

LAROCHE LAURÉAT DU TROPHÉE DE LA PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE AVEC SON SITE DU MAS LA CHEVALIERE



Domaine emblématique à Chablis, Laroche a développé un Chardonnay Pays d'Oc qui fait rayonner sa signature dans le monde entier. La Maison a tissé des partenariats dans le Languedoc avec des producteurs dans des zones à climat « frais », comme la vallée de l'Orb, à Limoux et dans les Cévennes.

L'une des clés du succès de ce vin réside dans la performance de son site permettant de produire une qualité à la fraîcheur incomparable d'un millésime à l'autre.

Un site technique d'une efficacité remarquable

En 1995, Laroche acquiert le Mas la Chevalière pour disposer d'un site dédié à l'élaboration de son Chardonnay. Un chai y est édifié qui se distingue par son efficacité : au niveau des processus techniques (système gravitaire et de froid avant-gardiste), de la gestion de l'énergie (le site devient autonome en énergie en 2019 pendant la période estivale) et de la gestion des ressources naturelles (économie en eau notamment). Ce lieu devient précurseur des projets de recherche et développement innovants menés par la Maison. La meilleure preuve de cette distinction est le prix tout juste acquis :



Prix Spécial du Jury des Trophées 2021 de la Performance Énergétique de l'Industrie Agroalimentaire.

Les **Trophées de la Performance Énergétique** récompensent les entreprises françaises menant des démarches structurées, pérennes et ambitieuses d'**optimisation énergétique** sur leurs sites industriels pour **réduire fortement leurs émissions de CO2** et **augmenter leur compétitivité**.

Mas La Chevalière a mis en place un **plan d'actions prometteur** pour améliorer la performance énergétique du site comme le remplacement de 250 luminaires par une technologie LED, la récupération d'eau et d'énergie lors de la sanitation de la mise en bouteilles, la récupération de chaleur sur les groupes de froid pour réchauffer les vins et nettoyer les chais, l'isolation des cuves ou encore la mise sous contrôle de l'air comprimé et de l'azote.

Le Jury a souhaité encourager sa démarche d'amélioration de ses équipements pour gagner en efficacité, et ses initiatives dans le domaine de la transition énergétique et des énergies renouvelables telles que **l'installation de 950m² de panneaux photovoltaïques** en autoconsommation depuis février 2019.

Ces panneaux transforment le soleil en énergie décarbonée au moment où le domaine en a le plus besoin pour maintenir ses vins à 15° dans les cuves.

Depuis 2017, la **consommation d'électricité diminue** tandis que la production totale augmente.

« Avec des petits moyens sur une petite structure vous avez su mettre en place de multiples initiatives et montré que tout est possible avec de la bonne volonté, de l'envie et de la persévérance. » a relevé Jean-Pierre Riche, Secrétaire Général de l'Institut Orygeen.



Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à contacter :

Pour Laroche, Camille JUILLARD : 06 20 50 35 49 – camille.juillard@larochewines.com

Pour l'Institut Orygeen, Valérie DISSAUX : 06 58 90 05 46 - valerie.dissaux@institutorygeen.org