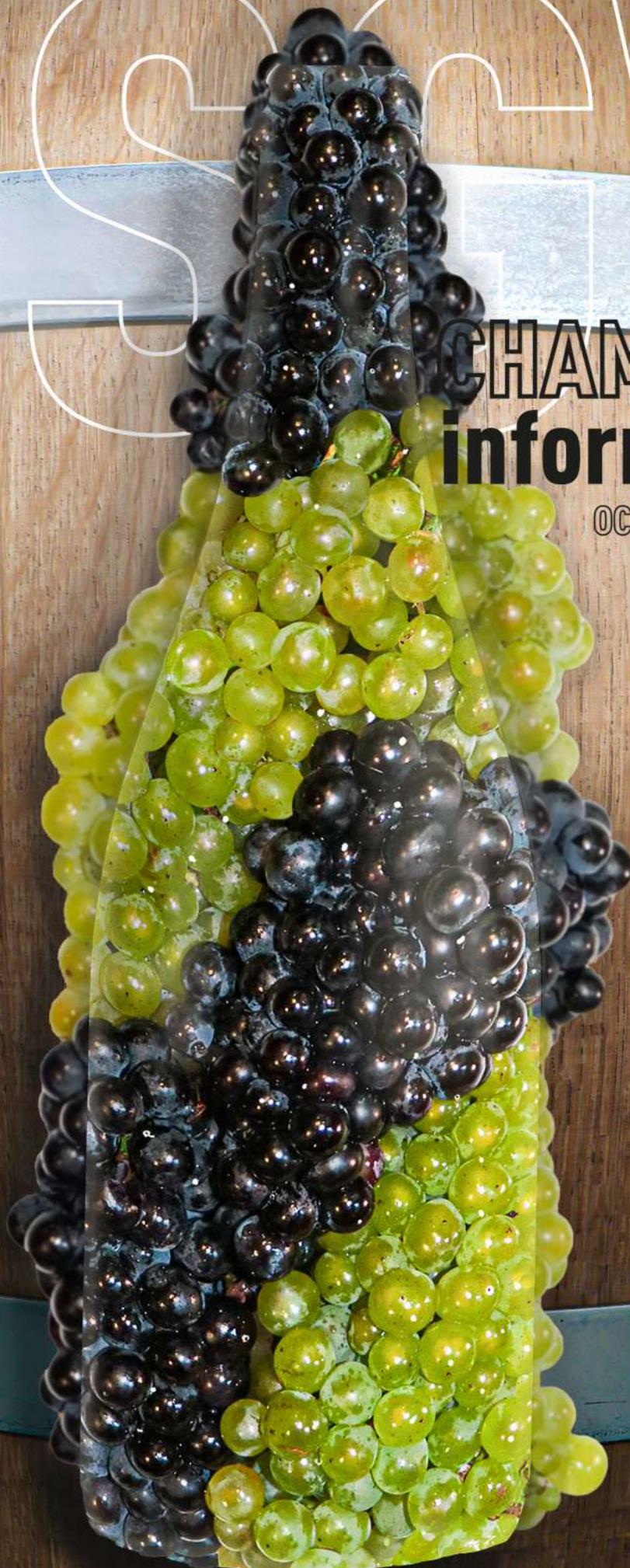


COOPÉRATIVE DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS



CSAV

CHAMPAGNE informations

OCTOBRE 2022 - N°183



Nourrir, faire
vivre son
sol est une
nécessité !

➤ Capitalisez aujourd'hui
sur vos sols, pour optimiser
les récoltes de demain.

BOCHEVO

la garantie de
votre capital sol !



LE MOT DU PRÉSIDENT



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

Voilà la récolte 2022 rentrée dans des conditions optimales. À nouveau une année en 2 qui conforte nos stocks avec la quantité et surtout une magnifique qualité qui nous permet de nous remettre à flot avec la réserve et de sécuriser l'avenir !

Un bémol est parfois apporté à propos de la maturité phénolique qui, pour certains, n'était pas obtenue partout même avec des degrés flirtant avec le 11 ! Souvenirs, souvenirs, je me rappelle des vendanges plutôt tardives d'octobre où nous étions heureux de récolter à 9-9,5 et nous avons élaboré de grands Champagnes malgré tout. Mais les temps changent, les paramètres aussi et donc les interprétations avec...

Dans un contexte international en ébullition, la Champagne, aujourd'hui, est sur un petit nuage... pour combien de temps ?

Il faut prendre en passant ce qui vient à nous et répondre aux demandes des clients. Quand il faut réduire la voilure, les Champenois savent faire, dans l'autre sens aussi, la preuve cette année. Merci à notre interprofession.

Ces périodes de tensions sur l'approvisionnement en énergies, en inflation, se répercutent sur les prix des matières premières, donc des intrants, des fournitures dans leur généralité.

Sachez que la CSGV, votre CSGV et ses filiales, se battent au jour le jour pour tempérer les assauts de cette inflation sur les prix des produits et fournitures dont vous avez besoin.

C'est un combat de chaque instant que nous menons pour limiter les impacts sur vos coûts de production.

Le Comité de Direction de la CSGV est au front ; vous pouvez compter sur eux !

Afin de toujours mieux organiser les flux de marchandises et la gestion minutieuse et précise des stocks, votre CSGV investit dans l'avenir et la logistique. Cette stratégie va porter ses fruits et permettra de limiter les problématiques de stocks et ainsi pouvoir toujours mieux vous servir. Nous en reparlerons l'année prochaine lors de nos rencontres hivernales, de printemps et d'Assemblée Générale.

Dans quelques jours, le salon VITI-VINI se tiendra à nouveau au Millésium à Epernay. Je vous donne rendez-vous sur notre nouveau stand. Il a été créé pour vous recevoir dans les meilleures conditions d'écoute, de conseils d'égalité et de convivialité.

Je serai heureux de vous y retrouver, entouré de nos équipes techniques et commerciales de la CSGV et de ses filiales afin de partager ensemble quelques bulles de bonheur !

Bonnes ventes de fin d'année à tous,

Bullothériquement,

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 OCTOBRE 2022 *numéro 183*

4

A C T U A L I T É S

5

S A L O N V I T I - V I N I

6

B I L A N C U L T U R A L

8

F L A S H A P P R O

9

C A H I E R T E C H N I Q U E

13

A R G U M E N T A I R E

14

A M E N D E M E N T S

15

L A P A S T O R A L E

16

L A T E C H N I Q U E

18

L E M A T É R I E L

19

O 2 C

MOUVEMENTS DE PERSONNEL

Du mouvement parmi nos Responsables de magasins avec les départs de Monsieur Maxime SALVY (Avize) et Monsieur Anthony Malbranque (Dormans) ainsi que celui de Madame Gina Collemiche, conseillère-vendeuse au magasin d'Avize qui a fait valoir ses droits à la retraite à la fin du mois de septembre. Nous leur souhaitons tous une bonne continuation dans leurs nouvelles missions ou une belle découverte de leur nouvelle vie.



Maxime
SALVY



Anthony
MALBRANQUE

Anabelle
ROISEUX



Si nous finalisons actuellement le recrutement du nouveau responsable de magasin d'Avize, nous pouvons vous informer que Madame Anabelle Roiseux, nouvelle conseillère-vendeuse, travaille déjà depuis quelques semaines avec Gina afin que la passation soit la plus fluide possible.



Ninon
LE MAISTRE

Nous avons pris la décision de confier les rênes du magasin de Dormans à Madame Isabelle Jankowski qui, après 16 ans en tant que conseillère-vendeuse dans ce même magasin, en devient la nouvelle Responsable. Elle est remplacée par Madame Ninon Le Maistre en provenance d'Épernay Sud ; un recrutement est lui aussi en cours afin de la remplacer.

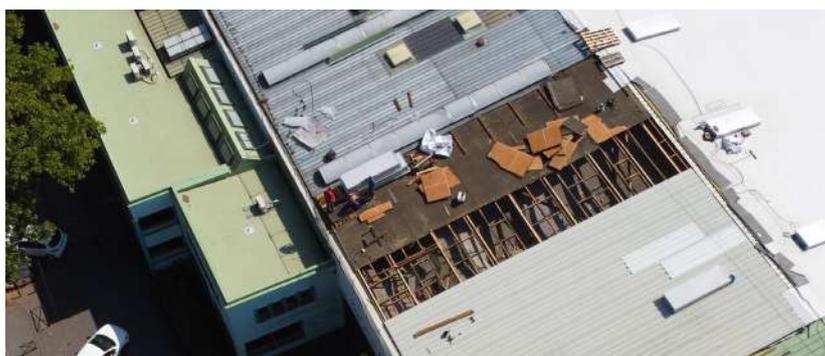


Isabelle
JANKOWSKI

Nous souhaitons à tous une bonne prise en main de leurs nouvelles missions et sommes sûrs de l'accueil que vous leur réserverez dans leurs magasins respectifs.

TRAVAUX EN COURS ET À VENIR

Les travaux de toiture continuent à Épernay et la deuxième phase a débuté depuis le mois d'août. Cette phase se caractérise par une nouvelle modification du sens de circulation à la coopérative. Les travaux se déroulent normalement et sont assez proches des délais initiaux. Ils devraient se terminer sur la fin de l'année.



À compter du mois de novembre, la salle Macquart va se refaire une beauté et se moderniser. Nous profiterons de cette rénovation pour ajouter un ascenseur permettant l'accès à la salle Macquart mais également à la salle Vandier qui accueille les membres du bureau du Conseil d'Administration. Les travaux devraient, eux aussi, se terminer sur la fin de l'année 2022.

Autre chantier à venir en début d'année 2023, la réfection totale du magasin de Port-à-Binson. Nous vous informerons, dans le prochain Champagne Informations, du planning et du déroulement de ces travaux.

UNE NOUVELLE DIMENSION

Évènement phare et référent pour toute la profession, le salon Viti-Vini fédère tous les acteurs et intervenants champenois pour porter haut la performance d'une Champagne forte, dynamique, compétitive et responsable.

Pour cette édition 2022, nous vous proposons de redécouvrir votre coopérative sous un tout nouveau format. Alliant digital et savoir-faire, vous y retrouverez vos espaces métiers et un univers dédié aux nouvelles technologies afin de répondre à tous les enjeux de la filière vini-viticole. Vous pourrez y rencontrer nos équipes et découvrir nos activités.

Afin de répondre plus encore aux besoins du vignoble, la Coopérative du Syndicat Général des Vignerons affiche de nouvelles ambitions et lance cette nouvelle formule en mettant l'accent sur l'accompagnement qu'elle propose, allant du cep à la flûte.

Cet événement doit permettre à nos visiteurs d'échanger avec nos équipes, qu'il s'agisse de fertilisation, de protection, de foliaires, de matériel, de champagnisation, d'œnologie, de personnalisation, de robotique, de technique et tous autres sujets.

Après de nombreux mois de réflexion, accompagné de nos prestataires Adexpo et NTC, c'est avec grand plaisir que nous vous donnons rendez-vous du 11 au 14 octobre 2022 - emplacement MIL-C4.2.

ÉVÈNEMENT RETROUVEZ-NOUS SUR LE SALON **VITI-VINI**
STAND MIL-C4.2

LES 11.12.13.14
OCTOBRE 2022

NOS ÉQUIPES SERONT RAVIES DE VOUS Y RETROUVER
AFIN DE VOUS ACCOMPAGNER SUR VOS FUTURS PROJETS



Le début d'année 2022 nous a placé dans un contexte mondial de pénurie en matières premières. L'ensemble de nos marchés a été impacté. Entre recherche d'alternatives et anticipation des retraits d'autorisation de mise sur le marché de certains produits phytopharmaceutiques, l'offre disponible s'est faite restreinte sur quelques produits stratégiques.

Plusieurs facteurs en sont liés. Dans un premier temps, la Covid 19 a impacté la production pétrolière de manière importante. Le manque de co-formulants pour les process de fabrication, la difficulté d'approvisionnement des chaînes de conditionnement en bidons et bouchons plastiques, l'explosion des coûts de transport maritime a significativement impacté à la hausse le coût de production des produits.

D'autre part, l'inflation n'a cessé d'impacter l'ensemble des intrants. Entre fertilisation, produits de protections et désherbants, aucun article n'a été épargné.

Dans ce contexte et face à un environnement dominé par des contraintes de pénuries, de retards et d'augmentations des coûts, c'est à flux tendu que la campagne 2022 a débuté.

Outre le contexte socio-économique, la météorologie de ce début d'année aura été bénéficiaire en ensoleillement pour le vignoble mais déficitaire en précipitations.



Début avril, avec les épisodes de gel de la première décade, près de 8% de bourgeons ont été détruits. Un sinistre significatif mais plutôt faible vis-à-vis des prédictions. Malgré ce coup de froid marquant un stop dans la phénologie, la date moyenne retenue pour le débourrement a été fixée au 16 avril.

Suite à l'année 2021 entachée par les dégâts de mildiou, l'orientation de la dynamique de sortie d'hiver était très attendue. Mais le manque de conditions favorables a eu raison de la maturation des œufs d'hiver de mildiou qui s'est faite attendre. Hormis les quelques averses du mois de mai, il aura fallu attendre début juin pour voir les précipitations revenir.

L'oïdium aura également été absent sur le début de campagne mise à part quelques foyers historiques. La protection fongique est alors déjà bien engagée. L'orientation mixte, conventionnelle et produits de Biocontrôle observée sur le vignoble a permis de protéger l'encadrement de floraison sans mettre à mal l'offre disponible en produit de protection.

Au vu de cette campagne anormalement sèche et fortement ensoleillée, la date moyenne de floraison est arrêtée au 3 juin tous cépages confondus. C'est 10 jours d'avance sur la moyenne décennale.

Comme chaque année, la CSGV met en place des essais expérimentaux afin de tester et évaluer les prochaines solutions techniques qui viendront compléter nos gammes. L'enjeu est de maintenir l'efficacité des produits de protection. Dans cet objectif, il nous faut proposer de nouvelles solutions de protection visant à remplacer les matières actives sortantes et à maintenir une diversité de matières actives efficaces. Le retrait sans solutions nous incombe à des difficultés face aux enjeux de protection, d'efficacité et de durabilité.

Le millésime 2022, une nouvelle fois atypique, nous a offert quantité et qualité.



Plus que jamais, nous observerons que nos résultats aux vignobles dépendent fortement des conditions météorologiques de plus en plus contrastées d'une année sur l'autre. Il est donc nécessaire de se préoccuper de l'état de nos sols et de les préserver face aux conditions pouvant les affecter durablement.

Un sol structuré et riche en matière organique permet de mieux appréhender les épisodes climatiques extrêmes (fortes pluviométries, fortes chaleurs et sécheresses) et limiter les effets néfastes sur la physiologie de la vigne. Pour appréhender cette thématique, il est conseillé de faire un bilan agronomique de vos sols (cf : plaquette technique nutrition 2023) afin de compenser vos pertes annuelles en matière organique.

Enfin, entre difficulté d'approvisionnement, gestion des résistances de matières actives, retraits de produits, pérennité du vignoble face aux enjeux climatiques, tant de problématiques auxquelles nos équipes se forment en permanence afin de vous accompagner de la meilleure des manières.



LES SÉCATEURS ÉLECTRIQUES VITICOLES

les plus rapides, puissants et sûrs



Puissants et légers, cette dernière génération de sécateurs C35 rend la taille des vignes plus rapide et plus sûre. Le nouveau système anti-coupure Activ'Security, breveté par PELLENC, permet de déclencher l'arrêt instantané de la lame au contact de la main. (gant PELLENC préconisé)

Quels que soient le diamètre et la dureté des bois à couper, l'efficacité est au rendez-vous grâce à une tête de coupe ultra performante.

2 diamètres disponibles : 35 mm (modèle C35) ou 45 mm (modèle C45).

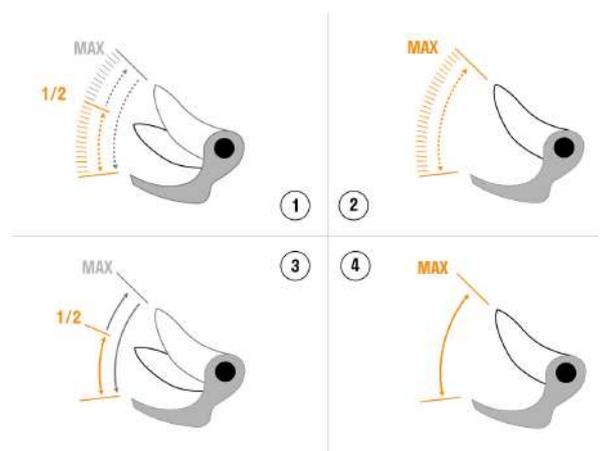


Productivité maximale

- Tête de coupe offrant une excellente pénétration
- 2 diamètres de coupe au choix : 35 ou 45mm; le 35 mm est préconisé en usage viticole Champenois.
- Motoréducteur brushless de dernière génération
- 4 modes de fonctionnement utilisateur

Modes de fonctionnement

- Progressif demi-ouverture : fonctionnement progressif avec demi-ouverture
- Progressif : fonctionnement progressif sans demi-ouverture
- Tout ou rien demi-ouverture : fonctionnement « tout ou rien » avec demi-ouverture
- Tout ou rien : fonctionnement « tout ou rien » sans demi-ouverture



PARCELLAIRE EN CHAMPAGNE

CRÉATION D'UN PARCELLAIRE - TERROIR D'EXCEPTION

Comment un terroir peut être sélectionné afin d'en produire une cuvée parcellaire ?

Le terroir inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du paysage et le savoir-faire du viticulteur. Afin de sélectionner au mieux sa parcelle, différentes composantes sont à prendre en compte :

COMPOSANTE TOPO-CLIMATIQUE

- Une bonne pluviométrie permettant un apport d'eau constant et sans excès ;
- Température moyenne : la vigne a besoin de suffisamment de chaleur pour que son cycle végétatif et sa maturation se déroulent dans les meilleures conditions ;
- Bon ensoleillement : le rayonnement solaire influe sur la photosynthèse et permet aux feuilles de synthétiser des sucres. Une parcelle orientée Nord entrainera de plus grandes difficultés lors de la maturation qu'une parcelle orientée Sud/Sud-Ouest. Son exposition est donc importante au même niveau que son altitude ou encore son pourcentage de pente permettant d'avoir un meilleur angle d'incidence et donc un meilleur ensoleillement. En effet, en fonction de l'altitude, de l'orientation, de la pente, les déplacements d'air du lieu vont créer des microclimats plus ou moins favorables à la culture de la vigne et influencer sur le terroir.

COMPOSANTE GÉO-PÉDOLOGIQUE

- Sol suffisamment profond permettant une bonne réserve utile pour une bonne maturité et une bonne réponse physiologique.
- Composition en éléments majeurs et oligo-éléments conférant un bon potentiel de fertilité.
- Propriétés pédologiques favorisant le drainage : structure et porosité.
- Forte activité microbienne permettant une minéralisation satisfaisante.

VINIFICATION PARCELLAIRE

« Parcelle contre assemblage, la question se pose à tous les producteurs de vins. Cette pratique consiste à isoler une vigne ou un clos pour en exprimer la quintessence. »



Stéphane Caugé, Responsable du service matériel

La cuverie de vinification sera constituée de cuves, de fûts ou de foudres de petite taille il sera donc possible de vinifier les parcelles séparément. Ce procédé engendre plus de travail mais apporte également plus de possibilités au vigneron ou chef de cave lors de l'assemblage de ses vins de base, en préambule du tirage.

BON À SAVOIR

Une cuvée parcellaire est issue d'une seule parcelle, tandis que les vins d'assemblage sont élaborés à partir de différentes parcelles d'un même vignoble.

AVANTAGES

Suite à cette vinification, les champagnes obtenus :

- Seront plus expressifs
- Seront plus complexes
- Auront une qualité plus régulière dans le temps

Le parcellaire concerne la vigne et pas la vinification : on peut faire une cuvée parcellaire en assemblant plusieurs cépages, mais on peut également faire du parcellaire avec du mono-cépage.

Cette mention n'est pas officielle, elle est purement déclarative. Le récoltant choisit d'isoler une parcelle de son vignoble qu'il aura jugé exceptionnelle et qui compte des qualités selon lui suffisamment intéressantes pour être mise en avant dans un seul vin.

Reste que ces cuvées parcellaires sont souvent produites en petites quantités, permettant de valoriser le produit final. Pour appréhender un terroir spécifique, la cuvée parcellaire reste une bonne approche.



VINIFICATION EN BARRIQUE BOIS

Barrique bois volume de 228 l à 600 l

La barrique enrichit le vin d'un certain nombre de molécules qui viennent modifier et enrichir ses arômes avec des notes boisées. C'est ainsi que l'on peut parler d'arômes tertiaires.

VINIFICATION EN Foudre BOIS

Foudre bois volume de 10 à 30 hl

Leur apport en arômes boisés reste très limité durant les années d'utilisation. Ils apportent toutefois une oxygénation lente qui est positive pour l'évolution du vin.

VINIFICATION EN CUVE INOX

Utilisées dans les domaines de toutes tailles, les cuves en inox n'impactent pas directement le vin contrairement aux contenants en bois ou béton.

« Pour mon parcelaire, j'utilise deux types de contenants. J'utilise la vinification en barriques bois pour une cuvée mono-cépage pour isoler des petites parcelles de mon vignoble. Nous recherchons une note légèrement boisée, fondue et à la fois souple des vins. En ce qui concerne la vinification en cuves inox, nous l'utilisons pour notre cuvée mono-cépage Blanc de Blancs. Il est important de garder la nature de la vendange grâce à l'inox qui conserve cette tension et cette fraîcheur de notre Chardonnay. »

Benoit Bernard,
Champagne Alain Bernard à Dizy

VINIFICATION EN CUVE OVOÏDE BÉTON

Cuve ovoïde béton volume de 5 à 30 hl

Les cuves en béton sont réputées pour l'oxygénation qu'elles apportent au vin grâce à la porosité de leur composant. Le béton favorise l'expression du fruit et du terroir, apportant une touche fraîche et minérale au vin. Pour renforcer les atouts de ce type de cuves, certains fabricants donnent des formes originales telles que celle d'un œuf pour provoquer le brassage des lies constant par la création d'un courant interne permanent. Au niveau de l'entretien, la cuve en béton nécessite un détartrage régulier (tous les 3 ans) pour que le tartre n'influe pas d'une manière trop prononcée sur les arômes.

« Pour ma part, je vinifie mon Pinot Noir. Tout en faisant une fermentation alcoolique et laissant les vins sur lies. Cela leur apporte de la complexité et beaucoup d'arômes floraux, tout en restant sur une note tendue. La vinification est quelque peu plus longue contrairement aux cuves inox. »

Morgann Tributien,
Champagne William Saintot à Avenay-Val-d'Or

LES ANALYSES ET LE PARCELLAIRE

Comme expliqué précédemment, les différents types de vinification sont fines et demandent également de plus en plus de conseils. Ce constat est établi avec notre laboratoire O2C et nos œnologues conseil.

Comment garder la fraîcheur des vins ?

- Bloquer les FML (Fermentation MaloLactique)
- Collages des vins plutôt que la filtration
- Les partages et dégustations, avec les équipes d'œnologues conseils, forts de leurs expériences, sont primordiaux.

Contact
O2C

03.26.55.18.27

PLACE À LA COMMERCIALISATION

Comme vu précédemment, le travail parcellaire de la vigne au vin, demande plus de temps et de moyen, ce qui permet la valorisation de la bouteille. La consommation de champagne en est donc modifiée, les consommateurs avertis et de plus en plus à l'écoute des bonnes pratiques respectueuses de l'environnement cherchent une identification des vins.

La mise en valeur des cuvées parcellaires nécessite une attention particulière et propre à chaque identité.

Au fil des années, nos équipes ont pu constater une augmentation du nombre de cuvées parcellaires. En effet, nous enregistrons une forte demande de bouteilles spéciales (formes et teintes) mais également de coffrets carton personnalisés auprès de nos services.



Contact
CHAMPAGNE EMBALLAGE

03.26.59.86.05



Contact
VETRI SPECIALI

06.07.82.98.96

NICOLAS PELADAN



Contact
PERSONNALISATION

03.26.59.86.43



MYTIK DIAM

donne le pouvoir de choisir à ses clients

Depuis bientôt 20 ans, Diam Bouchage offre à ses clients une sécurité organoleptique inégalée avec un bouchon de liège garanti à l'unité sans TCA relargable*. Le sujet de la réduction des contaminations dues au TCA est désormais clos pour le bouchonnier qui considère que la maîtrise des transferts gazeux est au cœur de l'œnologie moderne.



L'entreprise y concentre ses efforts depuis de nombreuses années en collaborant avec des universités du monde entier, en investissant massivement dans la R&D, en créant un pôle œnologique intégré et en développant de nouvelles capacités industrielles adaptées.

La marque travaille à sa nouvelle révolution : maîtriser l'oxygène et le temps avec chaque fois plus de précision. La gamme de bouchons Mytik Diam pour vins effervescents ne fait pas exception. Rendue possible par l'homogénéité du liège technologique Diam, cette offre unique sur le marché du bouchage donne aux clients le pouvoir de choisir une durée optimale de vieillissement (3, 5 ou 10 ans) ainsi qu'un apport idéal en oxygène (faible ou très faible) en fonction des besoins du vin et de son évolution souhaitée.

Mytik Diam 3, Mytik Diam 5 et Mytik Diam 10 proposent ainsi une gamme complète de bouchons capables de répondre aux problématiques d'échanges gazeux tout en garantissant une sérénité absolue face aux risques de veines sèches, de durcissement du liège, d'éclatement ou décollement des rondelles ou de chevillage.

*Niveau de TCA relargable ≤ à la limite de quantification 0,3 ng/l

MYTIK DIAM 10, LE BOUCHON DES CHAMPAGNES DE GARDE

Ce bouchon d'une durabilité exceptionnelle présente des propriétés mécaniques importantes et homogènes pour une durée supérieure à 10 ans, qui permettent notamment une meilleure conservation du CO_2 dans la bouteille au cours du temps.

La maîtrise de l'oxygène est le second point innovant du Mytik Diam 10. La quantité d' O_2 désorbée du bouchon est en effet paramétrée pour être bien moins importante que celle de bouchons traditionnels.

Ces caractéristiques techniques sont particulièrement adaptées pour des effervescents de garde, des effervescents avec peu ou sans sulfites, ou encore des vins sensibles à l'oxydation tels que les Champagnes rosés ou les demi-bouteilles.



AVEC L'AUTOMNE...,

le retour des épandages

LA CSGV VOUS PROPOSE SES SOLUTIONS DE PAILLAGE

AVANTAGES

- Limite le développement des mauvaises herbes
- Améliore la structure du sol et l'apport d'humus
- Retient l'humidité des sols lors des étés caniculaires
- Favorise la vie dans le sol
- Protège contre l'érosion
- Augmente la portance du sol et facilite l'accès à la parcelle



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.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT, MERCI DE VOUS RAPPROCHER
 DE VOTRE SUCCURSALE OU TECHNICIEN-COMMERCIAL

UN HIVER SOUS LA CHALEUR

adieu les frissons

Comment passer l'hiver au chaud tout étant au froid...

Le travail hivernal en extérieur dans les vignes peut être difficile. Pour mieux vivre cette période de l'année où l'organisme est malmené, votre coopérative vous propose une toute nouvelle gamme de vêtements chauffants.

Testée et éprouvée, cette sélection répond techniquement et en termes de robustesse aux contraintes de votre métier.

En vous permettant de choisir la température de chauffe, ils vous aideront à vous sentir mieux et à être plus concentrés sur votre tâche.

Ne laissez pas le froid s'installer, vous plonger dans l'inconfort et réduire votre efficacité et votre productivité.

Nous proposons une diversité de vêtements chauffants allant des vestes chauffantes aux doudounes sans manches et aux gants.

La tenue de charge des batteries ultralégères permet de couvrir une journée de travail et pour les plus frileux, des batteries additionnelles sont disponibles.

Le temps de rechargement est rapide.

Les amoureux des activités de loisirs en extérieur, chasse, pêche, randonnée, photographie animalière, pourront également en apprécier le confort.

Notre offre est mixte et conviendra aussi bien aux femmes qu'aux hommes. L'essayer, c'est se réchauffer !



ANIMATIONS MAGASINS

Le mardi 8 novembre dans votre magasin de Villedommange de 9h00 à 12h00

Le mardi 8 novembre dans votre magasin de Port à Binson de 14h30 à 17h30

Le mercredi 9 novembre dans votre magasin de Val de Champagne de 9h00 à 12h00

Le mercredi 9 novembre dans votre magasin de Bar-sur-Seine de 14h30 à 17h30

NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS

le jeudi 10 novembre 2022

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. Sinon ils vous seront facturés. Pour tout renseignements, merci de vous rapprocher de votre service technique & environnement



CERTIPHYTO 2022 - 2023

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

Le renouvellement est dorénavant de **1 journée** mais votre demande de formation doit intervenir **IMPÉRATIVEMENT** dans les 3 à 6 mois avant la date de fin de validité du certificat pour être accepté.

Catégorie	Date	Organisme	Lieu
Renouvellement	21 octobre 2022	CRFPS	LES RICEYS
Renouvellement	25 novembre 2022	CRFPS	EPERNAY SIÈGE
Décideur initial	12-13 janvier 2023	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

LA CHAMPAGNE ÉVOLUE

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

**ANNONCE COMITÉ
CHAMPAGNE
TOUTES LES EXPLOITATIONS
VITICOLES DOIVENT ÊTRE
CERTIFIÉES POUR 2030**



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 CERTIGRAP

Facilite l'enregistrement de vos pratiques ;
Logiciel idéal pour les certifications.



ANALYSES DU SOL 2022 - 2023

La CSGV vous propose 3 types d'analyses :

SPÉCIALE CSGV : Comprend 12 paramètres fondamentaux (analyse chimique incluant le taux de matière organique).

SPÉCIALE CSGV + IPC : Analyse chimique + Indice de Pouvoir Chlorosant (IPC) + 4 oligo-éléments (Zinc, Manganèse, Cuivre, Bore).

COMPLÈTE : Restitue, en plus, la granulométrie de votre sol. Conseillée pour les nouvelles plantations.

La granulométrie d'un sol n'évoluant pas, l'analyse SPÉCIALE CSGV vous est proposée afin de réaliser des analyses de contrôle au cours de la « vie » de la vigne.

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.

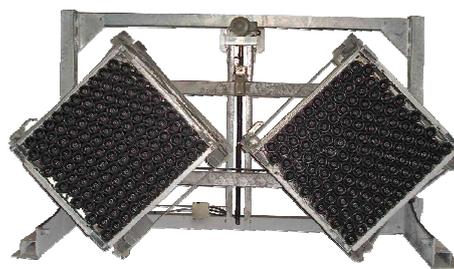
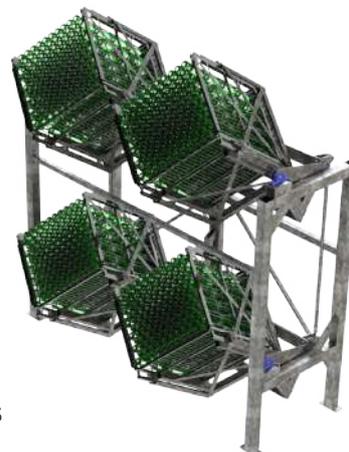


LA PÉRIODE DE REMUAGE S'ACCÉLÈRE, *prenez la vitesse supérieure !*

DIFFÉRENTES GAMMES

- Gamme de remueur automatique :
 - Simple cage
 - Double cage
 - Quadruple cages avec automate

Pour caisse monobloc ou de tirage format 504 bouteilles



Une large gamme de caisses de remuage standard et spéciales galvanisées à chaud avec portillons de remuage 4 points et grille 6^{ème} face.

Trentenaire - Symphonie - Prestige - Demi-bouteille - Magnum

Préparation des tirages 2023



Caisses de remuage



Caisse standard 500 bouteilles latte-pointe.

Repliable, calage latéraux et calage de fond amovible.

Electrozingage blanc vernis.

Pour bouteilles Champagne, Trentenaire, Symphonie, magnum, demi-bouteille. Autres sur consultation.

PLACE AUX DÉGORGEMENTS ET AUX EXPÉDITIONS

La réussite du dosage tient en un mot : ÉQUILIBRE

Pour déterminer la bonne teneur en sucre ajouté, il est nécessaire de faire des essais de dosage en amont et également une gamme de dosage.

MODE OPÉRATOIRE D'UN ESSAI DE DOSAGE

Dégorger 6 bouteilles et, avec une pipette, ajouter dans celles-ci des doses croissantes de liqueur. Capsuler ou boucher. Attendre quelques jours puis déguster afin de déterminer le dosage le plus approprié.

Exemple : pour un dosage en extra-brut (limite légale 6 g/l de sucres totaux)

- Bouteille 1 : 0,125 centilitre de liqueur à 600 g/l (1 g/l de sucre)
- Bouteille 2 : 0,25 centilitre (2 g/l de sucre)
- Bouteille 3 : 0,375 centilitre (3 g/l de sucre)
- Bouteille 4 : 0,50 centilitre (4 g/l de sucre)
- Bouteille 5 : 0,625 centilitre (5 g/l de sucre)
- Bouteille 6 : 0,750 centilitre (6 g/l de sucre)



Pour apporter de la souplesse et du volume, surtout sur les vins légèrement dosés, un outil utile : le MANNOSPARK : mannoprotéines issues de parois cellulaires de levures.

Les mannoprotéines sont connues pour améliorer la stabilité tartrique des vins. En outre, elles ont un impact positif sur la tenue de l'effervescence et surtout de la souplesse et du volume en bouche.

ESSAI MANNOSPARK

UTILISABLE EN BIO

Dégorger deux bouteilles, ajouter 1 millilitre de MANNOSPARK dans l'une et rien dans l'autre. Boucher ou capsuler les deux bouteilles. Le lendemain, déguster les deux pour comparaison.



Pour l'hygiène des chantiers de dégorgement : P3 ALCODES

P3 ALCODES est un désinfectant à base d'alcool contre les levures, bactéries et moisissures. Il est particulièrement indiqué pour la sanitation des matériels de dégorgement et de dosage.

INFORMATIONS DISPONIBLES AUPRÈS DE VOTRE LABORATOIRE

Définir ensemble la meilleure solution stratégique et économique de vos surfaces logistiques.

RACKS À PALETTES
CASIERS ACCUMULATION
DYNAMIQUE GRAVITAIRE
STOCKAGE SHUTTLE
ÉTAGÈRES

PLATEFORMES, ESCALIERS
CLOISONS GRILLAGÉES
PROTECTION SABOT
PLATELAGES RACK
CONFORMITÉS



FUMETERRE®

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




L'AMENDEMENT ORGANIQUE POUR LA VIGNE
utilisable en agriculture biologique

le fertilisant qui respecte votre sol

EN VENTE DANS TOUTES
LES SUCCURSALES CSGV



PRODUIT INNOVANT ECO-ICE

FLUIDE DE CONGÉLATION POUR LE DÉGORGEMENT DES
BOUTEILLES DE CHAMPAGNE ET DE VINS PÉTILLANTS



Fluide de congélation à base de propylène glycol issu de matières renouvelables 100% d'origine végétale. Réduction de l'empreinte carbone



ABAX WWW.ABAX.EU



L'audio visuel pour vos événements

03 26 82 02 51



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.earnaysud@csgv.com

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

SÉZANNE
Rue du Rétorat
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