



Votre service [e]ssentiel

pour vous accompagner
dans une démarche
de qualité et de progrès.

Le service **[e]ssentiel** est dédié aux caves coopératives tournées vers leurs marchés et engagées dans une production performante et de qualité.

«Clé en main», ce service regroupe l'ensemble des prestations techniques essentielles à l'élaboration du vin et vous fait bénéficier de l'expertise des consultants du Groupe ICV, de la vigne jusqu'à la mise en marché de vos produits. Nous assurons en particulier le bon suivi de vos vinifications et de vos élevages.

Comme chaque cave est différente, les prestations du **service [e]ssentiel**, les moyens mis en oeuvre et la fréquence des interventions sont adaptés et calibrés pour répondre à vos besoins et vous permettre d'atteindre vos objectifs.



Votre service **[e]ssentiel**

NOS 6 ENGAGEMENTS

1. Vous permettre d'atteindre vos objectifs produits.
2. Contribuer à valoriser vos produits.
3. Vous faire gagner en qualité et en régularité.
4. Vous conseiller sur les moyens d'optimiser le fonctionnement de votre cave.
5. Vous informer, vous proposer et vous accompagner sur les innovations pour rester en phase avec votre marché.
6. Vous satisfaire dans le respect des valeurs coopératives.



Au vignoble.....	p.2
En cave : vinification et élevage	p.2-3
Le conditionnement	p.3
La mise en marché	p.4
L'innovation & la veille technologique	p.4

La démarche en 2 étapes

VOUS ÉCOUTER

Votre consultant vous rencontre pour faire un point complet sur vos objectifs produits, vos projets de développement, vos besoins spécifiques et votre organisation (vignoble et cave).

Par exemple :

- Attentions particulières sur des parcelles ?
- Focus sur des cuvées ciblées ?
- Interventions plus soutenues sur certains process ?
- Problèmes particuliers à résoudre ?
- Expérimentations sur des projets de développement ?
- Attentes en terme de reporting (fréquence, interlocuteurs) ?

VOUS PROPOSER UNE SOLUTION PERSONNALISÉE, SOUPLE ET ÉVOLUTIVE

Votre consultant analyse vos attentes et personnalise le **service [e]ssentiel** pour vous proposer une **solution** parfaitement **adaptée** à vos besoins.

D'une durée de 3 ans, votre contrat s'accompagne ainsi d'un véritable **plan d'actions** avec une quantification des interventions et des analyses. Si besoin, ce plan d'actions peut être ajusté en cours d'année et à chaque campagne.

Votre budget est établi selon les moyens nécessaires à la mise en oeuvre du plan d'actions. Les analyses sont facturées en fonction de votre consommation réelle.



Au vignoble

Vous aider à préparer les vendanges.

• Expertise sur les sélections parcelles

Rédiger le cahier des charges, prévoir les adaptations au millésime, organiser, arbitrer les désaccords.



• Visite parcelle avant vendanges

Vous fournir un état des lieux de votre vignoble afin de mieux préparer les vendanges.

• Contrôle des maturités

Analyser les raisins pour optimiser le planning de votre récolte.

- Aide à la constitution d'un référentiel parcellaire, d'un plan de prélèvement par cépage.
- Suivi analytique des évolutions des caractéristiques classiques des raisins (poids des baies, degré potentiel, acidité, pH).
- Suivi des équilibres acides du raisin (tartrique, malique, K+), du potentiel polyphénolique et de son évolution.
- Dosage de l'azote assimilable.
- Proposition d'un calendrier de vendanges en fonction des objectifs produits, de l'état sanitaire et des conditions météorologiques.



• Dégustation des baies

Evaluer le potentiel qualitatif pour :

- Déterminer la période optimale de vendanges.
- Affiner la sélection parcellaire.

• Conseil à la gestion des apports

Adapter l'organisation des apports pour l'atteinte de vos objectifs produits.

- Bilan des vendanges n-1 et conseil sur les points d'amélioration.
- En fonction des volumes prévus par produit et des besoins : conseil sur le calendrier, les horaires, le règlement, le dimensionnement des ateliers.



Votre service [e]ssentiel

En cave : vinification & élevage

Sécuriser vos process, les adapter au millésime et prévenir les risques pour valoriser au mieux vos raisins dans le respect de vos objectifs.

• Diagnostic et conseil sur les processus de vinification et d'élevage

Adapter vos process pour atteindre vos objectifs produits.

- Choix des itinéraires techniques, de la matière première et des intrants.
- Formalisation de procédures.

• Suivi des processus de vinification et d'élevage

S'assurer de la bonne mise en oeuvre de vos process.

- Visites régulières : tour des cuveries, dégustations, réunions.
- Contrôle des bonnes pratiques et du respect des process.
- Recommandations sur points clés :
 - *Vinification* : pressurage, débordage, macération, décuvage, fermentation, traitement.
 - *Elevage* : collage, élevage sur lies, élevage bois, gestion de l'oxygène, micro-oxygénation.



Le saviez-vous ?

Pour vous aider à mieux maîtriser le profil et l'évolution de votre vin, nous réalisons des mesures de l'oxygène dissout sur différents postes de votre process.

• Réalisation des assemblages

Valider la conformité des cuvées aux profils recherchés et optimiser l'ensemble de la production.

- Dégustations et analyses.
- Préconisations sur les assemblages.





• Définition du plan de contrôle analytique

Adapter et sécuriser vos process de vinification et d'élevage.

- Plan de contrôle (types d'analyses, fréquence...) en fonction de la nature des produits, de l'hygiène de la cave et des analyses précédentes.



• Collecte des échantillons

Mettre en place les modalités de collecte pour optimiser les délais de réalisation de vos analyses.



• Analyses

Réaliser vos analyses et vous fournir tous les résultats et conseils pour vous permettre de prendre rapidement les décisions nécessaires.

- Analyses courantes : sucres, TAV, SO₂ (L, T), AT, pH, FML, IC, nuance, fer,

cuivre, stabilité protéique, tartrique, acide malique, lactique, polyphénols, turbidité...

- Conformité aux normes IGP ou AOP.
- Analyses spécifiques : OTA, amines biogènes, chromamétrie...
- Analyses micro-biologiques : identification et quantification des germes d'altération, populations viables...
- Interprétation des analyses.

• Conseil collage

Vous conseiller sur le type de collage adapté à vos vins.



- Essais en laboratoire, analyses chimiques.

- Dégustation.
- Conseil sur le type de colle et la dose recommandée.

Le conditionnement

Vous assurer une préparation optimale de vos vins et fiabiliser le process de conditionnement.



• Diagnostic et conseil sur les processus de conditionnement

Adapter votre process de préparation des vins pour atteindre les objectifs produits.

- Identification des pistes de progrès.
- Choix des matières sèches.
- Formalisation de procédures.



• Suivi des processus de conditionnement

S'assurer de la bonne mise en oeuvre de vos process ou de ceux de vos prestataires.

- Visites régulières.

- Contrôle des bonnes pratiques et du respect des process.
- Recommandations sur points clés :
 - Préparation des vins.
 - Contrôles sur matières sèches.
 - Contrôles sur chaînes.

• Définition du plan de contrôle analytique

Adapter et sécuriser vos process de conditionnement.

- Plan de contrôle (types d'analyses, fréquence...) pré et post mise, adapté en fonction des prestataires, des produits, des circuits et des contenants.



• Analyses

Sécuriser votre conditionnement et la stabilité de vos vins.

- Analyses pré mise pour évaluer la stabilité du vin et les traitements finaux nécessaires.

- Analyses post mise pour valider les modalités du conditionnement.

- Analyses matières sèches : agréage de lots de bouchons...



La mise en marché

Vous apporter le soutien technique nécessaire pour la vente de votre vin.

• Positionnement des produits de votre gamme

Positionner vos différentes cuvées sur vos marchés.

- Dégustation comparative par rapport à vos concurrents.
- Recommandation sur les adaptations nécessaires.



présentation des dégustations.

• Support technique

Vous accompagner dans vos rencontres avec les acheteurs, par une information et une argumentation technique.

Apporter une caution œnologique.

- Participation à des réunions clés avec des prescripteurs et acheteurs : itinéraires techniques, des cuvées,

• Support de communication

Participer à la rédaction de vos contre étiquettes et de supports de présentation de vos cuvées (fiches caveau, site internet...).

- Mise en avant de caractéristiques techniques et notes de dégustation.

• Analyses

Vous assurer de la conformité de vos produits aux obligations réglementaires et aux exigences de vos clients.

- Analyses Cofrac.
- Analyses export avec certificats associés.

- Analyses de conformité aux normes IGP ou AOP.
- Analyses concours.



Votre service [e]ssentiel

L'innovation & la veille technologique

Vous accompagner dans la mise en oeuvre de vos projets, vous informer régulièrement sur les évolutions techniques et réglementaires et vous communiquer en avant première les caractéristiques du nouveau millésime.

• L'innovation

Vous accompagner dans le choix et la mise en oeuvre d'innovations pour optimiser et développer votre activité.

- Etude de projets.

- Définition de protocoles d'expérimentation.
- Suivi ou réalisation d'essais au sein de votre cave ou de la cave expérimentale du Groupe ICV.
- Rapport d'expérimentation : bilan, interprétation.



• La veille technologique

Vous tenir informé régulièrement sur les évolutions et les tendances.

- Invitation aux événements organisés par votre Centre ICV (tables rondes, conférences, ateliers...).

- Organisation, selon vos projets, de rencontres et de visites avec des caves et des professionnels de la filière vitivinicole, de dégustations d'essais.
- Envoi des Flash Info pour vous informer très rapidement sur les caractéristiques du millésime.
- Veille réglementaire et évolution de la législation en matière d'œnologie, accès aux mémentos réglementaires sur www.icv.fr.



Une communication précise et régulière

Vous informer sur les points clés.

Votre consultant vous propose :

- Un reporting aux décideurs pour les informer sur l'activité de la cave et alerter sur les situations à risque et les écarts par rapport aux objectifs.
- Un bilan en fin de campagne en identifiant vos forces et les axes d'optimisation, sous forme d'un rapport écrit avec présentation aux décideurs.



Les 4 atouts de la performance

1 Des consultants expérimentés à votre service

Reconnus pour leur professionnalisme et bénéficiant d'une large **expérience**, ainsi que du support permanent de la **R&D**, les consultants du Groupe ICV interviennent chaque jour auprès de nombreuses caves coopératives.

Pour vous conseiller, votre consultant s'appuie sur des **services experts** (viticulture, oenologie, conditionnement, analyses, qualité, développement durable) et pourra être accompagné d'un spécialiste. De plus, afin de vous apporter un **angle de vue complémentaire**, nous pourrions vous proposer la visite ponctuelle d'un 2ème consultant.

2 La qualité des laboratoires

Pour vous permettre de prendre rapidement les bonnes décisions ! Un **réseau** de laboratoires d'analyses en relation permanente et situés idéalement au coeur des vignobles est à votre service pour des **résultats fiables et rapides**.

L'accréditation **COFRAC** engage tous nos laboratoires dans une démarche de qualité et d'excellence.

Vos résultats sont restitués en une ½ journée pendant vendanges et en 1 journée hors vendanges. Ils sont envoyés rapidement par fax ou par email (sous un format exploitable par vos logiciels de traçabilité).

3 L'éthique coopérative

Travailler avec l'Institut Coopératif du Vin, c'est vous assurer du respect de l'**éthique** et des **valeurs** de la coopération :

- Servir les sociétaires et clients en respectant les **principes de la coopération** :
 - > Maintenir l'équité dans le contenu des services et des tarifs.
 - > Assurer la transparence de l'offre et de sa mise en oeuvre.
- S'engager dans le **développement des sociétaires** et clients :
 - > Accompagner dans la durée avec une vision stratégique.
 - > Assurer des actions de développement au-delà de la rentabilité immédiate.
 - > Transférer les compétences.
 - > Investir régulièrement en recherche et développement.

4 Un service sur mesure

Une solution compétitive pour le succès de votre cave.

L'adhésion au **service [e]ssentiel** vous permet de bénéficier d'une solution personnalisée pour atteindre vos objectifs et de conditions privilégiées sur les autres services proposés par le Groupe ICV.

➔ **Votre consultant est à votre écoute.**



■ Vous souhaitez bénéficier des services du Groupe ICV ?

Contactez votre centre œnologique le plus proche. Un consultant est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

■ Les centres œnologiques du Groupe ICV

Beaumes de Venise :	tél. 04 90 12 42 60	Montpellier :	tél. 04 67 07 04 80
Béziers :	tél. 04 67 62 00 24	Narbonne :	tél. 04 68 41 04 35
Brignoles :	tél. 04 94 37 01 90	Nîmes :	tél. 04 66 64 70 82
Carcassonne :	tél. 04 68 78 64 00	Perpignan :	tél. 04 68 54 84 84
La Tour d'Aigues :	tél. 04 90 07 47 10	Vallon Pont d'Arc :	tél. 04 75 88 00 81

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur :

www.icv.fr