

Chablisien

LOGISTIQUE

ROBOT ■ La mise en cartons et la palettisation sont robotisées. Avec un robot high-tech du même type que ceux que l'on utilise dans l'industrie automobile.



BOUTEILLES ■ Autant de pays, et autant de modèles de bouteilles et d'étiquettes. La maison Fromont utilise plus de cinquante bouteilles différentes sur ses lignes. Même si, en termes d'étiquettes, selon Jean-Claude, la clientèle française reste relativement prudente par rapport à une démarche design.

EN CHIFFRES

24.000

Le nombre d'hectolitres de stockage à Ligny.

130

Le nombre de cuves réparties sur deux salles au domaine de Ligny-le-Châtel.

2011

La date de construction du nouveau bâtiment.

33 M€

Le chiffre d'affaires réalisé en 2012.

22

Le nombre de salariés dans l'entreprise.

17

Les hectares de vignes en Chablisien appartenant à la famille Fromont. Elles se trouvent sur la rive gauche et sur Poinchy en chablis, chablis premier cru, premier cru Beauroy. Ces vignes sont louées.

2

Les domaines achetés par Jean-Claude et Isabel Fromont en vallée du Rhône. Tous deux sont en bio. Il s'agit des domaines de La Grand'Ribe, sur 37 ha, à Sainte-Cécile-les-Vignes, et du domaine des 5 Sens à Rochegeude, en Drôme provençale.

TENDANCES ■ La maison Jean-Claude Fromont a investi 7 M€ en deux ans

Des vendanges il a fait négoce



EXPÉDITION. La maison Fromont a une activité de négoce et a investi dans la technologie. PHOTO FLORIAN SALESSE.

La maison Fromont a développé son activité négoce au début des années quatre-vingt-dix. Ses bureaux ont déménagé en début d'année du château de Ligny à un bâtiment flambant neuf. Accompagnés d'un fort investissement.

Nicola Edge
nicola.edge@centrefrance.com

« Nous pouvons préparer 12 bouteilles ou bien 100.000 bouteilles de la même façon. C'est peut-être l'une de nos forces. Le fait aussi que nous puissions livrer un portfolio d'appellations : le chablis, le bourgogne rouge, mais aussi le côtes-du-rhône ou le sancerre, où sont les racines de ma mère. Nous exportons à plus de 95 %, soit la quasi-totalité de nos commandes. »

La famille de Jean-Claude Fromont n'était

pas vigneronne à l'origine. C'est en 1972 que son père a commencé à replanter ; lui a suivi à partir de 1980. Son activité négoce s'est développée à partir de 1992, sur les bourgognes et le beaujolais. Une évolution de carrière pour Jean-Claude, qui renforce rapidement sa clientèle aux États-Unis, en Europe du Nord, Belgique et Allemagne, plus récemment en Angleterre, où il est aujourd'hui n° 1 des négociants français en son domaine, et en Chine, où l'entreprise, qui a un représentant à Shanghai, a vu l'activité fortement progresser depuis trois ou quatre ans. Le négoce de Jean-Claude Fromont a pris de la bouteille, revendiquant la place de premier opérateur sur Chablis derrière les grandes caves coopératives. « Nous vendons du service, nous vendons de la technologie, poursuit-il. A 100 %, à des

courtiers. Ce sont eux qui de nos jours achètent, nous passent commande. »

Une capacité de près de 10.000 bouteilles/heure

La haute technologie se mesure dès l'arrivée dans la cuverie. A côté du château de Ligny, dont il est le propriétaire, et du bâtiment de vinification et d'embouteillage existant, la maison Fromont a investi 7 M€ ces deux dernières années dans un bâtiment flambant neuf, et dans une cuverie moderne, 100 % inox. « On est en terre de chablis, dit-il. Dans le minéral. Les fûts de chêne, nous en faisons un peu, plutôt pour les rouges ». Les nouvelles cuves installées l'an passé

ont un lavage entièrement incorporé.

Deux lignes d'embouteillage produisent, l'une, 3.000 bouteilles/heure, la plus récente et aussi la plus importante, 6.000 bouteilles/heure.

Passé le scanner qui vérifie la conformité de l'étiquetage et de la mise en bouteilles, un robot prend le relais d'un système très automatisé en transportant les cartons et en assurant la mise en palettes. Destination des chablis du jour, la Grande-Bretagne et les États-Unis. ■

CERTIFICATIONS

Bio et biodynamiques. « La vinification bio, c'est passionnant, avec en même temps des contrôles très rigoureux. Nous pouvons travailler le vin en biologique et biodynamique. Avec les normes Eco-cert et NOP notamment ».



EMBOUTEILLAGE. La nouvelle ligne produit 6.000 bouteilles/heure. PHOTO FLORIAN SALESSE



BOUTEILLES. Il en existe plus d'une cinquantaine différentes. PHOTO FLORIAN SALESSE

TRAJECTOIRE



JEAN-CLAUDE FROMONT

1981

Jean-Claude, après une formation viti-vini reprend les vignes de son père et étend son vignoble en Chablisien sur 17 ha, aujourd'hui louées.

1992

Démarrage de l'activité de vins de négoce à Ligny. D'autres appellations font peu à peu leur entrée dans la gamme.

1994

Jean-Claude implante le siège et les bureaux au château de Ligny.

1996

La maison Fromont s'implante dans la vallée du Rhône. Jean-Claude rachète le domaine de La Grand'Ribe à Sainte-Cécile-les-Vignes, un domaine 100 % bio dans lequel il renoue avec son métier de vigneron et découvre avec passion l'exigence de la viticulture bio. Avec sa femme, il rachète un autre domaine de côtes-du-rhône bio, le domaine des 5 sens à Rochegeude.

2011

La maison Fromont investit dans un nouveau chai et un second bâtiment moderne, soit une surface couverte totale de 6.000 m², plus les quais de déchargement.

FEUILLETES

ADRESSES À DÉFENDRE

■ Balades AOC

À pied, à cheval, en train, en voiture, Bourgogne Magazine sort ses



Adresses à défendre 2013 avec des balades gourmandes et métiers de bouche. Auberges, bistrotts, vigneronns, petits producteurs : 13 itinéraires sont proposés dans ce tome 2. Art de vivre en Bourgogne, éd. Bourgogne Magazine. Prix : 7,50 €.