

SUBLIMER ET PARTAGER LE MEILLEUR DE LA CHAMPAGNE

RAPPORT RSE
2024-2025*


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**
Maison fondée à Reims en 1851


MAISON FONDÉE EN 1743
PIPER-HEIDSIECK
CHAMPAGNE

Rare
CHAMPAGNE



« Cette année a confirmé une évolution culturelle essentielle : la responsabilité n'est plus un programme parallèle à nos activités, c'est notre manière d'exercer nos métiers. »

Nicolas BECKERS

Président & CEO

C'est avec un grand plaisir et un profond sentiment de responsabilité que je rejoins aujourd'hui le Groupe EPI, dirigé par Christofer Descours, afin de poursuivre et d'amplifier la dynamique engagée en matière de responsabilité sociétale et environnementale.

Le travail accompli a permis de porter une vision exigeante, fondée sur la performance durable, l'engagement collectif et la création de valeur à long terme.

L'année écoulée n'a pas épargné notre vignoble : aléas climatiques, tensions sur le coût des matières premières, évolutions réglementaires. Ce contexte aurait pu nous inciter à temporiser, à aller « au plus simple ». Nous avons choisi une autre voie, celle de la cohérence et de l'exigence maintenue.

Convaincu que la responsabilité sociétale constitue à la fois un levier stratégique et une responsabilité essentielle, je m'engage à poursuivre cette trajectoire avec exigence, transparence et détermination, aux côtés de l'ensemble de nos collaborateurs et partenaires.

ÉDITO



« Protéger notre terroir champenois, accompagner les femmes et les hommes qui le font vivre, demeure notre raison d'être. Cette certitude nous porte et notre détermination n'a pas faibli. »

Céline DORLEANS

Responsable HSE-RSE

Le travail de la vigne et l'élaboration de nos champagnes nous apprennent la patience et la constance. C'est dans cet esprit que nous avons traversé 2024, gardant toute notre détermination malgré les vents contraires.

En 2024, nous avons maintenu notre cohérence et notre exigence en ne renonçant pas aux investissements structurants, en ne repoussant pas les projets d'efficacité énergétique, en ne relâchant pas la montée en compétence de nos équipes.

Ce qui nous a permis de tenir, c'est d'abord la clarté de nos engagements, inscrits dans la durée bien au-delà des aléas d'une seule année. C'est aussi la solidité d'une gouvernance qui structure notre action, donne le tempo et réaffirme les priorités. C'est enfin, et surtout, la force d'un collectif mobilisé : nos équipes, engagées au quotidien

dans la sobriété et l'amélioration continue ; nos vignerons partenaires, acteurs d'une viticulture plus résiliente ; nos fournisseurs, avec lesquels nous construisons des solutions plus vertueuses ; nos clients, dont l'intérêt croissant pour la durabilité donne du sens à nos efforts.

C'est dans cet esprit que nous avons innové socialement, en intégrant à notre organisation des groupes de travail collaboratifs sur des sujets aussi essentiels que celui des proches aidants.

Nous savons que le chemin est long. Mais nous avons appris que la résilience se construit avant la crise, jamais pendant. Nos efforts d'adaptation – en matière climatique, de biodiversité, de sécurité ou d'écoconception – ont prouvé leur utilité lors des secousses traversées.



SOMMAIRE

Édito	2
Nos actions sur 10 ans	4
Recertification B Corp	5
Notre modèle d'affaires	6
Notre gouvernance RSE	7

ENVIRONNEMENT

Tenir le cap de la transition	8
Bilan carbone : notre trajectoire maîtrisée	9
Biodiversité et eau : préserver pour mieux cultiver	12
Focus – Le Bakus® de Vitibot	13

SOCIAL

Cultiver l'attention	15
Porter attention à chacun	16
Focus – Politique Diversité et Inclusion	18
Engagés aux côtés de nos communautés	19

SOCIÉTAL

Perpétuer notre héritage	21
Focus – Préserver le patrimoine et notre ancrage territorial	22
Ici et ailleurs, le rayonnement culturel des Maisons	24
Voyages, sport et expériences uniques	26
Promouvoir des projets qui ont du sens	27

NOS ACTIONS SUR 10 ANS



2015

HVE VDC
Lancement du 1^{er} audit
psychosocial



2016

Plantation de haies
dans le vignoble



2019

Référence bilan carbone
Lancement du Piper Lab



2020

Investissement Vitibot



2021

Politique RSE
Suppression totale des herbicides
dans nos vignobles
Investissement
« Team for the Planet »
et Drop the Box
Changement des statuts
et intégration d'une raison d'être



2022

Certification B Corp
Intégration IWCA
1^{er} embarquement avec Grain de Sail
Premier Rapport RSE
Soumission SBTi
Partenariat avec l'association
« Nos quartiers ont du talent »



2023

Lancement de la cuvée 100 %
VDC Essentiel Blanc de Noirs



2024

Restructuration énergétique
Politique D&I,
mécénat et marketing responsable
Utilisation du robot Bakus®
de Vitibot dans nos vignobles

RECERTIFICATION B CORP : UN AUDIT RÉUSSI AVEC UNE HAUSSE DE 10 POINTS

En trois ans, le score B Corp de nos Maisons est passé de 91,9 à 102,6 points. Cette progression témoigne de notre capacité à garder le cap sur nos engagements environnementaux et sociaux, avec des avancées concrètes depuis 2022.

UNE MOBILISATION COLLECTIVE EN 2024

Nos Maisons ont renforcé leur engagement au sein de la communauté B Corp et poursuivi leurs actions de sensibilisation et de partage autour de la RSE. En mars 2024, l'ensemble du CODIR et les responsables de chaque thématique RSE ont suivi la formation B Leaders dispensée par B Lab.

Ce fut l'occasion d'accueillir le premier rassemblement B Corp Grand Est, réunissant notamment les entreprises Maison Perceval, Frey, Bollinger, Samm Trading, Marmelab, ainsi que les équipes de B Lab France.

Par ailleurs, nous avons pris la parole dans le cadre de deux plaidoyers externes pour promouvoir la certification B Corp :

- à l'Assemblée Générale de la Coopérative de Béthon : partage de la démarche RSE ;
- à l'ESSEC (Master Talents de la transition écologique) : témoignage sur le parcours B Corp.

Enfin, Piper-Heidsieck a lancé fin 2024 une campagne de communication grand public B Corp dans 52 magasins Monoprix (région parisienne), sous la signature « Grande Maison, Grande Responsabilité ».

Entreprise



Certifiée

UN SCORE EN HAUSSE DE 10 POINTS EN 2025 GRÂCE À DES INDICATEURS EN PROGRESSION

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

- **34 % d'émissions carbone** (scopes 1 et 2) entre 2019 et 2023 ;

- **33 % de consommation électrique** grâce à une restructuration énergétique (2024 vs 2019) ;

x 4 approvisionnements certifiés Viticulture Durable en Champagne (2019-2024), permettant le lancement de la première cuvée Piper-Heidsieck 100 % VDC ;

Zéro herbicide sur le vignoble en propre depuis 2021, avec plantation de haies, recours aux couverts végétaux et création d'habitats pour la biodiversité ;

Maîtrise des intrants : utilisation raisonnée selon les besoins réels de la plante et les conditions météorologiques.

ANCRAGE TERRITORIAL

64 % des matières sèches (bouteilles, bouchons, étuis...) provenant d'un rayon de 322 km autour de nos vignes ;

80 % des approvisionnements issus du territoire français.

POLITIQUE SOCIALE

Déploiement d'une **politique Diversité & Inclusion** en 2025 ;

Lancement d'**ateliers « proches aidants et handicap »** pour tous les salariés.



NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES

RESSOURCES ENTRANTES

HUMAIN

Collaborateurs, partenaires sociaux, partenaires vigneron, fournisseurs et sous-traitants

165 collaborateurs
219 partenaires vignerons
3 partenaires verriers

MATIÈRES PREMIÈRES

Moûts, vins clairs, verres et autres matières sèches

X4 du nombre de partenaires certifiés VDC depuis 2019

100 % du vignoble certifié HVE-3 VDC

Vignobles principaux : Courmas, Aÿ, Bouzy, Ambonnais

INFRASTRUCTURES ET ÉQUIPEMENTS

Sites de production, crayères, sites partenaires, eau et énergie

1 centre de pressurage maison

9 541 m³ Consommation d'eau

5 352 MWh Consommation d'énergie

INVESTISSEURS

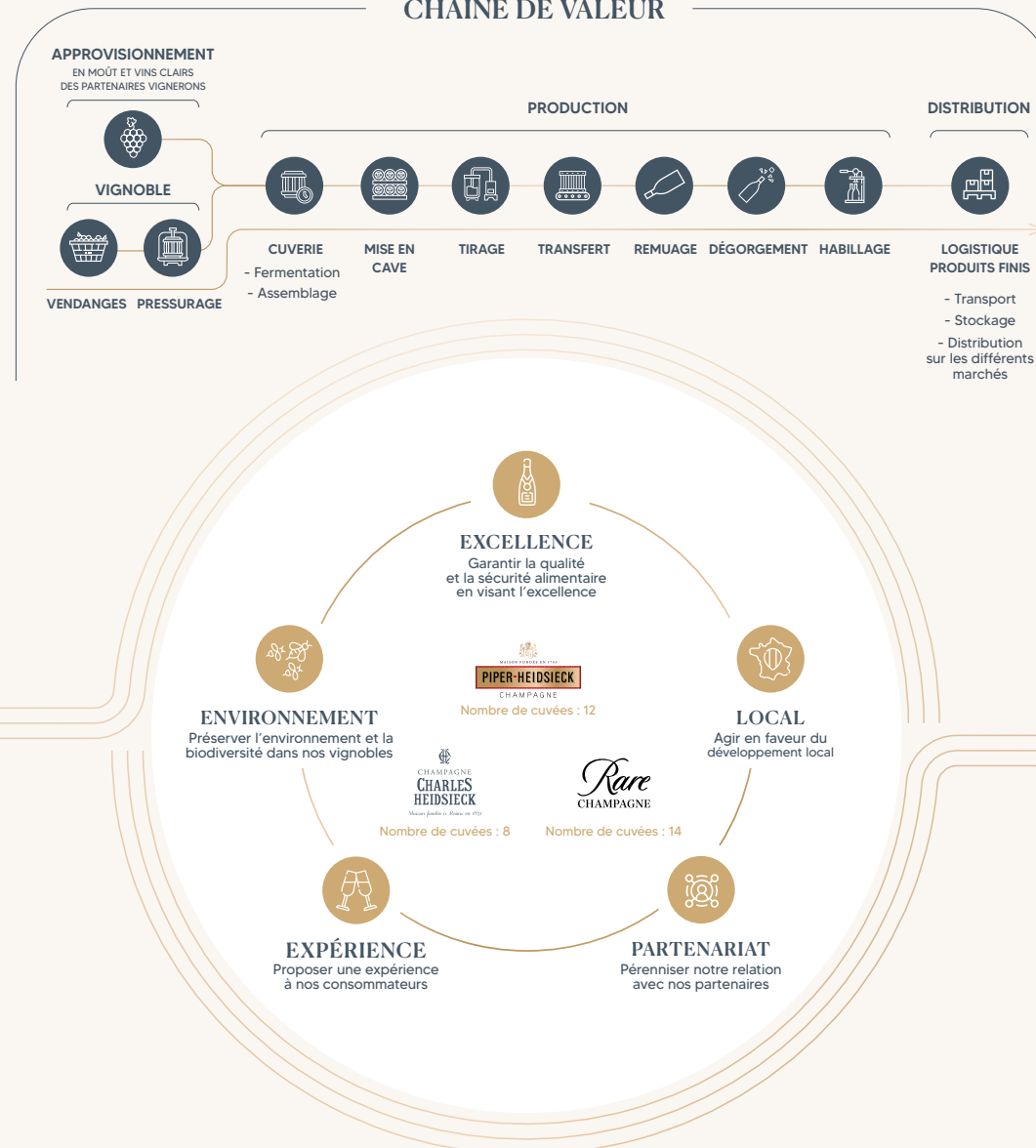
Groupe EPI et partenaires financiers

6 Marchés principaux : Europe, Asie Pacifique, Amériques, France, Travel Retail, Afrique et Moyen-Orient

COMITÉ CHAMPAGNE

Défense et valorisation du patrimoine et de l'appellation, développement de la qualité, développement durable

CHAÎNE DE VALEUR



RESSOURCES SORTANTES

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Restructuration énergétique, réduction émissions scopes 1 & 2 de **59 %** vs 2019

-11,61 % d'émissions sur les 3 scopes en 2024 vs 2019

100 % des déchets revalorisés, dont **80 %** en revalorisation matière

près de 1 373 arbres et arbustes plantés depuis 2015

IMPACT SOCIAL

65 Nombre d'arrivées CDD / CDI

83,8 % Taux de salariés ayant bénéficié d'une formation

69 % Taux de satisfaction ou d'engagement des salariés

39,98 % Part de femmes dans les effectifs totaux

52 % Part de femmes managers / encadrants

Index d'égalité Homme/Femme : **93**

Ancienneté moyenne des collaborateurs : **13,48 années**

IMPACT SOCIÉTAL

Open d'Australie, Open de Miami, Guide Michelin, Nouvelles Vagues, Champagne Academy, Festival du Film International, château de Versailles...

Partenariat avec des acteurs locaux

79 partenaires/fournisseurs de matières sèches

76 % de fournisseurs de matières sèches (flacon en verre, étiquettes, cartons...) en France

NOTRE GOUVERNANCE RSE

La gouvernance de notre démarche RSE repose sur une implication forte et pérenne de la direction, placée au cœur de la stratégie et résolument engagée dans sa mise en œuvre.

PILOTAGE DES DÉCISIONS

Le comité RSE, organe de pilotage collectif, se réunit tous les deux mois. Il rassemble les responsables de thématiques – notamment du vignoble, des achats durables ou encore des ressources humaines – ainsi que tous les membres du comité de direction (CODIR). Lors de ces réunions, les indicateurs et actions RSE sont présentés à l'ensemble des membres du comité. Le comité prend des décisions collégiales afin

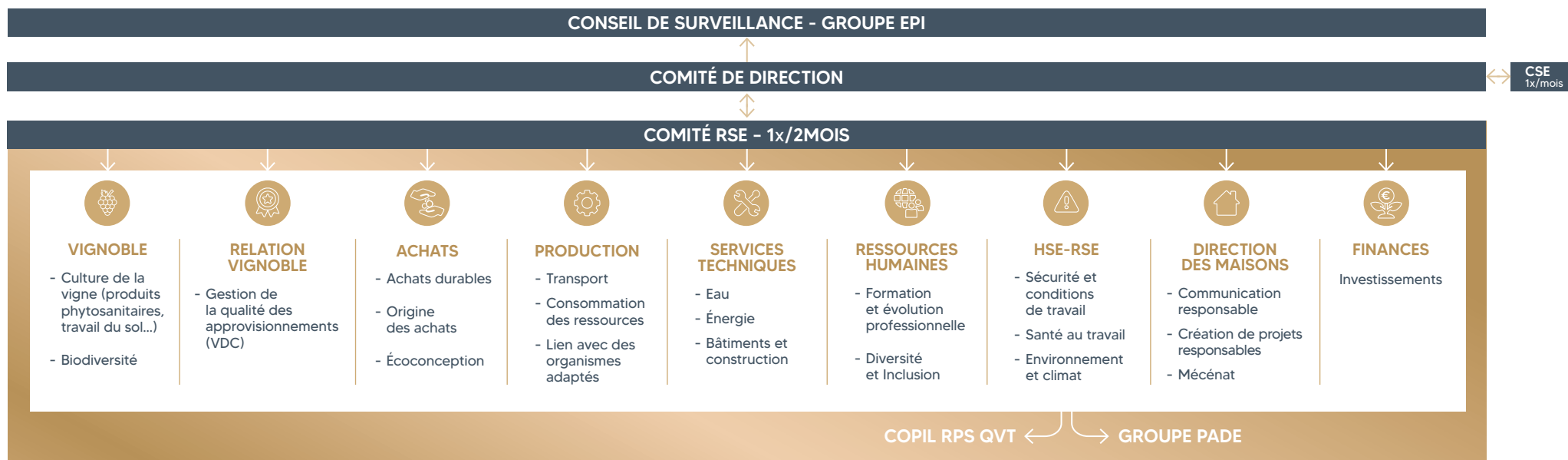
de flécher les priorités et d'assurer la cohérence des initiatives.

La synthèse des avancées est également présentée au Conseil de surveillance, qui prend connaissance de la progression des actions engagées.

COMMUNICATION SUR LE PROGRÈS

Les résultats et initiatives RSE sont partagés à l'ensemble de nos collaborateurs, via diffé-

rents canaux de communication internes tels que les notes d'information internes, le journal d'entreprise ou les réunions du personnel. Ces engagements peuvent également être valorisés auprès de nos parties prenantes externes, via les réseaux sociaux, le rapport RSE, les rencontres professionnelles ou diverses réunions d'échanges, renforçant ainsi la transparence et la portée de la démarche RSE de nos Maisons.



NOTRE RAISON D'ÊTRE

SUBLIMER ET PARTAGER
LE MEILLEUR
DE LA CHAMPAGNE

Valoriser les savoir-faire dans le respect des hommes et des femmes de nos territoires



Pérenniser notre héritage culturel et environnemental



Partager plus que des Grands Vins





ENVIRONNEMENT

NOS ENGAGEMENTS

Viser l'excellence des pratiques viticoles
Réduire l'impact environnemental de nos activités
Viser la neutralité Carbone
Intégrer la durabilité dans nos projets et prises de décisions
Préserver notre patrimoine culturel

TENIR LE CAP DE LA TRANSITION

Dans un climat en mutation, où les aléas et les défis se multiplient, nous gardons le cap. Soutenus par nos communautés champenoises, où se tissent savoir-faire et lien au vivant, nous préservons nos sols, adaptons nos pratiques culturelles et protégeons la biodiversité. Cette constance porte ses fruits : notre empreinte carbone recule et nos innovations – qu'elles relèvent de l'énergie, du verre ou du vignoble – nous poussent à aller encore plus loin. L'urgence climatique ne nous détourne pas : elle renforce nos choix. Aujourd'hui comme hier, nous œuvrons à transmettre des terroirs vivants aux générations futures.



**Christine
HAMEL**

Responsable
Achats-Développement

« Au quotidien, nous intégrons la dimension environnementale dans nos activités achats et développement pour réduire l'empreinte écologique de chaque composant. Concrètement, nous optimisons le poids des bouteilles, privilégions les emballages recyclables ou recyclés, et collaborons avec nos partenaires pour développer des solutions plus durables comme les encres végétales ou la suppression des suremballages. Nous favorisons le réemploi quand c'est possible, achetons des matières premières issues de filières responsables et privilégions les circuits courts pour limiter les distances de transport. Enfin, nous évaluons régulièrement nos fournisseurs sur leurs pratiques RSE et intégrons systématiquement des critères environnementaux dans nos appels d'offres. »

x4

approvisionnements
certifiés Viticulture
Durable en Champagne
par rapport à 2019

-30 %

d'émissions de CO₂
par rapport à 2023

100 %

de nos déchets sont
revalorisés, dont 80 %
sous forme de valorisation
matière

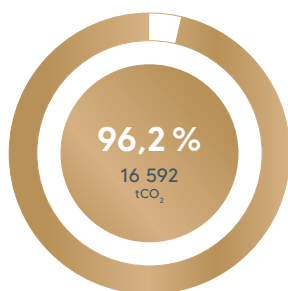
BILAN CARBONE : NOTRE TRAJECTOIRE MAÎTRISÉE

Restructuration énergétique, allègement du verre, transport alternatif, économie circulaire : nous actionnons tous les leviers avec méthode et constance. Nos efforts sont récompensés par des résultats tangibles.

ÉMISSIONS DE CO₂ SUR L'ANNÉE 2024 : 17 260 tCO₂

SCOPE 3

Autres émissions indirectes



-7% DEPUIS 2019
-30% DEPUIS 2023

Produits et services achetés
13 039,1 tCO₂

Biens immobilisés
513,9 tCO₂

Émissions liées aux combustibles et à l'énergie (non inclus dans le scope 1 ou le scope 2)
104,1 tCO₂

Transport de marchandise amont et distribution
137,7 tCO₂

Transport de marchandise aval et distribution
1 324,5 tCO₂

Déchets générés
17,8 tCO₂

Déplacements professionnels
46,6 tCO₂

Déplacements domicile travail
210,8 tCO₂

Autres émissions indirectes aval
886,4 tCO₂

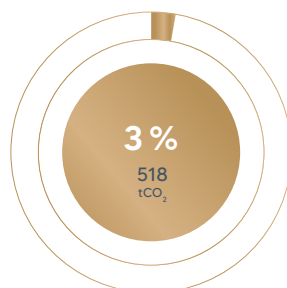
Autres émissions indirectes amont
30 tCO₂

Utilisation des produits vendus
142,8 tCO₂

Fin de vie des produits vendus
137,9 tCO₂

SCOPE 1

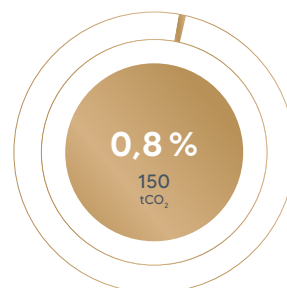
Émissions directes de GES



-65% DEPUIS 2019
-46% DEPUIS 2023

SCOPE 2

Émissions indirectes liées à l'énergie



-24% DEPUIS 2019
-13% DEPUIS 2023

MÉTHODOLOGIE ET PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

En 2024, et pour la troisième année consécutive, nous avons fait auditer notre bilan carbone par un tiers indépendant selon la norme ISO14064-1, garantissant la conformité et la fiabilité de nos données. Cette démarche nous permet d'identifier les postes les plus émissifs et de mieux piloter notre impact, en comparant à l'année précédente et à notre année de référence 2019.

Ainsi, en 2024, nous avons réduit nos émissions totales (tous scopes confondus) de 12 % vs 2019 (notre année de référence) et de 30 % par rapport à 2023.

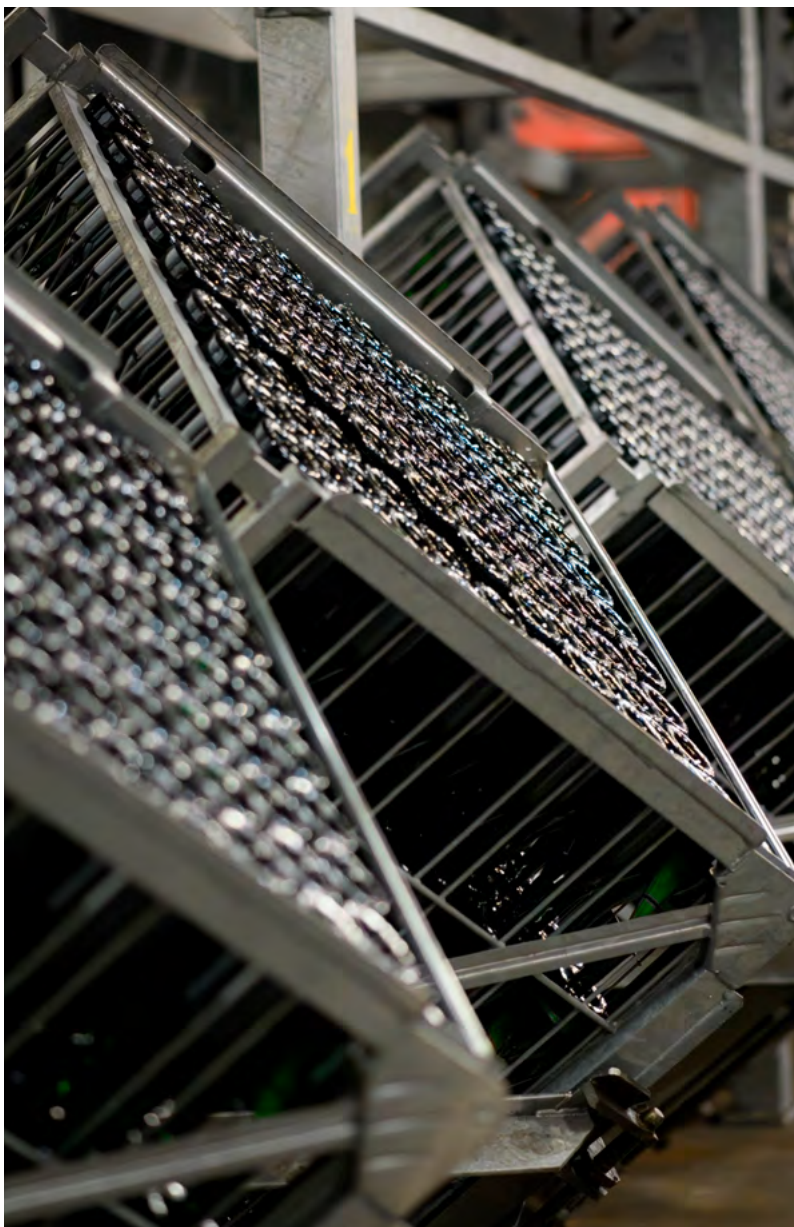
Sur les scopes 1 et 2¹, nos émissions ont diminué de 60 % par rapport à 2019 et de 40 % par rapport à 2023. Cette baisse importante s'explique par la mise en œuvre d'une restructuration énergétique (voir page 10).

Concernant le scope 3², nous avons réduit nos émissions de 7 % par rapport à 2019 et de 30 % par rapport à 2023. Cette diminution s'explique par la baisse de nos achats de verre et par l'affinement de nos données sur des postes tels que le fret vendanges, le fret aval et les achats de service.

1. Émissions directes et indirectes liées à l'énergie
2. Émissions indirectes



BILAN CARBONE : NOTRE TRAJECTOIRE MAÎTRISÉE



LES PREMIERS RÉSULTATS VISIBLES DE LA RESTRUCTURATION ÉNERGÉTIQUE

La restructuration énergétique a été un levier important pour réduire nos émissions des scopes 1 et 2. Elle consistait à mettre en place des équipements moins énergivores tout en intégrant des nouveaux gaz frigorifiques à pouvoir de réchauffement global (PRG) nul, et un système de récupération de chaleur. Notre consommation de gaz a ainsi diminué de 13,7% en 2024 vs 2023 et notre consommation d'électricité a été diminuée de 13,1% vs 2023.

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE AU SERVICE D'UNE ACTIVITÉ PLUS VERTUEUSE

Nous avons engagé des actions dans une logique d'économie circulaire pour optimiser la gestion de nos ressources et réduire nos déchets : consignation du conditionnement des coiffes et muse-

lets, valorisation des lies et des marcs en distillerie, transport pendant les vendanges et intersites en énergies alternatives, dons de matériel à des écoles et associations.

RÉDUCTION DE L'IMPACT CARBONE LIÉ AU FRET

Le transport de marchandises représentant 1 462 tCO₂e, soit 8,4% de notre empreinte totale. Nous poursuivons nos efforts en la matière, notamment en étudiant les solutions de fret plus durables. Lors des vendanges, 78% des volumes de moûts transportés le sont désormais par des citernes utilisant des énergies alternatives (B100 ou HVO100).



BILAN CARBONE : NOTRE TRAJECTOIRE MAÎTRISÉE



L'ÉCOCONCEPTION ET L'ORIGINE DES ACHATS : UN POSTE CLÉ POUR LA RÉDUCTION DE NOTRE EMPREINTE CARBONE

Parallèlement à nos achats de verrerie, nous réduisons l'impact environnemental des autres matières sèches constituant nos produits. Nous avons engagé une démarche d'écoconception et de référencement de fournisseurs plus proches de notre site de production afin de réduire à la fois l'empreinte carbone liée à la fabrication et celle générée par le transport des marchandises.

Pour chaque matière sèche, un guide d'écoconception recense les leviers possibles de réduction d'impact. Nous travaillons à développer une alternative à notre dentelle Rare Champagne, actuellement produite en laiton et fabriquée en Chine, afin d'en réduire l'impact environnemental tout en garantissant une fabrication entièrement réalisée en Europe. La provenance de nos approvisionnements est

cartographiée chaque année pour assurer un suivi précis de nos progrès et renforcer notre contribution à une chaîne d'approvisionnement plus responsable. Nous avons ainsi référencé un nouveau producteur de coiffes situé à 1km de notre lieu de production.

LA PRODUCTION DE VERRE : POSTE PRINCIPAL D'ÉMISSION DE NOTRE EMPREINTE CARBONE

Nos émissions liées aux achats de verre en 2024 représentent 6 140 tCO₂e. En 2023, ce poste représentait 9 167 tCO₂e. Cette diminution de 33% est directement liée à la baisse du volume d'achat des contenants.

Dans un objectif de réduction de notre empreinte, nous poursuivons l'allègement du poids des bouteilles avec nos partenaires verriers et le Comité Champagne, sur nos bouteilles de 75cl. L'allègement des bouteilles nécessite des travaux approfondis de

Recherche et Développement (R&D), en respectant des critères essentiels :

- La sécurité du consommateur et de l'opérateur.
- Les normes en vigueur fixant les dimensions et caractéristiques propres aux flacons de l'appellation Champagne.
- L'adéquation des nouveaux formats avec nos équipements de production.

C'est un sujet majeur, car il représente 33,6% de notre empreinte carbone totale en 2024.

100 %

de déchets valorisés dont 80 % sous
forme de valorisation matière

L'IMPACT DE NOS BOUTEILLES DE PIPER-HEIDSIECK BRUT SANS ÉTUI

Afin d'évaluer l'impact environnemental global de nos produits, nous avons mené une Analyse du Cycle de Vie (ACV) complète de notre produit phare : la bouteille de Piper-Heidsieck Brut sans étui. Cette étude s'appuie sur la méthodologie européenne PEF (Product Environmental Footprint), fondée sur un score unique (« Single Score ») qui agrège les résultats de 16 indicateurs environnementaux majeurs et représentatifs de l'essentiel de l'impact, tels que : le changement climatique, l'appauvrissement de la couche d'ozone, les particules fines, l'acidification, l'eutrophisation ou l'épuisement des ressources.

L'étude identifie 3 postes majeurs d'impact :

- L'achat de matière sèche, principalement lié à la bouteille en verre, constitue la principale source d'impact, concentrant ses effets sur le changement climatique, l'émission de particules fines, l'utilisation de ressources et l'eutrophisation.
- La matière première issue du raisin, dont la culture génère des impacts sur l'eutrophisation et la consommation de minéraux due aux pratiques agricoles.
- Le transport des bouteilles représente le troisième facteur d'impact, contribuant au changement climatique et à la consommation de ressources fossiles, via les carburants.



BIODIVERSITÉ ET EAU : PRÉSERVER POUR MIEUX CULTIVER

Conscientes des impacts environnementaux liés aux produits phytosanitaires, nos Maisons poursuivent avec constance leurs pratiques culturelles responsables : gestion raisonnée de l'eau, maintien de la suppression des herbicides, contribution à l'accroissement de la biodiversité dans le vignoble et alentours, pour une viticulture plus durable.

VERS DES PRATIQUES CULTURALES PLUS RESPONSABLES

Depuis plusieurs années, nous pratiquons une gestion des intrants raisonnée sur nos vignobles en propre, ajustée aux besoins réels de la vigne, à son cycle et aux conditions météorologiques.

Par ailleurs, nous utilisons la confusion sexuelle, supprimant l'utilisation d'insecticides conventionnels. Cette méthode naturelle s'appuie sur la diffusion de phéromones qui perturbent la reproduction des insectes ravageurs de la vigne. Enfin, depuis 2021, nous avons entièrement supprimé l'utilisation des herbicides sur les vignobles de nos Maisons.

En complément, une gestion attentive des ressources naturelles est mise en œuvre : recours à l'eau de pluie dès que possible sur notre vignoble, maîtrise de la consommation d'eau sur l'ensemble de nos sites et gestion de la qualité de l'eau.

L'engagement dans ces pratiques s'appuie sur une formation régulière de nos collaborateurs.

Le développement de la biodiversité constitue également un pilier central de cette recherche d'équilibre. Les couverts végétaux nourrissent les sols, améliorent leur structure et favorisent la faune auxiliaire (insectes, petits mammifères). Par ailleurs, des abris et nichoirs pour la faune locale, ainsi que 16 ruches réparties entre notre vignoble et nos sites opérationnels, contribuent à la préservation des écosystèmes environnants.

Enfin, nous prenons part au projet de reboisement du Bois des Limons, une zone de 22,5 hectares dévastée par un champignon, située à proximité du site de production de Piper-Heidsieck. Ce projet, lancé il y a trois ans, permettra à terme de séquestrer près de 3 700 tonnes de CO₂ d'ici 2027, contribuant ainsi à la lutte contre le changement climatique et à la restauration de la biodiversité régionale.

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE : LA CERTIFICATION ÉTENDUE À TOUT NOTRE VIGNOBLE

L'ensemble de ces pratiques culturelles et de préservation de la biodiversité sont reconnues depuis 2015 par la certification Viticulture Durable en Champagne (VDC), renouvelée tous les 3 ans. Déterminés à étendre cette démarche, nous encourageons nos partenaires vignerons à s'engager dans cette voie : depuis 2019, les approvisionnements en raisins issus de domaines certifiés VDC ont été multipliés par quatre, avec des vins isolés et tracés.

22,5

hectares de terre reboisés dans
le cadre du projet de reboisement
du Bois des Limons

LUTTE CONTRE LA FLAVESCENCE DORÉE

La flavescence dorée, maladie transmise à la vigne par un insecte vecteur, constitue l'un des principaux défis sanitaires auxquels notre vignoble champenois est confronté.

La lutte territoriale repose sur 4 piliers :

- Le traitement à l'eau chaude des jeunes plants avant plantation.
- L'arrachage immédiat des pieds infectés.
- Les prospections collectives.
- La lutte insecticide ciblée dans les zones touchées et placées sous arrêté préfectoral.

Nos Maisons veillent également au nettoyage rigoureux des équipements pour éviter tout risque de contamination entre parcelles.



LE BAKUS® DE VITIBOT

Depuis 2024, la Maison Piper-Heidsieck utilise le robot 100 % électrique Bakus® de la startup rémoise Vitibot dans son vignoble en propre. Le Bakus® est un robot viticole autonome, conçu pour accompagner les viticulteurs dans la transition vers une agriculture plus durable. Pensé pour fonctionner en toute autonomie dans les rangs de vigne, il réalise des travaux essentiels tels que l'entretien du sol ou encore le rognage, le tout sans émission polluante.

Grâce à son système de navigation de précision et à ses capteurs avancés, Bakus® se déplace avec une grande finesse dans les parcelles tout en garantissant la sécurité de l'environnement de travail.

Il permet aux viticulteurs de gagner du temps, d'améliorer leurs conditions de travail et de se concentrer sur des tâches à plus forte valeur ajoutée, tout en respectant la vigne et les sols. Il s'impose aujourd'hui comme une solution innovante, fiable et tournée vers l'avenir de la viticulture.

ENTRETIEN AVEC

Aurelia JAMAIN

Responsable des vignobles

POURQUOI AVOIR INTRODUIT LE ROBOT BAKUS® DANS VOS PRATIQUES VITICOLES ?

Notre vignoble à Courmas se prête parfaitement à l'utilisation du Bakus, avec une parcelle de 14 hectares d'un seul tenant. Étant sans herbicides, le travail du sol représente un poste important en termes de temps passé par les tractoristes. Le Bakus permet de prioriser leurs travaux en pleine saison sur ceux qui sont essentiels au maintien de la récolte.

QUELLES SONT LES AMÉLIORATIONS OBSERVABLES SUR L'ASPECT ENVIRONNEMENTAL ET LES CONDITIONS DE TRAVAIL ?

Pour l'instant, le Bakus travaille exclusivement sur notre site de Courmas, où il réalise les travaux de travail du sol dans nos jeunes plantations, limitant ainsi la compaction des sols durant les premières années où elles s'implantent. 100 % électrique, le Bakus® réduit l'usage d'engins à moteurs thermiques, la consommation de carburants et il n'émet aucune nuisance sonore. Comme il a une portée de 300 mètres, le vigneron peut réaliser ses tâches habituelles dans ce périmètre, tout en supervisant les travaux du robot. Les vigneronnes reconnaissent un travail de qualité et plus précis.

QUELS ONT ÉTÉ LES PRINCIPAUX DÉFIS TECHNIQUES OU LOGISTIQUES LORS DE SA MISE EN ŒUVRE ?

La mise en œuvre est plutôt simple. Quelques vigneronnes ont suivi la journée de formation pour la prise en main du robot, et nous avons adapté notre installation électrique pour la mise en charge du robot. Le plus fastidieux est en réalité la prise des points GPS, mais cette opération est réalisée par la société Vitibot.



COMMENT SOUHAITEZ-VOUS DÉVELOPPER L'ACTIVITÉ DU BAKUS® À L'AVENIR ?

Nous avons été satisfaits des résultats dès la première année, et avons donc souhaité augmenter ses capacités de travail sur notre vignoble. Nous avons donc acquis un deuxième jeu d'intercepts afin de couvrir une surface plus grande en un temps d'utilisation identique. Nous avons également équipé le robot d'une rogneuse. Les travaux de rognage étant chronophages, l'achat de cet outil permet d'orienter nos tractoristes vers des tâches plus techniques. Nous sommes également prestataires de services pour nos partenaires vigneronnes, et aimerions pouvoir leur proposer cette solution à court terme afin de développer son utilisation dans le vignoble.

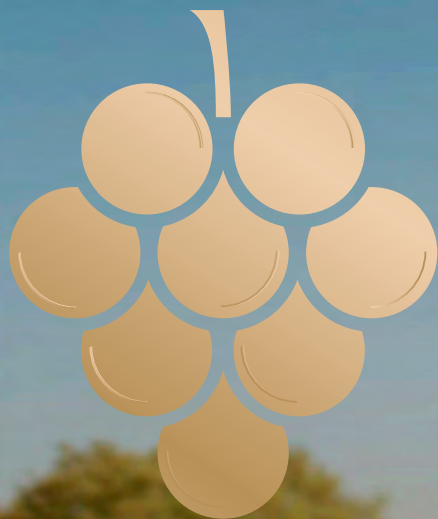
« Le Bakus® ne remplace pas l'humain, il le soutient dans une démarche plus respectueuse du vivant et plus durable pour nos terroirs. »





KPI ENVIRONNEMENT

CHAPITRE	INDICATEUR	VALEUR 2021	VALEUR 2022	VALEUR 2023	VALEUR 2024	OBJECTIF		ODD
VDC	Taux de partenaires soumis à l'étude Viticulture Durable	82 %	N/A	91 %	N/A	100 %	2025	
	Taux de réponses de nos partenaires à l'étude Viticulture Durable	95 %	N/A	90 %	N/A	90 %	2025	
	Taux d'approvisionnements certifiés VDC	17,5 %	34,4 %	27,8 %	30 %	>90 %	2030	
Biodiversité	Nombre d'arbres/arbustes plantés	300	300	150	0	150	Reconductible	
	Nombre d'hectares de vignes nouvelles plantées	1,9	1,4	1,4	1	Reconductible		
	Nombre de ruches en activité	8	8	16	16	20	2025	
	Nombre d'unités utilisées d'insecticide, d'herbicide et de produits chimiques cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques	0	0	0	0	Reconductible		
Énergie	Taux d'énergie renouvelable dans l'achat d'électricité (en %)	N/A	100 %	100 %	100 %	100 %	2025	
	Quantité d'eau consommée (en m³)	10 617	10 870	11 681	9 541	9 150	2025	
	Consommation d'électricité (en kWh)	3 263 741	3 633 700	3 583 455	3 114 619	2 822 245	2025	
	Consommation de gaz (en kWh)	2 489 049	2 259 163	2 595 074	2 238 349	0	2025	
Déchets	Taux de déchets recyclés (en %)	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	2025	
	Taux de déchets en valorisation matières vs valorisation énergétique (en %)	77 %	85 %	89,6 %	80,0 %	85 %	2025	
	Tonnes de déchets dangereux générés	3	8	0,81	12,1	42,345	2030	
	Tonnes de déchets non dangereux générés	161	310	224	162,9	119,62	2030	
Climat	Tonnes de CO ₂ rejetées scope 1 (en tCO ₂ e)	N/A	300	952,29	517,74	585	2030	
	Tonnes de CO ₂ rejetées scope 2 (en tCO ₂ e)	N/A	99	171,98	149,93	77,00	2030	
	Tonnes de CO ₂ rejetées scope 3 (en tCO ₂ e)	N/A	20 071 total 14 093 intensité	23 640 total 15 095 intensité	16 591,6 total 12 022 intensité	9 627,7 total 5 625 intensité	2030	
	Tonnes de CO ₂ rejetées par PH-CH SAS (en tCO ₂ e)	N/A	20 472	24 765	17 259,29	0	2050	
	Kg CO ₂ /bouteille	N/A	3,05	3,97	3,20	1,91	2030	
Transports	km parcourus en avion pour les déplacements professionnels	N/A	820 977	729 211	375 720	624 432	2030	
Origine et écoconception	Taux de fournisseurs d'emballages basés en Europe	N/A	81 %	86,4 %	86,11 %	100 %	2030	
	Poids de la production française de verrerie	93,70 %	99,30 %	100 %	99,87 %	100 %	2030	
	Réduction du poids de la bouteille utilisée par Piper-Heidsieck sur l'ensemble des formats 75 cl	835	835	835	835	810	2030	
	Taux de bouteilles 75 cl Charles Heidsieck (format spécial) allégées à 875 g (en %)	N/A	82 %	100 %	100 %	>90 %	2030	
	Part des volumes de ventes en étuis/VAP Piper-Heidsieck	39,40 %	31,50 %	27,40 %	29,8 %	16,30 %	2030	
	Part des volumes de ventes en étuis/VAP Charles Heidsieck	16,80 %	10,80 %	9 %	9 %	6,45 %	2030	
	Part des volumes de ventes en étuis/VAP Rare Champagne	33,03 %	26,58 %	24,50 %	15 %	19 %	2030	



SOCIAL

NOS ENGAGEMENTS

- Valoriser et transmettre les savoir-faire
- Garantir la santé, la sécurité et le bien-être au travail
- Favoriser l'égalité professionnelle
- Placer le dialogue au cœur des relations de l'entreprise
- Construire des partenariats durables et soutenir le développement local

CULTIVER L'ATTENTION

L'excellence naît de l'attention portée à chacun, année après année. Cette conviction irrigue durablement notre culture d'entreprise : prendre soin pour faire grandir, inclure pour enrichir, partager pour rayonner. De nos collaborateurs aux communautés qui nous entourent, nous cultivons des liens fondés sur le respect et la réciprocité. Cette attention permanente crée un cercle vertueux où l'épanouissement individuel nourrit la force collective. C'est ainsi que nous construisons, jour après jour, une entreprise profondément humaine et ancrée dans son territoire.



Mathilde GOYARD

Responsable
Développement RH

« Nous avons constitué un groupe de travail QVCT* composé de collaborateurs de différents services qui recueille et étudie les idées de chacun via une boîte à idées. Cela nous permet de mettre en place des actions concrètes : nouveaux espaces de pause, aménagements du réfectoire, événements internes comme le calendrier de l'avent ou le repas de Noël. Chaque année en juin, nous organisons la semaine de la QVCT avec des activités autour du sport, du bien-être, de l'alimentation et de la gestion du stress. Des questionnaires internes permettent régulièrement à tous de s'exprimer et de partager leurs retours sur les initiatives proposées. Concernant les risques psychosociaux, nous réalisons des audits périodiques et déployons des formations de sensibilisation pour l'ensemble des collaborateurs. »

*Qualité de vie et des conditions de travail

83,8 %

des salariés ont bénéficié
d'une formation

69 %

de taux d'engagement
des salariés

12

jeunes diplômés mentorés
dans le cadre de notre partenariat
avec « Nos quartiers ont du talent »

PORTER ATTENTION À CHACUN

Nos Maisons placent l'humain au cœur de leur stratégie, en cultivant un environnement de travail épanouissant pour l'ensemble de nos collaborateurs et collaboratrices. De la qualité de vie au travail à l'engagement sociétal, en passant par la mobilité durable, chaque action vise à valoriser nos employés et à renforcer notre impact positif sur la société et l'environnement.

GARANTIR LA SANTÉ, LA SÉCURITÉ ET LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Baromètre social et prévention des risques

Chaque année, nous interrogeons l'ensemble de nos collaborateurs pour mesurer leur satisfaction au travail, ainsi que leur engagement dans des actions pro bono, initiatives sociétales bénévoles à impact sociétal ou environnemental. Cette démarche vise à identifier de manière proactive les besoins et attentes de chacun pour évaluer le bien-être au travail, tout en déterminant les moyens à mobiliser pour encourager le partage et offrir un accompagnement adapté. **En 2024, le taux de satisfaction était de 69 %, et 231 heures de pro bono ont été effectuées par nos collaborateurs durant leur temps de travail.**

En matière de **prévention des risques psychosociaux**, les résultats et le plan d'action consécutif à l'audit indépendant réalisé en 2023 ont été partagés en décembre 2024 à l'ensemble de nos équipes. Cet audit, le troisième en neuf ans, visait l'identification en amont des risques et l'apport de solutions immédiates et durables.

231

heures de pro bono ont été effectuées par nos collaborateurs

Conditions de travail des saisonniers

Après une vendange 2023 marquée par des épisodes climatiques caniculaires, nos Maisons ont réaffirmé leur engagement en faveur de la santé et sécurité des vendangeurs saisonniers. Conformément au référentiel du Comité Champagne, les actions de prévention ont été renforcées, l'entreprise poursuit les audits des hébergements et adapte les équipements aux fortes chaleurs.



SEMAINE DE LA QVCT

Du 17 au 21 juin 2024, nos Maisons ont organisé la Semaine de la qualité de vie et des conditions de travail (QVCT), un temps fort placé sous le signe de la détente et de la cohésion. Afin de promouvoir l'équilibre physique, mental et social de nos collaborateurs, plusieurs activités ont été proposées : cours de Gym Ballon, ateliers d'apiculture, session thématique sur le sommeil. Cette semaine s'est conclue autour d'un foodtruck proposant des produits locaux et favorisant la rencontre entre collègues.



ACTIONS SOLIDAIRES ET ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Pour la deuxième année consécutive, lors des vendanges 2024, nos Maisons ont organisé une initiative solidaire en soutien à l'association « Clown de Cœur » : 30 collaborateurs ont découvert des activités viticoles (vendanges, pressoir et cuverie). Le fruit de la récolte a été converti en don au profit de l'association, qui apporte un soutien psychologique aux enfants hospitalisés grâce à des animations menées par des clowns professionnels.

Pour sensibiliser aux enjeux RSE de nos Maisons, une formation sous forme de jeu de plateau collaboratif autour de notre raison d'être, « *Sublimier et partager le meilleur de la Champagne* », a été déployée auprès de l'ensemble de nos collaborateurs. Elle permet de renforcer leur implication et les encourage à devenir acteurs du changement.

Encourager la mobilité durable

En mai 2024, nous avons renouvelé notre participation au défi régional Grand Est « *Au boulot, j'y vais autrement !* ». Plus de 1 400 km ont été parcourus, soit 187 kg eCO₂ économisés, classant notre Groupe à la 34^e place sur 102 établissements de taille comparable. Nous avons également déployé un forfait mobilités durables, apportant un soutien financier aux collaborateurs ayant recours à des modes de transports alternatifs : vélo, trottinette, covoiturage.

1 400

parcours avec des modes de mobilité durables dans le cadre de notre défi « *Au boulot, j'y vais autrement !* »





POLITIQUE DIVERSITÉ & INCLUSION

Chez Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck et Rare Champagne, nous construisons notre politique Diversité & Inclusion avec nos collaborateurs. Elle est basée sur 4 piliers différents :

- Le lien intergénérationnel
- La diversité territoriale
- L'inclusion des personnes en situation de handicap
- L'accompagnement des aidants familiaux

En 2024, un groupe de travail composé de 12 volontaires a ainsi contribué à définir cette politique et son plan d'action à déployer. Mathilde Goyard, Responsable développement RH, et David Lepage, ouvrier et membre du groupe de travail, reviennent sur cette démarche.

ENTRETIEN AVEC

Mathilde GOYARD

Responsable développement RH



POURQUOI AVOIR FORMALISÉ UNE POLITIQUE DIVERSITÉ & INCLUSION ?

Nous souhaitons structurer ce que nous faisons déjà et aller plus loin en faisant participer les salariés volontaires. Un groupe de 12 volontaires a co-construit cette politique, puis chacun s'est porté volontaire pour déployer des actions concrètes. La politique a ensuite été partagée avec la Direction puis avec l'ensemble des salariés via une communication interne. En parallèle, nous avons organisé des ateliers de sensibilisation avec des experts sur les thématiques des proches aidants, du handicap ou des addictions. Nous développons aussi des partenariats : intégration de salariés en situation de handicap pendant les vendanges avec un IME local, collaboration avec un ESAT pour nos événements internes, partenariat avec France Travail pour la vendange.

QUELS SERONT LES PROCHAINS DÉFIS À RELEVER ?

Nos enjeux Diversité et Inclusion se concentrent désormais autour du numérique et de l'IA, afin que ces thématiques restent un levier et non un frein entre générations.

David LEPAGE

Ouvrier et membre du groupe de travail



QU'EST-CE QUI VOUS A MOTIVÉ À REJOINDRE CE GROUPE ?

Ces sujets m'interpellent et je souhaitais découvrir de nouveaux axes de sensibilisation. J'avais aussi envie d'être utile différemment dans l'entreprise. C'est ce qui m'a décidé à m'engager.

QUELLE ACTION VOUS A MARQUÉ ?

Sur le pilier du lien intergénérationnel, j'ai pu observer plusieurs actions directement liées à notre quotidien : l'audit psychosocial réalisé en 2023, duquel a découlé le plan d'actions en 2024 comportant une sensibilisation à la lutte contre la discrimination et les ateliers anti-harcèlement moral. Malgré quelques retours contrastés concernant l'audit psychosocial, la formation sur la prévention du harcèlement a été particulièrement bien accueillie. Elle a rendu les enjeux concrets et suscité une vraie mobilisation. À l'avenir, il serait intéressant de renforcer le suivi de ces thématiques en consolidant la démarche de prévention du harcèlement et des discriminations. Dans le prolongement des actions déjà mises en place, nous pourrions poursuivre l'amélioration de l'accompagnement salarial en développant le transfert de compétences pour accompagner la progression de chacun.



ENGAGÉS AUX CÔTÉS DE NOS COMMUNAUTÉS

FAVORISER L'INCLUSION ET L'ÉGALITÉ DES CHANCES

En 2024, la collaboration avec l'association « Nos quartiers ont du talent » s'est poursuivie, avec le mentorat par des collaborateurs de 12 jeunes diplômés issus de quartiers prioritaires ou de zones rurales pour faciliter leur insertion professionnelle. Dans la même dynamique, un partenariat a été noué avec l'ESAT¹ La Joncquière, permettant à des personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle dans un cadre adapté. Depuis 2024, cet établissement assure les prestations de traiteur lors de nos événements internes. Nos Maisons confient également aux APF² France Handicap des missions de copacking et de nettoyage des tenues de travail.

LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ AU CŒUR DE NOS PRATIQUES

L'entreprise est certifiée ISO 22000³ depuis 2009, norme internationale qui définit les exigences relatives au management de la sécurité des denrées alimentaires. Cette certification atteste de la maîtrise rigoureuse des risques tout au long de la chaîne de production, depuis la réception des matières premières et matières sèches jusqu'à la mise sur le marché des champagnes. Elle illustre notre engagement constant en faveur de la transparence, de la traçabilité et de la confiance de nos clients.



1. ESAT : Établissement et Service d'Aide par le Travail

2. APF : Association des Paralysés de France

3. ISO 22000 : Norme internationale de management de la sécurité des denrées alimentaires

4. ISO 9001 : Norme internationale pour les systèmes de management de la qualité

5. ISO 14001 : Norme internationale pour les systèmes de management environnemental

6. Codex Alimentarius : Recueil de normes alimentaires internationales établi par l'ONU



ENTRETIEN AVEC

Myriam FAURE-BRAC

Quality Manager & FSMS Lead

QU'EST-CE QUE L'ISO 22000 ET QUEL EST SON OBJECTIF ?

Cette démarche volontaire permet d'obtenir la caution d'un organisme externe et impartial sur notre aptitude à fournir en permanence des produits sûrs, conformes aux exigences des clients et aux exigences légales et réglementaires applicables.

QU'EST-CE QUE CETTE CERTIFICATION A PERMIS DE METTRE EN PLACE DANS L'ENTREPRISE ?

Elle impose une organisation impliquant l'ensemble du personnel dans un processus d'amélioration continue. Elle nous permet d'apporter la preuve que nos processus sont maîtrisés afin d'accroître la confiance de nos clients.

QUELLES SONT LES ÉVOLUTIONS À VENIR DE CETTE CERTIFICATION ?

La norme ISO 22000 est en cours de révision pour s'aligner sur les grands référentiels comme l'ISO 9001⁴ (qualité) et l'ISO 14001⁵ (environnement), tout en intégrant les exigences du Codex Alimentarius⁶ et de la réglementation européenne, notamment en matière de culture sécurité. Avec cette nouvelle version prévue pour 2027, l'ISO 22000 passera d'une norme technique à un véritable outil stratégique de pilotage pour les entreprises agroalimentaires.



KPI SOCIAL

CHAPITRE	INDICATEUR	VALEUR 2021	VALEUR 2022	VALEUR 2023	VALEUR 2024	OBJECTIF		ODD
Évolution de carrière et formations	Ancienneté moyenne des collaborateurs	13,91	12,83	13,39	13,48	13,75	Reconductible	
	Taux de salariés ayant bénéficié d’une augmentation (en %)	100 %	100 %	100 %	100 %	75 %	Reconductible	
	Taux de salariés ayant bénéficié d’une formation	97,88 %	90 %	85,6 %	83,8 %	80 %	2025	
	Taux de salariés ayant eu au moins 1 formation sur le développement de leurs compétences	N/A	90 %	92 %	57 %	80 %	2025	
	Taux de salariés formés au code anti-corruption sur l’année écoulée	100 %	Formation en ligne pour les nouveaux arrivants	100 %	100 %	100 % de l’effectif concerné	2025	
Sécurité	Nombre d’accidents de trajet	0	0	0	1	0	Reconductible	
	Nombre d’accidents du travail avec arrêt (ATAA)	5	2	3	3	0	Reconductible	
	Nombre d’accidents du travail bénin	5	9	6	12	5 (-10 % vs N-1)	Reconductible	
	Nombre d’accidents du travail sans arrêt (ATSA)	0	3	2	0	2 (-10 % vs N-1)	Reconductible	
RPS-QVT	Nombre de COPIL RPS-QVT organisés	1	4	5	4	4	Reconductible	
	Nombre de réunions Commissions Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT)	4	4	4	4	4	Reconductible	
	Taux de salariés participant aux journées bien-être	N/A	63 %	83 %	80 %	50 %	Reconductible	
	Nombre de rencontres annuelles avec le président (petits-déjeuners, réunions du personnel, comités management, CSE)	N/A	33	33	33	Reconductible		
	Nombre d’éditions du journal interne de l’entreprise (ENM)	5	9	10	9	9	2025	
	Taux de satisfaction ou d’engagement des salariés	63 %	N/A	73 %	69 %	65 %	2025	
Diversité & Inclusion	Index d’égalité Homme/Femme - Score général	Incalculable	Incalculable	94	93	Reconductible		
	Part de femmes dans les effectifs totaux	37,35 %	38,05 %	39,94 %	39,98 %	50 %	2030	
	Part de femmes managers/encadrants	40 %	48 %	56 %	52 %	50 %	2030	
	Taux de salariés en situation de handicap	5,02 %	4 %	3,22 %	3,55 %	6 %	Reconductible	
	Écart de rémunération femmes-hommes + CSP (calcul interne)	10	8,9	4,9	1,01	0	2025	
Relation Fournisseur	Durée moyenne des relations fournisseurs	N/A	13	16,7	N/A	Stable vs N-1	2025	
	Durée moyenne des relations vignobles	N/A	16	19,3	N/A	15	Reconductible	
	Taux d’approvisionnement national	N/A	83,3 %	83,47 %	84,03 %	80 %	Reconductible	
	Taux de réponses des fournisseurs soumis au questionnaire général RSE fournisseur	80 %	N/A	78 %	N/A	80 %	2025	
	Taux de fournisseurs soumis au code de conduite	N/A	59,9 %	80 %	80 %	100 %	2030	
	Taux de distributeurs soumis au code de conduite	68 %	68 %	80 %	80 %	100 %	2030	
	Fournisseurs/distributeurs ayant signé le code de conduite conjointement avec nos Maisons (en dépense)	N/A	59,9 %	82 %	N/A	100 %	2030	





SOCIÉTAL

NOS ENGAGEMENTS

Partager et faire rayonner notre savoir-faire et nos engagements

Garantir la transparence sur nos politiques et nos pratiques

Soutenir et investir dans des projets en lien avec notre activité

Sensibiliser à la consommation responsable de nos champagnes

PERPÉTUER NOTRE HÉRITAGE

Ancrées dans un patrimoine d'exception, nos Maisons perpétuent leur rôle de transmission : préserver l'Histoire, soutenir la création, encourager la pratique sportive, ouvrir des espaces de rencontre, de solidarité et d'engagement. De Reims aux grandes scènes internationales, nous révélons l'art de vivre à la française et les valeurs qu'il porte : générosité, excellence, ouverture. Ainsi se construit, année après année, un rayonnement culturel qui honore le passé tout en inspirant l'avenir.



Stephen LEROUX

Directeur de Maison
Charles Heidsieck

« Nos politiques Marketing et Communication intègrent pleinement les dimensions environnementales et sociétales portées par PH-CH. Cela se traduit par des choix responsables dans la conception de nos packs, la création de nos contenus, la gestion de nos événements et la sélection de nos partenaires. »

3 225

bouteilles ont traversé l'Atlantique à bord du voilier-cargo Grain de Sill II



Maud RABIN

Directrice de Maison
Rare Champagne

« La Maison Rare Champagne est partenaire du Centre des Monuments Nationaux depuis 2019, l'année de l'exposition la plus extraordinaire jamais réalisée en l'honneur de la Reine Marie Antoinette à la Conciergerie de Paris. L'ancrage de notre histoire nous permet de valoriser certains moments organisés au sein de monuments et/ou expositions, en exposant et faisant vivre notre savoir-faire. »

10

participations à des événements de charité



Stéphane DECAUX

Directeur de Maison
Piper-Heidsieck

« Les dimensions environnementales et sociétales font partie intégrante de notre travail et de nos projets de marque. La transparence guide notre démarche, comme le montre la collection Essentiel, dont les étiquettes précisent l'élaboration et dont la dernière cuvée, un Blanc de Noirs issu de raisins 100 % VDC, incarne notre ambition durable. »

3 000

pièces valorisées par an et 3 tonnes de CO₂ économisées grâce au partenariat avec l'atelier d'upcycling Dioniso



PRÉSERVER LE PATRIMOINE ET NOTRE ANCRAGE TERRITORIAL

Trois Maisons, trois visions
de la #ChampagneExperience :

Nos Maisons Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck et Rare Champagne poursuivent leur engagement pour la valorisation du patrimoine rémois et la dynamisation du tissu local. À travers leurs initiatives et partenariats culturels, elles s'ancrent durablement dans leur territoire et auprès de ses habitants.

Engagées dans une démarche responsable, nos Maisons font de l'expérience client un levier de transmission culturelle et territoriale.



RARE CHAMPAGNE

transforme chaque rencontre en un voyage sensoriel et intemporel, où la beauté du geste, du lieu et du moment incarne la noblesse du savoir-faire champenois.

HÉRITAGE ROYAL ET CULTURE VIVANTE

Rare Champagne offre à ses clients la possibilité de vivre « le parcours de la Reine » permettant au client de plonger dans l'histoire de la Maison Mellerio, premier joaillier au monde, à la découverte des précieux bijoux que la Reine Marie Antoinette aimait tout particulièrement. Voyage qui se poursuit au cœur des appartements privés de la Reine au Château de Versailles avant de s'envoler pour la découverte de Rare Champagne sur son territoire d'exception. De la Cathédrale de Reims, aux vignes, à la cave particulière jusqu'à la dégustation dans le salon Eisenhower de la Résidence Eisenhower, le voyage sensoriel se ponctue de souvenirs inoubliables, valorisant tout le patrimoine français.



Maud RABIN

Directrice de Maison
Rare Champagne

« Du cépage au flacon, de la nature au geste, de la cave à la lumière, la beauté fait rayonner un art de vivre et un art de recevoir. Elle inspire un plaisir de vivre extraordinaire, que notre Maison place au cœur de sa raison d'être. »





CHARLES HEIDSIECK

Fidèle à son esprit pionnier, illustre l'art de la dégustation gastronomique à travers des accords audacieux entre mets et champagnes, célébrant la richesse culinaire et culturelle de la région. Au cœur de ses crayères millénaires, la Maison offre une immersion unique dans le temps, l'histoire et le savoir-faire champenois.

COLLECTION CRAYÈRES ET UNESCO : L'EXCELLENCE AU SERVICE DU PATRIMOINE MONDIAL

En 2024, le Brut 1989 « Collection Crayères » en jéro-boam de Charles Heidsieck a été élu meilleur champagne millésimé de 1989 lors des Awards organisés par Terre de Vins. Au-delà de la reconnaissance œnologique, cette distinction s'inscrit dans une démarche responsable : les cuvées lauréates ont été mises aux enchères au profit de la Mission UNESCO, dédiée à la préservation et à la rénovation des crayères de Champagne, inscrites au Patrimoine mondial. Véritables trésors historiques, ces caves souterraines assurent aussi les conditions idéales de vieillissement des cuvées.



Stephen LEROUX

Directeur de Maison Charles Heidsieck

« Véritables cathédrales souterraines, nos Crayères millénaires offrent des conditions uniques au monde pour la maturation de nos vins. Nous les mettons au cœur de notre histoire, révélant leur rôle central dans l'identité de nos champagnes. »

PIPER HEIDSIECK

Propose une approche dynamique et contemporaine avec la « Piper-Heidsieck Experience », un parcours holistique entre histoire et savoir-faire de la Maison, qui explore ses liens avec le cinéma, faisant rayonner la Maison sur la scène internationale tout en illustrant son esprit audacieux et l'excellence de ses vins.

FAIRE VIBRER REIMS AU RYTHME DE LA CHAMPAGNE

L'été 2024 a marqué la première participation de Piper-Heidsieck à la Guinguette Rémoise, événement éphémère favorisant la convivialité et la rencontre entre habitants. Ce lieu ouvert à tous, mêlant concerts, activités sportives et moments de partage, incarne pleinement les valeurs de proximité, de diversité et de vivre-ensemble portées par la Maison.

RELIER HÉRITAGE, RESPECT DU TERRITOIRE ET ENVIRONNEMENT

Avec le lancement de Hors-Série Coteaux Champenois, Piper-Heidsieck exprime son savoir-faire et l'attachement à son terroir. Signés par le Chef de caves Émilien Boutillat, ces deux Blancs de Noirs, issus d'Aÿ et d'Ambonnay incarnent l'audace et

Stéphane DECAUX

Directeur de Maison Piper-Heidsieck



« Fidèle à l'ambition de son fondateur – Élaborer sérieusement des vins qui sourient –, nous souhaitons continuer d'incarner une Maison exemplaire et un acteur du progrès collectif en Champagne, à travers nos cuvées, nos engagements et notre esprit audacieux. »

l'ancrage champenois de la Maison. Édités en séries limitées, ces vins tranquilles se distinguent par une approche innovante : vinification 100 % inox, deux terroirs Grand Crus cultivés en Viticulture Durable et capsule à vis disruptive pour l'appellation.

CÉLÉBRER L'ART DE VIVRE CHAMPENOIS

Lors de la première édition des Relais du Goût à Reims, Piper-Heidsieck a accueilli douze convives à la Résidence Eisenhower pour une expérience gastronomique d'exception. Entre visite privée, dîner en quatre temps et accords avec les cuvées emblématiques de la Maison, cet instant hors du temps a célébré l'art de vivre à la française.



ICI ET AILLEURS, LE RAYONNEMENT CULTUREL DES MAISONS

Fidèles à leur volonté de faire rayonner l'art de vivre à la française, les Maisons Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck et Rare Champagne s'engagent en faveur de la culture, de la gastronomie et du patrimoine. À travers leurs partenariats avec des chefs, artistes et institutions de renom, elles contribuent à la transmission du savoir-faire champenois et à la valorisation du patrimoine culturel en France et dans le monde.

CHARLES HEIDSIECK, PARTENAIRE DES CHEFS ET DE LA HAUTE GASTRONOMIE

Partenaire du **Guide MICHELIN** dans plusieurs pays – en France, en Grande-Bretagne et Irlande, au Japon ainsi que dans les pays nordiques – Charles Heidsieck accompagne la Cérémonie des Étoiles, un partenariat d'excellence qui illustre

le lien historique de la Maison à la gastronomie. Cet événement unique se prolonge par des rencontres filmées avec les Chefs étoilés du monde entier, partagées sur les réseaux sociaux de la Maison.



La Cité du Vin à Bordeaux

Dans le cadre de son engagement pour la transmission du patrimoine viticole, Charles Heidsieck a également participé à la vente aux enchères caritative organisée par Sotheby's au profit de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin à Bordeaux.

Le lot proposé – un magnum de Charles Heidsieck Brut Vintage 1981 Collection Crayères, accompagné d'une visite privée des crayères millénaires à Reims – a contribué à soutenir la Fondation dans ses actions de préservation et de transmission des civilisations du vin.



En 2024, Charles Heidsieck a assuré la présidence tournante de la Champagne Academy, fondée en 1956 par les 16 Grandes Marques de Champagne. La Maison a organisé dîners et dégustations à Londres et Dublin ainsi qu'une semaine en Champagne pour 16 professionnels sélectionnés, futurs ambassadeurs du savoir-faire et des terroirs champenois au Royaume-Uni et en Irlande, deux marchés stratégiques.



PIPER-HEIDSIECK, ENTRE AUDACE CRÉATIVE ET ENGAGEMENT CULTUREL

Fidèle à son esprit avant-gardiste, Piper-Heidsieck a lancé en 2024 la campagne *“Twist The Script”*, signée par le photographe britannique Miles Aldridge. Réalisée à Prague, cette série de visuels à l'esthétique cinématographique revisite les grands moments de l'histoire de la Maison – de la prohibition à Marilyn Monroe, en passant par Jean de Suarez d'Aulan – et illustre sa capacité à conjuguer patrimoine, créativité et modernité.

La Maison confirme également son engagement culturel à travers plusieurs partenariats majeurs : le **Biarritz Film Festival – Nouvelles Vagues**, dédié à la jeunesse et à la création émergente, et le **Tribeca Film Festival** fondé par Robert De Niro, célébrant le cinéma indépendant à New York. À cette occasion, les invités ont pu découvrir sa Cuvée Brut emblématique, servie lors du gala et des cocktails.

Depuis 2007, Piper-Heidsieck est partenaire de la Cinémathèque française, devenue son champagne officiel en 2019, elle partage avec cette institution la passion de la transmission artistique et du rayonnement culturel.

Ancrée dans la gastronomie contemporaine, la Maison a également pris part au **Lyon Street Food Festival**, rendez-vous français de la gastronomie nomade, dont elle est devenue le premier fournisseur officiel de Champagne. Elle a aussi renouvelé son partenariat avec le **Taste of London Festival** où 55 000 visiteurs se sont pressés dans son Champagne Garden. Ces événements célèbrent la créativité culinaire et la convivialité, valeurs chères à Piper-Heidsieck, à travers des ateliers de dégustation et accords mets-champagne ouverts au grand public.

RARE CHAMPAGNE CÉLÈBRE L'ART, LE PATRIMOINE ET L'EXCELLENCE

Symbole de raffinement et de création, Rare Champagne poursuit son dialogue avec le monde de l'art. Au printemps 2024, l'installation monumentale *“RISE”* de l'artiste Arnaud Lapierre, exposée devant le siège des Maisons à Reims, a offert une parenthèse poétique et lumineuse célébrant la beauté du monde et le savoir-faire artisanal.

La Maison a célébré la réussite au féminin lors du Festival du film de Santa Barbara, où le Rare Rosé 2014 a accompagné le dîner en hommage à Greta Gerwig pour le succès mondial du film *Barbie*. Invitée d'honneur du festival, la réalisatrice a remis le prix Kirk Douglas à Ryan Gosling, qui a dédié un magnum de Rare Rosé 2014 en souvenir de cette soirée, synonyme de rayonnement international pour la Maison.



Rare Champagne a également pris part aux célébrations du 60^e anniversaire des relations culturelles franco-chinoises. Dans le prolongement de l'exposition hommage aux 400 ans de Versailles *« Quand Versailles rêve de Chine »*, au cœur de la Cité Interdite de Pékin, la Maison a organisé un dîner d'exception au restaurant étoilé The Georg, avec le chef Wang Bin.

En France, la Maison a renouvelé son partenariat avec le Centre des Monuments Nationaux, initié lors de l'exposition dédiée à Marie-Antoinette à la Conciergerie en 2019. Ce lien s'est enrichi d'expériences exclusives : dégustations à l'Hôtel de la Marine, visites privées du toit de l'Arc de Triomphe au lever du soleil ou encore découverte des collections Al Thani à l'Hôtel de la Marine.

Enfin, Rare Champagne étend sa démarche d'up-cycling à la Chine et aux États-Unis, transformant ses bouteilles usagées en bougies et vases, œuvres offertes aux clients qui rapportent leur flacon vide, dans une démarche responsable. Cette initiative menée en collaboration avec l'entreprise Marsault, allie esthétique, durabilité et relation privilégiée avec ses clients.



VOYAGE, SPORT ET EXPÉRIENCES UNIQUES

Nos Maisons Charles Heidsieck et Piper-Heidsieck incarnent leurs valeurs à travers des partenariats audacieux qui conjuguent sport, culture, solidarité et innovation.

LUNCH IN THE SKY : UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE SOLIDAIRE

En septembre 2024, Charles Heidsieck a participé à l'expérience **Lunch in the Sky** organisée par les Relais du Goût. Après une visite dans les profondeurs des Crayères millénaires de la Maison, les invités ont partagé un déjeuner suspendu à 50 mètres de hauteur, avec un menu imaginé par Chef Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France. L'intégralité des fonds collectés a été reversé à l'association Mille & Un pour soutenir le Trophée Mille, concours valorisant la formation aux métiers de l'hôtellerie-restauration.



QUAND LE CHAMPAGNE TRAVERSE L'ATLANTIQUE À LA VOILE

Fidèle à l'esprit pionnier de son fondateur, Charles Heidsieck poursuit son aventure américaine. En 2024, 3 225 bouteilles ont traversé l'Atlantique à bord du voilier-cargo **Grain de Sail II**, navire conçu pour réduire les émissions de CO₂ de plus de 90 % grâce à sa propulsion à voile. Cette démarche écoresponsable perpétue l'héritage de Charles Heidsieck qui fit découvrir le champagne outre-Atlantique.



PIPER-HEIDSIECK, PARTENAIRE SPORTIF ET INCLUSIF

Champagne officiel de l'Open d'Australie pour la sixième année, Piper-Heidsieck a rayonné auprès de plus d'un million de spectateurs, célébrant notamment la Pride Day en soutien à la communauté LGBTQIA+. En 2024, la Maison est devenue **Champagne Officiel de l'Open de Miami** pour trois ans, accueillant plus de 400 000 visiteurs dans son Champagne Garden.

SOUTIEN DU BALLET PRELJOCAJ

Pour la seconde année consécutive, Piper-Heidsieck accompagne le Ballet Preljocaj, fondé en 1984 par Angelin Preljocaj. Ce centre de création, d'expérimentation et de formation favorise l'émergence de jeunes danseurs et promeut l'inclusivité et la diversité d'âge et d'expérience. En 2024, le lancement du Vintage 2018 a été sublimé par une dégustation mise en partition chorélogique par Dany Lévêque, une application de la méthode de la danse à l'art œnologique.

PROMOUVOIR DES PROJETS QUI ONT DU SENS

Nos Maisons affirment leur engagement solidaire à travers des initiatives caritatives internationales en faveur de la santé, de l'environnement, de la diversité et de l'enfance.

SANTÉ ET RECHERCHE MÉDICALE

En janvier 2024, Wine Portal, distributeur de la Maison Charles Heidsieck à Singapour, a organisé le premier gala caritatif Vines of Hope au profit du NCIS Cancer Fund. Ce fonds soutient les patients atteints de cancer en situation de précarité, la recherche médicale ainsi que la formation continue des professionnels de santé.



En mars 2024, Piper-Heidsieck a soutenu le gala annuel amfAR de Palm Beach en Floride, dédié à la recherche contre le SIDA. Cet événement a permis de lever 4,1 millions de dollars grâce à une vente aux enchères d'art contemporain.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les Maisons Charles Heidsieck et Rare Champagne ont apporté leur soutien au gala caritatif de The Nature Conservancy (TNC) à Hong Kong qui contribue depuis plus de 60 ans à la protection des écosystèmes marins, côtiers et naturels dans plus de 30 pays. Pour cette levée de fonds en Asie-Pacifique, les Maisons se sont mobilisées afin d'offrir, notamment, deux flacons d'ex-

ception : un jéroboam de Champagne Charles Heidsieck Brut Millésimé 1989 et un jéroboam de Champagne Rosé Rare 2014.

Depuis 2022, 100 % des bouteilles Piper-Heidsieck consommées à La Petite Halle à Reims sont transformées sur place en verres, en plats ou bijoux par l'atelier d'upcycling Dioniso. Ces 3 000 pièces valorisées annuellement permettent une économie d'environ 3 tCO₂e.

DIVERSITÉ ET INCLUSION

En 2024, Piper-Heidsieck a célébré le Mois des Fiertés avec une édition limitée « Pride Day Tin Box » de sa Cuvée Brut, illustrée par l'artiste queer Josh McKenna. Lancée à l'occasion de la journée « Pride Day » à New York, cette édition a marqué le début du partenariat avec PFLAG, association américaine de soutien à la communauté LGBTQIA+.

Pour la troisième année consécutive, Rare Champagne a pris part au Golden Vines Gala de Madrid, organisé au profit de la Fondation Gérard Basset. Cette fondation œuvre en faveur de la promotion de la Diversité et de l'Inclusion dans les métiers du vin. Depuis 2021, les différentes éditions ont permis de récolter plus de trois millions de livres sterling.

SOUTIEN À L'ENFANCE ET AUX FEMMES

Rare Champagne a soutenu le Global Gift Gala en offrant trois bouteilles de Rare Rosé 2014 à la vente aux enchères, au bénéfice de la Global Gift Foundation et de la Eva Longoria Foundation, qui agissent pour l'émancipation des femmes et enfants défavorisés.

À Naples en Floride, Rare Champagne a soutenu la Naples Children & Education Foundation (NCEF), qui soutient les enfants en difficulté. Le lot comprenait des flacons de Rare Champagne et une expérience champenoise d'exception. Cet événement a permis de récolter 33 millions de dollars, un record pour les enchères caritatives aux États-Unis.

100 %

des bouteilles Piper-Heidsieck consommées à La Petite Halle à Reims sont transformées sur place en verres, en plats ou en bijoux par l'atelier d'upcycling Dioniso



KPI SOCIÉTAL

CHAPITRE	INDICATEUR	VALEUR 2021	VALEUR 2022	VALEUR 2023	VALEUR 2024	OBJECTIF		ODD
Consommation responsable	Taux d'événements de réceptions clients couverts par un dispositif de contrôle d'alcoolémie	33 %	37,5 %	75 %	75 %	100 %	2025	
	Taux d'événements internes couverts par un dispositif de contrôle d'alcoolémie	N/A	100 %	100 %	100 %	100 %	2025	
	Nombre d'événements internes d'éducation à la consommation responsable (PADE)	0	1	3	0	1	Reconductible	
	Taux de salariés formés au respect de la loi Evin (% des effectifs concernés)	100 %	100 %	100 %	N/A	100 %	2025	
Milieu associatif	Nombre d'étudiants « Nos quartiers ont du talent » aidés	N/A	11	12	12	Reconductible		 
	Nombre d'heures <i>pro bono</i> sur CP	491 h	N/A	44 h	695 h	Reconductible		
	Nombre d'heures <i>pro bono</i> sur temps de travail	96 h	N/A	296 h	231 h	Reconductible		
	Taux de collaborateurs investis <i>pro bono</i>	14 %	15 %	8 %	6,36 %	Reconductible		
Transparence	Certification en lien avec la transparence	3	4	4	4	Reconductible		
	Taux des volumes vendus avec traçabilité œnologique complète (date de dégorgement/mise en cave/dosage)	4,8 %	8,4 %	10,5 %	8,90 %	100 %	2030	
Mise en lumière de la RSE	Nombre d'événements RSE à l'externe (parlant de B Corp et de RSE : fournisseur, écoles, jury...)	N/A	N/A	4	2	Reconductible		 



charlesheidsieck.com

piper-heidsieck.com

rare-champagne.com