

Concours Millésime 2020

Le Château Brillette et l'Union des Vignerons des Côtes du Rhône récompensés pour leur engagement en faveur de l'éco-conception

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture de Paris, Adelphé a remis ce jour, sur le stand du Comité National des Interprofessions de Vins (CNIV), son prix Millésime 2020 aux 2 vainqueurs : le Château Brillette (Moulis en Médoc, 33) et l'Union des Vignerons des Côtes du Rhône (Tulette, 26).

Lancé en décembre dernier, ce concours est destiné à soutenir et valoriser les entreprises de la filière vin, champagne, spiritueux, bière et cidre qui s'engagent dans une démarche d'amélioration de l'impact environnemental de leurs emballages, soit par l'éco-conception soit par la communication incitative auprès de leurs clients.

Pour cette première édition, plus d'une cinquantaine d'entreprises ont déposé leur candidature dans l'espoir de voir présentées leurs belles initiatives devant un jury de professionnels* et de faire partie des 6 finalistes avant d'être départagés par le public dont les 2 000 votes ont compté pour 40% de la note finale.

Les 2 lauréats se verront offrir au choix :

- un pack visibilité média d'une valeur de 10 000 €HT, incluant une campagne publicitaire dans un média régional ou professionnel pour promouvoir leur démarche environnementale
- un film d'entreprise d'une valeur de 3 000 €HT, présentant leur engagement en faveur de l'environnement afin de le partager sur l'ensemble des supports de communication utilisés (internet, réseaux sociaux, salons...)



De gauche à droite : représentant du Château Brillette (lauréat), Union des Vignerons des Côtes du Rhône (lauréat), Sophie Wolf (directrice déléguée Adelphé), Champagne Nicolas Feuillatte (finaliste), Domaine Cazes (finaliste), Vinadeis (finaliste), Constance Rerolle (directrice vins & spiritueux d'Adelphé)

DÉCOUVREZ LES PROJETS GAGNANTS



CHÂTEAU BRILLETTE

Lauréat catégorie

« entreprise de moins de 50 salariés »

Moulis en Médoc – Gironde (33)

<https://chateau-brillette.fr/>



Entreprise appartenant à la Famille Flageul depuis 1975, elle s'étend sur 40 ha de vigne en AOC Moulis et 60 ha de prairie et de forêt d'un seul tenant. Chaque année, il produit 100 000 bouteilles pour son 1^{er} vin et 40 000 bouteilles pour son 2nd vin. 11 salariés y œuvrent à temps plein accompagnés de 2 apprentis (l'un sur la partie environnementale et l'autre venant des Apprentis d'Auteuil pour aider les jeunes à la réinsertion). Château Brillette a pris ce virage environnemental en 2017 et a mis en place de nombreuses démarches allant du pied de vigne à la bouteille. Ses points forts : un terroir d'exception, une équipe jeune, dynamique et pleine de projets.

Parmi les actions engagées : utilisation de bouteilles et de capsules allégées, de carton couché certifié FSC avec un taux de matière recyclée de 60%, des encres à l'eau... Sans oublier les différents projets à l'étude : utilisation de capsules papier et/ou plus courtes, bouchons en liège plus courts...

Parallèlement à ces actions d'éco conception, Château Brillette est dans une démarche globale en faveur de l'environnement : membre du HVE3, plantation de haies, nichoirs, réduction des intrants, gestion de l'eau, mise en place de lampes led, vélos pour se déplacer, mise en place de compost sur site.

Ce qui a retenu l'attention du jury :

- La prise en compte de tous les éléments de l'emballage et une réflexion sur chacun
- Le choix de fournisseurs labellisés ISO 9001 ou 14001, FSC et ImprimVert
- La réduction des emballages industriels : barriques livrées sans emballage, récupération des glaces par le fournisseur, film de fardelage à minima...



UNION DES VIGNERONS DES CÔTES DU RHÔNE

Lauréat catégorie

« entreprise de plus de 50 salariés »

Tulette – Drôme (26)

www.cellier-des-dauphins.com



Créée en 1965, l'Union des Vignerons des Côtes du Rhône compte 11 caves coopératives adhérentes. Après différents contrôles et assemblages œnologiques, elle assure la mise en bouteille, l'habillage et le conditionnement des vins pour une commercialisation annuelle de 30 millions de bouteilles (dont 40% sous la marque Cellier des Dauphins) sur les réseaux RHF (restauration) et GSM France et Export.

Parmi les actions engagées : développement d'un carton Wrap 6 bouteilles encastrable pour supprimer complètement la housse plastique de la palette, réduction du poids de la bouteille Cellier des Dauphins Prestige, suppression de la poignée des Bag in Box, utilisation de bouteilles 100% recyclable et qui intègrent 85% de verre recyclé...

Ce qui a retenu l'attention du jury

- Une approche globale sur l'ensemble des conditionnements de la bouteille au Bag in Box
- Une approche intégrée sur l'ensemble des matériaux : verre, carton, capsule, plastique... et pour l'ensemble des emballages primaires, secondaires et tertiaires

***Membres du jury :** Françoise Albasini (journaliste spécialisée), Maxime Costilhes (Délégué général Brasseurs de France), Philippe Faure-Brac (Président de la Sommelierie Française), Patrick Jourdain (président de la fédération des cavistes professionnels), Pierre Naviaux (responsable écoconception Comité Champagne), Fabrice Peltier (Designer d'emballages), Delphine Pernot (responsable des services éco-conception chez Adelphe).

À propos d'Adelphe

Adelphe a une mission : réduire l'impact environnemental des emballages des entreprises. Société à but non lucratif, filiale de Citeo, elle accompagne et conseille les acteurs de la chaîne du recyclage pour que les emballages soient mieux conçus par les entreprises, bien triés par les Français et facilement recyclés. Plus de 9 500 entreprises adhèrent à Adelphe et investissent chaque année près de 60 millions d'euros pour rendre ce modèle circulaire. [DOSSIER DE PRESSE](#)

Site internet : www.adelphe.fr - Twitter : [@Adelphe_fr](https://twitter.com/Adelphe_fr) - LinkedIn : [AdelpheSA](https://www.linkedin.com/company/adelphe) - Facebook : [AdelpheOfficiel](https://www.facebook.com/AdelpheOfficiel)



Contacts presse

Adelphe : Anne-Laure Guillaume - 05 56 20 66 77 - adelphe@passerelles.com