



BODEGAS CARO

AU CŒUR DE MENDOZA
ET SUR LES CONTREFORTS DES ANDES

2022



8 ha certifiés à Altamira (Finca 99)

Objectif 2026

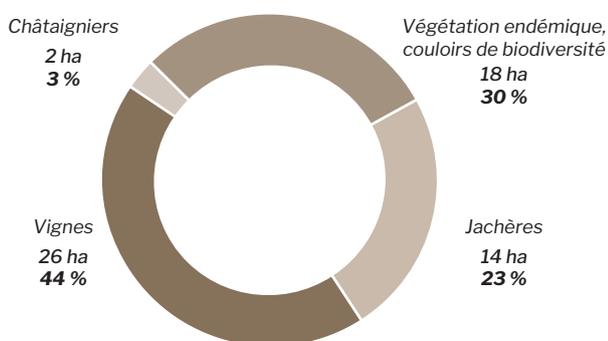


8 ha en conversion depuis 2023

POUR UNE VITICULTURE PÉRENNE

■ Dans nos trois vignobles argentins, l'objectif à moyen terme est de conduire 100 % des vignes en Agriculture Biologique. Notre vignoble Finca 99 a été certifié Bio en 2022.

■ A Finca Désiré, les premières parcelles de Malbec sont intégrées dans le paysage en préservant les zones à haute valeur écologique, particulièrement les bois natifs de chañar (*geoffroea decorticans*). Le projet de développement prévoit que seuls 40 ha des 60 ha que compte la propriété seront plantés à terme. 3 couloirs biologiques traversant la propriété d'est en ouest et du nord au sud sont créés, ils relient les espaces naturels et les réservoirs d'eau des propriétés voisines afin de préserver un équilibre agroécologique.



RÉPARTITION DES SURFACES EN HA

■ Pour faire face aux risques de grêle, plus fréquents dans un contexte de changement climatique, nos vignobles sont couverts par des filets anti-grêle qui réduisent par ailleurs l'évapotranspiration.

ÉCONOMISER LES RESSOURCES NATURELLES

■ Afin de réduire l'utilisation d'eau, le vignoble de Numa Camille a été équipé en 2023 d'un réservoir d'eau et d'un système d'irrigation en goutte à goutte. Désormais, l'ensemble de nos vignobles est irrigué à 100 % en goutte à goutte.

■ Au chai, la température de conservation des vins a été élevée de 2°C dans une volonté de réduction de la consommation énergétique. Les protocoles de nettoyage ont été modifiés pour optimiser la ressource hydrique. En 2023, nous avons réduit de 25% la consommation d'eau au chai grâce à l'utilisation de nettoyeurs haute pression.

réduction de 25 %
de consommation d'eau au chai grâce
aux nettoyeurs haute pression en 2023

60 HA
PROPRIÉTÉ

16 HA
VIGNOBLE

24
SALARIÉS



DES APPROVISIONNEMENTS RESPONSABLES

- Les achats de raisins sont réalisés selon nos propres cahiers des charges définis dans une cohérence groupe, pour une meilleure qualité.
- Les fournisseurs locaux de matières sèches sont privilégiés, ainsi toutes les bouteilles et les caisses en carton sont désormais de provenance locale (Chili et Argentine).
- La rénovation du site Bodegas CARO, cave historique intégrée dans un univers urbain, a été menée dans un souci de préservation du patrimoine et promotion de la culture.

LE CONSOMMATEUR AU CŒUR DE NOTRE ATTENTION

- Après les rénovations extérieures, des investissements ont été menés dans le chai avec de nouvelles cuves de plus petits volumes en béton pour permettre des vinifications de micro-terroirs et des assemblages plus précis, en vue d'améliorer encore la qualité de nos produits.
- Une équipe d'œnotourisme multilingue dédiée accueille des visiteurs, pour leur présenter nos vins et notre savoir-faire au travers d'une pédagogie innovante (réalité augmentée).

2000 visiteurs
à la Bodega en 2023

SOLIDAIRES AVEC TOUS

- Face à une couverture de sécurité sociale déficiente, Bodegas CARO paie volontairement depuis 2020 une couverture santé du système privé à tous ses employés. Un médecin assure également une permanence gratuite à la cave une fois par semaine.

Les employés ont le droit à l'équivalent d'un mois de salaire en formation professionnelle.

Le repas de midi des employés est pris en charge par l'entreprise.

De nombreuses manifestations sont organisées dans notre espace d'art "la Nef" en faveur de l'ancrage territorial avec l'accueil d'expositions d'artistes locaux et sud-américains et la mise à disposition de la salle pour différents événements.

12 événements
organisés en 2023



« L'engagement durable illustré par la rénovation d'une cave historique de Mendoza qui revit depuis quelques années se prolonge désormais dans l'investissement de vignobles d'altitude avec une trajectoire de conduite respectueuse des espaces naturels. »