



DOSSIER DE PRESSE 2019

ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE

SOMMAIRE

P 3	Nos valeurs
P 4	L'histoire s'écrit depuis 1947
P 5	A la découverte de la vraie nature des vins et des terroirs
P 6	Un travail de la vigne respectueux
P 9	Des outils de production au service de la qualité
P 10	La gamme CHR
P 13	Les nouveautés
P 19	La gamme GD
P 21	Les nouveautés
P 23	Les médailles 2018
P 24	Coopératifs et engagés
P 26	Estandon & l'art, le goût de la création
P 27	Chiffres clés
P 28	Contacts Presse



NOS VALEURS

« C'est en se groupant autour d'un projet que les hommes et les femmes peuvent se dépasser et accomplir de belles choses.

Au-delà de leur satisfaction, Estandon a pour ambition d'enchanter ses clients.

Et seul l'enthousiasme, l'énergie d'acteurs volontaires, animés par leur travail, permet d'atteindre cet objectif.

Notre volonté est de développer une expérience ESTANDON, toujours plus belle pour nos viticulteurs, nos salariés, nos partenaires, nos clients et tous les consommateurs.»

Eric Lambert & Philippe Brel

Président & Directeur Général d'Estandon Coopérative en Provence



L'HISTOIRE S'ÉCRIT DEPUIS 1947

En 1947, Jean Bagnis lance **Estandon**.

La constance, la qualité et les services proposés constituent les ingrédients stratégiques qui feront le succès d'Estandon. Déjà à l'époque, cet homme précurseur avait compris qu'il fallait se différencier des autres pour marquer les esprits.

En 1973, des viticulteurs des caves coopératives et particulières varoises mettent en commun leur savoir-faire en créant une **Union de coopératives**. Début des **années 80**, l'Union construit ses chais et ses bureaux à Brignoles. Les activités **de mise en bouteilles et de conditionnement en Bag-in-Box** se développent.

Au fil des millésimes, de nouvelles caves du Var et des Bouches du Rhône rejoignent le groupement et se fédèrent autour de la marque **Le Cellier de Saint Louis**.



Un Estandon et des hommes

En 1998, la marque Estandon est cédée à des caves coopératives du Var qui produisaient et fournissaient depuis longtemps les vins qui avaient assuré le succès de la marque.

Prenant conscience de la valeur affective qui lie Estandon à ses consommateurs, le Cercle des Vignerons de Provence, créé en 1973 et qui regroupe ces caves coopératives, prend le nom Estandon Vignerons en 2012.

En 2017, Estandon Vignerons lance la gamme Coeur d'Estandon avec 5 cuvées sur le circuit CHR et 6 cuvées sur le circuit GD.

En 2018, Estandon Vignerons clame haut et fort son appartenance à la coopération : l'Union prend le nom d'Estandon Coopérative en Provence

En 2019, Estandon part à la découverte de la vraie nature des vins et des terroirs...



Philippe Brel, Directeur Général d'Estandon depuis 26 ans.

Ingénieur en Agriculture de l'Ecole Supérieure d'Agriculture de PURPAN à Toulouse et oenologue, Philippe Brel a sans cesse le regard tourné vers l'avenir. Avec un MBA d'HEC effectué en cours de carrière et porté par sa confiance dans l'intelligence collective, il entraîne constamment ses équipes avec lui dans de nouveaux projets. Un management qui plait aux salariés.

A LA DÉCOUVERTE DE LA VRAIE NATURE DES VINS ET DES TERROIRS

VERS DES CUVÉES PLUS NATURELLES

Ces dernières années, Estandon a développé différentes ambiances avec une gamme destinée à répondre aux instants de consommation et ces cuvées connaissent aujourd'hui un fort succès sur tous les marchés.

Dans une démarche d'approfondissement, Estandon a exploré de nouvelles pistes pour développer l'expression des vins rosés dans la diversité des terroirs provençaux.

Depuis quelques années, l'entreprise s'attelle à produire **une cuvée sans sulfites** :

Elle est heureuse aujourd'hui de présenter **LE VIN NU, UNE CUVÉE SANS SULFITES**, élaborée avec de jolis raisins, cueillis à maturité optimale et à l'état sanitaire irréprochable afin de garder toute l'expression naturelle du raisin.

TERRES DE SAINT LOUIS, en appellation Coteaux Varois en Provence, **UN ROSÉ GARANTI 0% RÉSIDU DE PESTICIDES**, d'après la reconnaissance de Vins et Santé qui a analysé le vin en toute indépendance. Cette cuvée fait partie de la gamme Promesse d'Estandon, elle sera distribuée dans les rayons de la Grande Distribution.



Gaëtan Hawadier, directeur Marketing, depuis 12 ans chez Estandon

Cet ingénieur en Agriculture qui a fait ses études à l'Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles, a intégré Estandon Vignerons en tant que stagiaire. Lui, qui voulait travailler dans le milieu forestier, d'où son intérêt pour la relance du liège dans le Var, a tout de suite été séduit par l'entreprise.

ESTANDON CÉLESTE : un rosé aux accents de Provence effervescent brut qui vient compléter la gamme cœur du secteur traditionnel d'Estandon.

DONNER LA PAROLE AU TERROIR

Parallèlement, Estandon a souhaité mettre en avant les typicités des terroirs de la Provence, si riches et si différents que l'on soit sur le secteur de la Sainte-Victoire ou de la plaine de l'Argens. Les sous-sols présentant des divergences extraordinaires, ces derniers produisent de magnifiques vins de terroirs.

Deux nouvelles cuvées verront le jour en 2019 :

ESTANDON GRIS : un vin gris présenté en IGP Var Argens qui vient enrichir la gamme Cœur d'Estandon sur le secteur traditionnel et qui entre en résonance avec les origines calcaires, gypses et formation cristalline du bassin versant de l'Argens.

ESTANDON IMPRESSIONS, un rosé en Côtes de Provence, dénomination de Terroir Sainte-Victoire, qui entre dans la gamme cœur d'Estandon sur le secteur traditionnel et qui exprime un terroir avec des sols pauvres, bien drainés, où la vigne puise courageusement dans le calcaire et le grès argilleux pour produire un rosé délicieusement vif et racé.

UN TRAVAIL DE LA VIGNE RESPECTUEUX

Un travail de la vigne respectueux

Avec ses **300 viticulteurs** et son exigence en matière de qualité, Estandon Coopérative en Provence s'efforce de conjuguer au quotidien une vision ambitieuse de la viticulture et un respect de la terre et des hommes qui font l'authenticité de ses vins.

Chaque jour, l'entreprise s'engage dans une relation constante et durable avec ses viticulteurs et vignerons adhérents qui cultivent **2000 hectares de vignes provençales**.



Cette relation solide et durable, a permis de mettre en place d'ambitieux projets responsabilisant l'ensemble de la filière. Le certificat **Agri Confiance®**, obtenu depuis 2007, qui certifie la maîtrise de la qualité de la production viticole dans le respect de l'environnement, des consommateurs et des citoyens, en est le meilleur exemple.



Aujourd'hui, les apports de vins certifiés agriculture biologique représentent 10% de la production totale. Dans 2 ans, ils grimperont à 25% grâce à la fin de conversion de nombreux adhérents de l'Union.



STEPHAN REINIG,

RESPONSABLE TECHNIQUE VIGNES/VINIFICATION DEPUIS 16 ANS
CHEZ ESTANDON

« Je cherche sans cesse à identifier des leviers de progrès pour gagner en qualité. Travaillant dans un système collaboratif et coopératif, nous avons tous à y gagner »



Après un BTS Viti-œno à Montpellier et DNO à Toulouse, Stephan commence sa carrière professionnelle en tant que Maître de chai. Il travaille ensuite pendant 7 ans au Syndicat des Vins de Pays en tant que technicien puis intègre les équipes d'Estandon en 2001.

Lors de son embauche, sa mission est claire : instaurer un lien entre les caves et l'Union dont elles font partie. Unique intermédiaire entre Estandon et les vignerons, il a ainsi mis en place un pacte moral entre les adhérents et l'union afin que chacun sache clairement quelles sont ses responsabilités et ses redevabilités de chacun des objectifs définis. La création de ce lien a permis la certification AgriConfiance en 2005, remise en cause chaque année.

Trait d'union entre les viticulteurs et l'équipe de Catherine Huguenin, maître de chai et les équipes marketing, il conseille les vignerons en fonction des profils de vins recherchés permettant l'élaboration de la gamme Estandon.

Stephan intervient au niveau de la vigne en donnant des conseils sur la culture (fertilisation, traitement, stratégie d'encépagement...) et cherche sans cesse à identifier des leviers de progrès permettant de faire monter en gamme les vins. C'est ainsi qu'il effectue des tests, évalue les pratiques pour ensuite les promouvoir auprès des adhérents. Un exemple : les essais des levures en cave ou de la pulvérisation de l'azote foliaire pour observer leur impact sur les profils aromatiques. De même, il cherche à identifier les bonnes pratiques des 300 viticulteurs adhérents de l'union pour les promouvoir auprès des autres afin que tout le groupement soit impacté car lorsqu'un adhérent gagne en qualité, c'est toute l'union qui y gagne.

Son prochain projet ? Étudier les différentes méthodes de pressurage avec le Centre du Rosé qui constitue selon lui un point clé pour élaborer des vins haut de gamme. Pour cela, il doit mobiliser les hommes, les viticulteurs, et leur faire accepter de partager leurs expériences.

Enfin, il cherche à anticiper le marché : cette année, il effectuera des tests de vinification avec des levures indigènes. « Le consommateur est de plus en plus à la recherche de vins qui possède le moins d'intrants possible. Il faut que l'on maîtrise la technique pour être prêt lorsque l'on nous demandera ce type de vin ! »

A noter qu'Estandon Coopérative en Provence est certifiée IFS (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009.

CATHERINE HUGUENIN,

MAÎTRE DE CHAI DEPUIS 21 ANS CHEZ ESTANDON

«J'aime le travail sensoriel de l'assemblage qui se renouvelle toujours, car les millésimes ne sont jamais les mêmes»



**Les vins Estandon,
l'expression de la Provence...**

Travail d'orfèvre et de chef d'orchestre à la fois, la sélection et l'assemblage des cuvées représentent des étapes sensibles et décisives dans l'élaboration des vins car elles permettent d'exprimer toute la subtilité des terroirs.



C'est elle qui assemble tous les vins qui sortent de la Maison Estandon, soit près de 20 millions de bouteilles chaque année. Comme un parfumeur avec son orgue, elle compose avec près de 300 cuves afin d'élaborer des vins fins, élégants dotés d'une vaste palette aromatique.

Portrait d'une Maitre de Chai au parcours atypique:

Après les Beaux arts à Cherbourg et la faculté en arts plastiques, Catherine fait une rencontre qui va changer le cours de sa vie : une session d'initiation à l'oenologie organisée par la Mairie de Bobigny qui va provoquer chez elle un véritable déclic.

Un coup de coeur à 26 ans qui la pousse immédiatement à se réorienter professionnellement et à vouloir passer un BTS viti-oenologie à Tournon qu'elle effectue alors en alternance au Domaine de Triennes à Nans-les-Pins dans le Var. Pour elle qui est avant tout une artiste, les cours de maths et de Chimie sont ardues mais à force de travail, elle obtient son BTS.

Après 4 mois au Domaine de l'Aumérade pour les vendanges, elle intègre ensuite les équipes de l'ICV à Brignoles où on lui propose rapidement une belle opportunité : le poste de maitre de chai -remplaçant à l'Uvivar, ancienne dénomination d'Estandon. Un remplacement qui s'est transformé en poste à durée indéterminée.

En 1997, elle prend alors la responsabilité d'une équipe de deux cavistes, composée à l'époque exclusivement d'hommes. Elle estime qu'elle a eu de la chance d'être embauchée par Philippe Brel, Directeur d'Estandon, et qu'il soit suffisamment ouvert d'esprit pour ne pas avoir pensé que c'était un frein d'embaucher une femme. Aujourd'hui, son équipe contient 10 personnes. Il faut dire que depuis 15 ans, les assemblages sont devenus très pointus : *« Un énorme travail est réalisé dans les caves coopératives. L'arrivée du froid a permis d'obtenir des jus très qualitatifs. Les assemblages sont devenus de l'orfèvrerie ! »*

20 ans plus tard, elle aime toujours autant son métier : *« J'aime le travail du sensoriel et la saisonnalité car même si cela est répétitif, les millésimes ne sont jamais les mêmes . Et puis, avec le management* de Philippe Brel, on grandit sans cesse, on apprend sur soi, sur les autres. »* C'est sans compter aussi sur les nouveaux challenges : en 2012, Philippe Brel pense à élaborer Estandon Légende, un vin rosé de garde, vieilli en barrique. Un véritable ovni dans le monde du rosé que l'on consomme dans l'année. Des nouveaux projets, il y en a chaque année. En 2017, c'était le lancement de la gamme coeur d'Estandon, 6 vins nommés Estandon où tout l'ADN d'Estandon devait s'exprimer. Et le défi a été relevé! Le prochain challenge? Elle l'attend avec impatience...

** le management innovant*

DES OUTILS DE PRODUCTION AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Des installations innovantes et confortables

Avec l'équivalent de **20 millions de bouteilles** produites chaque année, Estandon Coopérative en Provence vient de mettre en place 2 nouvelles lignes de mise en bouteilles qui associent nouvelles technologies et amélioration des conditions de travail au sein de la production.

En 2015, l'Union entamait un vaste plan de rénovation de ses outils de production avec l'installation d'une nouvelle ligne de mise en bouteille d'une cadence de 6000 bouteilles/heure, nommée Omega. C'était la phase 1.

Phase 2, deuxième et dernière étape : la deuxième ligne, Sigma, vient d'être totalement redesignée avec la mise en place d'un matériel nouvelle génération. **Ce dernier assure une mise en bouteille qui préserve méticuleusement la qualité des vins par un contrôle de l'oxygène dissout et permet une meilleure conservation, notamment de la couleur, si précieuse pour les rosés de Provence.** La cadence a été accélérée avec un rythme de 9000 bouteilles/heure.



Outre sa cadence qui peut monter jusqu'à 12 000 btes/heure, elle dispose de 4 stations de pose d'étiquette, qui offrent la possibilité d'étiqueter les bouteilles soit en adhésif, soit en colle traditionnelle soit les 2 en même temps !

Par ailleurs, le changement des bobines adhésives peut s'effectuer sans arrêt de production. La pose des étiquettes est positionnable grâce à une caméra qui peut détecter les soudures des bouteilles, les sérigraphies et les blasons des capsules ou des bouteilles. Cette nouvelle machine permet non seulement une véritable liberté de création dans l'habillage des bouteilles mais également un gain de temps lors des changements de formats.

Patrice Delabre, Directeur Technique Production. Présent depuis 25 ans chez Estandon

Arrivé dans l'entreprise en 1994 en tant que technicien de maintenance, il remplace le Directeur Technique après 6 années d'expériences. Sa connaissance des machines et de la structure de l'entreprise lui ont permis d'imaginer la nouvelle ligne de mise en bouteilles



LA GAMME DU SECTEUR TRADITIONNEL



Terroir: **Estandon Gris**, en IGP Var Argens rosé



Design et Stylé : **Estandon Insolence**, en IGP Méditerranée, blanc, rosé et rouge



Classique : **Estandon Héritage**, en AOC Côtes de Provence, blanc, rosé et rouge

LA GAMME DU SECTEUR TRADITIONNEL



Biologique: **Estandon Retour au Sources**, en AOC Coteaux Varois en Provence, rosé



Découverte : **Estandon Reflet**, en AOC Coteaux Varois en Provence, rosé,



Exceptionnel : **Estandon Zénith**, en AOC Côtes de Provence, rosé ,

LA GAMME DU SECTEUR TRADITIONNEL



Typicité : **Estandon Impressions**, en AOC Côtes de Provence, sous dénomination de Terroir, Sainte Victoire, rosé ,



Raffiné : **Estandon Légende**, en AOC Côtes de Provence, blanc, vin de garde rosé, rouge



Festif : **Estandon Céleste**, rosé effervescents brut, rosé

NOUVEAUTÉ 2019

Le Vin Nu Rosé IGP Méditerranée



Côté Pack

Une étiquette en papier naturel, avec incrustation de végétaux a été utilisée pour rappeler le caractère « nature » de la cuvée.

La typographie NU a été évidée pour laisser paraître la couleur et la vraie nature du vin.

Ce vin sans sulfites a été réalisé sans aucun rajout de sulfite afin de garder toute son expression naturelle.

Du raisin à l'état pur, la quintessence du fruit, une aventure sensorielle...

TERROIR

Les raisins sont issus des communes du Canton de Pertuis, dans le Vaucluse. La nature des sols est calcaire sur molasses sableuses.

VINIFICATION

De jolis raisins à maturité optimale et un état sanitaire irréprochable.

Les vins sont élaborés avec le plus grand soin, à l'abri de l'oxygène lors de chaque étape.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Merlot : 62%

Grenache : 38%

DÉGUSTATION

Nuance de rose à reflets violets.

Arômes floraux.

Ample et soyeux.

Finale persistante.

SERVICE

L'apprécier rafraîchi à 8-10°, dans l'année

ACCORDS METS-VINS

Ce vin rosé sera apprécié avec une salade de pouces d'épinard accompagnée d'une tarte aux poivrons sur son lit de pâte à la farine de pois chiche et graines de cumin.

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 6.90 € chez caviste

NOUVEAUTÉ 2019

Le Vin Nu Rosé

Coteaux Varois en Provence - Vin biologique



Ce vin biologique sans sulfites a été réalisé sans aucun rajout de sulfite afin de garder toute son expression naturelle.

Du raisin à l'état pur, la quintessence du fruit, une aventure sensorielle...

TERROIR

Les raisins de cette cuvée sont issus du terroir de Brignoles, classé en appellation Coteaux Varois en Provence. Le climat continental avec des étés parfois torrides et des hivers très froids et rigoureux engendrent une belle fraîcheur sur les rosés.

VINIFICATION

De jolis raisins à maturité optimale et un état sanitaire irréprochable.

Les vins sont élaborés avec le plus grand soin, à l'abri de l'oxygène lors de chaque étape.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Rolle

DÉGUSTATION

Un nez fruits jaunes mûrs saupoudré de notes épicées,

Une bouche équilibrée, fluide,

Une belle fraîcheur.

ACCORD METS-VINS

Sa fraîcheur et sa bouche équilibrée aux notes épicées, se marient tout en subtilité avec une cuisine asiatique, un colombo de poissons ou une tarte aux abricots meriguée.

SERVICE

L'apprécier rafraîchi à 8-10°, dans l'année.

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ

Vin NU en Coteaux Varois en Provence : 10,50 € chez caviste

NOUVEAUTÉ 2019

Le Vin Nu IGP Méditerranée



Ce vin sans sulfites a été réalisé sans aucun rajout de sulfite afin de garder toute son expression naturelle.

Du raisin à l'état pur, la quintessence du fruit, une aventure sensorielle...

TERROIR

Les raisins sont issus des communes du Canton de Pertuis, dans le Vaucluse.

La nature des sols est calcaire sur molasses sableuses.

VINIFICATION

De jolis raisins, à maturité optimale et un état sanitaire irréprochable. Les vins sont élaborés avec le plus grand soin, à l'abri de l'oxygène lors de chaque étape.

Fermentation courte à froid pour obtenir un vin gourmand et exprimer le fruit.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Merlot : 100%

DÉGUSTATION

Beau et intense rouge-grenat.

Ce vin a un nez tendre et jeune avec des arômes de cerise noire et de framboise.

Ce vin est empli d'arômes de fruits. Les tannins sont délicats, sans agressivité.

SERVICE

Servir à température ambiante ou alors légèrement frais (13°).

ACCORDS METS-VINS

Ce vin rouge accompagnera à merveille les plats épicés ou la cuisine méditerranéenne.

Prix public conseillé : 6.90 € chez caviste

NOUVEAUTÉ 2019

Estandon Gris IGP Var Argens



Coté pack

L'étiquette est une allégorie au gris avec sa déclinaison en plusieurs nuances dans plusieurs matières qui ont été assemblés ensemble pour un esprit haute couture.

TERROIR

Estandon Gris est un vin gris présenté en IGP Var Argens qui entre en résonance avec les origines calcaires, gypses et formation cristalline du bassin versant de l'Argens. Son climat sec permet d'y cultiver la vigne dans d'excellentes conditions.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes. Pressurage direct. Stabulation à froid des bourbes pendant une semaine. Fermentation à 16° C pendant deux semaines.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Grenache, Cinsault

DÉGUSTATION

Une robe lumineuse, un élan de fruits blancs vient porter l'équilibre de la bouche, pour signer une finale élégante.

ACCORD METS-VINS

Ce vin gris saura enchanter vos convives autour d'un apéritif gourmand, composé de mises en bouche telles que des croustillants de saumon à l'aneth ou des verrines de caviar d'aubergine.

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 7,00€ chez caviste

NOUVEAUTÉ 2019

Estandon Impression Côtes de Provence, Dénomination de terroir Sainte Victoire



Coté pack

Estandon Impression s'intègre parfaitement à la gamme du secteur traditionnel, faisant écho au packaging de Zénith et Reflet. La couleur ocre pastel a été utilisée pour rappeler la palette d'impression de Cézanne, fervent admirateur de la Montagne Sainte Victoire.

Un rosé en Côtes de Provence, dénomination de Terroir Sainte Victoire, qui entre dans la gamme coeur d'Estandon sur le secteur traditionnel et qui exprime un terroir avec des sols pauvres, bien drainés, où la vigne puise courageusement dans le calcaire et le grès argilleux pour produire un rosé délicieusement vif et racé.

TERROIR

Le vignoble de la Sainte Victoire présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques : il est implanté sur des sols pauvres et bien drainés, très propices à la culture de la vigne, qui sont formés de calcaires et de grès argileux.

Le climat continental, très ensoleillé, caressé par le mistral, protégé au sud des influences maritimes, génère une maturation plus tardive, ce qui apporte aux vins une fraîcheur et une tension caractéristiques.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes. Pressurage direct. Stabulation à froid des bourbes pendant une semaine. Fermentation à 16° C pendant deux semaines. Elevage sur lies fines.

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CEPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

DEGUSTATION

La robe rose pâle d'Estandon Impression offre un nez généreux sur des notes de fruits exotiques et d'aubépine, l'attaque en bouche est fluide, gourmande, la finesse du grain s'épanouit, laissant une finale minérale et persistante.

ACCORD METS/VINS

Ce vin recherché et puissant conviendra très bien sur des petites verrines gastronomiques ou également sur un magnifique risotto aux gambas...

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 14,50 € chez caviste

NOUVEAUTÉ 2019

Estandon Céleste

Vin mousseux de qualité



Côté Pack

L'étiquette d'Estandon Céleste s'est inspirée de la voie lactée et du cosmos. Toute en délicatesse, l'illustration est légère, finement argentée, ce qui lui confère un côté magique et allégorique.

Un rosé aux accents de Provence effervescent brut qui vient compléter la gamme cœur du secteur traditionnel d'Estandon.

VINIFICATION

Vinifiée en méthode traditionnelle, dite provençale, Estandon Céleste a été élaborée avec juste l'ajout de jus de raisin, une vinification plus naturelle et respectueuse de la qualité des jus et de l'esprit des rosés provençaux.

Grâce à un élevage du vin sur lies, la mousse se développe pendant 9 mois au sein même de la bouteille.

CÉPAGES

Grenache blanc

Cinsault

Syrah

DÉGUSTATION

Un joli cordeau de fines bulles parcourant une robe pétale de rose met en valeur les notes fraîches et fruitées de framboise. Les bulles fines et dynamiques portent des arômes de fleurs blanches.

La bouche souple confère une finale longue et harmonieuse.

SERVICE

Servir à 6° - 8°C.

A boire dans les deux ans.

ACCORDS METS-VINS

Céleste sera très apprécié à l'apéritif, en cocktails ou sur un dessert.

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 12,00 € chez caviste

LA GAMME GRANDE DISTRIBUTION



Stylé : **Estandon Farniente**, en IGP Méditerranée, rosé.



Classique : **Estandon**, en AOC Côtes de Provence, rouge, rosé et blanc.



Découverte : **Estandon Lumière**, en AOC Coteaux Varois en Provence, rosé.

LA GAMME GRANDE DISTRIBUTION



Biologique : **Estandon Le Temps des Vignes**,
en AOC Côtes de Provence, rosé biologique.



Exceptionnel : **Estandon Solstice**,
en AOC Côtes de Provence, rosé,



Typicité: **Estandon La Vigne et la Roche**, en AOC Côtes de Provence, sous
dénomination de terroir Sainte Victoire,
rosé,



Raffiné : **Estandon Légende**, en AOC
Coteaux Varois en Provence, rosé de garde,

NOUVEAUTÉ 2019

Terres de Saint Louis 0% de résidus pesticides



Côté Pack

Terres de Saint Louis s'offre un nouveau packaging avec un forme d'étiquette plus légère et moderne.

Ses formes trapézoïdales épousent parfaitement la ligne de la bouteille à forme SAINT LOUIS.

Le Coteaux Varois en Provence, par excellence, avec sa bouteille originale et exclusive.

Un vin rosé, ambassadeur des Coteaux varois en Provence, expressif et harmonieux. **Un rosé garanti 0% Résidu de Pesticides**, d'après la reconnaissance de Vins et Santé qui a analysé le vin en toute indépendance.

TERROIR

Au coeur de l'appellation des Coteaux Varois en Provence, le terroir est située en altitude (entre 200 et 500 mètres), où les hivers sont rudes et les étés caniculaires, avec des nuits plus fraîches.

Cette alternance de température permet une maturité des raisins qui s'opère alors en douceur, lentement, permettant de conserver au mieux leurs arômes. Le travail des vignes est certifié AgriConfiance depuis 2007.

VINIFICATION

Les raisins sont essentiellement vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir cette robe si pâle.

Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Les jus sont débourbés à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-réglée et la fermentation malolactique, bloquée.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

Une robe rose pâle aux nuances violine, un nez très expressif, exubérant, une bouche gourmande, acidulée ponctuée de fruits frais et de zestes d'agrumes et qui s'achève sur une finale très élégante.

SERVICE

A déguster entre 6 et 8°.

ACCORDS METS-VINS

Il sera aussi bien apprécié à l'apéritif qu'en accompagnant les saveurs d'un plat méditerranéen.

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 5,00 € en GMS

NOUVEAUTÉ 2019

Estandon La Vigne et la Roche Côtes de Provence, Dénomination de terroir Sainte Victoire



Coté pack

Son nom traduit le « choc » entre le végétal qui pousse délicatement et le terroir dur, très calcaire de la Sainte Victoire.

Sur l'étiquette, l'esperluette a été élaborée par un illustrateur qui a mis en scène la force de ces deux éléments naturels.

Un rosé en Côtes de Provence, dénomination de Terroir Sainte Victoire, qui entre dans la gamme coeur d'Estandon sur le secteur traditionnel et qui exprime un terroir avec des sols pauvres, bien drainés, où la vigne puise courageusement dans le calcaire et le grès argileux pour produire un rosé délicieusement vif et racé.

TERROIR

Le vignoble de la Sainte Victoire présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques : il est implanté sur des sols pauvres et bien drainés, très propices à la culture de la vigne, qui sont formés de calcaires et de grès argileux.

Le climat continental, très ensoleillé, caressé par le mistral, protégé au sud des influences maritimes, génère une maturation plus tardive, ce qui apporte aux vins une fraîcheur et une tension caractéristiques.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes. Pressurage direct. Stabulation à froid des bourbes pendant une semaine. Fermentation à 16° C pendant deux semaines. Elevage sur lies fines.

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CEPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

DEGUSTATION

La robe rose pâle d'Estandon Impressions offre un nez généreux sur des notes de fruits exotiques et d'aubépine, l'attaque en bouche est fluide, gourmande, la finesse du grain s'épanouit, laissant une finale minérale et persistante.

ACCORD METS/VINS

Ce vin recherché et puissant conviendra très bien sur des petites verrines gastronomiques ou également sur un magnifique risotto aux gambas...

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 9,90 € en GMS

MÉDAILLES 2018



COOPÉRATIFS & ENGAGÉS

Estandon Coopérative en Provence est la signature d'une viticulture reposant sur des fondements essentiels : la place centrale de l'humain, une production responsable où le vin et la terre sont travaillés dans le respect de l'environnement, tout en ayant une exigence de qualité la plus absolue.

UNE DÉMARCHE QUALITÉ COMPLÈTE

Estandon assure une **traçabilité et une qualité de production certifiées** IFS (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009.

L'évaluation AFAQ 26000 (Développement Durable) assure également l'engagement confirmé d'Estandon dans ses responsabilités sociétales, environnementales et économiques.



Portée disponible sur demande à certification@eurofins.com



Notre responsabilité sociétale grandit avec AFAQ 26000



NOTRE RAISON D'ÊTRE!

Depuis 3 ans, Estandon a mis en place l'innovation managériale au sein de l'entreprise.

L'enchantement du client ne doit pas être obtenu au détriment des conditions de travail des salariés, ni des vignerons.

Au contraire, ces derniers ne pourront délivrer le meilleur d'eux-mêmes que s'ils sont **enthousiastes, respectés et écoutés**.

Estandon contribue à créer pour ses acteurs: prospérité, pérennité, qualité de vie, lien social, valeurs et sens.



Estandon a reçu en 2018 le Prix de la RSE aux Trophée de l'Eco de Var Matin/Nice Matin

COOPÉRATIFS & ENGAGÉS

Les valeurs de performance et de responsabilité se fédèrent pour générer de nouveaux projets :



Soutenir le leadership des rosés de Provence

Avec d'autres partenaires de la Provence Verte, Estandon Coopérative en Provence a créé, en 2014, le « **Cluster Provence Rosé** », un groupement d'entreprises de la filière vitivinicole du territoire, situées en amont et en aval de la production viticole. Ce regroupement permet de partager les compétences et les connaissances de la filière vitivinicole dans l'objectif de maintenir **le leadership des rosés de Provence**.

Des actions de coopérations inter-entreprises sont actuellement mises en œuvre avec plusieurs projets qui répondent aux besoins des membres et des viticulteurs.

Promouvoir la qualité des produits des caves coopératives

Avec onze caves coopératives des autres régions viticoles, Estandon Coopérative en Provence a créé le club « **Marques & Coop** » afin de promouvoir leurs plus belles cuvées. Convaincues que leurs marques sont synonymes de **qualité, créativité et originalité**, ces caves sont animées par une volonté de progression continue. En effet, proposer du « super premium » implique une remise en question permanente dont elles ont totalement conscience. Dans ce cadre, Estandon met en avant ses cuvées **Estandon Légende**.



Relancer la filière du liège du Var

Afin de poursuivre son investissement dans le développement durable, Estandon Coopérative en Provence a choisi depuis 2015 **le liège de Provence pour les bouchons de ses bouteilles**.

Cette démarche permet de soutenir la remise en place d'une filière de valorisation du liège du Var, complètement tombée à l'abandon, en partenariat avec une association de gestion forestière, le centre forestier de la région, un organisme de formation et un bouchonnier.

En 2018, 1 850 000 de bouteilles Estandon ont été bouchées avec des bouchons 100% liège du Var.



ESTANDON & L'ART, LE GOUT DE LA CRÉATION

Depuis plusieurs années, Estandon est partenaire de plusieurs festivals de cinéma et de musique.

En tant que groupement coopératif, l'entreprise partage et soutient les mêmes valeurs que ces hommes et ces femmes qui s'associent dans une certaine **liberté d'expression, de création et d'ouverture à tous les publics**.

C'est une philosophie et une passion qu'Estandon souhaite partager.

- Le Festival de Cannes

- **Le Festival du Film Britannique de Dinard** : co-production d'une série de 10 interviews « avec ou sans lait » ESTANDON COOPERATIVE EN PROVENCE PRESENTE, diffusée à chaque début de film diffusé à Dinard

- La Commission du Film Alpes Maritimes Côte d'Azur

- Jazz sur Seine



CHIFFRES CLES

1ère entreprise vitivinicole de Provence

et classée **27ème**
parmi les plus grosses entreprises du **Var**

Représente **10%** de la production totale des vins de Provence et **20%** de la mise en marché vrac des Vins de Provence.

Estandon Vignerons est le plus important metteur en marché des Vins de Provence.

120 salariés dans le groupe

300 viticulteurs de **8** caves coopératives (Brignoles, Brue Auriac, Correns, Flayosc, La Roquebrussanne, Rougiers, Seillons source d'Argens, le Thoronet)

9 caves particulières

2 chaînes de mise en bouteille de **9000** & **6000** bouteilles par heure

20 millions de bouteilles (équ. 75 cl) par an
(dont **65%** en AOC)

Présent dans **40** pays

1 ligne Bag-In-Box automatique

30 000 hectolitres de cuverie en inox
Chai de Brignoles totalement climatisé

6200m² de stockage sur le site de Flassans

90% de rosé
48% est vendu en GMS, 27% en CHR,
et 25% à export





Contacts PRESSE

**SERVANE GRISOT
COM'EN PROVENCE**
servane@comenprovence.fr
06 23 40 41 15

**GAETAN HAWADIER
ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE**
ghawadier@estandon.fr
06 29 40 78 58

727 Boulevard Bernard Long- CS 90300- 83175 Brignoles Cedex- Var- France
Tél.:04 94 37 21 00- Fax : 04 94 59 14 84
info@estandon.fr
www.estandon.fr

