



NOMACORC®

## EXPLOITATION VITICOLE EBERLE : ÉTUDE DE CAS



Vues de l'exploitation viticole Eberle à Paso Robles, Californie

“ *L'une des choses les plus impressionnantes chez Nomacorc, c'est d'une part l'efficacité et la qualité extrêmes de son procédé de production, et d'autre part l'engagement de l'entreprise en faveur de l'innovation, du PDG à l'ouvrier... Autant d'éléments décisifs dès lors que vous confiez votre produit et accordez votre confiance à un partenaire.* ”

—Ben Mayo, viticulteur Eberle

### PROFILE

Gary Eberle a débuté sa carrière viticole en 1973, à la tête de l'entreprise familiale, l'exploitation viticole Estrella River (aujourd'hui : Meridian Vineyards à Paso Robles), laquelle produisait 550.000 caisses par an dans ses installations. Mais cela ne satisfaisait pas l'esprit aventureux de M. Eberle. En 1980, Gary Eberle a cofondé l'Appellation Paso Robles, et c'est en 1983 qu'il a créé sa propre exploitation viticole, Eberle, à l'ouverture de laquelle il a proposé en primeur le Cabernet Sauvignon Eberle 1979.

L'exploitation viticole Eberle se consacre à la création de vins de qualité produits en petites quantités. Gary, détenteur d'un doctorat en œnologie de l'Université de Californie à Davis, s'attache à produire de produits de haute qualité

à un prix abordable, permettant ainsi au consommateur de réaliser une économie de 25 à 30%. Eberle met chaque année en œuvre 25.000 caisses de vin provenant du domaine viticole qui l'entoure. En outre,

les caves sous-terraines situées sous l'exploitation, d'une superficie de 1.486 m<sup>2</sup> environ (16.000 pieds carrés), offrent un cadre idéal pour la maturation de chacune des bouteilles produites par Eberle.

La philosophie de l'exploitation : chacun devrait pouvoir s'offrir une bonne bouteille de vin.



Gary Eberle, propriétaire



## PROBLÈME

L'exploitation viticole Eberle perdait environ 3,5% de sa production — soit 875 caisses par an — à cause du goût de bouchon : une quantité non négligeable ! L'impact financier de ces pertes était considérable, sachant qu'Eberle veillait à entretenir la solidité de ses relations avec ses clients et distributeurs en remplaçant les vins gâchés par le goût de bouchon. En outre, Eberle s'inquiétait de l'impact que ce taux élevé de produits retournés pouvait avoir sur son image de marque et sur l'appréhension de ses vins par ses clients.

## SOLUTION

Ben Mayo, viticulteur chez Eberle, a passé près de 10 ans à mettre à l'essai bouchons synthétiques et bouchons en farine de liège ; il se consacrait déjà à ces tests avant d'intégrer l'exploitation Eberle. Il a découvert que les bouchons co-



Vins Eberle mis en bouteille avec des

extrudés Nomacorc surpassaient nettement les bouchons à base de liège et les bouchons moulés par injection en termes de qualité globale et d'homogénéité, tout en offrant dans le même temps l'aspect et le toucher du liège naturel.

« Sur une période de test de cinq ans, ce sont les bouchons Nomacorc qui ont donné les meilleurs résultats en termes d'odeur de fruits frais », explique M. Mayo. « Les bouchons Nomacorc ont permis à nos vins de vieillir plus lentement, et de conserver toute leur fraîcheur ».

« L'une des choses les plus impressionnantes chez Nomacorc, c'est d'une part l'efficacité et la qualité extrêmes de son procédé de production, et d'autre part l'engagement de l'entreprise en faveur de l'innovation, du PDG à l'ouvrier... Autant d'éléments décisifs dès lors que vous confiez votre produit et accordez votre confiance à un partenaire ». C'est en 2002 qu'Eberle a commencé à utiliser les bouchons Nomacorc ; l'exploitation a débuté par ses vins blancs, et est passée aux produits Nomacorc pour l'ensemble de ses vins la

“ Sur une période de test de cinq ans sont les bouchons Nomacorc qui ont donné les meilleurs résultats en termes d'odeur de fruits frais... Les bouchons Nomacorc ont permis à nos vins de vieillir plus lentement et de conserver toute leur fraîcheur. ”

— Ben Mayo, viticulteur Eberle

même année.

La plupart des vins Eberle étaient bouchés au moyen de bouchons Nomacorc Classic, devenus Nomacorc Classic<sup>+</sup>. Pour les vins de garde, Eberle a opté pour les bouchons Nomacorc Premium, qui favorisent le vieillissement du vin chez les amateurs. « Nomacorc propose des produits sur lesquels les amateurs de vin peuvent se reposer en toute confiance », explique M. Mayo. « Nous n'avons reçu aucune plainte concernant le vieillissement. Les bouchons Nomacorc ne se brisent ni ne coulent jamais — leurs produits sont pour nous un atout majeur », ajoute M. Mayo. L'exploitation viticole Eberle, qui fêtera ses 30 ans d'existence en 2009, demeure l'une des entreprises viticoles les plus primées aux Etats-Unis ; elle a notamment été reconnue par le site Web 'Wine Spectator', par les publications 'The Wine Advocate' et 'The Connoisseur's Guide', ainsi qu'à l'occasion du Concours viticole international de San Francisco, pour ne citer que ces quelques exemples.