

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE



CAVE DE TAIN

RAPPORT





L'identité de la Cave

HERITIERS DE GAMBERT

La Cave de Tain l'Hermitage a été **fondée en 1933 par Louis Gambert de Loche**, propriétaire terrien en Hermitage et fervent défenseur des vins d'appellation.

Les générations successives de vignerons ont fait grandir l'entreprise, qui s'affirme aujourd'hui comme un **fleuron de la coopération viticole** et une cave pionnière et leader dans sa région, le nord de la Vallée du Rhône.

A chaque vendange, notre ambition est de cueillir les goûts vrais de nos prestigieux terroirs :

HERMITAGE, CROZES-HERMITAGE, SAINT-JOSEPH, CORNAS et SAINT-PERAY,

où s'épanouissent une nature préservée et des cépages nobles.

Dynamique et tournée vers l'avenir, la Cave de Tain sait, avec sagesse, ne pas oublier le savoir transmis, tout en investissant régulièrement pour un outil de pointe !

En quelques chiffres !

Près de 400 familles vivent de notre activité	15 km Distance max. séparant nos vignobles et la cave
4^{ème} Génération de vignerons	1 Cépage unique en rouge : la Syrah
1000 hectares de vignoble	5 Appellations renommées dans le monde
3 cépages en blanc : Marsanne, Roussanne et Viognier	50 par an en moyenne, le nombre de distinctions obtenues par nos vins

Le développement durable



CAVE DE TAIN

C'est une vision responsable du métier de vigneron.

C'est un projet d'entreprise dont nous sommes fiers et qui fédère chaque vigneron, chaque salarié.

C'est protéger, valoriser et transmettre un terroir d'exception et un savoir dont nos vigneron ont hérité, pour certains, depuis 3 générations.

C'est aussi former de jeunes diplômés à la culture et à la vinification de la SYRAH, notre unique cépage pour les vins rouges, en Vallée du Rhône Nord. Issus des 2 hémisphères, ces jeunes sont de futurs experts de la Syrah.

Enfin et surtout, **c'est garantir la pérennité de nos métiers** grâce à nos bonnes pratiques, à la qualité de nos vins et de notre service, et **faire grandir la confiance** que vous nous portez déjà.

[La Définition]

Le Développement Durable est un développement qui répond aux besoins du présent, sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. Au quotidien, chaque action est raisonnée pour trouver un équilibre entre activité économique, impact environnemental et sociétal.

C'est quoi ?



CAVE DE TAIN
Certifiée depuis
2009

Une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) **unique et originale**, un cadre structurant nos actions : à ce jour encore, c'est la seule spécifique au vin en France, et complète - du pied de vigne à la table du consommateur.

Un label de contrôle, garant d'une viticulture responsable, innovante et respectueuse des personnes et de l'environnement, qui a obtenu dès 2011, **le Trophée de l'Agriculture Durable du Ministère de l'Agriculture**.

VDD fédère des caves leaders dans les plus grands vignobles de France.

Avec le rapprochement des référentiels VDD et AFAQ26000, suite au partenariat avec l'AFNOR, VDD est appelé à **devenir LE label RSE de la filière vin !**

Pour en savoir +
www.v-dd.com





CAVE DE TAIN
DEPUIS 1933

Pour la santé

Page 6

Le recours à des méthodes naturelles et la force de l'impulsion collective

Pour la planète

Page 7

Favoriser l'équilibre qui nous entoure, réduire notre impact et donner l'exemple !

Pour le goût

Page 8

La qualité des raisins au cœur de toutes les décisions

Pour la convivialité et les expériences

Page 9

Car nous avons beaucoup de choses à partager avec vous !

Pour le local

Page 10

Ou comment le vignoble de la Cave de Tain anime le territoire

Sur le plan social

Page 11

Acteur important du territoire, responsable et innovant

Laissez-vous guider par nos mascottes
à travers quelques-unes de nos initiatives, au quotidien !





Tout commence par la prophylaxie !

Le principe : mettre en place, dans le vignoble, les moyens permettant de prévenir l'apparition, la propagation ou l'aggravation de maladies du raisin.

Ainsi, dès le mois de juin, les vigneron·nes vont casser manuellement les entre-cœurs, ces petits rameaux secondaires qui poussent naturellement à la base de chaque feuille et provoquent un entassement de feuillage autour des raisins. C'est **l'épillonnage** (nom local de cette opération manuelle), réalisé sur une période très précise.

L'avantage : **aérer** la zone des grappes pour créer un microclimat **défavorable aux maladies**, la vigne résistant ainsi beaucoup mieux aux périodes humides. Pour nos vigneron·nes, un double bénéfice : réduire les traitements phytosanitaires et s'assurer d'une récolte de qualité, même avec un météo difficile.

S'inscrivant parfaitement dans le cadre d'une viticulture durable, cette opération est rendue obligatoire pour tous les adhérents, avec un contrôle régulier des parcelles et des sanctions sévères en cas de manquement au cahier des charges.

En vinification également, notre excellente maîtrise de l'hygiène et notre capacité en cuverie nous permettent des expérimentations, comme un **vin biologique sans sulfite !**

Lutte naturelle contre les insectes : la 'confusion sexuelle'

sur le vignoble de l'Hermitage dans sa totalité (130 hectares) et dans les vignes au cœur des villages également, elle se pratique collectivement sous l'impulsion de la Cave de Tain (sur une trentaine d'hectares à Gervans, par exemple).

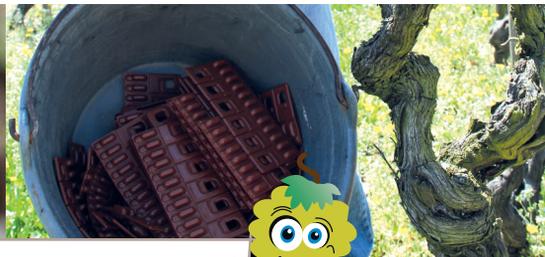
L'avantage réduire naturellement, voire supprimer, les traitements insecticides classiques.

Le principe perturber le rapprochement des papillons nuisibles mâles et femelles, en diffusant dans l'environnement des substances naturelles - les phéromones. Ainsi, les femelles ne pondent pratiquement pas et les dégâts dans les vignes sont limités.

Une viticulture 100% raisonnée et le BIO, un laboratoire

Un groupe de viticulteurs + la Cave de Tain sur ses propriétés sont engagés en bio.

Notre volonté : ne pas opposer les bio et les non-bio, mais favoriser toutes les approches, toutes les sensibilités du Développement Durable. Ainsi, la viticulture bio constitue **un laboratoire dont les avancées profitent à l'ensemble de nos vigneron·nes.**



Le recours à des **méthodes naturelles** et la force de **l'impulsion collective**

Pour la planète



Une biodiversité particulièrement riche

(diagnostic réalisé en 2010 sur nos territoires) et un équilibre que nos vignerons protègent au quotidien en adaptant leurs pratiques.



Ils ont même installé des ruches sur le toit de la Cave pour aider à la pollinisation des arbres fruitiers !



Autonomie en eau

sur notre propriété de 22 hectares en Hermitage, grâce à la récupération des eaux de pluie.

Un 'contrat de rivière' collectif : fruit de notre réflexion avec les collectivités locales et d'autres professionnels du monde agricole. Sur les exploitations : des aires de lavage ou ministration d'épuration (phytobac) ou recours à un système de traitement collectif.

Objectif : ne pas dégrader la qualité de l'eau sur le territoire !

Energies naturelles

Panneaux solaires sur des exploitations, projet de méthanisation des marcs de raisin, génératrice d'électricité, en remplacement de leur distillation, etc...

Limiter l'impact de notre activité

Pour réduire les émissions de gaz à effets de serre et les pollutions de particules fines, nous avons fait le choix de broyer les sarments après la taille en hiver, au lieu de les brûler.

Bouteilles, cartons et étiquettes

utilisées intègrent une partie de matières recyclées et nous valorisons entre 65 et 75% de nos déchets de production par an.



Vous aussi, donnez de la valeur aux déchets !



Les bouteilles en verre, comme les capsules se recyclent dans les bennes verre + métal.



Le bouchon, en liège (recyclable à l'infini) ou synthétique : notre Boutique collecte pour plusieurs associations



Cartons + intercalaires pliés se recyclent dans les bennes cartons+papier.

Les caisses bois peuvent être réutilisées en de très jolis rangements !



Favoriser l'équilibre qui nous entoure, réduire notre impact et **donner l'exemple !**



Jacques ALLONCLE,

Président du Conseil d'Administration de la Cave de Tain et vigneron en Crozes-Hermitage.

« Depuis sa création, notre Conseil d'Administration respecte des principes qui ont fait sa réputation d'exigence. **La règle d'apport total est stricte** : Nos raisins proviennent exclusivement des vignes de nos membres-coopérateurs ou de nos propriétés, pas de négoce, ni de raisins, ni de vins !

L'avantage : l'adhésion complète et un accompagnement pour avancer ensemble, vers toujours plus de qualité ».

L'origine locale de nos raisins

Avec des vignes à seulement 15 km autour de la cave de vinification, la qualité de la **vendange fraîche est préservée** à son arrivée en cave et traitée avec soin.

Formation à la dégustation des baies

Les réseaux de surveillance de la maturité, l'enregistrement et le suivi des opérations dans le vignoble obligatoires (Le 'Cahier du Vigneron'), etc... contribuent à **obtenir les plus beaux raisins possibles, parfaitement mûrs**.

Une connaissance pointue du vignoble

Complètement enregistrée sur une cartographie GPS, et nos équipes techniques ont la **mémoire de plus de 40 sélections parcelles** suivies et enregistrées pendant des dizaines d'années...



La **qualité des raisins**
au cœur de **toutes les décisions**

Pour le goût



Membre fondateur et actif de l'ASSOCIATION SYRAH R&D



Association Syrah
Recherche & Développement

L'Association a mis en place un conservatoire de la Syrah et de la Marsanne.

Objectif : préserver nos cépages dans leur diversité et leur caractère qualitatif.

Premier producteur de vins d'appellation Syrah en Europe, la préservation de nos cépages, comme leur expression la plus fine sont primordiales pour nous, comme pour les viticulteurs du secteur !

Une riche palette d'expressions du style Cave de Tain

- **Respect du terroir et des cépages**
- **Cépages purs** ou harmonieusement associés
- **Vinifier 'à la parcelle'** et élever les vins 'sur mesure'
- **Vins sur le fruit** ou plus structurés
- **Terroir unique** ou complémentarité de terroirs minutieusement obtenue, etc...
- **Des petits grains de folie** : les bulles, le [sans sulfite]...

Notre promesse : que chacun puisse trouver son bonheur et une expérience unique de dégustation !

Chaque année
plus de 50
distinctions
récompensent
nos efforts





Pour la *convivialité* et les *expériences*

Capital sympathie

Notre approche du vin est toute à la fois conviviale, gourmande, pédagogique, joyeuse, hédoniste... et exigeante, sans compromis, visant la perfection, respectueuse des efforts, ...

Ainsi, la Boutique Cave de Tain vous guide selon vos envies :

une large sélection de vins en dégustation, des conseils mets&vins, un choix de cadeaux raffinés, des services sur mesure...



Au gré des saisons, l'œnotourisme

Rencontres avec nos vignerons, dégustations thématiques, découverte de nos superbes vignobles autrement... en gyropode, en flânant 'Sur les pas de Gambert' en Hermitage, etc...

Consultez notre programme !

Mémoire collective

plus de 16.000 bouteilles d'Hermitage en vinothèque témoignent de 50 millésimes différents en rouge et 30 millésimes en blanc et nos plus anciens experts « maison » ont des anecdotes sur 36 vendanges différentes à vous conter !

Le Fief de Gambert et sa belle table 'Maison Gambert'

au cœur de notre propriété de 22 hectares en Hermitage.



Car nous avons **beaucoup de choses à partager** avec vous !



L'héritage de 'Gambert'

Suivant l'exemple de notre président-fondateur Louis Gambert de Loche qui a participé au décret d'appellation de l'Hermitage en 1937, nous contribuons largement à la **promotion de nos vignobles, en France et à l'export** : diversité de notre distribution, visibilité nationale, belles tables et cavistes réputés, salons internationaux, etc ...

Et le territoire tout entier bénéficie de la bonne santé et du rayonnement de sa viticulture locale !

Quand le vignoble anime le territoire

Du Land Art sur la colline de l'Hermitage

Chaque été depuis 2013 (les 80 ans de la Cave), une exposition éphémère de **Land Art** s'y installe à notre initiative.

Le principe : créer du lien entre art et nature et ouvrir les yeux des visiteurs sur notre prestigieux vignoble !

La mise en valeur de notre patrimoine, c'est aussi la **rénovation de nos cabanes de vigneron**, le **parcours pédestre 'Sur les pas de Gambert' en Hermitage**, le **sponsoring** de manifestations locales et les **nombreux évènements** organisés chaque année à la cave !

Vin, culture, générosité et bonne humeur

au Clos Saint-Ruf à Valence !

Depuis 2006, nos Anciens vigneron

veillent sur le tout petit vignoble de la "**Commune libre de Saint-Jean**" au cœur du vieux Valence, sur les coteaux de Saint-Ruf. Ils soignent les vignes et vendangent des raisins de viognier vinifiés à la Cave de Tain.



Ou comment le vignoble de la Cave de Tain anime le territoire



Un exemple de succès du modèle coopératif !

La Cave de Tain s'est dotée d'un Conseil d'Administration impliqué, actif et à l'écoute des différentes sensibilités en viticulture parmi ses membres-coopérateurs. Parmi ses missions : être un relai dans le vignoble, aider à l'installation de jeunes vigneronnes comme au passage de relai entre générations, susciter des vocations, protéger son foncier, etc... Il prend des décisions stratégiques collégiales, tournées vers l'avenir.

Ainsi, nos vigneronnes sont satisfaits et fiers d'appartenir à leur Cave de Tain (selon une étude menée en 2015) !

Près de 400 familles vivent grâce à notre activité

(vigneronnes et salariés)

La Cave de Tain compte parmi les employeurs importants de l'Hermitage-Tournonais. Elle est une **entreprise saine, en croissance régulière et qui investit** au quotidien dans son patrimoine viticole, et régulièrement dans son outil de production.



Benjamin AMBLARD

Président de la Commission Jeunes et DD et vigneron en Crozes-Hermitage

« Pour traiter des sujets de développement durable, deux **groupes de réflexion** se sont formés à la cave : la commission 'Jeunes & Développement Durable' pour les vigneronnes et les 'Correspondants DD' dans les différents services. **Les échanges sont nombreux et nos réunions foisonnent d'idées innovantes, sans oublier... le bon sens !** »

Les vigneronnes de la Cave de Tain ? Des vigneronnes 2.0 !

Une **communication interne performante** permet de créer du lien, de susciter la fierté : l'extranet Cave de Tain, le '**Point info vignoble**', les réseaux sociaux, des rencontres régulières entre les acteurs de l'entreprise, etc...



Acteurs **importants** du territoire, **responsables et innovants.**

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE



cavedetain.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CAVE DE TAIN

+ 33(0) 4 75 08 20 87
contact@cavedetain.com



TERRES DE SYRAH

+ 33(0) 4 75 08 91 91
contact@terresdesyrah.com

22 ROUTE DE LARNAGE - 26600 TAIN L'HERMITAGE