

Qu'ils aient été récompensés par des prix ou non, pendant le salon technologique des vins effervescents, les exposants ont montré de belles évolutions techniques et technologiques.

VITEFF

Cerveaux en ébullition

EXTRAIT DE PRESSE
Journal L'UNION
24 OCTOBRE 2017



Les exposants ont montré de belles évolutions techniques et technologiques.

À chaque édition, le prix à l'innovation permet de mettre en valeur des entreprises lauréates, qui ont imaginé et conçu des outils plus performants pour aider à la viticulture ou à la conservation et l'élaboration des vins. Mais ces lauréats ne sont pas les seuls. Des solutions plus organiques ou biologiques du côté des fertilisateurs, des services complets de conseils et de gestion de la vigne au vin, des outils connectés et utilisables directement sur smartphone pour gérer son exploitation, à différentes étapes de la culture de la vigne ou de la production du vin. La Champagne est entrée dans une nouvelle ère. ■ CLAIRE HOHWAYER



Jean-Pierre Masset, gérant des pressoirs Coquard, présentait pour la première fois les Eufs de Beaune, cuve ovoïde en béton. Le VITEff était aussi l'occasion de s'intéresser au pressoir réfrigéré grâce à une maie. Un dispositif qui a remporté le prix de l'Innovation en 2015. Et pour lequel une étude récente, commanditée par la société, démontre que les dernières modifications apportées permettent de réduire la consommation énergétique de 70 %, le valorisant comme « l'un des dispositifs des plus performants ». CH