



TERRES SECRÈTES ET NUITON-BEAUNOY LANCENT CERÇO

LES DEUX CAVES COOPERATIVES REUNIES AU SEIN DE L'UNION DES VIGNERONS ASSOCIES DES MONTS DE BOURGOGNE LANCENT EN MARS 2022 UNE NOUVELLE GAMME DE VINS EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, 100% ECO-CONÇUE, COLLABORATIVE ET ENGAGÉE : CERÇO.



La gamme Cerço se compose de cinq vins correspondant à **cinq AOC bourguignonnes** :

- **Bourgogne Aligoté 2020**, mis en bouteille à la propriété par Nuiton-Beaunoy
- **Mâcon-Villages 2020**, mis en bouteille à la propriété par Vignerons des Terres Secrètes
- **Saint-Véran 2020**, mis en bouteille à la propriété par Vignerons des Terres Secrètes
- **Bourgogne Hautes Côtes de Beaune blanc 2020**, mis en bouteille à la propriété par Nuiton-Beaunoy
- **Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge 2020**, mis en bouteille à la propriété par Nuiton-Beaunoy

Tous sont en conversion vers l'agriculture biologique, 2021 sera le premier millésime certifié AB. Les vins sont disponibles d'abord dans les caves de vente des caves puis à compter d'avril 2022 chez les cavistes. Les prix caveaux se situent entre 9,50 € et 12,95 € selon les appellations.

GENESE D'UN PROJET NOVATEUR ET AMBITIEUX

L'aventure débute en février 2019 à l'occasion de la visite par les salariés d'un des fournisseurs de matières sèches de la cave. Une prise de conscience collective de l'impact de leur activité viticole sur les processus de fabrication de leurs fournisseurs émerge suite à ce rendez-vous. C'est ainsi qu'un collectif composé de 25 salariés, acteurs et impliqués, et 12 vigneronns engagés en viticulture biologique se crée afin de travailler à un vaste projet d'éco-conception visant à élaborer la cuvée la moins impactante possible pour notre écosystème, avec pour challenge de concilier le respect de l'environnement et la viabilité économique.

Cette approche est destinée en premier lieu aux cuvées en conversion vers l'Agriculture Biologique, mais cette réflexion doit également leur permettre de se remettre en question sur l'ensemble des pratiques concernant le packaging.

PROCESSUS DE RECHERCHE ET CREATION

Le collectif de salariés est divisé en cinq groupes de travail touchant l'ensemble des éléments constitutifs du packaging : contenant, obturateur, habillage, emballage, capsule.

Entre 2019 et 2021, chaque groupe s'est réuni à rythme régulier, afin :

- de réfléchir aux matériaux utilisés et aux procédés de fabrication,
- d'étudier toutes les possibilités existantes et/ou de développement,
- de rencontrer des fournisseurs et les challenger sur leur offre durable,
- d'analyser le cycle de vie de l'ensemble des composants du packaging,
- à la vue de tous ces éléments (durables, techniques, sociaux, financiers...), de formuler une préconisation sur le choix des matières sèches.

Toute la démarche de réflexion et d'analyse est conduite selon le principe des 5R :

- REFUSE (Refuser),
- REDUCE (Réduire),
- REPARE (Réutiliser),
- RECYCLE (Recycler),
- ROT (Composter).



DES CHOIX AUDACIEUX POUR OBTENIR LA GAMME DE VINS LA MOINS IMPACTANTE POSSIBLE

A l'issue de plus de 24 mois d'un travail collaboratif d'analyse et de réflexion, Cerço c'est :

- ✓ **une bouteille en verre allégée**
 - réduction de 20% du poids par rapport à une bouteille standard Bourgogne (Poids total : 395 grammes),
 - 100 % recyclable,
 - réutilisation de 78 % de calcin = haut taux de recyclage = teinte spécifique cannelle du verre,
 - produite par Verallia dans la Loire,

- ✓ **un bouchon en liège certifié 100 % origine France**
 - issu de forêts gérées durablement – FSC,
 - 4 discours pédagogiques sur le corps des bouchons,
 - miroirs logotypés Vignerons Engagés,
 - produit par Bouchons Abel dans les Pyrénées-Orientales,

- ✓ **une étiquette frontale en papier biosourcé Cane Fiber**
 - issue à 95 % de la bagasse (déchets de la canne à sucre) et à 5 % de fibres de lin et de chanvre,
 - adhésivage acrylique sur base aqueuse. Recyclage de la glassine via une filière organisée et valorisante (association d'insertion professionnelle),
 - format 160 * 80 mm pour optimiser les lèses de papier,
 - choix de ne pas mettre de contre-étiquette,
 - teintes pastel issues de pigments naturels produits en France,
 - seulement 2 teintes par étiquette (noir de vigne et 1 teinte pastel),
 - pas d'ennoblissement (vernis, dorure...), uniquement travail mécanique avec un galbe à sec,
 - produite par Imprimerie Bidoit - Inessens en Charente,

- ✓ **un carton allégé de 6 bouteilles de 75cl**
 - en kraft recyclé et compostable,
 - allègement de 14 % du poids du carton,
 - marquage une couleur avec des encres renouvelables en base aqueuse,
 - intégration de poignées préformées pour favoriser la réutilisation de l'emballage carton,
 - produit par Smurfit-Kappa en Côte d'Or,

- ✓ **absence de la capsule de surbouchage**
 - face aux choix techniques existants (aluminium, divers complexes plastiques) la meilleure solution environnementale est finalement de ne pas mettre de capsule de surbouchage.

L'ensemble des matières sèches utilisées a été étudié grâce au logiciel BEE développé par Adelphe. Au final, l'analyse du cycle de vie permet de donner les résultats suivants :

- ✓ **la bouteille Cerço produit 282 grammes équivalent CO2 au total contre 414 grammes équivalent pour la bouteille classique "type Bourgogne" soit une réduction de :**
 - **32% des Gaz à Effet de Serre,**
 - **22% de la consommation d'énergie,**
 - **26% de l'acidification de l'air.**

La gamme Cerço est lauréate du « *Fonds Verallia 2021 pour une viticulture résiliente* ».

Symbolisant le mouvement circulaire de la vigne au verre, Cerço se rêve comme une gamme annonciatrice d'un changement de paradigme. Un véritable engagement pris par conviction pour la préservation de notre environnement.



*Découvrir la vidéo
de présentation de Cerço :*





SAINT-VERAN CERÇO 2020, VIGNERONS DES TERRES SECRETES

Les vignes de Saint-Véran s'étalent au pied de la roche de Solutré. Elles prennent racines sur des sols argilo calcaire permettant une humidité suffisante et nourrissant en profondeur.

La vendange est triée, les cœurs de pressoirs sont vinifiés avec soin en les assemblant avec d'autres jus. Le vin est élevé sur lies en cuve pendant 12 mois.

Ce Saint-Véran dévoile une robe dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de fruits (poire) et de fleurs blanches (chèvrefeuille). En bouche, le gras, l'onctuosité et une élégante fraîcheur s'équilibrent.

Idéal à l'apéritif, il s'associe également parfaitement avec une viande blanche, des poissons grillés, le fromage de chèvre et les pâtes affinées.

Ce Saint-Véran est en « Conversion vers l'Agriculture Biologique ».

Saint-Véran Cerço 2020, Vignerons des Terres Secrètes est disponible au caveau au prix public de 12.95 € TTC. Disponible chez les cavistes à partir d'avril 2022.

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE CERÇO 2020, NUITON-BEAUNOY

Issu de vignes âgées de plus de 20 ans, ce vin subit une vinification en cuves inox thermorégulées, un élevage partiel en fûts de chêne d'origine française et en cuves inox sur lies.

Les conditions climatiques exceptionnelles de ce millésime ont permis d'obtenir des raisins à maturité sur l'ensemble des appellations produites par Nuiton-Beaunoy.

Puissant et chaleureux, le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2020 de la gamme Cerço offre au nez des notes de petits fruits rouges (cassis) et de fruits compotés (framboise). La bouche ample et soyeuse s'ouvre sur des notes de fruits mûrs et d'épices. La finale est généreuse.

Ce Bourgogne Hautes Côtes de Beaune est en « Conversion vers l'Agriculture Biologique ».

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Cerço 2020, Nuiton-Beaunoy est disponible au caveau au prix public de 12.50 € TTC. Disponible chez les cavistes à partir d'avril 2022.



A propos

Vignerons des Terres Secrètes

Implantées depuis plusieurs générations à l'extrême sud de la Bourgogne, les 120 familles des Vignerons des Terres Secrètes œuvrent avec passion depuis 1928 au cœur du Mâconnais décrit souvent comme « le midi ensoleillé de la Bourgogne ».

Les Vignerons des Terres Secrètes représentent aujourd'hui 906 hectares de vignes AOC dont 439 ha en appellation Mâcon-Villages, 239 ha en Saint-Véran (ce qui en fait le premier producteur de l'AOC), 147 ha en Bourgogne, 72 ha en Mâcon Rouge, 9 ha en Pouilly Fuissé. Ils produisent 58 sélections parcelles et domaines, au plus près du terroir bourguignon.

Défenseurs d'une production durable et raisonnée et reconnus « Vignerons Engagés » depuis 2013, c'est la qualité et le respect de leur environnement et de leurs terroirs qui orientent les choix de cette unique cave coopérative située dans le périmètre du Grand Site de France Solutré-Pouilly-Vergisson.

Nuiton-Beaunoy

Aujourd'hui, Nuiton-Beaunoy fédère 80 familles de vigneronnes associées des Côtes et Hautes-Côtes, ce qui représente un peu moins de 400 hectares de vignes. Grâce à ses vigneronnes, qui cultivent leurs vignes dans de très nombreux climats de la Côte d'Or, Nuiton-Beaunoy dispose d'expressions presque infinies du pinot noir et du chardonnay.

À l'origine de ces vins, la culture de la vigne est le fruit d'une collaboration étroite entre les vigneronnes et les techniciens de la cave qui partagent la passion de la vigne et du vin. Ici, le travail du sol, l'enherbement, la lutte plus que raisonnée dans le respect de la vigne, de l'environnement mais aussi des hommes sont valorisés.

Guidés par une connaissance intime des Hautes-Côtes de Nuits et de Beaune, Nuiton-Beaunoy a créé une collection de lieux-dits à l'expression singulière. Ces lieux où la vigne et la nature entretiennent une relation remarquable se nomment Les Dames Huguettes, Le Prieuré, Les Millotes, En Pain Perdu, La Perrière, En Vallerot... Des vignes dont les raisins, une fois récoltés, donneront naissance à des vins exprimant toute la particularité de leurs climats d'origine.