

COOPÉRATIVE DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS

CSG CHAMPAGNE informations

JUILLET 2022 - N°182



Miracle ?

Non.

Juste des solutions fertilisantes éprouvées, terriblement efficaces.
Si de grands vigneron, maraîchers, arboriculteurs, céréaliers, jardiniers, paysagistes, greenkeepers, éleveurs... utilisent et prescrivent OvinAlp, ce n'est pas un hasard !

Rendez-vous
au salon
Viti Vini

du 11 au 14 octobre 2022
à Épernay

OvinAlp
Haute fertilisation

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

UTILISABLE EN
**AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

RCE 834-2007

UTILISÉ PAR DE NOMBREUX
**AGRICULTEURS EN
BIODYNAMIE**



LE MOT DU PRÉSIDENT



Mesdames, Messieurs, cher(e)s adhérent(e)s, cher(e)s client(e)s,

Voilà l'été, période des vendanges... maintenant, de plus en plus souvent !

Notre capacité d'adaptation est impressionnante !

Pour nous, les hommes et les femmes qui travaillons nos vignes mais aussi pour elles, nos vignes, notre patrimoine, notre outil de travail, de production, c'est assez fabuleux de voir à quel point notre vignoble passe d'une année à l'autre avec des conditions climatiques extrêmes et ce, en collant parfaitement aux besoins économiques...

Aujourd'hui, ça va bien, l'état sanitaire, le potentiel de récolte et les ventes de bouteilles de Champagne sont au beau fixe, pourvu que cela dure !!! Car dans les faits, la situation politique est tendue partout, en France, en Europe et dans de nombreux endroits du monde.

Soyons vigilants et attentifs mais prenons ce qu'il y a à prendre en passant !

Afin d'être prêts à répondre aux besoins de fournitures pour ces prochaines vendanges qui promettent d'être très hâtives, la CSGV vous présente son catalogue vendanges très bien achalandé.

Profitez de ces quelques semaines pour vous équiper et être fins prêts pour rentrer une belle, magnifique, pléthorique et qualitative vendange 2022, bien accompagnés par nos laboratoires d'œnologie O2C d'Épernay et de Bar-sur-Seine.

Bonnes vendanges 2022 à tous,

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

S O M M A I R E

ÉDITION JUILLET 2022 *numéro 182*

4 ACTUALITÉS

7 FLASH APPRO

9 LA PASTORALE

10 CHAMPAGNE EMBALLAGE

11 CAHIER TECHNIQUE

15 LA TECHNIQUE

18 LES VENDANGES

20 LE MATÉRIEL

22 O2C

Mesdames, Messieurs, Chères adhérentes, chers adhérents, Chères clientes, chers clients

2 ans après le début de cette période de COVID 19 que personne n'avait vu venir, sauf les petits malins qui extrapolent sur les solutions à mettre en œuvre pour éradiquer la maladie après coup ! C'est toujours plus facile pour ces prédicateurs de l'avenir de tirer des conclusions et proposer des remèdes en regardant dans les rétroviseurs. Tous ces courageux personnages qui savent tout sur tout et ont leurs solutions à apporter quand on entrevoit la sortie du tunnel, ou presque, mais dont nous n'entendons pas le son de la voix quand nous étions dans le tourment. Car, quand on a les 2 pieds dedans, il faut tout faire pour ne pas que le niveau passe au-dessus des bottes et même plus haut ! et là, ce n'est pas la même chose, il faut prendre des décisions fermes, efficaces et tenir la barre coûte que coûte !

Je reviens un peu en arrière car il est bon de pouvoir faire le point et bien expliquer ce qui s'est passé. En effet, 2020 a été un détonateur, une période charnière car, sans s'en rendre compte de suite, ce sont les décisions prises à cette période qui engendrent aussi ce que nous vivons aujourd'hui. La CSGV a su suivre les directives de l'état, prendre ses responsabilités, montrer qu'elle fait partie de ces belles entreprises responsables, responsables de la santé de ses adhérents, de ses clients et de son personnel. Responsables de la gestion de ses stocks et de l'approvisionnement de tous, sans exception et sans limitation de volumes pour répondre aux besoins de ses adhérents. Je remercie ici tout le personnel de la CSGV et de ses filiales pour avoir accompagné, compris et fait en sorte qu'on en sorte grandi ! Je remercie le Comité de Direction et son DG Nicolas de la Brosse, pour leur implication totale dans la gestion de la crise. Je remercie le conseil d'administration qui a accepté mes propositions et fait en sorte qu'après des discussions avec chacun, nous ayons pu mettre en œuvre toutes les procédures qui nous ont permis de passer ce cap délicat. C'est ce sens civique, responsable, décisionnaire qui a fait que nous en sommes sortis sereins et rassurés sur nos valeurs ! Encore une fois, MERCI à tous !

2020, année charnière, a laissé la place à 2021, année de rattrapage !

A nouveau, qui aurait pu imaginer ce rebond commercial, si rapide, en volume, en valeur, c'est fou ! Nous n'allons pas nous plaindre, c'est la preuve que le produit Champagne est toujours la référence pour la fête, la convivialité, les célébrations et c'est tant mieux ! Nous nous réjouissons de l'issue économique champenoise de 2021 mais, ça n'a pas été le cas de l'année culturelle !

Entre les gelées de printemps, des orages de grêle comme nous n'en avons jamais vu avec autant d'intensité avant, •le mildiou historique •et la pluie, la campagne végétative n'a vraiment pas été un long fleuve tranquille. Ces traumatismes sur nos vignes, nos maisons, notre moral, sont pour longtemps ancrés dans nos mémoires. Ils marquent de leurs empreintes une récolte faible en moyenne générale qui a vidée une grande partie de la réserve et parfois la totalité, rendant dépendant de nombreux vignerons qui espèrent une belle récolte 2022 afin de reconstituer les stocks pour se sécuriser à nouveau et répondre à la demande de Champagne ! Sans compter les adaptations aux nouvelles règles de productions, •la mise aux normes, •aux certifications environnementales, •les DSR, •les matières actives qui diminuent chaque année, •les désherbants qui disparaissent, bonjour la binette, les tondeuses et les charrues dans des années difficiles comme 2021 !

Seuls les chevaux avaient de l'herbe grasse à se mettre sous les dents car dans les vignes, ça n'a pas manqué !

C'est là qu'on s'aperçoit que les conseillers ne sont pas les payeurs ! et j'invite personnellement les fumeurs de calumets à venir tirer sur les manches des outils pendant la saison, je leur promets détente physique, satisfaction du travail bien fait et quelques bulles de bonheur pour les reconforter ! Aujourd'hui, nous devons jongler avec les matières actives, les stocks, les prix instables, c'est une réorganisation totale du commerce, du mode de fonctionnement.

A nouveau, le contexte économique est très difficile suite à la fermeture d'usines de production dû au COVID, aux JO en Chine et maintenant à la guerre en Ukraine, c'est l'économie mondiale qui tremble, nous suffoquons sous les hausses tarifaires des matières premières, rien ne va plus, c'est comme à la roulette mais là, nous sommes tous perdants !

Hier les négociations se faisaient sur des volumes réservés, on se mettait d'accord sur un prix, on se tapait dans la main et c'était une affaire conclue, définitivement c'était clair, net et précis.

Aujourd'hui, les prix flambent, d'ailleurs, on se demande pourquoi quelque fois, les stocks ne sont pas là, rien n'est sûr. C'est une autre paire de manche quand il faut discuter avec les fournisseurs qui ne sont pas certains de vous livrer tout ce que vous demandez car nous, nous sommes directement en contact avec nos adhérents, nos clients, les utilisateurs. Aujourd'hui, nous râtons car il n'y a pas de stabilité dans les prix et les volumes de fournitures mais, demain, ce ne sera pas le prix qui sera la première inquiétude, ce sera la disponibilité des produits et des fournitures et là, •ça va devenir compliqué, ce sera de nouveaux challenges, de nouveaux comportements à adopter. Encore une fois, c'est du jamais vu !

A la CSGV, nous sommes sur le terrain, vigilants et prévoyants avec un CODIR aux aguets. Pour la saison à venir, la CSGV saura vous fournir en produits de protection du vignoble pour une campagne normale, je vous invite donc à être prudents sur les commandes de fournitures, prudents mais pas excessifs car certains fournisseurs ne sauront pas suivre si les commandes sont multipliées par deux. Restons sereins et tout ira bien ! Faisons le point sur les filiales de la CSGV :

LA PASTORALE

La Pastorale va bien, le COVID a favorisé l'univers du jardin, chacun a pu retrouver et conforter son envie de gratter la terre, planter et récolter les fruits de son travail, les déguster et les partager en famille et avec ses amis. Depuis notre adhésion à GVSE, c'est tout l'approvisionnement de nos magasins qui a été revu, les stocks sont remis à jour et achalandés à la semaine. Plus d'inertie entre les commandes et le réapprovisionnement, c'est fluide et efficace, je suis ravi de la diversité des appros, de leur mise en valeur et de la qualité des matériaux, des plantes et des arbustes qui sont proposés dans les magasins. Je félicite tout le personnel professionnel pour leur implication dans la belle réussite de La Pastorale et cela en étroite collaboration avec le gérant, Frédéric Blossville.

CHAMPAGNE EMBALLAGE

Champagne Emballage suit directement le volume d'appellation à la vendange. Malgré la faible mise en bouteille de la récolte 2020, notre société, à part égale avec O-I (OWENS ILLINOIS) notre partenaire verrier américain, le résultat est très encourageant car cela signifie que nous avons pris des parts de marché et ça, c'est du bon boulot ! Nos commerciaux ont su satisfaire nos clients avec des flacons qui signent la qualité de leurs vins. Je remercie toute l'équipe pour son dynamisme et son implication.

Je suis heureux de ce partenariat avec O-I, l'avenir saura nous démontrer que des partenaires fidèles, sérieux, prévoyants et responsables sont le socle de relations sereines qui perdurent. Se connaître, se faire confiance, c'est assez pour aller encore plus loin, plus longtemps. C'est notre engagement ! Je remercie les commerciaux et les co-gérants, Christine Bour et Nicolas de la Brosse pour leur efficacité. Dans le monde de la bouteille, je suis heureux du partenariat avec Vétris Spéciali également, nos amis italiens avec qui nous avons plaisir à travailler. Le monde du verre, des créations particulières, personnalisées, c'est aussi un environnement qui vit des adaptations aux conditions économiques du moment. Grâce à notre proximité, notre respect des personnes et des engagements des uns et des autres, nous savons avancer sur un chemin dégagé d'embûches. Je remercie Osvaldo, Maura et Mirella pour les moments de discussions que nous pouvons avoir ensemble, le but commun est de sortir des négociations, satisfaits pour les 2 parties et c'est ce que nous continuerons à faire.

NOVALE

Novale est notre société à 50% avec nos amis GIOVALE de la Sté OVINALP. Source de créations et de propositions de produits de biocontrôle, d'engrais foliaires et solides, cette société est l'avenir dans le domaine de la nutrition des végétaux. C'est toujours avec grand plaisir que nous travaillons en très étroites collaborations avec nos partenaires. Nous nous connaissons bien et c'est ça aussi la valeur ajoutée dans nos relations. NOVALE accompagne aussi l'économie de la Champagne, alors je vous invite à découvrir ou redécouvrir la gamme complète des produits car 2022 est l'année où il ne faut pas se louper. NOVALE est là, n'hésitez pas, il faut y aller maintenant ! Merci à Éric, Mathieu, Bastien, leurs équipes et la nôtre pour le bon fonctionnement de cette société d'avenir, je suis heureux de cette collaboration active, créative, innovante et efficace.

O2C

Nos laboratoires d'œnologie sont eux aussi en évolution, toujours prêts à vous accompagner dans les suivis de vinifications des plus intimes aux plus grandes productions. Nos équipes de Bar sur Seine et d'Épernay sont le reflet de notre Champagne, elles sont dynamiques et pétillantes, jeunes et expérimentées, tous apportent leurs expériences aux profits de vos créations. Sans cesse à la recherche et à l'écoute, ils sont les fidèles partenaires sur qui vous pouvez vous appuyer pour avancer sur les chemins de la réussite. Avec des équipements de dernière génération, ils vous proposent des analyses des plus classiques aux plus fines recherches, rien ne leur résiste ! Ils sont toujours en mouvement et sont sources de propositions pour avancer et proposer des solutions d'avenir, d'organisation et de restructuration. Je les félicite tous pour leur motivation, leur professionnalisme et l'image d'O2C qu'ils transmettent autour d'eux, en Champagne et ailleurs afin de faire progresser et reconnaître leurs savoir-faire. Cela se fait en relation de grande proximité entre le responsable du laboratoire, Sébastien Boever et le gérant, Damien Coutelas qui sont les vecteurs de communication et de développement de la société. Merci à eux !!!

MCGS

MCGS répond à vos questionnements sur la robotique, l'emboilage ainsi que les matériels et équipements des caves et celliers. MCGS se rend chez vous, fait ses plans d'installation d'équipements, de cuverie et devise pour vous apporter le meilleur des accompagnements dans vos investissements. Ils sont professionnels et vous proposent du sur mesure afin de coller au plus près de vos besoins. Faites appel à des pros et vous serez satisfaits du bon travail. Merci à Stéphane Gaugé et son équipe pour leur travail de haute qualité. MCGS rayonne sur la Champagne et partout où le besoin se fait sentir. C'est une porte ouverte vers le développement externe. Profitez-en !

CSGV TRANSPORT

La gestion des flux internes et externes c'est aussi un vrai métier. Jean-Louis Saucet et son équipe sont des champions dans ce domaine, ils gèrent les livraisons de produits et matériels. Vous pouvez faire appel à leurs services ; leur expérience saura répondre à vos besoins et vous satisfaire par la grande qualité de leur travail.

Vous le constatez, chers adhérents, chers clients, chers amis, la CSGV n'a pas les 2 pieds dans le même sabot. Au fil du temps, les équipes se sont constituées et spécialisées ; ce sont tous des professionnels, dans chaque secteur. La CSGV n'est pas qu'un marchand de produits, c'est une experte dans de nombreux domaines, techniques, environnementaux, économiques ; c'est une entreprise moderne qui s'adapte à son environnement, qui respecte les règles et est source de propositions. Elle est créative, innovante, vous pouvez compter sur elle, ses filiales et son personnel. La CSGV est votre partenaire, votre confident professionnel, elle vous accompagne tout au long de l'année pour garantir votre réussite.

Tout le personnel, dans les magasins, les technico-commerciaux, les responsables magasins, la gestion de vos commandes, les approvisionnements, le comité de direction avec Cédric Prez à la comptabilité, Stéphane Trumtel à l'opérationnel et Nicolas de la Brosse à la direction, tous sont à votre écoute chaque jour, à votre service pour que votre réussite soit aussi la nôtre. Tout cela avec un conseil d'administration vigilant, dynamique et toujours en quête de l'investissement que fera l'avenir de la CSGV. J'ai l'honneur de présider ce groupe depuis 8 ans, oui c'est un honneur et un vrai bonheur !!!

Je vous remercie tous pour la confiance que vous m'accorder et vous prie de croire en ma profonde implication dans la vie de la CSGV. L'avenir, c'est ce qui nous importe le plus, déjà je peux vous dire que nous avons de nouveaux axes de développement, de réorganisations, d'investissements dans de nouveaux horizons ; j'en garde un peu sous le coude et je vous promets de revenir vers vous dans quelques temps pour vous en dire plus. Merci à tous.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE...



Épernay

Nous vous annonçons, dans le dernier numéro, le départ du poste de Responsable de magasin d'Épernay de Monsieur Ryan RIGOT.

La continuité est totale puisqu'il est remplacé par son frère, Monsieur Rudy RIGOT, marqueur à la CSGV jusqu'à cette nomination.

Nous leur souhaitons à tous les deux une belle réussite dans leur nouvelle mission. Nous sommes certains de l'accueil que vous leur réserverez.

TRAVAUX DE TOITURE

Comme vous avez pu le remarquer les travaux en cours sur la toiture du siège à Épernay occasionnent de nombreuses contraintes.

Nous tenons à vous remercier pour votre compréhension et vous prions de bien vouloir nous excuser pour les désagréments.

Jusqu'à ce jour, les délais sont respectés et nous sommes même légèrement en avance à l'heure où nous écrivons ces lignes. Espérons que cela dure...



TENSION

matière

Nos marchés subissent, depuis bientôt une année, des tensions de production, d'approvisionnement et de mise à disposition des matières sans précédent.

Il est aujourd'hui difficile d'établir une chronologie permettant d'identifier les causes tant les événements s'imbriquent. Si nous devons rétrospectivement retracer la chaîne des causes et des conséquences, voici quelques éléments avérés et factuels.

La très faible activité pétrolière suite à l'impact du Covid 19 et au ralentissement de l'économie mondiale a limité le disponible des sous-produits issus du pétrole. Une demande mondiale toujours forte sur le pétrole et le gaz qui va se produire jusqu'à fin 2022 et qui se trouve aujourd'hui accentuée par le contexte Ukraine/Russie.

Les niveaux de prix atteignent des sommets et les facteurs d'incertitudes tendent les marchés. En cause : la COVID, le contexte géopolitique mondial, les conflits.

En ce qui concerne l'électricité, la projection est à la hausse jusqu'en 2024, avec des disponibilités faibles.

Le marché mondial des polymères (plastique) a connu une flambée des prix importante.

En cause : arrêts de production, cas de force majeure liée à la pandémie, difficulté à relancer les usines à l'arrêt. De ce fait, les cours sont toujours au plus haut. Pas de baisse à prévoir en 2022/2023.

Depuis plus d'un an, pas de répit sur les courbes des

plastiques, les cours se sont stabilisés sur la période allant de novembre à janvier mais une nouvelle hausse est notée depuis février. Le phénomène de pénurie est également accentué. Aujourd'hui, il faut compter 4 à 6 mois pour approvisionner les plastiques. Ce

contexte rend la demande plus élevée que l'offre et une orientation des demandes d'emballage plastique se reporte sur les emballages carton engendrant ainsi une tension en cascade sur les dérivés du bois sans perspective d'amélioration à court terme.

Depuis le mois de juin 2021, les prix du bois palette continuent à augmenter. Certaines industries ont été mises à l'arrêt faute de livraison. Conséquence à ce jour, une hausse conséquente sur les prix des palettes depuis janvier. Hausse à prévoir sur 2022 et 2023 avec la reprise du trafic mondial dans un contexte post-Covid.

Concernant les fertilisants, la campagne de printemps 2022-2023 va s'avérer extrêmement compliquée. Nous allons devoir faire preuve d'anticipation face aux nombreux soubresauts du marché.

En légère diminution, à l'arrêt complet ou avec des coûts de production élevé, l'azote, le phosphate, la potasse, sont touchés par ce phénomène.



Les exportations des engrais russes ont fortement ralenti à l'international. L'on s'attend à une reprise progressive de réexportation en fonction des accords d'expédition et de financement. Les exportations d'urée et de phosphate de Chine sont attendus en hausse au second semestre. Pour autant, il est peu probable que le gouvernement chinois abaisse complètement les barrières à l'exportation.

Les fientes de poules sont sous tension en raison des épisodes de grippe aviaire, accentués par la réglementation de la ponte en cage et des normes UAB.

Les pulpes de fruits subissent les conséquences des baisses de récoltes N-1 (raisin) et des maladies sur les cultures (olive en Espagne).

L'économie mondiale aborde le seconde semestre 2022 dans une position plus faible qu'anticipée.

Du fait de l'augmentation du prix de l'énergie et des ruptures d'approvisionnement, l'inflation est plus élevée et plus généralisée que prévue. La forte inflation devrait persister plus longtemps, les perturbations des chaînes d'approvisionnement et les prix élevés de l'énergie devraient se maintenir en 2022/2023. Si les anticipations d'inflation restent bien ancrées, l'inflation devrait progressivement diminuer à mesure que les déséquilibres entre l'offre et la demande s'atténueront en 2022/2023 et que la politique monétaire des principales économies produira ses effets.

Dans ce contexte d'incertitude quotidienne, votre coopérative et toutes ses équipes sont mobilisées, elles anticipent, négocient, stockent afin de répondre chaque jour à vos demandes et vos attentes, tout en veillant à impacter à minima vos charges.

GRANULÉS DE BOIS

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

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

La Pastorale, soucieuse de soutenir les emplois et la filiale française, a fait le choix de la proximité et de la qualité et continuera à œuvrer en ce sens.

Cependant, le contexte extrême de tensions mondiales va très certainement nous amener à approvisionner via d'autres réseaux afin de minimiser les risques de pénuries. Nous garderons à cœur de proposer des produits de qualité.

Les tarifs matières étant volatils, nous ne pourrons pas cette année établir une offre de présaison, les tensions globales sur les matières premières ne nous donnent pas de visibilité sur ce que seront les disponibilités et en conséquence les tarifs d'automne et d'hiver.





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.



DU NOUVEAU À LA PASTORALE

Le rayon vêtement chaussant est un rayon dynamique, les besoins de nos adhérents évoluent et nous souhaitons renforcer plus encore le service apporté par la coopérative.

Aujourd'hui, avec le développement de la personnalisation du textile, le développement du thermique, l'évolution des matériaux, nous nous devons de réfléchir à une nouvelle organisation.

Afin de satisfaire au mieux à vos attentes, nous venons de nommer une personne en charge du développement de cette offre.

C'est naturellement que notre choix s'est porté vers Florine Villain, actuellement responsable de notre rayon La Pastorale à Bar-sur-Seine.



Les compétences de Florine vont lui permettre d'animer, de superviser l'ensemble des rayons textiles de nos 18 magasins, elle sera également le trait d'union entre les attentes du vignoble et le démarchage des fournisseurs susceptibles de répondre aux demandes.



Des exclusivités CSGV seront également proposées par Florine pour votre satisfaction. Elle sera présente sur notre stand Viti-Vini, nous vous invitons à venir à sa rencontre.

SOLDES D'ÉTÉ 2022

Venez découvrir **du mercredi 22 juin au mardi 19 juillet 2022** nos offres exceptionnelles allant jusqu'à -70 % !



LES DAMES *de verre*

JAD

Grâce à ses dimensions identiques à la bouteille standard et à son épaule généreuse, cette nouvelle forme verrière viendra compléter parfaitement votre gamme sans modifier votre outil de travail.

STANDARD NOIRE

Parmi les 11 couleurs développées par Vetri Speciali, cette dernière création suscite beaucoup d'intérêt. Ce noir profond vous garantira élégance, sobriété, luxe et valorisation.

MAGNUM AUBADE

À travers notre vaste gamme, la création du magnum Aubade devenait incontournable. Venez le découvrir dans votre magasin CSGV le plus proche !

CRÉATION DE NOUVEAUX MODÈLES

Vetri Speciali, spécialiste de la verrerie haut de gamme en Champagne depuis des décennies, vous accompagne pour valoriser vos plus belles cuvées grâce à la création de vos propres modèles dès 5000 cols.

Couleur, forme, aspect, issue d'une gamme existante ou réalisé par vous-même, vous donnera la possibilité de personnaliser votre bouteille au reflet de votre vin.

Nous vous proposons également par l'intermédiaire d'un médaillon sur l'épaule ou d'une gravure dans le fond de la bouteille, d'inscrire le logo de votre choix.

contact

Nicolas Peladan • 06 07 82 98 96





FLASH ROUGE ET ROSÉ

La Champagne a toujours produit des coteaux champenois blanc et rouge. Le rosé est devenu, au fil du temps, une valeur ajoutée importante pour notre gamme de champagne. Certaines maisons en ont fait leur cheval de bataille.

Certes, le coteau champenois rouge a régressé en volume de bouteilles vendues mais le rouge champenois est aussi utilisé pour l'élaboration de rosé dit « d'assemblage ».

Depuis plusieurs années maintenant, le rosé de Saignée a fait son apparition avec un côté plus fruité. Les élaborateurs savent choisir les parcelles spécifiques avec de faibles rendements et les itinéraires pour élaborer des rouges et des rosés de grande expression.

Voici à suivre un mode de vinification type.



« Le rôle principal de notre laboratoire est le conseil œnologique. Le rosé et le rouge demandent des itinéraires de vinification très spécifiques. Nous devons adapter ces différentes méthodes pour chaque vinificateur. »

Sebastien Boever, Responsable du laboratoire O2C

VINIFICATION EN ROUGE ET ROSÉ DE SAIGNÉE

En dépit du réchauffement climatique, la Champagne reste une région froide pour la vinification en rouge. De ce fait, la réussite de la vinification repose sur un principe fondamental :

MACÉRATION PRÉFERMENTAIRE À FROID

Compte tenu des faibles volumes élaborés, rares sont les cuveries dans le vignoble à être équipées des matériels adéquats. Néanmoins, des outils œnologiques existent pour remplir cet objectif. Le protocole proposé ici est un protocole type pour les cuveries non équipées de moyens de refroidissement pour les vinifications en rouge.

LA VENDANGE

Récolter des raisins sains et très mûrs (rechercher au moins 12% vol d'alcool en puissance). En règle générale, la maturité phénolique accompagne la maturité physiologique.

TRI-EGRAPPAGE-ENCUVAGE

Tri des raisins impératif pour éliminer les grappes insuffisamment mûres, celles présentant des baies abîmées (même en faible nombre), les feuilles, les pétioles.

Égrappage total : pas de rafles en cuve. Pour fixer la couleur, l'apport d'un tanin oenologique sélectionné est beaucoup plus qualitatif que les tanins des rafles.

Encuvage : L'opération sera conduite avec soin pour ne pas triturer les baies à l'excès. En général, les fouloirs sont équipés de pompes spécifiques pour envoyer la vendange en cuve.

Les apports pour 150 kg de raisin, au fur et à mesure du remplissage :

- 4 à 5 g/hl de SO₂ à 150 g/l dans l'égrappoir ou dans le fouloir
- CARBOGLACE : 0,5 à 1 kg
- TANIN spécial vinification en rouge : 30 à 40 g (fixation de la couleur) peut attendre le premier remontage, produit à diluer dans le bac de jus
- LEVURE de bio protection 3 à 5 g/hL
- ENZYME d'extraction : 2 à 4 g/hl va augmenter le jus de goutte de 30%, la macération sera ainsi de meilleure qualité

- L'apport de CARBOGLACE a pour objectif de protéger le moût de l'oxydation
- La LEVURE ZYMAFLORE EGIDE occupe le terrain sans fermenter. Elle empêche ainsi le développement de toute flore microbienne indésirable.

IMPORTANT : la dose de mise en œuvre ne doit pas excéder 5 g pour 150 kg

Lorsque l'encuvage est terminé, effectuer un remontage d'homogénéisation. L'opération peut néanmoins attendre 12 à 24h, le temps d'avoir suffisamment de liquide.

« Je travaille avec le laboratoire O2C depuis maintenant 4 ans, il me conseille pour la vinification de mes vins. Il y a principalement deux crus où nous faisons du rouge, Cumières et Bouzy. Pour l'élaboration du rouge, il faut des vignes à petits rendements. À la suite de la vendange, les raisins sont déposés sur une table de tri manuel. On les met ensuite en cuve avec une levure qui va permettre de faire une macération longue afin d'extraire le maximum de fruits. Les cuvaisons que ce soit pour l'élaboration du rouge ou du rosé sont assez longues, cela permet une bonne fermentation. »



JOUR 2 ET JOURS SUIVANTS

Effectuer un remontage matin et soir (pour la macération de rosé, il faut être plus souple sur les remontages). Ajouter 0,5 g/hecto de SO_2 NH_4 pour 150 kg lors de l'opération s'il n'y a pas eu d'apport de levure de bioprotection.

ROUGE

Réhydrater classiquement les levures pour vinification en rouge (20 grammes pour 150 kg) Verser les levures réhydratées sur le chapeau de marc **sans faire de remontage**. De cette manière, on va réaliser un pied de cuve au niveau du chapeau, lequel va se trouver ainsi protégé. Sauf incident, la fermentation démarre dans les 24 heures.

FERMENTATION ALCOOLIQUE CUIVISON

- Effectuer un remontage avec aération matin et soir
- Suivre la densité quotidiennement
- Chaptaliser à mi-fermentation.

ATTENTION : les bases de calcul ne sont pas les mêmes qu'en vinification en blanc.

DECUVAGE

Décuver aux alentours de 1000 de densité. Ne pas attendre la fin de la fermentation pour que le chapeau ne s'affaisse pas, rendant le décuvement difficile.

SOUTIRAGE FERMENTATION MALOLACTIQUE

Un premier soutirage avec aération sera réalisé dans les jours qui suivent l'écoupage (une semaine maximum) pour éliminer les grosses lies et prévenir les goûts de réduction. L'apport de bactéries à ensemencement direct sera réalisé lors de cette opération. Maintenir à 20°C jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Un soutirage et un collage seront alors réalisés.



ROSÉ DE SAIGNÉE

Lorsque la teinte est acquise (12 à 48 heures), effectuer la saignée : collecter le jus par le bas de la cuve et envoyer en cuve de débordage.

Ajouter par hectolitre :

- 1 à 2 g de Enzyme de débordage et 1kg pour 10hL de carboglace
- 4 à 5 g/hl de SO_2 , pas nécessaire si levurage de bioprotection

Maintenir la cuve à 12°C max

Le marc restant en cuve peut être vinifié en rouge.

DEBOURBAGE FERMENTATION ALCOOLIQUE

Débourber au bout de 12 à 24 heures et mettre en fermentation classiquement.

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Suivre la fermentation alcoolique (relevé de densité quotidien)

Soutirer dès la fin de la fermentation et sulfiter pour bloquer la fermentation malolactique (conseillé) : 4 à 5 g/hl de SO_2



1

Pour refroidir une vendange : Vins rouges/rosés.

Réaliser, à basse température, des opérations de macérations pelliculaires et optimiser l'extraction des arômes tout en produisant des vins plus fruités.

→ 0,6 kg de glace carbonique par hectolitre de moût diminue la T° de 1 °C. La glace carbonique libère 150 frigories (par kg de matière) à -78,5 °C.

Exemple :

Vous avez 4000 kg de vendanges destinés à élaborer du vin rouge. Les raisins arrivent à 20 °C sur le quai. Nous ciblons une macération à 15 °C. Il vous faut donc $0,6 \text{ kg} \times 25,5 \text{ hL} \times 5 \text{ °C} = 76 \text{ kg}$ de glace carbonique à -78,5 °C

La glace carbonique sera incorporée par couche, lors de l'envoi des raisins dans la cuve de macération.

Attention : Il sera ensuite strictement interdit d'entrer dans cette cuve de macération pour accélérer le foulage par une action humaine.

2

Pour inerte : Pressoir/ Moûts au belon ou cuves de débouillage / Vins blancs, rouges et rosés

L'apport de glace carbonique permet de protéger les jus en limitant l'oxydation par l'action du gaz qui s'échappe. On pourra ainsi limiter l'emploi de SO₂.

→ En effet, 1 kg de glace carbonique génère 500 L de CO₂ gazeux.

Pour inerte votre pressoir, il faut 2 kg de glace carbonique par tonne de raisin. Soit 8kg par pressoir de 4000 kg.

Pour inerte vos belons, il faut 4 kg pour le belon « cuvée » et 1 kg pour le belon « tailles » Pour inerte votre cuve de débouillage, 2 kg suffisent pour inerte une cuve de 20 hl.

La glace carbonique sera incorporée de moitié avant l'envoi des raisins ou moût, la seconde moitié sera mise en cours d'opération.

Attention : Il sera ensuite strictement interdit d'entrer dans le pressoir, belon ou cuve de débouillage après avoir ajouté la glace carbonique

« J'utilise avec succès la carboglace »

« Pour l'élaboration de mon rosé de saignée, j'utilise avec succès la glace carbonique à l'encuvage. Je maîtrise ainsi beaucoup mieux la macération préfermentaire. »

Jacky Hénin,
Champagne Hénin Delouvin à Ay-Champagne

SUIVI MATURITÉ

deux mille vingt deux

Votre laboratoire O2C s'associe au Service Technique et Environnement de la CSGV afin de proposer son offre « suivi maturité ».

Cette offre consiste à proposer un suivi **hebdomadaire de la maturité** de votre parcelle afin d'optimiser au mieux la date de vendange et le choix des vinifications. L'offre de référence donnant les informations usuelles de la maturité se décline avec deux options : l'**option suivi des acides**, donne les informations sur l'évolution de l'acide malique et du tartrique. Et la **deuxième option** permet de prévoir une éventuelle **carence dans les moûts**.

PACK RÉFÉRENCE

- Masse Volumique à 20°C / *Aérométrie + Calcul*
- Sucre estimé / *Calcul*
- Titre Alcoométrique Probable (TAP) / *Calcul*
- Acidité totale / *Titration potentiométrique auto. ou titration au BBT*



OPTION SUIVI DES ACIDES

- Acide malique / *Enzymatique auto*
- Acide tartrique / *Colorimétrie auto*

OPTION AZOTE ASSIMILABLE

- Azote assimilable* / *Enzymatique auto + Calcul*

* Ces paramètres seront analysés sur les derniers prélèvements

contacts

CSGV

GARNIER Tiphaine - 06.29.89.31.88
TISSOT Margaux - 06.23.00.45.52
FOURCADE Julien - 06.99.00.28.47

O2C

POULAIN Aurélie - 06.29.89.31.73
RICHET Bernard - 06.26.42.44.38
GRANIER Nelly - 06.07.06.41.15

GESTION DE L'ENHERBEMENT

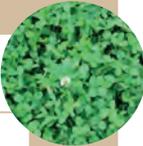
post vendanges

L'implantation d'un couvert enherbé semé ou naturel permanent sur une parcelle a vocation à un maintien pluriannuel.

Le couvert enherbé permanent constitue un itinéraire cultural présentant plusieurs avantages. Ce couvert peut lutter contre l'érosion et participe à réduire l'usage des herbicides afin de répondre aux exigences des différentes certifications.

Cependant, il induit dans la majorité des cas, une concurrence hydrique et

azotée selon les types de sols. Il est donc important de réfléchir son implantation à la parcelle. L'enherbement permanent nécessite un entretien fréquent afin de le maîtriser.

	SEMENCES	COMPOSITIONS	
PERMANENT SEMÉ	ABERACE	Trèfles blanc nain 100%	
	VIVER MYC	Trèfle blanc nain 40% Trèfle souterrain 40% Lotier 20% + Mycorhizes	
	VIVER PCT	Trèfles blanc 10% Paturin commun 90%	
	PATURIN COMMUN	Paturin commun 100%	
	PATURIN DES PRÉS	Paturin des prés 100%	
	ENHERBEMENT SPÉCIAL FOURRIÈRE	Fétuque élevée gazonnate 50% Fétuque rouge traçante 30% Paturin commun 20%	



Un couvert végétal temporaire est un enherbement semé juste après vendange et détruit au printemps suivant. Ce couvert confère de nombreux avantages :

	SEMENCES	COMPOSITIONS
TEMPORAIRE SEMÉ	VAM AGRO	Vesce velue 43% Trèfle d'Alexandrie 35% Moutarde d'Abyssinie 12% Lin 10%
	BIOLEG UAB	Vesce commune 60% Trèfle de perse 10% Avoine rude 30%
	SEMENCES DE BASE	Seigle 100% Février 100%

- Limiter l'érosion des sols et piéger les éléments fertilisants
- Améliorer la structure et la portance des sols
- Limiter le développement des adventices
- Favoriser la vie biologique des sols
- Augmenter le taux de matière organique

De nombreuses espèces et mélanges peuvent être implantés comme des mélanges de légumineuses, céréales et crucifères. Les couverts doivent être implantés entre la fin août et début septembre afin de bénéficier des conditions optimales pour la levée. L'objectif est de produire un maximum de biomasse.



SEMIS

Privilégier les semis à partir de fin août jusqu'à début octobre.

ATTENTION

Désherbage avec herbicides de pré-levée incompatible avant l'année du semis.

OUTIL DE TRAÇABILITÉ *100% dédié à la vigne*

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.

AVANTAGES

- Télécharger/importer votre parcellaire
- Renseigner vos interventions
- Visualiser votre traçabilité
- Dessiner et enregistrer votre biodiversité
- Créer votre plan de fumure prévisionnel
- Gérer vos IFT, votre cumul de cuivre
- Extractions PDF de vos bilans annuels utilisables pour vos certifications

IL EST DE RETOUR !...

Votre catalogue vendanges est de retour dans vos magasins CSGV - La Pastorale ! Nouveauté, avant première, conseil et service, retrouvez vos indispensables afin d'aborder cette période de manière sereine.

Vos équipes se tiennent à votre disposition pour vous accompagner dans votre réussite. Alors n'attendez plus et rendez-vous en magasin pour le découvrir.

PROFITEZ D'OFFRES EXCEPTIONNELLES

SUR UNE SÉLECTION D'ARTICLES EN VOUS RENDANT DANS VOTRE MAGASIN LE PLUS PROCHE.





VIGNE, BOULOT, DODO



LIT

Sommier 20 lattes + pieds
code article : 185514



COUETTE

Non tissée - 140 x 200 cm
code article : 185028

OREILLER

Polyester 60 x 60 cm
code article : 185740



PRÉLÈVEMENT MATURITÉ

ACCUEIL DES VENDANGEURS

ÉQUIPEMENT DE LA PERSONNE

LES ESSENTIELS

CASSE-CROÛTE

AU PRESSOIR

EN CUVERIE

GAMME OENOLOGIQUE

SERVICE APRÈS-VENTE

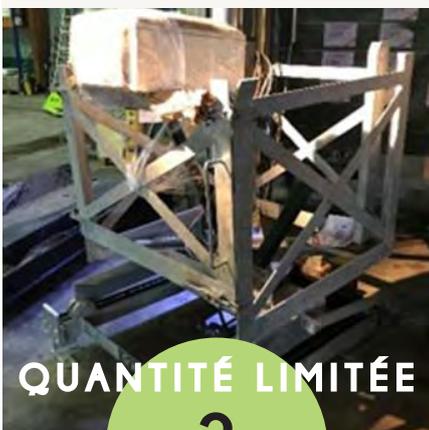
ET APRÈS...

MATÉRIEL D'OCCASION

à saisir

REMUEUR

Gyropalette GH capacité
20000 BT/An pour caisses
504 STD • Remise en état
Automate NEUF
Disponible début septembre



QUANTITÉ LIMITÉE
3
PIÈCES

LIEUR

FIXION 2 d'occasion
An 2019 Excellent Etat
Révisé garantie 6 MOIS
Disponible début septembre



QUANTITÉ LIMITÉE
30
PIÈCES

SÉCATEUR

Pellenc Vinion 150 An 2019
Révisé garantie 6 MOIS
Disponible début septembre



QUANTITÉ LIMITÉE
10
PIÈCES

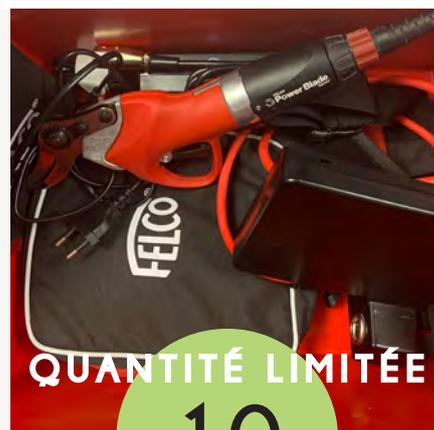
COMPRESSEUR

Piston 270L 5 CV 10b révisé
Garantie 1an
Très bon état
Disponible début septembre



SÉCATEUR

Felco F802 d'occasion
An 2019 • Excellent Etat
Révisé garantie 6 MOIS
Disponible début septembre



QUANTITÉ LIMITÉE
10
PIÈCES

SOLUTION D'APPOINT IDÉAL pour les petits volumes *de vos vendanges*

CUVE INOX PLAFOND MOBILE INOX 316L POLIE BRILLANT

VINIFICATION CHAMPAGNE : Modèle 10 HL - 14 HL - 21 HL

- Event diam 40 avec soupape
- Chapeau flottant + corde
- Chambre à air
- Système de gonflage avec pompe inox
- Plaque de firme
- Appui d'échelle
- Robinet dégustateur inox
- Robinet de niveau inox
- Réglette inoxydable graduée tube 18/24
- Porte autoclave 440x310
- Piquage pour bride carrée 100x100
- Vanne à boule bride carrée 100x100 DN40 mâcon avec bouchon inox + chaînette



- Attache-corde pour chapeau flottant
- Boitard
- Coude décanteur DN40 mâcon avec vanne à boule bride carré 100x100 DN40 mâcon avec bouchon inox + chaînette
- Vidange totale diamètre 50 avec bouchon + chaînette
- Pieds soudés réglables (Vis + platine sol)

LOCATION DE MATERIEL POUR LA VENDANGE

Depuis plus de 4 ans, nous vous proposons une large gamme de matériels dédié à la vendange en LOCATION.

Gamme de pompe à vin :

Pompe à rotor
Pompe à piston
Pompe à lobes
Pompe péristaltique

Gamme de surpresseur

eau chaude thermique et eau froide de 150b à 200b KARCHER et KRANZLE

Gamme de cannes

Pour nettoyer vos barriques

Gamme de compresseur

à piston RENNER pour vos alimentations de pressoir

L'ensemble de ces matériels est révisé et soigneusement entretenu par notre SAV qui saura vous apporter tout le confort et sérénité pendant cette période.

maîtriser

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Choisir sa souche de levure



ZYMAFLORE® SPARK

Agréée par le Comité Champagne, la souche ZYMAFLORE SPARK est désormais largement utilisée en champagne. Elle s'implante rapidement, assure une fermentation alcoolique régulière et complète. Utilisée en prise de mousse, elle consomme les sucres intégralement dans les conditions les plus difficiles.



ZYMAFLORE® XORIGIN

Levure pour l'élaboration de vins blancs équilibrés dans le respect de la typicité des cépages et des terroirs. Souche révélatrice des notes de fruits à chair blanche pour des vins élégants avec une grande netteté aromatique, dans le respect de la typicité des cépages. Les vins se caractérisent par un volume en bouche et une persistance accrue, un équilibre global. Particulièrement recommandée pour les cépages blancs champenois.



ZYMAFLORE® 011 BIO

Levure certifiée biologique selon les méthodes de production biologique du règlement européen UE 848/2018 et conforme au règlement américain (NOP) pour la production biologique. Remarquables capacités fermentaires, bonne résistance à l'alcool et respect de la typicité du cépage (tous cépages).



ZYMAFLORE® XarOm

Levure adaptée pour des vins à très forte intensité aromatique. Permet une intense production d'arômes fermentaires et amyliques (bonbon anglais, fruits jaunes, fraise, ananas...). Sur cépages neutres ou aromatiques, ZYMAFLORE® XAROM donne des vins d'une grande puissance aromatique perdurant dans le temps.



ZYMAFLORE® CX9

Levure spécialement adaptée pour les vins blancs et tout particulièrement sur Chardonnay. Issue d'une sélection sur un grand climat de Bourgogne. Permet de révéler des notes citronnées, d'amande et pain grillé, de noisette fraîche. CX9 est parfaitement adaptée pour vos vinifications sous bois.

■ PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

Exemple pour 100 hl

- Délayer 1 kg de SUPERSTART SPARK dans 10 litres d'eau à 40°C
- Ajouter 1 kg de levures et délayer
- Au bout de 10 à 15 minutes, ajouter 1 litre de moût. Laisser gonfler 30 minutes
- Incorporer à 100 litres de moût débourbé. Laisser développer une nuit
- Incorporer à 100 hl de moût débourbé.

Le départ de la fermentation intervient dans les 24 heures. Pour le vérifier, il suffit de goûter le moût : le "picotement" au palais confirme le déclenchement de la fermentation.

Intérêt de bien raisonner la nutrition des levures

Les levures doivent bénéficier d'une nutrition complète (azote et vitamines) pour exécuter la FA (fermentation alcoolique) dans le meilleur état physiologique possible. Les apports en nutriments, issus du raisin ou de préparations spécifiques, doivent être équilibrés en facteurs de croissance et facteurs de survie afin :

- D'assurer une fin de FA franche et complète.
- Avoir une cinétique de fermentation constante et éviter une fermentation trop rapide avec augmentation importante de la température,
- Eviter les problèmes de réduction (peu d'H₂S et de composés soufrés), de production d'Acidité Volatile et les masques aromatiques
- Optimiser le potentiel aromatique (conservation des arômes fruités, expression et production d'arômes variétaux et/ou fermentaires).

Pour une nutrition et une protection optimale des levures dans des conditions fermentaires difficiles (moût fortement débourbé, fermentation basse température, TAVP élevé, prise de mousse...), nous vous recommandons de les réhydrater avec SUPERSTART SPARK. Ajouter ensuite NUTRISTART ou NTRISTART ORG en fonction des besoins. Pour rappel, on admet qu'un moût est carencé en deçà de 150 mg N/L d'azote assimilable. Ajuster votre apport en nutriments par un ajout au 1^{er} tiers de la FA (densité initiale - 30) ou en 2 fois (moût de départ puis à densité proche de 1050).

SUPERSTART SPARK

Préparation d'autolysat de levures, riche en stérols, restaure la perméabilité de la membrane cellulaire lors de la réhydratation des levures, facilitant le passage hors-cellule des métabolites nuisibles à la survie de la cellule (éthanol)

Utilisation impérative avec la souche ZYMAFLORE O11 BIO

Emploi : Utilisation à la même dose que la levure ; délayer dans une eau non-chlorée entre 35-37°C, puis réhydrater les levures normalement.



NUTRISTART et NUTRISTART ORG

Activateur complet combinant azote organique, azote minéral et thiamine. Cette formulation spécifique associe différentes sources d'azote assimilable (phosphate d'ammonium, levure inactivée) NUTRISTART® permet :

- De développer une population levurienne suffisante.
 - Une fermentation alcoolique régulière et complète.
 - La prévention de la formation de composés indésirables (H₂S, AV, ...).
- 10g/hL de NUTRISTART apporte en moyenne 15 mg/L d'azote assimilable.

Formulation complexe uniquement à base d'azote organique d'origine levurienne, particulièrement riche en acides aminés, NUTRISTART ORG apporte à la levure, les nutriments pendant toute la fermentation. NUTRISTART ORG permet d'obtenir des vins plus aromatiques et de limiter la formation de composés indésirables (composés combinant le SO₂, H₂S, ...). 10g/hL de NUTRISTART ORG apporte en moyenne 10 mg/L d'azote assimilable.

Dose d'emploi : 10 à 20 grammes/hecto à apporter au tiers de la fermentation.



