcer les zones qui le nécessitent.

Principales qualités de nos jarres en grès

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

Naturelles et fiables

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

Saines

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

Résistantes et isolantes

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

Pratiques

Les parois lisses des jarres facilitent le nettoyage.

«...L'élevage en amphore de grès naturel permet d'obtenir une buvabilité plus rapide qu'en cuve ou qu'en barrique. Le vin se met en place plus tôt. Le fruit est plus précis, la bouche reste droite, la fraîcheur est bien présente... »
Domaine Terres 2 Frères



Photos :
Atelier Yunqiao, Brasserie des Voirons,
Domaine du Chapital, Agricola Il Dosso

Céramique technique *artisanale*



Pure

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

Forme ovoïde épurée, surfaces régulières. Outil de vinification précis et facile d'entretien. Epaisseur des parois : 3 cm

Livrée sur palette de bois traité (pour le transport)

Inclus :
palette inox, robinet (sauf pour 250 L),
vanne mâcon Ø 40mm

"...Notre Secret les jarres de chez Vin et Terre ! Pendant 8 mois, notre Clairette Rose est élevée dans cette jarre lui conférant une finesse et une subtilité incomparables. En dégustant notre Pénates et Lares vous découvrirez cette signature particulière qui fait de notre "petit" blanc une expérience gustative unique "
Maison Damiano



Photos :
Simone dans son Atelier

Principales qualités de nos jarres en céramique technique

- Boissons pures et cristallines ·
- Micro-oxygénation subtile et régulière ·
- Mouvement du liquide optimisé ·
- Porosité mesurée et stable ·

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

Cette gamme se distingue par :

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

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

Lajout de chamotte (argile cuite à 1050°C, broyée et tamisée) renforce la structure

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

Granit



Tellurie

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

Épaisseur des parois : 3 cm

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

Taillée dans un seul bloc de granit
de la province de Hubei.



Principales qualités de nos jarres en granit

- Pureté, tension ·
- Énergie ionique particulière ·
- Limpidité, éclat, fraîcheur ·
- Finesse et côté soyeux ·

Texture cristalline

Roche plutonique formée par la lente cristallisation du magma dans les profondeurs de la Terre, le granit est riche en quartz, feldspath et mica. Plus sa teneur en quartz est élevée, plus il est dur.

Inusable

Avec une dureté Mohs de 6/10 et une très faible absorption d'eau, le granit ne prend pas de prise à l'usure du temps. C'est l'un des matériaux les plus durables qui soit.

Intemporel et unique

Vieux de plus de 300 millions d'années, le granit possède une structure cristalline à forte activité ionique - favorable à la genèse d'arômes secondaires et tertiaires.

Sa grande inertie thermique

en fait un régulateur naturel exceptionnel : c'est d'ailleurs pour cette propriété qu'il est utilisé en guise de glaçons le whisky, sans en diluer la saveur.

Nous nous sommes inspirés de ses caractéristiques uniques pour vous proposer Tellurie, une amphore où la force tellurique de ce **matériau noble fusionne avec la subtilité de vos boissons**, pour créer une expérience gustative inoubliable.

Accessoires en option



Bonde aseptique en verre soufflé
24 cm
34 cm
45 cm

Adaptateur pour bonde



Adaptateur pour bonde Bellot



Couvercle inox
pour 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 +



Palette inox
pour les jarres
en terre cuite

Support rotatif
Pour Ovo® couché
300 L en grès



Personnalisation



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

Bouteilles en grès



Contenance	0.50 L	0.75 L
Hauteur (± 2 mm)	20 cm	26.3 cm
Diamètre (± 2 mm)	83.5 mm	83.5 mm
Col	18.3 mm	18.3 mm
Poids	600 g	900 g
Nbr de bouteilles par palette	1232	1056

Embouteillage classique



Guide d'utilisation

TROIS RÈGLES D'OR :

1

Pas de choc physique

Manipulez toujours à 2-3 personnes, avec des gestes lents et souples.

2

Pas de choc thermique

Évitez les montées brusques de température - eau chaude soudaine, Kärcher à chaud, générateur vapeur.

3

Pas de soude (NaOH)

Sur terre cuite et céramique poreuse : la soude s'infiltre dans les pores et est impossible à éliminer totalement.

1 - RÉCEPTION ET CONTRÔLE À LA LIVRAISON

! Matériaux Fragiles !

À la livraison, **dès que la palette est descendue au pied du camion**, filmez la jarre et son emballage sur tout son contour **AVANT le départ du transporteur (consigne nationale des transporteurs et des assurances !)**

- Contrôlez visuellement (lampe), acoustiquement (par ex. frappe d'une pièce de monnaie), olfactivement (une éventuelle contamination).
- Notez vos réserves sur le bon de livraison avant signature. Vous avez **48 h pour signaler des réserves** supplémentaires après test de mise en eau.

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

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

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

- PRÉCAUTIONS DE MANUTENTION

Nos jarres sont livrées sur palettes pour vous permettre de les déplacer avec un transpalette :

les jarres en **Terre cuite** sont livrées sur palette de bois,

les jarres en **Grès** sont livrées avec une palette circulaire en inox.

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

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

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

2 - MISE EN SERVICE ! Test d'étanchéité obligatoire !.....

Prévoir 1 semaine entre réception et premier usage. Remplissez la jarre d'eau jusqu'à débordement.

Terre cuite : 48-72 h minimum. Grès, céramique, granit : une demi-journée.

Si le niveau se stabilise à 3 jours, la jarre est étanche. Au-delà de 7 jours, appelez-nous : 05 57 71 06 72.

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

Contrôlez le bon écrasement des joints intérieurs et extérieurs des bondes, couvercles, vannes de vidange et robinets de dégustation. Nous vous conseillons de bien nettoyer le joint silicone du couvercle avant toute utilisation, avec un produit non chloré.

Terre cuite — saturation en eau préalable obligatoire

Sa forte porosité impose de saturer la jarre en eau avant toute mise en vin. Procédez ainsi :

1. **Remplissez jusqu'au débordement** le long des parois extérieures pour humidifier l'ensemble de la jarre. Fermez le couvercle, puis finissez de remplir via la bonde en verre.
2. **Veillez à ce que la jarre soit parfaitement à plat** pendant le remplissage. Sur un sol incliné, la pression du liquide se concentre en un point et provoque, à terme, un suintement localisé.
3. **Contrôlez l'étanchéité de tous les accessoires** - vanne, robinet, bonde, système de fermeture - ainsi que l'ensemble des parois.



3 - AFFRANCHISSEMENT À L'ACIDE TARTRIQUE

Terre cuite uniquement

La terre cuite peut réduire l'acidité des vins (de 0,10 à 0,15).

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

4 - INSTALLATION DANS LA CAVE

Votre jarre est prête. La terre cuite étant particulièrement sensible à son environnement, choisissez son emplacement avec soin :

- **Endroit frais, à l'abri des courants d'air** et des passages
- **Atmosphère saine et suffisamment humide** - 70 à 80 % d'humidité relative sont recommandés pour limiter la consume
- **Sol parfaitement plan** (voir étape précédente)

En cave climatisée : la terre cuite sèche rapidement et peut puiser le vin de l'intérieur pour s'hydrater. Arrosez-la très régulièrement à l'eau pure.

Note sur les moisissures : leur apparition en surface extérieure est normale dans une cave humide. Traitez-les dès leur apparition en frottant avec une solution de peroxyde d'hydrogène, puis rincez ou utilisez de l'alcool éthylique.

5 - LA TERRE CUITE : VEILLE ŒNOLOGIQUE

La forte porosité de la terre cuite exige une surveillance rapprochée en début d'élevage : contrôlez régulièrement la consume et goûtez fréquemment pour ne pas être surpris par le taux de micro-oxygénation.

La bonde aseptique est votre meilleur indicateur - elle permet de suivre l'évolution du niveau et de détecter un départ de fermentation.

→ Utilisation de la bonde en verre - point de vigilance critique

Ne remplissez le bol qu'à 4 cm de solution soufrée - juste assez pour tremper la circonférence de la cloche et assurer l'isolation. En dessous de ce seuil, l'étanchéité n'est pas garantie. Au-dessus, le risque est inverse : en saison froide, le vin se contracte en refroidissant et peut aspirer la solution de SO₂ dans la jarre.



Le volume de solution ne doit en aucun cas dépasser le volume du tronc de la cloche. **Ajouter quelques pincées d'acide citrique ou tartrique** améliore l'efficacité de la solution dans son rôle de captation de l'oxygène.

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

6 - NETTOYAGE DE LA JARRE

Nettoyez l'intérieur immédiatement après vidange, en veillant à éliminer tous les dépôts - moût, lies, tartre - y compris dans les zones les moins accessibles. Si nécessaire, couchez la jarre sur le côté contre un support amortisseur épais (matelas, mousse dense) - le support doit être plus haut que ce sur quoi repose la jarre.

a - Rinçage à l'eau

Commencez à température ambiante, puis montez progressivement si nécessaire (Kärcher ou eau chaude).

Deux règles absolues :

1 - Aucun choc thermique - pas de générateur vapeur

2 - Pas de Kärcher à chaud autour des pièces inox intégrées - leur coefficient de dilatation différent de celui de la céramique peut provoquer fentes et fissures.

b - Élimination de la matière organique

• **Utilisez du peroxyde d'hydrogène (H₂O₂)** dilué dans l'eau selon les indications du fabricant. C'est un oxydant puissant qui élimine la matière organique (acides organiques, composés phénoliques, polysaccharides, polypeptides), désinfecte et dérougit, y compris dans les recoins difficiles d'accès.

• Bicarbonate de sodium + acide citrique

Mélange naturellement biodégradable, sans impact environnemental.

Dosage : 1 part de bicarbonate de sodium pour 2 parts d'acide citrique, en solution à 10 %.

Exemple : 33 g de bicarbonate + 66 g d'acide citrique dans 0,9 L d'eau.

Mélangez les poudres à sec avant d'ajouter l'eau - la réaction effervescente s'initie au contact du liquide.

! Mélange très moussant !

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



c - Détartrage au SO₂

1. Remplissez la jarre d'eau.
2. Injectez **10 g/hL de dioxyde de soufre pur** sous forme gazeuse dans le fond, couvercle fermé par le trou de bonde.
3. Laissez agir **4 à 5 jours**.
4. **Rincez au Kärcher en montant progressivement en température**, toujours en douceur.

→ ATTENTION : Soude (NaOH)

Terre cuite et Céramique technique poreuse : usage interdit !

La soude pénètre profondément dans les pores et ne peut pas être éliminée totalement, même après rinçage intensif. Des traces résiduelles risquent de contaminer l'élevage suivant.

Grès : son usage est également fortement déconseillé - corrosif à long terme. En cas d'utilisation malgré tout, rincez impérativement et abondamment avec une solution d'acide citrique pour neutraliser toute trace résiduelle.

Une fois la jarre rincée et  goutt e, contrôlez le pH avant de la remettre en service. Elle est alors prête à recevoir mo t ou vin.

7 - DÉTARTRAGE & NETTOYAGE ALTERNATIFS

Solution Canne MOOG :

ATTENTION : Si la jarre est équipée d'une trappe, d'un col ou d'un accessoire inox intégré dans la céramique, la chaleur peut provoquer sa dilatation et générer fissures ou fuites. Adaptez la température en conséquence.

Paramètres d'utilisation avec un nettoyeur HP type Kärcher HDS :

Paramètre	Terre cuite	Grès
Débit	800-900 L/h	1 000-1 200 L/h
Buses	Jet plat 5�, taille 02 à 05	
1er cycle	15 min à 45 �C max	
(+2e si nécessaire)	15 min à 55 �C max	
Rinçage final	Eau froide après 30 min de refroidissement	

Utiliser le BRA Moog avec la rallonge 400 ou 600 L selon la hauteur du contenant. Pression maximale : 80 bars.

Pour plus de détails, consultez notre site / Actualités.

8 - REMISAGE DE VOTRE JARRE

Si vous avez le projet de laisser votre jarre vide, il convient de prendre certaines précautions. Après nettoyage et rinçage complets, égouttez la jarre et **séchez-la soigneusement pendant au moins 48 h**, puis :

- **Placez-la en endroit sec, sans jamais la fermer hermétiquement** - couvercle simplement posé, bonde et vanne ouvertes. Un ventilateur en continu peut accélérer le séchage.
- **Veillez à une atmosphère saine et neutre** : pas de TCA, TCP, cartons humides, palettes traitées, ni hydrocarbures à proximité.
- **En cas de doute sur l'hygiène**, m chez au soufre comme pour un fût de chêne. Jarre sèche obligatoirement avant méchage - une jarre humide produit de l'acide sulfurique.
- **Terre cuite spécifiquement** : après toute période de remisage, reprendre **obligatoirement** la procédure complète de nettoyage et d'affranchissement avant remise en service..

Ultime astuce :  quipez-vous d'un aspirateur à liquide : cela vous facilitera la tâche à chaque étape et évitera de prendre des risques en couchant les jarres. ←



Réglementation

CE 1935 / 2004
CE 2023 / 2006



Toutes nos jarres sont conformes à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires.

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

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

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

Composition détaillée | Art 2

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

Terracotta

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

Grès

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

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



Origine | Art 2

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

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

Sa texture exceptionnelle est unique au monde.

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

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

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

Traçabilité | Art 17

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

Étiquetage | Art 15

Le logo alimentaire figure à côté du numéro de série. Marquage de la contenance sur la jarre.

Inertie | Art 16

Plusieurs laboratoires agréés Cofrac comme Eurofins, SFC, PH Labs SRL, sont consultés régulièrement pour analyser l'inertie de nos contenants (notamment pour le non transfert de métaux lourds). Toutes les analyses effectuées par les laboratoires peuvent vous être fournies sur simple demande.

Propriétés physiques de nos matériaux

Chez V&T Amphores, le choix du matériau est une décision fondatrice. Chaque matériau possède une personnalité propre - porosité, conductivité thermique, énergie minérale - qui imprimera sa marque sur votre boisson. Nous proposons quatre familles complémentaires.

Quel que soit le matériau choisi,

tous nos contenants sont :

- **crystallins** (≠ l'inox, le verre, le polyéthylène),
- **inorganiques** (≠ le bois)
- **opaques** (≠ le verre)
- **durables et résistants à la corrosion** (≠ le bois)
- **neutres aromatiquement** (≠ le bois)
- **inertes chimiquement** (voir le tableau P.
- **peu conducteurs thermiquement** (≠ l'inox)

TERRE CUITE - argile mono-terroir

Label Terracotta Impruneta, Toscane, Italie

La terre cuite d'Impruneta est unique au monde. Ce village toscan produit une argile enrichie en *galestro* - un schiste calcaire friable caractéristique de l'Apennin toscan.

Porosité totale *	31,8 % — la plus forte de nos matériaux
Micro-oxygénation	Active et rapide les 15 premiers jours, puis progressive
Cuisson	1 020 °C · Cycle de 48 à 60 h
Isolation Conductivité	0,83 W/m·K
Composition	Si:41% - Al:17,54% - Ca:20,90% - Fe:11,83% K:3,13% - Mg:4,56% - L.O.I.: 1,04%

GRÈS - argile mono-terroir

Vallée du Sichuan, Chine

Dans la vallée du Sichuan, les carrières du Bassin rouge fournissent une argile siliceuse d'une **richesse minérale exceptionnelle**. Cuite entre 1 100 et 1 300 °C, elle entre partiellement en fusion, comblant ses pores. Structure cristalline à forte énergie d'ionisation.

Porosité totale *	5,6 %
Micro-oxygénation	subtile et constante, proche d'une barrique neuve : 1,7-2,3 mg/L/mois
Cuisson	1 100 à 1 300 °C
Isolation Conductivité	1,30 - 1,8 W/m·K
Composition	SiO ₂ : 62,56% - Al ₂ O ₃ : 18,29% - Fe ₂ O ₃ : 7,09% - TiO ₂ : 0,02% - CaO : 0,28% - MgO : 0,80% - K ₂ O : 2,22% - Na ₂ O : 0,11% - L.O.I. : 6,46%

CÉRAMIQUE TECHNIQUE

Atelier artisanal, Italie, région de Venise

Cette céramique est composée d'argiles assemblées, enrichies de chamotte (argile cuite broyée) pour renforcer la structure. Elles se distinguent par une régularité idéale pour l'intégration d'accessoires, et par une facilité d'entretien accrue. Leur forme ovoïde favorise un mouvement circulaire des lies fines.

Porosité totale *	6,7 %
Micro-oxygénation	subtile et maîtrisée, légèrement inférieure à celle d'une barrique.
Cuisson	1 050 °C
Isolation Conductivité	3,1 W/m·K
Composition	Assemblage d'argiles naturelles. Chamotte : argile cuite à 1 050 °C, broyée et tamisée

GRANIT

Province de Hubei, Chine

Le granit est une roche plutonique formée dans les profondeurs de la Terre depuis plus de 300 millions d'années. Riche en quartz, feldspath et mica, il offre une inertie thermique remarquable et une structure cristalline à forte activité ionique. Nos jarres Tellurie sont taillées dans un seul bloc - une pièce unique au monde.

Porosité totale *	0,06 %
Micro-oxygénation	quasi imperméable
Absorption eau	0,33 % — stabilité totale
Dureté Mohs	6/10 — résistance extrême
Résistance à la compression	1400 kgs / cm ²
Isolation Conductivité	1,7 - 2,8 W/m·K
Composition	quartz, feldspath et mica

* Porosité totale ≠ porosité atteignable
Voir l'Étude sur la Porosité de nos matériaux P.32

Influence des matériaux sur le vin

Tendances générales

NB : Ces tendances sont données à titre indicatif - le cépage n'est qu'un paramètre parmi d'autres. Le terroir, le climat, les choix du vigneron et les pratiques culturales jouent un rôle tout aussi déterminant sur le résultat final.



Vin après 6-9 mois d'élevage

Etude menée avec la Chambre d'agriculture de la Gironde au château Dillon

Inertie chimique

Rappel loi CE 1935/2004, 2023/2006

	Litre maxi Mg/L	Terre cuite	Céramique technique	Grès	Granit
Aluminium	0,9	0,26	0,32	0,31	0,21
Cobalt	0,02	ND	ND	ND	ND
Arsenic	0,002	ND	ND	ND	ND
Plomb	0,15	< 0,015	< 0,015	< 0,015	< 0,015
Cadmium	0,01	0,005	< 0,002	< 0,002	< 0,005

Propriétés oenologiques

	Terre cuite	Céramique technique	Grès	Granit
TAV - Titre alcoolométrique volumique total	12,24	12,34	12,22	12,32
Acidité Volatile	0,44	0,45	0,43	0,43
PH	3,85	3,72	3,70	3,73
IPT Polyphénols totaux	83	85	83	85
Anthocyanes mg/L	535	540	529	549
CO2 *	1313	1274	1469	1407

* Le CO2 joue un rôle protecteur : responsable de la macération carbonique, il préserve la fraîcheur et l'acidité du vin. Grâce à sa faible conductivité thermique, la céramique contribue à retenir ce CO2 naturellement présent, préservant ainsi la vivacité et la tension du vin.

Le mouvement du vin

• laboratoire CELSIUS •

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

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

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

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

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

Par conséquent, pour le mouvement d'un liquide :

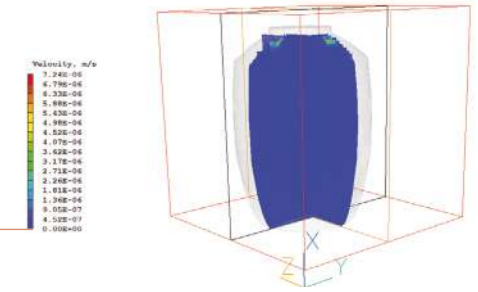
- **La variation de température** à l'extérieur du contenant est **l'énergie donnée au mouvement**
- **La gravité est le moteur** permettant aux liquides à différentes températures de se mouvoir
- **La forme est l'accélérateur ou le frein.**

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

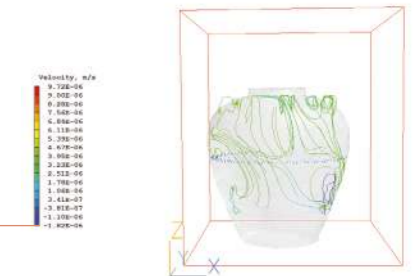
V&T AMPHORES a utilisé ce gradient de 3°C sur les jarres en grès pour mener une étude sur les mouvements du vin dans les différentes formes de jarre par **le laboratoire Celsius**, avec les résultats suivants :

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

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



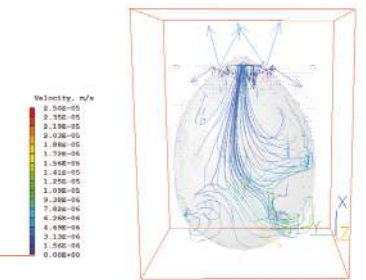
Les épaules arrondies de la **Coralie®** agissent comme un accélérateur et favorisent un léger mouvement (43cm/jour) aux directions aléatoires. Cela va apporter de la rondeur et du gras au vin.



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

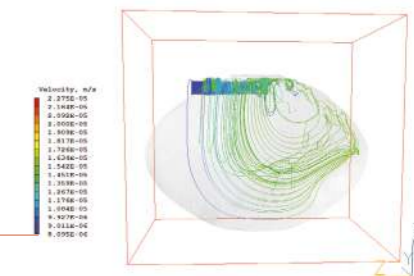
Si on comparait le mouvement de la forme de l'Oeuf debout (Ovo) composé d'autres matériaux, on aurait les résultats suivants :

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



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

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



La porosité de nos matériaux

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

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

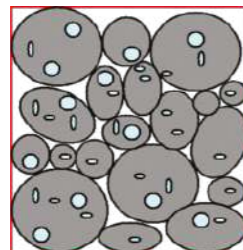
Pour le confirmer et dans la continuité de nos recherches, nous avons fait réaliser une étude de porosimétrie par le cabinet CALNESIS à Clermont Ferrand spécialisé dans ce domaine. Pour les clients intéressés, nous pouvons fournir l'étude complète sur simple demande.

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

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

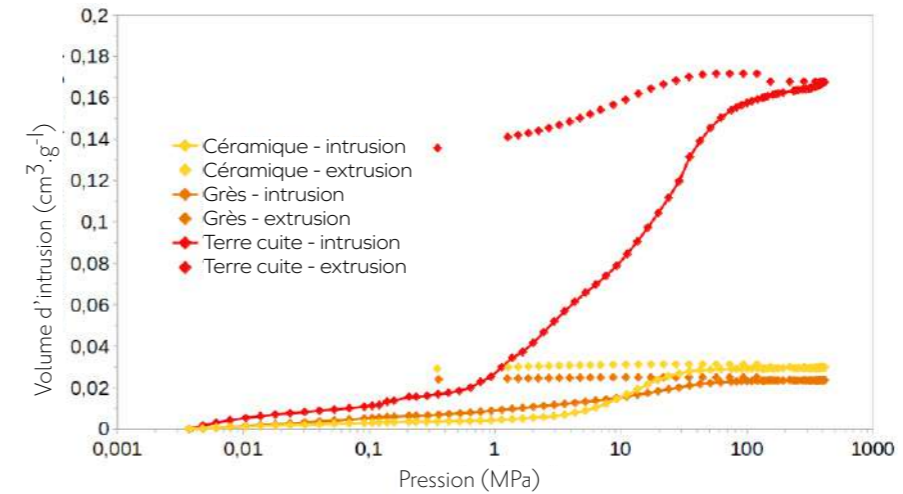
Dans la terre cuite, le volume d'intrusion augmente rapidement pour atteindre un plateau très haut (environ 0,168 cm³) et avec la diminution de pression à ce niveau de plateau, il y a même un phénomène d'extrusion.

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



volume apparent
volume réel
pores internes

Exemple et schéma de la porosité d'un matériau



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

TABLEAU RÉSUMANT LES DONNÉES OBTENUES PAR LE LABORATOIRE :

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

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

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

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

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

Le taux de micro-oxygénation

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

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

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE

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

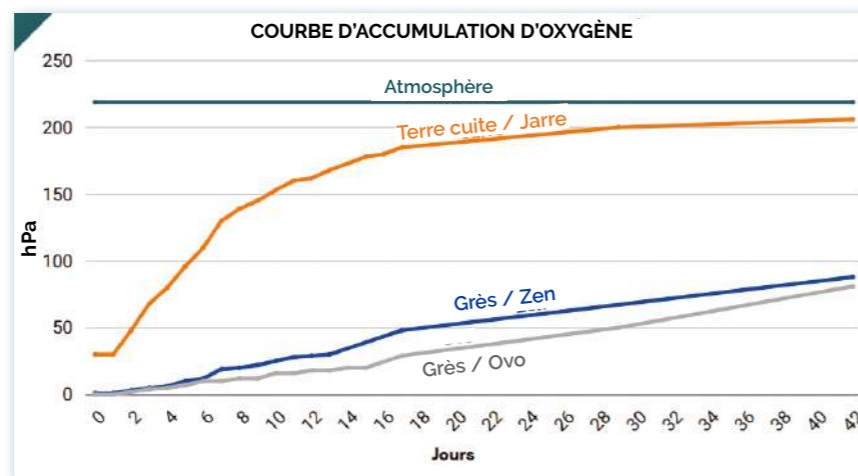
La première partie de l'essai se déroule sous azote, on débarrasse l'intérieur des jarres de la présence d'oxygène, puis on les ferme de manière hermétique. On attend le retour à l'équilibre en effectuant des mesures via des sondes placées dans chaque contenant.

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

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

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

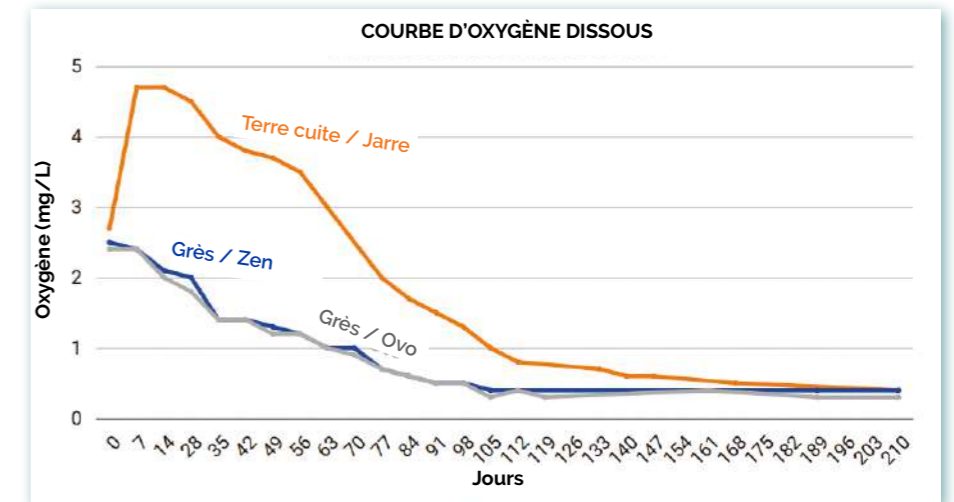
Resultats sur matrice azote :



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

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

Résultats sur matrice vin :



CONCLUSION

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

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

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

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

Emissions CO₂

PRODUCTION

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

TERRACOTTA : =62,8 g

GRÈS : =245 g

VERRE : =345 g

Sources : [Transparencia.ascec.es/media/1099](https://transparencia.ascec.es/media/1099)
site Express- Mai 2015



TRANSPORT

Comparaison de l'émission CO₂ - un camion vs un conteneur pour V&T AMPHORES :



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

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

**Un camion émet en moyenne
79 g de CO₂ / tonne au km**

6 t x 79 g x 1300 km
= 616,2 kg



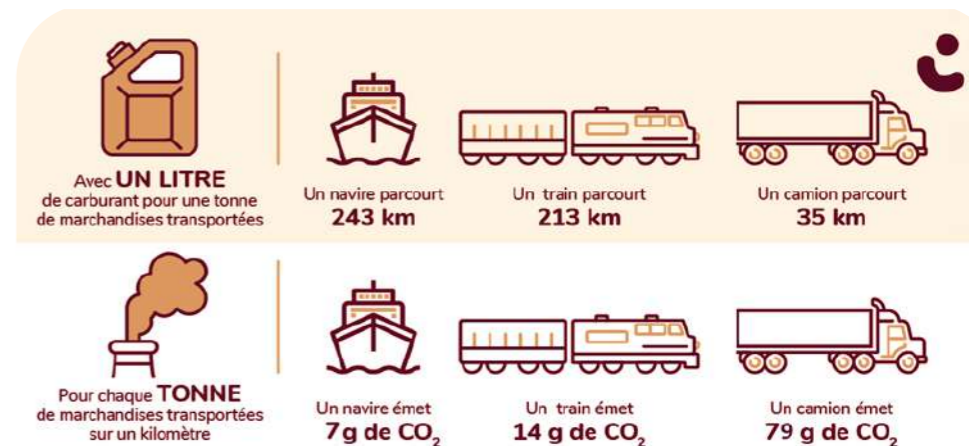
UN CONTENEUR contient en moyenne :
20 jarres de 250 kg = 5 t
10 jarres de 150 kg = 1.5 t
Total = 6.5 t

Ex. : Transport de conteneur depuis la Chine :
Chongqing-Bordeaux = 12 600 km

**Un porte-conteneurs émet
7g de CO₂ / tonne au km**

6,5 t x 7 g x 12 600 km
= 573 kg

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





Investissement stratégique

Acquérir une jarre, c'est transformer un coût initial en investissement stratégique sur le long terme.

Exemple de l'amortissement :

L'achat d'une amphore Zen en grès naturel, 1200 L entièrement équipée.

Conçue pour durer plusieurs décennies, elle ne demande qu'un entretien minimal - un nettoyage à l'eau oxygénée suffit.

- **Prix jarre : 4 200€ HT**
- Entièrement équipée
- Volume jarre :
- 1200L soit environ 1600 bouteilles
- de 75cl produites

Marge nette par bouteille	Nbre de bouteilles à vendre pour rentabiliser l'acquisition
3€	1333
5€	800
7€	570

Acquisition

Un tarif de 3,5 €/L pour notre ZEN 12HL en grès, VS plus de 4 €/L pour une barrique neuve

Durabilité exceptionnelle

L'acquisition amortie sur plusieurs décennies, pas de besoin d'être renouvelée tous les 3-5 ans

Effizienz énergétique

L'inertie thermique naturelle réduit les coûts de régulation de température

Intégrité du produit

L'utilisation de matériaux cristallins et inorganiques limite le recours aux intrants chimiques correcteurs.

Le financement sans contrainte

Crédit-bail :

Grâce au crédit-bail (Misesime ou autre), démarrez sans apport avec des loyers flexibles.

Votre retour sur investissement ?

18 à 24 mois maximum grâce à la valorisation de vos vins élevés en amphore.

Le calendrier gagnant :

Juin : acquisition.....

-> Septembre : vendanges

.....

-> 6 à 14 mois d'élevage en moyenne

.....

-> Début N + 1 : commercialisation

D'autres solutions de financement :

Aides publiques :

FranceAgriMer : subventions jusqu'à 30-35%,
DJA pour jeunes agriculteurs

Banques :

Crédit Agricole (Agilor), Banque Populaire, Caisse d'Épargne

Crowdfunding :

Miimosa, KissKissBankBank, Lendosphere

Conseil V&T : vérifier votre éligibilité selon votre région et statut, contact disponible pour accompagnement.



La reconnaissance par les guides et les concours

L'élevage en amphore est aujourd'hui un véritable levier de distinction.

En privilégiant la pureté du fruit et la précision aromatique, les cuvées de nos clients se démarquent régulièrement dans les concours internationaux, les guides œnologiques et la presse.



Domaine des Anges



Château Doyac



Domaine du Vieux Pressoir



Domaine Santa Duc



Domaine de Chapital



Mas Du Novi



Domaine Nathalie Falmet



Témoignages

Gautier Roussille, Domaine Guillemot Michel (71) :

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

Thierry Thomas, Château Mas du Novi (34) :

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

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

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

Boris Générat, Distillerie des deux mers (33) :

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



Clémence Pourtalès, Château Doyac (33)

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

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

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

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

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

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

Domaine Béatrice et Pascal Lambert (37) :

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

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

Les différentes pâtes **céramiques**

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



Lexique

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

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

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

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

Céramiques naturelles

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

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

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

Céramiques techniques

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

Equipe

Notre équipe met tout son savoir-faire à votre service pour vous accompagner dans la création de cuvées d'exception, fidèles aux attentes de vos clients.



Patrick LALANNE
Fondateur · Responsable Export
com@vinetterre.fr
05 57 71 06 72



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



Damien COULOU DOU
Responsable commercial France
Ceno-technicien
damien@vinetterre.fr
07 85 71 97 89



Sacha DUPRAT
Responsable commercial France
Ceno-technicien
sacha@vinetterre.fr
06 71 92 61 66



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

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. Pour les pièces à personnaliser et celles qui ne sont pas en stock, prévoir un délai de 3 à 5 mois à la commande.

Conditions de livraison

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

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

SAV

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



vinetterre.com

+ 33 5 57 71 06 72

contact@vinetterre.fr

35 Allée de Mégévie

33170 Gradignan · France

Une équipe toujours à vos côtés

