



# *Champagne* INFORMATIONS

LES VENDANGES  
NOUVEAUTÉS  
ACCOMPAGNEMENT VDC ET HVE

JUILLET 2021 - N°178

# Miracle ?

**Non.**

Juste des solutions fertilisantes éprouvées, terriblement efficaces.

Si de grands vigneron, maraîchers, arboriculteurs, céréaliers, jardiniers, paysagistes, greenkeepers, éleveurs... utilisent et prescrivent OvinAlp, ce n'est pas un hasard !

**OvinAlp**  
Haute fertilisation

La Tour du Puy, Ribiers | 05300 Val Buëch-Méouge | France  
ovinalp.fr

UTILISABLE EN  
**AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE**

RCE 834-2007

UTILISÉ PAR DE NOMBREUX  
**AGRICULTEURS EN  
BIODYNAMIE**



# LE MOT DU PRÉSIDENT

Madame, Monsieur, Cher adhérent, Cher client,

Bas les masques ! (Modérément...)

Enfin, c'est le retour des portes ouvertes. Nous plaçons subrepticement le pied dans l'entrebâillement de peur que le battant ne se referme encore une fois et nous nous lançons dans le nouveau monde.

Positivons ! Le retour à la liberté de déplacement, d'horaires, de visites aux musées, de cinémas, de restaurants, aux terrasses... Le retour à la vie d'avant nous fait apprécier la vie « confortable » qu'on aimait bien et qu'on va savourer encore plus maintenant.

C'est bon pour le moral, c'est bon pour le commerce, c'est bon pour la Champagne, c'est bon pour le Champagne !

Dans ce contexte, nous avons pris de nouvelles habitudes pour vendre nos bouteilles, pour communiquer avec nos clients, pour les livrer et pour garder le contact. Il y a toujours de bonnes résolutions qui suivent des périodes difficiles et c'est souvent créatif et efficace ; cela forge l'expérience.

Les tirages arrivent à leurs fins et nous sommes heureux de mettre en cave un joli millésime 2020 dans de belles bouteilles qualitatives et personnalisables sur demande, grâce à notre filiale Champagne Emballage et notre partenaire italien Vetri Speciali.

Ce millésime aura certainement de beaux arguments à

mettre en avant lors de sa sortie dans quelques années. Vive la communication à propos de 2020 ! Nos laboratoires O2C ont su être vos proches partenaires pour le suivi de ce millésime.



Aujourd'hui, ils sont dans les starting-blocks pour préparer la vendange 2021 et mettre en place de nouveaux services de suivis et conseils. Ils vous accompagnent dans vos désirs et besoins pour vos nouvelles créations. Je félicite nos équipes dynamiques pour leur sens de l'orientation et leurs développements.

L'engouement suscité au jardin ne faillit pas et la fréquentation de nos magasins La Pastorale est là pour le confirmer. Quel bonheur de planter, de semer, afin de régaler sa famille et ses amis avec les fruits et légumes de sa propre production. Je remercie nos équipes très professionnelles qui vous accompagnent dans vos choix grâce à leurs excellents conseils.

La CSGV et ses filiales sont toujours à votre écoute. Elles vous accompagnent et vous conseillent grâce à un dialogue permanent de la vigne à notre célèbre vin effervescent !

Année en 1, année de... bien ! C'est ce que l'on dit... hein ! Avec les vaccins, je vous le dis : pensez à la « bullothérapie » !

Très cordialement,  
Luc Déroutat.

COOPÉRATIVE DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS

## SOMMAIRE

ÉDITION JUILLET 2021 *numéro 178*

4 ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

6 NOUVEAUTÉS

8 LE MATÉRIEL

9 O2C

12 LA PASTORALE

14 LA TECHNIQUE

17 LES AMENDEMENTS

18 LA CHAMPAGNISATION

## R A P P O R T M O R A L D U P R É S I D E N T

Mesdames, Messieurs, Chers clients, Chers amis,

Aujourd'hui, nous clôturons les comptes de l'année 2020. Une année qui restera dans les annales de la mémoire mondiale comme le séisme qui bouscula la planète pour la première année et, malheureusement, peut-être plus, avec une attaque virale dont nombre d'entre nous avons oublié qu'une telle pandémie puisse exister, bousculant nos habitudes de travail, notre organisation de vie sociale, familiale, perturbant notre santé, frappant les familles, les amis, les entreprises de tous côtés et nous rappelant nos fragilités dans de nombreux domaines. . .

Hormis les générations qui ont connu des restrictions, des brimades, la peur et la solitude, peu d'entre nous pouvaient imaginer que de tels événements puissent revenir.

Rapidement, très rapidement, à la CSGV, en très proche concertation avec notre Directeur Général, Nicolas de la Brosse, le 16 mars 2020, j'ai pris la décision de fermer les magasins. Séisme en Champagne ! J'ai reçu de nombreux appels, des mails, me disant : « Luc, tu ne vas pas fermer la CSGV, ce n'est pas possible, c'est une coopérative, nous, adhérents, viendrons servir les clients ». J'arrête là la litanie.

Eh bien oui, nous allons fermer en gardant évidemment le contact avec tous, par l'intermédiaire de nos Techniciens-Commerciaux et Responsables de magasin. Ainsi, nous avons contribué à approvisionner le vignoble en respectant les gestes barrières, en respectant nos adhérents, nos clients et notre personnel.

Après quelques jours, le système a bien fonctionné ; la frayeur était passée et chacun a pu s'organiser pour les premiers traitements de cette année 2020 très hâtive.

Nous avons d'ailleurs reçu les félicitations d'adhérents, de clients et de partenaires pour les décisions sages qui furent prises en temps voulu, nous confirmant leur fierté de travailler avec une entreprise responsable.

J'en ai été très heureux et je suis très fier de la mise en place de procédures en temps et en heure, fier de tout le personnel qui s'est mobilisé et a été à la hauteur de l'épreuve, fier de vous, adhérents, clients, qui avez suivi le mouvement, compris l'enjeu et gardé votre confiance et votre fidélité à la CSGV et ses filiales.

J'aimerais, à ce jour, tourner la page mais nous devons rester extrêmement vigilants, garder les procédures de sécurité et faire en sorte que la vaccination intensive fasse que nous sortions le plus rapidement possible de cette mauvaise passe afin de revivre et retrouver notre sérénité.

À la CSGV et dans ses filiales, nous avons été frappés de plein fouet par cette pandémie au niveau économique. En effet, très tôt, le monde viticole champenois a serré les boulons de tous côtés et nous entendions de-ci et de-là qu'on ne mettrait pas d'engrais, de foliaires, pour faire une récolte qu'on annonçait à 8000, puis 7000, puis 6000 kg/ha ! Ce que j'appelle les discussions de « derrière les brouettes à feu » ou « radio galipes » ont bien fonctionné, véhiculant des infox de toutes catégories.



Heureusement, la sagesse champenoise a su tempérer cette effervescence neuronale et a tranché à 8000 kg/ha, puis débloqué 400 kg/ha afin de coller aux ventes de l'année.

Évidemment, c'est un choc mais c'est d'avenir que nous parlons et, avec un peu d'expérience, nous savons que la Champagne a déjà passé de nombreuses crises et s'en est remise de la plus belle des manières. D'ailleurs, aujourd'hui, nous sentons apparaître l'excitation de nos clients avant ravitaillement, enfin !

Le seul questionnement est la longueur du tunnel qui nous fait entrevoir la lumière...

Avec une baisse de 13 millions de chiffre d'affaires, la CSGV et ses filiales accusent le coup mais restent positives en résultat. C'est inespéré dans le contexte de cette annus horribilis ! Cela est le fruit du travail de réflexion et de mise en place de procédures afin d'accompagner les effets de cette crise.

Je félicite l'ensemble du personnel pour son implication dans la mise en place des procédures de sécurité et règlements sanitaires.

Je félicite les membres du Comité de Direction pour leur implication sans faille, leur motivation à trouver des solutions et leurs mises en place afin de limiter la casse et de rester vivants.

Je remercie le Conseil d'Administration pour sa motivation, son accompagnement, sa fidélité. Grâce à cette cohésion,

nous avons passé 2020 en évitant de graves catastrophes et en gardant le cap fixé sur l'avenir, en réfléchissant sur des investissements futurs afin que la CSGV et ses filiales restent les partenaires privilégiés du vignoble champenois.

J'ai confiance en vous ! J'ai confiance en l'avenir ! J'ai confiance en la CSGV !

Luc Dérouillat,  
Président de la CSGV.

 **NOUVEAUTÉ**  
COOPÉRATIVE DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS

[WWW.CSGV.COM](http://WWW.CSGV.COM)

**Vous pouvez dès à présent créer votre espace client sur notre site internet.**

**Une interface simple et pratique vous offrant un accès à vos documents avec possibilité de régler par carte bancaire.**



# PROMOTIONS *vendanges* 2021



CATALOGUE DISPONIBLE  
DANS VOTRE MAGASIN



**TARIFS VALABLES  
JUSQU'AU 31 AOÛT 2021**

**ACHETEZ DÈS MAINTENANT ET BÉNÉFICIEZ  
D'UN TARIF PRÉFÉRENTIEL**

**NOUVEAUTÉ**  
EXCLUSIVITÉ CSGV



## CAISSETTE VENDANGES

La CSGV vous dévoile sa toute nouvelle caissette légère et ergonomique permettant de préserver la qualité de vos raisins grâce à son petit conditionnement. Emboîtable de 50% à vide, elle vous permettra d'optimiser votre espace. Personnalisation possible avec un marquage à chaud (voir conditions).

## OFFRE GAZ

Notre offre gaz à destination des professionnels et des particuliers rencontre un véritable succès. Afin de répondre à vos attentes, nous vous proposons une gamme, toutes marques, en bouteilles dès 13 kg, qu'il s'agisse de butane, propane ou carburant.



Les gaz industriels et alimentaires sont également disponibles dans un délai très court sur demande. Un problème de compatibilité de détenteur sur un chariot, nous intervenons ; une demande de livraison sur site pour une commande importante passée en magasin, nous organisons la livraison sur votre exploitation.

Pour toute demande, n'hésitez pas à vous rapprocher de l'un de nos 18 magasins, nos équipes se feront un plaisir de vous accompagner.

## NOUVEAU PARTENAIRE TONNELLERIE

L'alliance du **terroir viticole** et du **terroir forestier**.



**MEYRIEUX**  
TONNELLERIE

La gamme Sélection Champenoise a été spécialement conçue pour le terroir viticole de Champagne. La sélection méticuleuse des chênes de grain mi-fin à fin, provenant en partie de forêts locales de l'Aube et de la Marne, permet de révéler et sublimer la richesse de la palette aromatique propre à ce terroir unique.

Les merrains sont empilés manuellement en cheminée pour un séchage en clair sur le parc de la Tonnellerie Meyrieux pendant une longue période de maturation. Celle-ci permet d'obtenir des tanins fins et le développement d'arômes complexes.

La chauffe développée pour cette gamme Sélection Champenoise est douce et légère. Elle apporte la matière subtile recherchée pour l'élaboration des vins de Champagne en apportant un boisé discret et en conservant la fraîcheur du fruit.



Modèles disponibles : 228 L Export - 300 L Export - 400 L Export - 500 L Export

### Foudres ronds et ovales

De 8 à 90 hL (60 hL pour l'export en container), ronds ou ovales, nos foudres s'utilisent pour l'élevage de tous les cépages, blancs ou rouges. La grande taille de ce contenant permet le développement de subtils et légers arômes de boisé tout en respectant le fruité d'origine.

### Foudres ovoïdes

De 10 à 20 hL, nos foudres ovoïdes s'utilisent pour l'élevage de tous les cépages, blancs ou rouges et la vinification des blancs. La forme ovoïde provoque un mouvement naturel du liquide plus important que dans les foudres ronds et ovales (le mouvement Brownien) qui implique un brassage des lies plus important.



## SOLDES D'ÉTÉ 2021

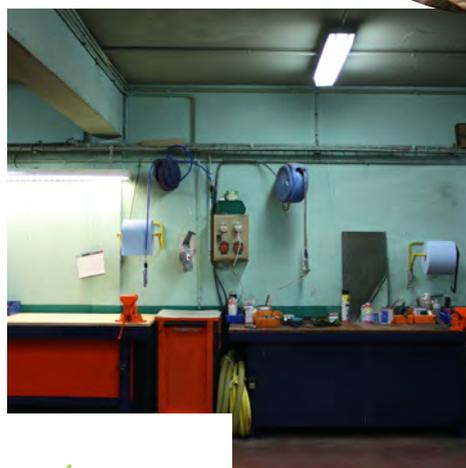
Venez découvrir **du 30 juin au 27 juillet** nos offres exceptionnelles allant jusqu'à -70% !

# LE MATÉRIEL

## RESTRUCTURATION DE L'ATELIER SAV D'EPERNAY

Avec 2600 interventions par an, il était nécessaire de revoir l'agencement de notre outil de travail de manière optimale. Voici les points qui nous permettront d'être encore plus réactifs.

*création* d'une seconde zone de travail pour l'entretien de pompes et nettoyeurs qui nous permettra de répondre plus rapidement en période de vendanges.



*agencement* des postes de travail



### du nouveau À L'ATELIER SAV

*nouvelles* armoires de rangement



*stockage* sécurisé des outils de contrôle

## UNE RETRAITE BIEN MÉRITÉE POUR NOTRE QUINQUIN !

Le lundi 3 juin 1991 à 14 h, Philippe DEMALVOISINE intégrait la CSGV à Epernay. Un passage de 3 mois en tant que magasinier et hop, direction le service SAV : étiqueteuses, nettoyeurs, pompes, presseurs, transpalettes, compresseurs et toutes autres maintenances ne lui résisteront pas !!

Le 1<sup>er</sup> septembre 2021, Philippe prendra une retraite bien méritée. Toujours actif, dynamique, nous lui souhaitons une belle aventure avec son nouveau «patron» ! Pense à venir nous voir de temps en temps surtout pour Noël, ton bonnet sera toujours là.



# vendanges 2021

DES OUTILS POUR RÉDUIRE LES DOSES DE SULFITE



## • LEVURE ZYMAFLORE CX9®

Cette souche développe les arômes variétaux du Chardonnay : agrumes, noisette fraîche, pain grillé. Elle confère au vin un équilibre onctuosité-tension et un profil aromatique fin et net.

## • CARBOGLACE®

Les pellets de CO<sub>2</sub> congelé sont incorporés directement au moût et le protègent de l'oxydation, permettant de réduire sensiblement le sulfitage.

Ces deux produits peuvent être utilisés conjointement. Consultez nos œnologues pour vos protocoles de mise en œuvre.

## • VINIFICATION BIO

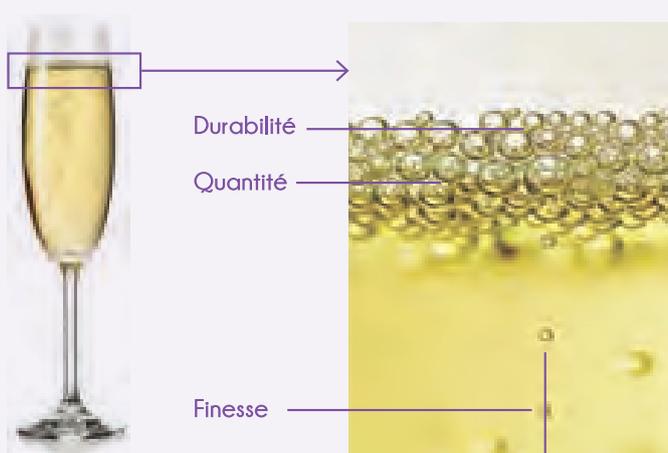
L'essentiel de notre gamme est utilisable en vinification bio, à l'exception du BISULFITE D'AMMONIUM, du SULFISPARK®, des activateurs bactériens et de notre levure ZYMAFLORE SPARK®. La même souche est disponible, préparée selon un process bio : ZYMAFLORE O11 BIO®.

**COFRAC**

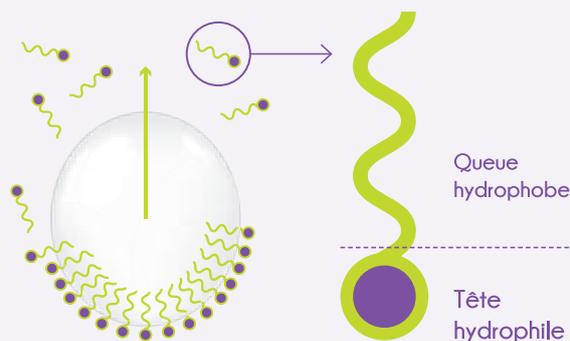
VOS LABORATOIRES SONT ACCRÉDITÉS  
ET VOUS ACCOMPAGNENT DANS VOS  
ANALYSES OFFICIELLES

## MANNOSPARK®, L'ESTHÉTIQUE DE L'EFFERVESCENCE

### MÉCANISME ET INTERACTIONS DANS LE PROCESSUS DE CONSTITUTION DE LA BULLE



#### MOLÉCULES À DOUBLE AFFINITÉ



Les vins effervescents sont plus ou moins chargés en macromolécules tensio-actives issues des raisins et des levures. Elles jouent un rôle fondamental sur la durée de vie et la qualité des bulles dans un verre.

Dès sa naissance, la bulle se charge en CO<sub>2</sub>, sa croissance est directement liée à la concentration en CO<sub>2</sub> dissous du vin. Puis elle se détache de son site de nucléation et remonte à la surface. Pendant son trajet elle capte les molécules tensio-actives du vin, dont les mannoprotéines.

Quand les bulles arrivent à la surface du vin, les macromolécules tensio-actives jouent leur rôle protecteur en prolongeant leur durée de vie et favorisent ainsi la formation de la collerette.

# SOLUTIONS LAFFORT®

POUR LA MAÎTRISE DES PHASES PRÉFERMENTAIRES ET FERMENTAIRES

## BIOPROTECTION LORS DES PHASES PRÉFERMENTAIRES



ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup> est la solution LAFFORT® pour la BIOProtection des raisins et des moûts.

Cette formulation de souches des espèces *Torulasporea delbrueckii* et *Metschnikowia pulcherrima*, capables de s'adapter à de nombreuses situations œnologiques, répond parfaitement aux enjeux stratégiques de diminution des doses de SO<sub>2</sub> dans les vins.

## LA BIOPROTECTION, POURQUOI ?

Pour coloniser le milieu avec des micro-organismes sélectionnés qualitatifs (issus du milieu auquel ils sont destinés) afin de limiter le développement d'autres micro-organismes pendant la phase pré-fermentaire.

## QUAND APPLIQUER LA BIOPROTECTION ?

- Précocement sur tout type de matériel en contact avec les raisins.
- Après pressurage pour BIOProtéger les moûts jusqu'à l'ensemencement en *S. cerevisiae* (FA).

### LE SAVIEZ-VOUS ?

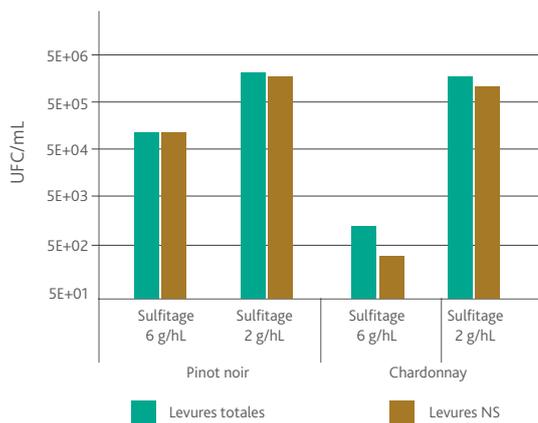
En 2020 des essais de BIOProtection avec diminution des doses de SO<sub>2</sub> sur moûts de Champagne ont été réalisés avec succès.

ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup>, ajouté dans des citernes de transports de moûts non débouffés a colonisé le milieu, évitant tout départ en fermentation spontanée en limitant la présence de micro-organismes potentiellement indésirables.

## BIOPROTECTION & RÉDUCTION DU SO<sub>2</sub>

En cas de réduction du SO<sub>2</sub>, la pression microbiologique du moût est accrue. Les populations indigènes, qui la plupart du temps sont uniquement constituées de levures non-*Saccharomyces*, sont plus importantes que lors d'un sulfitage conventionnel. Selon le contexte œnologique, l'effet de cette diminution peut être variable, comme montré ci-dessous.

Populations de levures après sulfitage à 6 ou 2 g/hL et après débouffage.



Incidence de la dose de SO<sub>2</sub> sur les populations de levures.

Dans ce type d'itinéraire, ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup> peut être envisagé pour limiter la prédominance de la flore indigène et ainsi faciliter l'implantation de la souche *Saccharomyces cerevisiae* inoculée.

## BIOPROTECTION & COMPATIBILITÉ AVEC LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup> facilite l'implantation d'une souche sélectionnée de *Saccharomyces cerevisiae* pour une fermentation alcoolique plus qualitative.

Exemple de réduction du SO<sub>2</sub> sur Pinot Meunier :

Implantation de la levure *S. cerevisiae* ensemencée pour la fermentation alcoolique

Témoin : SO <sub>2</sub> (6 g/hL)	Non implantée - souche présente à moins de 60 %.
Essai : SO <sub>2</sub> (2 g/hL) + ZYMAFLORE® ÉGIDE <sup>TDMP</sup> (5 g/hL)	Implantée

Malgré le moindre sulfitage de la vendange, l'utilisation de ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup> en BIOProtection permet une meilleure maîtrise de la microflore pré-fermentaire et fermentaire.



## ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup>

**BIOProtection** du milieu dans une grande diversité de situations.

Limitation du développement de microorganismes indigènes potentiellement indésirables.

Colonisation du milieu, sans activité fermentaire et facilitation de l'implantation de la souche de *Saccharomyces cerevisiae* inoculée.

## ZYMAFLORE® SPARK

Souche isolée en Champagne, testée et validée par le laboratoire de microbiologie du pôle technique du CIVC.

Apte à la vinification des vins de base et à la prise de mousse.

Souche spécifiquement sélectionnée pour sa remarquable finesse aromatique et sa résistance fermentaire aux conditions les plus difficiles.



**LAFFORT**  
*l'œnologie par nature*

Fort de son succès, nous renouvelons l'opération pour vous satisfaire

## QUANTITÉ LIMITÉE

600 PIÈCES  
DISPONIBLES



### STORMIX CAP HAUT S3 SRC

- ▶ Extrême résistance à l'avant du pied
- ▶ Absorption des chocs au talon
- ▶ Languette avec soufflet



LA 2<sup>ÈME</sup>  
PAIRE À

1€

soit 49€90 TTC le lot de 2  
au lieu de 97€80 TTC

### STORMIX CAP HAUT S3 SRC

(T39 à 48) | EN ISO 20345 : 2011

- ▶ **Tige** : croûte de cuir grainé hydrofuge avec surbout renforcé anti-abrasion
- ▶ **Doublure** : textile 3D micro-aéré
- ▶ **Semelle** : K40 PU2D
- ▶ **Embout** : acier
- ▶ **Insert anti-perforation** : acier inoxydable

forte adhésion sol humide

[lemaitre-securite.com](http://lemaitre-securite.com)

L'exigence de qualité est notre culture, la protection notre priorité.

#### APPLICATIONS

- ▶ Espaces verts, voiries
- ▶ Vendanges, récoltes
- ▶ Travaux agricoles

## GRANULÉS DE BOIS

Le contexte mondial génère de fortes tensions sur les matières premières, qu'il s'agisse du carton, de l'acier et du bois. Les sciures n'échappent pas à cette inflation.

Afin de mieux vous servir, nous venons de renouveler notre engagement auprès de notre fournisseur franc-comtois. Les sciures sont issues de scieries locales, la matière est de qualité, 100% de résineux et la granulation, le séchage ainsi que l'ensachage se font sur site dans un process industriel attentif au respect de l'environnement, des émissions et de son bilan carbone.

La Pastorale soucieuse de soutenir les emplois et la filiale française, a fait le choix de la proximité et de la qualité.

Les tarifs matières étant volatils, une offre de pré-saison attractive vous sera proposée en magasin pour toute commande passée, réglée et enlevée avant le 31 août 2021.

Au delà, les tensions globales sur les matières premières ne nous donnent pas de visibilité sur ce que seront les tarifs d'automne et d'hiver.

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour tout renseignement.



## NOUVEAU

Spécialisés dans les espaces verts, nos magasins La Pastorale vous accompagnent et se déplacent afin d'aménager de vos jardins. Notre objectif est de réaliser et d'optimiser un espace à votre image.

### PLANTATIONS D'AUTOMNE

L'automne est l'une des meilleures périodes pour la plantation de vos arbres et arbustes.

Comme chaque année, votre équipe La Pastorale sera à votre écoute pour vous proposer de multiples possibilités pour créer, aménager ou entretenir votre espace de vie extérieur et privé. Nous sommes votre partenaire pour vous proposer différentes essences pour la création et l'installation de haies et de végétalisations dans le cadre de vos certifications.

Pour ce faire, vous trouverez à votre disposition, dès début juillet, des bons de réservation dans chaque succursale afin d'anticiper au mieux les problèmes liés à la disponibilité de plants chez nos fournisseurs.

Cette année, vous aurez aussi la possibilité de réserver, en même temps, le film de paillage pour conserver vos plantations propres durablement, qu'il soit en polyéthylène sur des largeurs allant de 0,5 m à 4,2 m ou plus simplement en jute pour un paillage plus naturel pour des largeurs de 1 et 2 m. Ces produits sont disponibles en différentes longueurs.

Nous pouvons aussi vous apporter des solutions dans vos projets en agroforesterie.

L'agroforesterie est un des éléments clés de l'agroécologie qui permettra d'enrichir les sols en matières organiques, de diversifier et d'améliorer la production, de participer à l'adaptation due au changement climatique et à l'atténuation des impacts chaleur et carbone.

N'hésitez pas à prendre contact avec un de vos conseillers dans votre magasin.

*contact* Arnaud Germain • 06.07.82.98.94



# LA SURVEILLANCE *de vos vignes*

AU QUOTIDIEN !!

Chouette propose, de manière opérationnelle depuis 2018, des OAD (Outils d'Aide à la Décision) aux viticulteurs pour les accompagner vers une viticulture de précision.

Leur mission est de fournir des solutions rapides et précises, basées sur l'analyse d'images haute résolution prises sur le terrain par le biais d'un drone.



Dans l'optique de vous garantir un accompagnement constant et personnalisé, la CSGV, en partenariat avec Chouette, vous propose différentes analyses via ce nouvel outil :

indice de vigueur, informations sur le gabarit de feuillage, détection ou encore comptage de pieds improductifs...

Ces derniers permettent donc de proposer un bilan précis du vignoble.

À l'échelon collectif, nous sommes en mesure de guider au sol les équipes dans le cadre des prospections de lutte contre la flavescence dorée sur les cépages noirs, tout en établissant une traçabilité des parcelles prospectées.

Nous avons également plusieurs axes de développement en interne qui nous permettront à terme de proposer de nouvelles analyses en corrélation avec des modèles agronomiques pour

fournir des informations utiles, et facilement interprétables par le viticulteur sur le terrain.

*contact* Glenn Le Devendec • 06.99.00.83.18



## ACCOMPAGNEMENT VDC ET HVE



Comment s'engager dans la certification environnementale en Champagne ?

L'équipe technique de la CSGV est à votre service pour vous accompagner vers ces certifications. Elle vous aide dans la compréhension des démarches à réaliser, mais aussi dans votre suivi administratif.

La traçabilité et le respect règlementaire des intrants sont les clés de la réussite.

### Le service technique vous accompagne dans :

- La remise des pièces justificatives (documents administratifs et réglementaires, cahier d'exploitation, calculs des différents ratios (IFT, SET...), cartographie du parcellaire.
- Visite des parcelles et de l'exploitation
- Audit blanc : nous nous assurons que l'ensemble des points soient validés

Nous vous accompagnons jusqu'au jour de l'audit pour réussir le diagnostic en toute sérénité !

L'avantage de la certification :

Mise en conformité règlementaire vis-à-vis de l'évolution des pratiques.

Pour rappel, toutes les exploitations viticoles doivent être certifiées pour 2030.

Pour les exploitations certifiées HVE (niveau 3), les exploitations pourront bénéficier d'un crédit d'impôt de 2500 euros (entre 2021 et 2022) selon l'article D.617-4 du code rural et de la pêche maritime.

N'hésitez pas à contacter le service technique de la CSGV

*contact*

Auréliе Chantrel • 06.35.31.41.78  
Tiphaine Garnier • 06.29.89.31.88  
Julien Fourcade • 06.99.00.28.47

### DOCUMENT UNIQUE «D.U.»

Évaluation des risques avec le viticulteur et visite de l'exploitation permettant la rédaction du Document Unique «clé en main».



### LA TRAÇABILITÉ AVEC MES PARCELLES

Facilite l'enregistrement de vos pratiques ;  
Logiciel idéal pour les certifications.



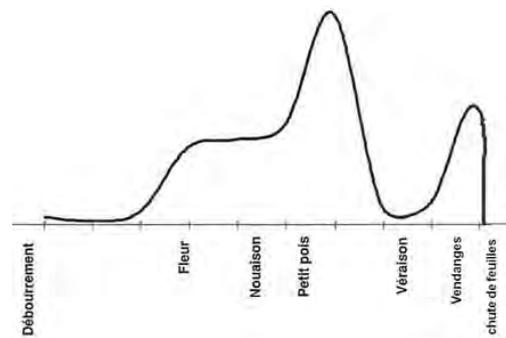
## BIOSTIMULANTS

### Gérer la mise en réserve de la vigne :

L'ensemble des réserves de la vigne est produit tout au long de la campagne végétative. Ces réserves sont mobilisées à chaque instant afin de fournir l'énergie nécessaire au développement du végétal et à la production de raisins.

Cependant, il est possible que la vigne soit confrontée aux aléas climatiques et/ou à certaines maladies. Ces aléas vont induire un état de stress, la vigne va répondre en mobilisant ses réserves afin de compenser ces conditions défavorables. Une faible réserve glucidique peut induire une sensibilité importante aux maladies, un arrêt de croissance ou une baisse de production.

Les besoins les plus importants en azote dans le cycle végétatif sont traduits dans l'image ci-contre. Il est donc important de répondre par un apport foliaire si la vigne fait état d'un besoin.



### La solution passe par le soutien :

Le soutien végétatif par des solutions foliaires doit être pris en considération. Qu'ils soient d'origine minérale ou organique, leur but est de soutenir la croissance, corriger les stress et engager une bonne mise en réserve. Cette mise en réserve jusqu'à la chute des feuilles post-vendange sera au bénéfice du redémarrage de l'année suivante.

Il est important de mettre toutes les chances de votre côté en utilisant les produits « nutrition foliaire » de la gamme CSGV 2021.



## suivi maturité 2021

- Le prélèvement (non facturé si réalisé par le viticulteur)
- Le pH
- L'acidité totale
- La masse volumique à 20°C
- Le Titre Alcoométrique Probable (TAP)



- Acide malique et tartrique



- Azote assimilable (azote ammoniacal + azote alpha-aminé)

contact

Tiphaine Garnier • 06.29.89.31.88  
Julien Fourcade • 06.99.00.28.47

*offre spéciale*  
**FEUILLUS**

**ÉTÉ 2021**



**32€HT**  
 la tonne

**OFFRE LIMITÉE À 100 SEMIS**

Livraison uniquement  
 en semi fond mouvant (26 à 28 tonnes)  
 sur plateformes accessibles par tout temps  
 avant le 31 août 2021.

**Essences diverses : peuplier, bouleau,  
 hêtre, frêne, charme**

Nos équipes restent à votre disposition pour  
 toutes informations complémentaires.

*contact*

Philip Bonnevie • 06.21.91.99.67



# LA CHAMPAGNISATION

## PLUS QU'UN SERVICE, UNE POLYVALENCE ASSURÉE ET ASSUMÉE

Un savoir-faire... pluridisciplinaire !!

Le transvasage est opéré dans nos locaux sur une ligne entièrement dédiée et complètement optimisée pour cette opération délicate.

Il peut se faire à partir de tout flaconnage vers les quarts (à vis ou bouchés) et les demies.

Ce transvasage peut aussi s'opérer de flacons à flacons, uniquement sous dérogation de l'INAO.

Le dégorgement peut être fait sur notre site de tous vos types de flacons avec la possibilité d'un passage au préalable en chambre froide.

Forte de ses 8 lignes de tirage sur chantier mobile, la CSGV est en mesure de mettre en œuvre chez vous, dans vos exploitations, des chantiers de tirage parfaitement adaptés à vos besoins.

L'emboxage peut être automatisé (en caisse fil ou caisse de remuage) grâce à notre cellule robotisée embarquée sur remorque.



Cependant, nous allons bientôt être en mesure de pouvoir vous offrir ce niveau de qualité de prestation d'emboxage automatique sur des chantiers ne pouvant l'accueillir, ayant des contraintes d'encombrement, de place trop exiguë, par exemple.

*ligne*  
de dégorgement

En effet, la CSGV a complètement développé, en interne, un robot d'emboxage répondant notamment à cette contrainte.

Notre équipe de concepteurs/développeurs est dans la dernière ligne droite de ce très beau projet. Ce nouvel outil va voir le jour dans sa configuration définitive d'ici quelques semaines après de récents essais très concluants et prometteurs sur le terrain. Nous avons hâte de pouvoir vous le présenter officiellement !!!



*ligne*  
d'emboxage

*ligne*  
de tirage

*contact* Laurent LAVAURE • 03.26.59.86.08

## LES PRESTATIONS SPÉCIFIQUES

La CSGV vous accompagne sur vos diverses prestations directement dans vos exploitations.

Nous sommes en mesure de vous proposer le tirage bouchon et sa pose d'agrafe mais également la mise en bouteilles de vos Coteaux Champenois et Ratafia.

Ces opérations se font de façon automatique et sur tous types de facons.



VOS TRANSVASAGES DE

*quarts à vis*

AVEC VOTRE SERVICE CHAMPAGNISATION

03.26.59.86.08  
Infos@csgv.com

Allées de Cumières  
51200 EPERNAY



DÉFINIR ENSEMBLE  
**LA MEILLEURE SOLUTION**  
POUR VOS SURFACES LOGISTIQUES !

**CHANGEMENT D'ADRESSE**  
16 rue des Blancs Fossés  
51370 ORMES



**Eric MALBRANCHE**  
**06 22 72 53 73**  
www.grandestrayonnage.fr  
16 rue des Blancs Fossés - 51370 ORMES

## HELIOUSOUFRE S® et HELIOCUIVRE®

LA SYNERGIE UNIQUE DE LA TECHNOLOGIE TERPÈNES DE PIN, SYMBOLE D'EFFICACITÉ

Absence de risques de brûlures en respectant les conditions d'applications

**LE COUPLE GAGNANT POUR OPTIMISER VOTRE PROTECTION !**

**HELIOUSOUFRE S® :**  
La symbiose d'un soufre micronisé haut de gamme et des Terpènes de Pin aux propriétés adjuvantes



**HELIOCUIVRE® :**  
Les avantages de la forme hydroxyde de cuivre à effet anti-sporulant

**HELIOUSOUFRE S® + HELIOCUIVRE®**  
Dès 5L/ha      Dès 1 L/ha



**ACTION PIN** CERTIFICITE PAR NATURE

ACTION PIN - ZI de Casalière - CS 60030 - 40260 CASTETS - Tél. : 05 58 55 07 00 - www.action-pin.fr  
Pour les usages autorisés, doses, conditions et restrictions d'emploi : se référer à l'étiquette du produit ou consulter la fiche produit sur www.helioterpen.fr. Détenteur d'homologation : ACTION PIN. HELIOUSOUFRE S®, AMM n° 9000222. Composition : 700 g/l de soufre micronisé + dérivés terpéniques issus du Pin. HELIOUSOUFRE S® est une marque déposée d'ACTION PIN. HELIOCUIVRE®, AMM n° 9900227. Composition : 400 g/l de cuivre métal (hydroxyde de cuivre) + co-formulants à base de dérivés terpéniques issus du Pin. HELIOCUIVRE® est une marque déposée d'ACTION PIN. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez : https://agriculture.gouv.fr/ecophyto.

**HELIOUSOUFRE S®**  
DANGER. EUH401 Respecter les instructions d'utilisation afin d'éviter les risques pour l'homme et l'environnement. H318 Provoque de graves lésions des yeux.

**HELIOCUIVRE®**  
DANGER. EUH401 Respecter les instructions d'utilisation afin d'éviter les risques pour l'homme et l'environnement. H302 Nocif en cas d'ingestion. H315 Provoque une irritation cutanée. H318 Provoque de graves lésions des yeux. H410 Très toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.

**PRODUIT POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.**

**Nourrir, faire vivre son sol est une nécessité !**

Capitalisez encore aujourd'hui sur vos sols, pas seulement pour les récoltes d'aujourd'hui mais surtout pour les vendanges de demain.

**BAC'TERRE**  
Créateur de vie



**HUON**  
Fertilisants organiques

Ets HUON - 22140 Bégard - Tél. +33 (0)2 96 45 45 45      www.ets-huon.com

**ROSE 2021**  
PASSIONNEMENT CHAMPAGNE

CAPSULES COURONNE & OBTURATEURS

**Pelliconi** f l i n  
pelliconi.france@pelliconi.com    pelliconi.com

REVUE DE LA  
COOPÉRATIVE DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS

Allées de Cumèrès - CS 70051 - 51202 EPERNAY Cedex - Tél. : 03 26 59 86 00 - info@csgv.com - www.csgv.com  
Distributeur de produits phytopharmaceutiques - Agrément n°CA 00020 du 17.05.1996

- |  |  |   |  |  |   |
|--|--|---|--|--|---|
| <p>AVIZE<br/>Chemin Bas Nemery<br/>Tél. : 03 26 57 79 22<br/>magasin.avize@csgv.com</p>            | <p>BASSUET<br/>La Fosse St Nicolas<br/>Tél. : 03 26 72 88 90<br/>magasin.bassuet@csgv.com</p>    | <p>CONGY<br/>Rue des Prés<br/>Tél. : 03 26 51 35 35<br/>magasin.congy@csgv.com</p>                | <p>EPERNAY SUD<br/>ZA des Forges<br/>Tél. : 03 26 56 48 48<br/>magasin.epernaysud@csgv.com</p>           | <p>MAILLY-CHAMPAGNE<br/>4 Rue du 11 Novembre<br/>Tél. : 03 26 49 41 31<br/>magasin.mailly@csgv.com</p> | <p>SÉZANNE<br/>Rue du Rétortat<br/>Tél. : 03 26 80 65 95<br/>magasin.sezanne@csgv.com</p>             |
| <p>BAR-SUR-AUBE<br/>Rue de l'Europe<br/>Tél. : 03 25 27 51 51<br/>magasin.barabe@csgv.com</p>      | <p>BOUZY<br/>Rue des Grelons<br/>Tél. : 03 26 57 80 93<br/>magasin.bouzy@csgv.com</p>            | <p>DORMANS<br/>Rue du Bac de Vincelles<br/>Tél. : 03 26 58 27 26<br/>magasin.dormans@csgv.com</p> | <p>ETAMPES-SUR-MARNE<br/>20 Rue de la Prairie<br/>Tél. : 03 23 69 06 50<br/>magasin.etampes@csgv.com</p> | <p>MUIZON<br/>Rue de la Gare<br/>Tél. : 03 26 04 15 15<br/>magasin.muizon@csgv.com</p>                 | <p>VERTUS<br/>Rue des Chanteraines<br/>Tél. : 03 26 53 50 50<br/>magasin.vertus@csgv.com</p>          |
| <p>BAR-SUR-SEINE<br/>Rue Bernard Pieds<br/>Tél. : 03 25 29 79 99<br/>magasin.barseine@csgv.com</p> | <p>CHARLY-SUR-MARNE<br/>Rue Paul Hivet<br/>Tél. : 03 23 82 13 58<br/>magasin.charly@csgv.com</p> | <p>EPERNAY (SIÈGE)<br/>Allées de Cumèrès<br/>Tél. : 03 26 59 86 00<br/>info@csgv.com</p>          | <p>LES RICEYS<br/>2 Rue de Valmolin<br/>Tél. : 03 25 29 07 07<br/>magasin.riceys@csgv.com</p>            | <p>PORT-À-BINSON<br/>Rue de la Gare<br/>Tél. : 03 26 58 30 89<br/>magasin.portabinson@csgv.com</p>     | <p>VILLEDOMMANGE<br/>Route de Pargny<br/>Tél. : 03 26 49 75 10<br/>magasin.villedommange@csgv.com</p> |