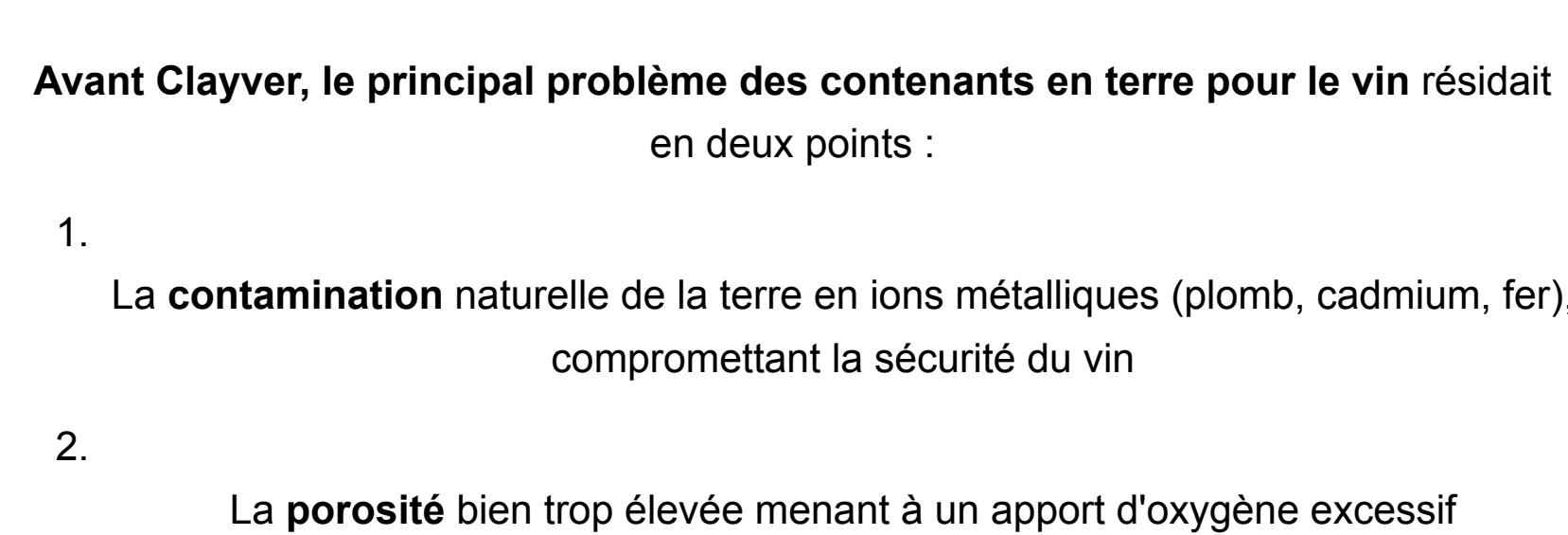


CLAYVER
CUVES EN CÉRAMIQUE

Amphore traditionnelle et Cuve Clayver : quelles différences?

Entre tradition et innovation, le vin dans des contenants en terre depuis le 4e millénaire av. JC.



Avant Clayver, le principal problème des contenants en terre pour le vin résidait en deux points :

1. La **contamination** naturelle de la terre en ions métalliques (plomb, cadmium, fer), compromettant la sécurité du vin
2. La **porosité** bien trop élevée menant à un apport d'oxygène excessif

La cuve Clayver se différencie et répond à ces problématiques. Ses caractéristiques sont en fait ses principales différences avec l'amphore traditionnelle.

Un grand vin à l'intérieur,
Un grand grès naturel,
Un terroir sublimé,
Un brevet Clayver.

#Jenesuispasuneamphore

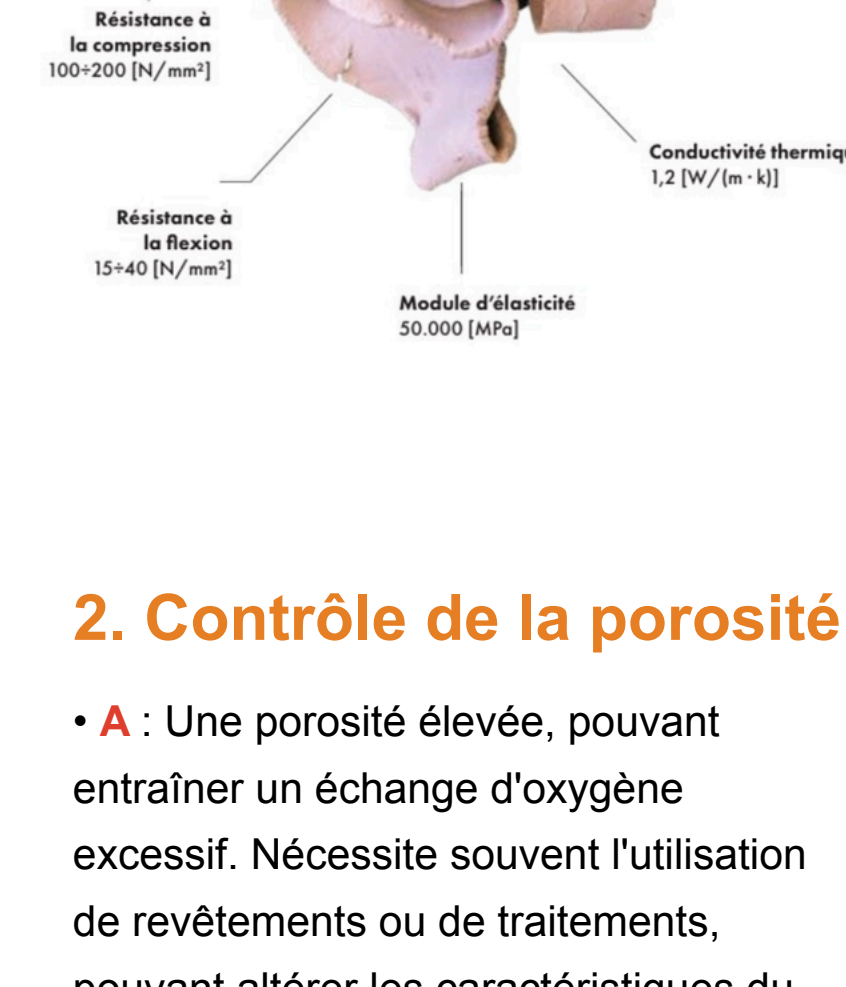
Clayver : inspiré par la tradition, révolutionné par l'innovation

1- Composition des matériaux

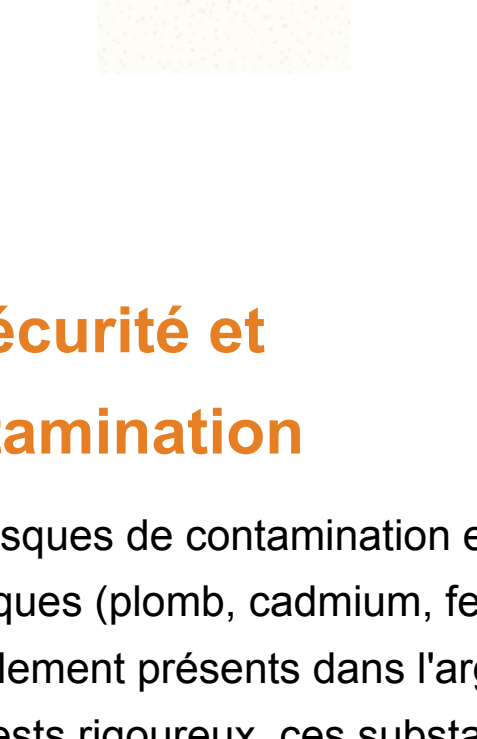
• **Amphores** : Fabriquées à partir d'un seul type d'argile, généralement d'origine locale, sans sélection approfondie des matériaux. Cela peut entraîner une variabilité de la qualité et des performances.

• **Clayver** : Brevet Clayver spécialement développé pour le vin, composé d'un mélange de plusieurs **argiles européennes**, formant un grès cérame naturel qui assure l'uniformité et la cohérence.

Caractéristiques du matériau: le grès cérame naturel



Grès Clayver

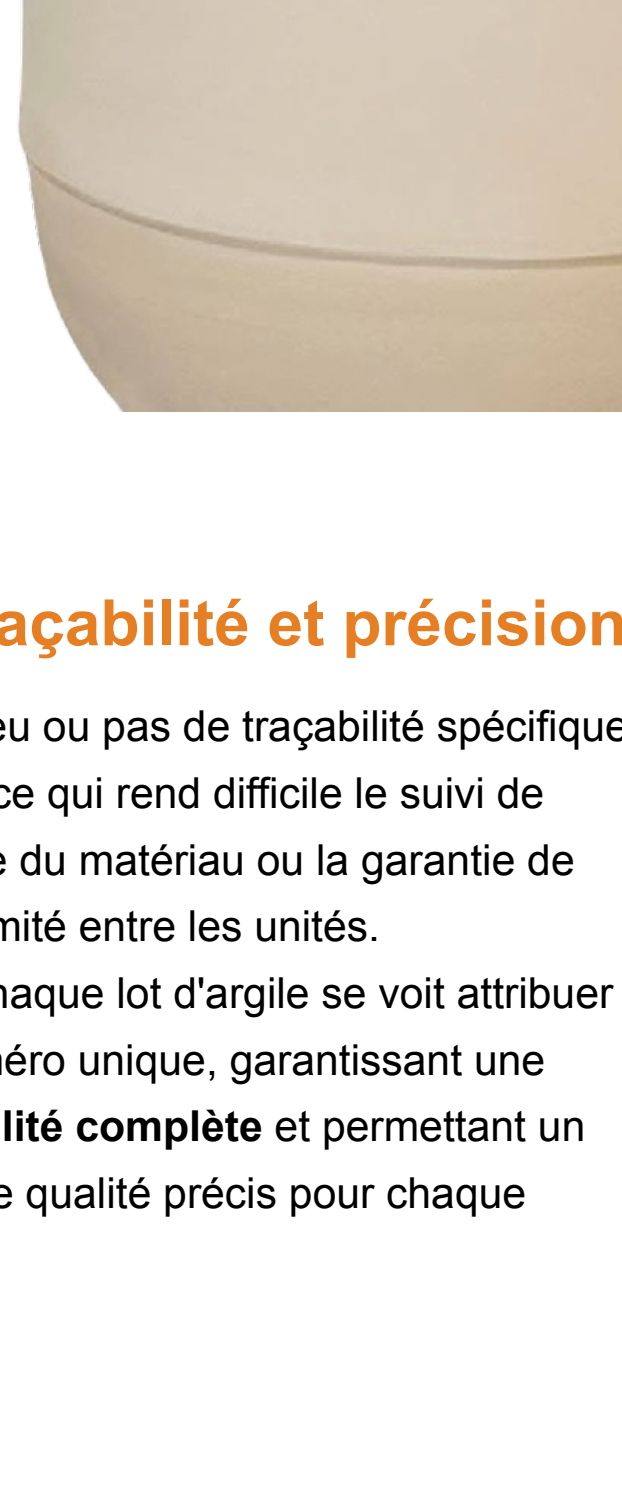


2. Contrôle de la porosité

- **A** : Une porosité élevée, pouvant entraîner un échange d'oxygène excessif. Nécessite souvent l'utilisation de revêtements ou de traitements, pouvant altérer les caractéristiques du vin.
- **C** : Conçues avec une **microporosité contrôlée stable** qui permet une oxygénation subtile tout en **préservant l'acidité, l'équilibre du pH et le potentiel aromatique du vin**. Imperméable, elles ne nécessitent aucune mesure pour empêcher l'évaporation.

3. Sécurité et contamination

- **A** : Risques de contamination en ions métalliques (plomb, cadmium, fer) naturellement présents dans l'argile. Sans tests rigoureux, ces substances peuvent compromettre la sécurité du vin.
- **C** : Entièrement **certifié alimentairement** conformément aux réglementations de l'UE (1935/2004/CE, 2005/31/CE) et largement **testé** pour garantir l'absence de migration de substances nocives, même dans des conditions acides (pH < 2,5).



4. Traçabilité et précision

- **A** : Peu ou pas de traçabilité spécifique du lot, ce qui rend difficile le suivi de l'origine du matériau ou la garantie de l'uniformité entre les unités.
- **C** : Chaque lot d'argile se voit attribuer un numéro unique, garantissant une **traçabilité complète** et permettant un contrôle qualité précis pour chaque cuve.

5. Durabilité et inertie thermique

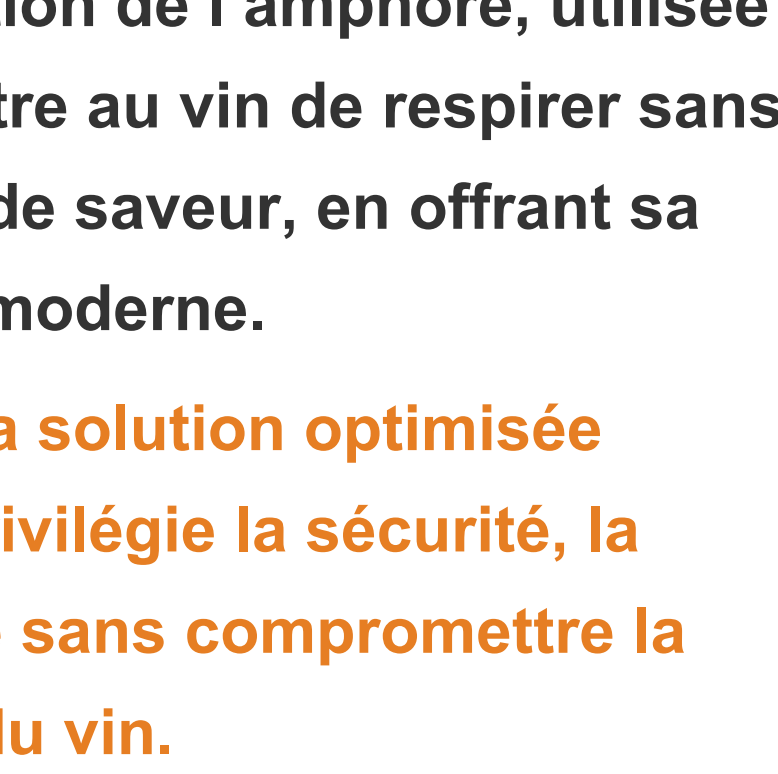
- **A** : Cuites à des températures relativement basses (1000°C ou moins), ce qui les rend moins durables et plus sujettes aux fissures.
- **C** : Cuites à des températures élevées (jusqu'à 1200°C), garantissant une excellente **durabilité** car une grande solidité et une **inertie thermique**, ce qui permet de maintenir des **températures constantes** pendant la fermentation et le vieillissement.

6. Développement bactérien

- **A** : La porosité élevée peut créer un environnement propice à la croissance bactérienne, nécessitant un nettoyage et une surveillance plus intensifs.
- **C** : Sa structure dense et non poreuse réduit considérablement le développement bactérien, ce qui la rend **plus sûre et plus facile à nettoyer**.

7. Durabilité

- **A** : Les méthodes traditionnelles ne donnent pas la priorité aux considérations environnementales.
- **C** : La **durabilité** est au cœur de sa conception, avec une analyse du cycle de vie (ACV) qui évalue et **minimise son impact environnemental** tout au long de la production et de l'utilisation.



Maîtrise du frittage, solution pour une porosité contrôlée, le cas du grès chez Clayver.

Clayver s'inspire de la tradition de l'amphore, utilisée historiquement pour permettre au vin de respirer sans lui conférer de tannin ou de saveur, en offrant sa révolution moderne.

Clayver innove avec sa solution optimisée scientifiquement, qui privilégie la sécurité, la cohérence et la durabilité sans compromettre la qualité du vin.



photo prise chez Clayver

Là où la terre s'arrête, le grès Clayver commence

Avec une précision, une **traçabilité** et une certification de qualité alimentaire garanties, la cuve permet une oxygénation subtile sans altérer l'acidité ou le pH. **Durable, sûre et facile à nettoyer**, Clayver révolutionne le vieillissement du vin, préservant son intégrité tout en mettant en valeur la **véritable expression du terroir**.

Innovant par tradition : un Brevet Clayver

La cuve en grès cérame naturel breveté Clayver, est le résultat de dix ans de recherche et d'innovation sur la vinification et l'élevage du vin. Fabriquée en Italie, la cuve Clayver offre une **microporosité contrôlée, douce et stable**. Son utilisation améliore la pureté, la minéralité et la brillance du vin, **révéant tout le potentiel aromatique des raisins et le terroir**.



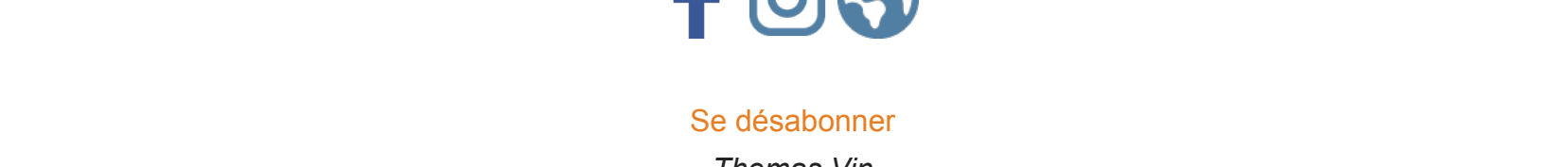
photo prise chez Arnoux Lachaux

Clayver Video 2025 : Bienvenue chez Clayver

La **nouvelle vidéo promotionnelle Clayver 2025**, une immersion captivante dans l'univers de notre savoir-faire et de notre esprit d'innovation. Découvrez de la fabrication pas à pas des cuves dans **l'atelier Clayver** en Ligurie, au nord de l'Italie, à leur présence dans **les plus belles caves**.

[Vidéo Clayver 2025](#)

La famille Clayver !



Retrouvez le catalogue sur le site :

[Catalogue Clayver](#)



Se désabonner

Themas Vin