

ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE

INVITATION

Philippe Brel, Directeur Général
Catherine Huguenin, Maître de Chai
Gaëtan Hawadier, Directeur Marketing

Ont le plaisir de vous convier au P'tit Déjeuner Estandon
A Wine Paris, HALL 4, Allée F Stand 008

- LE LUNDI 14 FÉVRIER 2022 À 9H30
- LE MARDI 15 FÉVRIER 2022 À 9H30
- LE MERCREDI 16 FÉVRIER 2022 À 9H30

Ils vous présenteront les démarches environnementales
entreprises par Estandon Coopérative en Provence
ainsi que leurs
6 nouvelles cuvées
certifiées en agriculture biologique.

RÉPONSE SOUHAITÉE AVANT LE 20 JANVIER À

Com' en Provence

Servane Grisot

servane@comenprovence.fr

06 23 40 41 15

ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE

Communiqué de presse
Brignoles
Le 5 janvier 2021

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE LANCE 6 NOUVELLES CUVÉES CERTIFIÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis 2015, de nombreux adhérents de l'Union de caves coopératives et particulières ont entamé une phase de conversion de leurs exploitations en agriculture biologique. Ce processus permet de mettre en marché une gamme renforcée de vins BIO avec la récolte 2021. Ce mouvement s'intègre dans une démarche environnementale globale menée par Estandon à la vigne, en cave, et pour le packaging.

18 NOUVEAUX PRODUITS FINIS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE POUR 2022

Jusqu'en 2020, 12% des volumes d'Estandon étaient en agriculture biologique. Aujourd'hui, 30% de la récolte est certifiée.

Estandon a donc créé une gamme de 6 nouvelles cuvées certifiées agriculture biologique, qui se déclinent sur les 3 circuits de distribution de l'Union (donc 18 nouveaux produits finis) :

LA GAMME GRANDE DISTRIBUTION

Pur Soleil, IGP Méditerranée
Les Enthousiastes, IGP Var
Terres d'Estandon, Coteaux Varois en Provence
Estandon Révélation, Coteaux Varois en Provence
Estandon Terrasses, Côtes de Provence
Estandon Le Temps des Vignes, Côtes de Provence



LA GAMME CHR ET CIRCUITS SPÉCIALISÉS

Estandon Pleine Nature, IGP Méditerranée,
Estandon Terre Nouvelle, IGP Var
Estandon Retour aux Sources, Coteaux Varois en Provence
Estandon Génération Estandon, Coteaux Varois en Provence
Estandon Les Cercles, Côtes de Provence
Estandon Symbiose, Côtes de Provence



LA GAMME EXPORT

Estandon Mosaïque, IGP Méditerranée
Estandon Pour la Vie, IGP Var
Estandon Truant Heart, Coteaux Varois en Provence
Estandon Voices, Coteaux Varois en Provence
Estandon Terrasses, Côtes de Provence
Estandon Les Cercles, Côtes de Provence



AGROFORESTERIE ET SOL VIVANT

La Provence constitue un vignoble menacé, notamment par le réchauffement climatique : gel de printemps, sécheresse, inondations, érosion... Pour tenter de lutter contre ces aléas, Estandon expérimente depuis 2 ans la plantation d'arbres au sein des parcelles de vignes des coopérateurs, afin de créer de l'ombrage, de nourrir la vigne en profondeur et de structurer le sol pour qu'il stocke mieux l'eau des fortes pluies. Accompagné par l'association « Pour une Agriculture Du Vivant », l'Union travaille également sur l'enherbement des inter rangs, réalisé avec différentes semences, pour couvrir et protéger les sols, pour favoriser une vie microbienne riche, nécessaire à la bonne santé de la vigne, et pour améliorer la résilience de la parcelle aux excès climatiques.



LA HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Les cuvées de la gamme cœur d'Estandon se voient également labellisées Haute Valeur Environnementale Niveau 3. Avec ses 300 viticulteurs et son exigence en matière de qualité, Estandon Coopérative en Provence s'efforce de conjuguer au quotidien une vision ambitieuse de la viticulture et un respect de la terre et des hommes qui font l'authenticité de ses vins. 182 exploitations sont déjà certifiées HVE niveau 3. Ce niveau reconnaît leur engagement à améliorer leurs pratiques environnementales et à développer une viticulture durable.



DES PRODUITS RESPONSABLES

Lors de la création du packaging des 18 produits, Estandon a mûrement réfléchi à leur impact environnemental.

- Les bouteilles sont les plus légères possibles, et en teinte blanche et non extra-blanche afin de pouvoir garantir une utilisation significative de calcin (issu de la filière de récupération de verre) dans le process de fabrication des bouteilles.
- Les bouchons sont fabriqués à base de liège de Provence
- Les capsules ont été choisies en complexe aluminium dont la couche de polyéthylène est conçue à partir de produits bio-sourcés (canne à sucre, maïs...)
- Les étiquettes ont été pensées afin de limiter le grammage des papiers utilisés et d'utiliser un maximum de papier recyclé.
- Les cartons proviennent de forêts gérées durablement (FSC) et issus de papiers recyclés.



LE LIÈGE DE PROVENCE

Depuis 2015, Estandon soutient la relance du liège en Provence en bouchant plus de 2 millions de bouteilles avec des bouchons en liège de Provence, une matière première du territoire, un matériau naturel et renouvelable, source d'emplois et protecteur de la biodiversité des forêts varoises.



DEUX NOUVELLES CUVÉES QUI BOUSCULENT LES CODES DU ROSÉ

Ceux de 1906, Coteaux Varois en Provence

Cherchant toujours à sortir des sentiers battus, Estandon a lancé une nouvelle cuvée en septembre 2021 qui bouscule les codes du rosé. En effet, travaillé avec du bois, Estandon Ceux de 1906 peut se déguster à l'apéritif lorsqu'il est rafraîchi ou en digestif lorsqu'il est chambré. Doté d'une très belle fraîcheur, ce rosé possède des arômes épicés avec des palettes inédites empruntées au whisky ou au rhum, des notes lactées, fumées, de vanille. Son packaging revendique l'esprit révolutionnaire des spirits.



Black Rosé, IGP Méditerranée

Un produit volontairement en rupture. Un concept à part entière. L'univers de Estandon Black Rosé est musical, et pourquoi pas associé à la mixologie. Sa bouteille, type bordelaise est sérigraphiée noire, complètement opaque. La capsule à vis noire présente une texture 'soft touch' qui exalte l'aspect velours de la bouteille. Le profil du vin est aromatique, très expressif et assez vif avec un tout petit côté perlant.



CHIFFRES CLÉS ESTANDON :

- ESTANDON représente 10% de la production totale des vins de Provence et 20% de la mise en marché vrac des Vins de Provence.
- ESTANDON est le plus important metteur en marché des Vins de Provence.
- 120 salariés dans le groupe (coopératives + Union)
- 250 viticulteurs de 9 caves coopératives (Brignoles, Brue Auriac, Correns, Flayosc, La Roquebrussanne, Rougiers, Seillons source d'Argens, le Thoronet, Le Luc en Provence) et 12 caves particulières
- 2 chaînes de mise en bouteille de 9000 & 6000 bouteilles/heure et 1 ligne Bag-In-Box automatique
- 20 millions de bouteilles (équ.75 cl) par an (dont 65% en AOC)
- Présent dans 50 pays
- 30 000 hectolitres de cuverie en inox et 1 Chai de Brignoles totalement climatisé
- 6200 m2 de stockage sur le site de Flassans
- 90% de rosé
- 39% est vendu en GSA, 28% en secteur traditionnel, et 33% à l'Export.

CONTACT PRESSE :

Com' en Provence
Servane Grisot
servane@comenprovence.fr
06 23 40 41 15

CONTACT MARKETING

Estandon Coopérative en Provence
Gaëtan Hawadier
ghawadier@estandon.fr
06 29 40 78 58