

QUAND L'HISTOIRE, LA TRADITION ET L'ENVIRONNEMENT SE RENCONTRENT, ILS GÉNÈRENT UN EMBRASSEMENT MAGIQUE DONT NAISSENT CERTAINS DES MEILLEURS PRODUITS DE LA VITICULTURE. C'EST CE QUI SE PASSE EN ALSACE, RÉGION VINICOLE FRANÇAISE PARMIS LES PLUS CÉLÈBRES AU MONDE POUR LES VINS BLANCS ; ICI, DE LA COMBINAISON MAGIQUE ENTRE CETTE TERRE UNIQUE ET LA PASSION POUR LA VITICULTURE, NAÎT LA CAVE HENRI EHRHART. L'ENTREPRISE A TROUVÉ SA MISSION DANS LA DIMENSION FAMILIALE ET DANS LE LIEN FORT AVEC LE TERRITOIRE, EN CONQUÉRANT UNE POSITION IMPORTANTE PARMIS LES VITICULTEURS ALSACIENS, GRÂCE À SA CAPACITÉ À ENVISAGER LES CHOSSES À LONG TERME, VERS LE RENOUVELLEMENT CONTINU, ET À APPORTER UNE GRANDE ATTENTION AU CONSOMMATEUR. PASSION, TRAVAIL ET RESPECT SONT DES VALEURS FONDAMENTALES POUR HENRI EHRHART, QUI, MUE PAR L'OBJECTIF DE PROPOSER LES MEILLEURS PRODUITS À SES CLIENTS, NE CHOISIT QUE DES FOURNISSEURS ET PARTENAIRES DE HAUT NIVEAU AVEC LESQUELS INSTAURER DES RELATIONS FORTES ET TRANSPARENTES ; PAR EXEMPLE, PENDANT LE RÉCENT PROCESSUS DE MODERNISATION DE LA LIGNE D'EMBOUTEILLAGE ET DE CONDITIONNEMENT D'AMMERSCHWIHR, L'ENTREPRISE FRANÇAISE A DEMANDÉ LA COLLABORATION DE SMI ET A INSTALLÉ UNE NOUVELLE ENCARTONNEUSE WRAP-AROUND MODÈLE WP 400 ERGON.

➤ **SECTEUR VIN**

HENRI EHRHART S. A.  
Ammerschwihl, France  
[www.henri-ehrhart.com](http://www.henri-ehrhart.com)

➤ Encartonneuse WP 400 ERGON avec PID et convoyeurs



GEO LOCATION

# HENRI EHRHART

# LA PASSION DU VIN : UNE TRADITION FAMILIALE

L'activité de l'entreprise vinicole Henri Ehrhart tire son origine de la passion familiale pour le vin et la viticulture transmise de père en fils sur huit générations jusqu'en 1978, lorsqu'Henri Ehrhart décide de la transformer en une réalité entrepreneuriale en fondant la société Ehrhart Ammerschwih SA au cœur de l'Alsace, dans une zone où se trouvent les meilleurs terrains pour la production de vins de qualité. C'est de là que naît le lien profond avec la terre, qui continue de tisser toute l'histoire de la « maison » et à marquer les étapes de son développement ; parmi les étapes les plus importantes, il convient de signaler la réalisation en 1990 d'un nouveau site de 900 m<sup>2</sup>, agrandi à 2.700 m<sup>2</sup> en 2008, jusqu'à atteindre les dimensions actuelles

de 4.700 m<sup>2</sup>. 2009 représente une année de grands changements dans la « corporate governance », puisque c'est à cette époque que Cyrille Ehrhart entre dans la société, après avoir succédé à son père, Henri, à la direction de l'entreprise, accompagné de l'œnologue Laurence Schatz. Trois ans après, le groupe dirigeant de la Maison Henri Ehrhart s'enrichit de la présence de Sophie Ehrhart, sœur de Cyrille, qui gère la partie commerciale et la communication de l'entreprise familiale. Aujourd'hui, la société alsacienne, en transmettant la passion familiale pour le vin de génération en génération, focalise toute son activité autour des exigences des consommateurs, afin d'améliorer en continu la qualité de ses étiquettes et de créer des produits recherchés et de classe.



## L'HUMANITÉ AU CŒUR DU TRAVAIL QUOTIDIEN

L'histoire de la société Henri Ehrhart n'est pas seulement constituée de chiffres, d'hectares et de bouteilles. C'est une histoire écrite par les hommes pour les hommes. Une histoire d'hommes qui, comme le dit une des citations préférées de l'entreprise, « mettent de l'humanité au cœur de leur travail quotidien » pour produire des vins agréables, élégants et de qualité. L'entreprise française est en mesure de créer de nouveaux produits en partant de l'analyse des souhaits et des demandes des consommateurs, avec lesquels elle crée un fort partenariat. Dans chaque décision, le fort sentiment d'appartenance au territoire et le respect de la terre, qui combinent la tradition de l'action avec la modernité de la gestion, prévaut, grâce à l'utilisation de technologies de dernière génération dans toutes les phases du processus de production, comme l'encartonneuse automatique de la série WP 400 ERGON, fournie par SMI, dotée d'un système d'insertion de séparateurs en carton léger.



DE GAUCHE À DROITE : SOPHIE EHRHART,  
RESPONSABLE COMMERCIALE ET MARKETING ;  
CYRILLE EHRHART, DIRECTEUR GÉNÉRAL ;  
LAURENCE SCHATZ, ŒNOLOGUE D'HENRI EHRHART.

→ LE DOMAINE HENRI EHRHART EST GAGNANT AVEC LE JEU DE L'ÉQUIPE, UNE COMBINAISON MAGIQUE DE SAVEURS ET DE CONNAISSANCES, QUI A PERMIS À LA FAMILLE D'OBTENIR DE TRÈS NOMBREUSES RECONNAISSANCES NATIONALES ET INTERNATIONALES ; PARMI CELLES-CI, LA DERNIÈRE EN DATE EST LE PRIX "PRIX D'EXCELLENCE PARIS 2019", OBTENU LE 24 JANVIER 2019, QUI HONORE LES ENTREPRISES QUI ONT ATTEINT D'IMPORTANTES RÉSULTATS DANS LE MONDE DU VIN. LES RECONNAISSANCES IMPORTANTES OBTENUES AUX CONCOURS DE COLMAR, MÂCON ET LYON, CONFIRMENT ÉGALEMENT LA QUALITÉ DES VINS ET LE DYNAMISME DE L'ENTREPRISE POUR INNOVER DANS LA TRADITION.



## TRINQUER À LA QUALITÉ !

Déboucher une bouteille de vin est un geste riche en significations, car sous chaque bouchon, il y a beaucoup plus que le simple vin. Le bouchon scelle en effet valeurs, culture, tradition, innovation, enthousiasme, expérience et passion. Lorsque l'on débouche une bouteille, on alerte les sens, on approche le monde du vin, qui est de la couleur de la terre et du raisin, qui est la chaleur du soleil, qui est la passion pour la vigne et la vinification, qui est la recherche de la qualité mais aussi un mix entre histoire antique et technologie, entre fatigue et art. Chaque phase du processus de production s'effectue de manière méticuleuse, en apportant une grande attention aux contrôles permettant d'obtenir un produit de qualité ; rien n'est laissé au hasard, car l'attention apportée aux détails est le point fort de l'entreprise française. Les consommateurs ne se contentent plus de goûter un vin et de le trouver bon, car la qualité est devenue un concept beaucoup plus vaste et profond et il dépend également d'autres facteurs. Aujourd'hui, le bon vin produit dans les domaines de la Maison Henri Ehrhart devient noble et de très grande qualité uniquement quand il est en parfaite harmonie

### → PRIX D'EXCELLENCE PARIS : LA COMPÉTITION DANS LA COMPÉTITION

Le Concours Général Agricole (CONGA) - est une compétition française organisée dans le cadre du Salon International de l'Agriculture de Paris pour le compte du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, des Affaires rurales et de la Gestion du territoire. Depuis 1870, le concours récompense chaque année les meilleurs vins et produits alimentaires locaux français, divisés en 21 catégories ; avec plus de 4.600 produits et 16.300 types de vin participants, cette compétition est un événement de grande importance, dont la mission est de représenter la vitrine de l'extraordinaire biodiversité de la nature et de la gastronomie françaises. Le « Prix d'excellence » confère des reconnaissances sous forme de médailles d'or, d'argent ou de bronze, avec le symbole d'une feuille de chêne ; au cours des trois dernières années, la société Henri Ehrhart a obtenu 22 médailles d'or, 11 d'argent et 1 de bronze. Le concours œnologique honore les vins des grandes régions vitivinicoles françaises : Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Corse, Jura, Languedoc-Roussillon, Lorraine, Provence, Savoie, Sud-Ouest, Vallée de la Loire et Vallée du Rhône. Au sein de ce concours, le « Prix d'excellence » est défini comme une compétition dans la compétition car il récompense uniquement les producteurs qui ont obtenu les meilleures reconnaissances pendant trois années consécutives.

avec le territoire, avec son histoire et ses traditions et il représente une des cartes de visite les plus significatives d'Alsace, mieux que toutes les images possibles.



↓ DE GAUCHE À DROITE : CYRILLE EHRHART, DIRECTEUR GÉNÉRAL, AVEC LE FONDATEUR HENRI EHRHART.



# UNE FAMILLE UNIE PAR LE GOÛT ET LA QUALITÉ

**L**a famille d'Henri Ehrhart est une belle famille, qui partage des valeurs communes et où les décisions de l'entreprise sont prises de façon collégiale. Les domaines de la famille Ehrhart offrent des trésors de goût et d'harmonie. Impossible de se tromper quand il y a de l'enthousiasme, de l'énergie, une viticulture de qualité et une grande technique. La somme de ces éléments ne peut que donner de grands vins, en particulier quand l'environnement alentour est la région vitivinicole française par excellence. L'entreprise qui s'est développée à l'ombre des magnifiques collines de l'Alsace, grâce à l'engagement, à la passion et à l'expérience de Cyrille et Sophie Ehrhart et de l'œnologue Laurence Schatz (assistés de l'inépuisable contribution du fondateur Henri Ehrhart), s'est développée jusqu'à devenir le 7<sup>e</sup> producteur de vin en Alsace avec des étiquettes importantes pour le marché national et international. La recherche de la qualité, l'attention aux sols, les travaux à l'avant-garde (qui garantissent le caractère unique du produit) ont permis à l'entreprise française de devenir le 1<sup>er</sup> exposant de vins d'Alsace au Japon.



IMPOSSIBLE DE SE TROMPER QUAND IL Y  
A DE L'ENTHOUSIASME, UNE VITICULTURE  
DE QUALITÉ ET UNE GRANDE TECHNIQUE



## HENRI EHRHART S. A.



**Année de fondation :** 1978



**Chiffre d'affaires 2018 :** 15,5 millions d'euros



**Effectifs 2018 :** 14 personnes



**Production annuelle :** 6 millions de bouteilles



**Vignes lui appartenant :** 7 hectares



**Distribution à l'étranger :** 1<sup>er</sup> exportateur de vins d'Alsace au Japon



**Distribution en France :** 7<sup>ème</sup> producteur en Alsace

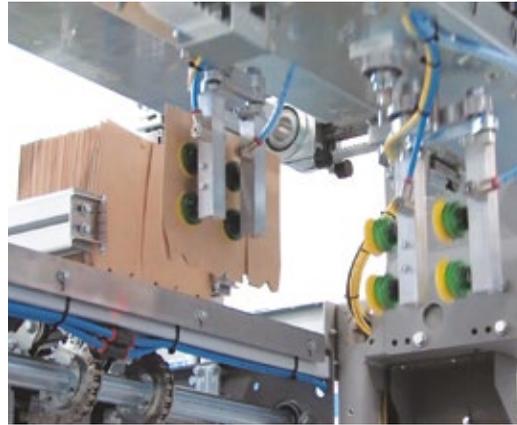




# LES SOLUTIONS SMI POUR HENRI EHRHART



Le parcours de croissance entrepris par Cyril Ehrhart a conduit l'entreprise à se doter d'installations de production de plus en plus modernes et efficaces, qui ont nécessité l'agrandissement des locaux afin d'accueillir de nouveaux systèmes de mise en bouteille et de conditionnement conçus selon les innovants concepts de la smart factory. L'encartonneuse installée dispose du dispositif en option PID pour insérer des séparateurs prémontés de carton léger installés à l'intérieur des boîtes en carton, afin de protéger les bouteilles en verre des dommages ou ruptures, et de préserver les étiquettes des possibles abrasions.



## ➤ ENCARTONNEUSE WP 400 ERGON

**Récipients conditionnés :** bouteilles en verre de 0,375 L / 0,5 L / 0,75 L / 0,76 L / 1,0 L.

**Emballages réalisés :** les bouteilles sont conditionnées en boîtes wrap-around de carton ondulé dans les formats 2x3 et 3x4 avec et sans insertion de séparateurs.

### Principaux avantages :

- processus de conditionnement avec système wrap-around pour former la boîte en carton et renfermer le produit à l'intérieur. Ce système permet une vaste flexibilité d'emploi, des vitesses de production élevées, une meilleure stabilité des paquets produits et une utilisation optimale des espaces destinés au stockage du matériel d'emballage
- emballage continu, qui garantit un processus de production fluide, sans mouvements par à-coups, et assure une plus grande fiabilité, une meilleure qualité du paquet final et une usure mécanique réduite de la machine
- solution idéale pour obtenir un emballage résistant aux chocs, en mesure de protéger les bouteilles de vin pendant le transport
- les emballeuses WP ERGON sont dotées de guides fixes, qui, à la sortie de la machine, maintiennent les parois du paquet comprimées. Ce système garantit un cadrage parfait et durable des boîtes, à la différence des systèmes de compression avec des chaînes rotatives qui ne sont pas en mesure de fournir le même niveau qualitatif



### ➤ DISPOSITIF PID POUR PROTÉGER LES BOUTEILLES EN VERRE

**Fonction :** Le PID SBP et le magasin des séparateurs correspondant prémontés sont positionnés à l'entrée de la machine, au-dessus de la zone de formation du paquet. Un bras mécanique doté de ventouses avec aspiration à vide prélève du magasin un séparateur prémonté, il l'ouvre et le dépose par le haut entre les récipients situés au dessous, avant qu'ils ne soient regroupés dans la configuration souhaitée, pour procéder ensuite à la phase finale de formation de la boîte fermée autour des bouteilles.

#### Avantages des séparateurs prémontés par rapport à ceux non montés :

- moindre coût d'achat des séparateurs d'environ 20%
- moindre volume de stockage d'au moins 60%
- l'encombrement de l'encartonneuse ne change pas, dans la mesure où tant le magasin des séparateurs que le dispositif d'insertion sont montés dans la partie supérieure de la machine
- le processus d'insertion des séparateurs et de chargement du magasin correspondant est rapide, puisqu'ils sont déjà prémontés
- la vitesse maximale de fonctionnement est de 40 paquets par minute (modèle à 1 tête) ou 60 paquets par minute (modèle à 2 têtes)

### ➤ CONVOYEURS

**Fonction :** transport de bouteilles en verre en vrac et de paquets ; en particulier : manutention des bouteilles à l'entrée de l'encartonneuse WP 400 ERGON et manutention des boîtes en carton à la sortie de la machine.

#### Principaux avantages :

- les convoyeurs installés sur le site d'Henri Ehrhart assurent la manutention fluide et constante, sans blocages, des bouteilles et des boîtes en carton
- structure modulaire et ergonomique qui s'adapte facilement à différents types de récipients et de flux de production
- temps de changement de format réduits au minimum pour le passage rapide d'un lot à l'autre
- consommations d'énergie et coûts d'exploitation parmi les plus bas du marché



### ➤ UNE FAÇON DE DÉCOUVRIR LES BEAUTÉS DE L'ALSACE

La Route des Vins est l'un des itinéraires les plus suggestifs pour découvrir les beautés de l'Alsace et ses traditions et elle passe par Ammerschwihr, autrefois occupée par les Romains, et siège de la Maison Henri Herhart. Cette route, parmi les plus anciennes « routes du vin » de France a été inaugurée le 30 mai 1953 et se déroule du nord au sud de l'Alsace sur un parcours de 170 kilomètres, en traversant une magnifique campagne tapissée de vignobles, de châteaux rocheux et de villages colorés qui semblent tout droit sortis d'une fable ; le long du parcours, les viticulteurs proposent des dégustations en cave et permettent de découvrir les richesses des vins régionaux, à la saveur unique.

# EN ALSACE, CHAQUE DÉTAIL A SA RAISON D'ÊTRE

L'Alsace est une région pleine de beautés cachées, qui offrent des émotions immenses ; c'est un paradis pour les amoureux de la nature, qui restent touchés par la variété des paysages, par les 21 réserves naturelles et par les deux Parcs Naturels Régionaux, tandis que les géologues découvrent que chaque roche des Hautes Vosges raconte une histoire extrêmement ancienne. On reste enchantés par les bourgs pittoresques, par les célèbres maisons colorées des colombages, par les vertes vallées et par les collines cultivées avec de précieux vignobles, mais également par l'imposant patrimoine culturel et artistique de villes comme Strasbourg et Mulhouse.

### ➤ LA FRANCE ET LE VIN

La France se vante d'une très ancienne tradition œnologique, enracinée dans les temps les plus anciens. L'histoire du vin français remonte à l'an 600 avant J.C., environ, période pendant laquelle les Grecs ont fondé l'actuelle Marseille, alors appelée « Massilia », et y ont introduit la culture de la vigne. Les premiers à développer les potentialités des vignes françaises furent les Romains, avec leur conquête du territoire français à la fin du II<sup>e</sup> siècle avant J.C. Dès le VI<sup>e</sup> siècle, la viticulture était bien enracinée et diffusée pratiquement sur tout le territoire français, essentiellement du fait des moines qui cultivaient largement la vigne dans leurs monastères, en perfectionnant au fil des siècles les techniques œnologiques. Pour un panorama complet des vins produits dans les régions françaises, il suffit de consulter le très célèbre « Guide Hachette des vins », une publication très précise qui décrit les qualités de plus de 40 000 vins goûtés par 1500 dégustateurs professionnels. Inutile de préciser que les vins produits par la cave Henri Ehrhart sont reconnus par ces professionnels parmi les meilleurs du monde et qu'ils sont présents à chaque édition annuelle du guide.



# ALSACE MON AMOUR



## UN TERRITOIRE HISTORIQUEMENT DÉDIÉ À LA VITICULTURE

**T**erre de grand charme et d'histoire, l'Alsace est une des régions vinicoles les plus anciennes de France et la plus célèbre au monde pour ses vins blancs. Sur cette bande de terre, située dans la partie nord-est de la France, à la frontière avec l'Allemagne, on cultive presque exclusivement du raisin à baies blanches, parmi les plus aromatiques au monde, comme le Gewürztraminer, le Muscat blanc et le Riesling, avec lesquels sont produits de nombreux vins célèbres. La composition du sol alsacien est plutôt diverse et comprend des sédiments granitiques, sableux, volcaniques, argileux, marneux et calcaires, des vignes qui descendent des Vosges et arrivent presque jusqu'aux rives du Rhin, on obtient chaque année plus de 160 millions de bouteilles de vin, dont 25% sont destinés à l'exportation. L'Alsace est l'unique région française dans

laquelle le raisin et ses arômes sont les protagonistes de la cave et le nom du raisin est identifié sur l'étiquette, à la différence des autres régions qui n'indiquent que le lieu de provenance sans faire référence aux raisins utilisés. L'Alsace est la région vinicole la plus à l'avant-garde en Europe pour la protection du territoire, de la qualité des vins et la vocation touristique. Les vins alsaciens sont identifiés par le système de qualité français comme des produits « d'Appellation d'Origine Contrôlée », brièvement définie par le sigle AOC, qui comprend les célèbres catégories Alsace Grand Cru AOC et Crémant d'Alsace AOC. Pour avoir droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace Grand Cru (seuls le Riesling, le Gewürztraminer, le Pinot gris et le Muscat d'Alsace sont autorisés à devenir des « grands crus »), les vins doivent provenir de raisins récoltés sur 52 territoires titrés et strictement

délimités des vignobles alsaciens. Les affaires historiques complexes et travaillées d'Alsace (comme le fait que la région ait changé de drapeau quatre fois entre la fin du XIXème et moitié du XXème siècle) n'ont pas empêché le développement d'une tradition viticole enracinée au temps des Romains. Les vins alsaciens doivent leurs caractéristiques à deux facteurs fondamentaux : les exceptionnelles conditions climatiques et la forme des terrains. La pluviosité est très faible, les heures d'ensoleillement nombreuses et les montagnes des Vosges jouent un rôle fondamental sur le micro-climat, en protégeant les vignes sur les cols du versant oriental des vents et de l'humidité provenant de l'Océan Atlantique. Climat, donc, mais aussi richesse et variété du sol, qui passe des zones riches en granit, gneiss et schiste aux sols siliceux et calcaires, pour aller jusqu'aux plaines alluviales.