

COOPÉRATIVE

Une cuverie flambant neuve pour Palmer & co

La coopérative dispose désormais d'un nouvel équipement pour conserver ses vins de réserve.

Elle est dédiée aux vins de réserve. Pour une capacité de 21 352 hl précisément. Cette nouvelle cuverie, moderne, répondant aux normes de haute qualité environnementale (HQE), dont les Champenois ont pu suivre la construction à l'entrée de Villers-aux-Nœuds entre Reims et Bezzannes, permet à la coopérative rémoise d'être plus à l'aise et de mieux encore valoriser ses vins de réserve, un des fondamentaux de l'élaboration de ses cuvées de champagne.

11 millions

En euros, l'investissement de Palmer & co pour construire cette cuverie de vins de réserve à l'entrée de Villers-aux-Nœuds.

« Nous n'y faisons pas de vinification, indique Rémi Vervier, directeur général, mais le bâtiment est équipé pour. » À l'intérieur de l'espace de 500 m² à température constante, éclairé à la lumière naturelle, ont été installées des cuves de 400 hl et de 200 hl pour lesquelles un système d'écoulement des vins par



François Demouy, responsable marketing et communication et Rémi Vervier, directeur général de Palmer & co. C. H.

gravité a été mis en place grâce à la pente naturelle. Une salle de dégustation et une salle de réunion complètent l'équipement.

« Je ne voulais aucun compromis entre l'esthétique et la technique. Je voulais un équipement où l'on prend soin de l'environnement »

RÉSERVE FONCIÈRE

La construction de ce site répond de plus à une problématique que

connaissent d'autres producteurs de champagne installés en centre-ville de Reims : le manque d'espace. « La réserve foncière est un sujet, oui. Nous nous devons de penser à long terme. » Pour le confort et la qualité des vins et les perspectives d'avenir. Près de 24 mois de travaux et 11 millions d'euros d'investissement auront été nécessaires pour ériger l'édifice, à proximité des premiers et grands crus. ■ CLAIRE HÖHWEYER