



Depuis 1911

JEAN GOYARD DISTILLERIE

VOTRE PARTENAIRE
JUILLET 2014



N° d'enregistrement : 2011012650

Vignoble : Enquête de satisfaction 2014

Plus de 1 600 questionnaires ont été envoyés à nos clients pressoir, fin Mars. L'objectif de cette enquête est de mieux appréhender les attentes des viticulteurs. Nous avons reçu près de 700 réponses soit un taux de retour de 42%.

Nous remercions l'ensemble des personnes ayant répondu à notre enquête, elle nous permettra de progresser encore et d'améliorer nos performances.

Les principaux enseignements découlant de cette enquête sont :

La collecte des aignes

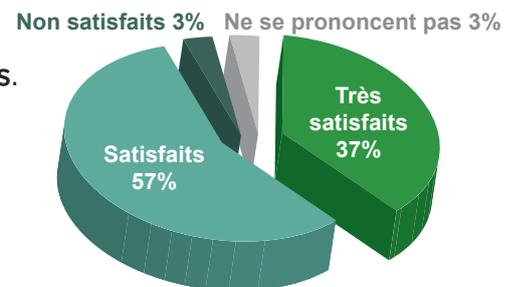
Vous êtes plus de 94% à en être satisfaits ou très satisfaits.

Les remarques les plus formulées concernent les aménagements de plate-formes, l'étanchéité des camions et la tarification.

Sur ces thèmes la Distillerie Jean Goyard :

- **Poursuit** sa politique d'aménagement des plates-formes avec l'aide de l'AESN et du CIVC. Vous pouvez prendre contact avec nos services pour monter votre dossier d'aménagement.
- **Renforce** les contrôles d'étanchéité des camions à l'entrée de ses sites d'exploitation et investit chaque année dans de nouvelles portes étanches pour les bennes.
- **Baisse** ses tarifs de collecte. Pour la vendange 2014, le tarif moyen sera inférieur à 20€/tonne d'aignes, soit 13% d'économie pour nos clients par rapport à 2013.

Votre contact privilégié pour la collecte des aignes est Michaël LELONG : Tél : 06 25 83 23 42
Email : m.lelong@distillerie-goyard.com



La collecte des liquides

Vous êtes plus de 95% à être satisfaits ou très satisfaits de nos enlèvements à votre propriété et des livraisons sur le site de Mareuil sur Ay.

Les pistes de progrès relevées portent sur les citernes à équiper de pompes et le temps de déchargement.

Les actions planifiées par la Distillerie Jean Goyard :

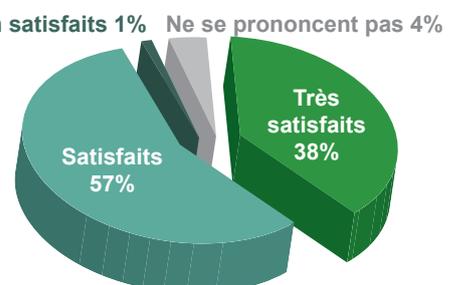
- En partenariat avec nos transporteurs, des citernes équipées de pompes seront mises en circulation.
- Pour réduire le temps de déchargement, dès la vendange 2014, des cuves et des points de déchargements supplémentaires seront installés sur le site de Mareuil sur Ay.

Votre contact privilégié pour la planification de vos enlèvements est Annick LEROY : Tél : 03 26 55 76 26
Email : a.leroy@distillerie-goyard.com

Heures d'ouverture réception matières :

Du Lundi au Jeudi de 07h30 à 11h30 et de 13h30 à 16h30.
Le vendredi de 07h30 à 11h30.

Dates de fermeture - Congés d'été
du 25 juillet au 17 août 2014



Nos spiritueux

Ratafia, Marc et Fine :

Vous êtes seulement 56 % à savoir que vous pouvez personnaliser à votre marque, nos bouteilles.

Et 35% d'entre vous ne connaissent pas encore notre gamme de spiritueux.

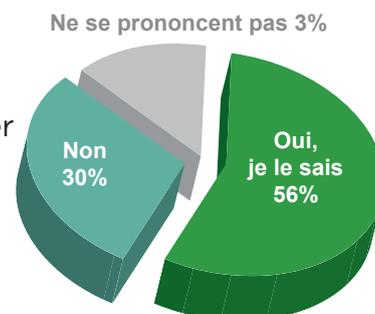


Quant à la nouvelle bouteille Vignoble lancée en 2012, elle connaît un vrai succès.

Notre service commercial est à votre écoute pour répondre à tous vos besoins :

Michaël LELONG : Tél : 06 25 83 23 42 Email : m.lelong@distillerie-goyard.com

Corinne MATZ : Tél : 03 26 55 19 11 Email : c.matz@distillerie-goyard.com



SIAL 2014 : Notre Ratafia 3 ans d'âge primé!

Succès pour notre Ratafia 3 ans d'âge lors du Salon International de l'Agriculture 2014. Notre ratafia révèle des saveurs complexes et atypiques. Son secret ?

Des arômes frais d'orange confite légèrement acidulée et d'élégantes nuances fruitées de pruneau et d'agrumes confits.

Plus qu'un apéritif, le Ratafia 3 ans d'âge accompagne à merveille les mets fins, le foie gras, les fromages et sublime l'onctuosité des gâteaux au chocolat.



FLASHEZ !!



et accédez à notre site internet

RENDEZ-VOUS

- LA ROUTE DU CHAMPAGNE :

Les **26 & 27 Juillet 2014** dans les communes de : Gyé-sur-Seine, Neuville-sur-Seine, Buxeuil, Mussy-sur-Seine, Courteron, Plaines-saint-Lange et Polisot.

- FOIRE DE CHÂLONS :

Le **3 septembre** sur le Stand INAO.

- VITI VINI 2014 :

Nos équipes vous y accueilleront sur notre nouveau stand, du **14 au 17 octobre 2014**.



Eco-Trophées du Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims :

La Distillerie Jean GOYARD récompensée pour sa **chaudière biomasse**, dans la catégorie Industrie.



Visite de la distillerie

Venez découvrir nos infrastructures. Nos visites sont gratuites et très instructives.

Votre contact : **Isabelle Piat** : Tél : 03 26 55 76 23

Email : i.piat@distillerie-goyard.com



Distillerie Jean Goyard / Aÿ

52, rue Jules-Blondeau - 51160 Aÿ (BP 10)

Tél. 03 26 55 19 11 - Fax : 03 26 55 04 42

Horaires ouverture Boutique et bureaux :

Du Lundi au Jeudi : 8h00-12h15 et 13h30-17h30

Le vendredi : 8h00-12h15 et 13h30-17h00

Consultez notre lettre d'information sur www.distillerie-goyard.com

Rédaction : Distillerie Jean Goyard

Crédits Photos : Agence Boomerang - À Votre Image

Conception/Impression : Agence Boomerang Magenta

Imprimé sur papier recyclé



Papier recyclé



IMPRIM'VEG