

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > [Au fil des bulles](#)

Au fil des bulles

Par *Anonyme*

Créé le 02/10/2012 10:00

Estimations des vols de raisin

Le bilan des vols de raisin pour ces vendanges 2012 serait estimé pour l'instant à près de 8 500 kg, d'après des « mains courantes » enregistrées dans les gendarmeries de l'arrondissement de Reims et d'Épernay. Il faut rester prudent car ces « plaintes » ne seraient peut-être pas toutes totalement « justifiées ». On peut donc penser que les démonstrations des forces de l'ordre dans les galipes ont sûrement et également permis d'éviter aux « raisins à roulettes » d'aller trop vite.

S.C.-P.

Fusion des secteurs vigne chez Vivescia

À propos d'une fusion entre Appro Champagne, qui appartenait au groupe céréalier Nouricia, et Compas, racheté par Champagne-Céréales, le groupe Vivescia, qui unit les deux entités, nous a confirmé qu'« un travail a été engagé pour permettre une fusion juridique des deux entités vigne du groupe coopératif Vivescia (lire l'union Éco du mardi 25 septembre). La bonne complémentarité des deux sociétés sur le plan géographique et au niveau des équipes métiers devrait faciliter la mise en place d'un plan de développement commercial en synergie avec les forces respectives des deux entreprises. La réunion des compétences de Compas et d'Appro Champagne répond à l'objectif d'offrir des solutions, produits et services, au monde viticole, pour la production et la commercialisation d'un produit de qualité, de la vigne à la cave, et dans le cadre d'une viticulture durable. »

Vendanges chez Philipponnat

Chez Philipponnat, à Mareuil-sur-Aÿ, les vendanges sont terminées depuis une semaine. Charles Philipponnat, PDG de la maison, fait le bilan : « Le rendement n'atteint que 6 à 7 000 kilos/hectare (30 à 35 hl/ha en cuvée, seule fraction du pressurage utilisée chez Philipponnat). En revanche, la qualité est au rendez-vous, particulièrement dans les pinots noirs, où la grande richesse en sucre (de 11,5° à plus de 12°), plus haute qu'en 1976, 2000 ou 2003, est associée à une acidité très satisfaisante, et plus agréable qu'en 1996. La proportion élevée d'acide malique permettra de conserver une belle fraîcheur, sans excès ».

Jeune Espoir de la presse

Le Club de la presse Champagne-Ardenne a remis, sur la foire de Châlons-en-Champagne, leurs prix aux trois lauréats du concours Jeune Espoir de la presse, organisé cette année autour de la question suivante : « Quel avenir pour ceux et celles qui vivent de la terre en Champagne-Ardenne ? ». Côme Delanery se classe 3e avec un article intitulé « Un avenir incertain ». Estelle Bertot, gagnante en 2011, arrive en 2e position. Enfin, Louisa Desbleds, avec son portrait du maraîcher Jacques Rouchaussé, près de Mardeuil, remporte le 1er prix.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende :

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/champagne/au-fil-des-bulles-0>