



Depuis 1911

JEAN GOYARD DISTILLERIE

VOTRE PARTENAIRE
JUILLET 2015



N° de certificat : 0012002-00

Prestations de collecte vendange 2015

Pour la campagne 2015-2016, la Distillerie Jean Goyard baisse ses tarifs de collecte de marcs de 7% en moyenne et maintient des prix élevés d'achat des vins. Les enlèvements des lies et des bourbes sont toujours réalisés gratuitement, y compris lors de la vendange.

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



REGLEMENTATION

Dans le cadre de la nouvelle réglementation, **Règlement UE n°1308/2013 du 17/12/13 et du décret du 18/08/14**, les prestations d'alcools viniques sont désormais appelées «valorisation obligatoire des résidus de la vinification».

Nous vous rappelons que pour obtenir l'apurement de ces dernières, vous devez compléter et retourner obligatoirement à la distillerie les documents qui vous sont transmis après vendange.

Rappel : L'arrêté du 18/08/2014 relatif aux modalités de déclaration et de contrôle de la valorisation des résidus de la vinification autorise la valorisation et l'élimination des marcs et lies par d'autres voies que la distillerie (compostage, méthanisation et épandage).

Important : La réglementation impose aux nouvelles voies de valorisation des contraintes importantes administratives et environnementales ; elles sont définies dans **l'arrêté du 18/08/2014** et dans les fiches techniques établies par FranceAgriMer.

Cette nouvelle réglementation n'exonère pas les producteurs de l'obligation d'apurer leurs prestations d'alcools viniques.

Pour tous renseignements, veuillez contacter le service vignoble Tél : 03 26 55 76 26

Investissements

La Distillerie Jean Goyard se dote d'une nouvelle cuverie en inox d'un volume de 36 000 hl, permettant de recevoir dans les meilleures conditions les sous-produits du vignoble.

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 7 h 30 à 11 h 30 et de 13 h 30 à 16 h 30

Le vendredi de 7 h 30 à 11 h 30

Dates de fermeture - Congés d'été du 25 juillet au 16 août 2015

FLASHEZ !!

et accédez à
notre site
internet



Certification ISO 50001

La Distillerie Jean GOYARD vient d'obtenir la certification ISO 50001
Cette démarche vient renforcer le système de management de l'environnement déjà en place (ISO 14001), et plus particulièrement le **management de l'énergie**.

La certification ISO 50001 a pour objectif l'amélioration de nos performances énergétiques :

- en mettant en place des objectifs ciblés audacieux en matière de consommation énergétique
- en favorisant l'achat de produits et services économes en énergie
- en définissant des actions ciblées sur les gains énergétiques importants
- en intégrant nos salariés, prestataires, et autres dans notre démarche

La Distillerie Jean GOYARD est la **première distillerie viti-vinicole française à obtenir la certification ISO 50001**.

Association des Producteurs de Boissons Spiritueuses à Indication Géographique Champenoises

L'association a été créée en juillet 2014 pour la reconnaissance de l'indication géographique du Ratafia champenois, d'autres boissons alcoolisées, de liqueurs et ambré. Elle a pour missions, entre autres, de participer aux actions de défense et de protection du nom, des produits et du terroir, à la valorisation des produits, ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur.

Villa Bissinger 15, rue Jeanson 51 160 Aÿ - Tél : 03 26 55 78 78

Contact : odg.ratafia-marc-fine@bsigc.fr - cgiraud@champagne-giraud.com

Président : Monsieur Claude GIRAUD - Champagne GIRAUD

Vice-Président : Monsieur Jean-Claude FAURE - Distillerie Jean Goyard

Nos spiritueux : Ratafia-Marc-Fine Des produits complémentaires à votre marque

Vous pouvez créer votre propre gamme de spiritueux de la Champagne avec la bouteille Vignoble. Notre service commercial est à votre disposition pour tout tarif, renseignement complémentaire, échantillonnage, étude spécifique ou rendez-vous :

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



RENDEZ-VOUS

- FOIRE DE CHÂLONS :
Le 2 septembre sur le stand de l'INAO.



- VITEFF 2015 :
Nos équipes vous accueilleront sur notre stand, du 13 au 16 octobre 2015.

Visite de la distillerie

Pour vous faire découvrir nos infrastructures, nous organisons des visites gratuites et sur rendez-vous.

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

