

CENT ANS AU SERVICE DU VIGNOBLE CHAMPENOIS



Depuis 1911

JEAN GOYARD
DISTILLERIE

DISTILLERIE JEAN GOYARD
CENT ANS AU SERVICE DU VIGNOBLE CHAMPENOIS



Depuis 1911

JEAN GOYARD
DISTILLERIE



SOMMAIRE

UNE FAMILLE AU SERVICE DU VIGNOBLE P.6

Naissance d'un esprit P.8

Une famille en Champagne P.24

**UN SAVOIR-FAIRE
ENTRE ARTISANAT ET INDUSTRIE** P.36

L'art de distiller P.38

L'essence des mots P.50

Un siècle, trois métiers P.60

UNE HISTOIRE D'AVENIR P.74

Des valeurs en héritage P.76

Variété des produits P.86

UNE FAMILLE AU SERVICE DU VIGNOBLE





NAISSANCE D'UN ESPRIT

C'est une histoire de terroir qui produit depuis des siècles les merveilleux vins de Champagne ; une histoire d'hommes et de femmes qui aiment la terre et ses fruits, et qui font de leur vignoble, génération après génération, l'un des plus beaux du monde. Au commencement étaient les vignes, plantées par les Romains. Au fil des siècles, les Champenois choisirent d'y faire mûrir le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier, apprirent comment assembler les cépages pour en tirer un vin de plus en plus subtil, et puis comment métamorphoser leurs vins tranquilles en vins joyeux, fins, délicats. Uniques.

Aux vignerons vinrent s'associer les Maisons qui firent connaître les joyaux de Champagne dans toute l'Europe, puis dans le monde entier. C'est dans cette Champagne-là, en équilibre parfois instable entre tradition et modernité et en

quête inlassable de perfection, que le Bourguignon Jean Goyard a appris à transformer en trésor ce dont les vignerons ne savaient que faire. En 1911, en pleine révolte champenoise, naquit une distillerie à Aÿ, au cœur du vignoble de Champagne : des alambics, un savoir-faire, et le désir bouillonnant de ne pas laisser perdre les précieux résidus des vendanges. Ratafia de Champagne, Marc de Champagne, Fine de la Marne, eau-de-vie de vin, mais aussi huiles essentielles, alcools industriels, pulpe et pépins de raisins transformés, engrais liquides, tartrate de chaux...

Distillerie Jean Goyard, c'est l'histoire d'une famille, d'une équipe, d'un esprit : un siècle d'enracinement, de travail et de développement, d'inventivité et d'adaptation pour tirer le meilleur, jusqu'au moindre pépin, jusqu'à la dernière goutte de chaque grappe cultivée avec un soin infini et un incroyable talent, au cœur d'un vignoble millénaire.



1911. Jean Goyard s'installe dans une Champagne en plein chaos : en quelques années, le phylloxéra a décimé une grande partie des 60 000 hectares de vigne. Les vigneron reconstruisent un vignoble en s'opposant de manière parfois très violente à propos de la délimitation officielle de l'aire d'appellation champenoise. Jean Goyard, tout juste arrivé de Bourgogne, assiste avec désolation à la révolte et à la destruction du vin.

1914. La guerre est déclarée, Jean Goyard est mobilisé. L'armée allemande envahit la Champagne, qui devient un champ de bataille. Pendant trois ans et demi, les femmes et les vieillards continuent de cultiver la vigne pendant que les hommes se battent sur le front.

1918. Jean Goyard rentre du front sain et sauf et retrouve sa distillerie. Il ne reste que 12 000 hectares de vignoble champenois, tout est à reconstruire.

1927. L'Aube est réintégrée dans l'aire délimitée de Champagne, qui couvre désormais 34 000 hectares répartis sur cinq départements. Jean Goyard et ses distillateurs parcourent toute la région, avec douze alambics.

1936. Après des années de négociation, les vigneron et les Maisons obtiennent que la Champagne soit enfin protégée par une Appellation d'Origine Contrôlée.

1944. Le vignoble est épargné par la guerre, mais quatre ans d'occupation laissent la région dans une situation critique. La ville d'Aÿ est bombardée et la distillerie n'échappe pas au désastre : elle est entièrement détruite.

1946. Jean Goyard meurt, laissant aux mains de ses gendres Louis Morot et Roger Keene la distillerie qu'il a fondée.

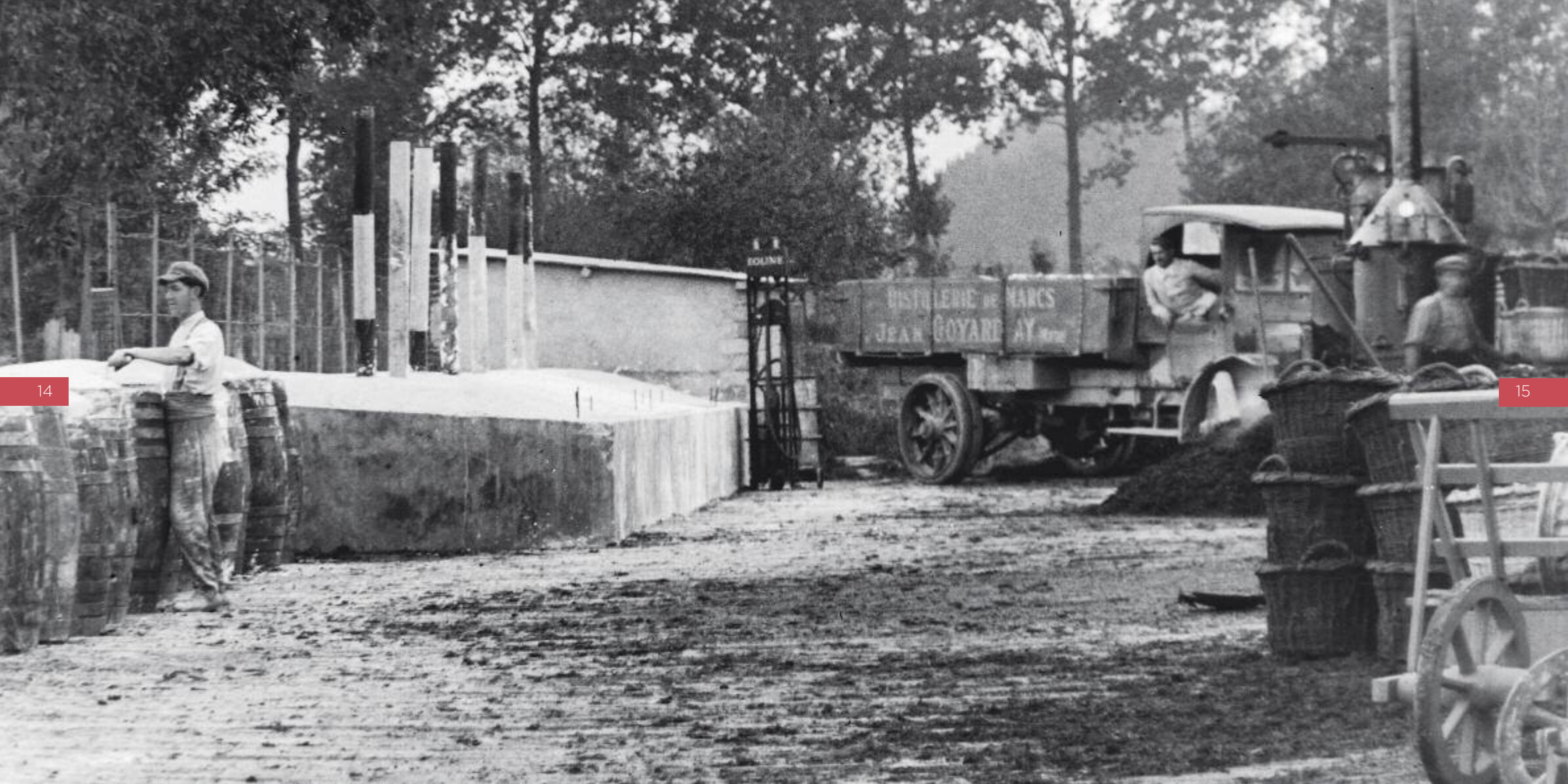
1950. Toute la Champagne se reconstruit, Distillerie Jean Goyard aussi. Le marché du « vin des rois » se développe dans le monde entier : en trente ans, les ventes à l'étranger vont être multipliées par cinq.

1970. Une loi européenne oblige les vigneron à livrer à une distillerie agréée la totalité de leurs marcs et lies. Distillerie Jean Goyard modernise et agrandit ses installations.

2010. Les vigneron de Champagne se tournent de plus en plus vers une viticulture raisonnée. Distillerie Jean Goyard signe sa « Charte Environnement » qui concrétise son engagement quotidien en matière de respect du terroir.

2011. Chaque année, environ 315 millions de bouteilles de Champagne sont vendues. Plus de 134 millions d'entre elles sont expédiées à l'étranger. À chaque vendange, Distillerie Jean Goyard collecte et transforme près de 90 000 tonnes de marcs de raisins dans tout le vignoble de Champagne.







« LA VILLE D'AY EST BOMBARDÉE ET LA DISTILLERIE N'ÉCHAPPE PAS AU DÉSASTRE. »



« APRÈS LA GUERRE, L'HEURE EST AU RENOUVEAU ET À LA FÊTE. »







UNE FAMILLE EN CHAMPAGNE

La famille Goyard est issue du vignoble de Bourgogne. Sept enfants et trop peu de terre pour les nourrir : à la mort du père, c'est Joseph, l'aîné, qui prend soin de la fratrie. Devant la nécessité, il décide de diversifier l'activité agricole familiale. Il achète pour cela un alambic et commence à distiller des excédents de vins de Bourgogne, avant de partir s'installer en Champagne. Au tout début du vingtième siècle, il est rejoint par son frère Jean, lui aussi devenu distillateur. Armé de son alambic ambulant, Jean va de propriété en propriété pour produire des eaux-de-vie avec les excédents de vin et les résidus de vendanges. Année après année, il développe son activité. Installe une distillerie à Aÿ. Résiste aux dévastations de la Première Guerre mondiale. Et décide, entre les deux guerres, d'élaborer du ratafia en plus de ses eaux-de-vie et de ses marcs. La famille Goyard prend racine en Champagne, et le bombardement de la distillerie en 1944 n'y changera

rien : elle fait désormais partie intégrante du terroir. Reconstituée, c'est le gendre de Jean, Roger Keene, qui en prend la direction et entreprend de faire connaître ses spiritueux hors de France. Distillerie Jean Goyard grandit en même temps que le vignoble auquel elle appartient. Dans les années 1970, lorsque la distillation des alcools viniques devient obligatoire, le savoir-faire de la distillerie – et celui de son maître de chai – prend toute son ampleur. En 1983, Jean-Mary Keene prend la succession de son père à la tête d'une entreprise qu'il modernise et accompagne jusqu'au 21^{ème} siècle. C'est dans cet esprit de continuité qu'il choisit de vendre ce précieux patrimoine à Cristal Union et Cohesis, deux groupes coopératifs solidement implantés en Champagne, soucieux de développement et de respect de l'environnement. Pour que Distillerie Jean Goyard reste ce qu'elle est devenue en un siècle : une institution solide et attentive, au service d'un vignoble.

JEAN GOYARD

Jean Goyard naît en 1881 à Nogles-la-Vineuse, en Bourgogne. Il est le troisième de la famille qui compte sept enfants. Son père, modeste paysan-viticulteur, meurt jeune et c'est Joseph, le frère aîné, qui devient chef de famille. Jean s'entend très bien avec lui. C'est sous son impulsion qu'il achète un premier alambic ambulant et apprend le métier de distillateur.

En 1890, Joseph épouse Marie et quitte la Bourgogne pour devenir pépiniériste viticole en Champagne : le phylloxéra a dévasté le vignoble, il faut replanter. Fort de son succès, il achète même quelques vignes. Au début du siècle, Jean quitte la Bourgogne avec son alambic pour rejoindre son frère et devient distillateur en Champagne. En 1911, il épouse Bérangère Mainguet, champenoise de Montmort, et installe son atelier à Aÿ, au cœur du terroir.

Comme tous les hommes de sa génération, Jean Goyard est mobilisé en août 1914. Pendant qu'il est affecté comme agent motorisé sur le front, Bérangère met tout en œuvre pour maintenir la distillerie en activité. La guerre achevée, Jean Goyard revient indemne, mais bouleversé : il ne racontera jamais ce qu'il a traversé durant ces quatre années.

Les affaires reprennent et la famille Jean Goyard prospère : Pierre, Cécile, Jane et Marie-Antoinette grandissent au milieu des alambics. La distillerie se développe, Jean Goyard se lance dans la production du ratafia, puis dans le commerce du rhum et du cidre. Il meurt en 1946 d'épuisement et de maladie, après avoir confié l'entreprise à ses gendres.





JOSEPH GOYARD

Joseph Goyard n'est pas seulement un frère aîné qui assume ses responsabilités. C'est aussi un entrepreneur, à qui l'aventure et le risque ne font pas peur. Après avoir quitté la Bourgogne pour la Champagne, où ses affaires prospèrent, il décide d'aller chercher fortune en Afrique du Nord, à son tour touchée par le phylloxéra. À son retour de la Première Guerre mondiale, il confie sa pépinière et ses vignes champenoises à sa femme Marie, et part planter des plants en Algérie, puis en Tunisie et au Maroc. Son entreprise se développe rapidement : en quelques années, les pépinières Goyard deviennent la première pépinière viticole européenne. Tout disparaîtra en 1963, peu après la proclamation de l'indépendance de l'Algérie.



MARIE GOYARD

DEUX FEMMES DE TÊTE



BÉRANGÈRE GOYARD

Dans l'entreprise des frères Goyard, rien n'aurait été possible sans l'engagement de deux femmes : Marie et Bérangère. C'est Marie, femme de Joseph, qui l'a encouragé à quitter leur Bourgogne pour aller tenter sa chance en vendant des plants de vignes dans le vignoble de Champagne, ravagé par le phylloxéra. Et c'est Marie, encore, qui l'a épaulé dans son aventure nord-africaine, en restant à Aÿ pour veiller sur les vignes et l'entreprise mère pendant qu'il tentait sa chance dans les colonies. Quant à Bérangère, en plus d'élever quatre enfants, elle a vaillamment tenu les rênes de la distillerie pendant que Jean risquait sa vie sur le front ; suffisamment bien pour qu'il retrouve, en rentrant, un outil de travail préservé qui ne demandait qu'à être développé.



**Vieux Marc
de
Champagne**



MAISON
FONDÉE EN
1911

JEAN GOYARD
Aÿ - CHAMPAGNE (MARNE)



Goyard

La Distillerie Jean Goyard est située au 14 rue de la République à Reims (Marne) - France. Elle est spécialisée dans la production de Cognac et de Champagne. Elle est membre de l'Association des Distillers de France.



Goyard

La Distillerie Jean Goyard est située au 14 rue de la République à Reims (Marne) - France. Elle est spécialisée dans la production de Cognac et de Champagne. Elle est membre de l'Association des Distillers de France.

GRANDE DISTILLERIE DE MARCS
DE CHAMPAGNE


R.C. REIMS 439

JEAN GOYARD
AY
(Marne)

PRIX-COURANT

MARC VIEUX 45° la B ^{te}
★★★	
MARC VIEUX 50°
★★★	
MARC TRÈS VIEUX 45°
RÉSERVÉ	

Ces prix s'entendent droits et taxe compris, la bouteille Champenoise de 80 cl environ, emballée, rendue sur gare d'AY, par caisse d'au moins 12 bouteilles.





ROGER KEENE

Parisien né en 1918, Roger Keene tombe amoureux de Marie-Antoinette Goyard, la fille cadette de Jean, un peu avant que n'éclate la Deuxième Guerre mondiale. À l'automne 1939, Jean Goyard met toute sa famille à l'abri près d'Albi. Roger écrit chaque semaine au père de sa belle pour lui demander sa main. Il finit par l'obtenir à leur retour d'exil : Roger Keene épouse Marie-Antoinette Goyard en 1941, et s'implique auprès de son beau-père dans la gestion de la distillerie. En 1946, il prend sa succession et participe à la lente reconstruction de l'entreprise dévastée par la guerre. À la fin des années 1960, Distillerie Jean Goyard connaît un regain d'activité grâce à la mode du Marc de Champagne, très prisé en Italie, pays de la grappa, puis en Espagne. La loi de 1970 obligeant les producteurs à faire distiller la totalité de leurs marcs et de leurs lies va contribuer à revigorer l'entreprise, que Roger Keene confie à son fils Jean-Mary, qui lui succède définitivement en 1983.



JEAN-MARY KEENE

Né en Champagne en 1945, Jean-Mary Keene fait des études de commerce et commence sa carrière chez L'Oréal avant d'intégrer l'entreprise familiale en 1975, comme directeur commercial. Avec enthousiasme et dynamisme, il encourage le changement de machines et la modernisation de la distillerie encore dirigée par son père, et part à l'assaut de nouveaux marchés comme la vente en vrac à l'export et chez les industriels confiseurs et glaciers : dans les années 1980, Distillerie Jean Goyard augmente considérablement ses productions de Marc de Champagne, de brandy et d'eau-de-vie de vin. Jean-Mary prend la succession de son père en 1983, avec le même désir de vouloir tirer le meilleur des ressources du vignoble. Il développe et multiplie la production de « co-produits » destinés aux industries cosmétiques, pharmaceutiques et agroalimentaires. En 2007, c'est une distillerie familiale mais robuste et totalement modernisée qu'il choisit de vendre aux groupes Cristal Union et Cohesis, pour lui garantir un avenir solide et respectueux de l'environnement. Une philosophie que n'aurait pas reniée son grand-père, Jean Goyard.



LES MAÎTRES DE CHAIS

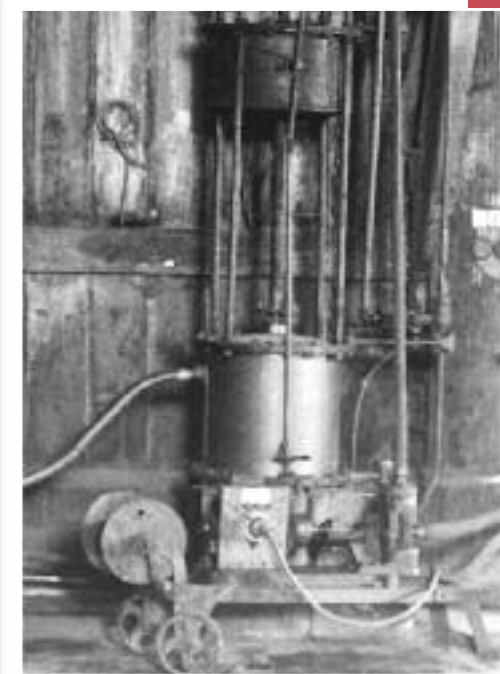
Pas de spiritueux sans Maîtres de Chais ! Le talent de Georges Dufour, puis celui de Jean-Claude Faure qui le remplace en 1976, font partie de l'histoire de Distillerie Jean Goyard. Année après année, Jean-Claude Faure a su faire évoluer la production sans la dénaturer, en décidant de nouveaux assemblages et en soignant particulièrement le vieillissement des Ratafias de Champagne, des Marcs de Champagne et de la Fine de la Marne.

UN
SAVOIR-FAIRE
ENTRE
ARTISANAT ET
INDUSTRIE

36



37

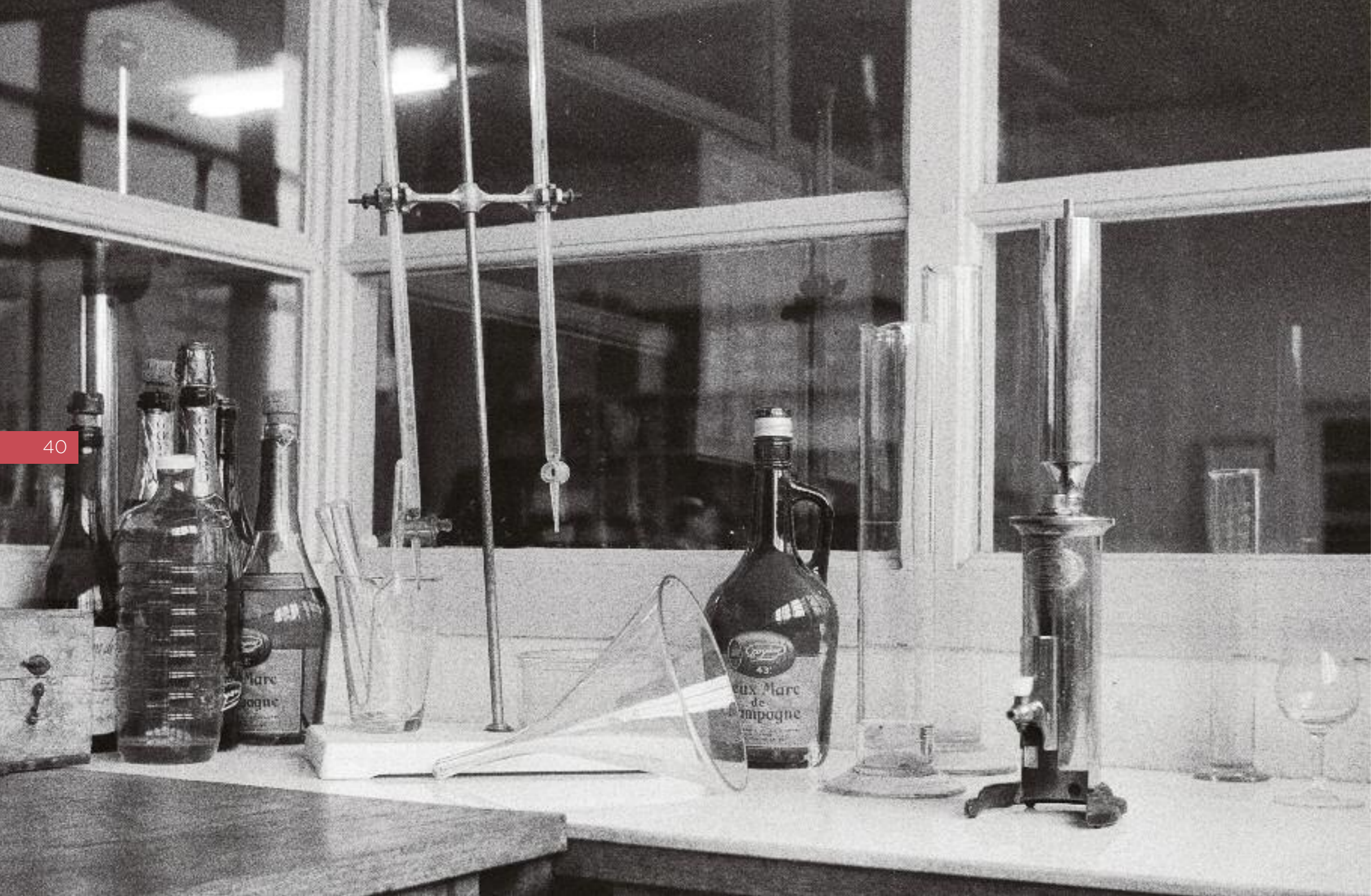




L'ART DE DISTILLER

Un alambic posé sur une charrette, qui va de propriété en propriété pour transformer les « déchets » des vendanges en puissantes eaux-de-vie : c'est le premier et le seul trésor que possède Jean Goyard, modeste distillateur bourguignon, lorsqu'il s'installe en Champagne au début du vingtième siècle. Dans la pure tradition des bouilleurs de cru, il a le souci de récupérer les restes et ne rien laisser perdre du travail des vignerons ; de transformer jusqu'à la lie, jusqu'au dernier pépin, ce qui peut l'être. Bien avant l'ère du recyclage, Distillerie Jean Goyard a appris à recycler...
À l'image du siècle au début duquel il a pris racine en Champagne, le petit alambic ambulante

de Jean Goyard s'est multiplié, puis sédentarisé, puis industrialisé peu à peu, jusqu'à devenir un outil moderne, indispensable à toute une région, qui distille la quasi-totalité de la production du vignoble champenois. Rien ne serait possible sans le savoir-faire d'un personnel profondément attaché au métier, qui transmet sa passion depuis cent ans, génération après génération, dans la tradition et le souci de la perfection. Ni sans l'exigence et l'expérience du groupe qui pilote désormais Distillerie Jean Goyard, engagé dans la recherche et le développement des bioénergies tout en restant soucieux du respect de l'environnement. La distillation est un art, à la fois ancestral et d'une grande modernité ; une histoire séculaire, qui se transforme et se transmet...



« DANS LE SECRET
DU LABORATOIRE... »



42



LES DÉCISIONS DE L'EUROPE, AU DÉBUT DES ANNÉES 1970, OBLIGENT LA DISTILLERIE À CHANGER ET SURTOUT À GRANDIR. DISTILLERIE JEAN GOYARD SE DEVAIT D'INNOVER ET POUR CELA, NOUS AVONS MODERNISÉ NOS MACHINES ET DIVERSIFIÉ NOS ACTIVITÉS. »

JEAN-MARY KEENE

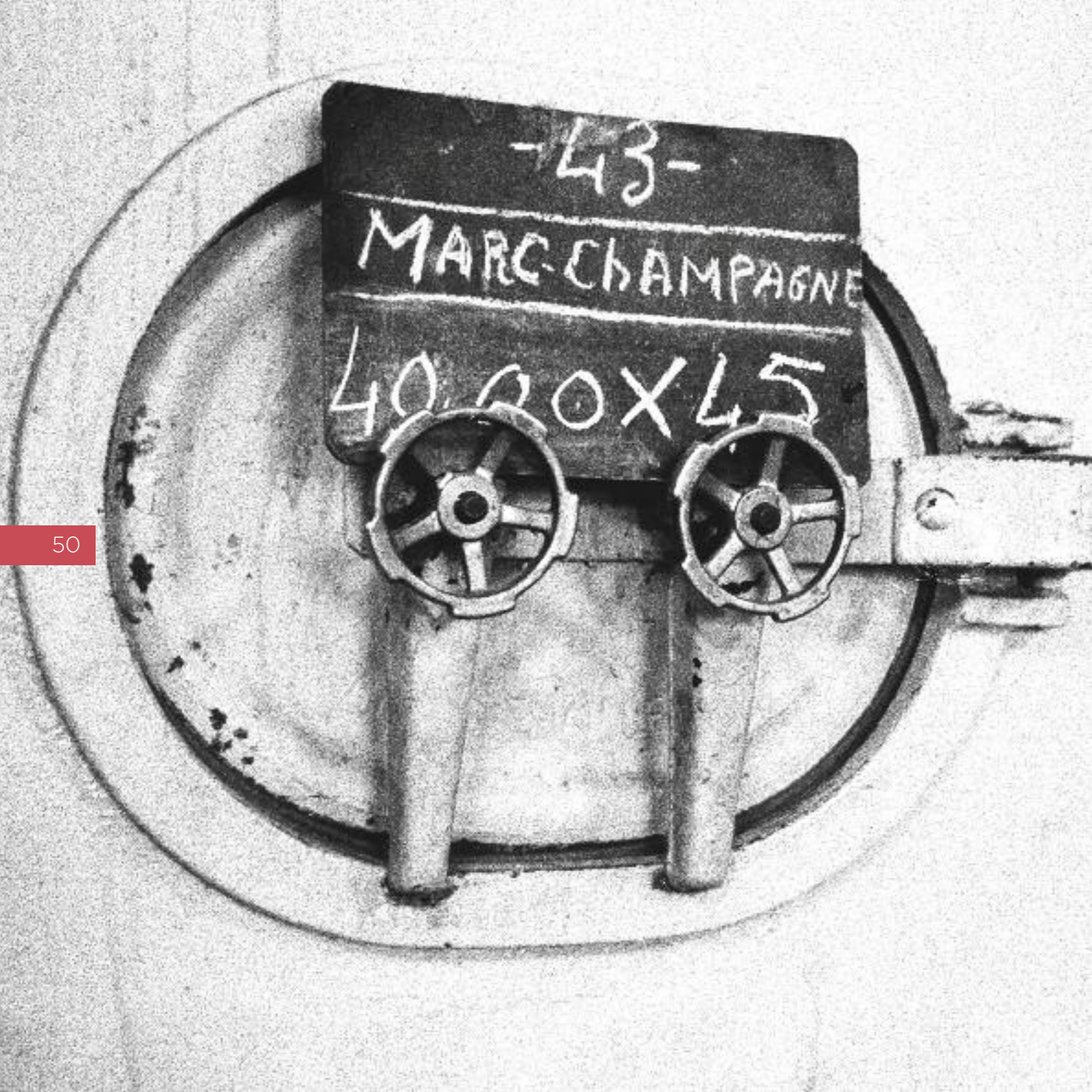
43









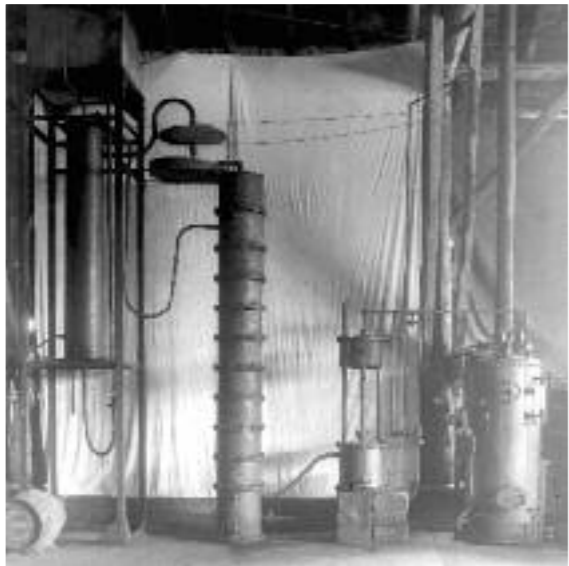


L'ESSENCE DES MOTS

Depuis la nuit des temps, ou presque, les hommes fabriquent des eaux odorantes avec des végétaux aromatiques, en les distillant à l'aide d'un étrange appareil, décrit dès le quatrième siècle par les savants grecs et arabes... Ce sont eux, d'ailleurs, qui racontent comment les alchimistes font sortir de leur *al'inbiq*, « le vase », de mystérieuses substances destinées (déjà !) à préparer des potions cosmétiques, dont le khôl, pour embellir le regard des femmes ; ces mêmes *al'inbiq*, devenus alambics, qui produiront d'autres potions tout aussi magiques, que l'on nommera, en référence au produit de

beauté, *al khôl*, « la chose subtile », transformée en alcool...

Comme tous les métiers d'art, la distillation se dit de mots étranges en mots savants, au milieu desquels le néophyte et le visiteur se perdent inmanquablement. Ils sont, pourtant, les repères nécessaires pour saisir l'âme du métier, et en comprendre la complexité et les subtilités. Comme une musique de fond, ou la cartographie d'un voyage initiatique, c'est en les écoutant chanter et en les parcourant, comme une exploration, que l'on peut se laisser pénétrer, peut-être, par l'essence même de ces si singulières alchimies.



52

L'ÂME DE LA DISTILLERIE

Distillation. *Séparation par chauffage des constituants d'un vin (alcool et eau notamment) fondée sur la différence de leur température d'ébullition, pour en recueillir les éléments qui contribuent à la qualité de l'eau-de-vie.*

Cépage. *C'est le nom donné aux variétés de raisins. Le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier sont les trois principaux cépages autorisés entrant dans la composition des produits élaborés en Champagne.*

Chardonnay. *Raisin blanc à jus blanc. Il occupe 28% du vignoble, surtout sur la Côte des Blancs.*

Pinot Meunier. *Raisin noir à jus blanc. Il représente 33% du vignoble, plus particulièrement dans les terroirs argileux comme ceux de la vallée de la Marne.*

Pinot Noir. *Raisin noir à jus blanc. Il représente 39% du vignoble, essentiellement sur les terrains calcaires et frais de la Montagne de Reims et de la Côte des Bars.*



53



Aignes. *Matières solides restant après le pressurage, appelées également marc de raisins. Les aignes sont composées des rafles, des peaux et de la pulpe de raisin, des pépins et de jus. Elles sont utilisées en Champagne pour être distillées et servent à élaborer le Marc de Champagne.*

Biomasse. *Ensemble des matières organiques d'origine végétale, animale ou fongique pouvant devenir source d'énergie par combustion. Distillerie Jean Goyard dispose d'une chaudière biomasse, qui lui permet de s'affranchir en grande partie des énergies fossiles (gaz) et de valoriser les coproduits, qu'il s'agisse des pulpes de marcs épuisés (après distillation), des plaquettes forestières ou des charpentes et des souches d'arrachage du vignoble champenois.*

Bourbes. *Déchets issus de la clarification des jus de raisin à l'issue du pressurage. Elles contiennent des particules solides issues des peaux, des pépins, des rafles. Dépôt de décantation du moût.*

Lie. *Dépôt formé par les levures mortes et tous les débris solides du vin qui se déposent après la fermentation alcoolique.*

Marc de raisin. *Résidu solide des raisins que l'on a pressés pour en extraire le jus. Il est composé des pellicules, des pépins et des rafles. Le terme « marc » désigne également la quantité de raisin frais qui est mis sur le pressoir : un marc représente 4 000 kg de raisin ou 25,5 hl de moût débourbé.*

Moût de raisin. *Jus de raisin non fermenté obtenu après le pressurage.*

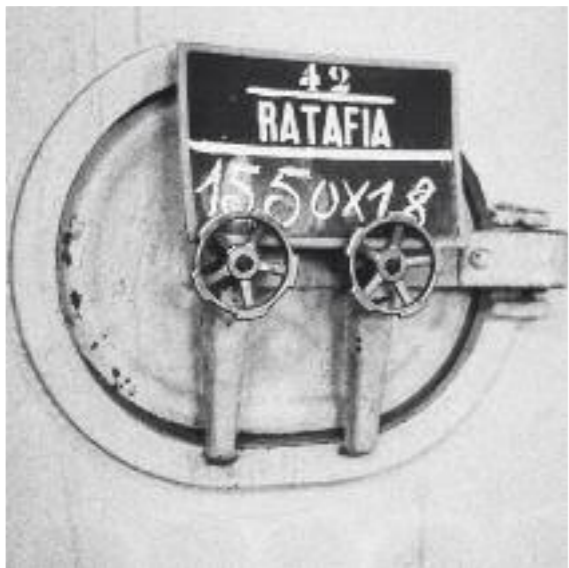
Rafles. *Grappes débarrassées de leurs grains.*

Taille. *Jus de raisin issu de la seconde presse d'un marc (4 000 kg de raisins).*



APRÈS LES VENDANGES

« UNE FOIS LE RAISIN PRESSÉ, LES ÉLÉMENTS ET MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES ISSUS DU VIGNOBLE SONT EXTRAITS ET TRANSFORMÉS POUR FABRIQUER DES CO-PRODUITS. »



DE LA VIGNE AUX FLACONS

DEPUIS UN SIÈCLE,
DISTILLERIE JEAN
GOYARD ÉLABORE
ET AFFINE SES
EAUX-DE-VIE ET RATAFIAS
AU CŒUR DU VIGNOBLE
DE CHAMPAGNE. »

Brandy. *Eau-de-vie de vin vieillie sous bois, aux caractéristiques organoleptiques marquées par une vinosité spécifique, le Brandy est utilisé par les meilleurs cuisiniers et pâtisseries. Il est apprécié en cocktails et long drinks, notamment dans les pays anglo-saxons et en Asie.*

Distillat. *Alcool de bouche à haut degré obtenu par distillation de vins, il titre à 92% vol.*

Fine de la Marne. *Eau-de-vie d'appellation élaborée par la distillation traditionnelle de vins du vignoble de Champagne. Elle titre à 40% vol.*

Huile de pépins de raisins. *Huile alimentaire, neutre et stable, obtenue par extraction de pépins de raisins. Elle a la particularité d'être sans odeur et de très bien supporter la cuisson.*

Marc de Champagne. *Eau-de-vie issue de la distillation de marc de raisins égrappés provenant du vignoble de Champagne. Elle titre à 40% vol.*

Ratafia de Champagne. *On dit que ratafia vient du latin Rata fiat : « que le traité, que le marché soit ratifié ». Autrefois, il était d'usage de partager un verre lorsqu'une affaire était conclue. On nomma donc ratafia la boisson consommée à cette occasion. Spiritueux traditionnel, le Ratafia de Champagne est élaboré à partir d'un assemblage de moûts mutés avec du Marc de Champagne et/ou des eaux-de-vie de vins champenoises. Il titre à 18% vol.*





DE LA VIGNE À L'INDUSTRIE

« EN UN SIÈCLE,
DISTILLERIE JEAN
GOYARD A
DÉVELOPPÉ SON
SAVOIR-FAIRE ET SA
TECHNICITÉ, POUR
PROPOSER AUJOURD'HUI
UNE MULTITUDE DE
« CO-PRODUITS »
PRÉCIEUX POUR
L'INDUSTRIE. »

Alcools industriels. À plus de 90°, ces alcools servent principalement à l'élaboration de biocarburants. La production d'alcools industriels prend en compte l'obligation d'apurement des prestations d'alcools viniques, définie dans le cadre réglementaire européen.

Huiles essentielles. Appelées aussi essences de lies, primordiales pour les industries pharmaceutique, de la parfumerie, de la cosmétique, des arômes et du bien-être, elles sont obtenues par hydro-distillation des lies. Elles sont 100% pures et naturelles.

Engrais liquides. Issus des vinasses de distillation et riches en potasse, en oligoéléments et en matière organique, ils sont produits et commercialisés en partenariat avec Cohesis sous les noms « Fertinat® » et « Vitinat® ». Ils sont compatibles « Agriculture Bio », et accèdent aux marchés des amendements et engrais pour « Grandes Cultures » et « Viticulture ».

Pépins huiles. Ils permettent la fabrication d'huiles alimentaires aux qualités universellement reconnues.

Pépins polyphénols. Issus de marcs de raisins frais et déshydratés, ils sont destinés à l'extraction de polyphénols. Ceux-ci sont reconnus pour leurs propriétés anti-oxydantes et servent dans la production d'additifs alimentaires, de médicaments et de produits cosmétiques.

Pulpes de raisins. Une fois déshydratées, elles sont utilisées par l'industrie de l'alimentation animale. Elles servent également à la production de biocarburants.

Tartrate de chaux. À partir du marc de raisin ou des lies de fermentation, Distillerie Jean Goyard extrait un sel de calcium qui permet de produire de l'acide tartrique naturel, utilisé dans l'industrie alimentaire et pharmaceutique.



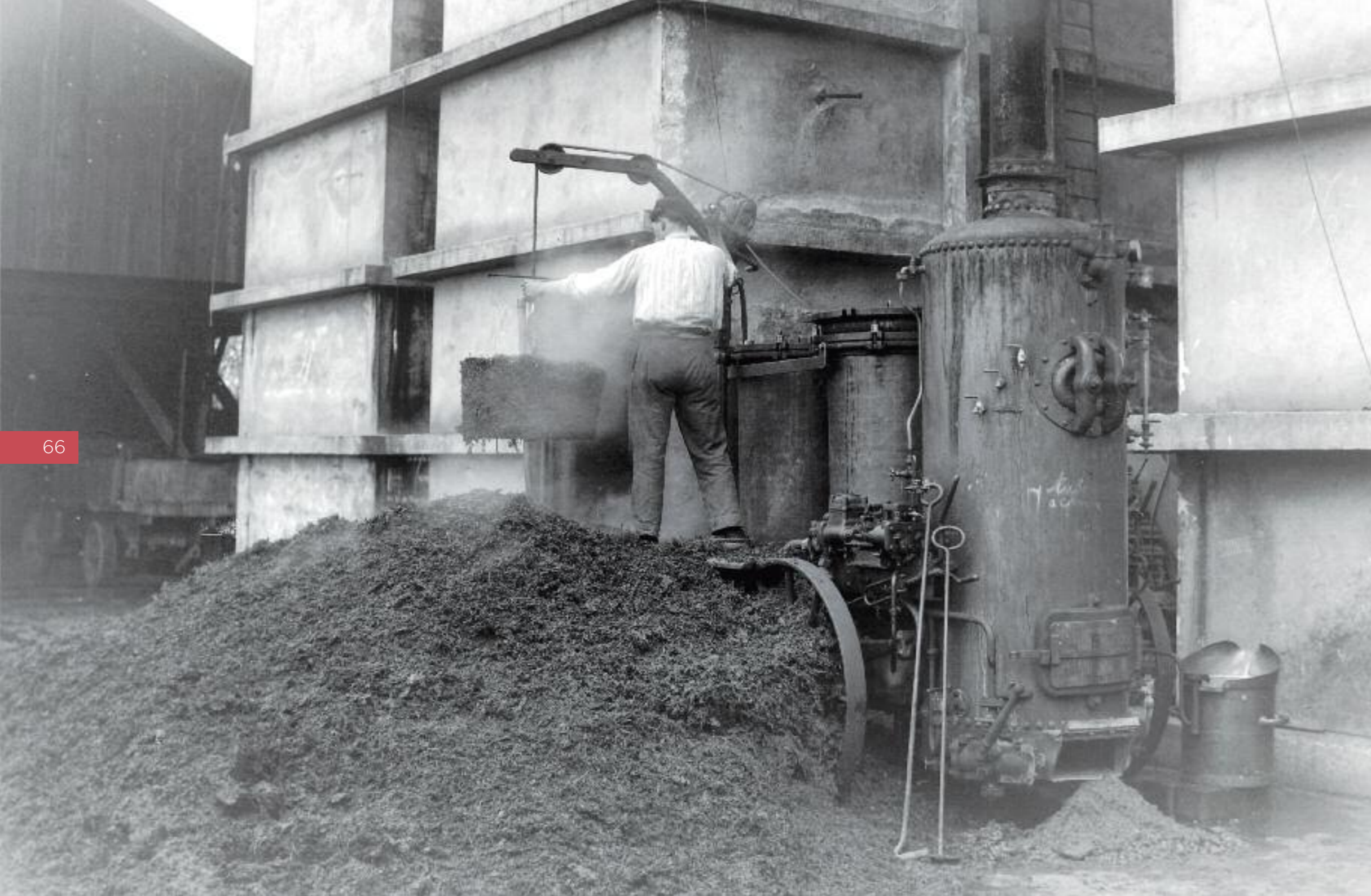
UN SIÈCLE, TROIS MÉTIERS

Bien sûr, Distillerie Jean Goyard élabore chaque année, depuis 1911, ses Ratafias de Champagne, ses Marcs de Champagne et sa Fine de la Marne, autant de produits aux couleurs ambrées et aux arômes à la fois puissants et délicats, dignes de la réputation mondiale des produits de Champagne. Mais en un siècle, son activité a beaucoup évolué. L'entreprise, devenue la plus importante distillerie de Champagne, assure la collecte et le transport des résidus de vendange provenant de toute la région d'appellation contrôlée, dans le respect du travail de chacun, de la réglementation et de l'environnement - le plus précieux des patrimoines collectifs.

Son premier métier est d'être ce rouage indispensable à la vie bien réglée du vignoble. De cette collecte, Distillerie Jean Goyard tire également une multitude de « co-produits » qui entrent dans la composition d'un grand nombre de produits du quotidien. Ils sont devenus indispensables aux industries alimentaire, cosmétique et pharmaceutique, servent aussi à la fabrication d'engrais biologiques et de combustibles propres. Fidèle à l'esprit pragmatique et entreprenant de son fondateur, en un siècle, Distillerie Jean Goyard s'est adaptée de plus en plus précisément aux besoins du vignoble, mais aussi aux nécessités de son temps.







« DISTILLATION DU
MARC DE RAISIN... »



68



69

« ... LES MÊMES
GESTES DEPUIS
UN SIÈCLE. »





LE TEMPS DU
VIEILLISSEMENT,
DANS LE SILENCE
ET LA PÉNOMBRE
DES CHAIS DE LA
DISTILLERIE... »



UNE HISTOIRE D'AVENIR

74



75





DES VALEURS EN HÉRITAGE



En cent ans, la Champagne, reconnue dans le monde entier pour la qualité de ses vins, a multiplié sa production dans des proportions que nul n'aurait osé imaginer à l'époque où Jean Goyard s'installait à Aÿ. Comment continuer à élaborer des produits de qualité sans épuiser la terre ? Comment moderniser les processus de fabrication sans faire perdre son âme au vignoble ? C'est dans cet esprit que s'est enraciné l'héritage de Distillerie Jean Goyard : l'essence-même de son métier est de préserver le vignoble et ses fruits, en en tirant le meilleur

parti. De la même manière que les Maisons et les vigneron champenois, soucieux de leur avenir, se préoccupent activement de la sauvegarde de leur précieux environnement. Désormais, l'engagement est écrit, mesuré, contrôlé : signature d'une Charte Environnement, production d'énergie non polluante, installations certifiées à impact environnemental maîtrisé... Distillerie Jean Goyard fête son premier siècle d'existence en se tournant sereinement vers l'avenir, dont elle se préoccupe en portant une attention vive et constante à l'équilibre du terroir qui l'accueille et la fait vivre. Depuis toujours.



100
ans d'histoire(s)

3 hectares,
dans le village
de Mareuil-sur-Aÿ

2 Marcs de Champagne

50
plateformes de collecte
de marcs

1600
vignerons
ou exploitations

90 000
tonnes de marcs de raisins enlevés et
transportés à chaque vendange

300
tonnes de marcs
traités chaque jour

430
points de collecte

2
huiles de pépins de raisins

1 Fine de la Marne

4
plateformes de stockage

3 Ratafias
de Champagne

UNE CHAUDIÈRE ÉCOLOGIQUE ET ÉCONOMIQUE

En 2009, Distillerie Jean Goyard a inauguré sa nouvelle chaudière biomasse, d'une puissance de 8 000 kW, illustrant ainsi parfaitement son engagement dans le développement durable aux côtés de la filière Champagne. Grâce à cet investissement conséquent (près de 2 millions d'euros), Distillerie Jean Goyard s'affranchit en grande partie des énergies fossiles (gaz) et valorise les coproduits, qu'il s'agisse des pulpes de marcs épuisés (après distillation), des plaquettes forestières, ou des charpentes et des souches d'arrachage du vignoble champenois. L'utilisation de la chaudière biomasse permet une réduction de 80% des consommations de gaz fossiles. Grâce à l'utilisation de biomasse végétale, l'empreinte carbone de Distillerie Jean Goyard a d'ores et déjà baissé de 13% : une réduction de plus de 3 500 tonnes en équivalent CO₂.





CHARTRE ENVIRONNEMENT

Le respect de l'environnement et la préservation des ressources naturelles de la Champagne sont au cœur des préoccupations de Distillerie Jean Goyard.

- La Nature, source de la qualité des produits élaborés par la Distillerie, se doit d'être respectée;
- Le développement des activités de Distillerie Jean Goyard ne peut se concevoir qu'en harmonie avec le milieu naturel;
- Le respect du cadre de vie des hommes, qu'ils soient clients, partenaires, collaborateurs ou actionnaires, est primordial au bien-être de chacun.

Fort de ces convictions, Distillerie Jean Goyard s'engage à mener une politique environnementale volontariste sur l'ensemble de ses sites et vis-à-vis de ses partenaires, en mettant en œuvre les moyens humains, organisationnels et techniques nécessaires pour :

1. Respecter la réglementation

- Être en conformité avec la réglementation et adapter les outils et process afin d'anticiper son évolution.
- Respecter toute autre exigence, qu'elle émane de la collectivité, de l'Interprofession ou qu'elle soit liée à l'engagement des groupes Cristal Union et Cohésis.

2. Mesurer et réduire l'impact de l'activité et des produits sur l'environnement

- Diminuer les consommations en eau et en énergie.
- Minimiser les rejets de l'activité dans l'eau et dans l'air et développer le tri et la valorisation des déchets.
- Privilégier une démarche préventive vis-à-vis des risques de pollution.
- Prendre en compte la dimension environnementale dans le développement de nouveaux produits et dans la mise en place de procédés d'élaboration innovants.

3. Partager activement cette démarche environnementale

- Inciter ses fournisseurs, prestataires et partenaires à la suivre dans cette voie en partageant avec eux sa politique et en l'inscrivant dans ses cahiers des charges.
- Mettre cette charte à disposition de toute personne la sollicitant et la communiquer de manière proactive à toute personne ou entité en relation directe avec Distillerie Jean Goyard : collaborateur, prestataire, fournisseur, partenaire du vignoble...

4. Mettre à disposition les moyens nécessaires pour s'améliorer de façon continue

- Par un Système de Management Environnemental intégré au système Qualité, Distillerie Jean Goyard s'assure que cette politique est relayée efficacement dans l'entreprise, et s'engage à :
 - Définir des plans d'action adaptés et fixer des objectifs chiffrés à chacun.
 - Mesurer l'efficacité de ces actions par une démarche d'analyse permanente.
 - Identifier les axes de progrès et s'améliorer continuellement.
 - Sensibiliser, former et impliquer l'ensemble du personnel aux enjeux environnementaux pour qu'ils deviennent des ambassadeurs de cette démarche au sein de l'entreprise et de la communauté.

Fait à Ay, le 1^{er} Juillet 2010

Georges Blanck
Directeur des Opérations



VARIÉTÉ DES PRODUITS

Dans un délicat fond de teint et dans le parfum d'un grand couturier ; dans un grand nombre de médicaments ; dans les champs des exploitations agricoles certifiées « bio » et dans les moteurs carburant au biocombustible... En plus des spiritueux, Distillerie Jean Goyard distille les lies pour produire des huiles essentielles ; extrait des pépins de raisins riches en polyphénols ; les presse pour en récupérer la fameuse huile aux qualités universellement connue ; déshydrate les pulpes ; produit des biocombustibles ; récupère le sel de calcium du marc de raisin et des lies de fermentation pour produire du tartrate de

chaux, et transforme ce qu'il reste en engrais liquides certifiés bio !

En un siècle, Distillerie Jean Goyard n'a cessé de développer son savoir-faire et sa technicité, pour pouvoir proposer aujourd'hui une multitude de « co-produits » précieux pour l'industrie. Ce qui n'empêche pas le Maître de Chai d'élaborer une huile gastronomique de pépins de raisins adoptée par les plus grands chefs, et de continuer à veiller religieusement sur les délicieux assemblages d'où naissent les Ratafias de Champagne, les Marcs de Champagne et la Fine de la Marne, qu'Alexandre Dumas, amateur éclairé, n'aurait pas reniés. Et il aurait eu bien raison !

« LES HUILES
ESSENTIELLES SONT
PRIMORDIALES POUR
LES INDUSTRIES
PHARMACEUTIQUE, DE LA
PARFUMERIE, DE LA
COSMÉTIQUE, DES ARÔMES
ET DU BIEN-ÊTRE. »





« LES PÉPINS
POLYPHÉNOLS
SONT
PARTICULIÈREMENT
RECONNUS POUR
LEURS PROPRIÉTÉS
ANTIOXYDANTES. »



LE RATAFIA EST À LA CHAMPAGNE CE QUE LE PINEAU EST AUX CHARENTES, LE POMMEAU À LA NORMANDIE, LE MACVIN AU JURA ET LE FLOC, À LA GASCOGNE. »



Ratafia de Champagne Rubis

Toute en richesse et en suavité, cette cuvée doit son caractère au subtil mariage de moûts de raisins et d'eaux-de-vie de vin vieilles en barriques de chêne. À la dégustation, le Ratafia de Champagne Rubis révèle des notes sucrées et épicées. Il distille aussi de subtiles touches mordorées de fruits confits et de gelée de coing.

Idéal à l'apéritif, il accompagne à merveille les spécialités culinaires élaborées. Verrines délicates et colorées, onctueuses bouchées de foie gras... Il révèle et enchante les saveurs des mets les plus recherchés.

Couleur : ambrée, brillante. Nez : notes sucrées et épicées. Bouche : nuances de fruits confits et de gelée de coing.



Ratafia de Champagne Sélection

Fin et authentique, le Ratafia de Champagne Sélection naît de la rencontre harmonieuse de moûts de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier mutés avec du Marc de Champagne et des eaux-de-vie de vin vieilles en barriques de chêne. À l'apéritif, le Ratafia de Champagne Sélection révèle des notes sucrées et puissantes de pruneau et de pain d'épices et de chaudes nuances de miel et de fruits confits. Foie gras, melon ou fromages à pâte persillée : cette élégante cuvée se marie délicatement avec les mets les plus fins. En fin de repas, elle accompagne en beauté les desserts chocolatés.

Couleur : ambrée, brillante, tuilée avec des reflets topaze. Nez : arômes de pruneau, de pain d'épices et de caramel. Bouche : gourmande et soyeuse, avec des notes de miel d'acacia, de chocolat au lait et de fruits confits.



Ratafia de Champagne 3 ans d'âge

Alliance délicate de moûts de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier mutés avec des eaux-de-vie champenoises, cette magnifique cuvée se distingue par sa subtilité aromatique acquise lors d'une maturation de 3 années en barriques de chêne. Le Ratafia 3 ans d'âge révèle des saveurs complexes et atypiques. Son secret ? Des arômes frais d'orange confite légèrement acidulée et d'élégantes nuances fruitées de pruneau et d'agrumes confits.

Couleur : ambrée, très brillante. Nez : belle complexité, notes d'orange confite et de raisins de Corinthe, de vanille et de bois de réglisse. Bouche : boisée et acidulée, avec des notes de reine-claude compotée, de canneberge, de raisins secs et d'abricots confits.

RATAFIAS DE CHAMPAGNE

« LE MARC EST À LA FRANCE CE QUE LA GRAPPA EST À L'ITALIE ET LE TSIPOURO À LA GRÈCE. »



Vieux Marc de Champagne

Cette eau-de-vie d'appellation d'origine réglementée est obtenue par la distillation de marc de raisins égrappés provenant du vignoble de Champagne. Le Vieux Marc de Champagne bénéficie d'un vieillissement de plusieurs années en fûts de chêne, dans la pénombre des chais de la distillerie, qui lui permet d'affiner ses arômes et lui confère sa belle couleur ambrée.

À la dégustation, le Vieux Marc de Champagne exhale des notes fraîches, fruitées et gourmandes. Son goût raffiné et puissant en fait un digestif parfait et l'ingrédient idéal pour réveiller le caractère des sauces, flamber les viandes et parfumer les glaces et sorbets.

Couleur : ambrée. Nez : grande complexité aromatique, notes de pulpe de raisins frais, de prune et d'abricot. Bouche : fraîche et épicée, nuances vanillées et chocolatées avec une finale longue et persistante.



Marc de Champagne Exclusive

Expressif et généreux, le Marc de Champagne Exclusive doit son caractère unique à une parfaite maîtrise de la distillation et à un vieillissement de plus de dix ans en petits fûts de chêne. À la dégustation, le Marc de Champagne Exclusive révèle une palette aromatique très étendue, avec des notes de vanille, d'épices, de tabac et de chocolat qui se mêlent tout en finesse.

Particulièrement apprécié en digestif après un repas raffiné, le Marc de Champagne Exclusive peut également servir de base à de nombreux cocktails. Il est une expression originale des spécificités du terroir champenois. Au même titre que les meilleurs whiskies, cognacs ou rhums, sa dégustation est une véritable invitation au voyage, à la découverte de sa région d'origine.

Couleur : orange soutenue, cuivrée, tuilée. Nez : riche et boisé, arômes de fruits mûrs, d'agrumes, d'épices, de miel, de caramel et de menthol. Bouche : complexe et harmonieuse, équilibrée sur des notes de cacao et de noix torréfiées. Finale belle et persistante exhalant des arômes épicés.



MARCS DE CHAMPAGNE



« LA FINE DE LA MARNE EST À LA CHAMPAGNE CE QUE LE COGNAC EST AUX CHARENTES ET L'ARMAGNAC À LA GASCOGNE. »

96

VIEILLE FINE DE LA MARNE

Vielle Fine de la Marne

Délicate et harmonieuse, cette eau-de-vie d'appellation d'origine contrôlée est obtenue par la distillation traditionnelle de vins provenant exclusivement du vignoble de Champagne. La Fine de la Marne prend le temps de parfaire ses arômes dans le secret des caves : elle acquiert sa maturité et sa jolie couleur ambrée au cours d'un vieillissement de plusieurs années en barriques de chêne dans les chais historiques de la distillerie qui longent la Marne.

À la dégustation, elle évoque de délicates saveurs florales et vanillées. Douce et ronde, elle rehausse de son subtil bouquet toutes les préparations culinaires auxquelles elle est associée, qu'elles soient salées ou sucrées.

Couleur : or, ambrée. Nez : notes boisées et vanillées, arômes de mirabelle et de prune jaune. Bouche : notes florales et viniques.



« POUR EXTRAIRE UN LITRE D'HUILE VIERGE DE PÉPINS DE RAISIN, IL FAUT 500 KG DE RAISIN SOIT L'ÉQUIVALENT DE PLUS DE 400 BOUTEILLES DE CHAMPAGNE. »

97

HUILE DE PÉPINS DE RAISINS

Huile Grand Cru

Les raisins de Champagne ne servent pas seulement à élaborer le vin le plus célèbre du monde. Ils contiennent également des pépins qui se révèlent être de véritables pépites.

Le savoir-faire historique de Distillerie Jean Goyard en matière d'extraction de pépins de raisins lui permet d'élaborer, à partir d'une sélection exclusive de raisins du vignoble de Champagne, l'Huile Grand Cru, une huile gastronomique aux qualités exceptionnelles.

Grâce à un procédé innovant et 100% naturel, l'Huile Vierge Grand Cru est extraite par première pression à froid. Elle conserve ainsi son intense couleur verte, ses arômes délicieusement fruités et tous ses bienfaits nutritionnels : elle est naturellement riche en polyphénols et en vitamine E.

Utilisée nature ou associée à un vinaigre doux ou du jus de citron, l'Huile Grand Cru agrmente parfaitement les fromages secs, les poissons et les crustacés. Son intensité, son onctuosité, ses arômes de fruits secs et de noisette ont d'ores et déjà conquis les plus grands chefs. C'est la seule huile pressée à froid qui maintienne toutes ses qualités lors de la cuisson.



LES
INSTALLATIONS
DISTILLERIE JEAN
GOYARD À
MAREUIL-SUR-AÏ. »

REMERCIEMENTS

Tous nos remerciements vont à l'ensemble des équipes Distillerie Jean Goyard, et en particulier : Georges Blanck, Céline Dauvergne, Daniel Falala, Jean-Claude Faure, David Fourtet, Etienne Laloux, Sébastien Lecointre, Alexandre Patris et Michaël Robinet ainsi qu'à Jacky Pauvert, Olivier De Bohan, Jean-Pierre Cochet, Daniel Collard, Jean-François Javoy et Philippe Secondé.

Nous remercions également le Conseil Régional de Champagne-Ardenne, la Mairie d'Aÿ, la Communauté de Commune de la Grande Vallée de la Marne, le Comité Champagne, le Syndicat Général des Vignerons, l'Union des Maisons de Champagne, l'Union des Œnologues de France Région Champagne, l'Association des Elaborateurs de Ratafia, le Syndicat des Elaborateurs d'Eaux-de-Vie de la Marne, le Parc de la Montagne de Reims, la Communauté de Communes d'Epernay et Pays de Champagne.

Un très grand merci enfin à tous ceux qui ont apporté leur témoignage et leur aide sur l'histoire de Distillerie Jean Goyard, et en particulier à Marie-Antoinette Keene, Jean-Mary Keene, Philippe Joubert, Sonia Joubert et Francis Dumélié.

Pour en savoir plus sur les activités de Distillerie Jean Goyard, rendez-vous sur www.distillerie-goyard.com

Distillerie Jean Goyard | 52 rue Jules Blondeau
51160 Aÿ | Tél. 03 26 55 19 11 | Fax 03 26 55 04 42
contact@distillerie-goyard.com



Depuis 1911

JEAN GOYARD
DISTILLERIE

CREDITS

Ce livre a été réalisé par SOWINE
www.sowine.com | 26 rue Cadet 75009 Paris
Tél. 01 77 62 39 74 | info@sowine.com
Conception : Marie Mascré, François Demouy,
Clémence Lesellier | Maquette et exécution :
Emmanuel Pander, Perrine Martinot | Textes :
Valérie Péronnet | Impression : Paper Link

Photos :
Archives Distillerie Jean Goyard
Fonds Photographique Poyet
Photo Alain Cornu – Collection CIVC
Photo Michel Guillard – Collection CIVC
Photo Jacques Lefebvre – Collection Distillerie
Jean Goyard

Toute reproduction, même partielle, de cet ouvrage est interdite. Une copie ou reproduction par quelque procédé que ce soit, photographie, microfilm, bande magnétique, disque ou autre, constitue une contrefaçon, passible de peines prévues par la loi du 11 mars 1957 sur la protection des droits d'auteurs.

DISTILLERIE JEAN GOYARD CENT ANS AU SERVICE DU VIGNOBLE CHAMPENOIS

Distillerie Jean Goyard, c'est l'histoire d'un homme audacieux arrivé il y a cent ans avec son alambic pour travailler sur un terroir millénaire. L'histoire d'une famille déterminée qui se met au service du vignoble pour tirer le meilleur, jusqu'au moindre pépin, jusqu'à la dernière goutte, de chaque grappe cultivée en Champagne. L'histoire d'un savoir-faire ancestral qui se transforme au fil du temps pour devenir trois métiers à part entière sans rien perdre de sa tradition.

Un siècle après sa création, Distillerie Jean Goyard continue de se développer. L'entreprise fait désormais partie intégrante de la vie du vignoble, en collectant la quasi totalité des résidus des vendanges, en les transformant en de multiples produits destinés à l'industrie, mais aussi en perpétuant

l'élaboration des huiles et spiritueux qui ont fait sa réputation gastronomique. Depuis 2007, elle est pilotée par le groupe Cristal Union, spécialiste du sucre et de l'alcool, engagé dans la recherche et l'exploitation de la richesse et de la qualité de toutes les matières actives que contient le raisin, et par le groupe coopératif Cohesis, partenaire incontournable de l'agriculture et de la viticulture régionales, qui place la territorialité au cœur de sa stratégie.

Ce livre est l'occasion de retracer les grandes lignes d'une histoire ancrée en Champagne, en mettant à l'honneur les archives photographiques qui appartiennent, elles aussi, au précieux patrimoine reçu en héritage par Distillerie Jean Goyard, la première distillerie de Champagne, fondée à Aÿ en 1911.



Depuis 1911

JEAN GOYARD
DISTILLERIE

SOWINE
EDITION