



DOMAINE MEO-CAMUZET:

Protéger des vins extraordinaires par un engagement de qualité exceptionnelle au fil des ans et des kilomètres

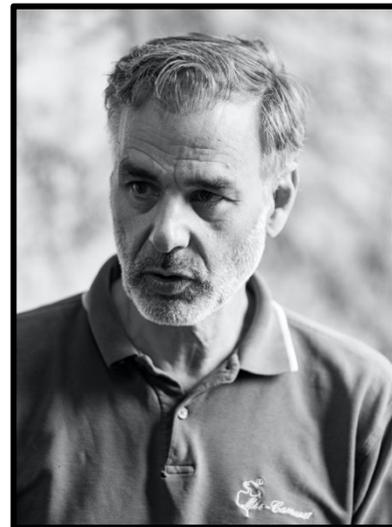
De renommée mondiale et très recherchés, les vins de Méo-Camuzet sont vraiment rares et précieux. Ce qui rend ces bijoux encore plus exceptionnels, ce sont les mesures de protection prises par Méo-Camuzet pour s'assurer que les vins parviennent aux consommateurs en étant dégustés comme le souhaitait le vigneron.

L'un des domaines les plus célèbres de la Côte d'Or, situé au cœur du prestigieux Vosne-Romanée, Méo-Camuzet produit six grands crus extraordinaires, dix premiers crus, plusieurs vins de village, un Bourgogne Rouge et seulement trois blancs. Sous la direction magistrale de Jean-Nicolas Méo, le domaine crée des vins d'une remarquable délicatesse, mais aussi d'une intensité qui les rend aptes à un long vieillissement en cave. Pour que le processus de vieillissement soit un tant soit peu prévisible, les vins doivent être conservés dans une fourchette de température appropriée. L'exposition à une chaleur excessive peut accélérer les réactions chimiques qui altèrent le cycle de vieillissement et les caractéristiques du vin, ou pire, si les températures sont trop élevées pendant trop longtemps, endommager définitivement la couleur, l'arôme et le goût.

Parallèlement à son engagement en faveur de l'excellence dans la viticulture et la production, le Domaine Méo-Camuzet a travaillé diligemment avec ses partenaires de la chaîne d'approvisionnement pour obtenir et maintenir les meilleures conditions de stockage et de transport pour ses vins. À cette fin, ils travaillent avec eProvenance depuis 10 ans pour surveiller leurs expéditions de vin de la Bourgogne vers des destinations dans le monde entier, ainsi que depuis leur domaine américain partenaire, Nicolas-Jay, vers la France. Ce programme de suivi continu a débouché sur une analyse approfondie et perspicace, qui a conduit le Domaine Méo-Camuzet à vérifier et à consolider les meilleures pratiques pour l'ensemble de ses expéditions.

La validation d'excellentes conditions de stockage et de transport, puis la communication de cette réussite, sont très précieuses car elles renforcent les meilleures pratiques, instaurent la confiance et améliorent la marque du domaine et de ses partenaires de la chaîne d'approvisionnement.

Les réactions des importateurs ont été particulièrement positives et leur coopération témoigne de la réussite du programme. An importer of Domaine Méo-Camuzet wines in Greece commented, « *Je pense que eProvenance est l'un des développements les plus importants dans le monde du vin (et pas seulement des grands crus!) au cours des 50 dernières années.* »



« Les vins de Bourgogne sont très convoités et nos clients ont des attentes élevées en matière de qualité. Notre défi et notre engagement à surveiller et à protéger nos vins vont bien au-delà de leur départ de notre cave. eProvenance nous donne les moyens de connaître les conditions dans lesquelles nos vins évoluent tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de comprendre les implications, de prendre des décisions éclairées et de partager des informations précieuses au profit de nos partenaires et de nos clients. Avec les perturbations et les retards extrêmes de ces derniers temps dans la chaîne d'approvisionnement, le suivi est devenu plus important que jamais. » Jean-Nicolas Méo, Directeur & Vigneron



« Dans les cas où une question préoccupante se pose, eProvenance nous a fourni des données et des informations exceptionnellement claires que nous pouvons partager avec nos partenaires de la chaîne d'approvisionnement pour les aider à identifier la source et à prendre des mesures correctives. Nous croyons fermement à la valeur de la transparence - il y a toujours des améliorations à apporter et nos partenaires apprécient réellement que nous partageons avec eux ce que nous apprenons. »
Françoise Nicvert, Assistant de Direction.

Un importateur de Hong Kong qui comprend les implications d'une qualité compromise et qui s'efforce de trouver des moyens de s'améliorer a déclaré : *« Si vous avez des suggestions pour fournir un meilleur service, n'hésitez pas à nous en faire part. Nous sommes toujours à la recherche d'améliorations. Nous n'utilisons que des conteneurs frigorifiques pour nos expéditions. Nous nous soucions des conditions de stockage autant que le Domaine, car nous savons que tout vin endommagé vendu nuira à notre réputation sur le marché. »*

Le suivi est important tout au long des nombreuses étapes du cycle de vie d'un vin, du stockage local au transport prolongé, et le Domaine Méo-Camuzet est désireux de connaître les conditions et de s'assurer que la qualité est protégée à chaque étape du voyage.



Après qu'eProvenance ait surveillé un entrepôt externe où les vins du Domaine Méo-Camuzet étaient stockés, le Domaine et le directeur de

l'entrepôt ont été surpris d'apprendre que les conditions de température variaient beaucoup plus que ce à quoi on s'attendrait normalement dans différentes sections de l'installation. En conséquence, des mesures correctives ont été prises pour résoudre le problème et ramener les conditions de température dans la plage souhaitée là où les vins de Méo-Camuzet sont stockés

Il est également arrivé que des clients du domaine modifient les itinéraires d'expédition, les périodes d'enlèvement ou les partenaires logistiques afin d'améliorer les résultats.

Après avoir reçu un rapport, l'un de ces importateurs a écrit : *« Merci d'avoir envoyé les données. Pour nous, il est rassurant de voir que nos vins sont traités comme ils le devraient et que nos process fonctionnent. Cependant, cela soulève une inquiétude quant à la façon dont le stock est traité dans l'entrepôt, car il devrait être stocké à température contrôlée jusqu'à l'expédition. Nous allons enquêter et résoudre le problème pour notre prochaine expédition. »*

Si, comme Méo-Camuzet, vous souhaitez connaître les conditions de transport de vos vins et savoir si votre chaîne de distribution tient sa promesse de qualité, les services de suivi d'eProvenance peuvent vous y aider.

À propos d'[eProvenance](#)

Des conditions de température inappropriées sont l'une des principales causes de dommage lors des expéditions de vin. Nous savons que le suivi des expéditions et des conditions de stockage réduit les risques et augmente l'engagement des clients, ce qui conduit souvent à une augmentation des ventes. eProvenance peut vous aider à vous assurer que vos expéditions sont traitées correctement. Quelle que soit le volume ou la distance de vos expéditions, nous avons la solution qui répond à vos besoins.

Leader dans les solutions de surveillance et d'analyse de la température, de l'humidité et de la géolocalisation des expéditions de vin, eProvenance fournit des informations claires et exploitables que nos clients utilisent pour :

- évaluer la performance de leur chaîne d'approvisionnement mondiale
- vérifier la provenance et garantir la qualité et la valeur des marchandises
- prendre des décisions éclairées basées sur l'analyse des expéditions
- protéger leurs vins et leur marque
- promouvoir le soin supérieur apporté à leurs vins pendant le transport et le stockage comme un facteur de différenciation.

Le Score eProvenance (0-100), clair et simple, confirme la qualité du vin après expédition, sur la base de nos recherches scientifiques indépendantes. Un tableau de bord en ligne sécurisé permet à nos clients d'accéder facilement à ce précieux historique et à l'analyse des conditions rencontrées au cours des expéditions. Ces informations peuvent être utilisées pour renforcer ce qui fonctionne bien, fournir un retour d'information aux partenaires d'expédition ou apporter des changements si quelque chose doit être amélioré.