

## VIDEO. Moët & Chandon vise la qualité absolue

PUBLIÉ LE 20/05/2014

Par Sophie Claeys-Pergament

**INNOVATION. Le futur est en marche. Avec le site de Mont Aigu, Moët & Chandon passe à la vitesse supérieure. Une plongée dans un nouveau monde en Champagne.**



Avec le site Moët & Chandon à Mont Aigu sur la Côte des Blancs (51 000 m<sup>2</sup> de superficie), on a une certaine idée de ce que sera la Champagne du futur en termes d'outils de production. Mont Aigu n'est rien d'autre que le nom géographique des vignes qui dominent le site. Ici se trouve le « *top* » des équipements, le dernier cri en matière de vinification, de traçabilité (on peut retrouver une bouteille sur quarante millions), de sécurité et d'environnement...

C'est aussi le plus important investissement privé réalisé ces dernières années avec 150 millions d'euros. Oserait-on dire que la « locomotive » champenoise continue à jouer son rôle ? Avec ce site, le but de la « Grande Maison » est de trouver de la place pour vinifier, dégorgé et stocker ses bouteilles. « *Nous répondons ainsi aux ambitions de la maison. Sur notre site d'Épernay cela devenait très compliqué. Il est complètement saturé. Nous devons trouver des lieux pour stocker. Notre but est de réinternaliser* », explique Manuel Reman, directeur de la production de Moët & Chandon. La vocation n'est donc pas de se substituer aux installations de la maison mère mais bel et bien de les compléter, avec pour objectif une maîtrise optimale de la qualité de production finale. Le pari est remporté.

### Dix-sept nouvelles cuves

Depuis septembre 2012, la cuverie de Mont Aigu se prépare à accueillir ses troisièmes vendanges. Soixante dix-sept nouvelles cuves se sont ajoutées en février dernier aux cent trente-cinq déjà présentes, portant à 212 le nombre de cuves occupants les 6 000 m<sup>2</sup> du bâtiment. Le réseau vinaire, l'informatique de gestion, les passerelles et autres équipements œnologiques ont été étendus à cette nouvelle installation. Opérationnelle depuis avril 2014, la ligne de tirage peut produire jusqu'à 18 000 bouteilles par heure. « *Cette ligne prévoit le rinçage des bouteilles avant de les remplir de vin* », précise Manuel Reman. Sans oublier la désoxygénation (injection de microbulles d'azote dans le vin afin d'emprisonner l'oxygène). Les lignes de dégorgement et d'habillage devraient être livrées fin 2015.

Côté caves, on passe également dans un monde du futur avec les chariots automatiques à guidage laser qui assistent désormais les opérateurs dans la gestion de leurs stocks. Dans un premier temps, ces LGV (Laser Guided Vehicles) sont dédiés aux caves. Sous deux ans, ils assureront le déplacement des caisses des caves vers le dégorgement et l'habillage. D'ici 2016, ce sont donc dix-neuf de ces véhicules qui relieront, sous supervision humaine, les différents ateliers. La surface devrait atteindre 15 000 m<sup>2</sup> sur deux niveaux en complément des deux niveaux de 3 000 m<sup>2</sup> déjà construits pour constituer un ensemble de 36 000 m<sup>2</sup>. À terme, on pourra y stocker quarante millions de bouteilles.

Plus bucolique, les espaces verts autour du site (près de douze hectares) bénéficieront d'éco-pâturage avec le maintien ou la restauration du milieu. Pour ce faire, un troupeau de trois cents moutons de race solognote est arrivé sur le site il y a dix jours.



**AILLEURS SUR LE WEB**



Découvrez des recettes spécialement conçues pour les enfants : Boulettes de viande au fromage Kiri® et spaghettis- Cuisine à quatre mains

Comment la confiserie du Roy René a multiplié son chiffre d'affaires par plus de 6 grâce à l'investissement ? - Bpifrance

Une maison impeccable en un tour de main !- Ma vie en couleurs

Eufs mimosas au fromage Kiri®- Kiri

Quels sont les bons réflexes qui permettent de faire des lessives plus écologiques ?- Lavons Mieux !

**A LIRE SUR LUNION.PRESSE.FR**



Avec Oxygène, ils retrouvent leur respiration et... un travail

Stop aux chauffards !

Des orages

Dix-huit mois de prison ferme pour l'instituteur pédophile

La Ville et la Métropole présentent la facture du Teknival au préfet

Recommandé par



Le journal du jour  
**L'UNION L'ARDENNAIS**  
Feuilletez le journal sur votre ordinateur

CHOIX DE L'ÉDITION :

Reims

DATE :  
21 / 05 / 2014

[J'achète](#)

**Vidéos**



[Charleville-Mézières : prenez la voie des airs](#)  
18/05/2014



[BASKET-BALL \(ProB\). Le CCRB en demi-finales](#)  
18/05/2014



[Reims 1-3 Rennes : Ils refont le match...](#)  
18/05/2014



[Visite guidée du casino du Der](#)  
16/05/2014



[Un convoi exceptionnel traverse la région](#)  
15/05/2014

