

# JUIN 2021

UNE DISTILLERIE  
CHAMPENOISE DISPOSANT D'UN  
SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL  
UNIQUE ET RÉSOLUMENT  
TOURNÉE VERS L'AVENIR.



Depuis 1911

**JEAN GOYARD**  
DISTILLERIE

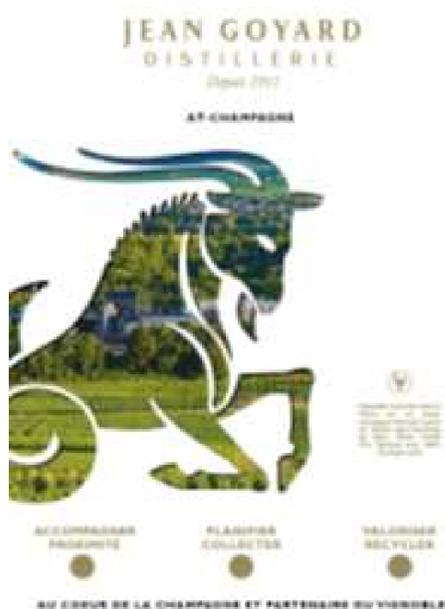
Après la période difficile que nous  
venons de vivre, les voyants de  
l'économie se mettent enfin au vert.  
Toutefois, des changements  
profonds impacteront nos activités  
futures.

Toute l'équipe de la Distillerie  
Goyard est prête à affronter l'avenir,  
dans un environnement plus durable,  
sans oublier bien sûr la convivialité  
qu'inspirent nos produits.

Bonne lecture !  
Maurice Lombard

## NOTRE NOUVELLE PLAQUETTE

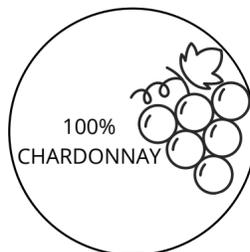
Ça y est ! Elle est enfin là ! Notre nouvelle plaquette vient de voir le jour afin de vous présenter au mieux notre Distillerie. Et bien sûr, elle est imprimée sur du **papier issu de raisin recyclé**.



## RATAFIAS CHAMPENOIS BIO / CHARDONNAY

**NOUVEAUTÉ**

Forte de son leadership dans l'élaboration des Ratafias Champenois, la distillerie étoffe sa gamme et vous présentera bientôt un **Ratafia élaboré à 100% avec du raisin Chardonnay** qui verra le jour au début de l'été, et un **Ratafia Champenois BIO** courant septembre.



## L'INSTALLATION DES FODRES

Le convoi exceptionnel ne passait pas inaperçu : **4 foudres de 350 à 400 hectolitres** ont rejoint le chai de vieillissement de la distillerie Jean Goyard, à Mareuil-sur-Aÿ.

Il aura fallu **13 heures** à la société spécialisée Stic pour faire venir ces foudres depuis Cognac et une grosse journée pour les installer chez Goyard.

« Ces foudres en Chêne de Slovénie sont âgés d'une **quarantaine d'années** et seront utilisés pour le vieillissement de nos brandies (entre 2 et 5 ans) », précise Mickaël Robinet, responsable commercial chez Goyard, qui suivait la méticuleuse installation.

« Ils serviront ainsi la qualité de nos eaux-de-vie de vin, prisées notamment en Europe du Nord et aux Etats-Unis. »

Cet investissement en présage d'autres ces prochaines années, notamment dans le secteur de l'oenotourisme où une réflexion est déjà engagée.



## PROJET ED95

# ED95

95%

**Voir plus loin, voir plus propre,**

La Distillerie Goyard forte de ses voix de valorisation et avec le soutien du groupe Cristal Union, s'engage dans un biocarburant durable et local pour décarboner le transport des co-produits de la vigne. Une énergie produite à base de Marc de raisins et permettant de **réduire de plus de 88% les émissions de gaz à effet de serre.**



## LES HUILES ESSENTIELLES



Le marché des huiles essentielles a bien progressé de 2010 à 2020 **(+5% à 8% par an)**, notamment les références d'huiles essentielles de plantes aromatiques. C'est principalement le développement de l'aromathérapie qui a tiré cette croissance.

Afin de répondre à cette demande, la Distillerie Jean Goyard commercialise des huiles essentielles de lies de vin naturelles ainsi que des huiles essentielles de coriandre, persil... Pour environ **2000 Kg par an.**

Les huiles essentielles sont destinées à la parfumerie, à l'alimentation pour l'aromatisation, la cosmétique, la pharmaceutique..



## RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE

### RSE

Implantée dans le vignoble Champenois depuis plus d'un siècle, la Distillerie Jean GOYARD a su décliner une politique volontariste orientée vers la protection de l'environnement et la réduction de ses impacts, et ce dès 2011. Aujourd'hui, les orientations reposent sur une démarche **RSE** (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise), qui s'applique à toutes les fonctions et tous les objectifs de l'entreprise.

De plus, les activités de recyclage et de valorisation des coproduits de la viticulture s'imbriquent complètement dans une économie circulaire dont l'objectif consiste à produire des biens et des services de manière durable, en **limitant la consommation et les gaspillages de ressources ainsi que la production de déchets.**

### Quelques chiffres :

- Réduction de près de 90% de notre consommations d'eau.
- Plus de 40 projets ont permis d'améliorer continuellement la performance de l'entreprise.
- Réduction de 20% de la consommation de vapeur par hecto d'alcool pur produit en moins de 3 ans.
- 11 produits certifiés AB en 2021.
- Accords en faveur de l'emploi des jeunes (alternance, contrats pro..).
- Accord égalité homme/femme en matière d'emploi, recrutement, évolution.

A moyen terme, notre ambition est de devenir un modèle dans le déploiement de la démarche RSE. L'accompagnement moteur de CRISTAL UNION, la motivation de nos clients, de nos fournisseurs et partenaires nous conduisent à fédérer et impliquer chacun au quotidien.



## LE PORTAIT DE...FABIENNE PICHARD

Passionnée par les biotechnologies, j'ai découvert la Champagne et son univers dans les vignes et les laboratoires d'œnologie.

J'ai rejoint la distillerie lorsqu'elle a choisi de se doter d'un laboratoire en 2001 avec la volonté d'optimiser puis de stabiliser nos outils de production. Notre activité se développe à la fois vers le contrôle qualité qui est un élément majeur dans l'élaboration de nos gammes de produits, mais aussi dans le développement de nouvelles technologies.



Par la diversité des échantillons que nous traitons de l'entrée en distillerie jusqu'à la vente des produits élaborés, nous disposons d'un parc d'équipements constamment renouvelé pour lequel nous avons constitué une équipe de 8 personnes lors de la dernière vendange.

Depuis 2015, je perpétue les recettes de nos assemblages de Ratafias, de Marcs et de Fines dans le respect des cahiers des charges de l'Indication Géographique. Pour m'y aider, je suis entourée de notre comité de dégustation qui a été formé sur nos gammes de spiritueux par le centre universitaire des eaux-de-vie situé en Charentes. Ainsi, notre équipe pluridisciplinaire permet une synergie entre les services, ce qui facilite les échanges en tenant en compte des capacités de chacun. C'est aussi une fourmière d'idées pour vous proposer de nouveaux produits avec toujours la volonté de vous satisfaire.

La diversité des activités et le dynamisme des projets sont de réelles sources d'enthousiasme pour perpétuer notre savoir-faire.



PICHARD / FABIENNE / RESPONSABLE DU LABORATOIRE ET DE L'ASSEMBLAGE DES SPIRITUEUX

### NOUS CONTACTER

#### SERVICE VIGNOBLE

- 📍 rue des Carelles - Mareuil s/Aÿ
- ☎ 03.26.55.76.26
- ✉ enlevements-amp@distillerie-goyard.com
- ☎ Victoria DERVAL : 03.12.38.24.69

#### ACCUEIL-BOUTIQUE

- 📍 Rue René Lalique - Aÿ
- ☎ 03.26.55.19.11
- ✉ contact@distillerie-goyard.com
- 🌐 www.distillerie-goyard.fr

