



*Depuis 1911*

# JEAN GOYARD

## DISTILLERIE

# VOTRE PARTENAIRE

LETTRE D'INFORMATION — JUILLET 2012

### EDITO

## Un nouveau directeur

Hubert Théréne a été nommé Directeur de la Distillerie Jean Goyard le 22 août 2011. Après 20 ans passés dans l'industrie chimique, Hubert Théréne a rejoint le groupe Cristal Union en qualité de Directeur de la distillerie Dislaub à Buchères, et a pris en complément de ses fonctions actuelles, la direction de la Distillerie Jean Goyard.

Parmi ses objectifs, la volonté de développer et pérenniser l'entreprise, mais aussi l'ambition de valoriser au maximum l'ensemble des sous-produits de la vendange (pépins, huiles essentielles, pulpes, tartrate) en axant sur de nouvelles voies de valorisation pour les marcs déshydratés et les pépins tels les agropellets pour la biomasse et l'exportation de pépins polyphénols vers l'Asie.

La Distillerie Jean Goyard poursuit son rôle de partenaire actif de la viticulture champenoise, notamment au travers d'une collecte respectueuse de l'environnement en apportant une prestation de haute qualité à ses clients



### SOMMAIRE

#### VENDANGES

Retour vendange 2011 :  
une année marquée par la précocité  
et la qualité

#### ACTIVITÉS COMMERCIALES

- Nos activités à l'exportation :  
les pépins polyphénols  
qui ont séduit l'Asie
- Des produits respectueux  
de l'environnement : Fertinat, Raisinat,  
Vitinat, les rafles
- Un nouveau flacon :  
la Cuvée du Centenaire

La Distillerie Jean Goyard sera fermée  
du 30 juillet au 15 août inclus

# Collecte des bois de vigne : un bilan mitigé



En 2010, la Distillerie Jean Goyard s'est dotée d'une chaudière biomasse fonctionnant au bois, et s'est lancée dans la collecte des bois de vigne pour compléter les approvisionnements de plaquettes forestières.

Après deux ans d'expérimentation, le bilan est mitigé. La composition des bois de vigne, notamment les teneurs élevées en silice et en pro-

duits phytosanitaires, conduisent à des taux de cendres importants et à une difficulté à maîtriser la qualité des rejets atmosphériques.

Sur la base de ce constat, la Distillerie Jean Goyard va être contrainte de réduire fortement la collecte des bois de vigne, la capacité d'absorption de la chaudière biomasse étant limitée à 1 000 tonnes de bois de vigne par an.

## Goyard Agronomie répond à vos besoins

Issus des co-produits de la vigne, le FERTINAT®, le RAISINAT®, et le VITINAT sont trois engrais et amendements organiques respectueux de l'environnement aux apports nutritionnels variés pour être plus proches de vos besoins.

Goyard Agronomie propose également des RAFLES, riches en

potasses, comme amendements organiques (NFU 44-051).

Les rafles peuvent être utilisées seules ou en mélange avec des écorces pour être mises dans les vignes. Les propriétés des rafles sont sensiblement équivalentes à celles des écorces. Le prix des rafles étant bien inférieur...

Les produits de la gamme « Goyard Agronomie » sont des intrants en Agriculture Biologique.

### Caractéristiques des rafles

Matière organique	Vitinat® 9 à 11%	Raisinat® >30%	Fertinat® 30 à 40%
Matière sèche	13 à 15%	>30%	40 à 50%
N organique		env. 0,7%	1 à 1,2%
N total	0,5%		
K2O	2%	env. 0,35%	5 à 6,5%
P2O5	0,4%	env. 0,2%	0,9 à 1,1%
C/N	9%		
CaO		env. 0,3%	
		Composition standard (en % sur le produit brut)	

Densité	0,25
Humidité	65 à 70%
Matière sèche	30 à 35%
Matière organique	25 à 30%
C/N	20 à 24
Azote total	0,6%
Phosphore	0,2 à 0,3%
Potassium	0,9 à 1,2%

Michaël ROBINET, Responsable Commercial, se tient à votre disposition pour toute commande ou essai dans vos parcelles.

# Retour sur la vendange 2011 : précocité et qualité

La vendange 2011 a été particulière de par sa précocité, son abondance et sa qualité. La Distillerie Jean Goyard a atteint des pics d'entrée de plus de 9 000 tonnes de marcs par jour. L'organisation logistique, optimisée chaque année grâce aux différents sites de réception des marcs, a permis de faire face à de telles vendanges. Ce sont plus de 90 000 tonnes de marcs qui ont été collectées sur la période vendanges 2011.

La collecte, elle, n'a pas été de tout repos. Rapidité et efficacité ont été les maîtres mots de la Distillerie Jean Goyard. La non obligation d'extraction de rebêches, et le taux élevé de jus dans les marcs, ont amené des contraintes importantes malgré les mesures de renforcement prises en matière d'étanchéité.

Coté environnement, la construction des plates-formes de collecte se poursuit. Pour la campagne 2011, ce sont six aménagements qui ont pu être réalisés, grâce, une fois encore, à la volonté des viticulteurs, aux soutiens et aux aides de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie et de la Commission d'équipement du vignoble (CIVC - Pôle Technique et Environnement). Les communes concernées sont Berru, Chézy-sur-Marne, Mancy-Monthelon, Venteuil, Ville-sur-Arce et Vincelles. En 2012, la Champagne devrait compter cinq nouvelles plates-formes.

L'équipe du vignoble se renforce avec l'arrivée de Michaël Lelong

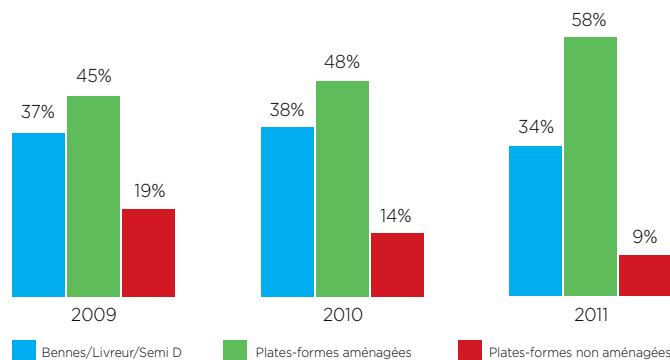
**Service vignoble**  
Michaël Lelong  
Adjoint Responsable Vignoble  
Tél. 03 10 25 00 13  
Port. 06 25 83 23 42  
m.lelong@distillerie-goyard.com



## Entrées de marcs - vendange 2011

Cumuls tous sites	Jus de marcs - PF
87 800 tonnes	3 000 tonnes
> 90 800 tonnes <	

Le graphique ci-dessous illustre la volonté de la Distillerie Jean Goyard de mettre à disposition de ses clients des plateformes aménagées. Depuis 2009, nous notons l'évolution importante du nombre de plateformes aménagées, les efforts de ces dernières années permettent de collecter 91 % des volumes dans de bonnes conditions.



## À savoir

En août 2011, la valorisation des jus de marc d'égouttage en eau de vie de vin a été interdite ; à compter du 31 juillet 2012, ce sont les vins de décantation (lies et bourbes) qui ne pourront plus être valorisés en eau de vie de vin. Désormais, ces alcools seront uniquement destinés au marché des alcools industriels, marché à très faible valeur ajoutée.

# Distillerie Goyard certifiée ISO 14001



La Distillerie Jean Goyard a obtenu la certification ISO 14001 pour ses cinq sites en 2011. Une reconnaissance de tous les efforts et engagements en matière d'environnement. Le maintien de la certification a été confirmé suite aux audits des 13 et 14 juin 2012.

Il est à noter que depuis l'arrivée du nouveau directeur, Monsieur Hubert Théréne, la politique de l'entreprise s'est élargie, prenant en compte le domaine de la qualité et de la sécurité, en plus de l'environnement.

# Les pépins polyphénols qui ont séduit l'Asie

Des pépins polyphénols dont la qualité séduit les industriels chinois : La Distillerie Jean Goyard conforte sa position de leader dans l'extraction de pépins de raisins polyphénols. Ainsi, tout en fidélisant sa clientèle européenne, plutôt orientée

vers l'extraction pharmaceutique, la Distillerie Jean Goyard prend des parts de marché significatives en Asie et plus précisément chez les principaux extracteurs chinois, avec pour objectif 35% de ce segment de marché à l'horizon 2014.

## Pour notre centenaire

A l'occasion de ses 100 ans, la Distillerie Jean Goyard a lancé sa Cuvée du Centenaire. Un siècle de savoir-faire célébré par cet exceptionnel assemblage d'eaux de vie de vin affinées après un long vieillissement dans des barriques en chêne français et dans la pénombre séculaire de ses chais.



## Créez votre propre gamme avec DJG

En partenariat avec Acolyance, la Distillerie Jean Goyard lance sa nouvelle gamme de bouteilles à destination du vignoble et des cavistes (voir ci-contre). Ratafia de champagne, vieux marc de champagne et vieille fine de la Marne sont désormais accessibles dans de toutes nouvelles bouteilles, accompagnées d'emballages et d'étiquettes adaptés et personnalisables.



Nous vous offrons toujours la possibilité d'acheter nos ratafias et eaux-de-vie en vrac pour votre propre embouteillage et votre propre production.

## Venez visiter notre nouveau site Internet



Retrouvez désormais en ligne notre nouvelle image digitale sur [www.distillerie-goyard.com](http://www.distillerie-goyard.com)  
contact@distillerie-goyard.com

## À savoir

La Distillerie Jean Goyard sera présente au salon Viti-Vini, du mercredi 17 au samedi 20 octobre 2012 au Millesium d'Epernay.

## Soupe glacée de melon au ratafia

Pour 6 personnes : 3 melons bien mûrs, 4 tranches de jambon de Parme très fines, 25cl de crème liquide, 5cl de Ratafia, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, sel, poivre de Sichuan. Retirez la peau des melons, coupez-les en deux puis épépinez-les. Coupez la chair en morceaux et réduisez en purée. Laissez refroidir une heure au réfrigérateur. Ajoutez la crème, le Ratafia et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez. Découpez de très fines lamelles de jambon et décorez vos coupelles. Servez et dégustez très frais.

## Distillerie Jean Goyard / Aÿ

52, rue Jules-Blondeau — 51160 Aÿ (BP 10)  
Tél. 03 26 55 19 11 — Fax : 03 26 55 04 42

Service vignoble  
Tél. 03 26 55 76 26

Service Goyard Agronomie  
Michaël Robinet : m.robinet@distillerie-goyard.com

Vous pouvez consulter notre lettre d'information sur [www.distillerie-goyard.com](http://www.distillerie-goyard.com)

## NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE



**Michaël Robinet**  
Responsable Commercial  
m.robinet@distillerie-goyard.com



**Daniel Falala**  
Commercial Bouteilles  
d.falala@distillerie-goyard.com



**Corinne Matz**  
Administration des ventes  
c.matz@distillerie-goyard.com



**Maria Charbault**  
Accueil téléphonique et boutique  
m.charbault@distillerie-goyard.com



**Martine Jolly**  
Accueil téléphonique et boutique  
m.jolly@distillerie-goyard.com

