

CHAMPAGNE



VIGNERONS DEPUIS 1660

SENSIBLE AU DEVELOPPEMENT DURABLE ET A L'ENVIRONNEMENT AVEC :



*Nous avons fait le choix d'avoir un vignoble enraciné dans une démarche personnelle plus respectueuse de notre planète, d'avoir une viticulture qui s'inscrit dans un schéma global d'actions visant au respect de l'Homme. En voici les principales applications au sein de notre Maison de Champagne.*

- 1/Depuis 30 ans, **les fumures proviennent de compostage** de fumier, d'écorce de bois. L'approvisionnement de ces matières est local, dans un rayon de 25 km.
- 2/L'ensemble de **la surface est labourée** mécaniquement aucun herbicide utilisé depuis 10 ans. Ces interventions représentent un surcroît important de travail et des investissements en matériel.
- 3/**Le soufre et le cuivre** sont des matières naturelles qui nous aident à contrer les maladies de la vigne comme l'oïdium et le mildiou. **La Confusion sexuelle** permet de lutter contre les ravageurs.
- 4/Afin de mener à bien notre démarche, nous avons mis en place **des moyens prophylactiques** au sein de notre vignoble et **déployer davantage de moyens humains**. **Effeuillage en vert** afin de supprimer les intrants.
- 5/En cave, nous veillons à vinifier **nos vins simplement pour une meilleure authenticité**. Par exemple, l'utilisation des sulfites reste modérée (70 mg par litre en moyenne).
- 6/**Recyclage systématique des sous produits** vinicoles. Limitation des rejets et système de traitement en station spécifique des eaux usées.
- 7/**Tri sélectif** des consommables et des emballages.
- 8/Locaux neufs avec **une isolation performante** et régulation thermique avec **une pompe à chaleur**. Une partie est **chauffée au bois** consommant **des énergies renouvelables**.
- 9/Mise en place d'un **message sur les cartons de champagne** incitant au tri sélectif du carton et du verre. Une bouteille champenoise peut être constituée à plus de 90 % de verre recyclé, **utilisation de bouteilles allégées en verre 5-40 gr**. Nous veillons aussi à éviter le suremballage.
- 10/Nous plaçons **l'Humain au centre de l'entreprise**.

*N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques, c'est avec plaisir que nous échangerons sur notre démarche.*

*Famille BAUDRY*

70-72 Grande Rue  
10250 Neuville-sur-Seine  
FRANCE  
T+33 (0) 3 25 38 20 59  
info@champagne-baudry.fr  
[www.champagne-baudry.fr/](http://www.champagne-baudry.fr/)

