



PRINTEMPS 2022

Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :

- L'entretien de la vigne au printemps
- Un cycle de production durable et réfléchi
- Rebel Group : un partenaire révolutionnaire en Norvège



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

28, rue de la libération 51500 Mailly-Champagne Tel : 03 26 49 41 10

NOUVEAU SITE WEB www.champagne-mailly.com

L'ÉBOURGEONNAGE & LE RELEVAGE

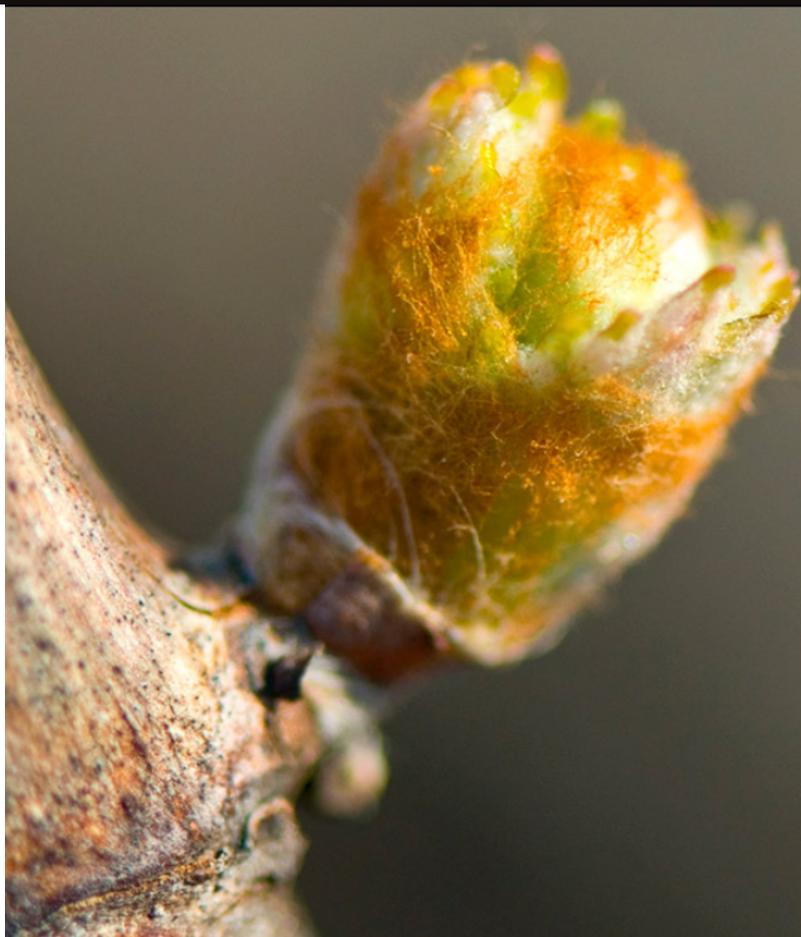
Après le "débourrement" (démarrage de la végétation) l'entretien de la vigne se traduit par divers travaux :

L'ÉBOURGEONNAGE

Cette opération *début mi-mai* et consiste à éliminer tous les bourgeons non fructifères qui poussent sur les vieilles charpentes et risquent de détourner la sève des bourgeons principaux. *Cette opération manuelle* se fait en plusieurs passages et fait appel au jugement du vigneron.

LE RELEVAGE

Fin mai les rameaux poussent jusqu'à *atteindre 50 cm*, il est alors nécessaire de les relever et les *maintenir verticalement au moyen de fils releveurs*. Cette position donne son architecture à la vigne. Elle permet par ailleurs le passage des hommes.



LE PALISSAGE & LE ROGNAGE

LE PALISSAGE

En juin, il convient de *séparer les rameaux entre eux* et *les maintenir dans leur ordonnancement* par des fils et agrafes. Cela évite le tassement des feuilles, celles-ci doivent *capter le maximum de soleil et bénéficier d'une bonne aération*, leur évitant la pourriture. Cette opération est fondamentale pour la vigne car l'importante surface foliaire due à une forte densité de plantation nécessite d'être étalée sur toute la longueur entre 2 pieds. *Cette opération longue est totalement manuelle*.

LE ROGNAGE

Il débute *fin juin-début juillet*, avant ou après la floraison et dure jusqu'aux vendanges. On peut parler de rognage puisque l'opération se fait en 2 passages minimum et jusqu'à 4. Le rognage *évite la prédominance de la végétation sur la fructification*.

Ces travaux en vert (ébourgeonnage, relevage, palissage et rognage) sont destinés à maîtriser les rendements et favoriser la qualité.

(Source : Champagne.fr / de la vigne au vin)



UN ENGAGEMENT DURABLE

L'élaboration du Champagne est un processus long et complexe.

De l'arrivée des grappes à la sortie des bouteilles, respecter notre environnement est une préoccupation quotidienne.

La totalité de nos effluents vinicoles et sous-produits liquides sont transformés ou valorisés dans divers domaines d'activité (alimentation animale, huilerie, biocombustible...) grâce au déploiement de l'économie circulaire dans la filière Champagne.

D'autre part, nous maîtrisons au mieux la consommation en eau avec une optimisation des procédures de nettoyage, de recyclage, la récupération des eaux et la chasse aux gaspillages.

UNE AMELIORATION CONTINUE

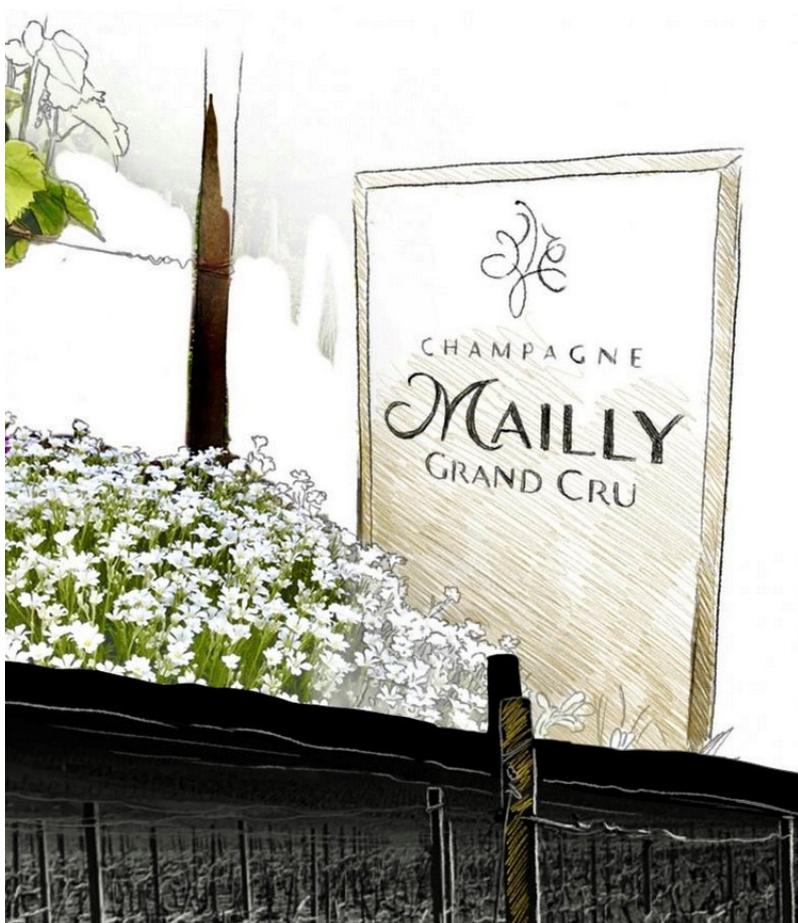
Adhérent ADELPHE (l'éco-organisme des emballages ménagers), nous apportons une contribution financière annuelle afin de permettre le recyclage de nos emballages en France.

Le défi énergétique et climatique est un enjeu majeur des années à venir, or bilan carbone et économie locale ne vont pas l'un sans l'autre.

Une majorité de nos matières sèches est produite dans un rayon de 50 kilomètres (étiquettes, coiffes, étuis bouteilles, cartons...).

Nous sommes aussi fortement engagés dans la réduction des consommations énergétiques et l'amélioration continue de la qualité thermique de nos bâtiments.

Il nous reste encore beaucoup à faire pour atteindre nos objectifs environnementaux et sociétaux, c'est ce qui nous motive au quotidien!





UNE SOCIETE JEUNE MAIS EXPERIMENTEE

Fondée en 2019 par des professionnels reconnus et respectés dans le monde du vin en Norvège, REBEL GROUP est un condensé du sérieux nordique en toute décontraction.

Très attachés aux valeurs et pratiques écologistes et à l'établissement de relations à long terme avec leurs partenaires, c'est tout naturellement que nos 2 sociétés ont noué une relation commerciale particulière et forte dès le début.

Ambassadeurs, connaisseurs et amoureux de nos champagnes bien avant l'aventure REBEL, Marianne, Thomas, Geird et Tulluv sont de formidables ambassadeurs au long cours auprès des consommateurs norvégiens.

JOIN THE REBELLION



UN MARCHE ORIGINAL

Pays à la beauté sauvage incomparable, la Norvège est peu peuplée (5,4 millions d'habitants) mais elle s'étend du Nord au Sud sur plus de 1.700 kilomètres en longueur soit la distance à vol d'oiseau de Brest à Naples.

Cette contrainte logistique explique en partie pourquoi une société d'Etat (Vinmonopolet) dispose du monopole de la vente au détail à travers un réseau de magasins sur l'ensemble du pays.

La vente aux restaurants est assurée directement par l'intermédiaire de notre importateur.

La restauration Norvégienne est traditionnellement à base de gibier et de poissons.

Une jeune génération de Chefs novateurs propose une cuisine exceptionnelle et innovante. La Norvège est le pays qui a remporté le plus de médailles au fameux concours des Bocuse d'Or depuis sa création

Vous pourrez déguster nos champagnes chez nombres d'entre eux lors de votre prochain périple dans ce beau pays.

