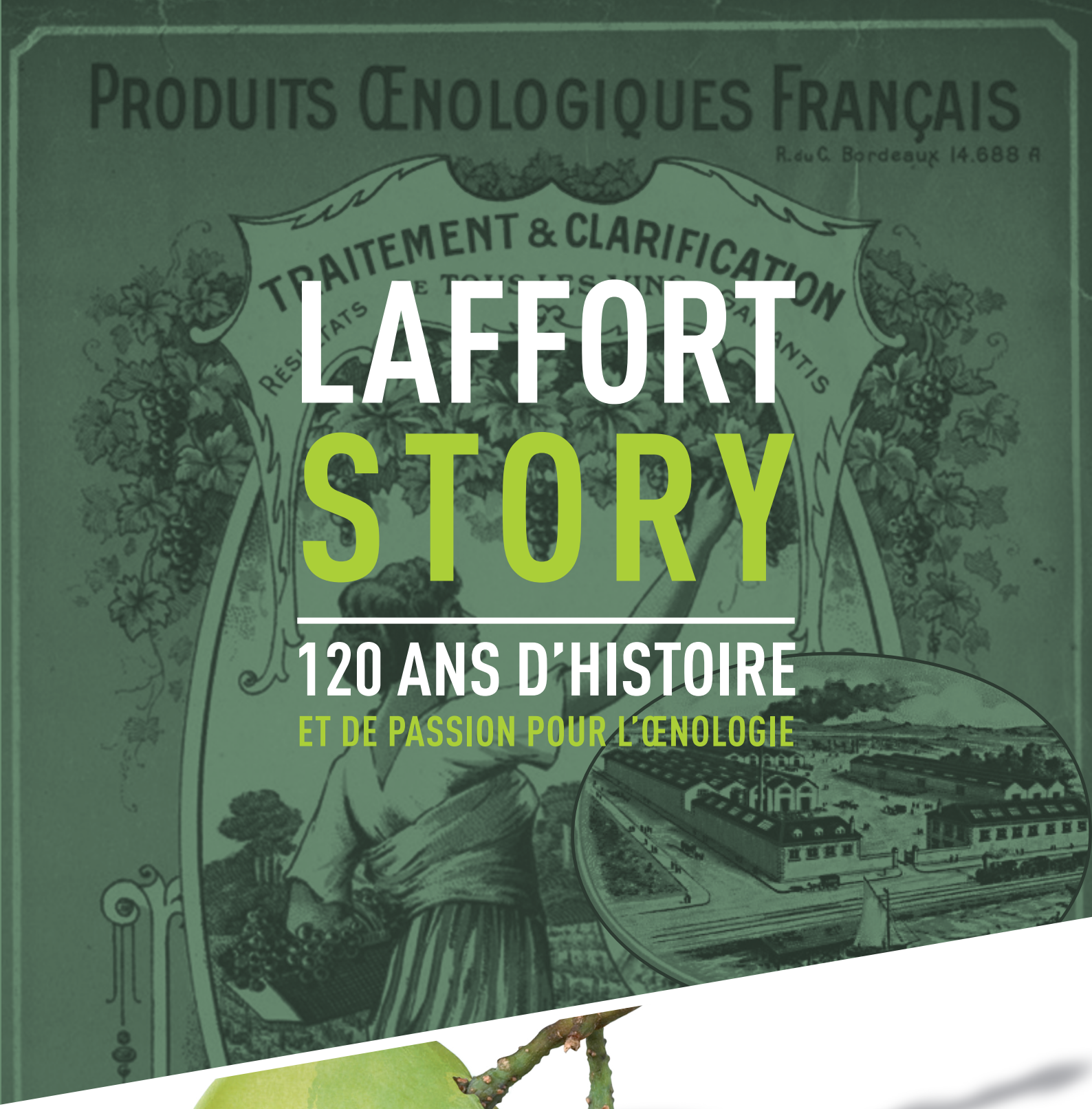


LAFFORT STORY

120 ANS D'HISTOIRE

ET DE PASSION POUR L'ŒNOLOGIE

Jean LAFFORT (1895 -1936)
J. Laffort & Cie : la création...

Jean LAFFORT est né à Bordeaux en 1872. Autodidacte, il commence à travailler à l'age de 14 ans dans une entreprise d'importation de produits agricoles issus des colonies (sucre, café, thé...). A cette époque, les matières premières sont transportées par voie maritime et compte tenu du temps d'acheminement, les cours des marchandises évoluent durant le transport. Jean LAFFORT s'aguerrit ainsi dans cette société dans laquelle il prend peu à peu des responsabilités. Parallèlement, il développe une passion pour l'œnologie et entretien des contacts réguliers avec la Station Œnologique de Bordeaux (ancien nom de l'ISVV actuel) et notamment avec l'abbé DUBAQUIE qui lui enseigne les premiers rudiments en œnologie et en vinification.

En 1895, Jean LAFFORT crée sa propre société ***J. Laffort & Cie*** et s'installe dans les bureaux de l'immeuble Descas près de la gare pour y développer des activités de négoce de produits agricoles. **Il se consacre pleinement à la vente de produits œnologiques dès 1900.**

En 1905, afin de satisfaire aux demandes croissantes de ses clients, Jean LAFFORT fait construire une usine à Bordeaux, au 126 Quai de la Souys, site toujours en activité aujourd'hui.

Peu à peu ***J. Laffort & Cie*** développe ses propres outils et process de fabrication afin de commercialiser une gamme spécifique pour l'œnologie :

- Gamme d'antiferments : produits à base de tanins associés à du métabisulfite de potassium.
- Gamme de produits de nettoyage et de désinfection pour les futailles.
- Charbons activés : Jean LAFFORT met en place une grosse installation d'activation des charbons œnologiques à l'aide d'un traitement à la vapeur d'eau qui permet d'expanser les pores de charbon et ainsi d'en augmenter les surfaces d'échange.
- Développement de clarifiants à base de protéines animales.
- Terres de filtrations importées d'Algérie auxquelles il fait subir un process de purification pour éliminer les impuretés et notamment le calcium.
- Vente sous la marque ***J. Laffort & Cie*** de siphon en verre de Bohême type eau de Seltz pour la distribution en quantité mesurée de SO_2 sous forme de gaz.
- Autres produits de commodité : SO_2, acide citrique, acide ascorbique, acide tartrique, carbonate de chaux... Grâce aux succursales qu'il crée en Espagne et en Afrique du Nord, il commercialise de grandes quantités de ces produits.

La société s'équipe de fours et de broyeurs pour la fabrication de ses produits œnologiques et d'une caisserie pour la confection d'emballages en bois (caisse ou tonneaux pour les produits liquides).

Jean LAFFORT crée également une usine LAFFORT® en Espagne à Pasajes, essentiellement dirigée au départ sur la production d'arômes naturels pour Vermouth, Brandy et tout type de liqueurs aromatisées sur le marché espagnol (qui deviendra ESENCIA en 2008).

Jean LAFFORT confie la direction de ses sociétés à deux de ses fils : celle d'Espagne à Pierre LAFFORT et celle de France à René LAFFORT. Pierre développe le département arômes de la société espagnole, et peu à peu introduit un département de produits œnologiques. René se consacre à l'œnologie pour la société française.

René LAFFORT (1936 -1973)
La modernisation...

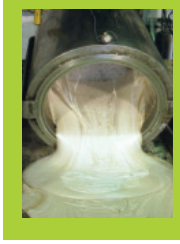
René LAFFORT dirige la société de 1936 à 1973. Il **remobilise l'activité de l'entreprise sur la France** mais développe aussi des contacts à l'étranger aboutissant à des activités export : **exportation dans 45 pays et représentation par 12 agents à l'étranger.**

Durant cette période, la société LAFFORT® connaît de nombreuses évolutions technologiques, modernise ses installations, et contribue fortement à l'apparition de produits œnologiques nouveaux :

- Développement de produits de stabilisation à base de gommes arabiques (**STABIVIN®**) et de produits de collage dont les colles de poisson à base de vessie natatoire d'esturgeon.
- Mise en place d'une large gamme de tanins oenologiques sélectionnée avec l'aide du Pr. PEYNAUD (**QUERTANIN®**).
- Levures sélectionnées sous forme de levain liquide.
- Gamme de nutriments pour la fermentation des vins.
- Production de l'AMT sous vide dès 1958 (**POLYTARTRYL®**).
- Mise en place de clarifiants à base de gélatine (**GECOLL® SUPRA**) et de protéines de sang de bœuf désodorisé au charbon (**VINOCLARYL**).
- Mise en place d'une importation exclusive de bentonites Volclay Wyoming (USA), les plus réputées du marché pour leur activité vis-à-vis des casses protéiques sur les vins blancs.
- Création du siphon doseur **inox** pour mesurer les quantités de SO_2 introduites dans le vin.
- Développement de solutions liquides à base d'anhydride sulfureux.
- Développement de produits de filtration à base de diatomées et de perlites ; de plaques filtrantes.
- Début de la commercialisation des produits au détail avec des conditionnements au kg.
- Début de la commercialisation des Levures Sèches Actives (LSA) puis d'enzymes granulées pour l'œnologie.
- Développement commercial pour proposer des produits œnologiques à proximité des lieux de production.

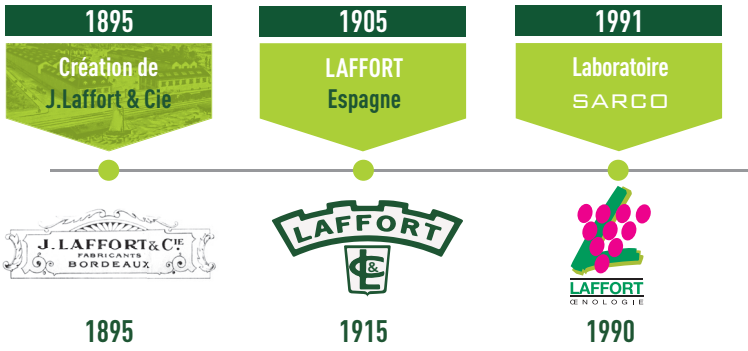
René LAFFORT monte également un laboratoire d'analyse conseil en œnologie intégré à la société LAFFORT® (qui deviendra une entité indépendante sous le nom de SARCO en 1991), puis un second dans l'Entre-deux-Mers.

1958 : Précurseur de la fabrication de l'AMT sous vide



René LAFFORT développe un process de fabrication sous vide de l'acide métatartrique qui permet de passer d'un indice d'estérification de 31-33, peu actif, à un indice de 38-42 qui confère au produit une bien meilleure activité vis-à-vis des précipitations tartriques. Les collaborations entretenues avec la Station Œnologique de Bordeaux avec des grands noms de l'œnologie comme les Pr. RIBEREAU GAYON et PEYNAUD lui permettent de réaliser de nombreuses améliorations sur les produits LAFFORT®.

Modernisation et expansion de 1895 à nos jours...



Jean-François LAFFORT (1973 - 2009)
La qualité de la recherche, la recherche de la qualité....

Jean-François LAFFORT prend les rênes de la société en 1973 et en restera le dirigeant jusqu'en 2009. Il va initier **le passage d'une œnologie curative à base de produits chimiques à une œnologie préventive s'appuyant sur les biotechnologies.** Pharmacien de formation, il obtient également son DNO en 1972.

Jean-François LAFFORT va donner à l'entreprise sa dimension internationale et engager la société dans ce qui fait sa renommée aujourd'hui : la recherche et le développement de nouveaux produits œnologiques auxquels il consacre 2 à 3% du chiffre d'affaires de la société.

Pour ce faire, la société LAFFORT® reste en étroite relation avec les universités, les instituts de recherche et d'enseignement afin d'échanger, de partager et de se tenir au courant des nouvelles technologies.

Commence alors une longue collaboration avec le Pr. Denis DUBOURDIEU de L'Institut Œnologique de Bordeaux (actuel ISVV) qui aboutit au financement d'un grand nombre de thèses (18 thèses en 15 ans) telles que :

- **L'identification des molécules responsables de l'arôme des vins de Sauvignon** et leur genèse, du raisin au vin (Darriet P., Tominaga T., Thibon C.).
- **L'étude et la sélection de souches de levures** tout d'abord d'un point de vue écologique puis grâce à de nouveaux outils génétiques, les puces à ADN, le croisement et maintenant le croisement dirigé (Frezier V., Masneuf I., Serra A., Marullo P.).
- Un travail de recherche sur la **physiologie et la caractérisation génétique des bactéries lactiques du vin,** associé à des techniques de production exclusivement développées par LAFFORT® et des méthodes d'inoculations adaptées, a permis le développement de souches d'*Œnococcus œni* performantes. Cette maîtrise de la FML participe également à la prévention des altérations dues à la croissance de micro-organismes indésirables, mais aussi à un contrôle des coûts (Gindreau E., Renouf V.).
- La mise au point d'outils permettant la mesure **des interactions protéines-tanins**, de la densité de charge à la microcalorimétrie en passant par la langue électronique (Lagune L., Fontoin H., Schmauch G.).
- **L'étude et l'amélioration de préparations enzymatiques** sur la libération de molécules spécifiques (Barbe C., Ducruet J., Humbert A.).
- La compréhension des **phénomènes biochimiques et physico-chimiques associés à l'élevage sur lies** avec pour conséquence l'amélioration des qualités gustatives et de la stabilité des vins (Moine V., Laborde B., Humbert A.).

Tous ces travaux ont permis une très nette amélioration et diversification des produits œnologiques : de l'extraction des jus à l'aide de préparations enzymatiques spécifiques à la maîtrise des fermentations par de nouvelles techniques de sélection de souches de levures et de bactéries, en passant par des produits de collage mieux adaptés aux contraintes actuelles.

Ces découvertes ont également contribué à la mise au point de nouvelles techniques de stabilisation naturelle des vins, comme les mannoprotéines pour la stabilisation tartrique et des préparations de tanins riches en catéchines pour la stabilisation de la matière colorante.

LAFFORT® est ainsi à la base d'un grand nombre de découvertes de l'œnologie moderne validées par **18 dépôts de brevets internationaux.** Ce dynamisme et cette forte implication dans la R&D sont à l'origine du rayonnement international de l'entreprise.

Luc LAFFORT (2009...)
L'œnologie par nature...

3ème génération d'œnologue, Luc LAFFORT rejoint la société en 1999, en prend la direction en 2009 et poursuit l'activité en s'appuyant sur les valeurs de toujours : fournir aux producteurs de vin du monde entier des **produits naturels et de qualité issus de la recherche.**

Parallèlement à cette philosophie d'entreprise, la société LAFFORT s'engage pour répondre aux problématiques actuelles d'utilisation raisonnée des produits oenologiques, avec notamment la mise à disposition d'une gamme de produits bio, le développement d'alternatifs aux produits allergènes pour le collage des moûts et des vins (**VEGECOLL®, POLYMUST®**) et la mise en place de stratégies pour la réduction de l'utilisation du SO_2.

2000 — LAFFORT Afrique du Sud

2001 — LAFFORT Italie

2002 — LAFFORT Argentine et Nouvelle-Zélande

2006 — LAFFORT Australie

2010 — LAFFORT U.S.A.

2015 — LAFFORT Chili

Unité de production Polyphénols de raisin Bois pour l'œnologie — 2004

Unité de production Mannoprotéines et produits de la levure — 2006

LAFFORT l'œnologie par nature — 2007

1895 2015 120 ANS D'INNOVATIONS — 2015

LES INNOVATIONS LAFFORT® EN DATES CLÉS...

1895

1895 // Création de la société LAFFORT® par Jean LAFFORT.

1958 // Mise en place d'un process de production de l'AMT sous vide : *augmentation de l'indice d'estérification et amélioration de la solubilité du produit* - POLYTARTRYL®.

1994 // Identification et révélation des arômes du Sauvignon - Sélection de la ZYMAFLORE® VL3.

1996 // Purification des enzymes vis-à-vis de l'activité cynnamoyl esterase - LAFASE® HE GRAND CRU.

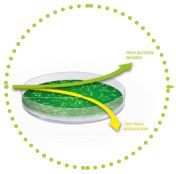
1999 // Premier fabricant de produits œnologiques certifié ISO 9002.

2000 // Procédé IDP : Intantanéisation des tanins pour faciliter leur dissolution dans le moût ou le vin. TANIN VR SUPRA®.

2004 // Impact gustatif, identification du peptide sapide et de sa protéine d'origine (Hsp12) - OENOLEES® & OENOLEES® MP.

2004 // Levure : mise en place du croisement ou breeding. ZYMAFLORE® X5.

2006 // Stabilité protéique et tartrique des vins : rôle des mannoprotéines - MANNOSTAB®.
Trophée d'or de l'innovation - Vinitech 2006



2006 // Mise au point du procédé de production exclusif PreAc® : *diminution de la phase de latence et meilleure survie des bactéries* - LACTOENOS 450 PreAc®.

2014 // Nouvelle origine de protéine végétale. VEGECOLL®.
Citation au SITEVI 2015

2017 // Fibre végétale micronisée pour l'adsorption sélective de contaminants du vin - FLOWPURE®.
Médaille d'Or au SITEVI 2017

2017