

**CONTACT:**

Louise Domenitz

+1 617 484 2515

[louise.domenitz@eprovenance.com](mailto:louise.domenitz@eprovenance.com)



POUR DIFFUSION IMMEDIATE

**eProvenance annonce les résultats d'une étude menée avec le Comité Champagne sur les températures subies par des champagnes pendant leur transport ou leur stockage**

*Le blanc et le rosé ont montré une sensibilité à la chaleur*

Paris, France – 25 avril 2017 – eProvenance, société franco-américaine qui fournit des solutions technologiques avancées pour assurer le suivi qualité des vins lors de leur transport et de leur stockage a révélé les résultats d'une étude menée avec le Comité Champagne (CIVC) sur l'impact des températures sur les champagnes. Les vins ont été exposés à la chaleur durant 3, 7, 14, et 28 jours, et comparés à des bouteilles témoins maintenues à une température idéale de 15°C.

« Cette étude a permis de confirmer qu'une exposition prolongée des vins à des températures élevées, notamment quand elles dépassent 30°C lors d'un stockage ou d'un transport, est préjudiciable aux qualités sensorielles d'un vin et à sa couleur. Elle peut aussi impacter les performances du bouchon, » a déclaré Michel Valade, Responsable du service vin du pôle technique et environnement du Comité Champagne.

Les données recueillies par eProvenance sur plusieurs types d'expéditions, itinéraires, conditions d'expédition (dry, reefer, couverture isolante...), expositions à la température et durées, montrent bien que les champagnes sont parfois soumis à des conditions inappropriées. Nous disposons également de données indiquant que les conditions s'améliorent au fil du temps lorsque le suivi des températures est mis en œuvre et maintenu.

Les premières recherches d'eProvenance ont débuté en 2014 en collaboration avec le Lycée viticole d'Avize et SOFRALAB, fournisseur de produits et services œnologiques, et ont continué en 2015/2016 avec une étude de la chaîne de distribution du champagne, soutenue par la Commission Technique de l'UOEF Champagne.

**Nos études ont simulé différentes conditions de température typiques pendant le transport et le stockage afin d'analyser l'impact physico-chimique et organoleptique sur le champagne.**

Le Comité Champagne a mis en place en collaboration avec eProvenance un protocole de simulation de transport d'expédition du champagne grâce à des enceintes climatiques. Cette étude a permis de pointer l'impact de la température de stockage ou de transport sur deux champagnes, blanc et rosé, et ce pour différentes durées.

Les champagnes sélectionnés ont suivi un protocole précis dans leur élaboration permettant l'analyse et la comparaison entre le vin témoin gardé en cave à 15°C et ceux qui ont été placés en étuves isothermes.

Les conclusions de dégustation ont été données par le panel d'experts du Comité Champagne lors de dégustations triangulaires à l'aveugle. Les experts devaient déterminer quel champagne était différent et pourquoi lors de deux dégustations : la première juste après l'exposition aux températures élevées, et la seconde deux mois après cette exposition. Les résultats de cette étude ont été communiqués à la Station Œnotechnique de Champagne SOFRALAB (à *Magenta, Marne*) le mardi 28 mars 2017.

**Résultats :** On constate que des températures élevées ont un impact sur la forme du bouchon, la couleur du vin (brut et rosé), la force de débouchage et provoquent également une diminution des arômes fruités. L'exposition de 7 à 14 jours à 30°C et au-delà est problématique, et seulement trois jours à 45°C ont provoqué une dégradation de la qualité du vin. Des arômes de réduction apparaissent, notamment des notes soufrées, de caoutchouc et de légumes cuits.

La présentation aux maisons de Champagne a été suivie d'une dégustation. Les participants ont eu l'opportunité de juger par eux-mêmes l'impact que ces températures extrêmes peuvent avoir sur la qualité du vin.

Des représentants d'un large éventail de maisons de Champagne ont assisté à l'événement, notamment :

- Cattier
- Champagne Drappier
- Champagne Jacquinot & Fils
- COGEVI Champagne Collet
- Gardet
- J. de Telmont
- Lanson International
- Mailly Grand Cru
- Nicolas Feuillatte
- Pannier Covama
- Vranken Pommery

Les participants ont eu l'occasion de déguster les champagnes exposés et ont trouvé les arômes du vin clairement dégradés, particulièrement ceux exposés à 45°C.

« La participation à cet événement et l'intérêt porté aux résultats de l'étude par de nombreuses maisons de champagne importantes indiquent leur désir de protéger leurs vins, soigneusement conçus, pour le plein plaisir de leurs clients, » a déclaré le fondateur d'eProvenance, Eric Vogt.

**Commentaires des participants :**

« Un grand merci pour cette invitation. J'ai trouvé ça très intéressant et ça nous permet de nous rendre compte du ressenti que peut avoir le consommateur si les conditions de transport n'ont pas été respectées, en particulier pour des Champagnes sans soufre. » Hugo Drappier, Champagne Drappier.

« Merci pour cette restitution des résultats intéressante et enrichissante. » Christophe Henry, Lanson International.

### **Quelques mots sur eProvenance**

Leader du suivi qualité des expéditions de vin, eProvenance offre des solutions technologiques innovantes pour protéger la qualité des vins, des œuvres d'art et d'autres produits délicats lors de leur transport par conteneur, palette ou caisse. L'entreprise offre des solutions pour surveiller la température, l'humidité et la géolocalisation afin de s'adapter à une large gamme de besoins et de budgets. eProvenance a suivi des expéditions et collecté des millions de données pour près de 400 producteurs, 300 importateurs et 200 transporteurs dans 65 pays. Avec ses bureaux aux États-Unis et en France, eProvenance travaille avec les châteaux bordelais, les domaines bourguignons et californiens mais aussi avec les importateurs et les meilleurs négociants en vins à l'échelle mondiale. eProvenance possède des brevets délivrés et des brevets en instance pour sa technologie dans l'Union européenne, aux États-Unis, à Hong Kong, en Nouvelle-Zélande, en Australie et en Chine.

###

Pour plus d'informations, visitez [www.eprovenance.com](http://www.eprovenance.com)  
ou contactez Louise Domenitz +1 617 484 2515 • [louise.domenitz@eprovenance.com](mailto:louise.domenitz@eprovenance.com)  
Retrouvez-nous sur Facebook et Twitter @eProvenance