

LES VIGNERONS D'AGHIONE

VINS CORSES D'EXCEPTION





PLAN D'INVESTISSEMENTS « Les Vignerons d'Aghione relèvent le défi : notre chaîne de conditionnement opérationnelle en 2017 »



EN QUELQUES DATES

1975 : Création de la Cave Coopérative. Activité de « vraqueur » jusqu'en 2006

2003 ; Audit stratégique et prise de présidence par M. CASANOVA

2004/2007 : Consolidation, modernisation et développement de l'outil de vinification, augmentation des approvisionnements en raisins

2007/2011: Démarrage d'une activité de distibution locale de vins conditionnés et de produits innovants

2012 : Acquisition d'un site industriel de 4Ha et 9 000m² d'entrepôts couverts. Validation du plan stratégique de création et développement d'un outil de conditionnement sur 5 ans

2013 : Démarrage des premiers travaux de réhabilitation du site (bureaux administratifs, cuverie, filtration et régulation thermique)

2014 : Importants travaux d'extension de notre capacité de vinification - mise en place et intégration de la logistique maritime via des partenariats avec des logisticiens sur le Continent

2015 / **2016** : Phase 2 des travaux de réhabilitation du site de conditionnement : chaîne de mise en BIB, mise aux normes des bâtiments de production et de stockage et amélioration des conditions de stockage et d'expédition, extension de la cuverie, du local process...

2016 / 2017 : Achèvement des travaux d'investissements, chaine de conditionnement vins tranquilles et mousseux opérationnelle. Obtention de la certification IFS

Objectifs **2018** : Dépasser les 100 000 Hl de production annuelle, aménager un lieu de réception et de dégustation, agrandir les entrepôts, logistique.



STRUCTURATION AMONT





Un vignoble situé entre mer et montagne sur la **côte orientale de la Corse**

12 vignerons, 3 exploitations de taille très importante (entre 130 et 230Ha)

Un chai de vinification au centre du vignoble, **modernisé** par de nombreux **investissements technologiques** (pressoir, cuverie, froid, filtres tangentiels)

Vendanges réalisées uniquement de **nuit**, sous neige carbonique

Irrigation du vignoble au goutte à goutte et **maîtrise des rendements**

Accroissement des apports depuis 10 ans, objectifs 100 000Hl en 2018



PRÉPARATION DES VINS





Cuverie de préparation des vins au conditionnement :

- Locaux de stockage
- Cuves inox de 30 à 450 Hl (TOTAL : 16 900 Hl)
 - Chais isolés et carrelés
- Local process énergies : eau froide/chaude, filtration,

azote, air comprimé

A terme : 40 000Hl de cuverie associée au site de conditionnement



CONDITIONNEMENT BOUTEILLES



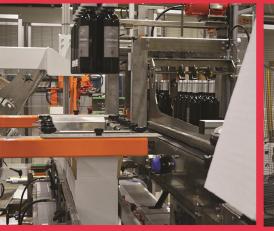




MONOBLOC DE TIRAGE

CAPSULEUSE

ETIQUEUTEUSE 4 POSTES ADHÉSIFS



ENCARTONNEUSE AUTOMATIQUE

ROBOT PALETTISATION

Capacité de la chaîne de conditonnement :

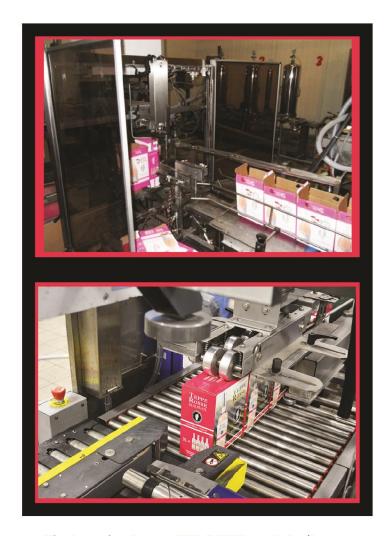
4 000 cols / heure : vins tranquilles

2 000 cols / heure : vins effervescents

Entièrement robotisée



CONDITIONNEMENT BIB ET STOCKAGE MATIERES SECHES



Chaine de tirage BIB 3000 unités/jour



Espaces de stockage MS/bouteilles vides



STOCKAGE BIB ET BOUTEILLES



Entrepôt isolé stockage BIB sur RAK



Entrepôt de stockage de masse



Entrepôt de stockage picking

Après 5 ans de travaux et 7 millions d'euros d'investissements pour mener à bien nos projets de conditonnement, nous avons aujourd'hui relevé le défi que nous nous étions fixé.

Nous l'avons dit, nous l'avons fait!

En ce sens, nous remercions profondement l'ensemble de nos partenaires, qui ont su nous faire confiance et grâce à qui nous avons pu avancer.

La Cave d'Aghione poursuit sa croissance en respectant ses deux fondamentaux stratégiques : la qualité et l'innovation.

Tera!

Toute l'équipe des Vignerons d'Aghione et ses vignerons coopérateurs.

