

COOPÉRATIVE DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS



CHAMPAGNE informations

JANVIER 2022 - N°180



NOUVEAUTÉ
2021

« Si c'est Mytik, je dis Oui ! »



Mytik Diam 10, conçu pour vos vins de Champagne de garde.



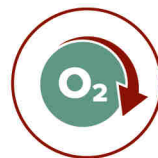
BOUCHON TECHNOLOGIQUE
en liège.

UNE DURABILITÉ EXCEPTIONNELLE
Des propriétés mécaniques supérieures
à 10 ans, permettant le maintien de
la pression en bouteille.



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

UNE TRÈS FAIBLE DÉSORPTION D'O₂
particulièrement adaptée aux effervescents
de garde, sensibles ou contenant
peu de sulfites.



PARFAITE HOMOGÉNÉITÉ DES BOUCHONS
La maîtrise des échanges gazeux permet
un vieillissement identique d'une bouteille à
l'autre. Pas de bouchon chevillé ou en forme
de tonneau.

UN BOUCHON EN LIÈGE DE FRANCE
entièrement fabriqué dans
nos usines françaises à partir de liège
récolté en France.



www.diam-cork.com

Mytik
DIAM



LE MOT DU PRÉSIDENT

Cher(e)s adhérent(e)s, cher(e)s client(e)s, cher(e)s ami(e)s,

Derrière les vœux qu'on se souhaite au début d'une nouvelle année, il y a de l'espoir sincère du bonheur en famille, avec ses amis. Il y a aussi la réussite professionnelle qui est un des moteurs de la vie.

Depuis 4 ans, nous passons du « jaune » à la problématique virale. Situations inimaginables hier pour nous, générations libres et aujourd'hui, causes de bien des réflexions quant à nos valeurs, nos habitudes de travail, au travail.

Selon le côté où l'on se place, nous savons que des choses ont changé. Bien des dégâts ont été causés. Evidemment, cela nous a fait évoluer, prendre de nouvelles décisions, de nouvelles organisations, de nouvelles stratégies, sortir aussi d'un certain « confort ».

La CSGV et ses filiales ont été remarquables cette année encore pour vous accompagner et répondre à vos besoins pour lutter tout au long de cette difficile campagne. Merci à tous !

Si ces crises sanitaires, économiques et politiques ont un impact sur les stocks de matières premières, il est déplorable que certains profitent de l'occasion pour

faire évoluer leurs tarifs de manière excessive. La CSGV y veille de près et sera très vigilante afin de protéger au maximum ses adhérents et ses clients.



Je remercie le Comité de Direction et son Directeur Général pour leur efficacité.

Après le joli triptyque de 2018, 2019 et 2020, 2021 et sa récolte plus faible, mais globalement de belle qualité, saura nous donner des arguments commerciaux pour la vente des bouteilles dans quelques temps. Pensez dès maintenant à réserver les fiacons qui vont la valoriser et les apports qui aideront au mieux nos vignes à rester en pleine capacité de production.

Que 2022 soit à l'image des précédentes années en 2 - à part 1972 -, qu'elle nous apporte « LA » récolte qui nous permettra de remettre à jour les réserves et du baume au cœur de la Champagne !

Je vous souhaite une belle année, portez-vous bien et j'espère avoir de nouveau le plaisir de vous retrouver lors de prochaines réunions chez vous ou au sein de la CSGV.

Bullothérapiquement,
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 D E S V I G N E R O N S

SOMMAIRE

ÉDITION JANVIER 2022 *numéro 180*

4 ACTUALITÉS EN BREF

6 FLASH APPRO

8 LA PASTORALE

9 CAHIER TECHNIQUE

13 LES AMENDEMENTS

14 LA TECHNIQUE

16 LE MATÉRIEL

18 O 2 C

NOUVEAU SYSTÈME D'INFORMATIONS

Le 24 novembre 2021, la CSGV a lancé le projet le plus structurant et important depuis des décennies :

le changement du système informatique de la coopérative et de ses filiales.

Après plusieurs mois d'analyses et de réflexions, de comparaisons des solutions proposées, nous avons retenu un expert de la logistique et de la distribution spécialisée : la société allemande COMPEX.

Démarrée depuis maintenant 3 ans, l'évolution de système d'informations a connu un plan de modernisation radicale et des effets déjà constatés dans les usages quotidiens de l'ensemble de nos collaborateurs.



Tant au niveau des achats, de la comptabilité, de la logistique que de la relation avec vous, nos adhérents et clients, ces outils auront vocation à fluidifier le travail au quotidien. Ceux-ci répondent à notre volonté de nous adapter à un monde en mouvement et en profondes mutations tout en conservant l'ADN de notre coopérative, celle qui a toujours fait notre force et notre histoire.

C'est au travers d'une vision, d'une volonté et d'un engagement des femmes et des hommes qui composent la CSGV que va s'inscrire la réussite de ce projet indispensable à l'avenir et à la continuité de développement de votre coopérative.

Le déploiement de ces outils s'étalera sur 18 à 24 mois.



LA CSGV FÊTE SES 75 ANS

À CETTE OCCASION
ET POUR VOUS REMERCIER,
CONSTRUISONS ENSEMBLE
LA GALERIE DES MUSELETS



1

**DÉPOSEZ OU ENVOYEZ-NOUS
VOTRE PLUS BELLE PLAQUE DE MUSELET**

AU SERVICE COMMUNICATION DE LA CSGV
ALLÉES DE CUMIÈRES • 51200 EPERNAY

2

**VOTRE PLAQUE ORNERA LA GALERIE
À L'EFFIGIE DES 75 ANS ET REJOINDRA
L'HISTOIRE DE LA CSGV**

3

VENEZ ADMIRER VOTRE CRÉATION

TRAVAUX 2022

Deux tranches de travaux vont débuter sur l'année 2022 : la réhabilitation de la toiture sur le bâtiment historique de la coopérative à Epernay et le rafraîchissement du site de Port-à-Binson (CSGV et La Pastorale). Il ne nous est pas permis d'attendre davantage pour initier ces 2 chantiers qui vont se dérouler sans arrêt de l'activité. Nous vous remercions, dès aujourd'hui, de votre patience et de votre compréhension pour les désagréments occasionnés.

Epernay

L'évolution des réglementations oblige la CSGV à réhabiliter le bâtiment historique de la coopérative par le renforcement de la charpente et la mise en conformité du complexe de toiture (toiture classée M0 et isolante, écrans de cantonnement, désenfumage, ...).

Cette première tranche représentera environ 2/3 de la couverture et permettra également la rénovation complète de la salle Macquart qui pourra à nouveau vous accueillir pour les différentes formations (Certiphytos, HVE et VDC) en fin d'année.



Port-à-Binson

Une rénovation complète du site débutera cette année et concernera l'ensemble des bâtiments :



- Rafraîchissement du libre-service avec modifications des accès, des bureaux et de la circulation
- Un drive vous permettant de charger vos produits et matériels en toute sécurité et à l'abri des intempéries
- Remplacement des toitures par un complexe isolant et un désenfumage conformes à la réglementation en vigueur
- Création d'un espace couvert et fermé dédié aux différentes mises en avant et présentations tout au long de l'année
- Extension des espaces de stockage et un nouveau showroom pour l'exposition des différents matériels.

Ces travaux nécessiteront de refaire à neuf l'ensemble des enrobés et les clôtures extérieures.

LES PIQUETS DE TÊTE

une solution

POUR OPTIMISER VOS PLANTATIONS

Constatant que ses adhérents rencontraient des problématiques par rapport à leurs piquets, c'est en 2014 que la CSGV s'associe à la société Profilafröid afin de tester un tout nouveau prototype.

Le prototype kit piquet de tête se verra installer sur les parcelles de deux adhérents CSGV.



« J'ai installé cette solution il y a 4-5 ans car j'avais des piquets en T et il me fallait des piquets à amarre donc je me suis tourné vers ceux-là ! Je suis satisfait de ces piquets et les recommanderais à d'autres vignerons à conditions que leur parcelle soit adaptée à ce type de produit. »

Guillaume Marchand, Viticulteur à Gland

Aujourd'hui, nous sommes ravis de vous annoncer que le nouveau kit piquet de tête de voestalpine Profilafröid, développé par le fabricant de piquets Propic, est commercialisé au sein de votre CSGV.

Il propose donc aux viticulteurs différents avantages :

L'architecture du kit de piquet de tête, supprime le fil d'amarre et permet un gain d'espace dans les tournières. Si l'espace des tournières n'est pas un problème, il permet alors de rallonger la longueur du rang en rajoutant un plan à chaque extrémité et ainsi d'augmenter le rendement.

Le principe consiste à supprimer le fil d'amarre qui est en tension vers l'extérieur du rang. Il est remplacé par une jambe de force positionnée à l'intérieur du rang.

D'une part, la suppression du fil d'amarre augmente la sécurité des personnes, évitant ainsi des chutes accidentelles provoquées lorsque l'intervenant se prend les pieds dans ce dernier.

D'autre part, il facilite la circulation des machines, en entrée et en sortie de rang, tout en évitant le risque d'arrachage du piquet de tête suite à une manœuvre maladroite.

Ainsi, le kit de piquet de tête rend vos installations plus économiques et représente une solution durable et robuste.

Sa conception se compose d'un acier de construction et d'une galvanisation issue d'un process de trempé par immersion.

Le kit se compose de trois éléments :

- L'ancre d'amarrage, appelée embase, il s'agit d'un tube carré ouvert de 43x43mm, d'une longueur de 1 mètre en 3 mm d'épaisseur sur lequel une plaque de 2mm est soudée.
 - Un piquet de tête de section carrée de 46x46mm en 2 mm d'épaisseur.
 - Une jambe de force de 3 mm d'épaisseur qui relie le piquet de tête à l'ancre d'amarrage.
- Cette solution a déjà fait ses preuves avec la clôture Propiclo.

La pose et l'installation du système est rapide et simple à mettre en œuvre.

Meilleure rentabilité

Gain de place au niveau des tournières pour faciliter le passage des machines viticoles et augmenter la taille de vos plantations.

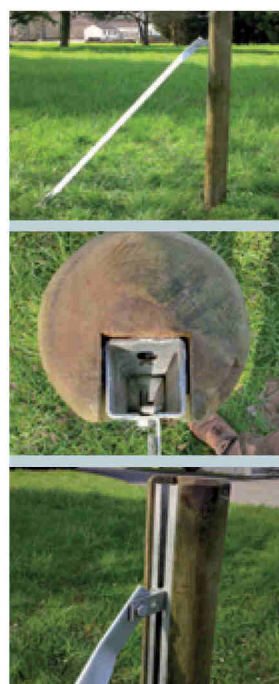
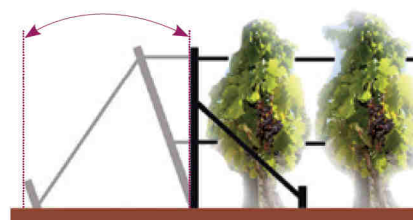
Plus de sécurité

Sécurisation des extrémités pour le personnel et les engins viticoles (chutes, crevaisons, accrochages des piquets...).

Plus économique

Supprime les coûts d'entretien ou de remplacement des piquets de tête classiques.

Voestalpine Profilafröid propose également le kit de piquet de tête avec un habillage bois ayant un rendu aspect équivalent à un piquet de tête en bois.



	Hauteur du poteau	Longueur de la jambe de force
Kit vigne basse	1,50 m	1,20 m
Kit vigne moyenne	2,10 m	1,50 m
Kit vigne haute	2,70 m	1,80 m

Ceci permet de marier les avantages de l'acier avec des matériaux plus traditionnels.



LA CSGV *actrice de l'embellissement* DE VOS COTEAUX



Soucieuse de l'embellissement du terroir champenois, la CSGV est depuis maintenant 5 ans, mécène de l'évènement "Déclarez votre flamme au vignoble, offrez-lui des roses !". Cette opération a été créée en 2017 par la Mission Coteaux Maisons et Caves de Champagne et a permis la distribution de plus de 4200 rosiers.

Cette année, la distribution a eu lieu du 22 au 27 novembre 2021.

Fort de son implantation géographique au sein de l'appellation champenoise, la CSGV et ses magasins permettent de déployer l'action au sein des 3 départements. L'ensemble de ces pieds fleuris ont été mis à disposition dans les communes viticoles d'Epernay, de Charly-sur-Marne et Les Riceys.

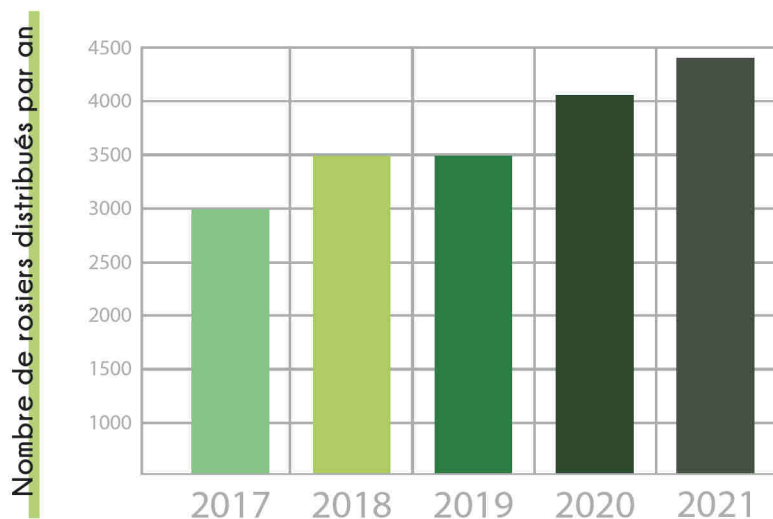
Cette opération a donc permis à 62 communes de venir retirer leurs rosiers, avec une soixantaine de pieds par commune disponible dans l'un des magasins de la CSGV.

Suite à cette cinquième édition, les vignobles de l'appellation Champenoise ont donc pu bénéficier d'environ 18 000 rosiers.



« Même si les rosiers n'ont plus l'utilité historique de vigie envers l'oïdium, on apprécie toujours leur rôle décoratif et les touches de couleur qu'ils apportent. C'est à la fois un clin d'oeil au passé et une contribution aux efforts d'embellissement du vignoble. »

Luc Dérouillat,
Président de la CSGV





SERVICE

champagnisation

CONDUCTEUR DE VOS VINS

Depuis sa création en janvier 2006, le service champagnisation a su évoluer tout au long de ces années et s'équiper de 8 lignes de tirage, 9 lignes de dégorgement, une ligne de transvasage, de filtres et de deux robots d'emboxage.

Notre capacité d'adaptation et notre volonté d'apporter toujours de la nouveauté en matière de qualité de travail a conduit la coopérative à s'équiper depuis quelques années de lignes de production de marquage par laser, de vision ou encore de jetting afin de répondre à des cahiers des charges stricts.

Le service champagnisation est toujours en quête d'amélioration afin de proposer de nouveaux services à ses adhérents comme le transvasage de flacons en demies ou en quarts champenois.



Le service champagnisation est composé d'un responsable, d'une assistante, d'une équipe de production et d'une équipe de maintenance. Ensemble, nous sommes à votre écoute pour répondre à vos besoins de production et vos projets.

« Avec ses 35 collaborateurs, le service Champagnisation se tient à votre disposition à travers la Marne, l'Aisne, l'Aube ainsi que la Haute-Marne. C'est avec passion et rigueur que nous intervenons dans les meilleures conditions afin d'élaborer vos vins. »



Laurent Lavaure, Responsable du service Champagnisation

service

CHAMPAGNISATION

PASSAGE AU FROID

La stabilisation tartrique de vos vins est proposée en amont de la filtration avec les solutions de cuves mobiles allant de 15hl à 100 hl ou par un groupe extérieur pour répondre à vos différentes cuvées.

Cette prestation est contrôlée systématiquement par une analyse en laboratoire pour mesurer la température de saturation.

FILTRATION

Notre équipe de filtreurs est à votre disposition pour clarifier vos vins clairs avant une mise en bouteilles.

Nous vous proposons différentes méthodes de filtration adaptée à vos vins et à votre besoin :

- La filtration Kieselguhr,
- Filtration à plaques ou stériles,
- Filtration tangentielle
- Filtration sur cartouche.

vostra équipe filtration



TIRAGE

Ce sont 8 lignes de production qui répondent à vos besoins de tirage de vos vins clairs et coteaux. Elles sont équipées de dépalettiseur à bouteilles semi-automatique capable de travailler un grand nombre de flacons tels que les demies, magnums ou spéciales.

Le rinçage des flacons avant remplissage, le marquage laser ou jet d'encre et l'emboilage semi-automatique ou robotisé sont des options que nous sommes en mesure de vous proposer. Les cadences et la flexibilité de nos lignes nous permettent de nous adapter à vos locaux tout en optimisant les flux et vos contraintes de travail.

« La coopérative La Vigneronne comporte 192 hectares, avec un tirage suivant les appellations, entre 600 000 et un million de bouteilles.



Nous travaillons avec la CSGV depuis le début de la création du service champagnisation. Ce dernier effectue l'intégralité de nos tirages, ce qui représente en moyenne 800 000 cols ainsi que la totalité de nos dégorgements, ce qui représente environ 650 000 cols par an.

Nous sommes complètement satisfaits de ce service. Nous nous rencontrons tous les ans avec Monsieur Lavaure au mois d'octobre afin de fixer un calendrier annuel des dates de dégorgement et de tirage. C'est un service arrangeant, ce qui rend le travail vraiment appréciable avec eux. »

*Julien Gobancé,
Chef de cave chez La Vigneronne
à Serzy et Prin et Viticulteur*

DÉGORGEMENT

Ce sont 9 lignes de production qui répondent à vos besoins de dégorgement tout au long de l'année. Elles possèdent toutes l'option de jetting pour éviter l'emprisonnement de l'oxygène au moment du bouchage. Elles sont équipées du marquage laser afin d'assurer la traçabilité de vos flacons après dégorgement, et d'une laveuse-sècheuse de bouteilles pour stocker des bouteilles propres et sèches dans vos celliers.

Certaines de nos lignes sont équipées de bac à glace linéaire à déchargement automatique et d'un système de chargement semi-automatique pour alimenter les lignes en bouteilles en continu et réduire la pénibilité du poste. Nous pouvons traiter tous les types de flacons que vous souhaitez élaborer.

« Sur notre exploitation, nous commercialisons environ 40 000 bouteilles de champagne à l'année.

Nous répartissons nos dégorgements tout au long de l'année ce qui représente 4 à 5 journées.

La CSGV s'occupe de dégorgier la totalité de nos bouteilles. Nous travaillons avec le service champagnisation depuis maintenant 5 ans pour la qualité et la précision du travail. La qualité des machines a grandement aidé ma décision à travailler avec ce service. »

Olivier Robbe,
Viticulteur chez Champagne Mobillion



« Ayant une exploitation de 5 hectares, nous dégorgions environ 70 000 bouteilles par an. Nous travaillons avec le service Champagnisation depuis sa création et sommes très satisfaits de leur prestation. C'est pour cela qu'il effectue l'entièreté de notre dégorgement. »

Jean-Paul Deville, Cérant de Société



TRANSVASAGE

Pour répondre à une problématique verrière en champagne sur les tirages 2017, la CSGV n'a pas hésité à investir dans cette ligne de transvasage. L'évolution de cette ligne de production vers de nouveaux formats permet à la CSGV de proposer à ses adhérents le transvasage des quarts couronnes et à vis ainsi que les demi-bouteilles suivant le cahier des charges du CIVC. Nous sommes en mesure de répondre et de vous accompagner dans vos projets de transvasage ou dégorgement de gros flacons tels que le Réhoboam, le Mathusalem, le Salmanazar, le Balthazar, le Nabuchodonosor et bien plus gros ...

Nous assurons un suivi direct entre la production et le client avec un unique interlocuteur à votre écoute. La traçabilité et la régie sont assurées par notre service et nous pouvons vous guider pour le remplissage de vos formalités douanières.



CERTIFICATION

Notre démarche qualité HACCP est certifiée par l'AFNOR depuis le 10 février 2015.

Nous avons souhaité renouveler cette certification qui retrace toutes les procédures mises en place, les études de risques de notre activité et les feuilles de contrôles remplies sur les lignes de production.

Le 9 février 2021, l'auditeur AFNOR a délivré au service champagnisation CSGV, le renouvellement de cette démarche certification qui répond à la norme NF V01-006 selon le

« Codex Alimentarius
CAC/RCP 1-1969,
REV.4-2003 ».

Ceci est une nouvelle fois le résultat d'un travail d'équipe au sein du service champagnisation en conjointe collaboration avec le service QHSE.

Nous envisageons d'accentuer notre HACCP en tendant vers le FSSC 22000.



NOTRE ÉQUIPE MAINTENANCE



Afin d'être réactif lors d'arrêts de production dus à des dysfonctionnements, le service champagnisation est doté d'une équipe de maintenance formée et compétente.

Notre stock de pièces détachées nous permet de répondre à toutes les situations critiques qui se posent. La maintenance préventive réalisée dans nos ateliers nous sert à acquérir une autonomie parfaite sur notre matériel.

NOTRE ÉQUIPE ADMINISTRATIVE

L'assistante du service champagnisation est toujours là pour répondre à vos appels avec sourire et bonne humeur.

Sur un simple appel, elle est en mesure de vous apporter des réponses concernant vos rendez-vous de prestation, vos factures et de récolter les informations pour traiter vos demandes commerciales.

« Disponible pour répondre au mieux à vos demandes, je veille également à la bonne démarche qualité de notre service, tout cela dans une ambiance professionnelle et cordiale. »



contact

Séverine LOMBARD • 03.26.59.86.08
Laurent LAVAURE • 06.23.95.86.67

Séverine Lombard,
Assistante du service Champagnisation

GRANUPAILLE... *l'autre alternative*

- Pellets de paille de blé Ø 6 mm origine Marne
- Épandage facile en localisé
- Sous l'effet de pluies, reprise du granulé de 4 à 5 fois son volume
- Protège et retient l'humidité du sol
- Dose 15 à 18 T/HA localisé sur 30 cm sur sol propre

- Densité 500 à 600 kg/m³
- 100 % naturel sans colle ni additif et biodégradable
- Décomposition naturelle en humus qui enrichit le sol



Disponible en big-bag de 600 kg

Livraison possible en vrac par camion de 15 tonnes ou semi de 28 tonnes.

L'objectif affiché par l'interprofession :
"Zéro herbicide d'ici 2025 en Champagne"
incite la CSGV à vous accompagner
vers de nouvelles techniques innovantes
de paillage pour la gestion de la flore.
Les premiers positionnements et constats
du Granupaille ont été réalisés en 2021 !

ÉVOLUTION DU GRANUPAILLE



"C'est comme si j'avais biné"

« Ayant une exploitation de 2.5 hectares, je cherchais une nouvelle technique pour arrêter le désherbant. J'ai découvert le granupaille dans un article du Champagne Informations. Ce produit me permet de ne plus désherber et de réduire également mon empreinte carbone. Le conditionnement en big-bag est idéal, je l'ai appliqué fin février - début mars, avec différentes modalités, localisé sur 40 cm à 18T/ha, 16T/ha et 15T/ha. Suite à son application, le granupaille s'est humidifié et a bien gonflé. Malgré les fortes pluies (400 mm sur la période de mars - septembre), le paillage s'est très bien comporté. Les objectifs ont été largement atteints même plus que je pouvais le penser. Dans les vignes, c'est comme si j'avais biné ce qui est incroyable ! Suite à cette première expérience, je renouvelle cette technique l'an prochain en positionnant le granupaille dans toutes mes vignes. »



Henri Hubert,
Viticulteur à la Celle-sous-Chantemerle

Pour tous renseignements complémentaires, merci de contacter votre Technicien-Commercial

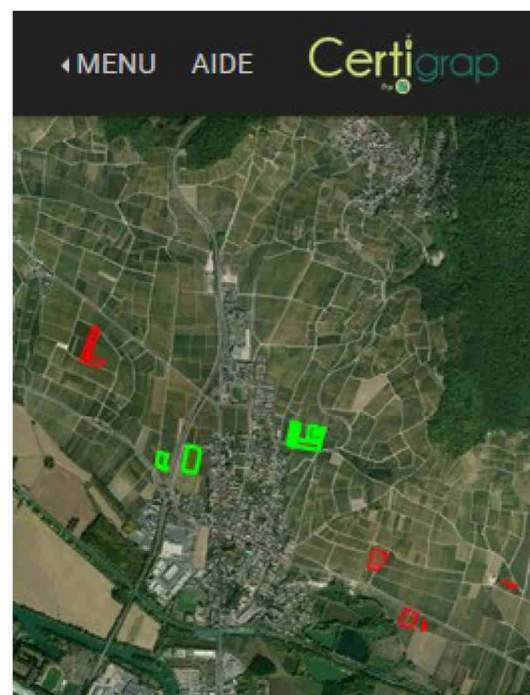


LES AVANTAGES

Dorénavant, que vous soyez à l'aise ou non avec les outils informatiques, CertiGrap laissera à chacun la liberté de prendre en main la traçabilité de son exploitation. Avec son interface intuitive, l'enregistrement des parcelles et des interventions devient accessible à tous. En effet, CertiGrap permet de cartographier vos parcelles en un clic, d'enregistrer vos pratiques viticoles ainsi que de gérer la fertilisation de vos vignes.

De même, il assure un meilleur suivi de votre certification répondant aux exigences des certifications VDC et HVE. Abordable, il est adapté à toutes les exploitations, quelle que soit leurs tailles, CertiGrap apporte sécurité, performance et proximité dans la conduite de vos tâches. Les documents générés par CertiGrap sont reconnus comme officiels, donc exploitables lors de vos audits.

Afin de faciliter la gestion de votre exploitation et préparer au mieux vos certifications environnementales, votre coopérative a développé un logiciel de traçabilité spécialement conçu pour simplifier la gestion de votre exploitation : CertiGrap.



CERTIPHYTO 2022

La CSGV vous propose **une formation labélisée VIVEA : "En route vers la viticulture durable"**, les 10 et 11 mars 2022 au siège de la CSGV à Epernay. Cette formation vous permettra d'accéder à la certification ainsi que de renouveler votre certiphyto.

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

Catégorie	Date	Organisme	Lieu
Décideur initial	6 et 7 janvier 2022	CRFPS	EPERNAY SIÈGE
Décideur renouvellement	31 janvier 2022	CRFPS	EPERNAY SIÈGE
Décideur initial	3 et 4 mars 2022	CRFPS	EPERNAY SIÈGE
Décideur renouvellement	18 mars 2022	CRFPS	EPERNAY SIÈGE

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

ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE

- Certifications VDC / HVE / Bio
- Rédaction de votre document unique
- Logiciels de traçabilité « Certigrap » et « Mes parcelles » optimisant et simplifiant votre suivi parcellaire
- Réglage de vos pulvérisateurs pour une meilleure maîtrise de vos traitements
- Aménagement de votre aire de lavage ou des systèmes de retraitement des effluents

VITICULTURE DE PRÉCISION

- Station météo connectée individuelle ou en réseau avec application mobile
- Raisonner vos traitements en alliant viticulture et nouvelles technologies
- Logiciel de modélisation du risque maladie au vignoble
- Cartographie aérienne du vignoble par drone afin de piloter votre fertilisation, d'optimiser le confort et le temps de travail mais également assurer une traçabilité annuelle de votre exploitation

CERTIPHYTO

- Formation en initiale ou en renouvellement
- Informations sur les réglementations relatives à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
- Informations sur les outils visant à limiter les recours des produits phytopharmaceutiques

SUIVI PARCELLAIRE

- Observation de vos parcelles avec comptes-rendus personnalisés
- Échange permanent avec votre technicien
- Bilan de campagne en fin de saison avec remise de dossier complet

contact



Glenn LE DEVENDEC • 06.99.00.83.18
Aurélie CHANTREL • 06.35.31.41.78
Tiphaine GARNIER • 06.29.89.31.88
Julien FOURCADE • 06.99.00.28.47
Margaux TISSOT • 06.23.00.45.52



HYGROMÉTRIE *des chais à barriques*



PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

La technologie brevetée de production de brouillard sec permet de produire et de maintenir des conditions d'humidité relative élevées sans aucune trace d'eau sur les sols ou sur les barriques, évitant ainsi tous risques de développement de moisissures ou de formation d'algues.

L'évaporation de vin est donc réduite, diminuant ainsi la part des anges trop importante tout en réduisant la main d'œuvre consacrée à l'ouillage. On constate également une diminution des risques d'oxydation prématurée des vins pendant l'élevage.

PERFORMANCES OPTIMALES

Les solutions HYGRO CONTROL permettent de maintenir une humidité relative optimale (de 70 à 80% RH selon les renouvellements d'air du chai) sur toute la durée de l'élevage avec pour résultat une réduction de 30 à 50% des volumes évaporés.

Le mélange d'air comprimé filtré et d'eau osmosé, grâce à une buse spécifique produit des microgouttelettes de 2 à 10 microns, ce qui permet d'éviter la création de zones humides, de moisissure ou de rouille.

POURQUOI CONTRÔLER ?

- Réduction de l'évaporation
- Rentabilité immédiate
- SO₂ plus stables
- Vins plus frais

AVANTAGES

PRODUCTION D'UN BROUILLARD SEC

- ✓ Augmentation de l'hygrométrie sans trace d'eau
- ✓ Intégration immédiate du brouillard dans l'air
- ✓ Systèmes adaptables à tous types de volumes
- ✓ Contrôle 100% automatisé
- ✓ Maintenance réduite



"Les fûts se conservent dans de bien meilleures conditions depuis que nous contrôlons l'hygrométrie du chai."

Nicolas JAEGER, champenois passionné par le vin et le relationnel, est la 4ème génération à travailler pour la maison Alfred Gratien. Arrivé en 1990, il devient chef de cave en 2007. Aujourd'hui, la maison représente 300 000 bouteilles sorties tout droit de son chai centenaire de 1000 fûts.

Pourquoi utilisez-vous des fûts en bois ? Qu'apportent-ils à vos vins ?

C'est l'identité de la marque, ça apporte de la souplesse, de la rondeur et de l'élégance. Nous parlons du caractère et de la signature de la maison.

Quels sont les apports de l'installation « Sagarte idoki » ?

Avant, quand nous déplaçons les fûts, il y en avait un peu partout. Aujourd'hui et grâce à l'installation de la structure, notre chai est visitable tout au long de l'année. Cela nous apporte donc une véritable praticité, sécurité et propreté. Notre temps de travail a considérablement diminué avec une réduction d'environ 800 heures sur une saison complète.

Cette partie de la maison est-elle ouverte au public ?

Si oui, pourquoi et qu'apporte-t-elle ?

Oui, il n'y a pas beaucoup de chai ouvert au public donc cela nous apporte un bon nombre de visiteurs. De plus, cela nous apporte une certaine notoriété sur les réseaux. Notre chai est devenu « instagramable » et cela apporte à notre image, un effet « waouh ».



Installation de la structure des fûts (2010) ainsi que du système d'hygrométrie (2013) par notre service matériel CSGV.

Pourquoi avez-vous décidé de vous tourner vers une réflexion d'hygrométrie ?

La préparation des fûts était trop longue. Nous rencontrions des difficultés sur le temps d'abreuvement et une importante consommation de vin car les fûts étaient trop secs au cœur du bois. Certains fûts pouvaient même fuir ce qui était problématique.

Quels sont les apports de ce système ?

L'hygrométrie ne sert pas seulement quand les fûts sont pleins mais également quand les fûts sont vides. En effet, cela évite qu'ils séchent. On travaille plus rapidement et dans de meilleures conditions, avant comme après la vendange. Aujourd'hui, nous avons une grande facilité de préparation mais aussi de manipulation de nos fûts. Notre consommation est réduite d'environ 40%.

Nous avons moins d'oxydation dans les vins suite aux espacements des mouillages. Il y a donc un impact très important sur l'apport de SO₂ dans nos vins. Nous ne faisons plus d'apport de SO₂ dans nos soutirages.

Cela entraîne une évolution moins rapide de nos vins mais surtout une conservation de leur fraîcheur.

La conservation est autant valable pendant la période vinification/élevage que durant la période où les fûts sont vides. L'amortissement est très vite calculé par rapport à la vendange.

LE CHEMINEMENT DE VOS *échantillons*



*Selon sa nature, les paramètres demandés et la méthode choisie : homogénéisation manuelle, agitation manuelle, agitation magnétique, filtration papier, bac à ultrasons, centrifugation.

**Analyseur enzymatique, titrimétrie potentiométrique, mesure du degré alcoolique, RTF, stabilité, analyse manuelle (pression, température, masse volumique)

*** ½ à 1 journée en période vendanges / 1 à 2 jours hors période vendanges



« Nous sommes un laboratoire d'œnologie qui propose des conseils en vinification pour nos clients.

Nous avons donc besoin de résultats précis et de plus en plus rapide. O2C a investi énormément pour avoir du matériel à la pointe et le fait d'obtenir l'accréditation COFRAC depuis plus de 5 ans est un gage de qualité »

Sébastien Boever, Responsable O2C



« L'accréditation COFRAC (Comité Français d'Accréditation) est une attestation de nos compétences qui demande une implication quotidienne afin de garantir l'exactitude des résultats analytiques. Nos laboratoires sont audités cycliquement par ce comité. »

Estelle Mourzine
Responsable laboratoire, O2C

Pour répondre aux obligations réglementaires, nous proposons les analyses officielles suivantes :

- Analyses exports avec certificats associés
- Déclaration de conformité couverte par l'accréditation
- Auto contrôles obligatoires
- Analyse pour concours

Recherche de résidus de produits phytopharmaceutiques.

Si vous souhaitez attester de l'absence de produits phytopharmaceutiques, notre partenaire, le laboratoire EXCELL, réalise les analyses de plus de deux cents molécules. Nous consulter pour les modalités de ces analyses.

excell
L'EXPERTISE ANALYTIQUE
GRAND EST



RÉFÉRENCIEMENT 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.

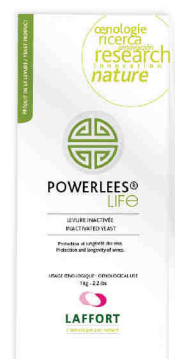
GESTION DES VINS DE RÉSERVE

IDÉAL POUR MAINTENIR
LA FRAÎCHEUR DES VINS DE RÉSERVE

• 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.



PERRIER

bottling machines



Un principe de dégorgement et dosage unique, spécialement conçu pour les lignes multifformat :

Cadence de
800 à 3000 bouteilles/heure



CDM ŒNOLOGIE

Partenaire exclusif

MOÛT CONCENTRÉ RECTIFIÉ SUGARIN®

TRAÇABILITÉ COMPLÈTE

TRANSPARENCE TOTALE DES MATIÈRES PREMIÈRES

MAÎTRISE TOTALE DU CIRCUIT DE PRODUCTION

SOURCES 100 % NATURELLES

DISPONIBLE EN BIOLOGIQUE

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 Réfortat
Tél. : 03 26 80 65 95
magasin.sezanne@csgv.com

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

Directeur de la publication : Nicolas de la BROSSSE - Chargée de coordination : Alexandra GEORGET - Mise en page : Justine BENHAIM

Impression : Le Réveil de la Marne - Tirage 9000 exemplaires - Abonnement annuel 3€

Si vous ne désirez plus recevoir notre revue Champagne Informations, merci de nous envoyer un mail dans ce sens à l'adresse suivante : info@csgv.com