

Champagne Charles Collin : la mise en valeur du terroir passe par la modernisation

Depuis 1952, la Maison Charles Collin s'emploie à produire un Champagne qui rend au terroir de la Côte des Bar les honneurs qui lui sont dus. Depuis 2012, la Maison met en œuvre une nouvelle orientation et a réalisé plusieurs investissements pour développer ses infrastructures au bénéfice de la qualité de sa production, ainsi que des outils au service des vignerons.



La coopérative de 150 adhérents couvre 300 hectares des coteaux très pentus typiques de la Côte des Bar. Le vignoble, 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay, s'étend sur une vingtaine de communes et rayonne sur plus de trente kilomètres. Si la Maison de Champagne produisait 80 000 bouteilles en 2012, la politique de soutien aux adhérents et son développement structurel porte aujourd'hui ce nombre à 300 000. Elle s'est également ouverte aux marchés étrangers : aujourd'hui, 50% de la production est principalement destinée à l'export.

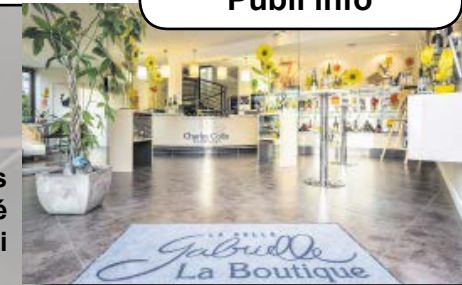
Avec les adhérents, un objectif commun : tendre vers l'exception

La coopérative Charles Collin appuie ses adhérents pour produire un raisin de qualité. Aussi, du travail de la vigne aux vendanges, bénéficient-ils d'un soutien technique : « *Nous sommes en contact permanent avec chacun de nos vignerons. Le Champagne, ça commence dans les vignes ! Quand les vendanges arrivent, on en connaît l'aspect* » explique Guillaume Cartier, le chef de cave. Aussi, la coopérative utilise depuis 2013 « Mesp@rcelles », un logiciel de traçabilité utilisé par 90% des vignerons adhérents. Cet outil enregistre tous les travaux effectués dans les vignes et permet, à moyen terme, d'obtenir une cartographie extrêmement précise du vignoble pour en extraire les tendances. « *Cela nous permet d'avoir une meilleure maîtrise du vignoble et de le faire évoluer. Avec ces données, on est capable de sélectionner des parcelles qu'on saura isoler à la vinification* ». Le service « Mesp@rcelles » est un exemple parmi d'autres de la volonté

de proposer de plus en plus de services à ses adhérents. Toutes ces démarches de recherche de la qualité ont permis de faire des vendanges 2015 une année assez exceptionnelle, si l'on en croit le chef de cave, qui reste « *attentif à ce qui se passera demain, comme les nouvelles normes de certification durable* ».

Une campagne d'investissements significative

Depuis 10 ans, Charles Collin développe ses infrastructures et ses équipements pour être à la pointe du progrès, tant sur le site de Fontette que sur celui d'Essoyes : centre de pressurage, extension de la cuverie pour accueillir la vinification des 300 hectares, les investissements réalisés concourent à une meilleure qualité de production pour tendre vers l'exception. D'ici le courant de l'année 2016, la Maison à le projet de finaliser les équipements des lignes de dégorgement et d'habillage. En effet, l'automatisation de l'ensemble des chaînes est une réponse à l'évolution commerciale de Charles Collin qui souhaite être plus réactif encore sur les commandes. A ce jour, le bâtiment



est achevé et attend d'accueillir les machines qui commencent à arriver. « *Nous serons complètement opérationnels pour 2017* », assure Guillaume Cartier. Outre ces avancées majeures, le projet comporte une extension de cave d'environ 2,5 millions de bouteilles, ce qui portera la capacité totale de stockage à 5 millions de bouteilles. Au terme de cette campagne d'investissements massive qui aura duré 10 ans, la phase d'équipement de la vendange à la bouteille sera terminée.



27, rue des Pressoirs - 10360 Fontette
03 25 38 31 05
www.champagne-charles-collin.com
La Boutique « La Belle Gabrielle »
7, place de la Mairie - 10360 Essoyes
03 25 38 28 74
info@champagne-charles-collin.com