



www.csqv.com



Champagne informations

Octobre 2018 N°167

• Actualités en bref
p. 2

• Bilan cultural
p. 5

• Les essentiels
de l'automne
p. 6

• Analyses de sol
p. 10

• Les écorces
p. 11

• La technique
p. 12

• Le vin
p. 16



Le mot du Président

Madame, Monsieur, Chers Adhérents,

Et bien voilà, ça, c'est fait !

Pour clore une année culturale très effervescente, c'est une récolte, dont les qualificatifs de satisfaction ne tarissent pas, qui est venue combler la Champagne entière !

C'est tant mieux pour l'économie, la qualité des Champagnes à venir et la réserve qui en profite pour se régénérer de la plus belle des manières !

Ça fait du bien au moral qui a parfois été malmené car il a fallu être vigilant quant à la protection du vignoble, malgré cette année de sécheresse estivale, en fonction de nos pratiques culturales.

C'est de bonne augure pour les prévisions de tirages car, dès maintenant, nous devons penser à immortaliser cette belle vendange à travers de jolis flacons millésimés.

La vigne aura aussi besoin de reconstituer ses réserves. Pour cela, amendements et engrais sauront remplir leur rôles en prévision, déjà, de la nouvelle campagne.

Nos laboratoires d'œnologie n'ont pas chômé ; ils sont montés en puissance cette année. Je félicite nos équipes dynamiques et réactives qui ont su travailler en accord afin de battre de nouveaux records ! Merci à toutes et à tous.

La Pastorale suit sa mutation au travers de GVSE (groupement d'achat). Cette année sera incontestablement pour elle une étape charnière qui l'accompagnera vers plus de services, de stocks et de réactivité.

C'est l'occasion pour moi, là aussi, de remercier les équipes pour leur sens de l'adaptation et leur efficacité.

Je vous donne rendez-vous avec plaisir sur le Salon Viti-Vini, en octobre, au Millésium à Epernay, où nous pourrions évoquer ces sujets et d'autres, en toute convivialité, sur le stand de la CSGV, de ses filiales et partenaires.

Très cordialement,

Luc DEROUILLAT,
Président de la CSGV.

Portraits d'administrateurs...

Anne-Sophie BOEVER

Axonaise d'origine, Anne-Sophie Boever n'était pas destinée à devenir exploitante viticole. Après un DEUG en Sciences et Vie de la Terre réalisée à la faculté de Reims, elle décide de commencer une formation d'œnologue. Mais elle comprend vite qu'à cette époque, il y a une vingtaine d'années, les femmes œnologues sont généralement « cantonnées » dans les laboratoires et ce n'est pas ce dont elle a envie. Lors d'un stage, elle rencontre Sébastien, œnologue, qui deviendra son mari.

Elle intègre alors une industrie pharmaceutique et exercera la profession de déléguée médicale pendant 8 ans.

Pendant ce temps, elle approche toutes les facettes du métier de viticulteur avec son mari et sa belle-famille, et y prend goût.

A la naissance de sa troisième fille, elle démissionne du secteur pharmaceutique et crée, avec son mari, la SCEV BOEVER-DENANCY afin de commercialiser leur champagne « Pierre Boever et Fils ».



Cela fait 11 ans maintenant qu'elle travaille au sein de l'exploitation. Si elle ne travaille pas la vigne, elle a tout appris de l'élaboration du vin, effectue les différentes tâches aboutissant au produit fini et participe aux dégustations des assemblages, ce qu'elle apprécie particulièrement. Sous son impulsion, la maison s'est ouverte à l'export et vend désormais dans les pays nordiques, en Italie, en Suisse, en Belgique et au Canada. La prochaine étape sera Singapour et la Malaisie. Pour cela, elle participe à différents salons professionnels.

Et s'il y a bien une facette de son métier qu'elle adore, c'est son implication à la CSGV.

« C'est Monsieur Bonville qui m'a proposé de devenir administrateur stagiaire en 2013 et je suis titulaire depuis 2017. Cela a été une énorme chance pour moi de rencontrer d'autres professionnels. C'est intergénérationnel, nous côtoyons aussi bien des gens de 25 ou 70 ans. C'est terriblement enrichissant.

Même si je ne suis pas champenoise de base, on m'écoute, chacun a le droit de s'exprimer. On n'arrive pas au Conseil d'Administration avec un dossier sur la table où tout est préparé. Tout est discuté et travaillé ensemble. C'est vraiment un lieu d'échanges. J'essaie de m'investir au maximum, j'assiste le plus possible aux Assemblées Générale et de sections. Je suis membre de la Commission de Communication, on travaille sur le site internet et l'e-commerce. Franchement, j'espère pouvoir y participer encore longtemps. On apprend tellement de l'expérience des autres. Et je trouve que les femmes y sont très respectées, ce qui ne peut être que positif pour la place de la femme en Champagne. Les responsables de la CSGV nous donnent une belle place, ils sont à notre écoute et prennent en compte ce que l'on dit.

Sur notre exploitation, la CSGV nous apporte beaucoup d'aides concernant les innovations en matière de traitements viticoles. Nous ne travaillons pas en bio pur, mais bien naturellement, on cherche à développer les traitements plus responsables envers l'environnement ».

On l'a compris, Anne-Sophie a pris de l'assurance, elle s'épanouit dans sa profession et se sent, au sein du Conseil d'Administration, comme dans une grande famille.

Et la famille, c'est très important pour elle. Son rêve est qu'une de ses filles envisage de reprendre l'exploitation et visiblement c'est bien parti pour...

En attendant, Anne-Sophie vit des journées à 200 à l'heure, prend quand même le temps de gérer une association s'occupant de l'accueil périscolaire et surtout, elle adore cuisiner. Son grand plaisir est de réunir famille et amis autour de bons petits plats qu'elle mitonne elle-même !

Patricia Balligand.

Portraits d'administrateurs...

Antoine CHIQUET

La viticulture, pour Antoine Chiquet, 59 ans, c'est une longue histoire de famille ! En effet, il a retrouvé dans les archives familiales, des traces indiquant que la famille travaillait la vigne de père en fils depuis 1640. C'est Gaston, son grand-père, qui a créé la maison et fait le premier marc en 1919, à la sortie de la guerre. « Il a travaillé avec son frère Fernand sous le nom de Chiquet Frères. Puis en 1935, la maison Gaston Chiquet a été créée. Nous travaillons toujours en famille. Après mon père Claude, j'ai repris le domaine avec mon frère qui s'occupe de la gestion commerciale. Moi j'ai suivi des études d'œnologie, donc je m'occupe plus de la vinification, du travail en cave et du vignoble ». Antoine aime à dire que c'est son grand-père qui, le premier, a introduit le Chardonnay dans cette terre fidèle au Pinot et que son père a créé le premier Blanc de Blancs à Aÿ en 1950. Il a été également parmi les fondateurs du club « Trésors de Champagne » lui permettant, entre autres, de créer des bouteilles spéciales.

Les achats de vignes entre les deux guerres ont permis de créer une surface de 23 hectares. Toute la production est vinifiée représentant 200.000 bouteilles annuelles. Un lourd travail qui impose des approvisionnements réguliers en produits divers. « C'est pour ça que je dis souvent que notre premier collaborateur, c'est la CSGV. C'est aussi une implication familiale car mon père était administrateur et mon grand-père a été administrateur du Syndicat Général des Vignerons. C'est un partenariat total, une grande relation de confiance. Jamais le service n'a fait défaut chez eux. Ils sont proches et toujours réactifs. Entre administrateurs, il existe une réelle cohésion et mon cercle d'amis s'est bien étoffé depuis que je travaille avec eux. Ils m'ont apporté une réelle ouverture d'esprit ».

Le domaine est certifié VDC (Viticulture Durable en Champagne) et HVE 3 (Haute Valeur Environnementale). « Depuis longtemps, on travaille en essayant d'être le plus sain possible, même si on n'est pas totalement bio. La CSGV nous a bien aidés à évoluer sur ces problèmes environnementaux ».

Côté commerce, la maison réalise 70% de ses ventes à l'export : USA, Canada, Israël, Allemagne, Belgique, Suisse, pays nordiques, Angleterre, Japon, Australie et même Hong-Kong.

Comme pour tous, les ventes françaises ont diminué, même si elles semblent stabilisées.

« Franchement, reconquérir la clientèle française est un de nos objectifs. C'est aussi pour cela que nous avons créé notre nouvel espace de vente ouvert en mars dernier. Il y a encore un peu de travail, notamment la création d'une vidéo qui présentera notre travail au cours des différents cycles de la vigne. Les gens veulent connaître le travail de la vigne et du vin. On se doit de leur apporter ces informations ».

L'avenir, Antoine Chiquet, le voit aussi à travers sa fille Marion qui gère la cave, la cuverie et qui réalise les dégustations d'assemblages avec son père et son oncle.

Côté dégustations, Antoine Chiquet est également très satisfait de participer à celles du CIVC qui lui permettent d'étoffer ses connaissances.

Sa vie trépidante lui permet quand même d'être encore sportif et il profite dès qu'il le peut, pour faire de la moto enduro, de la voile, de la plongée sous-marine et du ski.

Patricia Balligand.



Actualités en bref

Du changement chez Champagne Emballage...

A l'aube de cette nouvelle campagne verrière que, comme l'expliquait notre Président dans son éditorial, nous devons penser à immortaliser au travers de jolis flacons millésimés, la société Champagne Emballage a souhaité faire évoluer son image à travers un nouveau logo que nous vous dévoilons aujourd'hui :



Résolument tourné vers les sommets, ce logo réunit les couleurs de ces deux actionnaires : le vert pour votre coopérative et le gris de notre partenaire le verrier O-I.

Dans le même temps, les bureaux de Champagne Emballage à Epernay aux Allées de Cumières retrouvent une nouvelle jeunesse avec une rénovation qui s'achèvera à la fin du mois. Ces nouveaux bureaux sont situés derrière le bureau de la CSGV Transports. Kathia Lenoble se fera un plaisir, avec l'équipe des chefs de secteur, de vous y accueillir afin de pouvoir vous présenter la gamme complète des flacons à votre disposition pour cette campagne que nous vous souhaitons aussi heureuse que la vendange que nous venons de vivre.



Mouvement de personnel

En cette fin de mercato estival, les magasins de Bouzy et Port-à-Binson viennent d'accueillir leurs nouveaux responsables de magasin et le service matériel, son nouveau responsable.

En effet, après 24 années en deux passages au sein de votre coopérative, Monsieur Philippe Charpentier a souhaité donner un nouveau virage à son parcours professionnel, toujours dans le monde champenois. Philippe a toujours été disponible, à l'écoute et s'est toujours donné sans compter pour la coopérative et ses adhérents. Il laissera le souvenir d'un homme technique, dévoué, toujours au service de la Champagne. Nous lui souhaitons pleine réussite dans son nouveau poste.



Philippe Charpentier

Pour le remplacer, nous accueillons Monsieur Stéphane Gaugé qui nous a rejoint depuis la mi-septembre. Stéphane est une personnalité connue en Champagne ; il est passé par les sociétés OenoConcept, Appro Champagne et Compas. Il était jusqu'à aujourd'hui gérant de la société MCGS qu'il a créé en 2014. Stéphane aura en charge la responsabilité du service matériel et du SAV ; nous sommes totalement confiants dans sa capacité à modeler son service afin qu'il vous apporte toutes les réponses techniques dont vous avez besoin et qu'il puisse vous accompagner sur vos projets, vos investissements et surtout sur le suivi dans le temps de ces investissements.



Stéphane Gaugé

Pour le magasin de Bouzy, il s'agit d'une personne bien connue de nos adhérents puisque nous avons choisi de donner notre pleine confiance à Madame Corinne Vauchelet pour prendre les rênes de cette succursale. Elle succède à Monsieur Christophe Douillot qui a évolué, de son côté, au poste de technico-commercial. Appréciée au magasin et sur le secteur, nous savons que vous lui réserverez le meilleur accueil possible et nous lui souhaitons une pleine réussite dans son nouveau poste.

Le magasin de Port-à-Binson accueille également une personne connue, mais plus particulièrement du siège à Epernay, puisque Monsieur Alexandre Moretti était au guichet depuis le mois de février dernier. Son action durant ces quelques mois a été particulièrement remarquée, que ce soit en interne ou auprès des adhérents, et c'est avec confiance que nous lui confions les manettes de notre magasin de Port-à-Binson qui va connaître quelques modifications et un rafraîchissement dans les mois qui viennent. Nous vous donnerons quelques informations complémentaires dans les prochains Champagne Informations.



Corinne Vauchelet



Alexandre Moretti

2018, une année exceptionnelle !

HIVER 2017-2018

L'hiver 2017-2018 est caractérisé par une pluviométrie record, notamment le mois de janvier, marqué par deux tempêtes hivernales. Localement, les précipitations sont en moyenne 2 à 5 fois plus importantes que la normale.

Côté température, **janvier 2018** est le mois le moins gélif enregistré depuis 1961 sur la Champagne. Le froid arrive finalement en **février**, les températures sont globalement de 2,7°C en-dessous des moyennes. En mars, les températures restent de 1,1°C en-dessous des moyennes et les précipitations repartent à la hausse. Ces conditions sont défavorables aux travaux mécaniques dans les vignes. Le broyage, l'épandage d'engrais et le désherbage prennent du retard et se font difficilement à l'occasion de rares accalmies.

AVRIL

La météo pluvieuse et les températures fraîches se poursuivent encore la première semaine d'avril avant de laisser place au beau temps.

Le débournement de la vigne est plus tardif que la moyenne décennale, **il est estimé au 17 avril**, contre le 13 en moyenne. L'arrivée du beau temps accélère brutalement la dynamique de pousse.

Mi-avril, les températures atteignent des sommets, on enregistre localement jusqu'à 30°C sous abri ! L'ensoleillement est à son maximum. En quelques jours, le retard de phénologie de la vigne est rattrapé et même dépassé. Les travaux de la vigne s'enchaînent rapidement. Les vigneronnes doivent redoubler d'effort pour finir de lier et d'ébourgeonner.

La maturité des œufs d'hiver est acquise le 20 avril au laboratoire. Les premières contaminations ont rapidement suivi puisque quelques millimètres sont enregistrés localement seulement deux jours après.

La pousse rapide est défavorable aux mange-bourgeons et mi-avril, on observe déjà les premières remontées de pyrales. Le vol des tordeuses débute le 23 avril, mais les conditions climatiques trop venteuses et fraîches, sont défavorables aux pontes.

A la fin du mois, la météo s'emballe. Les orages sont violents, notamment dans l'Aube. Le Vitryat est sévèrement touché le dimanche 29 avril où les vents violents sont accompagnés de grêle, les dégâts sont considérables. Au moment de l'orage, la vigne avait atteint le stade « grappes visibles », elles n'y résisteront pas (voir photo 1).



PHOTO 1 : Cép de vigne après les orages de grêle dans le Vitryat

MAI

Le mois de mai est caractérisé par une alternance de chaud et froid ; la phénologie avance par à-coups. A partir du 12 mai, les orages s'enchaînent, notamment sur la Côte des Bar et le Vitryat, parfois accompagnés de grêle. Le 22 mai, la Vallée de la Marne est touchée à son tour. Cinq jours après, c'est l'Aube, sur un secteur allant de Viviers-sur-Artaut à Essoyes qui subit d'importants dégâts de grêle et des coulées de boues. De nombreuses parcelles sont détruites sur ce secteur. Ces conditions météorologiques changeantes perturbent fortement le vol des tordeuses. Les premiers traitements commencent aux alentours du 2 mai et les premières sorties de taches de mildiou sont observées le 14 mai dans le vignoble (taches isolées).

A la fin du mois, des taches sont visibles dans tout le vignoble mais les grappes restent globalement saines. Concernant l'oïdium, de rares taches sur feuilles sont visibles dans les parcelles à fort historique (Côte des Blancs principalement). Malgré un potentiel épidémique signalé modéré par le modèle « OïDI » en sortie d'hiver, les pluies battantes empêchent son développement.

A la fin du mois, la floraison est enclenchée. La date moyenne retenue est le **1^{er} juin**. La vigne a alors 9 à 10 jours d'avance par rapport à la moyenne décennale.

JUIN

Les réserves en eau du sol sont importantes, la phénologie continue d'avancer rapidement, la floraison se termine en quelques jours et la vigne atteint rapidement les 15 jours d'avance. A la fin du mois, les grappes sont presque fermées, malgré une coulure parfois importante. Le régime d'averses de fin mai-début juin donne lieu à de nombreux cycles de mildiou. Les symptômes s'expriment d'abord sur les jeunes feuilles, puis sur grappes. On observe dans un premier temps du Rot-Gris (voir photo 2), puis rapidement du Rot Brun.



PHOTO 2 : Rot Gris dans le secteur de Charly-sur-Marne

JUILLET

Après quelques semaines agitées, le calme revient progressivement laissant ainsi un peu de répit quant à la protection anti-mildiou. De nombreux symptômes de Rot Brun apparaissent, conséquence des importants cumuls d'eau du mois précédent.

La fin du mois est marquée par des températures extrêmes. Quelques orages de grêle frappent de nouveau le vignoble, notamment sur la commune d'Oger. La canicule s'installe ensuite pendant près de 2 semaines, on enregistre régulièrement plus de 35°C l'après-midi (37°C à Barzy-sur-Marne les 26 et 27 juillet). **Les premières baies vérées** sont observées assez précocement (semaine 27) mais la sécheresse perdure et la maturité a du mal à progresser. Développement de l'oïdium dans les secteurs à historique (voir photo 4). Les dégâts restent néanmoins très limités. Globalement, les derniers traitements ont lieu à la fin du mois.



PHOTO 4 : Symptômes d'oïdium sur la commune de Montgueux, le 19 juillet 2018

AOÛT

Au mois d'août, des conditions anormalement sèches et chaudes s'éternisent, mais les températures n'excèdent pas celles enregistrées en 2013. Le Botrytis reste cette année absent, sauf dans certaines communes non protégées par la confusion sexuelle où du « piqué de vers » est constaté. Au cours du mois, la prise de degré potentiel pour l'ensemble des cépages est soutenue et régulière (+0,17% vol. par jour en moyenne). Bien que les températures soient au-dessus des normales de saison, la charge importante et le manque d'eau expliquent cette évolution plutôt ordinaire. Le rendement est fixé à 10.800 kg de raisins par hectare. De plus, cette récolte devrait permettre aux vigneronnes et maisons de champagne de reconstituer leur Réserve Individuelle. Les premiers coups de sécateurs sont donnés le 18 août dans la commune d'Ambonny dans la Marne et de Polisy dans l'Aube. A l'échelle de la Champagne, **on retiendra la date du 26 août comme date moyenne d'ouverture des vendanges. La saison se termine et la récolte est exceptionnelle, aussi bien en quantité, qu'en qualité.**

Les essentiels de l'automne

La taille

L'arrivée de l'automne annonce le travail délicat et essentiel de la taille.

De la qualité de taille découlera le développement harmonieux du cep et, par conséquent, la qualité du raisin produit mais aussi la pérennité de la vigne.

Faisant partie de la catégorie des « plantes grimpantes », la vigne privilégie naturellement la pousse des bois au développement du fruit et doit donc être taillée pour assurer une production de raisin à bonne maturité.

La répétition du geste (les coups de sécateurs !) nécessite un équipement de qualité pour toujours plus de facilité et praticité.

Pour travailler tout en confort et sécurité, nous avons sélectionné pour vous une gamme d'outils (**sécateurs, cisailles...**) manuels et électroportatifs, mais aussi d'accessoires nécessaires à la taille (**tri-vigne, gants, vêtements de travail...**).

VENEZ DÉCOUVRIR L'ENSEMBLE DE L'OFFRE
DANS VOTRE MAGASIN HABITUEL

Sécateur PXR 300

Outil incontournable de la taille,
le sécateur ergonomique à poignée tournante
Pradines PXR vous apportera **confort d'utilisation**
et **effort minimum** grâce à sa **conception ergonomique**.



LIEUR FIXION 2

L'INNOVATION
SUR LE MARCHÉ DES LIEURS
ELECTROPORTATIFS !

La CSGV vous propose la nouvelle génération de lieur électrique, le lieur PELLENC FIXION 2, qui se différencie par sa batterie intégrée à la poignée et son dérouleur amovible pour les mini-bobines de lien (possibilité également de conserver un dérouleur à la ceinture pour les bobines plus grosses).

À PARTIR DE
PACK TAILLE & LIAGE | 1499 €/HT*



VINION 150 + FIXION 2

*Le prix promotionnel conseillé du pack Vinion 150 et Fixion 2 est de 1798,00€ TTC + 1,13€ éco participation
offre valable du 01/10/2018 au 30/09/2019 pour l'achat accompagné d'un sécateur Vinion 150 et d'un électroscieur Fixion 2
(batterie, portage, et accessoires respectifs inclus), dans le réseau PELLENC participant en France métropolitaine.

 www.pellenc.com

PELLENC

Expédition



TOUT EN NUANCE

La nouvelle gamme d'étuis et coffrets est arrivée : **moderne et épurée**, vous aurez le plaisir de découvrir la gamme déclinée en 5 nuances : gris, noir, blanc, bleu et rose.

Les formats disponibles sont :
Etui 1 bouteille (bouteille standard ou trentenaire) ou magnum,
Coffret 1 bouteille, 2 bouteilles, 3 bouteilles.



L'AFFAIRE EST DANS LE SAC !

Pour compléter la gamme de sacs proposée par la CSGV, retrouvez notre nouveau modèle épuré et gracieux, en format 1 bouteille.

Le sac tissé 3 bouteilles déclinés en noir et gris clair est également disponible depuis le mois de juillet.

La Pastorale



La haie, au-delà du simple brise-vue végétal...

Au-delà du plaisir de contempler leur large diversité de couleurs, de sentir et de deviner la provenance de leurs bouquets de parfums, les haies arbustives sont également implantées pour favoriser la bio-diversité, les continuités écologiques en limitant les risques de transfert de matières potentiellement polluantes.

La législation impose aux exploitants de respecter les obligations issues des directives n°79/409 (dite "Oiseaux") et 92/43 (dite "Habitats") en matière de :

- Non destruction des espèces animales et végétales protégées,
- Non destruction des habitats de ces espèces,
- Non introduction d'une espèce animale ou végétale non indigène.

Dans ce cadre et afin de vous accompagner dans vos projets, vos magasins La Pastorale, au travers d'une large gamme d'arbres et arbustes sont à votre écoute, qu'il s'agisse de conseils sur une sélection de couleurs, de senteurs, de hauteurs ou que la finalité soit de se protéger des regards, de maintenir un talus mais également

d'assurer une intégration paysagère de locaux, nos magasins La Pastorale vous proposent de réserver, à partir d'octobre, une sélection de plants en racines nues.

Une offre unique à composer parmi une large diversité comportant Charmille, Erable Champêtre, Cornouillet, Noisetier, Rosa Canina, Sureau, Cotoneaster Franchetti, Millepertuis (liste non exhaustive, possibilité d'intégrer d'autres essences).

Le plant	1,80 € TTC
Les 10 plants	15,00 € TTC
Les 50 plants	62,50 € TTC
Les 100 plants	100,00 € TTC

Nos équipes sont à votre disposition.



La Pastorale

Mon beau sapin, symbole de fêtes...

Dans quelques semaines sera venu le moment de choisir son sapin de Noël, symbole fort des fêtes de fin d'année, signe de retrouvailles et de convivialité.

La tradition de l'arbre de Noël est bien installée en France. Chaque hiver, le sapin devient l'arbre décoratif favori des français.

Pourtant, acheter son sapin s'avère souvent compliqué.

Qui choisir entre le **sapin naturel Nordmann**, l'**épicéa**, le **sapin blanc** ou autre **sapin floqué** ? On ne sait plus où donner de la tête.

Pour les amoureux des fêtes de Noël, rien ne vaut le sapin de Noël naturel. De nombreuses variétés seront vendues à La Pastorale dès la fin du mois de novembre.

L'épicéa est le sapin de notre enfance, celui qui, avec ses senteurs inégalables, nous plonge instinctivement dans la chaleur et la magie de Noël.

Quant au sapin Nordmann, il s'est fait une place dans de nombreux foyers grâce à la densité de son feuillage et la longue tenue de ses aiguilles.

Les sapins naturels sont généralement vendus sur pied ou sur bûche mais vous pouvez aussi trouver des sapins en pot.

La petite astuce des équipes La Pastorale pour bien conserver votre sapin :

Les sapins aiment le froid et l'humidité ; pour minimiser la différence de température avec votre intérieur, installez-le dans une pièce moyennement chauffée et n'hésitez pas à l'arroser sur la zone de coupe une fois par semaine.

*A très bientôt dans vos magasins
La Pastorale pour découvrir toute
une offre de couleurs et de senteurs.*



La chasse...

Nous vous invitons à retrouver notre offre "Chasse" dans nos magasins La Pastorale de :

AVIZE
BAR-SUR-AUBE
BAR-SUR-SEINE
BASSUET
BOUZY
CHARLY-SUR-MARNE
CONGY
EPERNAY SUD
ETAMPES
LES RICEYS
MAILLY-CHAMPAGNE
PORT-A-BINSON



Depuis 1934, la marque Somlys s'est construite une solide réputation de fabricant et concepteur de vêtements de chasse à toute épreuve, destinée prioritairement aux chasseurs actifs qui recherchent des vestes, des pantalons et des cuissards très résistants. Retrouvez une sélection de produits chez La Pastorale !



SOMLYS
LA LIBERTE DU MOUVEMENT

treeland

Les analyses de sol

L'analyse de sol est l'outil incontournable pour gérer au mieux les apports nutritionnels sur vos parcelles de vigne ; la quantité et la qualité de la vendange en dépendent. Voici l'offre CSGV :

1- ANALYSE ET INTERPRETATION

Nous faisons appel aux **Laboratoires AUREA**, leader national de l'analyse agronomique, basés à ARDON près d'ORLEANS. Cet organisme est agréé et **accrédité COFRAC**, garantissant en permanence la qualité de ses analyses. **Elles répondent aux exigences des certifications VDC et HVE.**

2- PRELEVEMENTS



Nos techniciens sont équipés pour réaliser le prélèvement dans vos parcelles. Vous pouvez également faire appel à un préleveur AUREA* ou le réaliser vous-même. Pour cela, nous mettons une tarière à votre disposition dans chacun de nos magasins.

* Facturation d'une prestation

3- LES 6 REGLES D'OR DU PRELEVEMENT

Les résultats d'analyse, leur interprétation et les conseils de fumure découlent directement de la qualité du prélèvement et des informations qui l'accompagnent sur la fiche de renseignements.

REGLE N°1

Choisir une **zone homogène et représentative**. Eviter impérativement de prendre un peu partout dans la parcelle, en mélangeant des types de sol différents. Si différents types de sol, faire plusieurs analyses. Eviter les bordures.

REGLE N°2

Repérer le centre de la zone prélevée afin de pouvoir y revenir lors des analyses de contrôle, l'idéal étant le GPS, sinon faire un plan.

REGLE N°3

Choisir la période de prélèvement : **de juillet à novembre** afin d'être en période après épandage de fertilisants ou écorces.

NB : Les analyses de contrôle se feront toujours à la même période de l'année.

REGLE N°4

Prélever sur une **profondeur de 0 à 30 cm**, en prenant soin d'écartier les deux premiers centimètres et les amendements de masse présents en surface (écorces, feuilles, sarments, mulch...).

Pour une approche pré-plantation, une deuxième analyse type "sous-sol" peut être réalisée dans un horizon 30-50 cm.

REGLE N°5

6 à 10 carottages minimum sont nécessaires pour constituer un échantillon représentatif (source CIVC).

REGLE N°6

Inscrire des renseignements **précis, fiables et lisibles** sur la fiche "Questionnaire Agronomique VIGNE".

N'hésitez pas à demander conseil à votre technicien CSGV.

NB : Un prélèvement « précoce » permet un retour « rapide » des résultats.

4- La CSGV vous propose 3 types d'analyses :

- **SPECIALE CSGV** : analyse chimique comprenant 12 paramètres fondamentaux, dont le taux de matière organique
- **SPECIALE CSGV + IPC** (Indice de Pouvoir Chlorosant) + **4 oligo-éléments** (Zinc, Manganèse, Cuivre, Bore)
- **COMPLETE** avec la granulométrie en plus (quantité d'argile, limons, sables). L'analyse granulométrique est réalisée avec "décarbonatation" permettant de déterminer la teneur en "argiles vraies".

Un système de promotion avec analyses gratuites en fonction des quantités a été instauré. Renseignez-vous auprès de votre interlocuteur CSGV.

5- RESULTATS

La fiche de restitution et d'interprétation des résultats, ainsi que les conseils de fertilisation, ont été totalement revisités pour une lecture facile et simple.



- Nous remettons un **DOSSIER ANALYSE DE SOL** à tout viticulteur réalisant 4 analyses en même temps. Ce document est une véritable « bible » explicative de l'interprétation des analyses de sol.
- Nous ajoutons également un document « **TOUR DE PLAINE** », synthèse agronomique pour tout viticulteur disposant de **7 analyses** en cours ou en historique chez AUREA.

6- RAPPEL REGLEMENTAIRE

Les arrêtés « Directive Nitrate » imposent de réaliser **au moins une analyse de sol par an** pour les exploitations dont la surface est supérieure à **3 ha**.

7- CONSEIL CSGV

- L'analyse est conseillée tous les 5 ans afin de connaître le niveau des réserves en matière organique, en macro-éléments et oligo-éléments.
- L'analyse granulométrique sera réalisée avant la plantation.
- La granulométrie d'un sol n'évoluant pas, l'analyse spéciale CSGV a été conçue afin de permettre aux viticulteurs de réaliser des analyses de contrôle.

Amendements de masse

Votre contact : Philip BONNEVIE - 06.21.91.99.67

Vendanges terminées, épandeurs remontés, la campagne d'épandage d'écorces a redémarré fin août cette année !
 Nous assurons, avec nos camions "de type 8 x 4", des livraisons "bouts de parcelles".
 Nos produits sont sélectionnés, triés et mélangés, livrés à la tonne pour plus de transparence (tickets de pesée).

<p>POUR L'EFFET MULCH</p>	<p>ECORCES FRAICHES Feuillus/Résineux ou mélange Densité : 300 à 450 kg/m³ - C/N : 70 à 82 Dose/ha : 70 à 100 tonnes</p>	<p>MULCH VERT COMPOSTE - NFU 44051 Déchets verts de végétaux broyés et compostés Calibre : 20/80 Densité : 250 à 350 kg/m³ - C/N : 30 Dose/ha : 60 à 80 tonnes</p>
<p>POUR L'APPORT D'HUMUS</p>	<p>ECORCES + FUMIERS COMPOSTES 70% écorces feuillus-résineux 30% fumiers de bovins compostés Densité : 500 à 600 kg/m³ - C/N : 21 Dose/ha : 50 à 70 tonnes</p>	<p>MULCH AMENDEMENT VEGETAL Déchets verts de végétaux broyés et compostés Calibre : 20/80 Densité : 500 à 600 kg/m³ - C/N : 16 Dose/ha : 60 tonnes</p>
<p>LES SPECIFIQUES</p>	<p>ECORCES CRAIE 50% Craie de Champagne 50% Ecorces fraîches Densité : 700 à 800 kg/m³</p>	<p>MULCH CRAIE 50% Craie de Champagne 50% Mulch Activigne Calibre : 20/80 Densité : 650 à 750 kg/m³</p>
<p>AUTRES PRODUITS DISPONIBLES</p>	<p>TOURBE, TERREAU, CRAIE DE CHAMPAGNE</p>	



PAILLAGE DE MISCANTHUS



Les **premiers essais** ont été réalisés au printemps dernier et **apportent pleine satisfaction aux viticulteurs**.

Les quantités disponibles restent très faibles dans l'attente de la prochaine récolte hivernale.

100% Miscanthus NFU 44-551

Densité : 120 à 150 kg/m³

Dose ha : 30 à 50 T/ha

INTÉRÊTS DU PAILLAGE

- Evite le désherbage chimique
- Empêche la pousse de mauvaises herbes
- Produit neutre, ne modifie pas la composition des sols
- Maintient l'humidité
- Utilisable en Agriculture Biologique

Livraison en 8 x 4
 ≈ 30 m³ soit ≈ 4 à 5 T

ou

Semi fond mouvant
 ≈ 80 à 90 m³
 soit ≈ 11 à 13 T

Les offres du Service Technique

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE et/ou HVE



**Nouvelle version du référentiel technique "mai 2018" version 7 de VDC
Composé de 124 points répartis en 8 thématiques**

Nous vous proposons :

- Une formation collective "Viticulture Durable en Champagne" de 1 ou 2 jours
- Un accompagnement individuel de votre exploitation/société de prestations avec remise d'un compte-rendu de l'Audit Blanc et plan de progrès



- La certification VDC et/ou HVE "**Clé en mains**" comprenant :
 - Tous les documents administratifs et réglementaires
 - Cartographie, calcul d'IFT/SET : "Mes Parcelles"
 - Conseils sur la mise en oeuvre de pratiques techniques
 - Visite des parcelles et de l'exploitation
 - Suivi régulier jusqu'au jour de l'Audit
- Auditeur pour la certification collective.



DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

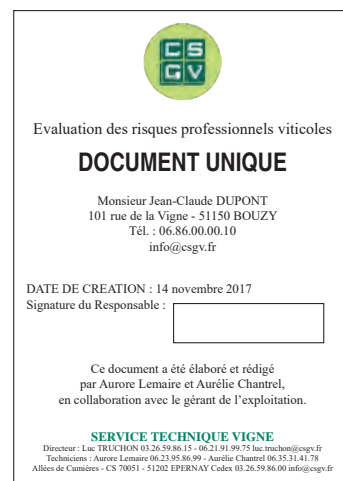
Un document « Clé en mains »

VOS OBJECTIFS

Répondre à l'obligation du décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001 portant sur la création d'un document relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, prévue par l'article L.4121-2 du code du travail.

NOTRE SERVICE

- Présentation de la démarche avec le chef d'exploitation pour lister les unités de travail
- Visite de l'exploitation
- Entretien avec le ou les salariés (relatant les différentes tâches effectuées sur l'exploitation, cave et vignes)
- Evaluation des risques (fréquence, intensité)
- Rédaction du **document unique** et remise à l'exploitant pour validation



Ils témoignent

Maxime MAITRE

Champagne Veuve Maître Geoffroy à Cumières (51)

Comment avez-vous connu notre nouveau service Document Unique ?

J'ai découvert ce service lors de la formation Viticulture Durable en Champagne dans les locaux de la CSGV ; il y avait un point qui concernait l'obligation de disposer d'un Document Unique lorsqu'on a des salariés.

Comme la prestation du Service Technique m'avait donné satisfaction lors de cette formation, j'ai souhaité les consulter pour réaliser mon Document Unique.

Avez-vous déjà fait quelque chose sur le Document Unique ?

J'en avais entendu parlé mais concrètement, je ne savais pas comment faire. Je connaissais les grandes lignes mais je n'avais rien réalisé.

Avez-vous apprécié notre service ?

Très bien, j'ai eu une bonne compréhension du document et les salariés peuvent facilement en prendre connaissance. Pour faire une mise à jour, je n'hésiterai pas à appeler de nouveau le Service Technique de la CSGV.



Mickael LORIN

SAS BLM 2 à Bligny (10)

Comment avez-vous connu nos services ?

J'ai connu ce service lors de la formation de renouvellement Certiphyto Prestataire. L'intervenant a rappelé les services de la CSGV. Comme il fallait franchir le pas et le faire, c'était l'occasion de prendre rendez-vous avec le Service Technique de la CSGV.

Comment évaluez-vous la prestation ?

Cette prestation est de bon intérêt pour faire venir les salariés afin de faire prendre conscience aux salariés du danger et leur demander leur ressenti.

Avez-vous déjà commencé à faire quelque chose ?

J'avais des copies de Document Unique mais sans finaliser le projet. Rencontrer le Service Technique de la CSGV était la solution de facilité !



Fertilisation 2018-2019



RÉGLEMENTATION GÉNÉRALE (6^e programme "Directive Nitrates")

Dep. 10/51/52 : épandage de fertilisants de type I, II et III dans la limite de 60 Kg d'azote efficace/parcelle/an

Dep. 02 : épandage de fertilisants de type I, II et III dans la limite de 50 Kg d'azote équivalent minéral/parcelle/an

Dep. 77 : épandage de fertilisants de type I, II et III dans la limite de 50 Kg d'azote efficace/parcelle/an

Certification Viticulture Durable en Champagne (VDC)

Point n°54 - Obligation de justifier si apport de plus de 30 Kg d'azote minéral/ha/an et par parcelle (ex : vigueur faible, enherbement)

Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

Épandage de fertilisants de type I, II et III dans la limite de 50 Kg d'azote total/parcelle/an sur l'AOC Champagne.

Types	Type I		Type II	Type III
C/N	8 < C/N < 30	C/N ≥ 30	C/N ≤ 8	Azote minéral
Gamme C.S.G.V 2018	Amendements - MV 100 - Eveilhumus - Végor 70 - Fumeterre - Plantafert	Ecorces Ecorces - Fumiers	Engrais organiques - Ovitonic - Ovinor - De l'océan à la vigne - Eveilorga - Skor - 5-2-7 _s - 4-1-8 _s +3	- Haifa turbo K 18-9-18 + 2 MgO - Omega 30-0-0 + 3,5 - Gamma 10-3-19
	Engrais organiques - Bochevo - Combipost		Tous les engrais organo-minéraux	
Période d'interdiction	du 15 décembre 2018 au 15 janvier 2019		du 1 ^{er} juillet 2018 au 15 janvier 2019	
Distance par rapport au cours d'eau	10 mètres si bande enherbée de 10 mètres sinon 35 mètres			5 mètres
Pente > 10%	bande enherbée ou boisée d'au moins 5 mètres de large présent en bordure de cours d'eau			
Epandage interdit sur sols enneigés, détrempés ou inondés. Epandage type I autorisé sur sols gelés				

Définition de l'azote efficace :

Azote efficace : Somme de l'azote présent dans les fertilisants sous forme minérale et sous forme organique **minéralisable pendant le cycle végétatif**.

Cette part minéralisable dans l'année est variable en fonction des différents types de fertilisants, des types de sols et des conditions climatiques.

En moyenne, elles peuvent être estimées à ce jour comme suit :

- 0% pour les fertilisants de **type I**
- 50% pour les fertilisants de **type II**
- 100% pour les fertilisants de **type III**

Analyse de terre : obligation de réaliser une analyse de sol par an sur **au moins une parcelle** pour les exploitations dont la surface est supérieure à 3 ha. La mesure du taux de matière organique y sera à minima.

Bande enherbée : obligation de disposer d'une bande enherbée de minimum **5 m de large** le long des cours d'eau BCAE pour 51 et 10 ou traits bleus continus ou discontinus sur les cartes IGN 1/25.000 pour 77,02 et 52.

Traçabilité : obligation de réaliser un plan de fumure prévisionnel et d'**enregistrer les pratiques de fertilisation** par parcelle.

COMMENT RAISONNER LA FUMURE AVEC UNE APPROCHE AGRONOMIQUE ?

1 - Estimer les EXPORTATIONS en éléments nutritifs pour CALCULER LA FUMURE D'ENTRETIEN :

kg/ha/an	N	P	K	MgO
Total si sarments broyés	44	12	54	13

Faire coefficient x 1,2 pour **potassium** et **magnésium**.

Résultats pour un sol "moyen" champenois, c'est à dire :

- Taux de matière organique entre 2 et 4%
- C/N compris entre 9 et 12, traduisant une bonne activité biologique

2 - COMPENSER LES PERTES ANNUELLES EN HUMUS

Les pertes par minéralisation (transformation de l'humus en éléments minéraux) sont estimées à **1 100 kg/ha/an**.

Perte en humus théorique	- 1 100 kg	- 1 100 kg	- 1 100 kg	- 1 100 kg
Apport sarments broyés	+ 500 kg	-	+ 500 kg	-
Apport enherbement	-	+ 150 à 300 kg	+ 150 à 300 kg	-
Calcul besoin en humus	600 kg	800 à 950 kg	300 à 450 kg	1 100 kg

En conclusion, il est nécessaire de baser la FERTILISATION sur l'entretien du taux de matière organique du SOL, afin de nourrir la terre qui, à son tour, nourrira la VIGNE.

📍 Analyses de Contrôle des Engrais à la CSGV :

La qualité de tous les engrais et amendements est garantie par le service technique CSGV. Elle s'appuie sur les actions suivantes :

- ▶ Composition certifiée conforme demandée à chaque fournisseur.
- ▶ Respect d'un cahier des charges CSGV concernant les intrants de chaque équilibre et notamment pour la fraction organique (sans boues de stations d'épuration, sans lisiers...)
- ▶ Analyses de contrôle sur échantillons pris au hasard dans nos magasins en cours de saison.

📍 Collecte des sacs et big bag vides des fertilisants :

Du 15 janvier au 31 mai, continuez à nous apporter vos emballages vides **stockés à plat** :

Rappel important :
Il est formellement interdit de brûler les sacs d'engrais vides.





C'est le principe actif d'OvinAlp, obtenu par biofermentation solide de matières organiques d'origine végétale issues des fumiers de mouton des Hautes

Alpes sous l'action d'une flore microbienne particulièrement riche et naturellement présente.

MV100

BOUCHON

100% de matières d'origine organique.

Process de compostage certifié ISO 14001

Amendement organique végétal composté 12 mois, riche en micro-organismes indispensables à l'activité biologique du sol.

Composition :

80% de fumiers de moutons, 20% de pulpes de fruits compostés

80% de matière sèche

60% de matière organique/Brut

N-P-K+MgO (2%-1%-2%+0,5%)

C/N = 15

Rend. humique = 515 Kg d'humus/T

Sac de 25 Kg | Palette de 1375 Kg | Big Bag 300 et 500 Kg



Ovionic "Tonifie le sol et la plante"

BOUCHON

Naturellement riche en micro organismes et en éléments nutritifs, Ovionic est un activateur des cycles biologiques assurant la fertilisation et la structure des sols.

3% d'Azote (N) 100% organique (du MV100, des farines de plumes hydrolysées).

2% d'Anhydride phosphorique (P₂O₅) total

3% d'Oxyde de potassium (K₂O) sulfate de potasse biologique

4% d'Oxyde de magnésium (MgO)

C/N = 7,8

Rend. humique = 327 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 300 et 500 Kg



Amendement pour plantation

Oviplant

PULVÉREULENT

Génère de l'humus, améliore la structure, retient l'eau et améliore la capacité d'échange du sol. Sans risque pour les racines.

32% de matière sèche, 19% de matière organique / Brut

Composition :

MV 100 : fumiers de mouton et pulpes de fruits compostés

Tourbe blonde et brune

Écorces de pins compostées

Hydrorétenteur (1 Kg restitue 500 fois son volume en eau)

C/N = 24

Dose : 1 à 2 Kg par pied

Sac de 50 L | Palette de 2100 L



Ovinor

BOUCHON

4% d'Azote (N) 100% organique (du MV100, des farines de plumes et poudre d'os hydrolysées)

2% d'Anhydride Phosphorique (P₂O₅) total

7% d'Oxyde de Potassium (K₂O) sulfate de Potasse biologique

4% d'Oxyde de Magnésium (MgO)

C/N = 5,6

Rend. humique = 220 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 300 et 500 Kg



Ovi4x4

BOUCHON

65% de base organique du MV100 et des poudres d'os hydrolysées.

4% d'Azote (N) dont :

- 2% organique

- 2% ammoniacal

4% d'Anhydride Phosphorique (P₂O₅) total

4% d'Oxyde de Potassium (K₂O) sulfate de potasse

4% d'Oxyde de Magnésium (MgO)

C/N = 5

Rend. humique = 260 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 300 et 500 Kg



SKor

BOUCHON

5% d'Azote (N) 100% organique (du MV100 et des farines de plumes et poudre d'os hydrolysées)

2% d'Anhydride Phosphorique (P₂O₅) des poudres d'os

8% d'Oxyde de Potassium (K₂O) sulfate de potasse biologique

4% d'Oxyde de Magnésium (MgO)

C/N = 5,3

Rend. humique = 230 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 300 et 500 Kg



Rise® est un additif agronomique mis au point Lallemand Plant Care composé de bactéries rhizosphériques *Bacillus IT45*. Ce microorganisme se multiplie et colonise rapidement la rhizosphère (zone proche des racines) en se nourrissant des exsudats sécrétés par les racines. En contrepartie, cette bactérie apporte plusieurs bénéfices à la plante en solubilisant le phosphore, elle permet une pousse plus régulière et rapide au démarrage.

EVEILHUMUS

BOUCHON
NFU 44-204

Composition

- Tourteaux végétaux (marc de café, pulpes d'olives et raisins), et farines animales compostés 5 à 7 mois.

- RISE : 0,2Kg/T. AMM n° 1000041

Dose : 1T/ha

85 % de matière sèche

60 % de matière organique/Brut

N-P-K+MgO (2,5%-1,5%-2,5%+2%)

C/N = 12

Rend. humique = 432 Kg d'humus/T

Sac de 25 Kg | Palette de 1375 Kg | Big Bag 500 Kg



Produit utilisable en agriculture biologique. Conformément au règlement CE N° 834/2007

EVEILORGA

BOUCHON
NFU 44-204

Avec additif agronomique homologué : RISE AMM n°1000041

La synergie de cette composition développe l'activité microbienne du sol, favorisant la transformation de la matière organique contenue dans le compost, mais aussi la minéralisation du stock par RISE : 0,2kg/T.

44% de matière organique/Brut

Dose : 1T/ha

N-P-K+MgO (4%-1%-5%+4%)

C/N = 5,5

Rend. humique = 227 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 500 Kg



Produit utilisable en agriculture biologique. Conformément au règlement CE N° 834/2007



BOCHEVO

un ENGRAIS organique (N+P+K ≥ 7) normé NFU 42-001, base de la gamme HUON

L'intensificateur de la vie microbienne

BOCHEVO est composé des matières organiques les plus nobles...fumiers et déjections de volaille, bovin, cheval. Il est composté et hygiénisé au sens du règlement européen 1069/2009 (montée en température jusqu'à 70°C lors du compostage). Il est bouchonné à froid (respect de la matière organique et de la vie microbienne) de l'engrais.

BOCHEVO

BOUCHON

3% d'Azote (N) total, dont 2,5% N Organique
2,5% d'Anhydride phosphorique (P₂O₅) total
2,8% d'Oxyde de potassium (K₂O) total
1% d'Oxyde de magnésium (MgO)

80% de matière sèche
50% de matière organique/Brut

C/N = 9
Rend. humique = 250 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 300 et 500 Kg



VEGOR 70

BOUCHON

Triple action :

Physique : VEGOR apporte de l'humus stable et favorise le complexe argilo-humique

Chimique : VEGOR augmente la disponibilité en éléments minéraux

Biologique : VEGOR favorise la prolifération des vers de terre

Composition :

70% de compost végétal de fruit et linum (pulpe et marc de raisin, lin)
30% de BOCHEVO

90% de matière sèche

70% de matière organique/brut

N-P-K (2,2%-0,8%-2%)

C/N = 14

Rend. humique = 500 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 300 et 500 Kg



5-2-7sk

BOUCHON

72,5% de base organique à partir du BOCHEVO, farines de plumes, poils et sang hydrolysés, sulfate de potasse.

5% d'Azote (N) total **100% organique**
2% d'Anhydride Phosphorique (P₂O₅) total
7% d'Oxyde de Potassium (K₂O) total

C/N = 5,5
Rend. humique = 290 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 300 et 500 Kg



De l'Océan à la Vigne

BOUCHON

86% de base organique à partir du BOCHEVO, farines de plumes, poils et sang hydrolysés, algues de type fucus correspondant à 3T d'algues fraîches par T d'engrais.

4% d'Azote (N) total 100% organique
2% d'Anhydride Phosphorique (P₂O₅) total
4% d'Oxyde de Potassium (K₂O) total
2% d'Oxyde de Magnésium (MgO)

80% de matière sèche
55% de matière organique/Brut

C/N = 6,5
Rend. humique = 320 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 300 et 500 Kg



4-1-8sk + 3s

BOUCHON

58% de base organique à partir du BOCHEVO et protéines animales hydrolysées, sulfate de potasse.

4% d'Azote (N) total **100% organique**
1% d'Anhydride Phosphorique (P₂O₅) total
8% d'Oxyde de Potassium (K₂O) sulfate de potasse
3% d'Oxyde de magnésium (MgO)

C/N = 6
Rend. humique = 290 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 300 et 500 Kg



5-2-10s + 5

BOUCHON

56% de base organique à partir du BOCHEVO, farines de plumes, poils et sang hydrolysés, sulfate de potasse.

5% d'Azote (N) total dont :
- 2,5% organique
- 2,5% ammoniacal
2% d'Anhydride Phosphorique (P₂O₅) total
10% d'Oxyde de Potassium (K₂O) total
5% d'Oxyde de magnésium (MgO)

C/N = 3,5
Rend. humique = 160 Kg d'humus/T

Sac de 30 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 500 Kg

AUTRES FERTILISANTS ORGANIQUES

Le fumier de bovin 100%

T.P.A. FUMETERRE

BOUCHON

Amendement organique composé de fumier de bovin composté et déshydraté. Le fumier de bovin est la référence en tant que source d'humus.

85% de matière sèche
65% de matière organique/brut
N-P-K+MgO (1,9%-1,5%-2,5%+0,4%)

Existe aussi avec sulfate de magnésie (Kiésérite 2,5%)
Pouvoir de rétention en eau exceptionnel (350%)

C/N = 19
Rend. humique = 529 Kg d'humus/T

Sac de 25 Kg | Palette de 1250 Kg | Big Bag 500 Kg

Produit utilisable en agriculture biologique. Conformément au règlement CE N° 834/2007

Avec lombricompost



PLANTAFERT

BOUCHON

Amendement naturel associant pulpes de fruits (raisins), coques de cacao, germes de malt et lombricompost.

85% de matière sèche
70% de matière organique/Brut
N-P-K+MgO (2,7%-1%-2%+1%)

C/N = 14
Rend. humique = 460 Kg d'humus/T

Sac de 25 Kg | Palette de 1000 Kg | Big Bag 500 Kg

Produit utilisable en agriculture biologique. Conformément au règlement CE N° 834/2007

MIX matières organiques animales et végétales



5-2-6sk + 5

BOUCHON

Engrais organique composé de protéines animales, pulpes, tourteaux végétaux et vinasses de betteraves.

40% de matière organique/brut
N-P-K+MgO (5%-2%-6%+5%)

Existe en 50% N organique et 50% N minéral

C/N = 8

Sac de 25 Kg | Palette de 1350 Kg | Big Bag 250 et 500 Kg



COMBIPOST

BOUCHON

Engrais organique composé de 60% de fumier de cheval composté, 30% de fientes de volailles et 10% de terre de gobetage (tourbe + écume de sucrerie).

90% de matière sèche
65% de matière organique/Brut
N-P-K+MgO (2%-3,6%-3,5%+1%)

C/N = 10
Rend. humique = 200 Kg d'humus/T

Sac de 25 Kg | Palette de 1000 Kg | Big Bag 500 Kg

Produit utilisable en agriculture biologique. Conformément au règlement CE N° 834/2007

Nettoyage d'automne

Ces belles vendanges sont terminées depuis peu. Dès à présent, il est temps de ranger et de nettoyer. Voici notre gamme de matériels adaptés à vos besoins.

KRANZLE®



BALAYEUSE MÉCANIQUE

Idéale pour enlever la poussière des sols, les feuilles mortes, les petits débris de verre, capsules, bidules. Accompagnée, autotractée, auto-portée.



ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRE

Classique, relié à votre outillage de bricolage, Atex



AUTO-LAVEUSE

Idéale pour le nettoyage des surfaces carrelées, des vendangeoirs, mais aussi des quais de chargement de pressoirs. Inutile de pousser les grains de raisins pendant des heures. L'avantage du lavage et de la raclette, intégré en un seul passage.



NETTOYEUR HAUTE PRESSION

Une gamme complète en 220V ou 380V, Compact ou Intensif, eau froide ou eau chaude. Choisir son modèle en fonction de ses besoins, du débit, de la pression, pour un usage classique ou intensif.

KÄRCHER



Conditionnement et emballage

Les expéditions de fin d'année se préparent. Une gamme de matériels est disponible auprès de votre Service Matériel.



LAVEUSE DE BOUTEILLES PLEINES MANUELLE EN INOX

Simple, pour un seul opérateur.

LAVEUSE SÈCHEUSE AUTOMATIQUE DE BOUTEILLES PLEINES EN INOX

Plus sophistiquée, utilisable par 2 opérateurs. Possibilité de coupler avec une étiqueteuse en aval.

ÉTIQUETEUSE ADHÉSIVE SEMI-AUTOMATIQUE OU AUTOMATIQUE

Toute une gamme disponible avec des cadences de 250 à 2.500 bouteilles par heure. Capsulage, étiquette, contre-étiquette, médaillon, marquage, un large choix à définir sans parler des possibilités d'habillage.

MACHINE À FERMER LES CAISSES SEMI-AUTOMATIQUE + CONVOYEUR EXTENSIBLE



BANDEROLEUSE (FILMEUSE)

Afin de sécuriser vos expéditions sur palette



Télégestion des pompes

Qui n'a pas rêvé de pouvoir gérer sa pompe vinicole à distance afin de remplir sa cuve, gérer un soutirage, inverser sa pompe à distance, faire varier le débit (si la pompe est équipée d'un variateur) ?

Plusieurs dispositifs s'offrent à vous :

- **Boîtier de commande déporté**
(marche/arrêt/avant/arrière)
Montage sur toutes les pompes avec inversion électrique
(Pas d'inversion de sens sur les pompes à piston alternatif).
Fonctionne sur les ondes radio (un canal dédié par pompe)
- **Télécommande filaire**
Boîtier de commande relié avec un fil, à mettre en place sur les pompes équipées ou non d'un variateur électronique mais

dotée d'un transformateur en 24 volts. La longueur du câble est en général de 25 mètres (maximum 50 mètres)

- **Radio commande**
Boîtier de commande intégré ou intégrable sur pompe équipée d'un variateur électronique.
Fonction Marche/arrêt/avant/arrière/variation de débit. En fonction des marques, il est possible d'afficher le sens, le débit, le statut. Fonctionne soit sur les ondes radio ou en mode Wi-Fi (OENOPOMPE). Matériel plus intuitif.



Chargement automatique de pressoirs

Après s'être lancé en 2016 dans le chargement automatique des pressoirs avec un robot en tête de ligne, suivi d'un système de basculeurs souples et respectueux de la vendange. Cette année, nous avons intégré un **robot de reprise des caisses vides**. Les paniers vides sont donc directement repris en sortie du tunnel de lavage, avant d'être mis en piles. Les piles ainsi constituées sont ensuite reprises par un cariste afin d'être disposées sur palettes, pour être distribuées aux vigneronns.



Futaille

Le développement de la futaille est indéniable. Le passage sous bois, vinification et élevage est peut-être né d'une mode... C'est maintenant une réalité.

Il est évident que les vins de Champagne peuvent, selon les cépages, les années, leur potentiel de base, être sublimes par un passage en bois.

Mais attention au choix du récipient, volume, épaisseur de bois, type de chauffe. Il ne faudrait pas non plus dénaturer vos vins par des expressions de « vanille bourbon », de « brûlé », trop intense.

Tout ce travail doit être construit, réfléchi en fonction de vos marchés, avec notre équipe œnologique.

Nous vous proposons des fûts (pièce 205/225 litres), Demi Muid et foudre, neuf ou d'occasion. Les bois sont sélectionnés et les chauffes adaptées et concertées.

En parallèle, nous vous proposons toute une gamme de matériels ou accessoires dédiés à cette gamme : bidon de ouillage, pistolet entonneur, rince-fût, générateur de vapeur, berces (inox, bois ou galvanisé), canne UV, agitateur à barrique, canne de régulation, canne de soutirage, méchoirs, bonde, etc...

Une partie de ces matériels est disponible à la location, auprès de votre Service Matériel ou de notre Laboratoire O2C. Consultez-nous !



Location de caisses pliables et racktainers



Une solution de stockage pour vos bouteilles...

Si vous avez un besoin ponctuel de caisses métalliques, nous vous proposons des racktainers de 500 bouteilles sur latte en location.

C'est une solution pratique ; vous n'avez pas d'avance de trésorerie à effectuer.

Ainsi, vous ne stockez pas inutilement du matériel.

Celui-ci est disponible à votre guise.

Renseignez-vous auprès des équipes commerciales.

LES PETITES ANNONCES

Retrouvez les petites annonces de la CSGV sur notre site internet www.csgv.com

Pour publier vos annonces à faire paraître sur notre site internet, connectez-vous sur <http://annonces.csgv.com/> ou envoyer vos texte et photo(s), ainsi que vos coordonnées téléphoniques à info@csgv.fr



2018, une vendange hors normes !

C'est ainsi que nous caractérisons cette vendange 2018.

- Hors normes par son volume ;
- Hors normes par sa qualité ;
- Hors normes par les conditions météorologiques exceptionnelles dans lesquelles elle s'est déroulée.

Dans nos laboratoires d'Épernay et Bar-sur-Seine, nous l'avons aussi « sentie passer », cette vendange, puisque nous avons battu haut la main notre record d'échantillons de moûts analysés : **70% d'augmentation par rapport à 2017**. Cette augmentation s'explique par l'abondance de la récolte, mais pas seulement. Elle est également due au fait que de plus en plus d'exploitations font confiance au professionnalisme de toute une équipe : œnologues, techniciens de laboratoire et renforts saisonniers, aussi efficaces que discrets. Nous avons tous tenu le choc. En outre, un nombre croissant d'élaborateurs est convaincu de la qualité des **produits LAFFORT** que nous distribuons, qualité confortée sur le terrain.

Pour en revenir à la technique, quelques points marquants sur les moûts 2018 :

- Difficiles à débourber, d'où l'utilité de l'enzymage (observation confirmée par les organismes officiels) ;
- Des degrés élevés dans l'ensemble ;
- Des acidités totales souples en apparence mais qui restent stables après fermentation et qui sont bien présentes sur nos premières dégustations ;
- Des teneurs en acide malique assez faibles, qui conduiront à une baisse modérée des acidités au cours de la fermentation malolactique ;
- Une combinaison importante du SO₂ qui nous a conduits à revoir les sulfitages à la hausse.



Quelques mots sur les premiers vins nouveaux :

Nos dégustations sur les premiers vins nouveaux révèlent des arômes fins, un bon équilibre en bouche, de la tension et de la densité. Il y a tout pour faire...

Pour la suite...

Le commerce va reprendre ses droits et il va falloir remettre en route les chantiers de dégorgement. Nous restons à votre disposition pour effectuer avec vous des essais pour définir les formules de dosages les plus adaptées à vos cuvées (liqueur, MCR, gammes de dosage).

Par ailleurs, nous vous rappelons que nous sommes en mesure de réaliser des analyses officielles pour vos cuvées destinées à l'export et celles que vous envisagez de présenter à des concours.

Dès que nous aurons terminé les contrôles des fins de fermentations, nous vous invitons à nous apporter les bouteilles que vous envisagez de présenter à des concours ou de vendre à l'export.

Enfin, notre partenariat avec le laboratoire SARCO à Bordeaux nous permet de vous fournir des analyses fines si certains de vos marchés l'exigent.

Scannez le QR Code ci-après pour accéder à notre site internet et retrouver les offres de notre filiale O2C.



FUMETERRE®

FUMIER DE BOVINS PUR A 100%
composté • déshydraté • granulé

FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1973
FUMIER DES FERMES DE LA RÉGION RHÔNE ALPES

L'AMENDMENT ORGANIQUE POUR LA VIGNE
utilisable en agriculture biologique

le fertilisant qui respecte votre sol

EN VENTE DANS TOUTES
LES SUCCURSALES CSGV

MANULOC

Votre spécialiste régional de la manutention

- Ventes neuf ou occasion
- Locations court ou long terme
- Maintenance Multi-Produits et Multi-Markes

www.manuloc.fr
Manuloc - Mac2 SIDEM
5 rue Roland Coffignot - 51100 Reims
03 26 82 90 73
i-godart@manuloc.fr

Cellier du Nord

SUGARIN®

Moult Concentré Rectifié Pasteurisé Filtré
pour optimiser vos chantiers de champagnisation

Existe aussi en sourcing Bio
Disponible chez nos partenaires champenois

UNE REGION, DES HOMMES,
UNE PASSION COMMUNE

Le distributeur du monde viticole

Revue de la
COOPERATIVE DU SYNDICAT GENERAL DES VIGNERONS

Allées de Cumières - CS 70051 - 51202 EPERNAY Cedex
Tél. 03.26.59.86.00 - info@csgv.fr - www.csgv.com - Distributeur de produits phytopharmaceutiques - Agrément n° CA 00020 du 17.05.1996

AVIZE	Chemin des Bas Nemery	Tél. 03.26.57.79.22	csgv.pastorale.avize@gmail.com
BAR-SUR-AUBE	Avenue de l'Europe	Tél. 03.25.27.51.51	csgv.pastorale.baube@gmail.com
BAR-SUR-SEINE	Rue Bernard Pied	Tél. 03.25.29.79.99	csgv.pastorale.bseine@gmail.com
BASSUET	La Fosse Saint Nicolas	Tél. 03.26.72.88.90	csgv.pastorale.bassuet@gmail.com
BOUZY	Rue des Grélons	Tél. 03.26.57.80.93	csgv.pastorale.bouzy@gmail.com
CHARLY-SUR-MARNE	Rue Paul Hivet	Tél. 03.23.82.13.58	csgv.pastorale.charly@gmail.com
CONGY	Rue des Prés	Tél. 03.26.51.35.35	csgv.pastorale.congy@gmail.com
DORMANS	Rue du Bac	Tél. 03.26.58.27.26	csgv.pastorale.dormans@gmail.com
EPERNAY SUD	ZA des Forges	Tél. 03.26.56.48.48	csgv.pastorale.epsud@gmail.com
ETAMPES-SUR-MARNE	20 rue de la Prairie	Tél. 03.23.69.06.50	csgv.pastorale.etampes@gmail.com
LES RICEYS	Rue de Valmolin	Tél. 03.25.29.07.07	csgv.pastorale.riceys@gmail.com
MAILLY-CHAMPAGNE	4 rue du 11 novembre	Tél. 03.26.49.41.31	csgv.pastorale.mailly@gmail.com
MUIZON	Rue de la Gare	Tél. 03.26.04.15.15	csgv.pastorale.muizon@gmail.com
PORT-A-BINSON	Rue de la Gare	Tél. 03.26.58.30.89	csgv.pastorale.pab@gmail.com
SEZANNE	Rue de Rétortat	Tél. 03.26.80.65.95	csgv.pastorale.sezanne@gmail.com
VERTUS	Rue des Chanteraines	Tél. 03.26.53.50.50	csgv.pastorale.vertus@gmail.com
VILLEDOMMANGE	Route de Pargny	Tél. 03.26.49.75.10	csgv.pastorale.villedo@gmail.com

Directeur de la publication : Nicolas de la BROUSSE - Chargée de coordination et mise en page : Alexandra GEORGET
Impression : 3MA Group, Rouffach - Tirage 9200 exemplaires - Abonnement annuel 3 €