



## Communiqué de presse Bilan 2009

Chablis, le 3 juin 2010

# 2009 : une belle aventure humaine dans un contexte difficile

**L'année 2009 aura été une année compliquée car marquée par les crises: crise économique mondiale, crise viticole et syndicale dans le chablisien.**

### LA CRISE ÉCONOMIQUE : IMPACT SUR NOTRE FILIÈRE

La crise des liquidités a entraîné une déstabilisation accrue des entreprises les plus fragiles et la baisse d'activité globale de la filière a engendré des déséquilibres, induisant une concentration de la distribution et le renforcement des groupes structurés de plus en plus présents dans notre région.

En ces temps difficiles, il est nécessaire d'adapter nos stratégies commerciales. En effet, les pays émergents en termes de consommation, comme la Chine en particulier, permettent d'espérer, mais cela implique de s'y investir commercialement et d'être capable de patience. Plus près de nous, et sans doute de manière plus impactante à court terme, il nous faut répondre aux consommateurs toujours plus soucieux de qualité et d'authenticité en développant nos modes de vente aux particuliers.

À notre niveau, nous n'avons pas été épargnés. Notre chiffre d'affaires et nos volumes commercialisés ont diminué et ce recul apparaît d'autant plus que 2008 avait été une bonne année.

Nous avons également constaté que nos Grands Crus et nos Petit Chablis ont connu une croissance en 2009, tandis que les Chablis ont souffert et plus encore les Premiers Crus.

Néanmoins, ces chiffres témoignent de notre volonté de ne pas dégrader nos prix, avec de fait une perte de volume à la clé pour notre entreprise.

Par ailleurs, nous avons comme la plupart des opérateurs bourguignons subi la crise qui a touché de plein fouet nos principaux débouchés export que sont le Royaume-Uni, les USA et la Russie. Notre chiffre d'affaires étant réalisé à plus de 50 % à l'export, cela a bien entendu eu une répercussion directe sur notre activité.

La bonne nouvelle vient du secteur traditionnel en France et de la vente aux particuliers. Le premier a bien résisté tandis que le second s'est même développé.

Un autre aspect positif est la reconstitution de nos stocks, ce d'autant plus que notre politique qualité a toujours été de vendre des vins "élevés" dans nos chais et donc prêts à boire, même si leur vieillissement dans les caves de nos clients leur procure toujours plus de densité.



## LE MODÈLE COOPÉRATIF : UN MODÈLE PERTINENT

En année de gros temps, il est indéniable que notre modèle a montré sa pertinence. Cette année aura été particulièrement riche sur le plan humain, car la crise syndicale qui a secoué notre vignoble, si elle a vu l'arrivée historique des vignerons associés de La Chablisienne au sein du Conseil d'Administration de la FDAC, a surtout mis en évidence le renforcement de la notion d'appartenance à notre Cave et le resserrement des liens entre nos adhérents. Comme le dit Kofi Annan : "La seule voie qui offre quelque espoir pour toute l'humanité est celle de la coopération et du partenariat". Plus que jamais, nous voulons porter ces valeurs humaines, fondement de notre système, que ce soit au sein de La Chablisienne mais plus globalement au sein de Blason de Bourgogne, dont nous sommes l'un des membres fondateurs.

## UNE ANNÉE DE MUTATION

Cette année 2009 derrière nous, nous souhaitons plus que jamais poursuivre la prise en main de notre destin en investissant dans nos réseaux de distribution, nos outils logistiques et nos capacités techniques.

Nous avons inauguré la plateforme logistique Blason de Bourgogne à Beaune début 2010, nous vous invitons aujourd'hui à découvrir notre nouveau caveau et d'autres chantiers sont en cours et devraient être finalisés d'ici l'année prochaine : nouvelle cuverie, développement de notre Domaine de Château Grenouilles... les projets ne manquent pas.

## L'ESPRIT DE CONQUÊTE

Nous avons clairement fait le choix de l'espoir et de l'unité plutôt que celui de la peur et de la discorde. Convaincus de la richesse économique de notre modèle, nous souhaitons cultiver l'esprit de conquête, car nous faisons partie de ceux qui pensent que l'union fait la force et que la force de chacun donne plus de valeur à l'union.



## Les chiffres clés 2009

Chiffre d'affaires HT au 31/12/2009 (en euros)	34,7 millions
Récolte 2009 (en hectolitres)	73 562
Nbre de bouteilles commercialisées en 2009 (équiv. 75 cl)	5 910 635
• Associés coopérateurs	255
• Associés non-coopérateurs	67

1 258 hectares en production dont :

- 11,66 hectares de Chablis Grand Cru (6 climats),
- 97,38 hectares de Chablis Premier Cru (18 climats),
- 766,27 hectares de Chablis,
- 266,45 hectares de Petit Chablis,
- 115,84 hectares d'appellations régionales

La Chablisienne représente 25 % de l'ensemble du vignoble chablisien (11,2 % des Chablis Grand Cru, 12,6 % des Chablis Premier Cru, 23,5 % des Chablis et 32,3 % des Petit Chablis).

Chablis Grand Cru, 6 climats, âge moyen du vignoble 33 ans

• Blanchot	1,13 hectare
• Bougros	0,44 hectare
• Les Clos	0,51 hectare
• Les Preuses	2,12 hectares
• Vaudésir	0,30 hectare
• Château Grenouilles	7,20 hectares



## Quoi de neuf en 2010 ?

### MINÉRALITÉ(S)

Depuis quelques années, la minéralité s'est immiscée dans le vocabulaire des sommeliers et des œnophiles. Avec elle, des arômes tout droit sortis de la roche et un goût jusque-là enfoui dans le terroir ont refait surface, avant de se répandre dans les caves et les esprits. Étrange minéralité. Derrière ce néologisme aux contours flous, se cacheraient des sensations à la fois olfactives, sapides et tactiles. Des sensations que l'on peut débusquer au détour d'une dégustation de Chablis, l'archétype du vin minéral. Nous nous sommes livrés à l'exercice qui consiste à proposer une définition de ce terme de "minéralité", car c'est le mot qui nous semble résumer avec le plus de précision les variantes qu'offrent notre terroir et donc nos vins. Avec plus de 30 Crus, La Chablisienne offre en effet bien des émotions minérales...  
*En savoir plus sur [www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)*

### NOUVEAU CAVEAU À CHABLIS

À La Chablisienne, nous cultivons depuis longtemps une réelle tradition d'accueil, car nous aimons par-dessus tout faire déguster nos vins, expliquer nos traditions, faire découvrir les mille et une facettes de notre terroir et parler avec gourmandise de la table et des accords mets et vins qui nous semblent les plus fins. Il semblait donc légitime et naturel de proposer à nos visiteurs un espace digne de ce

nom pour partager et échanger ensemble sur nos vins. Après quelques mois de travaux, c'est maintenant chose faite. Plus de 300 m<sup>2</sup>, de nombreux espaces dédiés à la dégustation pour accueillir les profanes et les initiés, un espace pour les tout-petits, une salle de projection pour visionner les films signés La Chablisienne et comprendre l'origine de nos vins et leurs spécificités... ce nouvel espace est bien plus qu'un simple caveau de vente! C'est une vitrine pour notre marque, un lieu de convivialité et même d'apprentissage. Le Caveau de La Chablisienne est animé toute l'année, 7 jours sur 7, par une équipe dédiée à l'accueil, à la découverte, à la dégustation, à la pédagogie, renforcée tous les dimanches par des vigneron associés de La Chablisienne. Ils sont une quarantaine à ainsi quitter leurs vignes pour venir à la rencontre de consommateurs de plus en plus désireux de les rencontrer.

### CHÂTEAU GRENOUILLES

Toujours dans l'esprit de mieux accueillir nos publics, nous avons fait l'acquisition du Moulin des Croix, situé à l'ombre du coteau de Grenouilles, face à la célèbre colline des Grands Crus, au bord du Serein (il y a même une petite île!). Espace de rencontres, de formation, de convivialité... ce nouveau lieu, actuellement en cours de rénovation, sera naturellement rattaché au domaine de Château Grenouilles. À bientôt pour une visite guidée.



## BLASON DE BOURGOGNE

Blason de Bourgogne est née de l'union de La Chablisienne et des Caves Bailly Lapierre (toutes deux situées dans l'Yonne), de la Cave des Hautes Côtes (Beaune, Côte-d'Or), de la Cave des Vignerons de Buxy (Côte Chalonnaise) et des Vignerons des Terres Secrètes (Mâconnais) dès 1993. Blason de Bourgogne est aujourd'hui un intervenant majeur de la filière viticole bourguignonne. L'entreprise compte 1135 vignerons associés au sein de cinq caves coopératives, ce qui représente 4115 hectares de vignes en production et 225 salariés permanents. Notre entreprise originale, destinée à valoriser le travail de ses vignerons, a connu une très forte croissance ces dix dernières années. La Chablisienne s'investit totalement dans cette union, synonyme de performance économique et de valorisation pérenne pour ses adhérents et ses clients.

## PLATEFORME LOGISTIQUE À BEAUNE

Blason de Bourgogne a inauguré cette année sa nouvelle plateforme logistique à Beaune. Un "service au client partagé" parfaitement adapté aux attentes du marché. Situé au sein du Parcolog de Beaune, cet outil performant représente un investissement humain et financier important. En quelques chiffres: un entrepôt logistique de 8244 m<sup>2</sup>, une équipe de 11 permanents qui assure le fonctionnement opérationnel, une capacité de stockage de plus de 11000 palettes soit plus de 5700000 cols. C'est une réponse aux besoins logistiques des membres de Blason de Bourgogne...

## NOTRE VIGNOBLE EN 3D

Même si à Chablis on cultive un seul cépage (le Chardonnay), le chablisien est un terroir complexe avec sa vingtaine de villages, ses vallées, sa grande variété de pentes et d'expositions, ses deux grands types de sols (Portlandien et Kimméridgien)... À Chablis, la notion d'origine prend tout son sens. Depuis que l'homme y cultive la vigne et confectionne des vins, il a méticuleusement appris à lire ce territoire, à en extraire les "pépites" (ces microclimats qui font des grands vins uniques). L'idée était d'expliquer cette réalité, simplement, sans refuser la complexité. La Chablisienne l'a fait pour permettre aux amateurs de Chablis du monde entier de mieux comprendre les multiples émotions minérales qu'elle propose... *Nouvelle version disponible sur [www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com), durée 4 minutes.*

## VIGNERONS À LA CHABLISIENNE

Un documentaire de 33 minutes signé Gautier Isambert, produit par La Chablisienne pour mieux montrer qui se cache derrière les vignerons associés de La Chablisienne. Des projets de vies, des histoires, des familles composées de travailleurs infatigables qui parlent avec passion et conviction de leur métier, de leur pays, de leurs raisins. *Disponible sur [www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)*

