



MATÉRIELS



PRODUITS



SERVICES



CONSEILS

ANNUAIRE **VITISPHERE**

FOURNISSEURS & PRESTATAIRES
VITI-VINICOLES

ÉDITO

**Alexandre ABELLAN**Rédacteur
en chef
Vitisphere

VINO FERRER

*« Oh hé vin bon !**Qu'est-ce qu'on a fait de mes débouchés,**Mes ventes et ma rentabilité,**Ma rémunération, mon pognon,**Mon répit à la cession ?**Oui je sais je perds tout, mais c'est que j'veux pas,*

C'est qu'on se passe de moi ! » Tel pourrait être le cri du cœur viticole français, vaguement porté sur un air de Nino Ferrer, et fortement interprété par un vignoble qui ne sait plus où donner de la tête pour bénéficier de l'attention et plus de la tension des marchés. Difficile, le diagnostic reste implacable : malgré ses efforts, la filière française voit se contracter sans fin la consommation domestique de vin et constate les difficultés à conquérir des positions à l'export, alors que la concurrence est exacerbée sur tous les réseaux, sans oublier une conjoncture économique toujours plus chaotique et menaçante. Comment se distinguer dans ce tourbillonnement ?

D'abord en notant que proposer un vin sans vice n'est plus une vertu suffisante pour se démarquer. Clairement, ce n'est plus la qualité qui fait défaut aux vins français pour expliquer leurs difficultés commerciales, ainsi que leurs déficits économiques. S'il peut encore y avoir des bouteilles insuffisantes qualitativement, le niveau moyen atteint désormais une hauteur technique qui illustre les savoir-faire viticoles et œnologiques parfaitement maîtrisés.



Et nombre de domaines actuellement en grande précarité alignent des bouteilles modernes dans leurs contenants et leurs contenus : les bases des terroirs et des acquis techniques restent fortes, là où la bât blesse, c'est clairement dans l'accès aux marchés. Si la filière a investi dans son expertise technique, son manque de vision sociologique des évolutions de consommation et sa méconnaissance économique du partage de la valeur ajoutée se font cruellement ressentir.

Passer du savoir-faire au faire savoir demande des investissements qui manquent d'autant plus que les bouteilles ne sont pas vendues à un bon prix. D'où la nécessité de raisonner quantitativement la production, dans une optimisation non seulement du profil cible valorisé/demandé, mais aussi de la réduction des charges : par le rendement, l'arrachage... Dans un équilibre économique à la parcelle et au marché : un coût de reviens-y en somme. Alors que produire et commercialiser un vin compte déjà pour plusieurs métiers, cet annuaire recueille les bonnes volontés d'experts à même de soutenir la fureur de vigne de la filière. Chaque gens du vin regorge de précieux conseils pour lutter contre la sinistrose et se projeter dans un avenir où se met le plus de chances de son côté.

Si les ventes sont contraires, la résilience n'est pas un vain mot dans la filière vin, où la robustesse est une valeur de combativité pour secouer les consommateurs :

« Oh hé vin bon !

Où est-ce que t'as mis ton envie,

Ton verre et ta philosophie,

Ta belle humeur, tes discussions,

Et ton tire-bouchon ?

Oui je sais tu perds tout, mais c'est que j'veux pas

C'est que tu te passes de moi. »

**« PASSER DU SAVOIR-FAIRE
AU FAIRE SAVOIR DEMANDE
DES INVESTISSEMENTS ».**

15^{ÈME} ÉDITION

SOMMAIRE

ANNUAIRE DES PROFESSIONNELS
DE LA VIGNE ET DU VIN

MATÉRIELS

6-17

PRODUITS

18-27

SERVICES

28-33

CONSEILS

34-43

INDEX - NOTES

44-49



MATÉRIELS

INTERVIEW MACHINISME

par Sarah EL Makhgoumi



Christophe Auvergne

Conseiller en agroéquipements
à la Chambre d'Agriculture de l'Hérault

"Voir un vigneron repartir serein, c'est ça le moteur"

Au plus près du terrain, Christophe Auvergne règle, dépanne et accompagne les vignerons pour sécuriser chaque traitement ou passage d'outil... et leur redonner confiance pendant la saison !

« Je suis fils d'agriculteur, donc j'essaie toujours de me mettre à la place des vignerons. » Une ligne de conduite que Christophe Auvergne applique au quotidien sur le terrain.

Vous êtes très présent sur le terrain : quelles sont aujourd'hui les principales préoccupations des viticulteurs en matière de pulvérisation ?

Christophe Auvergne : Aujourd'hui, il y a deux préoccupations majeures. La première, c'est qu'ils n'ont pas le droit à l'erreur. Cette année, j'ai eu énormément de demandes de réglages de pulvérisateurs, ils ne veulent pas se planter et risquer de perdre une récolte. La deuxième, c'est le coût, notamment avec l'augmentation du GNR. Ils cherchent à réduire la consommation par traitement et à passer moins de temps en parcelle. Ces deux objectifs peuvent être contradictoires, tout l'enjeu est de trouver le bon équilibre. Mais il faut aussi rappeler que ce n'est pas forcément sur ce poste d'économie de GNR que les économies peuvent être, à terme, les plus importantes.

Comment votre métier a-t-il évolué avec les nouvelles contraintes environnementales et réglementaires ?

L'évolution s'est faite progressivement. Avant, j'étais davantage sur le volet protection végétale, aujourd'hui je suis intégré au service environnement. Et finalement, cela a du sens, car tout ce qui va dans le sens de l'environnement va aussi dans le sens des vignerons. Améliorer la compétitivité des exploitations, c'est vertueux pour tout le monde. En revanche, la réglementation est devenue très complexe. Cela rend le conseil plus difficile. Entre les distances de sécurité riverains, les DSPPR ou les arrêtés spécifiques, même moi, alors que je participe aux réunions à ces sujets, je dois parfois me replonger dans les méandres des législations pour être sûr de moi. Alors pour les

vignerons, avec tout ce qu'ils ont à gérer en dehors de cela, on imagine bien le flou. Mais nous sommes là pour ça !

Pourquoi le réglage des pulvérisateurs est-il devenu un levier aussi stratégique ?

Il y a quelques années, on utilisait des produits certes dangereux mais très efficaces, donc la qualité de pulvérisation passait souvent au second plan. Aujourd'hui, avec les produits de contact et le biocontrôle, il faut aller chercher chaque feuille. La qualité d'application devient essentielle. Le réglage du matériel est donc devenu un levier clé.

Vous proposez des solutions très concrètes, parfois simples ou "bricolées". Est-ce indispensable aujourd'hui ?

Oui, parce qu'il y a une vraie demande. Et paradoxalement, le débitdouille (débitmètre bricolé maison) reste encore méconnue alors qu'on a beaucoup communiqué dessus et proposé des formations pour le construire soi-même. Ce sont des outils utiles et abordables. Mais on atteint parfois une limite : certains viticulteurs se sentent dépassés techniquement. Certains trouvent ça génial mais n'osent pas. C'est pour ça qu'on développe des formations, qu'on communique davantage. On réfléchit aussi à proposer des outils moins coûteux, et même des vidéos très courtes pour débloquer des situations simples.

Quel regard portez-vous sur les nouvelles technologies comme le drone ?

Un arrêté est sorti récemment, mais aujourd'hui un drone n'a pas encore la capacité ni la qualité de traitement pour couvrir un vignoble entier. En revanche, il a toute sa place dans des situations spécifiques : pentes, vignes mères, parcelles inaccessibles. Sur du plat, ce n'est pas adapté, il en faudrait un nombre énorme. Même avec des améliorations sur les buses rotatives, ça ne remplace pas un pulvérisateur. Je crois davantage au développement des robots ou des tracteurs autonomes.

Qu'est-ce qui vous motive encore aujourd'hui dans ce métier ?

Mon carburant, c'est le terrain. Cette semaine, je suis intervenu sur un intercep à l'arrêt depuis des années, et c'était simplement une butée mal réglée. Un coup de clé et c'était reparti ! Régler un pulvérisateur, remettre en route un matériel, accompagner un viticulteur en difficulté... et voir que ça lui redonne le sourire, ça me booste énormément. On intervient souvent chez des gens stressés, parfois inquiets, et on peut les soulager rapidement. Et puis on a un retour immédiat, c'est très concret. C'est ça qui fait la richesse de ce métier.

DIONYSUD
LE SALON VITI-VINICOLE DU GRAND SUD

DES IDÉES PLEIN LES RANGS

17^e ÉDITION

3 · 4 · 5 NOV

2026

BÉZIERS PARC DES EXPOSITIONS

www.dionysud.com



Création graphique : FOG INGA

UN ÉVÉNEMENT DU GROUPE **NGP&A**



La précision au cœur de votre vinification



ANTON PAAR

La précision au service du vin

Anton Paar est un leader mondial des solutions d'instrumentation pour laboratoires et procédés industriels. Fort de plus de 100 ans d'expertise, nous accompagnons les professionnels du vin avec des technologies dédiées à l'analyse œnologique. De la vendange à la mise en bouteille, nos instruments mesurent avec précision l'alcool, la densité, le CO₂ ou l'oxygène dissous. Ils garantissent des résultats fiables et rapides pour maîtriser chaque étape et valoriser pleinement la qualité de vos cuvées.

8 avenue de l'Atlantique
91940 Les Ulis
Tél. : 01 69 18 11 88
sales.fr@anton-paar.com
www.anton-paar.com/fr



Matériaux composites pour la viticulture

CMFP COSTA

CMFP COSTA « Outils Mavigne® »
depuis 1977 dans les matériaux
composites au service de la
viticulture

Transport et stockage de vendange (bac, élévateur à vendange, cuve Ovoïde, etc...), matériel de chai, dynamiseur « Cosmophore », outils « Mavigne® », brosse alimentaire, caisson d'égouttage PEHD, grille de vinification PEHD standard et sur mesure (pour cuve béton, inox, bois et polyester), tour de refroidissement, etc.... Nous sommes à votre écoute pour répondre à vos besoins.

CMFP COSTA une équipe qui met à votre disposition son savoir-faire et son expérience.

157 impasse de la ZAC
ZA Les Marcellins
69910 Villié Morgon
Tél. : 04 74 69 14 84
cmfp@wanadoo.fr
www.cmfp.fr





Analyseurs de vin WineScan™3
et OenoFoss™2

FOSS

Vos analyses, simplifiées

Les solutions FOSS dédiées à l'analyse du vin accompagnent les professionnels à toutes les étapes de la vinification : de la mesure de maturité des raisins jusqu'aux contrôles finaux avant la mise en bouteille. Le nouvel analyseur WineScan™ 3 s'adresse aux laboratoires et grosses structures qui doivent réaliser de nombreuses analyses quotidiennes. Le WineScan™ 3 permet d'obtenir des résultats représentatifs à moindre coût et avec moins de travail. L'analyseur OenoFoss™ 2 s'adresse aux producteurs et petites structures. C'est un véritable outil de suivi de process avec une mesure en moins de 2min.

Ecoparc de Nanterre
97 rue Martha Desrumaux
92000 Nanterre
Tél. : 01 46 49 19 19
info@foss.fr
www.foss.fr



FOSS



benne basculante GS-V standard
ou sur-mesure pour récupération du marc

GOUBARD

Fabricant français d'équipements pour chariot élévateurs

Goubard conçoit et fabrique des équipements de manutention pour chariots élévateurs. Depuis 1938, Goubard se distingue par sa capacité à équiper chacun de ses clients et utilisateurs avec des bennes, godets et accessoires parfaitement adaptés à l'usage qui leur est destiné, des équipements durables, de qualité, réparables. Expert en bennes basculantes standards GS-V ou sur mesure GSS, idéales sous presseur. Goubard propose également d'autres solutions de vidage ou décuve (benne à bec, trémie étanche...) aux Normes CE. Nous contacter.

ZA de Suzerolle nord
49140 Seiches-sur-le-Loir
Tél. : 02 41 76 60 30
contact@goubard.fr
www.goubard.fr



G

Goubard



Sécateur électrique F3020 équipé de l'option
de sécurité Contactless

INFACO

Outils professionnels à batterie

INFACO est une entreprise familiale créée en 1984, basée dans le sud-ouest de la France (Tarn). Elle est à l'origine de l'invention du tout premier sécateur électrique : l'Electrocoup.

Depuis 40 ans, INFACO conçoit et fabrique des outils électroportatifs pour les professionnels de la viticulture, l'oléiculture, l'arboriculture et les espaces verts :

- le sécateur F3020 et ses nombreuses options comme le système de sécurité sans contact (Contactless) ou le boîtier connecté ;
- l'attacheuse AT1000 ;
- la gamme de vibreurs à olives.

Plusieurs produits de la gamme sont labellisés "Origine France Garantie".

35 Bois de Roziès
81140 Cahuzac sur Vère
Tél. : 05 63 33 91 49
contact@infaco.fr
www.infaco.com



INFACO®



Maintenance de vos appareils ATP 3000
et développement d'une nouvelle génération.

LABORATOIRES DUJARDIN- SALLERON

Matériel d'analyse & de mesure pour l'œnologie et les spiritueux

Distillateur, ébulliomètre, titrateur et d'instruments de mesure (mustimètre, alcoomètre, réfractomètre...) Les Laboratoires Dujardin-Salleron allient technicité de pointe et savoir-faire pour concevoir, fabriquer et commercialiser une large gamme d'appareils d'analyse. Nous proposons également les articles et les consommables nécessaires aux analyses quotidiennes et des prestations techniques telles que la formation ou la métrologie. Le maintien du 'made in France' et la pérennité de notre marque garantissent notre maîtrise de la qualité et du service continu apporté à l'œnologie et aux spiritueux.

872 route de la gare
37210 Noizay
Tél. : 02 47 25 58 25
info@dujardin-salleron.com
www.dujardin-salleron.com



Trouvez le matériel ou les prestataires qu'il vous faut sur Viniconnect



Conseils & Recrutement

Consultant viti-œno, droit
viticole, marketing du vin,
œnotourisme...



Matériels & Produits

Tracteur, piquet de vigne,
levure, cuve inox, tire
bouchon...



Services & Formations

Analyse œnologique,
embouteillage, logistique,
filtration...

Les + de Viniconnect

- ✓ Des matériels, produits et solutions 100% viti-vinicole
- ✓ Des mises en relation directes
- ✓ Un outil de recherche optimisé



Enjambeur 345
et pulvérisateur E-Sprayer xD

PELLENC

PELLENC

L'exigence en vigne étroite

Fort de son expertise agricole, PELLENC conçoit des machines viticoles innovantes pour faciliter le travail et améliorer la productivité. Spécialement développés pour les vignobles étroits, ses enjambeurs allient compacité, maniabilité et précision. Grâce au système Multifonction PELLENC, ils permettent de réaliser tous les travaux de la vigne, de l'entretien à la vendange. PELLENC accompagne ainsi les viticulteurs avec des solutions fiables, performantes et adaptées à chaque parcelle.

Quartier Notre-Dame
CS 10047
84120 Pertuis
Tél. : 04 90 09 47 00
contact@pellenc.com
www.pellenc.com



La précision du pressurage au service
de la qualité des vins.

PELLENC
PERA OENOPROCESS

PELLENC PERA OENOPROCESS

Créons ensemble les vins de demain

PELLENC PERA OENOPROCESS, entreprise familiale languedocienne fondée en 1896 et filiale du Groupe PELLENC depuis 2014, met au service du monde vitivinicole plus de 130 ans d'expertise. Acteur majeur de l'ingénierie vinicole, elle conçoit et fabrique en France des équipements et solutions sur-mesure pour toutes les caves : réception de vendange, égrappage, pressurage, froid, filtration tangentielle et désalcoolisation partielle. Elle accompagne ses clients de A à Z avec conseil, suivi personnalisé et service de qualité.

Route d'Agde
34510 Florensac
Tél. : 04 67 77 01 21
pera@pera.fr
www.pellenc.com/fr-fr/pera-oenoprocess





Rémi et Sylvain Ferrandez, dirigeants de la SOCMA, aux côtés du Cube, produit phare de l'entreprise.

SOCMA

Fabricant de matériel vinicole

SOCMA est une entreprise familiale française fondée en 1987, spécialisée dans la conception et la fabrication d'équipements de réception et de tri du raisin. Implantée dans le sud de la France, elle met son expertise au service des professionnels du vin afin d'optimiser la qualité du tri et préserver l'intégrité des raisins. Grâce à une forte culture d'innovation, elle développe des solutions performantes, dont plusieurs technologies brevetées. Avec 98 % de sa production réalisée en interne, SOCMA garantit fiabilité et qualité, en France comme à l'international.



ZA du Castellas
599 avenue du col de chèvre
11100 Montredon-des-Corbières
Tél. : 04 68 41 50 30
contact@socma.info
www.socma.info



vitijob
VIVEZ VOTRE PASSION



**De la vigne au chai,
trouvez les talents qui font la différence**

+ de 16 000 CV en ligne

www.vitijob.com

RECRUTER

TROUVER UN EMPLOI

SE FORMER

Suivez-nous sur   



PRODUITS

INTERVIEW ŒNOLOGIE

par Alexandre Abellan



Jean-Claude Berrouet

Vigneron et œnologue-conseil

"Il faut créer une matière première qui soit la plus harmonieuse possible"

Indissociable de Petrus, Jean-Claude Berrouet est un grand nom des vinificateurs français qui partage ici ses analyses techniques et sa vision esthétique du vin pour le XXIème siècle.

Quel est votre parcours d'œnologue ?

Jean-Claude Berrouet : J'ai eu mon diplôme d'œnologue en 1962. J'ai eu monsieur Émile Peynaud comme professeur et j'ai même pris un peu sa succession à Petrus puisqu'il y était consultant. J'ai beaucoup cohabité avec lui pour faire mon premier millésime 1964.

Vous restez très fortement et indélébilement lié à Petrus, dont vous avez vinifié 44 millésimes, de 1964 à 2008 : est-ce une fierté ou un fil à la patte ?

Ça a été plaisir sur le plan professionnel, et comme mon fils, Olivier Berrouet, qui est maintenant le directeur de Petrus, a gardé son vieux père comme consultant, j'ai toujours un lien avec ce cru. Qui est pour moi assez magique et qui est le reflet d'un sol très original. C'est un vin à part, avec sa propre nature. Aujourd'hui, en tant qu'œnologues on a des outils qui nous permettent de façonner le vin d'une manière un peu plus évidente. Alors que quand j'ai commencé, c'était vraiment la nature qui était la plus forte.

Ma première année de vinification était rocambolesque. Nous n'avions rien pour refroidir les cuves, nous avions très peu de matériel pour faire des remontages... C'était, vraiment basique comme nous avions des vins qui étaient relativement équilibrés. À 12° d'alcool, on était ravis. C'était le summum. Alors que depuis 1988, les degrés ont commencé à augmenter et on arrive à des niveaux un peu exagérés, ce qui fait que le problème devient plus viticole qu'œnologique. Il faut créer une matière première qui soit la plus harmonieuse possible.

Le changement climatique augmente les maturités, mais aussi les degrés d'alcool, qui ne sont plus recherchés par le marché. Ce qui demande de piloter finement la date de vendange...

Quand vous interrogez n'importe quel viticulteur dans le monde, il vous dira qu'il ramasse ses raisin mûrs. Mais tout le monde n'a pas la même notion de maturité : certains vendangent tôt dans la fraîcheur et d'autres plus tard pour la richesse. Nous avons des degrés alcooliques de plus en plus élevés. Et l'alcool est un grand solvant, de tanins en particulier. La conduite des vinifications est très importante pour ne pas être dans l'excès.

Esthétiquement, la tendance œnologique actuelle est à plus de légèreté, de fruit et de fraîcheur.

C'est surtout vrai chez les jeunes, qui cherchent des notions de plaisir et de buvabilité dans le vin. Et pas une rencontre un peu fastidieuse et trop culturelle avec un vin dont on dit qu'il faut attendre pour qu'il soit à son apogée. Ça ne marche plus dans une société dont la culture est à l'impatience.

Le respect du vin et de sa culture suscite actuellement des débats passionnés dans la filière vin. Que pensez-vous de la désalcoolisation des vins ?

C'est un sujet que j'ai bien connu à mes débuts en Californie [NDLR : notamment Dominus fondé en 1982 en Californie par Christian Moueix], où c'est un acte qui est souvent nécessaire et bienvenu quand vous avez des vins à des degrés exorbitants. Tous les essais que j'ai pu voir de désalcoolisation donnent de très bons résultats, parce qu'on aboutit à des vins beaucoup plus harmonieux, beaucoup plus équilibrés.

Et concernant la désalcoolisation totale des vins, pour la production de vin sans alcool, qu'en pensez-vous ?

Un vin sans alcool, déjà ce n'est plus du vin. J'en ai goûté quelques-uns, on est dans un autre monde, sur lequel on pourra faire de la pédagogie et du marketing, mais on ne peut pas comparer les vins sans alcool avec des vins classiques et traditionnels. Par contre, si ça doit être un débouché pour notre profession, pourquoi pas ? Il faut essayer de trouver des caractéristiques de produits qui correspondent à un marché et qui soient consommables dans les meilleures conditions possibles. Si cela permet d'éponger une partie de notre production, alors bravo, je suis tout à fait d'accord.



Notre gamme étendue de machines permet de trouver LA solution à la problématique de conditionnement de chaque vigneron. Chaque étiqueteuse et sertisseuse CDA répond à deux critères d'exigence : précision d'application et excellent rapport qualité / prix.

CDA - REMPLISSEUSES & ÉTIQUETEUSES

Depuis 1991 CDA conçoit, fabrique et commercialise des solutions de conditionnement dans plus de 100 pays.

Fabricant français d'étiqueteuses et de sertisseuses semi-automatiques et automatiques, CDA n'a eu de cesse d'accompagner les projets des vignerons quel que soit le format de la bouteille, leur région et la contenance. Secteur historique de la société, CDA compte plus de 4000 clients dans le viticole et propose des machines parfaitement adaptées aux besoins de ce secteur : l'habillage et le sertissage des bouteilles de vin tranquille et effervescent.



6 rue de l'artisanat ZI de Plaisance
11100 Narbonne
04 68 41 25 29
contact@cdafrance.com
www.cdafrance.com



Un site dédié à la conception, au stockage et à la distribution d'emballages personnalisés

MIDI VERRE EMBALLAGES

Votre emballage sur-mesure

Depuis plus de 40 ans, Midi Verre Emballages est le partenaire des professionnels du vin, de l'huile et des spiritueux. De la bouteille à l'emballage personnalisé, nous offrons des solutions clés en main, réactives et sur mesure. Alliant innovation, proximité et performance logistique, nous valorisons vos produits à travers une large gamme de conditionnements et de services. Portée par une équipe engagée, MVE vous accompagne à chaque étape pour renforcer votre impact sur vos marchés.



Eco Parc de Bel Air 385 Rue Orion,
34570 Vailhauquès
Tél. : 04 67 06 93 53
contact@midiverreemballages.com
www.midiverreemballages.com



Toujours dans les vignes et au chai,
toujours à vos côtés !

EVER FRANCE

EVER we wine together

EVER est une entreprise italienne, basée dans le cœur du vignoble vénitien depuis 1973. La recherche scientifique et technologique constante est la base de toutes nos activités.

Nos gammes de Biotechnologies et de machines pour l'œnologie sont déjà présentes dans plus de 17 pays. Nos équipes accompagnent les clients, prescripteurs et utilisateurs, pour la mise en œuvre des dernières innovations, faisant le lien entre la partie outils et consommables afin de garantir la réussite de tous vos besoins œnologiques.



1025 Rue Henri Becquerel
34000 Montpellier
Mobile : 06 69 76 69 17
info@everfrance.fr
www.ever.it/fr/index.html



Une offre de bois œnologiques au format staves 7, 12 et 24 mm, microstaves, blocks et copeaux ou Blends de copeaux. Un accompagnement personnalisé pour sublimer le potentiel de vos vins !

ŒNOCHÊNE

Bois de chêne pour l'œnologie

Spécialiste du bois œnologique, Œnochêne apporte des solutions pour améliorer la qualité des vins.

Une palette d'arômes infinie avec 6 niveaux de chauffés : FRUITY, DELICACY, SWEETY, HARMONY, COMPLEXITY et INTENSITY, proposés en différents formats (copeaux, blends, blocks et staves 7 et 12 mm). Une gamme "Quality One" pour élever les vins Premium avec des bois de qualité supérieure et des staves épaisses de 24 mm.

Une équipe d'œnologues accompagne et conseille pour développer et créer des vins plaisirs, des vins nouveaux et susciter de nouvelles envies de consommation.



18 avenue de la Fontanisse
30660 Gallargues-le-Montueux
Tél. : 04 66 35 34 47
contact@oenochene.com
www.oenochene.com





Une gamme complète d'alternatifs au boilage à votre disposition

SUBER OAK INTERNATIONAL

Premier créateur et producteur d'alternatifs à usage œnologique

Suber Oak, société australienne, vous offre une solution simple et plus efficace pour apporter les qualités organoleptiques du bois œnologique dans le vin. Les produits Suber Oak sont parfaitement codifiés et offrent la possibilité aux caves de travailler sur des gammes de vins pour lesquels il est impératif de bénéficier d'une constance aromatique et gustative. Suber Oak offre à l'utilisateur une gamme innovante pour la vinification et l'élevage des vins avec des bois français ou américain : copeaux de chêne, paillettes, granulés, ministaves, blocks, oak chips...



2 rue Joseph-Cugnot ZI Croix Sud
11100 Narbonne

Mobile : 06 03 24 29 55
06 86 54 54 68

oenologue@icloud.com

www.suberoak.com



Vinification en barriques Tonnellerie Bernard

TONNELLERIE BERNARD

Fûts toute capacité en chêne français et chêne américain, cuves et foudres en chêne français, chêne pour l'œnologie.

Implantée depuis 1936 dans le Sud-Ouest de la France, la Tonnellerie Bernard conçoit des fûts dans le respect de la tradition française. Acquisée en 2017 par Charlois, lui-même situé au cœur de la plus grande chênaie de France, en Bourgogne, la Tonnellerie Bernard bénéficie aujourd'hui d'un approvisionnement privilégié en merrain de chêne français.



Route d'Archiac
16130 Lignières Sonnevile
Tél. : 05 45 80 50 26
commercial@tonnellerie-bernard.com
www.tonnellerie-bernard.com



La préchauffe vapeur Tonnellerie Ermitage



TONNELLERIE ERMITAGE

Fait de France

L'atelier Ermitage s'est spécialisé dans une offre « sur-mesure ». Il sélectionne les meilleurs lots de chêne pour l'élaboration de ses barriques, des arbres de plus de 150 ans, issus de forêts domaniales gérées durablement par l'Office National des Forêts et certifiées PEFC. La forêt originelle du chêne, le temps de maturation, le tri du merrain et la chauffe sont autant de critères qui nuancent le profil d'un fût. Grâce à sa préchauffe vapeur, le fût Ermitage révèle des tanins très souples et apporte de la complexité au vin.

Parc d'activités des Bertranges
Rue des Merrains
58400 La Charité-sur-Loire

Tél. : 03 86 69 62 79
contact@tonnellerie-ermitage.com
www.tonnellerie-ermitage.com



La grande tonnellerie française depuis 1735

TONNELLERIE LEROI

La grande tonnellerie française depuis 1735

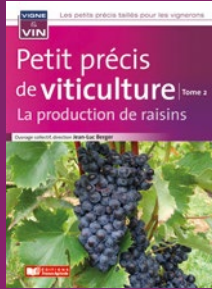
Créée par la plus ancienne maison de Cognac, la Tonnellerie Leroi détient un savoir-faire rare dans la fabrication de fûts et cuves de chêne dédiés aux vins et aux spiritueux. Sa situation géographique lui permet de bénéficier de l'expérience exceptionnelle des professionnels de la région, artisans tonneliers de père en fils. La sélection des chênes est également au cœur de son savoir-faire. À la noblesse de la matière s'associe la maîtrise du geste du tonnelier. En domptant la flamme de chauffe, il exhale toute la subtilité aromatique du chêne.



46 rue de Dizedon
16100 Cognac
Tél. : 05 45 82 79 42
contact@tonnellerie-leroi.com
www.tonnellerie-leroi.com



PETIT PRÉCIS DE VITICULTURE



TOME 1 Terroirs, implantation et développement de la vigne
Collectif d'auteurs sous J.L. Berger / 2023
400 p., 16,5 x 23 cm 922049 / **45,00 €**

TOME 2 La production de raisins
Collectif d'auteurs sous J.L. Berger / 2023
400 p., 16,5 x 23 cm 922050 / **45,00 €**

TOME 3 La baie, les biotechnologies, les vinifications
Collectif d'auteurs sous J.L. Berger / 2023
400 p., 16,5 x 23 cm 922051 / **45,00 €**

TOME 4 Le vin : élevage, stabilisation, conditionnement
Collectif d'auteurs sous J.L. Berger / 2023
400 p., 16,5 x 23 cm 922052 / **45,00 €**

TOME 5 Développement durable : la filière face aux nouveaux enjeux
Collectif d'auteurs / 2024
504 p., 16,5 x 23 cm 922050 / **45,00 €**

TOME 6 Vignerons et œnologues, acteurs du développement durable
Collectif d'auteurs / 2025
504 p., 16,5 x 23 cm 922055 / **45,00 €**



NOUVEAU

Retrouvez et commandez tous nos articles sur www.editions-france-agricole.fr

Éditions
FRANCE AGRICOLE

Bon de commande

AVM26



À compléter et à nous renvoyer à :
Groupe France Agricole - 60643 CHANTILLY CEDEX

Désignation	Référence	Prix unitaire	Qté	Total
Tome 1 : Terroirs, implantation et développement de la vigne	922049	45,00 €		
Tome 2 : La production de raisins	922050	45,00 €		
Tome 3 : La baie, les biotechnologies, les vinifications	922051	45,00 €		
Tome 4 : Le vin, élevage, stabilisation, conditionnement	922052	45,00 €		
Tome 5 : Développement durable : la filière face aux nouveaux enjeux	922054	45,00 €		
Tome 6 : Vignerons et œnologues, acteurs du développement durable	922055	45,00 €		
Frais de port				
À partir de 3 articles achetés				0,01 €
Moins de 3 articles achetés				5,90 €
en Belgique, Suisse et Luxembourg				9,90 €

PAIEMENT OBLIGATOIRE À LA COMMANDE

TOTAL GÉNÉRAL

☐ Chèque à l'ordre des éditions France Agricole

Photos et couleurs non contractuelles. Dans la limite des stocks disponibles. Les renseignements demandés ici sont nécessaires au traitement de votre commande, et réservés aux services concernés du Groupe France Agricole. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6/01/1978 modifiée, vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier ou supprimer, en nous contactant par mail : abos@gfa.fr. Notre politique de confidentialité des données est accessible sur notre site. Avec votre commande, vous recevrez une facture acquittée. Éditions France Agricole est une marque du Groupe France Agricole - 8 Cité Paradis 75493 Paris cedex 10 - S.A.S au capital de 10 479 460 € - B 479 989 188 RCS Paris

Conception : POC-NCPA



Chaufe traditionnelle au feu de bois

Saury
Tonnellier depuis 1873

TONNELLERIE SAURY

La tradition de la tonnellerie

Issue des traditions et du savoir-faire des artisans tonneliers depuis 1873, la Tonnellerie Saury a rejoint Charlois en 2009 et s'impose aujourd'hui comme l'une des tonnellerie de France les plus renommées.

Présente dans plus de 40 pays, la Tonnellerie Saury répond à des critères de contrôle stricts afin de garantir une qualité et un savoir-faire constants.

Grâce à un approvisionnement 100% autonome en chênes français et une fabrication entièrement intégrée, elle dispose d'une maîtrise complète de la matière première pour sa production.

350 rue de la Tonnellerie
19600 Saint-Pantaléon de Larche
Tél. : 05 56 93 69 36
contact@saury.com
www.saury.com



Chaufe artisanale avec braises de chêne incandescentes

Tonnellerie Vlad
TRANSILVANIA

TONNELLERIE VLAD

Le bois, le feu, l'eau et l'homme

L'histoire de la Tonnellerie Vlad se dessine à partir de 1998 lorsque la famille Vlad crée Transilvania Bois. Située au nord de la Roumanie, à Sighetu Marmatiei dans la région Maramures en Transylvanie, cette maison exerce les métiers de foresterie et de merranderie. La famille Vlad s'intéresse depuis toujours au métier de tonnelier. En 2003, armée de l'expérience nécessaire dans ce domaine, elle installe un atelier équipé d'un outil de production performant et propose une gamme de barriques en chêne roumain sous le nom de Tonnellerie Vlad.

Strada Doboies nr. 13/a
435500 Sighetu Marmatiei,
Maramure
Tél. : 00 40 262 317 466
office@vladcooperage.com
www.tonnellerievlad.com





SERVICES

INTERVIEW MARKETING

par Olivier Bazalge



Kristen Le Clainche

Consultante indépendante dans le domaine de l'amélioration de la Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT),

Améliorer les conditions de travail en caves coopératives est "un investissement", pas "un privilège accordé aux salariés, alors que les viticulteurs ont des conditions de travail dures"

Kristen Le Clainche a conduit une série d'entretiens auprès d'une dizaine de caves coopératives viticoles de l'ex-Languedoc-Roussillon sur le sujet de la qualité de vie et des conditions de travail. Des tendances se dégagent. Ici ses analyses techniques et sa vision esthétique du vin pour le XXIème siècle.

Démarrons par une mise au point : qu'entend-on exactement par QVCT ?

Kristen Le Clainche : Il existe une définition officielle, définie par un accord national interprofessionnel (ANI) de 2013, énonçant que la QVT désigne et regroupe sous un même intitulé les actions qui permettent de concilier à la fois l'amélioration des conditions de travail pour les salariés et la performance globale des entreprises, d'autant plus quand leurs organisations se transforment. Ce « à la fois » est essentiel, car l'un ne va pas sans l'autre : une action est mise en place dans le cadre de l'amélioration de la qualité de vie au travail doit impérativement répondre aux deux objectifs, excluant de fait les artifices de type baby-foot ou table de ping-pong dans le cadre de la QVT, car la partie d'amélioration de la performance de l'entreprise est incontournable. Plus largement, l'ANI de 2020 complète celui de 2013 en promouvant une démarche qualité de vie et des conditions de travail (QVCT), avec 6 grands sujets, que l'on retrouve auprès de l'Agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail (Anact). Concernant les entreprises engagées dans une démarche RSE, la QVCT équivaut au pilier social dans la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE).

Vous avez mené une enquête, à base d'entretiens anonymisés auprès de directions, responsables des Ressources Humaines (RH) ou référents RSE, auprès d'une dizaine de caves coopératives viticoles du Languedoc sur ce sujet de la QVCT. Comment cette approche est-elle traitée et quelles sont les tendances relevées ?

Dans le but d'accompagner la filière sur le sujet de la QVCT, l'idée était d'interroger leur niveau de connaissance du sujet, de maturité de ce qu'ils avaient mis en place, identifier les freins et leviers, et comprendre les enjeux. Rappelons donc déjà que de manière générale, pour qu'une démarche QVCT fonctionne, il faut, c'est obligatoire, une adhésion de la gouvernance, des représentants du personnel et associer les salariés. Pour les tendances qui se dégagent, on a pu aussi constater que dans les caves qui sont engagées en démarche RSE, le pilier social est celui qui est le moins développé.

Ensuite, mon étude relève un des freins principaux à la QVCT en cave coopérative, qui relève d'une sorte de 'fracture culturelle'. Il y a un écart fort entre la perception du travail par les coopérateurs et le travail réel des salariés. Cela conduit à une perception de la QVCT par les vignerons administrateurs des caves comme un confort superflu, ou un privilège accordé aux salariés, alors qu'eux ont des conditions de travail dures. Cette tension se ressent, pas dans toutes les caves, mais dans une majorité. Ça crée un manque de légitimité des actions sociales au centre de la coopérative et c'est donc perçu comme un manque à gagner. Il y a donc du travail pour le faire percevoir comme un investissement. Mais ce n'est pas spécifique à cette filière, c'est également le cas dans les entreprises en général.

Enfin, le manque de ressources et de temps, tout comme le manque de connaissances du sujet en général sont également remontés comme freins principaux à une démarche QVCT.

Y-a-t-il quand-même des éléments positifs vis-à-vis de la démarche QVCT relevés par cette enquête dans les coopératives interrogées ? Quelles sont les axes à améliorer ?

Des choses sont mises en place, qui fonctionnent mais ne sont pas formalisées dans une démarche QVCT. Ça reste fragile, car sans formalisation et personne dédiée, au moindre changement dans l'organisation, toutes les actions peuvent disparaître. C'est le cas dans une cave que j'ai vue : tout fonctionnait bien avec deux personnes qui géraient la RSE, puis le jour où elles sont parties, plus rien. Sans temps d'action ni d'évaluation formalisés, c'est compliqué de poursuivre au-delà de la personne, d'autant que le manque de connaissances fait que c'est souvent perçu comme un gadget.

Pour faire progresser la considération du sujet dans les caves, la question de la communication entre administrateurs et salariés me paraît essentielle. Il y a généralement peu de moments de communication entre eux, et ça manque énormément. L'autre axe est celui de l'engagement de la direction. Le sujet avance là où la direction est volontariste et que c'est un sujet intégré dans la culture de management et la stratégie de l'entreprise, donc favorisé par un conseil d'administration qui donne une grande autonomie à sa direction.



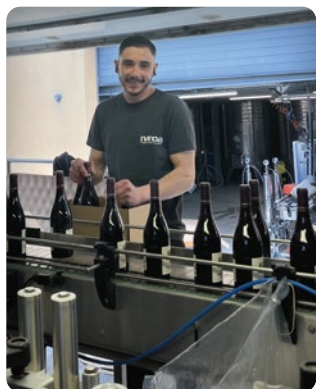
GROUPAMA ASSURANCE-CRÉDIT & CAUTION

Nous vous protégeons en cas d'impayé

Parce que le poste clients est un actif essentiel, Groupama Assurance-crédit & Caution vous propose un ensemble de garanties pour vous protéger des impayés en sécurisant vos transactions commerciales tant en France qu'à l'export. Vous bénéficiez ainsi d'une double intervention de nos équipes : le déclenchement d'une procédure de recouvrement entièrement prise en charge puis votre indemnisation si la créance n'a pas été intégralement recouvrée. Forts de notre maillage territorial, nous accompagnons déjà près de 2 000 professionnels du vin.



3 place Marcel Paul
92000 Nanterre
Tél. : 01 70 96 63 40
info@groupama-ac.fr
www.groupama-ac.fr



Une unité mobile de conditionnement
en action !

INVINOVA - SOCIÉTÉ VITICOLE DE SERVICES

Notre savoir allié à votre vin

SVS INVINOVA excelle dans une gamme variée de services dédiés à l'univers vinicole. Leader de la partie Sud-Est, nous sommes spécialisés dans l'embouteillage fixe et en propriété, la préparation des vins, l'aménagement efficace des chais, le stockage des vins et la distribution de matières sèches de qualité. Dans ces domaines, vous bénéficierez de nos conseils expérimentés et avisés. Nos certifications Biologique ainsi qu'IFS et BRC sont les preuves d'un savoir-faire sans faille. Nos équipements sont à votre disposition pour répondre à l'ensemble de vos besoins spécifiques. N'hésitez pas à nous contacter !



Route de Châteauneuf-du-Pape
84700 Sorgues
Tél. : 04 90 39 51 61
contact@invinova.fr
www.invinova.fr



Votre partenaire pour la qualité et la sécurité
de vos vins et de vos matières sèches

LABORATOIRE EXACT

Au service de l'excellence

Spécialisé en analyse de contaminants chimiques dans les matrices agro-alimentaires, le LABORATOIRE EXACT s'engage à vos côtés pour garantir la maîtrise et le suivi qualité de vos produits. Le haut niveau de qualification de nos équipes techniques associé à un outil analytique bénéficiant des dernières innovations technologiques nous permet de proposer une large gamme de prestations dans les domaines de sécurité alimentaire, des arômes et des déviations sensorielles. La Laboratoire Exact est accrédité COFRAC et propose des prestations analytiques conformes aux exigences de l'ISO 17025.



15 route des Bertranges
58700 Murlin
Tél. : 03 86 60 03 27
contact@labo-exact.fr
www.labo-exact.fr



Les unités mobiles de conditionnement
et traitement du vin

VINOFRANCE

Structure spécialisée dans la prestation de conditionnement des vins dans le secteur des côtes-du- rhône et Grand Sud

Nos métiers :

Embouteillage : 2 unités mobiles de conditionnement
Bag in Box : 2 unités mobiles de conditionnement
Thermo Flash-Détente : 1 unité mobile de traitement
de vendange
Matières sèches / Négoce
Toutes nos activités de conditionnement sont certi-
fiées ISO 22000 (Sécurité des denrées alimentaires) et
BIO ECOCERT (depuis décembre 2017)



1 av. du Général de Gaulle
84130 Le Pontet
Tél. : 04 90 31 96 65
Fax : 04 90 32 36 63
vinofrance@free.fr
www.vinofrance.fr





CONSEILS



NOUVELLE BASE DE DONNÉES VIGNE & VIN



90%
DES EXPLOITATIONS
VITICOLES FRANÇAISES
COUVERTES

39 000 EXPLOITATIONS VITICOLES QUALIFIÉES

UNE SEULE BASE
POUR ACTIVER TOUS VOS LEVIERS MARKETING



Marketing direct

SMS, SMS enrichi,
emailing et courrier
post ciblés.



Data

Base qualifiée,
mise à jour en continu
et enrichie de nouvelles
données.



Télémarketing

Qualification de fichiers,
détection de projets
et prise de rendez-vous



UN PROJET DE CAMPAGNE ?
Contactez nos experts

+ d'infos sur www.ngpa-solutions.fr

NGPA
Solutions



AMPELOS CONSEILS

> JONATHAN AMIRA

Audit, expertise, conseil, transmission

PRESTATIONS

Le cabinet Ampelos Conseils, créé par Jonathan Amira, regroupe les activités d'évaluation, d'expertise, de conseil, d'administration et d'accompagnement dans l'administration, la gestion et la transmission du patrimoine immobilier, viticole et rural. Expert foncier agréé, Jonathan Amira est également exploitant agricole (trufficulture et viticulture en Appellation Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Brézème et Saint-Péray).

PRÉSENTATION

Les bureaux de CHATEAUNEUF-DU-PAPE et BEAUNE viennent renforcer l'activité du bureau de VALENCE, assurant une présence en Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhone et Provence.

RÉFÉRENCES

Référents depuis de nombreuses années dans l'accompagnement et la transmission de domaines agricoles et propriétés viticoles, nous accompagnons les projets de développement et transmissions viticoles. Cession récente (Début 2026) de parcelles prestigieuses en grand cru Bourguignon, Création 2025 de trois Groupements Fonciers Viticoles en Saint-Péray, Saint-Joseph, Cornas et Condrieu.

Tél. : 06 41 68 00 89

contact@ampelos-conseils.fr

17 avenue Pierre de Luxembourg
84230 Châteauneuf-du-Pape

www.ampelos-conseils.fr





Vin, Spiritueux
& Terroirs

Tél. Paris : 01 45 61 94 64
Tél. Beaune : 03 79 48 48 50
wine@casalonga.com
beaune@casalonga.com

CASALONGA PARIS
31 rue de Fleurus
75006 Paris

CASALONGA BEAUNE
8 rue du Tribunal
21200 Beaune

www.casalonga.com
https://www.linkedin.com/company/
casalonga-vin-spiritueux-terroirs



CASALONGA

> C. CASALONGA / T. GEORGOPOULOS
> J. MORIN-NOUVION / A. THIERRE
P. RAVIER / J. ALEXANDRE

Pôle Vin, Spiritueux & Terroirs proposant une expertise à 360°

Dotée d'une véritable compétence en la matière, l'équipe du pôle Vin, Spiritueux & Terroirs propose une expertise à 360° aux producteurs, distributeurs, interprofessions et syndicats d'appellations. Elle intervient tant en conseil juridique qu'en contentieux devant les juridictions françaises et européennes, et accompagne ses clients pour toutes démarches administratives.

COMPÉTENCES :

Production :

- Droit rural : baux ruraux & sociétés agricoles
- Autorisations de plantations
- Cadre réglementaire de production des boissons alcoolisées

Valorisation :

- Réglementation des signes de qualité : AOP/AOC, IGP, IG, IGPIA, Agriculture Biologique, mentions traditionnelles
- Protection des indications géographiques et procédures administratives en France et dans l'Union européenne (enregistrement et annulation de l'IGP, élaboration et modification du cahier des charges)
- Litiges et contentieux liés aux AOP et IGP

Commercialisation :

- Étiquetage des produits
- Publicité et Loi Évin & validation de projets marketing
- Contrats de vente, distribution et concurrence en France et à l'international

Fiscalité :

- Prévention - Audit fiscal
- Fiscalité de l'alcool et droits d'accises
- Fiscalité des exploitations agricoles et viticoles et des coopératives
- Fiscalité des évaluations foncières viticoles et de la transmission
- Défense en matière de contrôles fiscaux

Protection :

- Marques vitivinicoles et de spiritueux
- Modèles et droits d'auteur
- Brevets et obtentions végétales

Fraude - contrefaçon :

- Litige et contentieux de la propriété intellectuelle : contrefaçon, concurrence déloyale et parasitaire
- Procédures administratives liées aux pratiques œnologiques, à l'étiquetage et aux contrôles de la sécurité alimentaire et à l'information du consommateur

CASALONGA s'appuie sur un réseau international de cabinets spécialisés pour défendre les intérêts de ses clients à l'échelle mondiale.



JURISVIN

> RÉSEAU NATIONAL

Les notaires du monde viticole

PRESTATIONS

- Conseil juridique et fiscal en droit rural et viticole
- Négociation & expertise viticole

PRÉSENTATION

Le notariat propose depuis 1999 un service original avec JURISVIN, le réseau des notaires de la filière vitivinicole. Ce Groupement d'Intérêt Economique, unique en son genre, rassemble 46 notaires, tous installés en région viticole et spécialistes du droit de la vigne et du vin. Le droit de la vigne est un droit complexe et très spécifique. Qu'il s'agisse de constitution de société, de modification, de succession, de cession, d'acquisition, de contrats particuliers, de donation, de fermage... toute décision concernant une propriété viticole nécessite une analyse détaillée et une réflexion particulière. L'objectif du groupement est triple : répondre, d'une part, aux attentes des viticulteurs qui sont à la recherche d'information dans le domaine du droit de la vigne et du vin, et, d'autre part, répondre aux attentes de nos confrères notaires en mettant à leur disposition nos connaissances spécifiques du monde viticole. De même, l'implantation locale des notaires membres permet d'aider les investisseurs, acquéreurs d'exploitation viticole, à réussir leur intégration par une meilleure connaissance des valeurs de l'appellation et des structures juridiques.

RÉFÉRENCES

Viticulteurs, vignerons, caves coopératives.



Tél. : 06 63 54 82 67
Fax : 05 56 71 51 83
contact@jurisvin.fr

Siège social
6 rue Mably - CS 31454
33064 Bordeaux cedex

www.jurisvin.fr





MARCHAIS & ASSOCIÉS

› GUILLAUME MARCHAIS

Avocats, protection et défense des marques vitivinicoles

PRESTATIONS

Acquisition et maintien des droits, notamment recherches d'antériorités, stratégies de dépôts de marques et modèles en France et dans le monde, procédures d'examen, de délivrance et renouvellement. Consultations juridiques et précontentieux, notamment sur les différents aspects de la PI (en particulier marques, dessins & modèles, droit d'auteur), oppositions en France et à l'étranger, lettres de mises en demeure. Due diligence. Contrats. Contentieux, en particulier actions en contrefaçon de marques, dessins & modèles, droit d'auteur et autres contentieux (concurrence déloyale, douanes, Internet, procédures UDRP de récupération de noms de domaine frauduleux, médiation).

PRÉSENTATION

MARCHAIS & Associés est un cabinet d'avocats à taille humaine, composé d'une équipe de 10 personnes, proche partenaire de ses clients qu'il conseille et défend tant pour les dépôts, recherches, gestion de portefeuilles de marques et modèles que par le biais d'oppositions, actions judiciaires en contrefaçon, concurrence déloyale, récupération de noms de domaine, en particulier dans le domaine vitivinicole.

RÉFÉRENCES

MARCHAIS & Associés a notamment orienté son expertise vers les problématiques liées aux marques et appellations vitivinicoles et conseille de nombreux acteurs reconnus de ce domaine en matière de gestion et défense de leur portefeuille de marques. Guillaume MARCHAIS, titulaire du WSET 2, est chargé d'enseignement en droit des appellations et marques vitivinicoles au sein du Master 2 Droit de la vigne et du vin de Bordeaux et du D.U. Droit de la vigne et du vin de l'Université de Bourgogne.

Tél. : 01 56 59 76 76

Fax : 01 56 59 76 75

Mob. : 06 70 16 13 97

guillaume.marchais@marchais.com

4 rue du Général Lanrezac
75017 Paris

www.marchais.com



PILATTE CONSEIL EXPERTISE

› ERIC PILATTE

Conseils et expertises en œnologie, viticulture et foncier viticole

PRESTATIONS

- Conseils, expertises viticoles et foncières
- Conseils et expertises œnologiques
- Audits et expertises en contaminations microbiologiques et pollutions chimiques des vins
- Dégustation et estimation de stocks de vins
- Etats des lieux, détermination de valeurs vénales et locatives.

PRÉSENTATION

- Homme de terrain, ingénieur agronome et œnologue, spécialisé dans le conseil, la dégustation, l'expertise viti-vinicole et foncière
- Un conseil œnologique personnalisé est proposé avec un axe viticole car pas de grands vins sans des raisins de qualité
- Notre activité d'expertise, qu'elle soit privée, amiable ou judiciaire, s'adapte aux différentes problématiques, avec un souci de rigueur et d'objectivité
- Expert Foncier et Agricole
- Expert près de la Cour d'Appel de Dijon
- Expert près de la Cour Administrative d'Appel de Lyon.
- Expert agréé par la Cour de Cassation
- Expert à l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.

RÉFÉRENCES

- Domaines viticoles de Bourgogne
- Auteur de plusieurs publications sur la fermentation malolactique et la microbiologie du vin
- Participation régulière à différents jurys de dégustation (Tastevinage, Concours des Grands Vins de France, Vinalies Internationales)
- Organisateur du Forum Œnologique de Davayé pendant 20 ans
- Trésorier de la Chambre Nationale des Œnologues Experts près les Cours d'Appel
- Président de la Chambre Départementale des Experts Fonciers et Agricoles, et Forestiers de Saône-et-Loire.



Tél. : 03 85 98 07 08

Mob. : 06 08 75 27 66

eric.pilatte@wanadoo.fr

14 le parc aux chênes
71640 Dracy-le-Fort

www.pilatte-conseil-expertise.fr





**2 médias,
1 abonnement**

**PROFITEZ DE TOUTE L'INFORMATION
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE**

LA VIGNE
référence de toutes les viticultures - www.la-vigne.com

La Vitisphere

agriflix

x11

**Le magazine professionnel + l'application de lecture
+ vitisphere.com + Agriflix**



**ABONNEZ-VOUS directement sur : abo.vitisphere.com/autoprom
ou en scannant ce QR Code**



VITI-CONCEPT

> FRANCK MAZY

Conseil en viticulture

PRESTATIONS

- Accompagnement technique : de la création du vignoble jusqu'à la vendange
- Choix du matériel végétal, du système de conduite, de la densité
- Conseil sur la fertilisation, sur l'entretien du sol, sur la protection du vignoble
- Accompagnement à différentes certifications : la viticulture durable en Champagne (VDC), La Haute Valeur Environnementale (HVE), la viticulture 'bio' etc...
- Formations techniques.

PRÉSENTATION

Premier cabinet privé de conseil en viticulture raisonnée pour la Champagne, Franck MAZY et son équipe de 13 consultants travaillent avec les vignerons depuis 1988 dans le respect de l'environnement et de la santé humaine.

En fonction de vos envies techniques et de vos objectifs économiques, notre équipe est à vos côtés pour un suivi complet et personnalisé, pour faire face aux exigences réglementaires de plus en plus nombreuses et drastiques.

VITI-CONCEPT est présent principalement en Champagne mais aussi dans les Côtes de Toul, Côtes de Meuse, Moselle, Bourgogne nord, le Jura, le Bordelais et les côtes de Provence ainsi qu'à l'étranger : Angleterre, Roumanie, Moldavie, Belgique, Autriche, Italie...

RÉFÉRENCES

VITI-CONCEPT intervient dans plus de 330 domaines viticoles, des maisons de champagne, des coopératives champenoises, à l'étranger.



Tél. : 03 26 51 61 28
Mob. : 06 12 81 93 34
franckmazy@viti-concept.com

Siège social :

13 rue Côte Legris
51200 Epernay

Bureaux :

6 bis rue des Semonts
51200 Epernay

www.viti-concept.com





INDEX

INDEX

MATÉRIELS

CLASSEMENT ALPHA

ANTON PAAR.....	11
CMFP.....	11
FOSS France.....	12
GOUBARD.....	12
INFACO.....	13
LABO DUJARDIN -SALLERON.....	13
PELLENC.....	15
PELLENC PERA OENOPROCESS.....	15
SOCMA.....	16

PRODUITS

CLASSEMENT ALPHA

CDA.....	22
EVER France.....	22
MIDI VERRE EMBALLAGES.....	23
OENOCHÊNE.....	23
SUBER OAK International.....	24
Tonnellerie BERNARD.....	24
Tonnellerie ERMITAGE/ BERTHOMIEU.....	25
Tonnellerie LEROI.....	25
Tonnellerie SAURY.....	26
Tonnellerie VLAD.....	26

SERVICES

CLASSEMENT ALPHA

GROUPAMA ASSURANCES CRÉDIT.....	32
INVINOVA SVS.....	32
LABORATOIRE EXACT.....	33
VINOFRANCE.....	33

CONSEILS

Classement ALPHA

AMPELOS CONSEILS.....	37
CASALONGA.....	38
JURISVIN.....	39
MARCHAIS & ASSOCIÉS.....	40
PILATTE CONSEIL EXPERTISE.....	41
VITI-CONCEPT.....	43

BOOSTEZ VOTRE VISIBILITÉ

4 MARQUES AU SERVICE DU MONDE VITICOLE



90% DES VITICULTEURS TOUCHÉS

Events

Print & Display

Jobboard

Conseil & Opérations
spéciales

Data &
Marketing direct



DES SOLUTIONS COMPLÈTES,
MULTICANALES ET SUR MESURE !

www.ngpa-solutions.fr



Conception : Pôle Graphique NGPA

NOTES

COORDINATION

Avec la participation de : Alexandre Abellan, Olivier Bazalge, Marion Bazireau, Stéphane Boittin, Sarah El Makhzoumi, Anna Piorkowski.



Vitisphere

VITISPHERE est une marque
du Groupe France Agricole,
SAS au capital de 10 479 460 euros.

Siège social : 7, Rue Touzet Gaillard
93400 SAINT-OUEN - France
479 989 188 RCS PARIS

www.vitisphere.com

PUBLICITÉ

Stéphane BOITTIN - s.boittin@gfa.fr
Olivier COUPPEZ, Pierre DESMYTTERE,
Solène DOMEON, André GREIL

Directeur de la publication pour le groupe ISA :

Gérard JULIEN

Directeur général NGPA :

Hervé NOIRET

Editrice du pôle vigne et vin :

Delphine DUCLOS

Directeur commerce et développement :

Jérôme BUFFARD

MISE EN PAGE ET CRÉATION GRAPHIQUE

Eric Bise, Carole Droniou, Amandine Gentes et Frédérique Daubigny-Allix
du Pôle graphique du GROUPE NGPA.

Toute représentation, adaptation ou reproduction, partielle ou totale, par tous procédés, en tous pays, faite sans autorisation, est illicite et exposerait le contrevenant à des poursuites judiciaires, au titre de la contrefaçon. Cet annuaire a été réalisé à partir d'informations obtenues avant le 31/05/2026 auprès des professionnels présents dans cet ouvrage et communiquées sous leur responsabilité. Bien qu'une grande attention ait été accordée aux informations diffusées dans ce guide, l'éditeur ne peut être tenu responsable des modifications intervenues après cette date, ni des erreurs ou omissions qui auraient pu se glisser lors de son établissement.

Imprimé en France juin 2026



S'INFORMER AU QUOTIDIEN

Suivez l'actualité en continu sur **Vitisphere** et rejoignez nos 125 000 lecteurs.



RECRUTER

Vitijob, l'assurance d'être mis en relation avec des professionnels spécialisés dans les métiers de la Vigne et du Vin.



INVESTIR ET TRANSMETTRE

Le foncier viticole vous intéresse ? Investissez ou vendez votre bien sur **InterVignes**.



Vitisphere

PARTAGER - FACILITER - INSPIRER

www.vitisphere.com