

RAPPORT ANNUEL 2023

GRUPE ICV ■ INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN ■ ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

LES DIFFÉRENTES ÉVOLUTIONS DE L'OFFRE VIN

Nous présentons lors de cette assemblée générale, les comptes de la campagne 2021, qui avait été durement touchée par le gel d'avril 2021 sur l'ensemble des vignobles. Avec une récolte en baisse globale de 20%, le chiffre d'affaires du Groupe ICV se contracte de 6% et entraîne un résultat net déficitaire de 2% du chiffre d'affaires.

Si la production « normale » du millésime 2022 annonce le retour à l'équilibre économique pour le Groupe ICV, **la capacité de commercialisation** de tout le volume de vin élaboré, constitue la préoccupation majeure de l'ensemble des vigneron, pour cette récolte 2022 et celles à venir.

Les dispositions de régulation de marché à court terme (distillation,...) devront bien entendu être accompagnées de mesures structurelles.

La poursuite de la **diminution de la consommation** de vin, notamment du vin rouge, est l'un des défis majeurs auxquels la filière viticole est confrontée, alors que dans le même temps, la bière tire son épingle du jeu : hormis



la crise Covid, elle connaît une croissance régulière de consommation dans l'hexagone, notamment chez les jeunes.

Il s'agit de prendre la mesure des évolutions sociétales et de chercher à faire évoluer l'offre vin, aux attentes des consommateurs, tant sur le marché intérieur qu'à l'exportation.

Les conditions de production, le mode d'élaboration et le profil sensoriel des vins proposés, l'emballage, la communication et la mise en avant des produits : tout doit être évalué et si besoin repensé pour séduire les consommateurs, et en attirer de nouveaux.

Il faut réenchanter le vin !

C'est pourquoi, à l'occasion de notre assemblée générale, nous avons invité Olivier DAUVERS, fin connaisseur des tendances de consommation et des clés de succès du commerce, pour nous éclairer sur la compréhension des facteurs de réussite à réunir pour notre filière vin.

Dans ce contexte de questionnements, l'ICV reste aux côtés des vigneron et de leurs organisations professionnelles pour les accompagner dans les changements à engager : via l'expérimentation de nouvelles techniques tant au vignoble qu'au chai, via la formation, via le suivi rigoureux au quotidien pour atteindre le niveau d'exigences requis pour être conforme aux marchés visés.

L'ICV est engagé, à vos côtés.

Denis VERDIER, Président

Olivier MERRIEN, Directeur Général



Olivier Dauvers : journaliste spécialisé commerce et consommation, créateur de Rayon Boissons et des Ateliers du vin.

Conférence-débat : Réenchanter le vin ! Quelles évolutions de l'offre vin pour s'adapter aux nouvelles tendances de consommation ?

S O M M A I R E

I - COMPTES DE L'EXERCICE

- Chiffres clés du Groupe ICV - campagne 21/22

P2-3

II - L'ACTIVITÉ DE L'ICV

- Développer notre activité
- Innover
- Communiquer

P4-7

P8-13

P14

III - LA VIE DES SECTEURS

- Pyrénées Roussillon
- Aude
- Hérault
- Gard
- Ardèche
- Vallée du Rhône Sud
- Vallée du Rhône Nord
- Provence
- Nouvelle Aquitaine

P15

P16

P17

P18

P19

P20

P21

P22

P23

I - COMPTES DE L'EXERCICE

CHIFFRES CLEFS GROUPE ICV CAMPAGNE 2021

EXERCICE DU 01/08/2021 AU 31/07/2022

Par Adeline RENOUARD, Responsable Administratif & Financier

Sur le périmètre d'intervention du Groupe ICV, la récolte 2021 est en recul de l'ordre de 20% par rapport à la campagne 2020 en raison du gel de printemps qui a fortement touché de nombreuses zones viticoles.

Ce contexte de chute de production a impacté nos principales activités, dont l'activité approvisionnement en baisse de 11% et l'activité analyses en baisse de 4%. De son côté l'activité conseil est en léger repli sous l'effet notamment de la contraction des activités d'accompagnement HVE, après le pic des certifications. Cette réduction de l'activité HVE impacte aussi l'activité de formation, en baisse de 13%.

Le chiffre d'affaires Groupe s'établit au final à 18 766 k€, en baisse de 5.94 % par rapport à l'année précédente.

Sur cette campagne 2021, les investissements principaux sont pour l'ICV la construction d'un entrepôt logistique à Nîmes (430k€) pour conforter notre activité d'approvisionnement, des travaux d'aménagement du centre de Narbonne (coût total 100 k€), ainsi que le début des travaux du nouveau centre œnologique à Tain l'Hermitage (coût total 500k€).

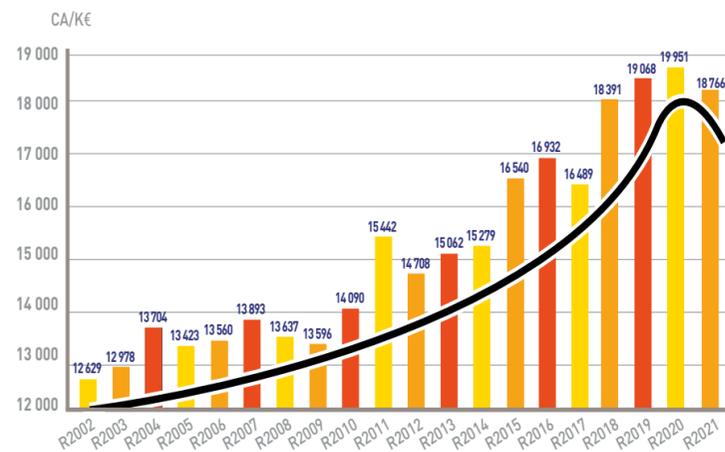
Pour le GIE, les principaux investissements concernent les matériels d'analyse, ainsi que le renouvellement du parc de véhicules.

Compte tenu de ce contexte de baisse d'activité et de l'effet combiné principalement de la hausse de la masse salariale (+3% hausse du SMG) et du retour des frais de missions/réceptions à un niveau avant covid 19, malgré la mobilisation du Crédit Impôt Recherche, le Groupe ICV termine par un résultat net négatif de -378 860€ (-155 230€ pour VVS ; -223 630€ pour ICV).

LA RÉCOLTE 2021 EST EN REcul DE L'ORDRE DE 20% PAR RAPPORT À LA CAMPAGNE 2020



ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES GROUPE*



CA GROUPE*

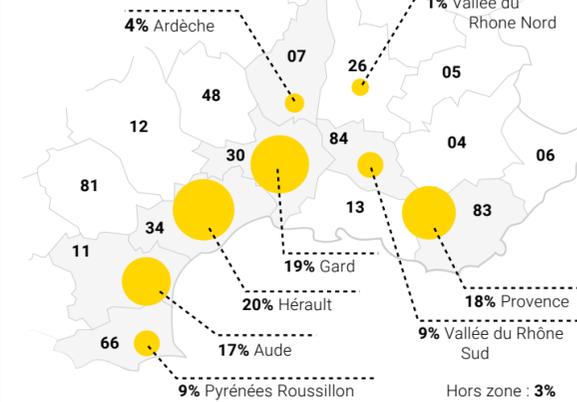
18 766 326 €

-5,94%

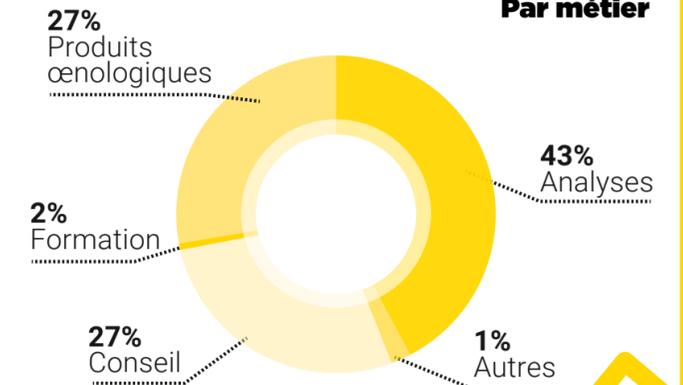
* CA consolidé corrigé des opérations intra groupe

RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES 2021-2022

Par secteur



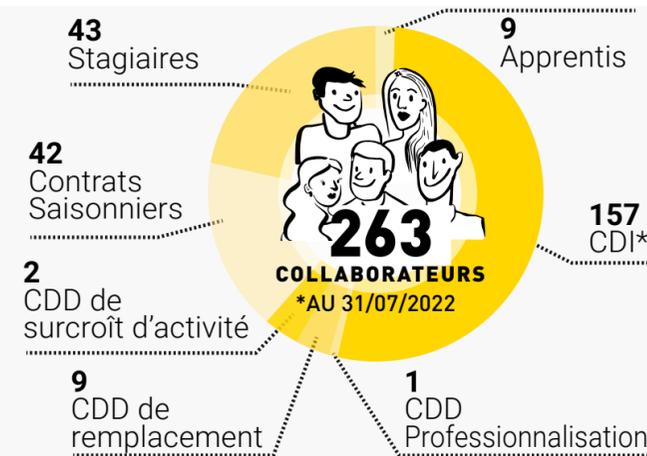
Par métier



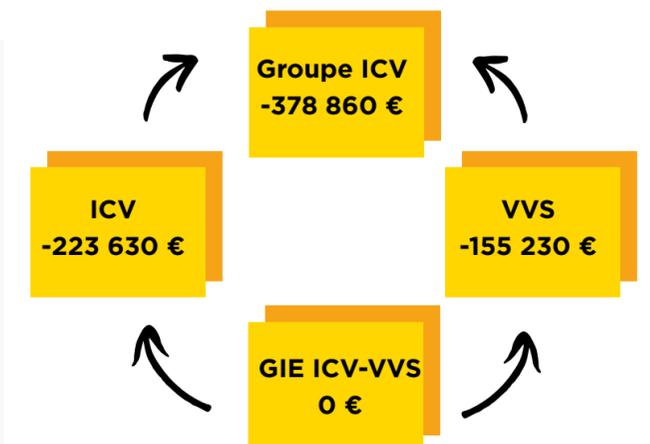
RÉSULTATS D'EXPLOITATION

	Exercice 2021 / 2022	Exercice 2020 / 2021	Variations €	Évolution %
ICV	-468 886 €	164 819 €	-633 705 €	-384 %
VVS	-156 803 €	271 262 €	-428 068 €	-157 %

GROUPE ICV NOMBRE DE COLLABORATEURS CAMPAGNE 2021



RÉSULTATS NETS GROUPE ICV



II - ACTIVITÉ DE L'ICV

DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

LE GROUPE ICV REPREND LE LABORATOIRE OBST ET S'IMPLANTE AU CŒUR DU BEAUJOLAIS



Le 24 janvier 2023, le Groupe ICV a conclu l'acquisition du laboratoire d'analyses œnologiques OBST situé dans le Rhône à Saint Etienne des Oullières, entre crus du Beaujolais, Beaujolais et Beaujolais Villages. Sous la nouvelle enseigne **ICV Grand Beaujolais**, le laboratoire historique OBST va bénéficier d'une forte dynamisation de son activité analytique et d'un élargissement

important de son offre de services (conseil viticole et œnologique, expertises sur le conditionnement, la qualité et le développement durable, formations...). Les expertises et l'expérience des équipes ICV seront ainsi mises au profit des vignerons du Beaujolais, mais également des terroirs voisins en Auvergne et dans la Loire.

Sous la Direction de Laurence HUGOU (également Directrice des secteurs ICV Rhône Nord et Provence), une nouvelle équipe s'engage dans le développement du centre ICV Grand Beaujolais : Maria SANJUAN, œnologue consultante, qui prend la responsabilité du laboratoire et interviendra sur le conseil œnologique, et Marie-Amélie GUIGNIER, consultante junior en œnologie.

POURSUITE DU DÉVELOPPEMENT EN NOUVELLE AQUITAINE



Après son rapprochement avec le laboratoire œnologique Joan Crebassa en 2021, le Groupe ICV a signé en septembre 2022 la reprise de la société **AGROVITIS**, spécialisée dans le conseil et l'expertise viticole. Située à proximité de Saint-Emilion, AGROVITIS est engagée dans l'accompagnement à la **transition agro-zéologique**, de la plantation jusqu'à la

récolte. Partageant pleinement cette vision d'une production de qualité et éco-responsable, c'est tout naturellement que le Groupe ICV et AGROVITIS ont tissé des liens ces dernières années. La **synergie** entre les deux partenaires repose d'une part sur la technicité viticole et la connaissance du vignoble bordelais d'AGROVITIS, et d'autre part sur les

multiples expertises de l'ICV (cépages résistants, pilotage de l'irrigation, imagerie satellitaire...) et son expérience sur des vignobles déjà soumis à des épisodes récurrents de sécheresse et de chaleur. Edouard GHEYSENS, consultant viticole AGROVITIS, rejoint ainsi Stéphanie AGIER sur l'équipe ICV Nouvelle Aquitaine, et apporte en particulier une connaissance terrain de la mise en avant de préparations naturelles dans les itinéraires de protection du vignoble.

ZOOM SUR

Spécialisée dans le conseil viticole, AGROVITIS accompagne les vignerons dans leur transition vers un modèle **éco-responsable**. Le Groupe ICV et AGROVITIS bénéficient de l'agrément Certiphyto «conseil» obligatoire pour la délivrance de préconisations en protection phytosanitaire.



DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

DE NOUVEAUX TALENTS DANS VOS LABORATOIRES !



Maria SANJUAN, responsable du laboratoire ICV Grand Beaujolais

Œnologue de formation, titulaire de deux masters en commerce des vins et en qualité agro-alimentaire et après plusieurs expériences à l'étranger dans divers postes de production (assistante œnologue, maître de chai), Maria s'oriente vers le conseil œnologique dans la région Mâconnaise. Elle a rejoint le Groupe ICV en janvier 2023 afin de participer à l'implantation d'un nouveau laboratoire dans le Beaujolais.



Florent AVRIL, responsable du laboratoire de Beaumes de Venise

Analyticien de formation, Florent a travaillé pendant 4 ans en tant qu'ingénieur d'études, puis directeur d'études d'autorisation de mise sur le marché de produits phytosanitaires sur le site de Vergèze de l'entreprise Eurofins. Fort de cette expérience il a rejoint l'ICV en juillet 2022.



Gabriel DOURNES, responsable des services Analyses

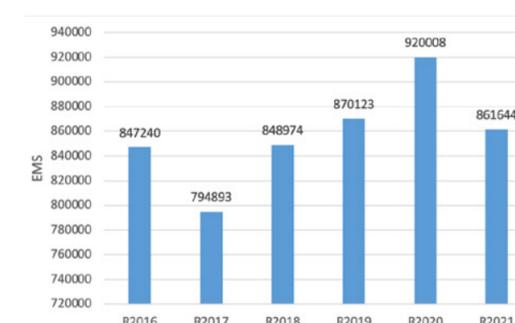
Ingénieur de l'école de Chimie de Paris, Gabriel poursuit une formation à la frontière entre la chimie et la biologie, qui le conduit à mener sa thèse en œnologie au sein de l'INRAE de Montpellier sur la chimie des arômes du vin et plus spécifiquement sur l'interaction entre la culture biologique et les thiols variétaux. Gabriel a rejoint l'ICV en janvier 2023.

LE SERVICE ANALYSES DE L'ICV RÉSOLUMENT TOURNÉ VERS L'AVENIR !



Avec une équipe de **11 responsables de laboratoire**, près de **40 techniciens** répartis sur tous les sites, le Groupe ICV se positionne comme un acteur majeur de l'analyse en œnologie et de l'innovation analytique au service de la filière. Avec ce réseau de laboratoires nous vous proposons des analyses à la pointe de la technologie, que ce soit en physico-chimie ou en microbiologie.

L'ACTIVITÉ DES LABORATOIRES ICV (EN NOMBRE D'EMS*) PAR RÉCOLTE



Les résultats affichent une progression de 15 000 EMS entre 2016 et 2021, avec un pic sur la campagne 2020. La robustesse des laboratoires et la qualité des analyses ont ainsi permis de gérer au mieux les aléas des millésimes.

*EMS : Equivalent Menu Standard



Avec l'expertise de notre partenaire Nyséos, nous avons réalisé depuis début 2022 plus de **250 analyses** de phénols volatils *4-EthylPhenol/4-EthylGaiacol* et *4-VinylPhenol/4-VinylGaiacol* permettant une **quantification précise et fiable des défauts organoleptiques** associés à des contaminations de *Brettanomyces bruxellensis*. L'analyse des **précurseurs** de ces composés, aussi possible par Nyséos, permet en complément d'analyses microbiologiques (Indice de germes d'altération IGA, CytoBrett ou encore PCR digitale) de définir le **risque de déviation** lors de l'élevage ou de la conservation du vin.

II - ACTIVITÉ DE L'ICV

DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

LE CONSEIL VITICOLE PRÊT À RELEVER TOUS LES DÉFIS !

Consolidation des équipes, extension géographique dans le bordelais, lancement de nouvelles offres autour du Conseil Stratégique Phytosanitaire (CSP), communication vers les coopérateurs, programmes d'expérimentation (couverts végétaux, nouveaux cépages, biostimulants)... Les projets ne manquent pas autour des développements viticoles et l'activité de cette année le démontre à nouveau.

DEUX NOUVELLES RECRUES

Ils ont rejoint l'équipe composée désormais de 14 experts de la viticulture.

Ces nouveaux talents viennent accélérer notre positionnement sur des thématiques telles que la transition agro écologique ou l'adaptation aux changements climatiques, déjà au cœur de notre offre de services.



Edouard GHEYSENS

Consultant viticole dans le Bordelais et issu du rapprochement avec Agrovitis, Edouard apporte son savoir-faire autour de la production bio, du conseil en fertilisation et des biostimulants.



Marc GELLY

Consultant viticole expert des problématiques d'irrigation, Marc enrichit nos compétences autour de l'accompagnement à l'installation des réseaux d'irrigation, au pilotage de précision et à la connaissance des capteurs.

Le Conseil Stratégique Phytosanitaire, pour accompagner toutes les viticultures !

Le conseil stratégique, pour lequel la certification avait été obtenue lors de l'exercice précédent, passe dans une phase concrète avec une offre structurée, qui vient compléter les dispositifs autour de l'HVE (Haute Valeur Environnementale) et de la production bio.

Ainsi tous les viticulteurs pourront bénéficier d'une solution ICV adaptée pour le renouvellement du Certiphyto.

Désormais un viticulteur non HVE et non bio pourra faire appel à l'ICV pour :

• Passer son CSP (diagnostic et Conseil Stratégique Phytosanitaire).

• Montrer son engagement dans la mise en œuvre et l'optimisation de pratiques visant à réduire l'usage des intrants dans le cadre de la protection des plantes.

• Obtenir le renouvellement de son certiphyto, véritable sésame vers l'achat de ses produits auprès des fournisseurs de la filière.

De plus, nous avons construit une offre dédiée à l'accompagnement de structures souhaitant acquérir ou conserver une autonomie plus ou moins grande dans la réalisation de cette prestation.

Nous pouvons ainsi accompagner une coopérative vers la certification au conseil stratégique, ou appuyer ses équipes en partageant les tâches impliquées par le CSP.



NOUVEAU RÉFÉRENTIEL HVE

L'équipe des consultants ICV experts sur les démarches Qualité et Développement durable vous propose son éclairage sur les évolutions du label HVE.

En place depuis le 1er janvier 2023 sous sa version V4 ou VS 2022 avec :

- **Niveau 1** : conditionnalité nouvelle PAC 2023-2027 (grille d'évaluation non publiée à ce jour)
- **Niveau 3** : abandon de la voie B et conservation des 4 modules de la voie A comprenant des changements notables des 3 premiers modules avec nouveaux seuils et nouveaux items rendant la certification plus exigeante en particulier sur les modules «fertilisation» et «phyto»

Accès aux éco-régimes : la certification HVE3 est un des moyens pour bénéficier de cette nouvelle disposition de la PAC 2023.

Qui est concerné par le nouveau Référentiel HVE V4 ?

Toute exploitation agricole non certifiée souhaitant obtenir la certification initiale HVE.

Pour celles déjà en cours de certification avec l'ancien référentiel (V3 ou VS 2016), elles peuvent s'engager sur le nouveau référentiel ou bien poursuivre avec l'ancien. Si vous souhaitez poursuivre sur la V3 ou VS 2016, 2 cas de figures s'offrent à vous selon la date de fin du Certificat de l'exploitation :

• Si la date est comprise entre le 01/01/2023 et le 31/12/2024, la prolongation s'applique jusqu'au 31/12/2024

• Si la date du certificat est 2025, la date butoir est alors la date anniversaire de la fin de la certification. Ces règles s'appliquent dans le cadre d'une certification individuelle et collective.

Concrètement, si vous êtes concerné par le dispositif, qu'est-ce qui change individuellement ?

- La modification des contrats entre Organisme Certificateur et Exploitants / Structure Collective
- La modification des documents supports du système collectif de management de la HVE
- Dans certains cas, la présence de 2 cohortes HVE V3 et HVE V4 de certifications au sein du système collectif avec la nécessité de mettre en place un plan de transition sur 2 ans

Entre la mise à disposition des exigences du cahier des charges HVE 3 V4 très récente (avec des évolutions mensuelles du fichier de saisie excel) et la date butoir du 31/12/2024, la plupart des transitions entre les 2 référentiels risquent d'être réalisées sur la campagne 2024 : attention aux embouteillages de fin d'année d'ici 1 an !

Pour avancer dans cette transition, le Groupe ICV accompagne Administrateurs et techniciens viticoles pour :

- Maîtriser dans le détail les évolutions du référentiel HVE V4 par une formation/action inter/intra
- Mettre à jour les documents et le plan de transition de votre démarche collective in-situ
- Réaliser des audits Interne HVE V4 afin que vous soyez prêt dans le calendrier impartit
- Mettre à disposition un outil Informatique «GinkoWeb» vous permettant de gérer plus rapidement les audits HVE, ainsi que les tableaux de bord d'indicateurs nécessaires à votre certification collective

DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

QU'EST-CE QUI CHANGE SUR L'ÉTIQUETTE LE 8 DÉCEMBRE 2023 ?



L'étiquette d'un vin comprend des mentions obligatoires, des mentions facultatives, mais réglementées, et des mentions libres.

La nouvelle Politique Agricole Commune (PAC), adoptée le 6 décembre 2021 par l'Union Européenne, rend obligatoire l'étiquetage d'une liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle pour les boissons alcoolisées.

Jusqu'à présent exemptées de ces exigences, les boissons alcoolisées devront afficher ces éléments à compter du 8 décembre 2023.

Cette réforme concerne tous les opérateurs (vracs comme conditionnés), qui devront être en mesure de fournir une traçabilité complète, identifiant l'ensemble des additifs présents dans le vin.

Des aménagements sont toujours en cours de négociation à la Commission Européenne pour prendre en compte les spécificités de la filière.

Un acte délégué d'application est annoncé par les Fédérations & Interprofessions de la filière d'ici juillet 2023, pour mieux organiser les modalités d'étiquetage liées à la déclaration nutritionnelle et à la liste des ingrédients.

La filière s'organise pour trouver un système d'étiquetage électronique, à partir d'un QR code ; l'objectif étant de ne pas surcharger les étiquettes tout en répondant aux nouvelles obligations pour la commercialisation sur les marchés européens. Pour avancer vers cette évolution, le Groupe ICV vous accompagne pour :

- Maîtriser les évolutions de cette réglementation par une formation/action inter/intra
- Définir un cahier des charges pour une bonne application de la réglementation
- Réaliser un audit Interne de vos étiquetages afin de vérifier la bonne application de la réglementation
- Mettre à disposition un outil Informatique «QR CODE» vous permettant de gérer plus rapidement les évolutions de vos étiquetages

Z COMME... ZYTHOLOGIE* ! COMMENT L'EXPERTISE ŒNOLOGIQUE DE L'ICV EST MISE AU SERVICE DES BRASSERIES ?



La bière surfe sur une vague qui ne déplaierait pas au vin !

Elle vient même de le détrôner pour le titre de boisson alcoolisée préférée des français. Mais, comme pour le vin, produire régulièrement des produits de qualité nécessite un pilotage rigoureux.

Pour répondre à ce besoin d'expertise, un groupe de 12 œnologues consultants ICV s'est constitué pour exploiter le meilleur de l'œnologie au profit de la zythologie*.

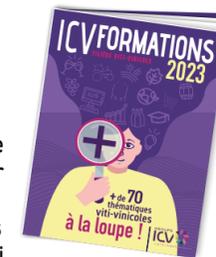
Point d'orgue de ce parcours, l'équipe a participé en juin 2022 à un atelier de brassage grandeur nature sur une journée. En décembre, plusieurs ateliers de travail ont permis d'aboutir à de nouvelles offres ICV pour la bière. L'hygiène a par exemple été ciblée comme un enjeu majeur pour le procédé de fabrication de la bière, encore plus que pour le vin.

Forts de leur savoir-faire œnologique, les consultants zythologues travaillent sur la mise en place d'analyses microbiologiques, tant réclamées par les brasseurs pour garantir la qualité de leurs brassins, bières en élevage, ou bières conditionnées.

De plus, les audits ATP-métrie, d'abord imaginés pour le vin, s'avèrent être d'excellents outils de diagnostic hygiène dans les brasseries. Plusieurs audits ont déjà été réalisés, et d'autres sont prévus en 2023.

Pour toute question : zythologie@icv.fr

* Zythologie (science de la bière) est composée du grec ancien zytha (« bière ») et de logie (« parole »).



Catalogue Formations 2023

En novembre 2022 nous avons lancé le catalogue 2023 regroupant plus de 70 thématiques viti-vinicoles.

Comme chaque année, notre ambition pour construire notre offre de formations repose sur la prise en compte de l'environnement social, écologique, économique et technique de la filière viticole ; et cela tout en conservant nos «best sellers» qui rencontrent un public toujours plus large.

En viticulture, les conditions météorologiques récentes confirment l'importance de formations autour de la gestion de l'irrigation, des cépages d'adaptation à la sécheresse ou l'adaptation de la viticulture au changement climatique de façon plus globale. En œnologie, dégustation et sécurité alimentaire, vous trouverez des formations courtes, pratiques, modulables, spécialement conçues pour les opérateurs de terrain, à réaliser en INTRA.

Notre offre de formations autour des Ressources Humaines s'étoffe aussi avec des programmes traitant de l'intégration et la fidélisation des salariés ou le management des saisonniers.

Enfin nos formations à l'œnotourisme se déclinent pour ceux qui se lancent dans cette activité, mais aussi pour ceux qui veulent professionnaliser et aller plus loin dans leur offre œnotouristique.

LES CHIFFRES 2022 DES FORMATIONS ICV :

45	1203
Consultants formateurs internes	Stagiaires formés
160	8
Jours de formations	Formateurs partenaires
2/3	1/3
Intra entreprises	Inter entreprises
4,6/5	
Note moyenne des évaluations stagiaires	

II - ACTIVITÉ DE L'ICV

INNOVER

QUELS SONT LES ENJEUX À VENIR DES COOPÉRATIVES ?

Pour répondre à cette question, le Groupe ICV a réalisé une enquête auprès de ses administrateurs.

MODALITÉS DE L'ENQUÊTE : entretiens approfondis en face à face de 2h de mai à juillet 2022 auprès de 29 administrateurs de l'ICV.

PROFIL MOYEN DES COOPÉRATIVES AYANT RÉPONDU : 204 sociétaires / 1 548 hectares de vignes / 92 340 hL / 17,4 salariés.



Objectif pour l'ICV, développer les services les plus adaptés aux priorités à moyen et long terme de ses sociétaires.

Et si d'un coup de baguette magique vous pouviez résoudre une problématique, ce serait ?

✓ POUR LA CAVE

- Moderniser l'outil de vinification (industrialisation, cuverie adaptée aux petits volumes...)
- Raviver l'esprit coopératif
- Solutionner les problèmes d'espace
- Lutter contre la sécheresse (accès à l'eau, maîtrise de l'irrigation)

- Améliorer le revenu des viticulteurs
- Développer les démarches environnementales
- Identifier les marchés futurs

✓ POUR LE VITICULTEUR

- S'adapter au dérèglement climatique et sécuriser les rendements (le terme IRRIGATION est le plus cité)
- Alléger les exigences administratives
- Résoudre les problèmes de main d'œuvre, difficile à trouver et à fidéliser

Sur ces 4 thématiques, où se situent les enjeux principaux ?

✓ VIGNOBLE

- Rentabilité (notamment par la maîtrise agronomique)
- Obligations administratives
- Transition agroécologique

✓ VIE COOPÉRATIVE

- Maintien du potentiel de production
- Enjeux forts autour de la stratégie et de la gouvernance (difficultés à impliquer les sociétaires, clarté de la stratégie...)

✓ COMMERCIALISATION

- Connaissance des marchés
- Partenaires commerciaux
- Export

✓ CAVE

- Maîtrise de la matière première
- Industrialisation
- Maîtrise des coûts

Quels besoins ?

✓ POUR LA FILIÈRE

- Se structurer pour la **commercialisation** : connaître et adresser les marchés en commun (export), stratégie vins désalcoolisés, « Spritz » français...
- Améliorer l'**image** : valoriser la coopération, faire valoir les efforts qualitatifs et environnementaux
- Simplifier la **réglementation** et l'administratif : lobbying, appui réglementaire, réflexion sur les rendements par catégorie

✓ POUR LES COOPÉRATIVES

- Veille réglementaire
- Amélioration des compétences : formation (innovante, renouvelée)
- Animation : sociétaires, démarche RSE
- Développer le caveau
- Mieux connaître les marchés et leur évolution

✓ COMMERCIALISATION

- Faciliter la gestion administrative
- Disposer de solutions techniques et être formé : maîtrise des rendements, irrigation, cépages résistants, agro-écologie, réchauffement climatique, mécanisation, agronomie générale
- Être aidé pour trouver la main d'œuvre (aide au recrutement, groupement d'employeurs)
- Être sensibilisé aux marchés, à l'économie

La suite ?

Les attentes exprimées dans l'enquête apportent de précieuses orientations pour développer les accompagnements ICV. Au-delà d'une réflexion de fond, nous travaillons dès maintenant à :

- Poursuivre le développement de notre offre viticole, notamment sur la maîtrise de l'irrigation et du stress hydrique

- Développer des accompagnements autour de la stratégie, de l'animation (responsables amonts, œnologie, marchés...)
- Développer l'offre de services de formations

Les équipes ICV remercient les administrateurs ayant participé à cette enquête.

INNOVER

LA 2^{ÈME} VIE DES BARRIQUES

Le Groupe ICV poursuit le développement de son offre de bois d'élevage avec Seguin Moreau, en intégrant dans sa gamme les **œnosticks**. Ces **inserts de barriques** permettent de **rafraîchir le boilage** d'un fût d'occasion.

Avec l'augmentation importante ces dernières années des cours du chêne de tonnellerie, les **œnosticks** prolongent la durée d'utilisation des fûts, et limitent ainsi les augmentations de coûts des parcs de barriques.

Déjà utilisés dans certaines caves depuis plusieurs années, et validés par les essais de la R&D ICV, les **œnosticks** s'enrichissent d'une nouvelle référence en 2023 : **œnostick Exception**. Il s'agit du dernier né de la ligne Exception (après les formats chips, staves et blocks), issu d'un chêne sélectionné analytiquement pour sa discrétion aromatique et sa richesse en composés sucrants.

Important : l'utilisation de ces outils de rafraîchissement des fûts entraîne de facto la perte de la possibilité d'utiliser la mention «élevé en fût de chêne» sur l'étiquette des vins. Cela reste cependant un outil d'une grande efficacité technique, comme en atteste les essais de la R&D, dégustables sur demande.



1^{ER} AUDIT NUMÉRIQUE BY ICV

Il s'agit d'un **nouveau service** du Groupe ICV pour accompagner le développement des exploitations viticoles.

Les experts nouvelles technologies de l'ICV ont réalisé en 2022 un premier audit numérique au Domaine Uby. Pour François Morel, directeur de l'entreprise «Le numérique est un outil essentiel permettant de lier les 3 piliers de développement de l'entreprise : économique, social et environnemental».

Pour autant, il n'est pas toujours aisé de prendre du recul sur toutes ces nouvelles technologies (logiciel, capteurs, outils d'aide à la décision, robot, viticulture de précision...) et de vérifier leur retour sur investissement, et donc leur pertinence, ou tout simplement de les déployer dans de bonnes conditions pour les exploiter pleinement.

Raison pour laquelle, l'ICV a conçu et développé un service dédié «le **diagnostic numérique**». Ce service permet de réaliser une **cartographie de l'écosystème numérique** de la structure, d'identifier les points faibles et les points forts, mais surtout de définir et mettre en œuvre un plan d'actions en adéquation avec les objectifs de l'entreprise.



Vous vous posez des questions similaires dans votre exploitation, votre entreprise, votre coopérative ? Contactez l'équipe Nouvelles Technologies de l'ICV pour un diagnostic simple et pragmatique : aclenet@icv.fr

Q ZOOM SUR Pyros

1^{ère} enzyme dédiée à la thermovinification, Pyros fonctionne à des températures jusqu'à 80°C !

Pour son lancement lors des vendanges 2022, Pyros a déjà été utilisée par **60 caves** coopératives.

Pyros a fortement **facilité le travail** en cave : en une seule addition, au quai de réception ou dans la cuve de stockage amont, elle assure une extraction optimisée des éléments les plus intéressants du raisin tout en préparant le pressurage et la clarification des jus.

Pyros constitue pour ses utilisateurs la solution idéale en thermo classique, comme en macération à chaud ou en thermomix.

La formulation liquide, standardisée, qui se conserve 3 ans, facilite la préparation de la solution diluée : 1 L dans 10 L, une pompe doseuse ou un broc gradué et vous pouvez travailler 25 tonnes de vendanges. Comme **une seule addition suffit** : pas besoin d'organiser l'injection à plusieurs endroits dans la cave, vous contrôlez plus facilement la réalisation des opérations et, en fin de journée, vous n'avez qu'un seul endroit où vérifier le stock restant pour le conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain, s'il en reste.

Pyros est issue de la collaboration entre la R&D de l'ICV et Novozymes, notre partenaire depuis plus de 30 ans.

II - ACTIVITÉ DE L'ICV

INNOVER

BLIZZ... UN VENT DE FRAÎCHEUR !



Dans une situation de **changement climatique** engendrant une baisse d'acidité des moûts et des pH plus élevés, les conditions sont plus propices au développement de flores indigènes. L'**acidification** des blancs, des rosés, et parfois des rouges, devient très souvent plus que **nécessaire**, sur ces vins plus fragiles microbiologiquement.

Pour répondre à ces défis, le Groupe ICV, en partenariat avec Lallemand, vous propose une **solution innovante de bioacidification : BLIZZ**.

BLIZZ est une levure auxiliaire de vinification, et à ce titre exempte de la réglementation d'étiquetage. C'est une solution naturelle basée sur la biodiversité des flores fermentaires pour l'élaboration de vins qualitatifs.

Dernière née de la gamme TANDEM, BLIZZ est une levure *Lachancea thermotolerans* qui a la particularité de transformer **naturellement le glucose en acide lactique**, en apportant :

- **Fraîcheur** en bouche (augmentation de l'acidité totale, baisse du pH et baisse du degré alcoolique)
- **Complexité aromatique** avec des notes d'agrumes et fruits exotiques pour les blancs et rosés, petits fruits rouges pour les rouges. Quelles que soient les productions d'acide lactique obtenues avec BLIZZ, la bio-acidité apportée est toujours jugée comme plus complexe, moins «grinçante» plus favorable comparativement aux acides organiques ajoutés (tartrique, lactique, malique...).

BLIZZ s'utilise en « tandem » avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* qui finira de transformer les sucres en alcool. BLIZZ vous permettra également d'**optimiser vos cuvées de presse** de blancs et rosés, parfois peu valorisées, ou encore vos **jus de thermo à pH très élevé** ; vous ouvrant la possibilité d'augmenter les volumes de vos cuvées qualitatives.

Utilisez BLIZZ comme un élément correctif acidifiant à d'autres cuves, ou pour une cuvée pure «bioacidifiée».

Pour une utilisation optimale, BLIZZ nécessite un accompagnement technique.

Rapprochez vous de votre consultant ICV.



De nombreux essais et vins de démonstration élaborés avec **BLIZZ**, dans les 3 couleurs, sont disponibles pour illustrer les bénéfices de l'acidification biologique (versus l'acidification chimique au tartrique ou au malique) et l'impact aromatique.

Contactez votre consultant ICV pour organiser une dégustation.



Fraîcheur assurée :
Augmentation de l'acidité totale -
Baisse du pH et du degré alcoolique

Grande complexité aromatique

Valorisation des cuvées de presse de blancs et rosés

Limitation de l'utilisation du SO2 grâce à l'augmentation de l'acidité

Acidification naturelle, sans aucune obligation d'étiquetage

ZOOM SUR



Innovation 2022, la nouvelle levure **BLACK PEARL** a été utilisée par plus de **250 vinificateurs** qui ont pu apprécier sa **robustesse** et sa capacité à révéler les notes de **fruits noirs** sur les raisins du millésime 2022.

Au-delà de ses qualités aromatiques, **BLACK PEARL** participe aussi activement aux sensations de **douceur tannique**, critère important pour des vins positionnés sur les segments les plus intéressants du marché.

Le saviez-vous ?

Depuis presque 15 ans l'ICV s'était focalisé sur la sélection de levures de vinification pour les blancs et les rosés. Un nouveau programme de travail a débuté en 2019 qui a donné naissance à **BLACK PEARL**, levure destinée aux rouges encuvés, choisie dans une collection originale constituée par 5 consultantes ICV. Sélectionnée d'abord pour ses performances fermentaires, elle a rapidement convaincu notre équipe R&D dans les vinifications conduites dans notre cave expérimentale. Vous ne l'avez pas encore testée ? Parlez-en avec votre consultant !

INNOVER



Une innovation 2023 !

Les attentes des consommateurs et des acheteurs privilégient la douceur sensorielle et la fraîcheur. Pour apporter une réponse rapide et efficace à cette demande, la R&D de ICV, appuyée par Lallemand, a développé une **nouvelle levure inactivée** spécifique, CHRONOS.

Les composés de cette levure inactivée, libérés lors de l'autolyse :

- Gomme significativement les sensations d'amertume et de sécheresse de vos raisins ou de vos vins.

- Apportent **volume** en bouche et **sucrosité**.
- Rééquilibrent les sensations aromatiques en aidant à stabiliser les notes fruitées les plus fraîches.

La qualité de la levure contenue dans CHRONOS et la préparation spécifique pour une autolyse rapide assurent à CHRONOS des effets stables dans le temps et reproductibles, quelles que soient les matrices (rouges, blancs et rosés) répondent positivement à des additions de 10 à 30 g / 100 kg ou hL). CHRONOS permet une **action rapide** (moins de 10 jours) pour des **vins** qui doivent être **lancés tôt**.

Pour vous aider à faire le choix de la juste dose, les consultants ICV disposent de **gélules pré-dosées** permettant de tester CHRONOS sur vos propres vins.

UNE PLUIE D'INNOVATIONS ET DE RÉCOMPENSES POUR UNE TECHNOLOGIE QUI VIENT DU CIEL !



Après ses applications VENDANGES, FERTI et HYDRO, la technologie œnoview s'est dotée en 2022 d'une nouvelle fonctionnalité pour suivre le développement des plantations : **œnoview PLANTIER**.

A peine un an après avoir remporté un trophée aux SITEVI INNOVATION AWARDS 2021 avec œnoview HYDRO, la technologie d'imagerie satellitaire œnoview a été à nouveau primée au salon VINITECH 2022, avec cette fois-ci une **Citation au Palmarès de l'Innovation** pour œnoview PLANTIER.

Sur l'ensemble de ses services, œnoview clôture une année record avec 6000 Ha couverts !



œnoview® PLANTIER

Ce nouveau service propose un suivi des deux premières années de développement de la vigne.

Développé en partenariat avec les Pépinières Mercier, et toujours avec l'appui de notre partenaire historique Terranis, œnoview PLANTIER est plus particulièrement dédié aux **pépiniéristes**. Le service permet, grâce

à des images prises tout le long de la saison, d'alerter les techniciens réalisant le **suivi des chantiers de plantations**.

Objectif : optimiser leur suivi et *in fine* la réussite des plantiers, qui constituent l'avenir du vignoble et doivent être gérés avec toute l'attention nécessaire.

Une technologie de précision déclinée en 4 services complémentaires



pour optimiser la qualité de vos vins



pour piloter la fertilisation azotée



pour évaluer en continu le stress hydrique du vignoble



pour suivre le développement de vos plantations



PROCHAINEMENT
UNE NOUVELLE
APPLICATION MOBILE !
Contact@œnoview.fr

II - ACTIVITÉ DE L'ICV

INNOVER

PROGRAMMES DE RECHERCHE GROUPE ICV CAMPAGNE 2021-2022

Comité R&D (Lucile PIC, Eric BONTEMPS, Anthony CLENET, Gabriel DOURNES, Daniel GRANÈS, Sylvain GRAS, Jérôme HOURDEL, Olivier MERRIEN, Jacques ROUSSEAU, Laurent VIAL)

Organisé autour d'un Comité R&D, la recherche du Groupe ICV s'appuie sur une cave expérimentale ainsi que sur l'ensemble des outils et compétences de l'entreprise : consultants, laboratoires de microbiologie, d'analyses chromatographiques, de bouchage et conditionnement, d'analyses œnologiques... mais aussi sur un ensemble de partenaires, industriels ou chercheurs pour faire

jouer les synergies et parce que des compétences scientifiques de plus en plus spécialisées sont sollicitées. Nos thématiques font écho aux évolutions fortes de notre filière et de notre environnement : nouvelles exigences sociétales (réduction des intrants...), respect de l'environnement (réduction des pesticides, adaptation au réchauffement climatique)...

Elles visent également à saisir les nouvelles opportunités technologiques par le développement de partenariats avec des entreprises spécialisées (biologie moléculaire, imagerie satellitaire, modélisation informatique...).

QUELQUES PROJETS SCIENTIFIQUES POURSUIVIS OU INITIÉS AU COURS DE LA CAMPAGNE 2021-2022

Développement de nouvelles applications œnoview®

Objectif : développer un suivi dynamique du stress hydrique de la vigne et du développement des plantiers à partir des cartes œnoview®.

Trophée de l'innovation SITEVI 2021 et VINITECH 2022

Poster présenté à Terclim Bordeaux juillet 2022.

PARTENAIRES :



Cépages résistants & cépages d'adaptation

Objectif : évaluer les aptitudes œnologiques des cépages résistants et des cépages d'adaptation. Poster présenté à Terclim Bordeaux juillet 2022. Fiches cépages actualisées sur le site ICV.

PARTENAIRES :



Soufre & cuivre

Objectif : évaluer l'impact des traitements au soufre et au cuivre sur les profils aromatiques des vins et sur les cinétiques fermentaires.

Impact de biostimulants foliaires sur la qualité des vins

Objectif : évaluer l'impact de différents biostimulants foliaires appliqués au vignoble sur la qualité des raisins et des vins.

Couleur des rosés

Objectif : améliorer la maîtrise de la couleur des rosés par le pilotage analytique (chromamétrie).

Vinification sans sulfites, maîtrise du goût de souris

Objectif : développer des itinéraires de vinification en blancs, rouges, rosés permettant de s'affranchir de l'emploi du SO₂, dans les phases pré-fermentaires, post-fermentaires, mais aussi au conditionnement des vins. Améliorer la connaissance du défaut «goût de souris», pour mieux le prévenir et le corriger.

PARTENAIRES :



Bioprotection et gestion des fermentations alcooliques en bio

Objectif : évaluer, en situation réelle de cave, différents procédés viticoles, œnologiques et de conditionnement. Actions principales réalisées dans le cadre du groupe des caves partenaires de R&D : suivi et exploitation des indices de Glories en cours de macération, tests et mesures sur décanteur centrifuge, techniques de diminution des effets négatifs du cuivre sur moût, tests de capteurs de densité et température, validation de l'intérêt des indices aromatiques, test de nouvelles formulations enzymatiques pour la thermovinification.

PARTENAIRES :



INNOVER

QUELQUES PROJETS SCIENTIFIQUES POURSUIVIS (SUITE) OU INITIÉS AU COURS DE LA CAMPAGNE 2021-2022

Optimisation des potentiels aromatiques des vins et des assemblages

Objectif : perfectionner un outil d'aide à la décision pour la sélection et l'assemblage des vins à partir de leurs analyses d'arômes.

PARTENAIRES :



Sélection de biotechnologies et bois

Objectif : poursuivre l'évolution de la gamme des produits œnologiques ICV (levures, bactéries, nutriments, enzymes, bois...).

PARTENAIRES :



Essais biotechnologies et morceaux de bois de chêne (copeaux, blocs, staves...)

Objectif : évaluer les réponses des gammes ICV aux caractéristiques du millésime.

Développement de nouvelles techniques analytiques

Objectif : améliorer la performance et le coût des outils de pilotage et de sécurisation des process de vinification, d'élevage et de conditionnement. Développements sur les analyses microbiologiques (cytométrie, dPCR).



LES SECRETS DE LA R&D ENFIN DÉVOILÉS !

Découvrez les coulisses de la R&D ICV, de l'observatoire du Millésime aux caves partenaires, en passant bien sûr par la cave expérimentale.

UNE IMMERSION INCONTOURNABLE !



RETROUVEZ LA VIDÉO SUR LA CHAÎNE YOUTUBE DU GROUPE ICV



Innovez avec l'ICV !

Le Groupe ICV est agréé par le Ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation, en tant qu'organisme exécutant des travaux de R&D pour le compte d'entreprises.

Les entreprises qui sollicitent nos services innovation pour leurs projets de recherche peuvent donc bénéficier d'un crédit d'impôt de 30% de leurs dépenses.



II - ACTIVITÉ DE L'ICV

LES ÉQUIPES ICV AUX CÔTÉS DE 1430 VIGNERONS BIO !



Pour les 30 ans de Millésime BIO, le Groupe ICV était présent sur le salon du 30 janvier au 1er février 2023. Des œnologues et des experts viticoles ont proposé des dégustations et des échanges autour de solutions innovantes (viticulture, œnologie, conditionnement, accompagnement aux certifications et aux démarches de développement durable, formations).



VINITECH 2022 : DES SOLUTIONS AU CHANGEMENT CLIMATIQUE



Les équipes ICV étaient présentes sur le salon VINITECH à Bordeaux du 29 novembre au 1er décembre 2022.

Pour ce millésime, l'accent a été mis sur les services ICV permettant d'accompagner les vigneronnes dans l'adaptation aux changements climatiques.

Chaque jour, des experts ICV ont ainsi proposé échanges et dégustations sur les



suivants :

- Les cépages d'adaptation au changement climatique
- Les services innovants pour gérer une vigne en situation de stress hydrique
- Changement climatique : comment retrouver de l'acidité et de la fraîcheur ?
- Comment relever le défi du degré alcoolique ?

COMMUNIQUER

VIGNES D'OR 2022 : ICV PARTENAIRE DU PRIX DU PUBLIC

Organisé par Vitisphère et La Vigne, ce concours a pour objectif d'encourager les bonnes pratiques au sein de la filière. La remise des prix s'est déroulée sur le salon VINITECH. A cette occasion Olivier Merrien a remis le Prix du Public à Georges Vigouroux (Maison Vigouroux) pour son application très innovante «Stay in touch»



NOUVEAUTÉ 2022 : LE CALENDRIER VITICOLE NOUVELLE GÉNÉRATION !

Au delà de ses fonctions de base, ce calendrier, conçu par les consultants viticoles du Groupe ICV, constitue un véritable pense-bête pour avoir sous les yeux les travaux viticoles à réaliser chaque mois, ainsi que les conseils et les tutos vidéos sur la mise en œuvre de bonnes pratiques.



ADOPTÉZ LE BON RÉFLEXE : D'UN SIMPLE CLIC, ABONNEZ-VOUS À L'ACTUALITÉ DU GROUPE ICV !



III - LA VIE DES SECTEURS

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE TOULOUGES

Par Hélène TEIXIDOR, Directrice de secteur



MILLÉSIME 2022



UN MILLESIME SOUS UN SOLEIL DE PLOMB !

Encore un millésime marqué par la sécheresse et par les aléas climatiques (gel, incendies, grêle). Avec une production de 569 480 hL pour 18 493 ha, 2022 est la 3ème plus basse récolte enregistrée. Le record de précocité a été battu avec des vendanges qui ont démarré fin juillet pour certains profils de produits, et se sont généralisées tout début août.

Une fois de plus on se doit de qualifier le millésime d'atypique avec des situations très différentes. Il a fallu être encore plus présent pour déclencher la vendange au bon moment : adapter l'heure de la récolte, le traitement de raisins souvent à très petites baies (pressurage notamment), l'hétérogénéité très importante parfois sur une même parcelle.

Les consultants de Toulouges ont pleinement bénéficié de l'appui du réseau ICV : informations techniques des flashes info vendanges fournies par les équipes de Jacques Rousseau, Lucile Pic et Daniel Granès, données de l'observatoire maturité Pyrénées Roussillon, et remontées terrain lors des réunions hebdomadaires.

Chacun a fait preuve d'une forte capacité d'adaptation et d'endurance avec des vendanges qui ont démarré fin juillet pour prendre fin mi-octobre ; le tout sous un soleil de plomb !

Dans la foulée du marathon des vendanges, les consultants ont immédiatement attaqué celui des dégustations d'assemblage afin que les vigneronnes puissent présenter leurs vins aux acheteurs, souvent dès début octobre pour les blancs et rosés et avant Noël pour les rouges. Enfin, l'équipe a embrayé avec le 3ème marathon des mises en

bouteille des blancs, rosés et rouges (dès la sortie d'élevage de la récolte précédente et sur certains profils de rouges 2023). Peu de répit, avec les préparations des prochaines vendanges qui se profilent déjà !



Au laboratoire, l'équipe a démarré avec les contrôles de maturité avant mi-juillet et tout s'est enchaîné ensuite. La mise en œuvre de l'analyse sous 24h maxi des levures totales (Cyto Lev) et des *Brettanomyces* (Cyto Brett) a permis aux vinificateurs de réagir très rapidement en cas de suspicion de déviation dû aux *Brettanomyces*, de contrôler la viabilité des levures des levains naturels, ou encore de vérifier la bonne mise en œuvre du levurage.

VIE DU CENTRE



Lauriane MASSIME a rejoint l'équipe du laboratoire en janvier 2023, comme technicienne, en remplacement de Mathieu SICRE.



Pauline SORIANO, qui avait déjà réalisé son contrat d'apprentissage à l'ICV dans le cadre de son Diplôme National d'Œnologue, a intégré le centre de Toulouges en tant que consultante œnologue en décembre 2022. Pauline est également engagée dans les groupes biotechnologies et bière, ainsi que dans l'animation des réseaux sociaux.



Depuis 40 ans, Bernard MARTY est œnologue consultant dans son département natal des Pyrénées

Orientales, et en Catalogne Sud. Il participe avec passion et générosité à la mise en valeur des terroirs et des vins.

A l'ICV, Bernard a grandement contribué au développement de notre centre œnologique, et à la construction du laboratoire actuel. Avec toute sa carrière professionnelle, il peut maintenant faire valoir ses droits à la retraite à compter du 1er avril 2023.

Ce départ a été l'occasion pour toute l'équipe de faire un point sur la stratégie du centre, en cohérence avec celle du Groupe. Merci aux deux animateurs de cette réflexion : Patrice MONTAGNÉ et Sébastien NARJOU.

ÉVÉNEMENTS

- Décembre 2022 : découverte du millésime 2022 au Domaine de Rombeau avec la dégustation de plus de 90 vins.
- Janvier 2023 : le Forum Bio à Calce, organisé par les consultants ICV de l'Aude et des PO, a permis aux participants de découvrir différents profils de vins avec par exemple : rouges profils « frais », blancs de macération, des sans intrants ou encore un focus « t'as planté quoi ? ».



Enfin, les consultants de Toulouges s'impliquent dans l'organisation du 61ème Congrès des Œnologues de France qui se tiendra à Perpignan en juin 2023.

III - LA VIE DES SECTEURS

CENTRES ŒNOLOGIQUES DE NARBONNE & TRÈBES

Par Christophe ROUX, Directeur de secteur



AUDE

MILLÉSIME 2022

Chaque millésime a ses spécificités propres, le vignoble audois se rappellera de 2023 comme un millésime avec de **très fortes hétérogénéités**.

Le Littoral et les Corbières, très fortement impactés par le gel en 2021, ont fourni une récolte honnête à «généreuse», le Minervois moins impacté par le gel en 2021 a subi un épisode gélif en 2022 puis une sécheresse marquée, le Cabardès et Razès/Limouxin ont fourni une récolte moyenne.



Une caractéristique commune à toutes les zones : des grains plutôt petits avec des pellicules très épaisses, impliquant de modifier fortement les logistiques d'apport en blanc et rosé, mais également les procédés d'extraction.

VIE DU CENTRE

Un **investissement** important à Narbonne a permis d'augmenter sensiblement (+30%) la surface destinée à la réalisation des **analyses**, et de rafraîchir les bureaux des consultants. Durant les travaux, les analyses normalement réalisées à Narbonne ont été prises en charge sur Carcassonne avec la mise en place d'un pont logistique quotidien permettant de maintenir les délais d'analyses pour les clients narbonnais. Merci aux deux équipes «analyses» pour cette coopération. Après une phase de validation scientifique par notre service R&D et sa mise en place durant les vendanges 2021, l'utilisation des mesures par **cytométrie** a continué à se diffuser parmi nos clients vinificateurs. Notre choix initial d'utiliser des marqueurs génétiques pour détecter les *Brettanomyces* nous permet d'**éviter les faux positifs** (alerter le vinificateur d'une contamination alors qu'il n'y en a pas), contrairement aux méthodes sans marquage spécifique. Les délais d'analyse permettent de **réagir à la moindre suspicion** œnologique. Délais d'analyse

réduits, mais également forte spécificité des mesures, sont la clé de voute de ces nouveaux paramètres. Cette technologie est désormais également utilisée pour caractériser les moûts en difficulté fermentaire, les levains de reprise de FA, mais également le suivi des levains de prise de mousse pour les crémantés et blanquettes de Limoux.

En ce qui concerne l'équipe :

- Départ en retraite bien méritée pour Jackie MOLIÈRE, secrétaire à Narbonne, **remplacée** fin 2022 par Marjorie DEVIC.
- Un départ en retraite annoncé pour Denis MOREAU pour la sortie des vendanges 2023.



Comme annoncé lors du précédent rapport d'AG, l'équipe audoise s'est structurée pour mieux prendre en compte les **spécificités**

du conditionnement chez nos clients. Désormais, Pierre DUBRION devient notre référent conseil sur cette thématique pour assurer l'appui aux consultants, la réalisation d'audits en cours de conditionnement...

Côté analyse, le centre de Carcassonne a investi pour mieux cerner les problématiques analytiques spécifiques au conditionnement (validation des procédures hygiène par ATPmétrie, mesure de l'oxygène dissous tout au long du processus de préparation des vins au conditionnement et post conditionnement).

7 ÉVÉNEMENTS

Souhaitant élargir notre public présent à nos journées techniques, notre après-midi technique s'est intéressée à une meilleure appréhension du **fonctionnement biologique des sols viticoles** en collaboration avec le laboratoire Célesta-Lab de Montpellier. De nouveaux chantiers visent à consolider notre implication au plus près des préoccupations techniques de nos clients.



HÉRAULT

MILLÉSIME 2022

La chance du millésime dans l'Hérault a été l'**abondance des pluies de mars**, qui ont permis une bonne reconstitution des réserves du sol avant débourrement.



Ces pluies, alliées à une très bonne sortie de grappes et une reprise des vignes gelées en 2021, laissaient augurer une récolte exceptionnelle, avec un débourrement très homogène, et une magnifique poussée de la vigne au printemps. Mais les successions

VIE DU CENTRE

L'activité logistique se développe dans l'Hérault. Marion ARSICAUD a été embauchée en juillet, pour remplacer Philippe NESPOULOUS, qui a fait valoir ses droits à la retraite. Marion reprend l'activité de collecte d'échantillons et de livraison de produits œnologiques, et s'est déjà rendue indispensable, par son sérieux, son dynamisme et sa bonne humeur. Les laboratoires continuent d'investir pour améliorer leur qualité de service. Le laboratoire de Maurin a investi dans un **analyseur séquentiel de nouvelle génération** pour les analyses courantes. Plus précis, plus fiable, plus rapide, il contribuera à délivrer des analyses de meilleure qualité avec un délai plus rapide.



CENTRES ŒNOLOGIQUES DE BÉZIERS ET DE MAURIN

Par Laurent VIAL, Directeur de secteur

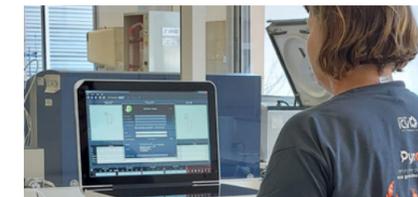
de périodes de **fortes chaleurs en été**, et les **violents orages** de la fin août, ont quelque peu altéré les potentialités du millésime. Le millésime 2022 est donc de nouveau marqué par l'évolution globale du climat : chaleur estivale extrême, précocité des vendanges, épisodes orageux violents.

Malgré tout, après un record historiquement bas de production dans l'Hérault en 2021, ce millésime voit le retour à une situation d'abondance sur la plupart des secteurs, et une **récolte en hausse de plus de 50%** par rapport à 2021 !

Le département confirme aussi son orientation vers la diversification des produits, avec une baisse de la proportion de vins rouges, au profit des rosés (avec près de 1.5M d'hl produits, l'Hérault devrait rester le **premier département producteur de rosés**), et des blancs (plus du quart de la production).

Dans cette adaptation aux évolutions du marché, les vigneronnes sont soutenus par l'ensemble des équipes de l'ICV et en particulier les consultants Thomas GAUTIER, Benoît PLANCHE, Florence GRAS, Lisa HOSTALRICH, Rodion ADABIR, Eric BRU, Alix JOJOT, Alexis SUBILEAU, Agnès BACONIN,

Parallèlement, nous nous sommes dotés d'un **cytomètre de flux**, pour répondre à la demande d'analyses microbiologiques rapides, en particulier pendant les vinifications. Très rapide, cet équipement permet en outre un marquage spécifique, qui permet d'identifier avec précision les différentes souches présentes, et **évite les « faux positifs »** parfois associés à la cytométrie.



Les 2 laboratoires développent l'**analyse de bières**, secteur économique en plein développement dans notre région, et dont les synergies avec notre filière sont nombreuses. Le centre de Béziers a investi dans un équipement permettant l'analyse de paramètres spécifiques à la bière.

Sabine JULLIEN, Jean-Christophe MARTIN et Jennifer LEVEQUE, qui ont à nouveau déployé toute leur énergie et leur créativité pour relever les nombreux défis de ce millésime.

La belle récolte et l'état des stocks n'ont hélas pas permis une remontée des prix du vin, dans un contexte d'inflation généralisée où cette hausse serait bienvenue. Les marchés tournent au ralenti, en particulier sur les vins rouges dont les stocks mondiaux restent importants malgré la reprise annoncée du marché chinois. Les observations de terrain montrent que, comme toujours, ce sont les vins les plus précis dans leur définition produit (couleur, intensité aromatique,...) qui partent en premier.

ÉVÉNEMENTS

Les administrateurs de l'ICV ont été reçus en juin 2022 au centre de Béziers, pour une matinée d'échanges sur la vie du secteur, et une visite de notre nouvel entrepôt.

De nombreux vigneronnes et acteurs du monde viticole ont répondu présent aux 2 événements bien installés dans la vie de la filière vin du département :

- Les **Quartiers d'été**, événement convivial dont le thème était : « **Les cépages d'adaptation à la sécheresse** ». Le large public a plébiscité la qualité des interventions, et la dégustation d'une sélection de vins méditerranéens.



- Les **Rencontres Millésime** ont connu un nouveau record d'affluence. Les producteurs nous disent leur attachement à cette photo précoce et précise du millésime, qui leur permet de se positionner et de se poser les bonnes questions.



III - LA VIE DES SECTEURS



GARD

MILLÉSIME 2022

Chaud et sec sur une durée record !
Après un hiver plutôt doux, la fraîcheur du mois de mars a permis de retarder un débourrement qui s'annonçait très précoce.



Le printemps affiche déjà des conditions climatiques exceptionnelles. Fin mai, les 1ers records sont battus : quasiment pas de pluie et des températures déjà élevées avec 30°C souvent atteints et dépassés. On pressent déjà «l'exceptionnel» du millésime avec :

- une croissance végétative très rapide,
- une floraison précoce, deux semaines plus tôt qu'en 2021,
- des réserves en eau largement entamées.

VIE DU CENTRE

Le Centre de Nîmes poursuit son action sur les **thématiques viticoles** à travers les actions fléchées « normes environnementales » (HVE, Terra Vitis), mais aussi sur la formation et l'accompagnement agronomique des vignerons. L'interprétation des analyses de résidus phytosanitaires dans les raisins reste également une priorité.

Sur le plan de l'activité analytique nous observons une augmentation des demandes sur :

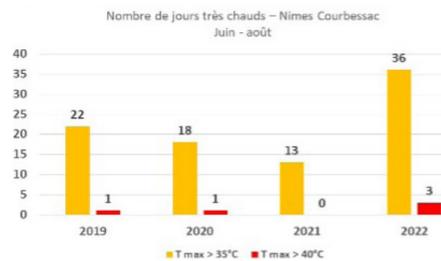
- **la microbiologie dans les vins** : les enjeux qualitatifs qui en découlent nous encouragent à développer notre offre de service. Aussi, des investissements sont en cours à ce niveau.

- **l'oxygène dans les vins** : sa maîtrise pendant les transferts et lors du conditionnement apporte une plus-value qualitative indéniable. Des actions d'accompagnement sont mises en place ce printemps.

Après la floraison, la situation ne s'arrange pas :

- à peine 20 à 50 mm entre le 1er mai et le 14 août,
- un seul orage un peu significatif le 24 juin,
- 36 jours sur trois mois où les températures maximales dépassent les 35°C et flirtent parfois avec les 40°C !

Il faudra attendre le 14 août pour une première séquence pluvieuse sur 3 jours, suivie de plusieurs séries d'orages, tous les 10-15 jours environ, jusqu'à fin septembre. Les cumuls entre le 14 août et le 25 septembre sont partout conséquents : 100 à 200 mm avec ponctuellement plus de 300 mm.



Ce n'est qu'à la mi-septembre que les températures moyennes repassent durablement sous les 20°C avec enfin de véritables nuits fraîches propices à la maturation des raisins rouges.

Pas de surprise : **chaud, sec et petite récolte** presque pour tous !

Nouvelles assistantes administratives, **Coralie AGARD** et **Aurore PAULET** ont rejoint l'équipe de Nîmes au premier semestre 2022.



En termes **d'investissements**, des aménagements sont en cours : salle microbiologie, salle de collages, réfectoire, salle de dégustation (accueil clients), portes et fenêtres isolantes, pour une livraison en juin 2023.



Quelques matériels de laboratoire entrent également dans la liste des investissements.

À noter la venue, sur le site de Nîmes, de l'**ODG des Vins de Pays gardois**, ainsi que du **Syndicat des Costières de Nîmes**, grâce aux nouvelles installations réalisées. Ceci permettra de renforcer le pôle « Vins » du département au sein de la **Maison des Vignerons**.

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE NÎMES

Par Gérard SANCHEZ, Directeur de secteur

Avec une récolte départementale estimée à **2 920 000 hl**, le Gard passe une nouvelle fois en dessous du seuil symbolique des 3 millions d'hl, seuil qui, depuis 2017, n'a été dépassé qu'une seule fois, en 2018.

Sur tout le vignoble gardois, la chaleur a fortement impacté le **poids des baies**, composante essentiellement du rendement.



Durée des vendanges : faut-il changer nos pratiques ?

Autre élément remarquable cette année : les vendanges commencent tôt (fin juillet) mais finissent tard (début octobre) avec :

- des premiers ramassages exceptionnellement précoces (2 à 3 semaines d'avance par rapport à 2021),
- une seconde période très poussive,
- une troisième et dernière étape où tout s'accélère et les degrés s'envolent.

...et des **vendanges sur plus de 8 semaines** pour certains !

ÉVÉNEMENTS

Le 30 novembre 2022 se sont tenues nos **Rencontres Millésime** à l'Hôtel C Suite à Nîmes, dans un format très convivial.

Près de 150 vignerons et techniciens sont venus découvrir quelques 130 échantillons rigoureusement sélectionnés par les consultants de Nîmes et qui traduisent la diversité des vins gardois. **Un succès unanime !**



ARDÈCHE

MILLÉSIME 2022



Préparer l'avenir

Malgré les difficultés actuelles, la filière vin ne doit pas oublier de préparer l'avenir. Le millésime 2022, par la chaleur écrasante et la sécheresse des mois d'été, est un point de bascule œnologique qui doit servir de déclic. La précocité de la récolte et les niveaux d'acidités extrêmement faibles ont marqué les esprits et interrogent sur la tenue des vins dans le temps.

ÉVÉNEMENTS

Après l'isolement des périodes covid, 2022 a vu le retour des événements conviviaux avec les vignerons et responsables de cave.



Le travail d'adaptation des pratiques viticoles et œnologiques à ces enjeux est une priorité de la R&D à l'ICV.

Préparer l'avenir c'est aussi continuer de **former** les techniciens et cavistes et **investir** dans des équipements analytiques pour assurer un service performant et de proximité. Nous nous y attachons, à l'écoute des besoins des caves ardéchoises.

Partager les connaissances

Cette notion de partage de compétences et de connaissances est, depuis 1962, dans l'ADN de l'ICV Ardèche. Lors de cette année anniversaire, nous avons été accompagnés par les collègues des autres centres au niveau viticole, qualité et conditionnement. Nous avons aussi reçu la responsable du laboratoire de Fecovita Mendoza pour l'accompagner dans le développement des méthodes analytiques de son laboratoire en Argentine.

Innovier dans les vignes et les caves

La campagne 2022 a été marquée par un investissement conséquent de toute l'équipe ardéchoise dans le développement de techniques innovantes au service des vignerons.

D'une part, au vignoble, le **suivi hydrique** des sauvignons du sud du département a permis d'isoler les lots de raisins stressés et d'améliorer l'expression aromatique des autres parcelles sur un millésime a priori peu favorable.

D'autre part, dans notre laboratoire, la validation d'un capteur de terrain permet d'ouvrir de nouvelles perspectives de pilotage de la **couleur des rosés**.



Les soirées « millésime » fin mars et « Grillades et nouveaux cépages » début juin ont permis à chacun de s'ouvrir l'esprit avant un millésime 2022 qui a bousculé toutes les habitudes de récolte.



III - LA VIE DES SECTEURS



RHÔNE

MILLÉSIME 2022

Le millésime rhodanien n'aura pas échappé à la **tendance climatique exceptionnelle**, avec de forts contrastes de pluviométrie au moment de la maturation selon les secteurs.



La durée des vendanges aura été aussi très allongée par le blocage de maturation des rouges. Les équipes sont restées mobilisées en conséquence.

ÉVÈNEMENTS

Pouvoir renouer avec les événements vigneron aura été un fait marquant : la **présentation du millésime 2021** au Domaine de Cabasse fût un succès, ainsi que notre **matinée technique** dédiée à la gestion hydrique et à la diversification des profils en élevage.

VIE DU CENTRE

2022 restera pour le centre ICV de Beaumes-de-Venise comme une **année intense et riche en challenges**, que nous garderons tous en mémoire !

L'arrivée de nouveaux visages dans l'équipe, leur envie d'accomplir de nouveaux projets, a fortement dynamisé notre collectif. Petit retour sur les recrutements de l'année.

En mars, **Mathilde JOURNAS** a rejoint Tristan PERCHOC dans l'équipe des consultants viticoles. C'est désormais un tandem de choc qui sillonne les terroirs rhodaniens, pour répondre à la forte demande de suivi technique et de progression qualitative.



Dans l'équipe consultants, Flora INDERCHIT intègre le groupe conditionnement, Renaud le groupe bière. **Une nouvelle dynamique se met en place !**

En mai, **Jean-Philippe TROLLET** est venu renforcer l'équipe des œnologues, en apportant son expérience des marchés.



Déjà bien intégré dans l'activité du centre, **Renaud DENOS** a également officiellement intégré l'ICV Vallée du Rhône sud comme œnologue consultant.



Quasiment veille de vendanges, **Florent AVRIL** a pris ses fonctions de Responsable laboratoire : premier millésime réussi avec une belle cohésion de l'équipe.



Enfin, **Thomas CATHELINEAU**, technicien de laboratoire en vendanges, a signé son cdi en fin d'année.



DRÔME

MILLÉSIME 2022

Comme tant d'autres vignobles, le Rhône Septentrional et le Diois ont été impactés par une **canicule** et une **sécheresse exceptionnelles**. Nous avons constaté des écarts sur la **qualité des vendanges d'un terroir à l'autre**.

Les expositions, altitudes, profondeurs des sols, accessibilité ou non à l'irrigation et les pratiques culturales de nos vigneron ont engendré une grande hétérogénéité de qualité.

Dans les cas les plus problématiques, ces phénomènes climatiques auront engendré une perte de récolte parfois supérieure à 50% sur les Marsannes en particulier, des blocages

VIE DU CENTRE



L'année aura bien évidemment été marquée par la livraison du **nouveau bâtiment**.



Inauguration, le 23 novembre 2022

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE TAIN-L'HERMITAGE

Par Valérie BADET, Directrice adjointe du centre

de maturité entraînant des TAV au moment de la récolte à peine au-dessus des minimums des cahiers de charges, des acidités maliques presque absentes et déséquilibres des vins. Les produits issus de ces raisins développent des teintes ternes, des odeurs herbacées, des bouches plates, des tanins absents. Mais ce constat fort heureusement ne concerne que quelques lots.

Nous avons vinifié plutôt sereinement des vins dont les TAV étaient tout à fait dans la norme, malgré la crainte de rentrer des raisins 'hyper riches'. Sans problème à priori d'état sanitaire, les fermentations alcooliques et malolactiques se sont déroulées sans encombre.

L'élevage reste à surveiller et nous accompagnons au mieux les vigneron pour prévenir les soucis microbiologiques qui ne manquent pas de se manifester même en plein hiver.

Dans le Diois, le réchauffement climatique est plus impactant encore : teneurs en sucres trop fortes pour l'élaboration des méthodes ancestrales et acidités trop basses pour garantir un bon équilibre des produits, pratique d'un mode de vinification très énergivore. Une réflexion globale doit être entreprise pour repenser l'avenir du produit.

Le marché

Sur un marché toujours en tension, le millésime 2022, en plus faible quantité, est très prisé par les négoce et les cours se maintiennent. On voit quelques 2021 de moindre qualité refaire surface mais qui trouvent malgré tout preneurs dans ce contexte de pénurie de vin.

ÉVÈNEMENTS

Juin 2022 : **soirée technique à Tain l'Hermitage** réunissant 45 vigneron et différents intervenants ICV : Daniel Granès (maîtrise de l'O2 en vinification et élevage), Lisa Hostalrich (bonnes pratiques de conditionnement) et Tristan Perchoc (réseau de maturité mis en place ces deux dernières années sur nos appellations septentrionales). Suivi d'un apéritif au Domaine les Alexandrins, au pied de l'Hermitage.



De gauche à droite :

- Mr E. GUIRON 1er Adjoint au Maire de la ville de Tain
- Denis VERDIER, Président de l'ICV
- Olivier MERRIEN, Directeur Général
- Laurence Hugou, Directrice du secteur
- Valérie BADET, œnologue consultante et Directrice adjointe
- Claire JOUIN, responsable laboratoire

III - LA VIE DES SECTEURS



PROVENCE

MILLÉSIME 2022

Une récolte globalement généreuse, proche de 2020 en volume, sauf quelques secteurs défavorisés, des vins fins et gourmands dans les 3 couleurs avec une inquiétude pour ceux qui n'auraient pas corrigé l'acidité.



La connaissance de la viabilité microbienne en vinification par **cytométrie** nous a fait gagner du temps, les **sélections parcellaires** donnent d'excellents résultats, le **pilotage de l'irrigation** est incontournable dans un objectif de montée en gamme. Il reste essentiel de travailler avec précision, cuve à cuve, nous

VIE DU CENTRE

Les nouveaux visages

Aude DEBERNARDI, notre nouvelle assistante administrative, prend en main avec efficacité la courroie de transmission, tandis qu'Olivier CIOSI, ingénieur œnologue, évolue déjà avec aisance dans notre équipe de La Tour d'Aigues et a pris la relève du secteur Luberon animé par Gisèle ELICHIRY.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE PROVENCE

Par Laurence HUGOU, Directrice de secteur

n'avons plus assez de temps pour réaliser les assemblages en cave. La sélection des raisins, l'organisation des apports, l'analyse du moût et le process adapté deviennent les leviers de la réussite. Chaque cuve doit sortir autonome de la phase fermentaire !

Service Diagnostic Rosé

Après 3 ans de travail, avec l'aide d'un stagiaire et la contribution de toute l'équipe, le pilote du projet, Arnaud MORAND, œnologue consultant, a mis au point un diagnostic complet pour évaluer le niveau de performance de l'atelier Rosé.

Ce diagnostic, inspiré de la certification des ateliers de pressurage champenois, permet de se situer et de dégager un plan d'actions pour monter le volume de vins en qualité PREMIUM. L'évaluation des 4 phases clés pré-fermentaires est réalisée par l'analyse des données transmises par le vinificateur par l'intermédiaire d'un questionnaire en ligne, d'une visite sur site et d'une restitution d'un plan d'actions auprès de la direction.

Le diagnostic Rosé va être réalisé en 2023 sur une cinquantaine de sites de nos clients. Une synthèse permettra de faire un point sur la situation des équipements et des méthodes de travail en Provence.

Une mission R&D au service des vignerons

Louison BEUGNIES, alternante, est en charge du développement de l'expérimentation sur les biotechnologies d'avenir directement auprès des vignerons provençaux. Les résultats avec la levure acidifiante dans le contexte des matrices provençales sont excellents dans toutes les situations, avec une baisse de pH de près de - 0.5. Il s'agit de se préparer à limiter les intrants, notamment acide tartrique et malique.



Service de Préparation des échantillons commerciaux

Après 2 ans d'étude, les efforts ont été couronnés de succès : Julien MEFFRE, œnologue consultant, et Florence LEMOINE, responsable du laboratoire, ont développé un service de préparation des échantillons commerciaux.

Plus de 50 prestations ont déjà été réalisées !

L'équipe du laboratoire et la logistique à fond la forme !

Florence LEMOINE et toute l'équipe (Lauriane BERNARD, Amandine DEZZANI, Stéphanie JAILLET, Cindy JOSSERAND, Amandine MUR, Thomas MATHIEU et Sébastien SORGIA) ont fait face avec brio et succès à un accroissement d'activité d'analyses et de distribution de produits œnologiques de plus de 20% pendant ces vendanges.



NOUVELLE AQUITAINE

MILLÉSIME 2022

« Si j'osais je dirais que ce millésime s'est teinté de méditerranée ! »



L'hiver plutôt frais a laissé place à un début printemps chaud (Sirocco mi-mars). Ces températures excédentaires ont eu pour effet d'avancer considérablement les cycles végétatifs et de fait, les gelées du mois d'avril sont intervenues sur une végétation vulnérable (stades pointe verte à quelques feuilles étalées).

VIE DU CENTRE

Pour la partie prospection, j'évoquais l'an passé les 1ères pierres à l'édifice. Cette année il a fallu consolider les bases : garder le lien avec les structures rencontrées en 2021 et étendre les prises de contact avec les caves coopératives. Au niveau des prestations contractualisées : développement de prestations viticoles complémentaires du suivi œnologique dans 2 contrats, en cave particulière et en cave coopérative. La porte d'entrée «formation» reste très efficace.

Le contexte économique et social est tendu. Des articles sont régulièrement publiés sur la difficulté de positionner les produits sur le marché, sur les demandes d'arrachage, de distillation... Le coût de cette crise est chaque jour plus pesant sur les épaules des professionnels, ce qui incite peu à l'ouverture vers de nouveaux partenaires techniques, faute de moyens. Cependant les vignerons restent combattifs.

Chaque structure, particulière ou coopérative, essaye de se réinventer par de nouveaux produits,

LABORATOIRE JOUAN CREBASSA - NOUVELLE AQUITAINE

Par Stéphanie AGIER, consultante viticulture et œnologie



Au mois de mai les écarts de phénologie observés suite aux gelées se sont lissés. Les conditions pluvieuses du millésime 2021 ayant eu de positif une bonne mise en réserve, la sortie des grappes a été plutôt généreuse, malgré les quelques impacts liés au gel. La floraison, accompagnée de conditions favorables, a pu se dérouler rapidement, donnant la perspective d'une belle récolte.

L'été fut généralement chaud et sec, avec cependant quelques cas contrastés liées aux épisodes orageux. Des situations bien différentes ont pu être observées d'une vigne à une autre, parfois à quelques centaines de mètres de distance. En effet, en juin des orages dévastateurs ont frappé bon nombre de régions agricoles. En Gironde, c'est le Pays Foyen (Nord Est du département) qui a été particulièrement touché, traversé par une bande orageuse de plus de 10 km, détruisant localement 100% de la production, avec des stigmates qui pourraient mettre plusieurs années à cicatriser.

Durant l'été, le mercure s'est affolé avec des pics réguliers à 40 degrés, atteignant même localement les 42 degrés. En juillet, les incendies dans les Landes ont très fortement impacté l'activité locale, inquiétant au plus haut point les vignerons sur le secteur sud Gironde, mais pas que, avec des nuages de fumées qui se sont déplacés sur des centaines de kilomètres vers le nord, embrassant finalement l'ensemble des vignobles girondins.

Avec ces conditions de chaleur et de sécheresse, la pression sanitaire était logiquement faible, ce qui a permis un pilotage précis de la vendange en fonction des maturités souhaitées contrairement à 2021.

Les conditions étaient tellement défavorables qu'à l'heure des vendanges dans le Sauternais, le botrytis n'était pas au rendez-vous ! Il aura fallu attendre mi-octobre et souvent une première trie pour voir apparaître le miraculeux champignon sur les grappes.

Malgré ces conditions difficiles, le millésime est de grande qualité, aromatique, soyeux et équilibré.

de nouveaux process ou de nouveaux marchés. Afin d'accompagner cette mutation et de démontrer notre maîtrise technique, nous sommes fortement engagés sur le terrain, auprès de la clientèle existante du laboratoire Jouan Crebassa et de celle d'Agrovitis.

Nous avons d'ailleurs pu mettre en avant cette maîtrise technique lors de Vinitech 2022. Ce salon



nous a permis de nous positionner vis-à-vis des producteurs, mais également de la concurrence, surprise, pour ne pas dire impressionnée, par notre stand, par le nombre de consultants présents et par la diversité des sujets présentés.

Ce rendez-vous des professionnels nous a également ouvert la porte d'une collaboration avec la Coopération Agricole section viticole de Nouvelle Aquitaine avec laquelle nous avons co-animé une matinée technique sur le thème du changement climatique.

ÉVÉNEMENTS

Pour les clients du laboratoire, 2 manifestations ont ponctué l'année :

- L'organisation de la **présentation du millésime** au mois d'avril
- Une **soirée conviviale** en juin, qui a permis de présenter le Groupe ICV aux clients présents, et surtout de leur faire profiter de bouteilles sélectionnées par les différents centres ICV sur le thème «vins du secteur littoral méditerranéen».



CHRONOS

Maîtrisez le temps !

CHRONOS

Levure sèche inactivée pour l'affinage des cuvées.

- Gommage de l'amertume et de la sécheresse
- Augmentation des sensations de volume en bouche
- Rééquilibrage sensoriel vers des arômes plus frais
- Rapidité d'action pour des résultats en moins de 10 jours !

GRUPE
ICV 

L'art & l'expertise du vin

Rendez-vous sur www.icv.fr