



équipe
convivialité
vigne

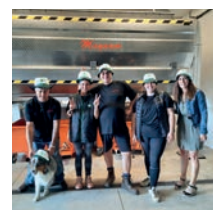
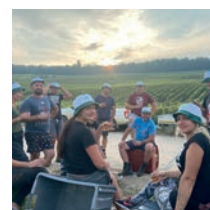


Champagne

INFORMATIONS



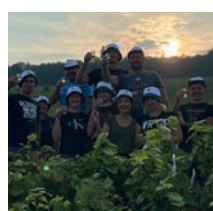
grappes
épinette
partage



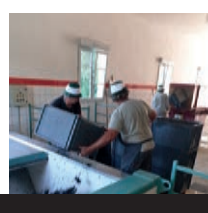
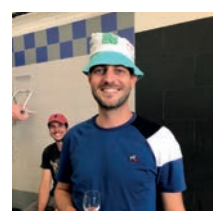
cépages
parcelles
casse-croûte



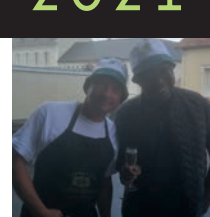
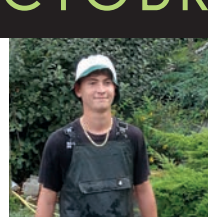
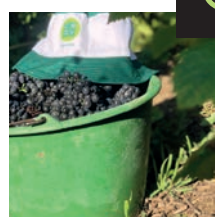
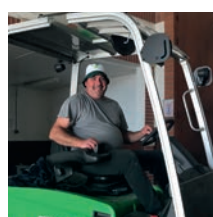
vendanges
merci
récolte



pressoir
champagne
raisin



vinification
belon
coteaux



OCTOBRE 2021 - N°179



Systèmes de Filtration Jumbo Star

Pour le Meilleur Respect Organoleptique de Vos Vins

Les systèmes de filtration Jumbo Star ont été conçus pour la clarification du vin comme solution alternative aux filtres tangentiels ou aux filtres Kieselguhr. Ils sont également utilisés pour la filtration après stabilisation tartrique ou avant la ligne de filtration finale. La technologie de plissage assure une grande surface de filtration pour un débit élevé et une régénération de la cartouche à contrecourant efficace.

De par sa conception, l'encombrement au sol est réduit et ses performances de filtration élevées. Ces systèmes consomment peu d'énergie et ne génèrent pas de déchets classés.



Simplifying Progress

Facile à utiliser | Procédé optimisé | Sécurité
Avons-nous éveillé votre intérêt ? www.sartorius.com/food-and-beverage

SARTORIUS

LE MOT DU PRÉSIDENT

Mesdames, Messieurs, chers adhérents, chers clients,

Quand vous lirez ces lignes, les vendanges 2021 seront terminées... je l'espère !

Cette nouvelle année exceptionnelle nous en apprend encore et toujours sur les aléas et les vicissitudes de notre métier. Je souhaite vivement que nombre d'entre nous aient eu de belles surprises en cueillant ces raisins qui nous ont donné tant de fil à retordre tout au long de la campagne. La sagesse champenoise a su inventer et mettre en place cette réserve qualitative qui va venir au secours de bon nombre d'entre nous afin de pallier le manque et donner la possibilité de tirer un maximum de bouteilles pour répondre à la demande active pour le futur. Charge à 2022 de nous donner assez de fruits pour la reconstituer...

Pour cela, il faudra certainement donner un coup de main à nos vignes, elles ont tant souffert et elles le méritent bien !

La CSGV et ses filiales vous accompagneront et répondront à vos desiderata grâce à l'écoute, au sérieux et à la qualité des services et des fournitures qu'elles vous proposeront au cas par cas.

Je profite de ces quelques lignes pour féliciter nos équipes : Achats, Logistique, Service Technique et Environnement, responsables de magasins et technico-commerciaux. Tous ont

été mobilisés sous l'égide de notre Directeur Général, Nicolas de la Brosse et du Comité de Direction.



Ainsi, ils ont prévu les stocks pour ne pas subir de rupture et servir le vignoble et les Maisons de Champagne dans les meilleures conditions. Bravo !

C'est dans les moments difficiles qu'on voit qui répond présent !

Maintenant, nous devons nous tenir prêts à répondre à l'envie des consommateurs de faire la fête à l'occasion des célébrations de fin d'année !

Les bouteilles sont en caves, présentons-les de la plus belles des manières par l'image, le packaging. Notre équipe dynamique et créative est à votre écoute et dispose de compétences et d'arguments pour satisfaire vos besoins en étiquettes personnalisées, coffrets, étuis et cartons. Profitez de leurs compétences sans attendre.

Je vous donne rendez-vous dans quelques jours au VitEff sur nos stands et ceux de nos fournisseurs et partenaires pour en parler sereinement dans la convivialité.

Bullotherapiquement,
Luc DEROUILLAT,

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

SOMMAIRE

ÉDITION OCTOBRE 2021 *numéro 179*

4 ACTUALITÉS EN BREF

5 LA PERSONNALISATION

6 BILAN CULTURAL

8 FLASH APPRO

10 LES AMENDEMENTS

11 LA TECHNIQUE

14 LE MATÉRIEL

16 O 2 C

18 LA CHAMPAGNISATION

19 LA PASTORALE

NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS

Comme pour l'édition 2019, la CSGV, ses filiales (O2C, Novale et Champagne Emballage) et ses équipes seront présents sur le stand de notre filiale MCGS et ceux de nos partenaires lors de ce salon Viteff 2021.

Ce choix est motivé, en accord avec notre Conseil d'Administration, par le fait que, de part ses statuts, la CSGV est limitée en termes d'activité commerciale sur la seule zone de l'appellation Champagne.

RETROUVEZ-NOUS

DU MARDI 12 AU VENDREDI 15 OCTOBRE 2021

EPERNAY - LE MILLESIUM

STAND 13 • ALLÉE AB

MCGS
VINICOLE



Il est donc frustrant d'être présent afin de répondre aux attentes des visiteurs hors appellation sur des solutions techniques mais non commerciales.

Notre filiale MCGS, à l'inverse, n'a pas de limite géographique et pourra donc proposer des solutions techniques et commerciales à l'ensemble des visiteurs de ce salon.

Monsieur Stéphane Gaugé, son équipe et vos contacts habituels se réjouissent déjà de vous retrouver du 12 au 15 octobre à l'emplacement 13, allée AB, après 2 ans d'attente afin de vous proposer des nouveautés et des solutions viti-vinicoles.

A l'inverse, votre coopérative vous confirme avoir fait le choix d'être présente tous les 2 ans sur le salon régional Viti-Vini qui est plus en adéquation avec ses statuts de distributeur de proximité en Champagne.



WWW.CSGV.COM

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

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



COFFRET PREMIUM

Format mixte pour bouteille standard et spéciale.
Valorisez vos cuvées dans ce nouvel écrin aux finitions sobres et élégantes.

À personnaliser dès 100 unités.

NOUVEAU



NOUVEAU



1 bouteille

2 bouteilles

3 bouteilles

1 magnum

SACS KRAFT

Découvrez notre nouvelle gamme de sacs kraft moderne et épurée.

À personnaliser dès 100 unités.

Après une saison 2020 plutôt sèche, les pluies de fin d'année étaient au rendez-vous. Près de 30 % de précipitations supplémentaires pour le mois de décembre 2020 (Comité Champagne).

Janvier

La nouvelle année a été marquée par la mise en place au 1^{er} janvier 2021 de la nouvelle loi sur la séparation de la vente et du conseil. Cette loi, visant à séparer les activités de vente et de conseil des produits phytopharmaceutiques, n'a finalement pas modifié le schéma organisationnel de la Champagne. Les distributeurs ont fait le choix de garder la vente et les structures de conseils se sont positionnées sur les conseils stratégiques et spécifiques. La traduction de cette loi impose que chaque décideur d'exploitation devienne maître du choix de ses intrants. L'année 2021 aura été une année de transition faisant apparaître la réalité terrain.

Février

Février a été très contrasté. Les principales précipitations ont été enregistrées sur le début du mois. S'en suit une vague de froid faisant descendre les températures jusqu'à -11°C à Essoyes et -8,5°C à Charly-sur-Marne (Comité Champagne). Le court épisode de pluie a ramené de la douceur et des températures agréables mais peu habituelles pour la saison avec des températures avoisinant les 20°C.

Mars

Le mois de mars nous a fait bénéficier de quelques journées dignes d'un début d'été avec des températures supérieures à 25°C en moyenne sur l'appellation. Malgré ces valeurs anormales pour la saison, le mois de mars se positionne dans la norme. Cela a permis à l'ensemble du vignoble de se mettre à jour dans les travaux viticoles (fin de la taille, liage, travail du sol) en profitant du beau temps dans les parcelles.

Avril

Bien que le mois d'avril nous ait offert de belles journées ensoleillées, l'absence de couverture nuageuse accompagnée d'air froid ont provoqué des gelées d'une rare intensité sur l'appellation mais aussi dans une grande partie du vignoble français. Près de 30 % des bourgeons seront détruits sur l'appellation (Comité Champagne). Concernant les secteurs touchés, on retrouve la Côte des Bar, la région de Vitry, Le Massif de Saint-Thierry, La Grande Vallée de la Marne, le Sézannais et la Côte des Blancs. Au-delà du gel, le mois d'avril aura tout de même été à l'origine du réveil de la végétation. La date de débourrement moyenne en Champagne a été fixée au 23 avril. Le coup de froid, qui a instauré un retard végétatif, a permis aux mange-bourgeons d'en profiter davantage au vignoble. Pour les jeunes pousses ayant évité le gel et les mange-bourgeons, le risque maladie approche. Afin d'anticiper ce risque épidémique en sortie d'hiver, l'indice oïdium a été présenté comme élevé au vu des deux dernières années et comparables à 2012 et 2015. Le risque Mildiou quant à lui a été orienté à la baisse à la suite des conditions météo. Le 27 avril, les œufs d'hiver de mildiou ont été considérés comme mûrs.

Mai

Le mois de mai commence sous la fraîcheur. Quelques gelées sont encore recensées à l'approche des Saints de glace. La végétation accuse toujours une dizaine de jours de retard. Côté météo, le mois de mai a été humide. Des averses quasi constantes auront mis l'arrivée du printemps à l'épreuve. Ces averses fréquentes, avec une phénologie réceptive ont pu être à l'origine des premières contaminations. Le risque mildiou repart à la hausse (Cf. Vitiflash n°6 du 28 mai



2021). Les températures fraîches ont ralenti les temps d'incubation ne faisant apparaître aucune tache sur le mois de mai. Concernant l'oïdium, quelques taches sur parcelle à historiques ont été observées ne présageant pas d'attaque précoce.

Juin

Le début du mois voit arriver la chaleur mais aussi les premiers orages. Les cumuls d'eau commencent à grimper. La végétation s'en est fait ressentir avec une accélération de son développement prenant tout le monde de court. Début juin voit aussi sortir les premières taches de mildiou. D'une rare intensité, l'observation de symptômes devient de plus en plus fréquente et instaure l'angoisse que cela ne devienne incontrôlable. La lutte commence alors. Mise à part la floraison acquise en moyenne le 18 juin pour l'ensemble des cépages, une seule date restera en mémoire, celle du 19 juin. Date à laquelle un orage aussi spectaculaire qu'effrayant a traversé l'appellation du sud-ouest au nord-est occasionnant des dégâts très importants, notamment dans la Vallée de la Marne et plus particulièrement sur la commune de

Chézy-sur-Marne. Fin juin, la lutte antifongique bat son plein afin d'essayer d'enrayer la course folle du mildiou. Les premières pertes de récoltes sont visibles dès la fin du mois de juin. L'oïdium n'est toujours pas présent au-delà des parcelles à historiques.

Juillet

Juillet a également été marqué par une pluviométrie importante. Trois épisodes se sont succédés dont le plus important s'est déroulé entre le 12 et le 16 juillet avec des cumuls de précipitation journaliers de plus de 50 mm (réseau SENCROP CSGV : 55,6 mm pour Muizon le 13 juillet et 55,1 mm pour Bar-sur-Aube le 15 juillet). Fortement lié à ces précipitations, le rot gris a laissé place au rot brun sur les baies plus évoluées. De semaine en semaine, de nouveaux dégâts sont observés faisant gonfler le pourcentage de parcelles touchées par le mildiou. La lutte fongique ne faiblit pas au vignoble mais la fatigue commence à se faire ressentir.

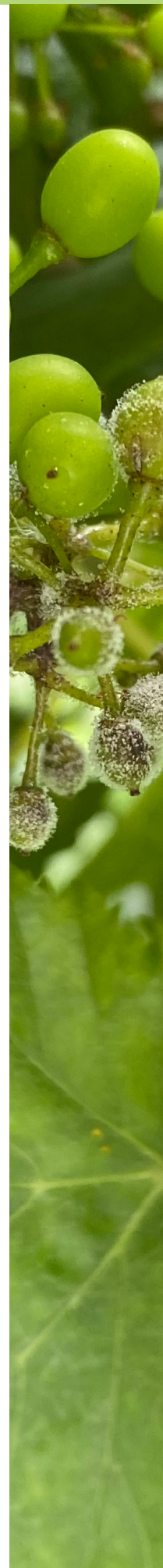
Juillet est également le mois où l'on voit progresser les symptômes d'oïdium. Les intensités sont variables en fonction des secteurs.

Août

Le mois d'août est celui du début de la maturation. La véraison s'engage progressivement dans les différents secteurs rendant de moins en moins sensible les grappes pleinement formées. La protection fongique s'arrête progressivement laissant apercevoir des vacances bien méritées. Le 16 août, le réseau « matu » prend le relais afin de faire les premiers retours de l'état de maturité du vignoble. Encore un peu de patience. La dynamique de maturation est plutôt constante.

Septembre

La maturation se poursuit, la prise de degré patine dans certains secteurs. Septembre laisse apercevoir la vendange 2021 visiblement hétérogène en rendement. Les 10 000 kg de rendement annoncés sur l'appellation paraissent bien loin du rendement agronomique moyen. Les conditions climatiques dignes des vendanges (froid la nuit et tempéré le jour) accentuent la dégradation de la vendange. Cette année 2021 aura été marquée par la persévérance de vouloir bien faire tout en prenant conscience que la nature reste maîtresse des éléments.



TAILLANDERIE ELECTROPORTATIF

Chez FELCO, pour cette campagne de taille 2021, vous bénéficiez d'une offre de reprise de votre ancien sécateur, toutes marques confondues.



Reprise de 200 €

Valable pour l'achat d'un kit de la gamme Power Tools* du 01/09/2021 au 28/02/2022 ou jusqu'à épuisement des stocks de sécateurs porteurs de l'offre. Le consommateur doit rapporter son ensemble complet d'outil électrique (toutes marques) ou pneumatique. Les offres de reprise et de remboursement différé peuvent être combinées.

Remboursement différé de 160 €*

Valable pour l'achat d'un kit de la gamme Power Tools*
Validité : du 01/09/2021 au 28/02/2022 ou jusqu'à épuisement des stocks de sécateurs porteurs de l'offre



PELLENC

1 Sécateur (Vinion ou Prunion COMPLET)
+ 1A ttacheur Fixion 2
= **125 € HT** de bénéfice client

DU NOUVEAU CHEZ BAHCO

SÉCATEUR SUR BATTERIE SANS FIL • 2ème génération 54Wh • 4 H D'AUTONOMIE



Caractéristiques techniques	SECATEUR BCL25IB
Capacité de coupe à ouverture totale	37 mm
Capacité de coupe à demi-ouverture	25 mm
Poids (avec batterie)	1200 g
Batterie	
Type de batterie	Li-ion
Poids	345 g
Tension de fonctionnement	1,6 V
Capacité	2,5 Ah
Energie stockée	54 Wh
Autonomie	3-4 h
Temps de charge	2h30

NOUVEAUTÉ

diam bouchage

LANCE MYTIK DIAM 10

La CSGV vous propose désormais le bouchon **MYTIK DIAM 10**, une nouvelle recette de fabrication qui répond aux demandes du marché champenois en termes de durée de vie mécanique et de perméabilité.

« Plusieurs de nos clients nous ont demandé un bouchon ayant une durabilité supérieure à ce qui existe sur le marché actuellement. Dans une idée de développement commun nous avons mis en place des essais chez certains de nos clients pour valider les résultats organoleptiques. »

Alain Schmitt, Directeur régional Est-Champagne de Diam Bouchage.



MYTIK DIAM 10 a été conçu pour conserver des propriétés mécaniques importantes et homogènes pour une durée supérieure à 10 ans. Des essais de vieillissement accélérés ont pu corroborer la durabilité exceptionnelle de ce bouchon. Ses capacités mécaniques permettent notamment une meilleure préservation de la pression en CO₂ dans le temps.

La maîtrise de l'oxygène est le second point innovant du **MYTIK DIAM 10**. La quantité d'oxygène désorbée du bouchon est paramétrée pour être bien moins importante que celle des bouchons traditionnels et cela de manière homogène d'un bouchon à l'autre. De plus, ce bouchon présente un taux de transmission de l'oxygène très faible pour une meilleure évolution du vin en bouteille.

Ces caractéristiques techniques sont particulièrement adaptées pour des effervescents de garde, des vins avec peu ou sans sulfites et proposent de nombreux avantages aux vins sensibles, tels que les champagnes rosés ou les demi-bouteilles.

MYTIK DIAM 10 présente toutes les garanties : sécurité organoleptique, homogénéité et maîtrise de l'oxygène.

Ce nouveau bouchon a été développé plus particulièrement pour le marché champenois ; il est entièrement fabriqué en France et exclusivement en liège de France.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre technico-commercial.



L'HIVER APPROCHE...

couvrez vos sols



MULCHING ET GESTION DE LA FLORE

PAILLAGE ECORCE FRAICHE

- Feuillus 100% / Résineux 100% / Mélange F.R
- Densité : 300 à 450 Kg/m³
- C/N : 70 à 82
- Dose ha : 70 à 100 T

PAILLAGE DE MISCANTHUS

- Miscanthus 100 % NFU 44-551
- Cellulose 48% / Lignine 24% / Hemicellulose 28%
- Densité : 120 à 150 Kg/m³
- C/N : 102
- Dose ha : 30 à 50 T

PAILLAGE DE VÉGÉTAUX

- Mulch Activigne NFU 44-051
- Mulch de végétaux broyés
- Calibre 20/80
- Densité : 250 à 350 Kg/m³
- C/N : 50
- Dose ha : 80 à 100 T

APPORT D'HUMUS

ECORCES + FUMIERS COMPOSTÉS

- 70% Ecorces feuillus résineux
- 30% Fumiers de bovins compostés
- Densité : 500 à 600 Kg/m³
- C/N : 21
- Dose ha : 50 à 70 T

MULCH AMENDEMENT VÉGÉTAL

- Mulch de végétaux broyés et compostés
- Calibre 0/20
- Densité : 500 à 600 Kg/m³
- C/N : 25
- Dose ha : 60 à 80 T

APPORT PLANTATION

TOURBE BRUNE

- Décomposition végétale de Carex issue des Marais de Saint Gond
- Densité : 1000 Kg/m³
- Dose ha : 150 à 400 T

TERREAU AMENDEMENT

- 70% Tourbe brune
- 30% Mulch Amendement Végétal
- Calibre 0/20
- Densité : 600 à 800 Kg/m³
- C/N : 15
- Dose ha : 60 à 80 T

AUTRES PRODUITS DISPONIBLES

TERRE VÉGÉTALE

CRAIE

ÉCORCE CRAIE

MULCH CRAIE

Nos écorces sont réceptionnées et triées sur nos plateformes – Livraison possible en camion 6x4 ou 8x4 (10 à 15 T) et en semi-benne ou fond mouvant (25/28 T) – Pour des raisons de fiabilité pour nos adhérents, nous exprimons nos ventes en poids avec ticket de pesée.

Nous tenons à votre disposition, des étalonnages réguliers pour vous permettre d'apprécier la densité de nos produits au cours de la campagne - Analyses produits à votre demande.

contact

Philip Bonnevie • 06.21.91.99.67

NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS

le jeudi 4 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



*Les PPNU portant le pictogramme Adivalor seront repris gratuitement

CERTIPHYTO 2021 - 2022

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 acceptée.

Catégorie	Date	Organisme	Lieu
Renouvellement initial	15 octobre 2021	CRFPS	EPERNAY SIÈGE
Décideur initial	6-7 janvier 2022	CRFPS	EPERNAY SIÈGE

Si ce délai n'est pas respecté, **vous devrez refaire une formation complète de 2 ou 3 jours.**

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

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.



PILOTEZ VOTRE FERTILISATION

Retour positif sur notre première campagne de vols avec notre partenaire Chouette.
Chouette propose un service d'analyse parcellaire par cartographie aérienne.



Le vol est rapide, en moyenne 30 minutes par hectare pour un vol de précision.

On peut y mesurer différents paramètres comme les maladies (mildiou et ESCA), les carences foliaires mais aussi la vigueur. La variabilité intra-parcellaire peut engendrer des écarts de vigueur. A l'échelle de l'exploitation, pouvoir l'observer et la mesurer permet de la corriger de manière plus précise en appliquant le bon produit au bon endroit. Bien sûr, l'analyse de sol reste indispensable pour mettre en relation l'expression végétative et la teneur en matière organique et en éléments de vos sols.

Pouvoir intégrer la viticulture de précision dans votre approche agronomique
donne du sens à l'orientation de vos gammes de produits.

D'autre part, l'observation des symptômes de flavescente dorée à l'aide du drone est encore en étude par le Comité Champagne. Aujourd'hui, le protocole d'analyse doit encore faire l'objet d'essais et de mesures sur le terrain afin d'approuver la technologie. Ces analyses ne remplaceront pas l'observation parcellaire mais permettront d'identifier des zones susceptibles d'être contaminées afin de gagner du temps sur les futures prospections. Aujourd'hui, l'observation des symptômes de décoloration sur cépages noirs est fonctionnelle. Concernant les cépages blancs, de la recherche et du développement sont encore nécessaires.



ANALYSES DU SOL 2021 - 2022

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.

RÉSULTATS La fiche de restitution et d'interprétation des résultats, ainsi que les conseils de fertilisation, permettent une lecture facile et simple.



MESURER VOTRE

potentiel nutritionnel

POUR LA CAMPAGNE PROCHAINE
AVEC L'ANALYSE DE BOIS DE TAILLE



1 Mesurer la mise en réserve de vos parcelles

L'analyse devra être faite à la fin du cycle végétatif (hiver), cela vous donnera la capacité de l'état nutritionnel pour la future campagne.

2 Adaptez votre fertilisation

Les résultats d'analyses vous permettront d'ajuster votre fertilisation à la parcelle.

Connaître le potentiel de chacune de vos parcelles vous permettra d'anticiper vos interventions lors de la prochaine campagne.

RAPPEL : Une mauvaise mise en réserve impactera le cycle végétatif à venir (sensibilité aux maladies, faibles rendements).

Notre équipe technique se tient à votre disposition afin de vous accompagner dans votre protocole de prélèvement.

contacts

Aurélie CHANTREL • 06.35.31.41.78
Tiphaine GARNIER • 06.29.89.31.88
Julien FOURCADE • 06.99.00.28.47

RETROUVEZ-NOUS

DU MARDI 12 AU JEUDI 15 OCTOBRE 2021
AU SALON VITEFF • EPERNAY - LE MILLESIMUM

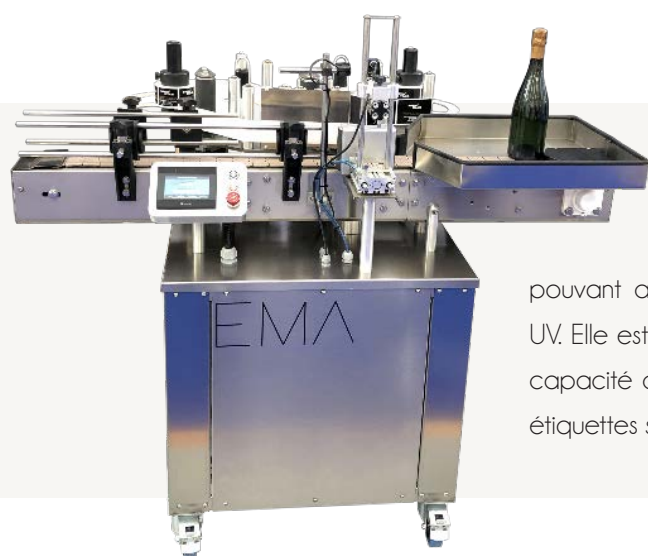
STAND 13
ALLÉE AB



OFFRE SPÉCIALE

sur les machines à habiller

ADHESIVES ARIA



FINANCEMENT 0%
SUR 3 ANS

L'étiqueteuse EMA est une machine permettant la dépose d'une ou deux étiquettes sur tous produits cylindriques à une cadence pouvant aller jusque 1000 produits/heure. Orientation de la bouteille par cellule UV. Elle est équipée d'un écran tactile permettant des réglages simples et offrant la capacité d'enregistrement de 30 formats d'étiquette. Le réglage de la hauteur des étiquettes se fait électriquement par cet écran.

EMA

FINANCEMENT 0%
SUR 5 ANS

L'étiqueteuse EVE A intègre un distributeur automatique de coiffe, une orientation automatique de coiffe et un cycle d'habillage automatique de 3 postes (étiquette, contre-étiquette et collerette). Elle est une machine permettant de faire les demies, les bouteilles, les magnums et certaines bouteilles spéciales (sauf les formes coniques ou de quille). Un écran vous permettra d'enregistrer 30 formats différents. L'orientation pour l'étiquetage se fera par une cellule UV, grâce au spot situé sur la coiffe.



TAUX DE FINANCEMENT À 0%

VALABLE JUSQU' AU
18 OCTOBRE 2021

TONNELLERIE MEYRIEUX

Nous vous garantissons le respect de votre vendange pour une vinification délicate. Nos fûts sont exclusivement en chêne français, d'une contenance de 114 à 600 litres.

La fabrication de la Tonnellerie Meyrieux reste traditionnelle. Elle se base sur un procédé de vieillissement spécifique du merrain à l'air libre « en cheminée » qui assure un séchage homogène et naturel.

FOUDRERIE MARC GRENIER

80 % du travail est réalisé à la main, avec un savoir-faire ancestral gage de qualité, de précision et de finition remarquable. Les grands contenants fabriqués par la Foudrerie Marc Grenier offrent au vin un apport d'arômes subtils, une très bonne inertie thermique et une micro-oxygénation de qualité.



Les foudres (8 à 65 HL)

PROTÉGEZ VOS CHAMPAGNES DE LA LUMIÈRE

EN RETROUVANT NOS SOLUTIONS DANS VOS SUCCURSALES CSGV

Le goût de lumière est un phénomène altérant les caractéristiques organoleptiques des vins et des champagnes. En effet, certaines longueurs d'ondes modifient la structure de la Riboflavine (plus connue sous le nom de vitamine B2), ce qui va provoquer une altération du goût du vin ou du champagne. Apparaît alors un arôme tel que le chou ou le caoutchouc.

L'électron capté est transféré à un acide aminé soufré, la méthionine, ce qui a pour conséquence de l'oxyder. Outre certaines vitamines, d'autres molécules peuvent être oxydées par la riboflavine comme des peptides, acides gras insaturés, des esters aromatiques ou des composés phénoliques. La concentration-seuil en riboflavine pour un goût est dans ce cas de 100 µg/L.

Les solutions VINEO® by NLX empêchent la formation de ce goût de lumière dans les Vins et les Champagnes.



Élément incontournable de l'éclairage des caves et des niches, l'ampoule LED VINEO met en valeur les espaces tout en assurant une efficacité lumineuse optimale.

Certifiée conforme aux recommandations du Comité Champagne (CIVC). Test réalisé par le laboratoire indépendant PISEO - 3W & 5W - 230V AC / 15-50 V AC IK07 - IP66

APRÈS LES VENDANGES *et la vinification* PLACE AU COMMERCE

EXPORT

Pour vos analyses export, nos laboratoires accrédités COFRAC sont en mesure d'effectuer pour vous les analyses officielles de vos cuvées vendues à l'export.

CONCOURS

Nos laboratoires O2C sont en mesure de vous faire les analyses des échantillons des cuvées que vous envisagez de présenter à des concours. Les premiers dossiers d'inscription sont disponibles auprès des instances organisatrices. Nous rappelons les principaux :

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



ANALYSES FINES

Nous proposons via le laboratoire EXCELL GRAND EST les analyses fines de vos vins, en particulier les recherches et la quantification de résidus de produits phyto-pharmaceutiques, métaux lourds ...

Nous vous invitons à consulter votre œnologue pour ces opérations.

ŒNOLOGUES	TÉLÉPHONE	SUCCURSALES		
Sébastien BOEVER	06 29 89 31 92	Bouzy	Epernay	Mailly-Champagne
Aurélien 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

DÉGORGEMENT

Votre œnologue est à votre disposition pour réaliser des essais de dosage pour vos cuvées : liqueurs spéciales, MCR (possibilité de MCR bio).

• MCR bio

Outre l'obligation d'utiliser du sucre bio pour la préparation des ferments et pour les mixtions de tirage, le MCR bio (référence SUGARIN BIO) peut constituer une alternative.



• MANNOSPARK®

Protéines levuriennes, qui améliorent la stabilité tartrique, affinent et stabilisent la mousse et densifient les vins en bouche. Consultez votre œnologue pour des essais.

• POWERLEES® LIFE

Formulation 100% levures inactivées, riche en glutathion réduit. Utilisable en BIO.

Employé en une ou plusieurs fois tout au long de l'élevage, Powerlees Life protège les vins de l'oxydation prématurée, rafraîchit les vins déjà oxydés et augmente le potentiel de garde.

Très fort potentiel de protection dans le cadre d'une vinification sans sulfite ajouté.

IDÉAL POUR MAINTENIR
LA FRAÎCHEUR DES VINS DE RÉSERVE



PRESTATIONS DE SERVICE

Vous pouvez dès maintenant réserver 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

LA CHAMPAGNISATION

LA FILTRATION CLARIFIANTE AVEC LES CARTOUCHES

sartorius jumbo star

Fort de son expérience SARTORIUS a, ces dernières années, optimisé le développement de ses technologies JUMBO STAR pour offrir des solutions de clarification ou préfiltration optimisées tant en termes de consommables que d'équipements.

La gamme de cartouches a été optimisée en taille (surface filtrante) ainsi qu'en seuil de rétention (pouvoir filtrant) afin de pouvoir s'adapter à la fois aux contraintes de la cave et aux attentes de l'œnologue.

La gamme de systèmes standardisés, adaptée aux besoins et capacités des caves, tant en termes de volumes à traiter que de niveau d'automatisation.

Le nombre de carters ainsi que la séquence (en série ou en parallèle) peuvent être adaptés au besoin du client.

Exemple d'application : la rétention des cristaux de tartre par filtration sur cartouches Jumbo après traitement au froid.

À la suite de la période de stabilisation, il est important de filtrer le vin à froid pour retenir les cristaux de tartre.

La cartouche de filtration Jumbo STAR est l'alternative idéale aux techniques traditionnelles telle que la filtration sur terres. De plus, cette technique de filtration est compatible dans le process d'élaboration des vins BIO et NOP.



Conclusion

Basse consommation énergétique
Pas de déchets classifiés
Pas de risques pour la santé des opérateurs

Respect de l'environnement

Large gamme de seuils de rétention
Nombreuses possibilités de combinaisons

Qualité



Modularité

Conservation des qualités organoleptiques
Pas d'intrants
Travail à basse pression
Pas de recirculation ni échauffement
Répétabilité des résultats
Système clos : pas d'oxydation, facile à stériliser

Maîtrise des coûts

Pas ou très peu de pertes de vin
Basse consommation énergétique
Pas de main d'œuvre qualifiée
Durée de vie optimisée grâce à la régénération simple et efficace

Une campagne de tests a été réalisée avec succès en début 2021 avec la CSGV chez une maison de Champagne et les résultats ont été très concluants. Nous allons donc déployer ce système en prestation en fonction de vos demandes.

contact Laurent LAVAURE • 03.26.59.86.08

LIGNE DE TRANSVASAGE CSGV

Une installation moderne, pensée et dédiée pour répondre à vos besoins de transvasage. Un environnement conçu pour vous garantir une prestation optimale :

- Chambre froide grande capacité
- Salle entièrement carrelée, thermorégulée, éclairage LED spécial
- Traçabilité stricte (température, contrôle mesure de pression par aphromètre laser, HACCP)
- Large possibilité de formats : du Magnum au Quart bouché ou à vis.



GRANULÉS DE BOIS

Une origine française de proximité, un produit de qualité, une gestion éco-responsable, des scieries et micro-scieries franc-comtoises, des hommes, des valeurs, un territoire... Nos granulés HD Pellets allient qualité et économie durable.

Stocks disponibles dans l'ensemble de nos magasins La Pastorale.

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour tout renseignement.



ET SI NOUS PLANTIONS DES ROSIERS ?

La période de plantation des rosiers à racines nues se situe d'octobre à avril, hors période de gel. Préférez les plantations d'automne, sauf en sol trop humide où vous planterez au printemps... Plantés en automne, les rosiers s'habitueront au froid et fleuriront véritablement dès la première année.

Mais comment les planter ?

Faites un trou d'un diamètre de 50 cm sur une profondeur de 50 cm. Taillez les racines, supprimez les parties cassées ou abîmées. Les racines doivent être enterrées de façon naturelle pour s'enfoncer facilement dans le sol. Le point de greffe doit être légèrement enterré. La plantation terminée, arrosez en pluie fine pour tasser et rectifiez éventuellement le niveau du sol. Aménagez une cuvette d'arrosage à remplir d'eau après la plantation, puis une fois par semaine (plus abondamment en période sèche), ceci pour les deux premières années. Vous pourrez ensuite espacer les arrosages.

L'automne et l'hiver disposent d'une hygrométrie suffisante pour vous affranchir de ces tâches.

MON BEAU SAPIN

contact Arnaud Germain • 06.07.82.98.94

Dans quelques semaines, nos plaines et coteaux vont peut-être revêtir leur beau manteau blanc, dans le contexte climatique rien de moins sûr... Mais pour autant, l'esprit des fêtes de fin d'année sera bel et bien présent.

Amener de la verdure et les odeurs de notre enfance à la maison, au coin du feu, c'est un rituel auquel nous nous soumettons avec plaisir et émotion. L'arbre de Noël, décoré par les petits et les grands, permettra de retrouver complicité et chaleur bien mis à mal par ce fichu virus.

Pour vous accompagner, avec des produits de qualité, en privilégiant la proximité et la convivialité, nos magasins La Pastorale seront heureux de vous proposer une large gamme de très beaux sapins de Noël.

Et pour prolonger l'esprit de la fête, n'hésitez pas à vous munir du coupon ci-contre et vous rendre dans votre magasin La Pastorale le plus proche.



vous offre

10%

de remise

sur votre sapin de Noël

mais également sur l'ensemble des articles qui constitueront votre panier en plus de l'achat de votre sapin.

Offre valable sur présentation de ce coupon dans vos magasins La Pastorale participants du 1^{er} au 24 décembre 2021. Non cumulable avec une offre en cours.



**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
EXPOS 1913

FUMETERRE
Utilisable en Agriculture Biologique
FUMIER DE BOVINS PUR A 100%
25 kg

L'AMENDEMENT ORGANIQUE POUR LA VIGNE
utilisable en agriculture biologique

la fertilisant qui respecte votre sol

**EN VENTE DANS TOUTES
LES SUCCURSALES CSGV**

CSGV

NATUREL PRODUIT

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

HELLO NATURE

LAPHRASSEA
«Une nouvelle vie pour vos sols
et pour la planète»

La matière organique de **LAPHRASSEA** obtenue par la digestion de matières végétales par des larves d'insectes stimule l'activité microbologique du sol grâce à la présence de bactéries utiles et de chitine.

75 % de matière organique/brut
Dose : 1T/ha
N-P-K (3%-3%-3%)
Rend. Humique = 302Kg d'humus stable/T
C/N = 12,5

**Pellet
de 3mm**

Sac de 20 KG
Big Bag de 500 KG
Palette de 1000 KG

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

**ROSE
2021**
PASSIONNEMENT
CHAMPAGNE

**CAPSULES COURONNE
&
OBTURATEURS**

Pelliconi f i n

pelliconi.france@pelliconi.com pelliconi.com

**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

AVIZE
Chemin Bas Nemery
Tél. : 03 26 57 79 22
magasin.avize@csgv.com

BASSUET
La Fosse St Nicolas
Tél. : 03 26 72 88 90
magasin.bassuet@csgv.com

CONGY
Rue des Prés
Tél. : 03 26 51 35 35
magasin.congy@csgv.com

EPERNAY SUD
ZA des Forges
Tél. : 03 26 56 48 48
magasin.epernaysud@csgv.com

MAILLY-CHAMPAGNE
4 Rue du 11 Novembre
Tél. : 03 26 49 41 31
magasin.mailly@csgv.com

SÉZANNE
Rue du Rétortat
Tél. : 03 26 80 65 95
magasin.sezanne@csgv.com

BAR-SUR-AUBE
Rue de l'Europe
Tél. : 03 25 27 51 51
magasin.barabe@csgv.com

BOUZY
Rue des Grelons
Tél. : 03 26 57 80 93
magasin.bouzy@csgv.com

DORMANS
Rue du Bac de Vincelles
Tél. : 03 26 58 27 26
magasin.dormans@csgv.com

ETAMPES-SUR-MARNE
20 Rue de la Prairie
Tél. : 03 23 69 06 50
magasin.etampes@csgv.com

MUIZON
Rue de la Gare
Tél. : 03 26 04 15 15
magasin.muizon@csgv.com

VERTUS
Rue des Chanteraines
Tél. : 03 26 53 50 50
magasin.vertus@csgv.com

BAR-SUR-SEINE
Rue Bernard Pieds
Tél. : 03 25 29 79 99
magasin.barseine@csgv.com

CHARLY-SUR-MARNE
Rue Paul Hivet
Tél. : 03 23 82 13 58
magasin.charly@csgv.com

EPERNAY (SIÈGE)
Allées de Cumières
Tél. : 03 26 59 86 00
info@csgv.com

LES RICEYS
2 Rue de Valmolin
Tél. : 03 25 29 07 07
magasin.riceys@csgv.com

PORT-À-BINSON
Rue de la Gare
Tél. : 03 26 58 30 89
magasin.portabinson@csgv.com

VILLEDOMMANGE
Route de Pargny
Tél. : 03 26 49 75 10
magasin.villedommange@csgv.com