

OvinAlp

Haute fertilisation

La tradition, notre territoire, notre savoir-faire et nos recherches ont donné naissance à Ov et imis®, ferments des produits OvinAlp.

Ov, concentré de biodiversité, extrait du fumier de mouton composté, contient 230 espèces de bactéries et 370 espèces de champignons.

Imis®, premier agent chélatant naturel homologué, composé d'une biodiversité d'acides aminés favorise l'assimilation des éléments.

www.ovinalp.fr



UTILISABLE EN

**AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

RCE 834-2007

LE MOT DU PRÉSIDENT



Madame, Monsieur, Chers adhérents, Chers clients,

Historiquement, nos aïeux ont connu « une drôle de guerre ». Nous vivons une drôle d'année et ce n'est pas drôle ! Ce tremblement de terre viral rebat les cartes du jeu dans lequel nous étions « confortablement installés ».

Rapidement, très rapidement, nous avons pris conscience que notre économie Champenoise a été impactée de plein fouet par l'arrêt brutal de l'économie et que notre produit « Champagne », image de la fête et de la célébration, fait partie des produits de confort dont nous pouvons nous passer... un peu !

Nous, générations libres de penser, de voyager, de contacter, de partager, de s'embrasser, sommes brutalement contraints à changer notre mode de vie et d'accepter cet effondrement des relations commerciales nationales et internationales.

Evidemment, il y aura une sortie de crise, quand, comment ?

Pendant ce temps et pour l'avenir, il faut RESTER VIVANT !!!

A la CSGV et dans ses filiales, nous réfléchissons au meilleur accompagnement que nous pouvons vous apporter.

Vous connaissez l'engagement de votre Conseil d'Administration et de tout le personnel pour répondre aux différentes problématiques avec des services « sur mesure » et adaptés à chaque exploitation, à chaque maison.

Vous pouvez compter sur nous !

Je souhaite un rebond dynamique des ventes de fin d'année pour le bien de tous !

Très cordialement,

Luc DÉROUILLAT,
Président de la CSGV

C O O P É R A T I V E D U S Y N D I C A T G É N É R A L E D E S V I G N E R O N S

S O M M A I R E

ÉDITION OCTOBRE 2020 *numéro 175*

4 ACTUALITÉS EN BREF

5 BILAN CULTURAL

7 FLASH APPRO

8 VETRI SPECIALI

10 L'ENVIRONNEMENT

11 LA CHAMPAGNISATION

12 LA PASTORALE

13 LES ÉCORCES

14 LA TECHNIQUE

16 LE MATÉRIEL

18 O 2 C

DES DÉPARTS ET DES ARRIVÉES...

Après presque 20 ans passés à la Coopérative, une page se tourne à la CSGV avec le départ à la retraite de Monsieur Luc TRUCHON.

Directeur du Service Technique et Environnement et membre du Comité de Direction, Luc a assuré le suivi des évolutions techniques, réglementaires, environnementales et sociétales pour la viticulture champenoise.

A la tête d'une équipe de 5 personnes et avec son sens du relationnel, sa curiosité technique et la mise en place de nombreux essais, Luc a accompagné les adhérents, les technico-commerciaux et les responsables de magasins au cours de ces 20 années passées parmi nous.

Je tiens à le remercier et lui souhaite de consacrer un peu plus de temps à sa famille tout en continuant de s'adonner à ses passions...

C'est à Monsieur Glenn LE DEVENDEC que nous avons désormais confié la mission de Responsable Technique et Environnement. Titulaire d'un Master Vigne Vin Terroir, Glenn est issu de l'équipe de Luc avec qui il travaille depuis bientôt 2 ans. C'est donc dans la continuité que va s'opérer la mission de Glenn auquel vous réserverez, j'en suis sûr, le meilleur accueil. Nous leur souhaitons respectivement bon vent et pleine réussite dans leurs nouvelles missions et leur adressons notre plein et entier soutien.

Luc
TRUCHON



Glenn
LE DEVENDEC

Maxime
SALVY



Anthony
MALBRANQUE



Du changement à la tête de deux de nos magasins avec l'arrivée de Messieurs Anthony Malbranque à Dormans et Maxime Salvy à Avize. Ils remplacent respectivement Madame Annick Deuxdeniers et Monsieur Rudy Kohler à qui nous souhaitons le meilleur pour leur nouvelle orientation professionnelle.

Bienvenue à Anthony et Maxime que vous avez probablement déjà rencontré puisqu'ils sont en poste depuis quelques semaines. Nous leur souhaitons de mener à bien la prise en main de leur succursale et pleine réussite dans ce nouvel environnement.

Cécile
FERREIRA



Suite au départ de Monsieur Fabrice Perreau et dans la perspective du prochain départ de Monsieur Michel François (cf. Champagne Informations de janvier 2021), la filiale Champagne Emballage s'est réorganisée autour de 3 secteurs avec l'arrivée de Madame Cécile Ferreira qui occupera le poste de Chef de secteur dans l'Aube, le Vitryat et le Sézannais. Monsieur Flavien Oriol aura en charge, pour sa part, la Côte des Blancs. L'équipe est complétée par Madame Laurence Vilmin qui a en charge la Montagne de Reims, le Massif de Saint-Thierry et la Vallée de l'Ardre. La Vallée de la Marne et l'Aisne sont réparties entre Laurence et Flavien. Cette équipe est épaulée par l'ensemble des équipes sur le terrain (Technico-commerciaux, Œnologues, Champagnisation...). Cécile, déjà bien connu sur le secteur Aubeois, vous rencontrera très prochainement afin de préparer avec vous la prochaine campagne 2020-2021. Très bien accueillie par les adhérents, nous souhaitons à Cécile la bienvenue à la coopérative et sommes confiants dans sa prise en main du secteur et dans sa réussite.

EXPEDASY

NOUVEAUTÉ
2020

En collaboration avec le SGV Champagne, expédiez vos bouteilles facilement en optimisant vos coûts de transport.

Disponible aujourd'hui sur les sites de **PORT A BINSON, EPERNAY, EPERNAY SUD et BAR SUR AUBE**, ce service sera déployé dans nos 18 magasins dès novembre 2020.

Afin d'ouvrir votre compte et bénéficier des meilleurs tarifs, nous vous invitons à contacter le SGV au 03 26 59 55 21 / sgvbuy@sgv-champagne.fr

La fin d'année 2019 fut marquée par la baisse progressive des températures accompagnée du retour des précipitations tant attendues pour la recharge des sols et des nappes phréatiques. Sur la période Octobre 2019 à Mars 2020, on note un cumul moyen de 503,5 mm enregistré (source Comité Champagne). Pour rappel, le cumul de pluie annuelle est en moyenne de 700 mm !

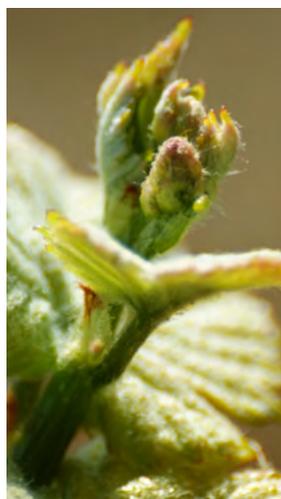
L'année **2020** quant à elle, commence par un mois de Janvier plus faible en précipitations liées à un épisode anticyclonique. Les températures sont légèrement au-dessus des moyennes de saison. Toutefois, une période gélive peu intense est enregistrée du 19 au 26 janvier.



Le mois de **Février** 2020 se positionne comme le troisième plus doux jamais enregistré en Champagne. Le premier étant 1990 et le deuxième 1996. Il bat également le record de précipitations de 1970 avec 132,5mm de pluie enregistrée.

Les beaux jours reviennent courant **Mars**. Ce mois est malheureusement marqué par l'épidémie de la Covid-19. Devant l'ampleur et la gravité de la situation, un confinement total s'engage, bouleversant les flux humains et commerciaux. La filière Agricole est alors soutenue afin de poursuivre ses cultures et garantir l'alimentation de tous. Une organisation dans

le vignoble se met en place pour poursuivre et accompagner la phénologie de la vigne. L'objectif étant de garantir une récolte saine et suffisante en quantité.



Avril, ne te découvre pas d'un fils ! -7,4°C relevés à Chambrecy le 2 avril. Les dégâts de gel restent heureusement limités puisque les sols sont secs. Ce coup de froid ralentit néanmoins le développement de la vigne. À la suite des températures clémentes fin mars, le débournement de tous les cépages est observé le 6 avril 2020 (7 jours avant la moyenne décennale). Les conditions météo de début avril sont favorables au développement phénologique de la vigne. En parallèle, la maturité des œufs de mildiou est acquise le 21 avril, engendrant ainsi les premières contaminations sur la fin du mois. Pour l'oïdium, les premières contaminations sont observées sur le mois d'avril, cela nous permet d'observer les premières taches fin avril. Le risque épidémique de l'année avait été annoncé comme moyen à élevé. Avril se soldera par un temps relativement ensoleillé.

Début **Mai**, la phénologie de la vigne présente une avance de 15 jours. Les Saints de glace ne ralentiront pas cette avance. Courant mai, des anomalies de pousse ont été recensées sur certain secteur du vignoble. Des hypothèses liées aux pratiques culturales sont évoquées. Aujourd'hui, l'intérêt est de collecter des données afin de mieux comprendre ces phénomènes. Coté maladie, les conditions météo sont favorables à l'oïdium. Les symptômes sur feuilles évoluent de semaine en semaine mais restent plus faibles que l'an dernier au même stade. L'avance phénologique du vignoble permet de conclure le mois de mai avec la pleine floraison du vignoble au 28 mai.





Début **Juin**, la floraison s'est bien déroulée malgré un début de mois pluvieux. Ces pluies ont été bénéfiques au grossissement des baies durant la première quinzaine du mois. A ce stade, le risque oïdium est toujours considéré comme « moyen à élevé ». Les premières baies oïdiées ont été observées vers le 10 juin. Concernant le mildiou, c'est le grand absent de cette campagne. Les quelques contaminations ont parfois abouti aux sorties de taches mais n'ont pas perduré. Le 15 juin, le stade 29 « Grains de grenaille » est généralisé à l'échelle du vignoble. La phénologie conserve toujours ses deux semaines d'avance par rapport à la moyenne décennale (2010 - 2019). Le 26 juin, un orage de grêle s'est abattu de l'ouest de Château Thierry à Nogent l'Abbesse faisant d'importants dégâts localement. Fin juin, les symptômes d'oïdium se font rares avec un pourcentage de parcelles touchées inférieure à l'année dernière (moins de 10% de parcelles touchées sur grappes sur le réseau de suivi).



Début **Juillet**, le stade 33 « Fermeture de la grappe » est acquis sur le vignoble. L'oïdium continue de se développer sur grappe et la fréquence des parcelles touchées augmente tout au long du mois de juillet. Dans un premier temps, l'intensité des symptômes est faible hormis sur les parcelles où ils ont été observés plus tôt en saison (avant floraison). Courant juillet, on note une progression en fréquence et en intensité d'attaque de la maladie, l'indicateur régional de la pression oïdium à l'échelle Champagne s'élève à 43 % contre 30 % la semaine précédente. Le mildiou, quant à lui, présente peu d'évolution. Très peu de symptômes sur feuilles sont signalés. Les seules taches

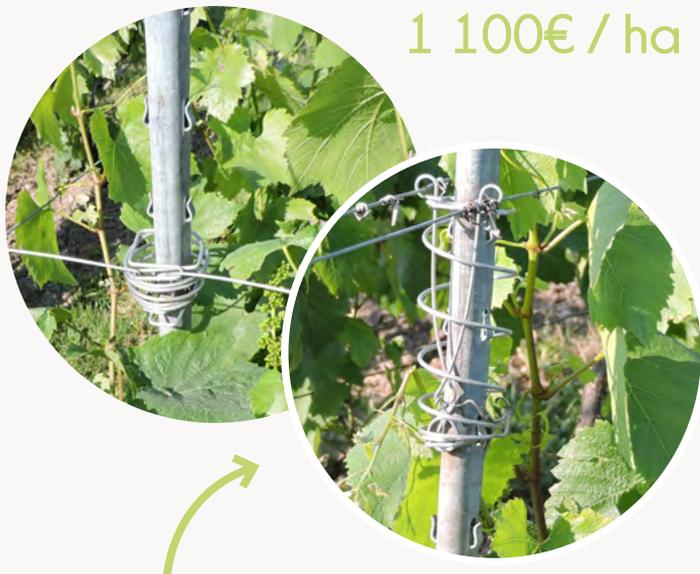
se limitent aux jeunes feuilles. Le vignoble demeure très sain sur feuilles comme sur grappes. Le vol de la deuxième génération de tordeuse entre dans sa 3ème semaine. Seul celui d'eudémis s'intensifie principalement dans la Côte des Bar. Fin juillet, il régresse fortement. Aucun œuf n'a été signalé. Néanmoins, quelques perforations ont été observées en zone hors confusion sexuelle, principalement dans la Côte-des-Bar et Montgueux. Le mois se termine avec un début de véraison au 24 juillet.

Début **Août** est marqué par un premier épisode de chaleur, à l'origine de nombreux dégâts d'échaudages. Les cépages noirs sont les plus touchés. Parallèlement, le réseau « matu » a débuté ses prélèvements le 3 août. Ces chaleurs sont à l'origine d'une dynamique de maturation très importante. Un second épisode de chaleur suit le premier de manière moins intense. Mi-août, après une évolution impressionnante des degrés, la cinétique d'évolution hebdomadaire régresse liée en partie aux précipitations. On observe un phénomène de dilution et un blocage de maturité. Le Chardonnay accuse quelques jours de retard vis-à-vis des cépages noirs. Certaines parcelles font état d'un blocage physiologique, retardant la maturation de celles-ci. Le 18 août, le rendement tant attendu pour la vendange 2020 est fixé à 8 000 kg/ha dont 1 000 kg conditionné aux ventes de l'année. Une annonce qui tombe le jour du début officiel des vendanges 2020. Une date particulièrement précoce puisqu'elle est estimée avec vingt jours d'avance par rapport à la date moyenne des dix dernières années (se situant autour du 10 septembre). Le 22 août est la date moyenne d'ouverture des vendanges 2020. Fin août / début septembre, la récolte progresse laissant apparaître une belle qualité de récolte.



STOP AUX HEURES

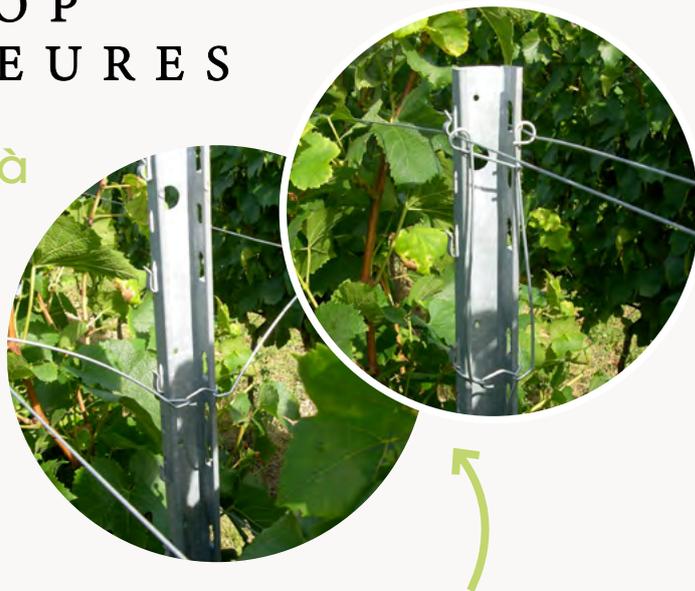
Économisez jusqu'à 1 100€ / ha



Avec les **ÉCATIK**

gain de temps jusqu'à 75%

en relevage manuel. Possibilité de mécanisation.



Avec les **ÉCARTEURS** gain de temps jusqu'à 50%

• L'écarteur vous permet de maintenir vos fils mobiles, hors sol, à une hauteur suffisante et ainsi de travailler vos sols sans aucune gêne.

- En position ouverte, la végétation se développe entre les fils mobiles, entraînant un relevage en un seul passage.
- Insérés entre les fils mobiles, la végétation se développe et est ainsi protégée contre la casse végétative et permet d'avoir une végétation aérée pour une meilleure efficacité de vos traitements.
- Son utilisation augmente la durée de vie de vos fils, engendre un gain de temps et une qualité de palissage.

SÉCATEUR SUR BATTERIE SANS FIL 14,4 V



Longueur de l'outil	285 mm
Longueur de la lame	60 mm (du milieu de l'axe jusqu'à la pointe de la lame)
Tension de fonctionnement	14.4 V (tension maxi 16,8 V)
Puissance du moteur	100 W (puissance maxi 500 W)



Capacité	2,5 Ah
Énergie stockée	36 Wh
Autonomie	2 - 3h
Temps de charge	1,5 h



Historique des coupes à l'allumage et coupes de la journée de travail en cours

Autonomie de la batterie

Ouverture totale 32 mm

Demi-ouverture 15 mm

Lame en acier japonais haute qualité

Garantie 2 ans

1 journée de travail avec les 2 batteries

Technologie BUSHES

Sans batterie 740 g

Avec batterie 930 g

Li-ion

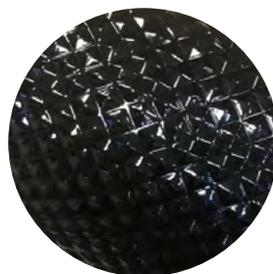
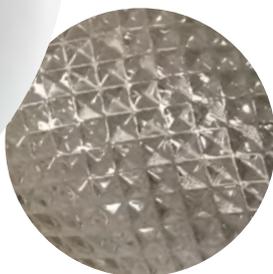
les dames de verre

NOUVEAUTÉ
2020



MIRELLA

À travers ses formes délicates, la bouteille Mirella offrira à votre vin, un écrin digne de sa qualité. Blanche ou Quercia (chêne), en bague carrée ou mixte, cette dernière s'adaptera à votre image tout en lui apportant du caractère.



quercia
↙

blanche ↗

J A D

Finesse et courbe harmonieuse sont les maîtres mots de notre bouteille Jad. En bague carrée ou mixte, sa robe Quercia (chêne) saura embellir vos plus belles cuvées.



quercia →



mixte ↗

← *carrée*

Pour tout renseignement, nous vous invitons à vous rapprocher de votre magasin CSGV le plus proche.

Votre commercial pourra vous proposer cette nouvelle gamme avec la possibilité de personnaliser ces facons d'exception dès 5 000 cols.

« Si c'est Mytik, je dis Oui! »



BOUCHON TECHNOLOGIQUE
en liège.

MÉCANIQUE DU BOUCHON STABLE
Pas de bouchon chevillé ou en forme
de tonneau.



SÉCURITÉ ORGANOLEPTIQUE
Traitement DIAMANT® au CO₂ supercritique
Garantie à l'unité sans goût de bouchon.

ABSENCE DE GERBAGE
généralement liés à un éclatement
de rondelle.



PARFAITE HOMOGENÉITÉ DES BOUCHONS
Maîtrise des échanges gazeux pour un
vieillessement identique d'une bouteille
à l'autre.

15 ANS D'EXPERIENCE
Leader mondial du bouchon
technologique en liège. Une bouteille de
Champagne sur quatre est bouchée Mytik.



FRAÎCHEUR DES VINS PRÉSERVÉE
Absence d'oxydation prématurée.

UN PRODUIT ÉCO RESPONSABLE
Option liège de France ; liège FSC®
Bilan carbone très favorable
à l'environnement.



MAINTIEN DE LA PRESSION EN BOUTEILLE
pour une effervescence optimale.

SOCIÉTÉ FRANÇAISE
appartenant au groupe Oeneo.



www.diam-cork.com

Mytik
DIAM



NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS

le jeudi 5 novembre

POUR LA COLLECTE DE VOS PPNU*

Au siège de la CSGV • Allées de Cumières • 51200 EPERNAY • de 8h à 12h et de 13h30 à 18h

LA COLLECTE EST
GRATUITE POUR LES
EPI ET DÉCHETS
D'EFFLUENTS

 Votre CSGV collecte
en continu les EPI-U
sur les sites de :

BAR-SUR-SEINE • SEZANNE
MAILLY-CHAMPAGNE • AVIZE
VILLEDOMMANGE • EPERNAY
PORT-À-BINSON • VERTUS
CHARLY-SUR-MARNE

PPNU
Produits Phyto-
pharmaceutiques
Non Utilisables



Dans
l'emballage
d'origine



(sur-emballé si en mauvais état)
avec mention
"à détruire"

EPIU
Équipement
de protection
individuelle
chimique



Dans
un sac
translucide



Déchets
Issus du traitement des
effluents
de produits phyto-
pharmaceutique



Bâches
repliées



en sachet

*Les PPNU portant le pictogramme Adivalor seront repris gratuitement



Votre CSGV évolue

Pensez au prélèvement automatique
avec le Mandat SEPA

et optimisez vos paiements
ainsi que votre temps !

Merci de vous rapprocher de votre succursale ou de contacter notre service comptabilité à l'adresse suivante : service.compta.client@csgv.com

Forte de 15 années d'expérience dans la prestation de service, la CSGV vous accompagne dans toutes les étapes d'élaboration de vos cuvées. Une équipe de professionnels à votre service, nous sommes présents sur la Marne et l'Aisne ainsi que sur l'Aube et la Haute-Marne. Trente-quatre collaborateurs à votre écoute, une équipe HACCP afin d'assurer le suivi qualité de nos prestations ainsi qu'un service maintenance réactif et toujours dans l'amélioration continue.

LE PASSAGE AU FROID :



- 6 Cuves de stabilisation tartrique de 50 et 100 Hl
- 1 Process de stabilisation au froid en continu «KRISTALSTOP»

LA FILTRATION :

- Filtre sur Kieselguhr,
- Filtration Tangentiel,
- Filtre à plaque,
- Filtre Lenticulaire.



LE TIRAGE :

- 8 Lignes de production : 5000 à 10000 bouteilles/h,
- 1 Ligne de tirage coteau



- Option :
 - Dépalettiseur semi-automatique,
 - Marquage Laser ou jet d'encre
 - Emboxage semi-automatique, (la CSGV développe sur demande depuis quelque temps des systèmes semi-automatique pour certains flacons spéciaux)

- Emboxage Automatique avec une cellule robotisée mobile,
- Agrafeuse automatique

LE DÉGORGEMENT :

- 9 lignes de production
- Option :
 - Bac linéaire avec chargement semi-automatique
 - Jetting, moyen d'inertage le plus efficace pour combattre l'oxydation
 - Marquage Laser, pour assurer la traçabilité
 - Emboxage semi automatique

• Dégorgement sur site, on s'occupe de tout ! la CSGV peut vous proposer une solution complète au départ de chez vous jusqu'au retour par le biais de CSGV transports avec la traçabilité de la prestation.



LE TRANSVASAGE :

• Une ligne de transvasage tout automatique avec chambre froide et salle de stockage. La CSGV est en mesure d'effectuer le transfert des vins de tous flacons vers les demies et les quarts bouchés avec une totale maîtrise des températures et des pressions.



• Remise en cercle en automatique, retour du vin en citerne.

• Transvasage des gros contenants du Réhoboam au Melchizédec

contact Laurent LAVAURE • 03.26.59.86.08

CHAUFFAGE : L'AUTOMNE EST À NOS PORTES, NE LAISSEZ PAS LA FRAÎCHEUR ET L'HUMIDITÉ S'INSTALLER DANS VOS MURS !

Quoi de mieux qu'une solution naturelle, écologique, propre et simple d'usage pour chauffer vos locaux professionnels ou vos habitations.

Le granulé bois vous offre commodité et confort en y associant le plaisir visuel d'une belle flambée.

Cette année, notre offre de granulés bois sera 100% issus de forêts françaises, de proximité régionale, et gérées durablement.

Un granulé de qualité supérieure issu de nos forêts françaises, 100 % transformé dans le Haut Doubs.



- Un granulé, sans amidon, ni aucun additif. Seule la sciure des copeaux compressés à chaud est utilisée pour produire un pellet 100% naturel.
- Un granulé régulier tant dans la composition de ses sciures que dans sa granulométrie
- Un granulé à très haute performance énergétique, le meilleur des pellets, garantissant un confort maximum, avec moins de 0,7 % de taux de cendres.
- Un granulé de qualité supérieure bénéficiant de la certification haut mme DIN+ (agrément N°7A123).

HVE ET PLANTATIONS D'AUTOMNE... C'EST MAINTENANT

Dans le cadre de la certification HVE, nous vous proposons pour la troisième année une offre d'arbustes de haie. C'est une démarche recommandée et appréciée dans les dossiers de valorisation de vos démarches Haute Valeur Environnementale.

Cette offre répond également à la création d'une aire vive autour d'un lieu de résidence.

À cette occasion, vous trouverez, dans chacune de nos succursales La Pastorale, des bons de commande vous permettant d'anticiper vos besoins.

15 variétés disponibles dans vos magasins La Pastorale

- CARPINUS BETULUS 60+ (Charmille)
- CORYLUS AVELLANA 60+ (Noisetier)
- FAGUS SYLVATICA 60+ (Hêtre commun)
- CRATAEGUS MONOGYNA 60+ (Aubépine)
- CORNUS SANGUINEA 60+ (Cornouiller sanguin)
- LIGUSTRUM VULGARE 50+ (Troène commun)
- LIGUSTRUM OV AUREUM 50+ (Troène doré)
- COTONEASTER FRANCHETTI 50+
- VIBURNUM OPULUS 50+ (Viorne Obier)
- VIBURNUM LANTANA 50+ (Viorne Lantane)
- SALIX PURPUREA 40+ (Saule pourpre)
- HYPERICUM HIDCOTE 40+ (Millepertuis)
- ROSA CANINA 40+ (Rosier des chiens)
- SAMBUCUS NIGRA 60+ (Sureau noir)
- ELAEAGNUS ANGUSTIFOLIA 60+ (Olivier de bohème)



Une offre de nouveau élargie pour cet automne, cette diversification vous permettra de planter des haies basses ou hautes en y incluant, **sur demande**, des arbres en tiges.

TARIF 1	TARIF 2*	TARIF 3*
de 1 à 49 plants	de 50 à 99 plants	Plus de 100 plants
1,64 € HT l'unité	1,37 € HT l'unité	0,91 € HT l'unité

* Pour les tarifs 2 et 3, le minima de conditionnement est de 10 plants par essence

Disponibles également

des plants de rosiers buissons en racines nues pour des plantations en tête de rang

L'HIVER APPROCHE...
couvrez vos sols

DANS LE RANG...



Écorce, mulch, écorce et mulch craie, miscanthus, terreau, tourbe...

Toute une gamme à votre disposition. 

<https://www.csgv.com/service-amendements/>

MAIS AUSSI SOUS LE RANG !

GRANUPAILLE

**NOUVEAUTÉ
2020**

- Pellets de paille de blé origine Marne
- Pour un paillage sous le rang et la gestion des mauvaises herbes
- Facile à épandre en localisé
- Sous l'effet des pluies, reprise du granulé de 4 fois son volume
- Dose : 12 à 15T/ha localisé sur 30 cm
- Densité : 500 à 600 kg/m³
- Disponible en big-bag de 600 kg ou en vrac (camion 15T ou semi 28T)



contact Philip Bonnevie • 06.21.91.99.67

ANNONCE CIVC
TOUTES LES EXPLOITATIONS
VITICOLES DOIVENT ÊTRE
CERTIFIÉES VDC OU HVE POUR 2030

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.
En collectif ou en individuel à votre choix



Nos services

- Nous réalisons un diagnostic de votre exploitation
- Nos solutions pour accéder facilement à la certification
- Accompagnement à l'audit



Merci de nous contacter pour prendre rendez-vous avec l'un de nos techniciens.

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.



CERTIPHYTO 2021

Depuis le 11 août 2016, les formations "Certificat Individuel" ont changé. Dorénavant, l'obtention du 1^{er} Certiphyto sera validé par un questionnaire QCM après **2 jours de formation** pour les décideurs et opérateurs en exploitation agricole et **3 jours** pour les décideurs travaux et services.

Le renouvellement est dorénavant de **1 journée** mais votre demande de formation doit intervenir **IMPÉRATIVEMENT** dans les 3 à 6 mois avant la date de fin de validité du certificat pour être accepté. Si ce délai n'est pas respecté, **vous devrez refaire une formation complète de 2 ou 3 jours.**

Catégorie	Date	Organisme	Lieu
Décideur Renouvellement	23 novembre 2020 29 janvier 2021 12 février 2021	CRFPS	EPERNAY SIÈGE
	dates à définir sur janvier et février	CRFPS	Sezanne dans les locaux de chez Duval Leroy
	dates à définir sur janvier et février	CRFPS	Bar Sur Seine à la salle des fêtes de Celles sur Ource

RENSEIGNEZ-VOUS SUR LES MODALITÉS DE CES SERVICES AUPRÈS DU SERVICE TECHNIQUE

ANALYSES DE SOL 2020-2021

1- ANALYSE ET INTERPRÉTATION

Nous faisons appel au Laboratoire **auréa**, agréé **COFRAC n°96**, leader national de l'analyse agronomique, basé à ARDON près d'ORLEANS. Cette entreprise, accréditée, garantit en permanence la qualité de ses analyses. Elles répondent aux exigences des certifications VDC et HVE.

2- PRELEVEMENT DE L'ÉCHANTILLON DE TERRE



3 possibilités :

- Prélèvement par vous-même : pour cela, nous mettons une tarière à votre disposition dans chacun de nos magasins.
- Prélèvement par le technicien CSGV (Tarif 20 € HT)
- Prélèvement par le préleveur AUREA (Tarif 20 € HT)

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, permettent une lecture facile et simple.

NUTRITION de la VIGNE 2020-2021

La fertilisation apportée chaque année consiste à entretenir le taux de matière organique du sol afin de « NOURRIR LA TERRE (micro et macro-organismes...) QUI, À SON TOUR, NOURRIRA LA VIGNE ». Ce raisonnement agronomique comporte 2 étapes :

1- Calcul de la Fumure d'entretien pour compenser les EXPORTATIONS en éléments nutritifs.

L'exportation est la quantité d'éléments minéraux (Azote, phosphore, potassium, magnésium, oligo-éléments) contenue dans les produits végétaux sortis de la parcelle, c'est-à-dire **les raisins** et éventuellement les charpentes et les sarments.

Le tableau ci-contre donne les éléments chiffrés des **exportations** annuelles :

EXPORTATIONS MOYENNES ANNUELLES EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS EN kg/ha

Au bilan pour 10 000 kg de raisins

Par les raisins	N	P2O5	K2O	MgO
1 000 kg de raisins exportent :	1,2	0,4	2,4	0,6
10 000 kg de raisins exportent :	12	4	24	6
Par la végétation + <small>Les rognages, les feuilles, le grossissement des charpentes et des racines (hors sarments) :</small>	26	6	18	4
Par les sarments +	14	3	20	5
Sarments laissés =	38	10	42	10

Source Comité Champagne

2- Compensation de la perte en HUMUS

Les « pertes » d'humus par le phénomène de **minéralisation** (transformation de l'humus en éléments minéraux assimilables par les plantes) sont estimées à **1100 kg/ha/an** en Champagne (Source CIVC). Ce phénomène dépend de l'activité des micro-organismes présents dans le sol.

1° Les débris végétaux issus des travaux viticoles :

Les sarments (c'est une source importante de nourriture pour les vers de terre et autres macro-organismes).

2° Les apports effectués par le vigneron

Amendements ou engrais organiques compostés. Ces produits épandus sous forme de bouchons sont caractérisés par l'indice **ISMO (en %)** qui permet d'évaluer précisément la stabilité du produit vis-à-vis de la minéralisation de la matière organique apporté pour déterminer son potentiel humigène.

Le **rendement humique** ou humigène est un autre indicateur intéressant ; il s'exprime en **kg d'humus/tonne brute** de fertilisant.

COMPENSER LES PERTES ANNUELLES EN HUMUS

Les pertes par minéralisation (transformation de l'humus en éléments minéraux) sont estimées à **1100 kg/ha/an**.

Perte en humus théorique	-1100 kg	-1100 kg	-1100 kg	-1100 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	1100 kg

N'ATTENDEZ PLUS ET PROFITEZ DES REMISES VERTES



ZÉRO SOUCI
ZÉRO HUILE
ZÉRO POLLUTION

Modèle	Caractéristiques	Prix de base	Remise verte	Prix remisé
100L 3cv et 3cv HD				
PRO A39B-0 100 CM3*	393L/mn - 1050Tr/mn - 230V/1/50Hz - 10bar - 1006Lx488k908H - 72Kg	849,00 €	150,00 €	699,00 €
150L 3cv et 3cv HD				
PRO A39B-0 150 CM3*	393L/mn - 1050Tr/mn - 230V/1/50Hz - 10bar - 1306Lx501k987H - 87Kg	1 087,00 €	150,00 €	937,00 €
200L 3 et 3cv hd				
PRO A39B-0 200 CM3*	393L/mn - 1050Tr/mn - 230V/1/50Hz - 10bar - 1437Lx573k1039H - 91Kg	1 170,00 €	150,00 €	1 020,00 €

Tarifs valable jusqu'au 15/11/2020

Tarifs en € unitaire HT



**NOUVEAUTÉ
2020**

STRUCTURE POUR STOCKAGE DE BARRIQUE ACIER GALVANISÉ



Structure tubulaire pour 2 barriques
en configuration de type ruche.

Valable pour les fûts 225 L et 228 L avec plateau amovible.

Fournie avec des roues coniques tronquées à roulements
à billes, permettant le batonnage par rotation.

Finition galvanisée ou peinture (noir mat).



AVANTAGE : optimisation du volume, confort de travail,
diminution des coûts de manutentions
(-30 %), gains de productivité.

AUTOMATISME ROBOTIQUE

Le Service Matériel a développé une activité « automatisation et robotique » pilotée par Monsieur Jean-Noël OUDIN.

Pour l'accompagner dans ce nouveau métier, nous vous informons de l'arrivée de Monsieur Sékou KANTE en qualité de Chargé de Projet. Avec toute son expérience, Sékou souhaite donner un nouveau challenge à sa vie professionnelle.

Il a pour mission de réaliser des études robotiques ainsi que de développer de nouvelles solutions techniques et économiques.

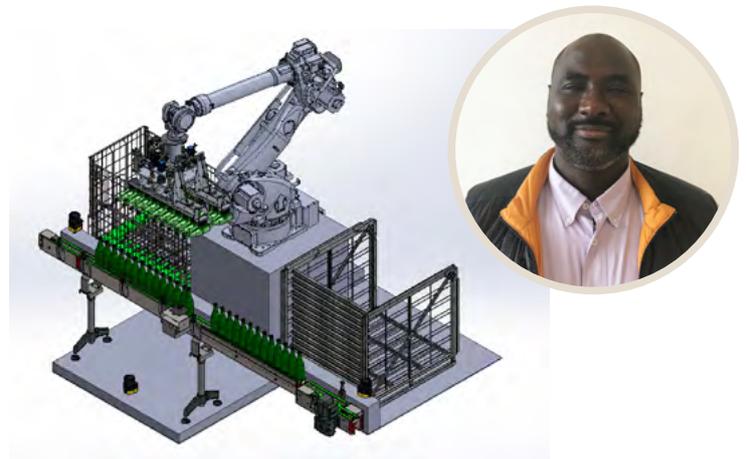
Ces dernières vous seront proposées avec une forte réactivité et une adaptabilité en fonction de vos besoins.

Nous serions ravis de vous accompagner dans l'élabo de vos projets d'automatisation et de robotique.

contact

jean-noel.oudin@csgv.com

sekou.kante@csgv.com



ÉTIQUETEUSE ARIA PACKAGING



L'étiqueteuse EVE A permet de réaliser l'habillage des demies, bouteilles, magnums et certains formats spéciaux.

Le cycle d'habillage est automatique sur les 4 postes : capsules, étiquettes, contre-étiquettes et collerettes.

« OFFRE EXCLUSIVE NOVEMBRE 2020 »

Financement sur 5 ans à 1% sur le modèle EVE A. La première échéance est modulable, merci de consulter votre service matériel.

LES VENDANGES 2020

Encore une récolte précoce, mais cette précocité ne va-t-elle pas devenir une habitude ? 2003, 2007, 2011, 2018 et 2020 : cinq vendanges débutant en août en moins de vingt ans ! Vous avez dit « changement climatique » ?

Il s'en suit des raisins très mûrs avec des degrés dépassant parfois 11% vol en Meunier et en Pinot et des acidités souples. Les Chardonnays étaient plus en retard, mais très prometteurs si l'on a su (ou pu) attendre.

Une problématique : la température des raisins. Les raisins ont souvent été mis en œuvre à une température élevée, ce qui n'est pas forcément qualitatif pour nos vins. Nous proposerons dans l'avenir des solutions pour gérer ce paramètre.

Notre équipe n'a pas chômé : 3450 échantillons analysés sur trois semaines non-stop avec une

période d'une semaine à 400 échantillons par jour

La qualité est au rendez-vous même s'il y a eu des pertes de récolte par échaudage. Problème récurrent : l'oïdium, particulièrement sur le Chardonnay. Nous sommes malgré tout optimistes quant à la qualité des vins de 2020 : francs, denses et amples. Les dernières fermentations alcooliques s'achèvent, les premières « malo » commencent. Nous envisageons la campagne des assemblages avec sérénité.



PRESTATIONS DE SERVICE

Vous pouvez dès maintenant retenir vos dates de filtration, passage au froid et tirage. Contactez notre service prestation :

Tirage

Passage au froid et filtration

contact Séverine Lombard • 03.26.59.86.08

contact Adrien Charlot • 06.79.97.58.81

ANALYSES FINES

Notre partenaire, le laboratoire EXCELL, est en mesure de réaliser des analyses fines sur vos cuvées (métaux lourds, traces de produits phyto-pharmaceutiques) pour vos cuvées, analyses que vous pouvez présenter à vos interlocuteurs commerciaux (Export, Grande Distribution).

excell
L'EXPERTISE ANALYTIQUE
GRAND EST



CONCOURS

Les laboratoires O2C sont en mesure de vous faire les analyses des échantillons des cuvées que vous envisagez de présenter à des concours. Nous rappelons les principaux :

- Vinalies Nationales*
- Vinalies internationales*
- Concours des Vignerons indépendants
- Concours de Bruxelles
- Féminalise
- Concours de Lyon



ESSAIS DE DOSAGE

Nous réalisons également, pour vous, vos gammes de dosage de vos cuvées avec votre propre liqueur ou au moyen de MCR (Moût Concentré Rectifié).

Nous vous invitons à consulter votre œnologue pour ces opérations.

ŒNOLOGUES	TÉLÉPHONE	SUCCURSALES		
Sébastien BOEVER	06 29 89 31 92	Bouzy	Epernay	Mailly-Champagne
Aurélié POULAIN	06 29 89 31 73	Avize	Vertus	Bassuet
Bernard RICHEL	06 26 42 44 38	Étampes	Port-à-Binson	Dormans
Nelly GRANIER	06 07 06 41 15	Muizon	Villedommange	Epernay Sud
Maximilien DANRE	06 29 89 31 35	Congy	Charly/Marne	Sézanne
Laurent ACHDDOU	06 23 00 39 48	Les Riceys	Bar/Aube	Bar/Seine

DÉFINIR ENSEMBLE
LA MEILLEURE SOLUTION
POUR VOS SURFACES LOGISTIQUES !

CHANGEMENT D'ADRESSE
16 rue des Blancs Fossés
51370 ORMES

GE GRAND EST
RAYONNAGE
Architecte logistique

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

FUMETERRE®

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

FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1973
FUMIER ASSU DES FERMES DE LA RÉGION NORMANDE

L'AMENDEMENT ORGANIQUE POUR LA VIGNE
utilisable en agriculture biologique

le fertilisant qui respecte votre vin

EN VENTE DANS TOUTES
LES SUCCURSALES CSGV

CSGV
NATURE PROGRES
AGRICULTURE ORGANIQUE

Pelliconi

BIEN PLUS QU'UNE PIÈCE DE MÉTAL

Pelliconi France
Rue des Colinettes - F - 51530 Mardeuil - Tél. +33 (0)3 26 54 02 22
pelliconi.france@pelliconi.com - pelliconi.com

Facebook icon, LinkedIn icon, Instagram icon

"Palis-Clos" **"Vival-Clos"**

Les fils techniques à toute épreuve

Tréfileur depuis 1963
www.palissagevigne.com

MADE IN FRANCE
FABRICATION FRANÇAISE

REVUE DE LA
COOPÉRATIVE DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS

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