VIGNOBLES & SIGNATURES

Partageons nos valeurs

Domaines Francis ABÉCASSIS – Cognac
Domaine Paul BLANCK & Fils – Alsace
Domaine CAUHAPÉ – Jurançon
COULY-DUTHEIL – Chinon
COUME DEL MAS – Banyuls, Collioure, Côtes du Roussillon...
Champagne DRAPPIER – Champagne
Jean DURUP Père et Fils – Chablis
FIGUIÈRE – Provence
GUILBAUD Frères – Muscadet
Roger GROULT – Calvados
Vignobles Joseph JANOUEIX – Saint-Emilion, Pomerol, Côtes de Castillon
Alain JAUME – Vallée du Rhône
Famille LESGOURGUES – Bas Armagnac, Bordeaux, Graves, Madiran
Famille ORLIAC – Domaine de L'Hortus – Pic Saint-Loup
Domaines Dominique PIRON – Beaujolais
Domaine ROUX – Bourgogne
Château de TRACY – Pouilly-Fumé

vsclub.com – SARL avec co-gérance et présidence tournante tous les trois ans.
Bureau actuel : Julien RÉVILLON (Président), Christophe JAUME, Jean-Roger GROULT
Coordination-animation : Caroline MALBOIS – 33 (0)6 19 70 16 13 - grands.domaines@vsclub.com

RELATIONS PRESSE PARIS : VINCONNEXION - 33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com – vinconnexion.com

VIGNOBLES & SIGNATURES

Partageons nos valeurs

Un club, des hommes et des femmes du vignoble français, dix-sept entreprises familiales qui signent des vins d'excellence

Le Club Vignobles & Signatures naît en 1984 à l'initiative de Jean-François Janoueix, naturellement à Vinexpo, lieu de rencontres, d'échanges sympathiques et d'occasions qui permettent aux vignerons d'apprécier leur ouverture et leur complémentarité. Il rassemble d'emblée 8 vignerons leaders de 8 appellations majeures.

Aujourd'hui le Club représente l'une des plus importantes forces économiques du vignoble français, avec 1 550 hectares de vignes, 11 500 000 bouteilles, 375 salariés, et un chiffre d'affaires de 84 000 000 euros, avec des entités familiales leaders dans leurs appellations.

Vignobles & Signatures, c'est : dix-sept familles de vignerons unies par un point commun

Une histoire viticole qui remonte à plusieurs générations, se reflétant dans les vins de chacun, une tradition véhiculée par l'entreprise familiale, un atout de plus à la qualité d'un vin.

Vignobles & Signatures, c'est : l'indéniable succès d'une association fondée sur la solidarité entre vignerons et l'amour du travail bien fait

Une éthique naturellement adoptée par les nouvelles générations, déjà intégrées dans certaines entreprises.

Vignobles & Signatures c'est : un objectif d'échanges

- d'idées « *Avec Vignobles & Signatures, nous pouvons partager nos préoccupations, nos visions, et ce partage suscite une prise de conscience plus large et plus rapide des problèmes et des solutions* » (Philippe Blanck)… - « *Ensemble, nous grandissons un peu plus chaque jour* » (Jean-Paul Durup).
- de techniques
- de moyens : sur de nombreux salons professionnels, ils font "stand commun".
- de pratiques commerciales : « *les actions communes du Club nous ont donné l'opportunité de développer la présence de la marque Drappier dans les meilleurs réseaux traditionnels* » (Michel Drappier).

.

One Club, men and women from French vineyards, seventeen family businesses signing excellence wines

Naturally initiated by Jean-Francois Janoueix at Vinexpo Bordeaux, the place that encourages friendly meetings and discussions, Vignobles & Signatures evolved naturally from these encounters. The Club was first established with 8 leading winegrowers from 8 major appellation areas.

Today the Club has become a genuine economic force in the French wine industry

1 550 hectares of vines, 11 500 000 bottles, 375 employees and a turnover of 84 000 000 euros, with members belonging to the leading family producers from France's chief appellation areas.

Vignobles & Signatures, seventeen winemakers' families united by a common point

A wine history going back several generations, a tradition led by family business, an extra asset to the wine quality.

Vignobles & Signatures, it is the undeniable success of an association based on the solidarity between its vintners and the love of a job well done

An ethic naturally adopted by new generations, already integrated in some companies.

Interaction remains an important part of Vignobles & Signatures

→ ideas: "Thanks to Vignobles & Signatures, we can share our preoccupations and views. This exchange allows for a greater and quicker awareness of current problems and solutions." (Philippe Blanck)… "Every day we grow a little bit more together." (Jean-Paul Durup).
→ techniques
→ means: members meet up at the many trade fairs where they share a stand and offer mutual support to one another.
→ business practices: "The Club's joint actions have allowed us to develop the Drappier brand in the best traditional retailing networks." (Michel Drappier).

COGNAC
Domaines ABÉCASSIS

Nombre d'hectares : 370
ABK6 : marque signature, les eaux-de-vie les plus emblématiques des domaines
LEYRAT : remarquable élégance des vieilles eaux-de-vie de Fins Bois
REVISEUR : emblématique et sophistiqué, en hommage au fondateur du domaine
GRANDS DOMAINES : gamme contemporaine, délicatesse d'un Cognac de vigneron et expression fruitée

Une véritable collection de domaines pour des cognacs artisanaux d'exception, toutes les étapes de la production y sont réalisées indépendamment afin d'adapter les méthodes d'élaboration des cognacs à leur terroir spécifique : « *artisans de qualité, nous faisons tout nous-même. Nous sommes producteurs de A à Z, et commercialisons uniquement notre production* ». Chaque Cognac vit sa vie sur son site, chaque domaine a sa cave, sa distillerie et son chai de stockage et est amené au domaine "chez Maillard" à Claix, où sont les bureaux, seulement pour les étapes d'assemblage et de préparation à l'embouteillage. Une vingtaine de chais au total, avec chacun sa particularité et quelques 3 500 fûts anciens, apportant progressivement souplesse et rondeur.

L'histoire : tout a commencé par la recherche de qualités aromatiques exceptionnelles, qui a conduit Francis Abécassis en Charente à la fin du 20ème siècle pour en découvrir ses vignobles d'exception. « *15 ans avant la tendance actuelle, l'artisanat était mon credo, et pratiquer un artisanat de qualité a ouvert des portes* », précise-t-il.

Aujourd'hui : les Domaines Francis Abécassis sont l'un des plus grands producteurs indépendants de l'appellation Cognac et l'un des Domaines les plus récompensés à travers le monde. Ils sont présents dans 32 pays (avec un objectif de 80) dont les marchés majeurs du Cognac : USA, Chine et Europe du Nord.
« C'est seulement depuis 2005 que nous avons bâti notre réseau de distribution, mais, grâce à notre positionnement pertinent, on a pu apporter à la fois aux importateurs et aux consommateurs quelque chose qu'ils n'avaient pas vraiment à leur disposition. Ils avaient leurs habitudes en Cognac de Maisons de Négoce. D'ailleurs dès 2010 nous avons reçu à Londres le Prix "Excellence in Craftmanship" pour l'ensemble du travail de notre Maison ».
XO ABK6 de Domaines Francis Abécassis a obtenu le titre de World's Best Cognac au "World Cognac Awards 2019".

ABK6 reçoit : une visite complète de la vigne au verre
Tout commence dans le vignoble pour découvrir les spécificités du terroir et se poursuit à la distillerie avec les détails de la vinification et de la double distillation charentaise, dans les chais pour sentir les eaux-de-vie en cours de vieillissement. Elle se termine par les secrets d'assemblage qui permettent de créer les différents Cognacs. Une dégustation commentée clôt la visite à la boutique du domaine : cliquez ici pour les tarifs et réservations.

L'esprit novateur *:*
Single Estate Cognac : Francis Abécassis est convaincu qu'assembler des eaux-de-vie issues de domaines d'exception confère au Cognac une typicité et une force inimitables. Profondément attaché au terroir, il a décidé de produire des Cognacs distincts en fonction de leur origine.

A genuine collection of estates for exceptional Cognacs,
all stages of production are undertaken independently in view of adapting the various procedures to the vineyards' specific terroirs: "*craftsmen of quality products, each step is carried out in-house. We make everything from A to Z and only sell our own brands*."
Each Cognac is presented on his site: every estate has its own vines, cellar, distillery and storage warehouse. The brandy is taken to "Chez Maillard" in Claix only for blending and botting purposes. This property is also the company's headquarters.
All in all, it boasts over 20 cellars, all of which have their very own special features, and 5,000 oak casks, which gradually produce supple and round characteristics.

The history: all began with a quest for exceptional aromatic qualities brought Francis to Charente at the end of the 20th century where he discovered exceptional vineyards. "*Craft spirits have been my credo over the past 15 years, well before today's trend – this strategy opened plenty of doors,"* he stressed.

Today: Domaines Francis Abécassis is currently one of the biggest independent producers of the Cognac appellation and one of the most rewarded estates worldwide. They're present in France and abroad in 32 countries (aiming 80), including Cognac's major markets - USA, China and Northern Europe
"*Since 2005 only, we've been building our distribution network and thanks to the pertinence of our positioning, we're offering something that importers, distributors and consumers didn't really have at their disposal. They were used to Cognac marketed by merchant houses. Moreover, since 2010, we have been awarded the Excellence in Craftsmanship prize in London for our House's entire work*."
XO ABK6 from Domaines Francis Abécassis received the title of World's Best Cognac at World Cognac Awards 2019".

ABK6 is open to the public: enjoy a complete guided tour from the vine to the glass
It all starts in the vineyard with a discovery of the terroir's distinct features, followed by a visit of the distillery to learn about winemaking and Charentes-style double distillation, and of the cellar, where you will savor aromas of ageing brandies. The tour ends with a presentation of the blending secrets used to create different Cognacs. A commented tasting in the estate's boutique concludes the visit: click here for prices and booking details.

A sprit of innovation : Single Estate Cognac sums up the philosophy of Francis Abécassis, convinced that blending eaux-de-vie from exceptional estates produces typical and strong Cognacs that can't be imitated. Profoundly attached to the terroir, he decided to elaborate distinct Cognacs, depending upon their locality.

Domaines Francis ABÉCASSIS – Contact : Francis ABECASSIS
Chez Maillard, 1 route du Ménager 16440 Claix
abecassis-cognac.com - contact@abk6-cognac.com

ALSACE
Domaine Paul BLANCK & Fils

Nombre d'hectares : 28 (12 ha en Grands Crus, 10 ha en Crus, 6 ha en Lieu-Dit)
Appellations : Alsace suivi de la mention du cépage ; Crus d'Alsace : Patergarten, Rosenbourg, Altenbourg ; Alsace Grand Cru : Furstentum, Mambourg, Schlossberg, Sommerberg, Wineck-Schlossberg
Mentions : Vendanges Tardives, sélection de Grains Nobles

Vignerons d'émotion
Au Domaine Paul Blanck, établi à Kientzheim (Haut-Rhin), on est vignerons de pères en fils depuis la Renaissance. Les maîtres mots sont la finesse et l'équilibre avec le souci du respect de la vigne et du terroir. Les vins, selon leurs terroirs, expriment la plénitude issue du calcaire, le moelleux et la fermeté de l'argile, l'harmonie que procure la magnésie, le bouqueté, la finesse et la puissance provenant de la silice.

Un domaine qui exporte à 80 %, et qui est présent sur Air France 1ère classe (Grand Cru Schlossberg 2007) ainsi que sur nombre de grandes tables : à Paris (Alain Ducasse, Ledoyen, Le Grand Vefour, Laurent, La Tour d'Argent, Le Ritz, Lasserre), aux U.S.A. (Jean Georges, Daniel, Le Bernardin), en Chine (Four Seasons, Grand Hyatt), sans oublier L'Auberge de l'Ill et L'Arnsbourg.

L'histoire : en 1927, c'est à Paul Blanck et à une poignée de viticulteurs que l'on reconnaît le mérite d'avoir fait du grand cru Schlossberg un vignoble pilote. Puis, en 1975, Marcel Blanck joue un rôle déterminant lorsque l'appellation Grand Cru est créée en Alsace : le Schlossberg est ainsi le premier désigné.

Aujourd'hui : les cousins Frédéric et Philippe Blanck, petits-fils de Paul Blanck, sont en charge du domaine. Leur objectif est de *« créer des vins authentiques de plaisir et de gastronomie pour les connaisseurs du monde entier. Je suis l'imprésario d'un artiste…* », affirme Philippe Blanck, et l'artiste c'est Frédéric, le vinificateur.

L'esprit novateur *:* le Domaine a opté pour la capsule à vis pour 60 % de ses vins *: "la capsule à vis est le système de bouchage le plus sûr pour garantir la qualité de nos vins"* affirme Frédéric Blanck, qui vinifie son 1er vin rouge élevé sous-bois en 1988 et poursuit avec une meilleure maîtrise 30 plus tard.
Philippe Blanck propose des dégustations accompagnées de séances de Qi Gong, il est enseignant en Qi Gong, diplôme délivré par la Fédération des Arts Energétiques et Martiaux Chinois, reconnu par le ministère des Sports.

Vintners of emotion
At Domaine Paul Blanck, situated in Kientzheim (Haut-Rhin), the family has been winegrowing from one generation to the other ever since the Renaissance. The key words here are finesse and balance, while respecting the vineyard and its location. According to their terroir, the wines express the fullness derived from limestone, the mellowness and softness provided by clay, the harmony offered by magnesia, and the bouquet, finesse and strength brought about by silica. The estate exports 80 % of its production. Its wines can be found on Air France in first class (Grand Cru Schlossberg 2007) and are served at many prestigious restaurants: in Paris (Alain Ducasse, Ledoyen, Le Grand Vefour, Laurent, Tour d'Argent, Le Ritz and Lasserre), in the United States (Jean Georges, Daniel and Le Bernardin), in China (Four Seasons and Grand Hyatt) and last but not least, in Alsace at L'Auberge de l'Ill and L'Arnsbourg.

The history: together with a handful of vintners, Paul Blanck was acknowledged for his merit in setting up the grand cru Schlossberg as a pilot vineyard in 1927. Then in 1975, Marcel Blanck played an important role in the creation of a Grand Cru appellation in Alsace. As a result, Schlossberg was the first officially recognized locality.

Today: Paul Blanck's grandsons, the two cousins Frederic and Philippe Blanck, are in charge of the estate. They aim to create unique, enjoyable, gourmet wines for connoisseurs worldwide. « I am the *impresario of an artist…* », says Philippe Blanck, the artist being Frédéric, the winemaker.

A spirit of innovation: the estate chose screw cap for 60 % of the wines: "screw cap is the safest closing system to guarantee our wine's quality", claims Frédéric Blanck ; his first red wine is aged in wood in 1988, he carries 30 years later on with a better control.
Philippe Blanck offers Qi Gong sessions alongside wine tastings, he is a Qi Gong's teacher, the diploma is recognized by the French Sports Minister.

Domaine Paul BLANCK – Contact : Philippe BLANCK
32, grand-rue – 68240 Kientzheim – 33 (0)3 89 78 23 56
blanck.com – info@blanck.com

JURANÇON
Domaine CAUHAPÉ

Nombre d'hectares : 44 dont Camaralet 2,5 ha, Lauzet 2,5 ha, Petit Manseng 30 ha, Gros Manseng 8 ha, Courbu Blanc 1 ha – 25 parcelles d'altitude
Appellation : Jurançon

Un artisan de la vigne et du vin à l'écoute de la nature pour célébrer au mieux sa générosité

Niché au cœur du Jurançon, entre Pyrénées et Atlantique, le vignoble s'étend aujourd'hui sur 44 hectares de coteaux exposés sud-est. Le climat caractéristique de la région allie rigueur montagnarde et douceur océane ; à l'automne, l'effet de foehn, provoqué par un vent du sud, sèche et réchauffe le vignoble. Il favorise ainsi le passerillage pour l'élaboration des vins blancs moelleux. Conjugué à la qualité du terroir, précieux mélange d'argile, de silice et de galets, il permet d'exprimer ici la quintessence des cépages du Jurançon : Gros Manseng, Petit Manseng et Courbu, auxquels il faut ajouter le Camaralet et le Lauzet, deux cépages anciens des Pyrénées qui ont été replantés et sont devenus le pivot de l'assemblage des blancs secs : *« les lettres de noblesse de Jurançon ont été inscrites par les moelleux, maintenant c'est au tour des secs ».*

L'histoire : en 1980, Henri Ramonteu, passionné par quelques pieds de vignes autour de sa propriété, abandonne son métier d'agriculteur pour s'initier seul à la vinification. En quelques années il fait du Domaine Cauhapé une des références prestigieuses de l'appellation, ayant appris les ficelles de la production, et à anticiper la demande des marchés.

Aujourd'hui : Henri souhaite s'inscrire dans la recherche de l'aromatique variétale et du potentiel de garde. Lui-même ne se reconnaît que 2 maîtres à penser œnologues bordelais, Émile Peynaud pour son ouvrage Connaissance et Travail du Vin (1ère édition en 1975), et Denis Dubourdieu pour la macération pelliculaire à froid. Henri Ramonteu est membre de l'Académie du Vin de France.
« Dans le verre, il faut séduire, pas impressionner ». Il a transmis sa passion à son fils David aujourd'hui installé en Nouvelle-Zélande comme œnologue-conseil, et néanmoins associé régulièrement à l'activité du Domaine Cauhapé, malgré la distance. *« Au domaine Cauhapé, les détails font la perfection et la perfection n'est pas un détail ».*
Production annuelle : 200 000 cols.
Commercialisation : 50 % circuit traditionnel, 25 % particuliers, dont une partie en GD, 25 % à l'export (Belgique, Pays-Bas, Québec, Japon…).

L'esprit novateur : l'orientation progressive du Domaine vers la production de vins blancs secs.

An artisan winemaker tuned to nature's generosity

Nestled in the heart of Jurançon, between the Pyrenees and the Atlantic, the vineyard today extends over 44 hectares of slopes facing South-East. The region's climate is characterized by the harshness of the mountains and mild oceanic conditions. Combined with the quality of the terroir, a precious mix of clay, silica and pebbles, it draws out the quintessence of the noble varieties of Jurançon: Gros Manseng, Petit Manseng and Courbu, joined by Camaralet and Lauzet, two historic grape varieties from the Pyrenees that have been replanted, are the backbone of the white blends. "*Jurançon's letters of nobility were gained thanks to its sweet wines – now make way for its dry whites*."

The history: back in 1980, Henri Ramonteu, passionate about the few vines that grew around his property, gave up his life as a farmer to learn about winemaking on his own. In just a couple of years, he transformed Domaine Cauhapé into one of the most prestigious of the appellation, having learnt the tricks of production and anticipation of the market demands.

Today: Henry wants to obtain varietal aromas and ageing potential. His unique role models are Bordeaux winemakers - Emile Peynaud for his book, Knowing and Making Wine (first published in 1975), and Denis Dubourdieu for cold skin soaking. Henri Ramonteu is a member of the Académie du Vin de France.
"*The taste of wine must be enticing not overwhelming*.": he has passed on his passion to his son David, who has become a winemaking consultant in New Zealand, all the while taking part in the work at Domaine Cauhapé, despite the distance. "*At Domaine Cauhapé, details make perfection and perfection is not a detail*."

***A spirit of innovation*:** a pioneering spirit: the estate has undertaken a progressive orientation towards the production of dry white wines.

Domaine CAUHAPÉ – Contact : Henri RAMONTEU
Quartier Castet – 64360 Monein – 33 (0)5 59 21 33 02
jurancon-cauhape.com – contact@cauhape.com

CHINON
COULY-DUTHEIL

Nombre d'hectares : 95
Appellation : Chinon

Depuis 1921… hautement Médaillé !
Couly-Dutheil, une propriété qui a un palmarès de médailles impressionnant, des distinctions nationales et internationales, est propriétaire de prestigieux terroirs parmi lesquels les célèbres Clos de l'Olive et Clos de l'Écho.

Le Domaine est géré selon le principe de la lutte raisonnée et du respect de l'environnement (enherbement complet du vignoble, effeuillage, faibles rendements…). Cette rigueur culturale permet à Couly-Dutheil de préserver la qualité naturelle des raisins et de vendanger Cabernet Franc et Chenin Blanc à pleine maturité. La personnalité de chaque terroir peut ainsi s'exprimer pleinement et offrir des vins alliant fruité, générosité et élégance.

L'histoire : pendant des années, la tradition voulait que le Domaine Couly-Dutheil, fondé en 1921, ouvre le ban des vendanges sur Chinon.

Aujourd'hui : il est le dernier à vendanger à Chinon, « *cela a permis d'installer un nouveau style de vin* ». En effet, Arnaud Couly Dutheil est passionné par les expressions de fruits bien mûrs et les tannins soyeux, il a décidé d'avoir une nouvelle approche concernant la date de vendange afin d'optimiser la maturité phénolique des Cabernet Franc. Arnaud Couly Dutheil dirige le domaine familial depuis la disparition de son père en mars 2016. Il le secondait déjà depuis longtemps (responsable du Domaine depuis 2003), et Jacques l'avait nommé entre autres responsable de choisir le meilleur mariage, le meilleur assemblage possible du Clos de l'Écho. Il est reconnu comme l'un des plus talentueux et créatifs jeunes vinificateurs du Val de Loire. *« Avant de revenir à la Maison familiale, j'ai parcouru la planète-vins, 13 pays viticoles dans le monde, dont les États-Unis et l'Australie ; j'ai découvert de nouvelles idées, des palettes aromatiques aux goûts des vins, qu'on a adaptées aux techniques existantes dans l'entreprise familiale. Mon objectif numéro 1 est de garder le fruit du Chinon afin que le vin s'exprime dès le départ, puis d'allonger la palette aromatique en travaillant le vieillissement. La diversité des terroirs de Chinon nous permet de présenter une variété complexe de vins ».*

L'esprit novateur *:* en 2015 les premiers chenins botrytisés depuis L'Interdit en 2003 puis 2008.

Since 1921, a frequent medal winner!
Couly-Dutheil is an estate that boasts an impressive string of awards, national and international ones, and the owner of prestigious "terroirs", including the famous Clos de l'Olive and Clos de l'Echo.

The vineyard is run using environmentally friendly growing techniques (100% grassing, leaf removal, low yields…). This rigorous approach helps to preserve the natural qualities of the harvest and to obtain fully ripened Cabernet Franc and Chenin Blanc. As a result, the personality of each "terroir" is brought to the fore, resulting in wines which combine fruit, generosity and elegance.

The history: founded in 1921, Domaine Couly-Dutheil used to traditionally kick off the start to the wine harvest in Chinon.

Today: it is the last estate to harvest in Chinon, thereby "*allowing for the production of a new wine style.*" Indeed, as Arnaud Couly Dutheil is fond of well ripened fruity notes and silky tannins, he decided to adopt a new approach to the harvest date, in view of optimizing the phenolic maturity of the Cabernet Franc grapes. Arnaud Couly Dutheil manages the family estate since his dad's death in March 2016. He supported him since a few years (he was in charge of the estate since 2003, and appointed to choose the best Clos de l'Écho blending. He is recognized as one of the most talented and creative young vintners from the Loire Valley. "*Before reintegrating the family House, I travelled the world of wine – all in all 13 countries – including the United States and Australia; I discovered new ideas, aromatic wine-flavored palettes, which we have adapted to existing in-house techniques. My number one objective is that of maintaining Chinon's fruit, so as to ensure its expression from the very start, and then of extending its aromatic range through the use of ageing. The diversity of Chinon's terroirs allows us to propose a complex variety of wines*".

A spirit of innovation**:** the first botrytized Chenins were elaborated in 2015, after L'Interdit in 2003 and 2008.

COULY-DUTHEIL – Contact : Arnaud COULY-DUTHEIL
12, rue Diderot – 37502 Chinon - 33 (0)2 47 97 20 20
coulydutheil-chinon.com - info@coulydutheil-chinon.com

BANYULS, COLLIOURE, CÔTES DU ROUSSILLON…
COUME DEL MAS

Nombre d'hectares : 43 au total
Appellations : Banyuls, Collioure, Côtes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, IGP Côtes Catalanes

Une évidence et un projet de vie, sur un terroir exceptionnel
Coume Del Mas voit le jour avec le millésime 2001. Banyuls, région où sont installés ses parents, est un choix logique pour Philippe et Nathalie Gard d'autant plus avec l'arrivée des enfants.

Aujourd'hui l'un des plus grands de Collioure et l'un des plus en vue du Roussillon, le domaine compte 16 hectares répartis sur 34 parcelles disséminées sur les communes de Banyuls et de Collioure.

L'histoire : ingénieur agronome spécialisé en viticulture et œnologie, Philippe Gard, viticulteur dans l'âme, s'installe dès 1997 et crée le domaine Coume Del Mas sur les contreforts des Pyrénées, sur les hauts de Banyuls-Sur-Mer. Il applique à l'élaboration de ses vins sa rigueur viticole et œnologique. C'est la mise en lumière du potentiel de diversité de ces vignes en terrasses qui guideront son exigence de précision. Chaque cuvée sera le reflet du millésime sur un terroir de schiste particulier. "*Nous ne sommes que des nains sur des épaules de géants. Si, dans la plupart des appellations françaises, le destin des vignobles fut lié à celui des ecclésiastiques ou à celui d'investisseurs, le cru Banyuls échappe à la règle. Ainsi, le travail de la vigne fut toujours sublimé par une foule d'individus anonymes animés d'une même foi*".

Aujourd'hui : Philippe Gard s'associe en 2006 avec Julien Gril et Andy Cook, pour perpétuer l'histoire plus que centenaire du Mas Cristine, appellation Côtes du Roussillon, installé depuis 1810 à Argelès. Le vignoble (25 hectares) est situé à 250 mètres d'altitude, sur les schistes du massif des Albères. Situé à quelques kilomètres au nord de la Coume Del Mas, c'est la continuité évidente de cette recherche d'une mise en valeur permanente des terroirs du Roussillon. Aux grandes cuvées s'ajoutent les sélections de terroirs "Consolation" qui représentent pour chaque millésime des micro cuvées issues des meilleures sélections des domaines Coume Del Mas et Mas Cristine, mais aussi Terrimbo à Collioure (qui produit des vins certifiés "agriculture biologique") et les Côtes Catalanes de la gamme Tramontane.

L'esprit novateur : rejoindre en juin 2017 le club Vignobles & Signatures a représenté la poursuite de cette philosophie de partage, d'entraide et de création.

A life choice, an incredible project, on an exceptional terroir.
Coume del Mas was born with the 2001 vintage. With his parents living in Banyuls, and the arrival of their children, it was a logical choice for Philippe Gard and his wife Nathalie to create their domain here.

The domain now has 16 hectares of vines in 34 separate parcels, and has one of the finest reputations in the Collioure Appellation and indeed the whole Roussillon.

The history: Philippe Gard trained as an agricultural engineer specialising in viticulture and oenology. Always a winegrower at heart, he started growing and making wine in the foothills of the Pyrenées in 1997, with vines high above the town of Banyuls. From the very beginning, Philippe has applied the utmost rigour to his work in the vineyard and the winery. Of course, it is the potential of the diverse old vines grown on rocky terraces that shape his work. Each cuvee is the reflection of a vintage on a particular terroir of schist. "*We are merely dwarves on the shoulders of giants. Most French Appellations have had their past and future mapped by links with the Church, or with investors. This has never been the case in Banyuls. So here the intense work is somehow achieved by a passionate crowd of individuals – diverse, but with one common belief.*"

Today: Philippe Gard joined with Julien Gril and Andy Cook in 2006 to reanimate the venerable old domain Mas Cristine – working in Côtes du Roussillon appellation in Argelès since 1810. The 25 hectares of vines are at around 250m above sea level, and the schist soils of the Albères hills. Situated only a few kilometres from Coume del Mas, the work here continues the desire to understand and express the best Roussillon terroirs. In addition to the classic Mas Cristine wines, the winery produces the Consolation range with a selection of micro-cuvées from the very best sites, Terrimbo in Collioure (organic certified production) and a range of Côtes Catalanes IGP wines under the Tramontane label.
"*We now have a major project, uniting all the appellations of the Roussillon, and the personal skills and passion of our three families to bring out the very best of this amazing region*".

***A spirit of innovation*:** joining Vignobles & Signatures in 2017 was the logical step in the spirit of sharing, creativity and solidarity.

COUME DEL MAS – Contacts : Philippe GARD, Andy COOK
3 Rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls-sur-Mer - 33 (0)4 68 54 27 60
coumedelmas.com - philippe@coumedelmas.com
tramontanewines.com - andy@tramontanewines.com

CHAMPAGNE
Champagne DRAPPIER

Nombre d'hectares : 110
Appellation : Champagne

Une famille en Champagne depuis 1604 !
Le vignoble Champagne Drappier (à Urville) se distingue par sa forte proportion de Pinot Noir (70 %) tandis que le Chardonnay (15 %) et le Pinot Meunier (15 %) assurent l'équilibre des assemblages. Deux parcelles de cépages autochtones oubliés complètent ce vignoble atypique. Les ancêtres s'étaient attachés à choisir des parcelles particulièrement bien exposées et puissamment calcaires produisant des vins expressifs : ce vignoble reçoit les mêmes amendements qu'aux siècles derniers, les méthodes utilisées se limitant à laisser la nature s'exprimer librement.

L'histoire : la maison est dirigée depuis sa fondation en 1808 par la famille, dont l'arbre généalogique remonte à Rémy Drappier en 1604 qui devient, comme Nicolas Ruinart, marchand à Reims. Un ancêtre de la famille, François, s'installe à Urville en 1808 et commence à exploiter son vignoble.

Aujourd'hui : la date de vendange déterminée pour chaque parcelle et des vinifications séparées conduisent à un assemblage privilégiant l'expression maximale de chaque cuvée. L'utilisation du soufre se fait avec parcimonie afin de favoriser une prise de mousse lente générant une effervescence fine et subtile. Les liqueurs d'expédition sont élevées en fûts de chêne puis en bonbonnes pendant plus de 10 ans gagnant ainsi en concentration. Le dosage réduit contribue à l'élaboration de champagnes élégants et complexes. La Grande Sendrée Brut 2008 obtient les belles notes de 94 / 100 dans Wine Enthusiast en décembre 2016 et de 97/100 (Gold Medal) par Wine Challenge en 2018 et a été le Critics Choice du Wine Spectator en 2017.

L'esprit novateur : c'est la première Maison de Champagne accréditée *"carbone Zéro".*
« *L'idée de créer une bouteille de champagne Drappier, c'est avant tout pour que le vin s'y sente bien. Des couleurs sombres pour filtrer 100 % des ultra-violets, un col fin qui réduit la surface du vin en contact avec l'oxygène, afin que le vin garde toute sa fraîcheur. L'épaule arrondie rassemble les levures et permet un meilleur remuage ; un élevage parfait du vin de Champagne, dans un flacon adapté au style Drappier, un vin qui va évoluer agréablement dans ce joli flacon pendant de longues années.*
Après quelques années de vieillissement sur latte, nous observons qu'elle est plus résistante par rapport à la bouteille Champenoise classique ».

A Champagne family since 1604!
The vineyards of Champagne Drappier (in Urville) are characterised by a high percentage of Pinot Noir grapes (70%). Chardonnay (15%) and Pinot Meunier (15%) are also present to bring balance to the blends. Two parcels of long forgotten varieties complete this unusual vineyard. The family's ancestors made a point of selecting especially well-exposed and limestone-laden parcels in order to produce expressive wines. This vineyard is managed as it has been over the past two centuries. The methods used allow nature to shine through.

The history: since its foundation in 1808, the House has been managed by the family, the origins of which go back to Rémy Drappier in 1604, who, like Nicolas Ruinart, was a merchant in Reims. One ancestor, Francois Drappier, moved to Urville in 1808 and started to cultivate its vineyard.

Today: each parcel is harvested at just the right moment and made into separate wines, with the aim of producing a blend to enhance the full expression of each wine. Sulphur is used sparingly to extend the process of second fermentation resulting in fine and discreet bubbles. The "liqueur d'expédition" is aged in oak casks and then in demi-johns for over 10 years to improve concentration. A reduced dosage contributes to the recipe for these elegant and complex champagnes.

***A spirit of innovation*:** it is the first Champagne House to obtain carbon neutral certification.
"The Champagne Drappier bottle was first and foremost created for the wine's well-being. Its design includes dark colors to entirely filter ultra violet rays and a narrow neck, reducing the wine's contact with oxygen, thereby maintaining freshness. Rounded shoulders bring together the wine's yeast and permit better agitation. Champagne is perfectly well matured in this bottle that is adapted to Drappier's style – a wine pleasantly evolving over time in its beautiful packaging. After several years ageing on laths, we have noticed that it is more resistant than the traditional Champagne bottle."

Champagne DRAPPIER - Contact : Michel DRAPPIER
Rue des Vignes - 10200 Urville - 33 (0)3 25 27 40 15
champagne-drappier.com - info@champagne-drappier.com

CHABLIS
Jean DURUP Père et Fils

Nombre d'hectares : 206
Appellations : Petit Chablis, Chablis, Chablis Premiers Crus (Fourchaume, L'homme Mort, Vau de Vey, Montée de Tonnerre, Montmain)

Le meilleur terroir de Chablis, passion, continuité et pérennité
Les propriétés de la famille Durup comptent la plus forte proportion de côtes pentues et caillouteuses bien exposées, le meilleur terroir de Chablis, terre d'élection du Chardonnay.

Les différents vins de Chablis commercialisés sous les prestigieuses étiquettes "Château de Maligny", "l'Églantière", "La Paulière", "Les Valery" et "Durup" sont tous issus de la variété unique de cépage utilisée à Chablis : le Chardonnay.

L'histoire : aussi loin que l'on puisse remonter dans le temps, on trouve un Durup vigneron dans le chablisien ! La famille Durup, vignerons de père en fils, exploite en effet des vignes à Chablis depuis plusieurs siècles. Jean Durup a reconstitué le vignoble du Château de Maligny dont son arrière-grand-père, Paul Gally, fut, au 19ème siècle, le dernier responsable. Il avait hérité 2 hectares de son père en 1968, étendus aujourd'hui à 206 hectares !

Aujourd'hui : Jean-Paul Durup a rejoint Jean depuis 15 ans déjà.
"*Notre village est la base de nos racines, de toute notre famille. Nous ne faisons que du Chablis, sur un domaine qui nous permet de produire 13 vins différents chaque année, des vins qui plaisent à tous les palais. On dit qu'un vin ressemble à son producteur, je pense que c'est le cas ; c'est un vin net, franc, droit*", Jean-Paul Durup.

L'esprit novateur : Jean-Paul a acheté 5 ha de vignes en juin 2016, Pinot noir et Chardonnay, pour produire du Crémant de Bourgogne.

The best terroir in Chablis
The family properties include the highest portion of steep and stony best-exposed slopes in Chablis, thereby recognized as premium "terroir" within Chablis – the kingdom of Chardonnay.

The different Chablis wines commercialized under the "Château de Maligny", "l'Églantière", "La Paulière", "Les Valery" and "Durup"labels all come from the unique variety used in Chablis: Chardonnay.

The history: as far back as we can recall there has always been a member of the Durup family growing vines in Chablis! The Durup family, vintners from father to son, runs vines in Chablis since centuries. Jean Durup has recreated the vineyard of Chateau de Maligny, which was managed by his great grandfather Paul Gally in the 19th century. He inherited only 2 hectares from his father in 1968 and now owns 206!

Today: Jean-Paul Durup has worked alongside Jean for the last fifteen years. "*Our village is the basis of our roots, of our entire family. We only make Chablis, on an estate allowing us to produce up to 13 different products each year - wines adapted to every palate. They say that wine resembles its producer, I think that this is the case; it's a neat, frank and straight forward wine*".

***A spirit of innovation*:** Jean-Paul bought 5 extra ha of vines in June 2016, Pinot noir and Chardonnay, in order to produce Crémant de Bourgogne.

Jean DURUP Père et fils - Contacts : Jean et Jean-Paul DURUP
4, grande rue - 89800 Maligny - 33 (0)3 86 47 44 49
durup-chablis.com – contact@domainesdurup.com

CÔTES DE PROVENCE
FIGUIÈRE

Nombre d'hectares : 85
Appellations : Côtes de Provence, Côtes de Provence La Londe

Un clan familial qui respecte une Provence attachante et préservée, « des vignerons qui ont choisi une démarche haute couture en conservant leur héritage artisan ».

À La Londe-les-Maures, petite station balnéaire sise sur les premiers contreforts du massif des Maures à caractère schisteux où les pins maritimes se disputent aux chênes lièges, se cache cette belle propriété viticole développée par Alain Combard (disparu en mai 2015) : 85 hectares de vignes plantés au milieu de pinède et de garrigue, menés en culture biologique.

Transcendée par la beauté des lieux et le sol de schistes si caractéristique de cette partie de la frange maritime du Var, toute une famille vigneronne vit sur cette terre protégée, bénie des dieux.

Les vins s'inscrivent avec élégance aux caractéristiques de chaque millésime, les élevages sont minutieux.

L'histoire : la Signature "Figuière" s'affirme sur les blancs, les rouges et ce qui passionne la famille, les Grands Rosés ! Alain Combard possédait cette fibre terrienne nourrie par plus de quarante années passées au service des grands vins, entre Chablis et la Provence.

Aujourd'hui : trois de ses quatre enfants, Delphine, Magali et François prennent le relais pour « *défendre avec succès le patrimoine paternel* ». Ils vivent avec passion leur entreprise familiale. En famille, chacun met ses compétences à profit : Magali la commercialisation dans le monde, Delphine l'administratif, François le vignoble et la vinification.

L'esprit novateur : Saint-André de Figuière devient Figuière en février 2017. Le Domaine familial, ambassadeur d'une nouvelle génération de vignerons en Provence, réaffirme ainsi son identité, son histoire. Un esprit vigneron pour qui la nature est un luxe**.**

A family clan who nurtures the endearing character and beauty of Provence, "vintners who chose a high fashioned approach while keeping their artisan heritage".

This beautiful property, developed by Alain Combard who sadly passed away in May 2015, is hidden in La Londe-Les-Maures, a small seaside resort, set in the foothills of a schist-laden massif where maritime pine trees and cork oaks dispute the scenery. The estate is made up of 85 hectares of organically grown vines, surrounded by pine forest and scrubland. Bewitched by the quiet beauty of the place, a family of vintners lives in this blessed location. The wines express the features of each vintage with elegance and are carefully aged.

The history: Figuière's style is characterized by its whites, reds and by the family's grand passion, great rosés! Alain Combard had a feeling for the land, fueled by over 40 years spent at the service of great wines, from Chablis through to Provence.

Today: Alain Combard's three children are partners in the domain, in order to "successfully defend their paternal heritage". They are fully enjoying their family business. Each member puts his skills to good use: Magali is in charge of sales worldwide, Delphine oversees the administrative work and Francois supervises the vineyard and winemaking.

A spirit of innovation: Saint-André de Figuière becomes Figuière in February 2017. This family estate and ambassador of a new generation of Provencal vintners is reaffirming its identity and history. It embodies a winegrowing spirit for which nature is a luxury.

FIGUIÈRE - Contacts : Delphine, Magali et François COMBARD
B.P. 47 – 605 Route de Saint Honoré - 83250 La Londe les Maures - 33 (0)4 94 00 44 70
figuiere-provence.com – figuiere@figuiere-provence.com

CALVADOS PAYS D'AUGE
Roger GROULT

Nombre d'hectares : 23 ha de vergers
Appellation : Calvados Pays d'Auge

Un savoir-faire unique transmis de père en fils depuis 5 générations

Les pommes à cidre sont récoltées sur les 24 hectares de vergers du domaine (sols argileux naturellement drainés, protégés par la forêt) puis sélectionnées et triées manuellement avant le pressage : 25 variétés, les pommes amères et douces-amères représentent 70 % de la production (l'Antoinette, la Fréquin Rouge, la Bisquet et la Moulin-à-Vent), les pommes douces (Bedan et Noël des Champs) 20 % et les pommes acidulées (Rambaud, René Martin) 10 %. Le cidre fermente naturellement et lentement, puis repose plusieurs mois sur lie fine avant d'être distillé. La double distillation s'opère alors au sein des 3 petits alambics "à repasse" uniquement chauffés au feu de bois pour l'obtention d'un alcool plus concentré en arômes et saveurs. Le long vieillissement en fûts de chêne et les méticuleux assemblages (dont plusieurs ont été médaillés) offrent enfin au nectar sa belle couleur et toutes ses qualités de dégustation. Cette fabrication artisanale et authentique a conféré aux Calvados Roger Groult une notoriété internationale. En mars 2016 comme déjà en 2014, Jean-Roger Groult reçoit à Londres le titre de World's Best Calvados pour le Réserve 3 ans d'Âge.

L'histoire : une entreprise familiale qui débute au XVIII^{ème} siècle lorsque la famille Groult s'établit au Clos de la Hurvanière, une belle exploitation agricole située sur les hauteurs du Pays d'Auge. Quelques décennies plus tard, Pierre Groult (1830-1918) décide de distiller son cidre et de faire vieillir l'eau-de-vie ainsi obtenue en fûts de chêne : le Calvados Groult est né. Première médaille d'Or en 1893.

Aujourd'hui : la distillerie est gérée par Jean-Roger Groult, qui pérennise la double distillation au feu de bois et autres méthodes traditionnelles, et innove de différentes façons, confortant la notoriété internationale du domaine.
"*Imprégné depuis l'enfance, c'est tout naturellement que j'ai repris la distillerie après mon père. Les nombreuses étapes me tiennent à cœur : la récolte est une dure et longue période (+ de 2 mois) à travailler, c'est la matière première. La distillation est le moment clé durant lequel s'opère la transformation, puis vient le travail très méticuleux du vieillissement et des assemblages, pour obtenir le produit qu'on aime, qu'on veut mettre en bouteilles*". Les produits qu'il aime : son Vénérable, son 3 ans d'Âge, son cidre gastronomique…

L'esprit novateur *:* fin 2016 voit arriver un nouvel habillage de la gamme, et trois Calvados insolites, affinés en fûts de Jurançon (du Domaine Cauhapé bien sûr), de Xérès et de Whisky.
Le Calvados Groult Vénérable Groult obtient le titre de World's Best Calvados au "World Calvados Awards 2019"

Unique expertise handed down from father to son over 5 generations

Cider apples (25 varieties, sweet-bitter and bitter 70% of the production, sweet 20% and acidulous varieties, 10%) are picked from the estate's 23-hectares orchard grove (clayey soils naturally drained off, protected by the forest), after which they are selected and hand-sorted before pressing. The cider is then left to mature gently and naturally several months, in order to give complex Calvados), before being distilled. The double distillation is carried out in 3 small pot-stills heated over a wood fire to concentrate aromas and flavours. Long-ageing in oak and careful blending (several have been distinguished) result in a seductive colour and superior organoleptic qualities. Calvados Roger Groult has established a worldwide reputation thanks to the firm's authentic craftsmanship. In March 2016 as in February 2014, Jean-Roger Groult received in London the World's Best Calvados Award for his Reserve 3 Years.

The history: a family company starting at the beginning of the 18th century when the Groults settled down at Clos de la Hurvanière, an impressive farming property situated in the upper part of Pays d'Auge. A couple of decades later, Pierre Groult (1830-1918) decided to distill his cider and to age it in oak casks. Calvados Groult was born. The spirit obtained its first gold medal in 1893.

Today: Jean-Roger Groult currently manages the distillery, he promotes the open fire double distillation as well as other traditional methods and innovates in different ways, confirming the estate's international notoriety. *"Exposed to this activity from an early age, it was only natural for me to take over the distillery after my father. The many stages of production matter to me. The harvest of the appellation's raw material is difficult and takes a long time (over 2 months). The distillation process is an important moment, during which the cider is transformed. Afterwards, the alcohol is meticulously aged and blended in view of obtaining the product that we love and want to bottle*». Roger Groult's cherished products include the Vénérable brand, a Calvados aged for 3 Years, and a gastronomic cider…

A spirit of innovation**:** the end of 2016 sees the new dressing of the range and 3 unusual Calvados, refined in Jurançon barrels (from Domaine Cauhapé of course), Xérès and Whisky ones.
Calvados Groult Vénérable Groult received the title of World's Best Calvados at "World Calvados Awards 2019".

Roger GROULT - Contact : Jean-Roger GROULT
Clos de la Hurvanière - 14290 Saint-Cyr du Ronceray - 33 (0)2 31 63 71 53
calvados-groult.com – contact@calvados-groult.com

MUSCADET
GUILBAUD Frères

Nombre d'hectares : 65 en propriété
Appellation : Muscadet Sèvre et Maine AOC

La devise familiale : sérieux et tradition

Le Domaine propose une gamme d'appellations contrôlées issue du savoir-faire de 2 métiers - propriétaire-vigneron et vinificateur-éleveur - réparties notamment dans les 4 domaines familiaux : Clos du Pont (clos de 2 ha sur la commune de Mouzillon), Château de La Pingossière (propriété de 20 ha sur la commune de Vallet), Domaine de la Moutonnière (vignoble de 8 ha sur la commune de Mouzillon) et Clos de Beauregard (propriété de 20 ha sur la commune de Mouzillon).
L'implantation privilégiée des vignobles familiaux sur les bords de la Sèvre Nantaise (un affluent de la Loire), ainsi que la connaissance intime des terroirs donnent à la production Guilbaud Frères une réputation de qualité. « *Chez Guilbaud Frères, il n'y a pas un Muscadet mais des Muscadet, un travail minutieux à partir des divers terroirs permet de créer ces cuvées de grande finesse entre concentration et élégance* ».

L'histoire : natifs d'une longue lignée de vignerons, Édouard et Marcel Guilbaud fondent Guilbaud Frères en 1927. Ils s'attachent alors à offrir et à garantir la qualité de leur production.

Aujourd'hui : une troisième et une quatrième génération perpétuent cette qualité toujours avec la même rigueur, le sérieux et la tradition. Romane, fille de Pascal et Martine Guilbaud, et son compagnon Maxime Fernandez ont fait leurs premières vendanges en 2018.

L'esprit novateur : Pascal Guilbaud souligne l'ambiguïté du "SUR LIE". En effet, "Sur lie" implique une obligation de mise en bouteille avant le 1er décembre suivant la récolte, une mention qui concerne un vin jeune, perlant, aux arômes primaires : le Clos du Pont allant bien au-delà n'a pas droit à la mention. Par contre l'élevage "Guilbaud sur lies" confère aux vins matière, structure et tenue dans le temps : le Domaine vend au quotidien actuellement des vins de 2009 à 2017.

Gravity and tradition are this family's motto

The estate offers a range of appellations coming from the expertise of two professions – owner-winegrower and vintner-maturer, located in the 4 family estates Clos du Pont (2 ha in Mouzillon), Château de La Pingossière (20 ha property in Vallet), Domaine de la Moutonnière (a 8 ha vineyard in Mouzillon) and Clos de Beauregard (a 20 ha property in Mouzillon). Ideal location for the vines combined with the family's in-depth knowledge of the land, have built Guilbaud Frères' reputation as quality wine producers.

The history: coming from a long line of vintners, Edouard and Marcel Guilbaud founded Guilbaud Frères in 1927. They were firmly committed to the quality of their production.

Today: the family's third and fourth generations have perpetuated this tradition with the same seriousness. Romane, Pascal and Martine Guilbaud's daughter, and Maxime Fernandez made their first harvest in 2018.

***A spirit of innovation*:** Pascal Guilbaud pointed out that the term – "on lees" – is somewhat ambiguous. Indeed, "on lees", implies that the wine has to be bottled before the 1st of December of the year of harvest. The term is associated with a young, slightly sparkling wine, with primary aromas. As Clos du Pont is bottled after this period it cannot bear this denomination. However, the maturing of Guilbaud on lees boosts the wine's matter, structure and staying power: the estate actually sells wines from 2009 to 2017.

GUILBAUD Frères - Contacts : Martine et Pascal GUILBAUD, Romane GUILBAUD et Maxime FERNANDEZ
Beau Soleil – Gorges – B.P. 49601 - 44196 Clisson cedex - 33 (0)2 40 06 90 69
guilbaud-muscadet.com – guilbaudfreres@gmvl.fr

SAINT-ÉMILION, POMEROL, CÔTES DE CASTILLON

Vignobles Joseph JANOUEIX

Nombre d'hectares : 173
Appellations : Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion Grand Cru Classé, Pomerol, Grand Vin de Pomerol, Côtes-de-Castillon, Bordeaux Supérieur, Saint-Georges-Saint-Emilion

Une maison familiale de renommée mondiale bâtie avec ténacité et la passion du goût depuis 1898
« Les vins Joseph Janoueix ont bâti leur réputation nationale et internationale sur une qualité irréprochable. Et c'est dans ce souci perpétuel de qualité qu'on pratique la culture raisonnée ».

Histoire : vers la fin du siècle dernier, Jean Janoueix, né en Corrèze en 1867, se lance dans le commerce des vins. Négociant à MEYMAC près de BORDEAUX, se constituant, en prospectant la Bretagne, une clientèle fidèle grâce à la qualité. Plus tard, ses quatre fils et son gendre se joignent à lui pour développer son entreprise. Son fils Joseph le suit fidèlement dans ses conceptions commerciales mais réalise vite que l'on défend mieux ce que l'on vend si l'on en est propriétaire, et dès lors avec son fils et ses petits-enfants, il ne cesse d'agrandir ses vignobles dans six appellations du Libournais. En 1930 il réalise son rêve : il acquiert dans le terroir des Grands Crus Classés le Château Haut-Sarpe à Saint-Emilion, puis en 1932 fonde sa propre Maison de Commerce à Libourne. Deux ans plus tard Joseph Janoueix épouse Marie-Antoinette Estrade, elle aussi corrézienne de vieille souche et fille de négociant en vins. Jean-François, leur fils, prend le relais de son père dans la visite de la clientèle dans le monde entier, et réalise à son tour un rêve précis : celui de ressusciter sa dernière acquisition le Château Le Castelot à Saint-Emilion.

Aujourd'hui : Jean-Pierre Janoueix, responsable de la maison Joseph Janoueix SA, a acquis en décembre 2015 Château Queyron et Château Haut Ferrandat 18 hectares, Saint-Emilion Grands Crus. Jean-Philippe Janoueix avait lui acquis en avril 2014 le Château Cap St Georges (20 hectares), et 30 % des 57 ha du Château St-Georges, les deux en appellation Saint-Georges-Saint-Emilion.

À présent, avec ces nouveaux châteaux et sur quatre générations la famille Joseph Janoueix reste unie aux commandes de châteaux sur le terroir de Saint-Emilion (Château Haut-Sarpe, Château Le Castelot, Château Vieux-Sarpe, Château Haut-Badette, Château Franc-Cantenac, Château La Confession, Château de Sarpe, Château La Rose Saint-Georges), à Pomerol (Château La Croix Toulifaut, Château La Croix, Château La Croix Saint-Georges, Château Le Prieuré, Château Le Gabachot, Clos des Litanies, Sacré Cœur), en Côtes de Castillon (Château La Gasparde et Château Saint-Genès), en Bordeaux Supérieur (Château La Croix Mouton, 20 Mille). Certains de ces vins sont dans les caves de l'Élysée…

L'esprit novateur : la Commission du Patrimoine Historique a attribué le label Patrimoine Historique au Château Haut-Sarpe le 5 octobre 2016. Et les visiteurs privilégiés sont invités au GlouGlou, la "boîte de nuit" des vendangeurs du domaine, bar privé chargé d'histoires !

An internationally renowned company managed with tenacity and precision since 1898
"Les vins Joseph Janoueix built their solid national and international reputationon their outstanding quality. Reasoned farming methods are implemented as we are driven by a constant concern for quality".

The history: at the end of the 1800s, Jean Janoueix, who was born in Corrèze in 1867, set up a wine merchant house in Meymac near Bordeaux. He prospected in Brittany where he established a loyal customer base thanks to the high quality of his portfolio. Later on, he persuaded his 4 sons and his son-in-law to join him to develop the business. His son Joseph followed faithfully in his footsteps but soon decided that it would be easier to promote his own wines. From then on, together with his sons and grandsons, slowly and surely he purchased an array of vineyards within the 6 appellations around Libourne. His dream was fulfilled in 1930 when he acquired Grand Cru Château Haut-Sarpe in Saint-Emilion area and founded his own merchant house in Libourne in 1932. A couple of years later, Joseph Janoueix married Marie-Antoinette Estrade, from another family from Corrèze whose father was also a wine merchant. Their son Jean-François took over from his father in the sales department and in turn fulfilled his very own special dream, to restore the latest acquisition - Château Le Castelot in Saint-Emilion.

Today: Jean-Pierre Janoueix, the manager of Joseph Janoueix SA, acquired in December 2015 Château Queyron and Château Haut Ferrandat 18 hectares, Saint-Emilion Grands Crus. Jean-Philippe Janoueix had acquired in April 2014 Château Cap d'Or (20 hectares), and 30 % of Château Saint-Georges 57 ha, both Saint-Georges-Saint-Emilion. Over 4 generations, the Joseph Janoueix family has remained united and are the masters of different castles. Their wines can be found in the Elysée's cellars.

A spirit of innovation: Château Haut-Sarpe received the Historic Heritage Label from the Provincial Historic Heritage Commission on the 5th of October 2016. And lucky guests are invited to GlouGlou, the night club of the estate's harvesters – a private bar with a great many stories to tell.

Vignobles Joseph JANOUEIX - Contacts : Jean-François et Jean-Pierre JANOUEIX, Henri CHABUT
37, rue Pline Parmentier - 33506 Libourne cedex - 33 (0)5 57 51 41 86
josephjanoueix.com - info@j-janoueix-bordeaux.com

CHÂTEAUNEUF DU PAPE, CÔTES DU RHÔNE, LIRAC, VACQUEYRAS, CROZES HERMITAGE, SAINT JOSEPH ET CONDRIEU

Alain JAUME

Nombre d'hectares : 145
Appellations : Châteauneuf-du-Pape (16 ha), Lirac (31 ha), Vacqueyras (10,5 ha), Côtes du Rhône (39,6 ha + 55 ha Grangette Saint Joseph), Crozes Hermitage, Saint Joseph et Condrieu
Nos sélections : Ventoux, Rasteau, Gigondas, Cairanne

Dans la famille Jaume, les générations perpétuent le métier de vigneron à Châteauneuf-du-Pape depuis 1826
Les vignobles des Domaines Grand Veneur, Clos de Sixte et Chateau Mazane sont cultivés suivant le protocole de l'agriculture biologique (sous contrôle Ecocert) : labours superficiels, rendements maîtrisés (environ 34 hl/ha), vendange triée grappe par grappe, les vins sont peu filtrés. *« Par conviction, nos méthodes de culture se veulent respectueuses des sols et du vivant. Un grand vin se fait avec de beaux raisins en laissant s'exprimer les forces de la terre, nous cherchons à exalter la finesse et une véritable expression du terroir d'origine ».* Le Côtes du Rhône "Les Champauvins", lieu-dit situé à quelques mètres de la bordure de Châteauneuf-du-Pape, est aussi une cuvée emblématique du Domaine : *« nos clients anglo-saxons le considèrent comme un "baby Châteauneuf" » !*

L'histoire : au XIV^{ème} siècle, lors de leur séjour en Avignon, les Papes firent construire le château pontifical à Châteauneuf-du-Pape. Séduits par le terroir exceptionnel, ils y développèrent le vignoble. Le domaine Grand Veneur, créé en 1979 par Odile et Alain Jaume en Châteauneuf-du-Pape sur de très belles et vieilles parcelles de Grenache, Syrah, Mourvèdre…, acquiert rapidement une renommée internationale : en 2007, Robert Parker classe déjà le Domaine dans la catégorie "future star" à Châteauneuf-du-Pape ; en 2012 il donne la note de 100/100 au Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2010 ; en 2018 nouveau score de 100/100 signé Jeb Dunnuck pour le 2016.

Aujourd'hui : la famille, « *des artisans au service des grands terroirs du sud de la Vallée du Rhône* », a pour ambition « *d'élaborer des vins intenses, des vins de caractère, des vins typiques aux goûts authentiques* » et ouvre même en 2014 un gîte de 15 places, loué tous les week-ends, même hors saison. cliquez ici. Sous l'impulsion des fils d'Alain Jaume, Sébastien (œnologue) et Christophe (développement commercial), le domaine s'agrandit au fil du temps : la famille parie en 2003 sur le potentiel qualitatif d'un autre Cru voisin, le Lirac "Clos de Sixte ", situé sur la rive droite du Rhône, puis décide de continuer dans cette diversification des terroirs et reprend une propriété à Vacqueyras, le "Château Mazane", et en 2015 "La Grangette Saint Joseph" (55 ha), Côtes du Rhône (face à Vacqueyras) bien connu des Jaume dont ils sélectionnaient les raisins depuis 15 ans, et déjà converti en agriculture biologique. Hélène Jaume, après une immersion dans la distribution aux USA, rejoint ses frères en 2013.

L'esprit novateur : La Table d'Alain Jaume, une exclusivité sur Châteauneuf-du-Pape : la découverte classique des terroirs et des caves suivie d'une dégustation en accords mets et vins, commentée par le sommelier du Domaine autour d'un repas convivial constitué d'un menu unique, fait maison – cliquez ici

Jaume family is made of generations of vintners since 1826 at Châteauneuf-du-Pape
The vineyards are cultivated according to organic growing norms (controlled by Ecocert). Gentle tilling, yields limited to around 34 hl/ha, grapes sorted one by one, wines barely filtered. "Every wine elaborated seeks to extol the finesse and true expression of the terroir of origin". Côtes du Rhône "Les Champauvins", a locality situated a few meters from the Châteauneuf-du-Pape appellation area, is another of the estate's emblematic wines. "Our Anglo-Saxon customers compare it to a "baby Châteauneuf"!

The history: in the 14th century, during their stay in Avignon, the Popes built a pontifical castle in Châteauneuf-du-Pape. Attracted by this exceptional terroir, they developed the vineyard. Domaine Grand Veneur, created in 1979 by Odile and Alain Jaume on ancient parcels of high quality in Châteauneuf-du-Pape, planted with Grenache, Syrah and Mourvèdre, rapidly acquired an international reputation.

Today: the ambition of the family, "craftsmen dedicated to the South Rhône Grands Terroirs", is to "elaborate intense, characterful and typical wines, with an authentic taste. Since June 2014, a lodge http://www.gite-provence-chateaumazane.com/index.html is rented each week-end. In 2003, the couple bet on the potential of another nearby Cru – AOC Lirac "Clos de Sixte", under the impetus of their sons Sébastien (winemaker) and Christophe (sales and marketing). Situated on the Rhone's right bank, then a new 11 ha domain in appellation Vacqueyras was acquired in summer 2013: Hélène Jaume, sister of Sébastien and Christophe, joined the family business after an immersion in the distribution in the USA, to take care of Château Mazane.

A spirit of innovation: La Table d'Alain Jaume, exclusive at Châteauneuf-du-Pape: a traditional tour of the terroirs and cellars followed by food and wine pairings, commented by the estate's sommelier during a very convivial meal, comprising a unique homemade menu. cliquez ici.

Alain JAUME - Contacts : Hélène, Christophe, Sébastien et Alain JAUME
1358, Route de Châteauneuf du Pape – 84100 Orange - 33 (0)4 90 34 68 70
vignobles-alain-jaume.com – contact@alainjaume.com

BAS ARMAGNAC, BORDEAUX, GRAVES, MADIRAN
Famille LESGOURGUES

Nombre d'hectares : 240
Appellations : Bas Armagnac, Bordeaux, Graves, Madiran

240 hectares en 5 entités
Née au Château de Laubade, FAMILLE LESGOURGUES constitue un ensemble de cinq propriétés viticoles prestigieuses, 4 en pleine propriété : Château de Laubade 105 ha en Armagnac - Château Haut Selve 43 ha en Graves - Château Le Bonnat 25 ha en Graves - Château Peyros 19 ha en Madiran, et Château Loumelat 48 ha en Blaye, dont FAMILLE LESGOURGUES assure toute la maîtrise technique et la commercialisation.
FAMILLE LESGOURGUES commercialise directement ses armagnacs et ses vins, en France et dans plus de cinquante pays des cinq continents, au travers de Maison Léda sa propre entité de distribution.

Histoire : créé en 1870 et situé au cœur du Bas Armagnac, Château de Laubade est la plus importante propriété de l'Armagnac avec 105 hectares de vignes, lui garantissant une totale autonomie en termes d'approvisionnement et de production. Elle est aussi la plus primée dans les concours internationaux et la presse spécialisée, la seule maison d'Armagnac à avoir été élevée au niveau de World Class Distillery (au World Spirits Awards en Autriche en 2018, pour la 9ème année consécutive). *« Tout commence lorsque notre grand-père Maurice Lesgourgues découvre en 1974 le Château de Laubade : c'est un coup de cœur ! Il sait déjà que tout est rassemblé pour offrir le meilleur de l'Armagnac. En poursuivant la voie tracée depuis 40 ans par notre père Jean-Jacques - lutte raisonnée, respect de l'environnement, traçabilité, authenticité des produits et respect de nos terroirs - nous avons toujours et encore pour mission de produire des vins et des armagnacs de grande qualité. Notre ambition est de répondre aux exigences des clients et aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui et de demain »*.

Aujourd'hui : depuis 1999, Arnaud et Denis Lesgourgues, qui représentent la 3ème génération co-dirigent cette entreprise familiale. Leur sœur Jeanne les a rejoints en 2015. Cette même année, le Château de Laubade obtient le prestigieux Label "Entreprise du Patrimoine Vivant". Leur frère Emmanuel, designer-plasticien à Paris, dirige toutes les actions de mécénat de l'entreprise et intervient régulièrement en tant qu'Ambassadeur de marques à Paris et en Europe.
Leur autre sœur Marie-Clotilde, Consultante en Ressources Humaines, pilote de l'extérieur toutes les problématiques RH et de formation de l'entreprise.

L'esprit novateur *:* Le Château de Laubade (Bas Armagnac) a organisé sa première "Laubade Cocktail Competition" à Londres en novembre 2014, puis à Manille en Asie le 23 avril 2016, suivie par New York le 15 novembre 2016.
L'Armagnac Château de Laubade a été élu World Class Distillery pour la 10ème année consécutive au « World Spirits Awards ».

240 hectares in 5 domains
FAMILLE LESGOURGUES owns 4 of them : Château de Laubade 105 ha AOP Armagnac - Château Haut Selve 43 ha AOP Graves - Château Le Bonnat 25 ha AOP Graves - Château Peyros 19 ha AOP Madiran, plus Château Loumelat 48 ha AOP Blaye, for which FAMILLE LESGOURGUES is in charge of vinification and commercialisation.
First established at Château de Laubade, FAMILLE LESGOURGUES is now a collection of five prestigious winegrowing properties in Bas-Armagnac, Madiran and in the Bordeaux area. FAMILLE LESGOURGUES sells its armagnacs and wines directly on the domestic market and abroad in over 50 countries on five different continents, through its own distribution company, Maison Léda. The range includes Château de Laubade (Bas Armagnac), Château Loumelat (Bordeaux), Château Haut Selve and Château Le Bonnat (Graves), Château Peyros (Madiran).

History: created in 1870 and located at the heart of Bas Armagnac, Château de Laubade is the most important property in Armagnac with 105 hectares of vines, guaranteeing total autonomy in terms of sourcing and production. It is also the estate that has received the most awards from international competitions and the trade press, and the only Armagnac House recognized as a World Class Distillery (at the World Spirits Awards in Austria in 2018, for the 9th year). «It all began when our grand-father, Maurice Lesgourgues, discovered Château de Laubade in 1974, it was a case of love at first sight! He immediately understood that this property had all the elements to offer the best from Armagnac ». «*We continue to follow the path traced over the past 40 years by our father Jean-Jacques. Our strategy is based upon sustainable agriculture, environmentally friendly growing, traceability and the producing authentic wines from our "terroir". Our mission is to produce wines and armagnacs of the highest quality. We strive to fulfil the desires and the expectations of today's and tomorrow's clients*".

Today: Arnaud and Denis Lesgourgues, 3rd generation, currently co-manage since 1999 the family business, their sister Jeanne joined in 2015. The same year, Château de Laubade receives the prestigious Label "Entreprise du Patrimoine Vivant". Their brother Emmanuel, a plastician designer in Paris, directs all the mécénat company actions and is the brands'ambassador in Paris and in Europe. Their other sister Marie-Clotilde, Human Resources Consultant, is in charge of HR and training.
***A spirit of innovation*:** Château de Laubade organized its first "Laubade Cocktail Competition" in London in November 2014, then in Manilla, Asia, in April 2016, followed by New York on the 15th of November 2016.
Armagnac Château de Laubade received the title of World Class Distillery for the 10th year at « World Spirits Awards ».

Famille LESGOURGUES - Contacts : Arnaud et Denis LESGOURGUES
285 rue Nationale - 33240 Saint André de Cubzac - 33 (0)5 57 94 09 20
famille-lesgourgues.com – contact@maisonleda.fr

PIC SAINT-LOUP, VAL DE MONTFERRAND

Famille ORLIAC – Domaine de l'Hortus et Clos du Prieur

Nombre d'hectares : 90 (Domaine de l'Hortus) + (10 Clos du Prieur)
Appellations : Pic Saint-Loup, Terrasses du Larzac

Créé par des vignerons pionniers sur des terres abandonnées…
La famille Orliac cultive aujourd'hui deux vignobles, dans un très bel environnement : le plus grand des deux (55 hectares), le Domaine de l'Hortus, créé le premier sur des terres abandonnées, est situé sur des pentes d'éboulis au pied de deux grandes falaises, entre le Pic Saint Loup et le Mont Hortus. Cave et maison, en bois, dessinées par une sœur architecte dans un style épuré ont été construites par les Orliac eux-mêmes, des bâtiments qui reflètent bien l'esprit pionnier de la famille.
A 25 km de là, le second vignoble, celui du Clos du Prieur, existait déjà quand la famille l'a repris. Plus petit (10 hectares), il entoure le très vieux village de Saint-Jean-de-Buèges dans une vallée grandiose au pied du plateau du Larzac. La cave en pierres, en bordure du village, est située dans un clos authentique de 6 hectares. L'altitude et la pluviométrie sont plus élevées et les températures plus basses qu'au Domaine de l'Hortus, tout en restant dans les deux cas dans la partie septentrionale du Languedoc, à savoir dans un climat subméditerranéen frais et humide.
Au Domaine de l'Hortus, toutes les couleurs sont représentées avec Domaine de l'Hortus Grande Cuvée et Bergerie de l'Hortus, *« seconds vins issus des vignes les plus jeunes du Domaine associées avec quelques vignes soigneusement sélectionnées chez nos confrères du Pic Saint Loup ».*
Au Clos du Prieur, un seul vin rouge est vinifié, assemblage de vieux Grenache et de Syrah.

L'histoire : le Domaine de l'Hortus est créé en 1978 par Marie-Thérèse et Jean Orliac.

Aujourd'hui : ils sont rejoints par leurs enfants. François s'occupe du vignoble, Yves du commercial, Marie s'attèle à la gestion juridique et à la comptabilité, et Martin est responsable des vinifications.

L'esprit novateur *:* les nouveaux bâtiments terminés en 2016 sont la concrétisation du projet rêvé par Marie-Thérèse et Jean Orliac il y a 40 ans, des bâtiments à la hauteur du vignoble, dans lequel ils ont beaucoup investi. La nouvelle structure permet un chai à barriques séparé de la vinification, un stockage de bouteilles et des nouveaux bureaux. En juillet a lieu au Domaine un festival de musique, pour « *associer musique, vin, produits du territoire et de la nature, montrer que le territoire peut être vu comme une source de proposition culturelle et comme un lieu de convivialité* ».
L'AOP PIC SAINT LOUP est officiellement reconnue le 2 février 2017, 14 ans après l'introduction de la 1ère demande, pour ses vins rouges et rosés, une reconnaissance pour le terroir.

Created by pioneering vintners on virgin land…
The Orliac family cultivates today 2 vineyards, in beautiful surroundings: Domaine de l'Hortus, the largest estate (55 hectares), was the first, which they established on fallow land. It is situated on scree slopes at the foot of two high cliffs between the Pic Saint-Loup and Mont Hortus. Its purist-style wooden cellar and homestead, designed by a sister qualified in architecture, fully reflects the Orliacs avant-garde spirit. The family has since acquired a second vineyard, the Clos du Prieur, about 25 km away. Smaller in size (10 hectares), it surrounds the very old village of Saint Jean de Buèges in a magnificent valley at the foot of the Larzac plateau. The stone cellar, on the edge of the village, is set in the original 6 hectares of walled vineyard. The altitude and the rainfall are higher here and the temperatures are lower than at Domaine de l'Hortus, however both vineyards benefit from the fresh and humid sub Mediterranean climate of the Northern Languedoc. Domaine de l'Hortus produces red, white and rosé wines. The range includes Domaine de l'Hortus Grande Cuvée and Bergerie de l'Hortus, "Second wines made from the property's younger vines blended with a careful selection of parcels cultivated by fellow growers from the Pic Saint-Loup area". A single red wine is made at Clos du Prieur, from a combination of old Grenache and Syrah.

The history: Marie-Thérèse and Jean Orliac created Domaine de l'Hortus in 1978.

Today: their daughter Marie and two of their sons Francois and Yves, followed later on by Martin, joined them afterwards. At present the family runs two vineyards in stunning surroundings.

A spirit of innovation: the estate has completed the construction of new buildings that are the realization of the project dreamt up by Marie-Thérèse and Jean Orliac 40 years ago – buildings in line with the vineyard's standard of quality. A new barrel cellar, a bottle storage building and new offices.

In July, each year, there's a music festival on place, "*a wine, music and local products association, showing the territory as a cultural and convivial source*".

Pic Saint-Loup was officially accepted as an appellation on the 2nd of February 2017 for its red and rosé wines, 14 years after the initial demand, this is a form of reward and recognition for the terroir.

Famille ORLIAC – Domaine de L'Hortus
Contacts : Marie-Thérèse, Jean, Marie, François, Yves et Martin ORLIAC
34270 Valflaunès - 33 (0)4 67 55 31 20
domaine-hortus.fr - orliac.hortus@wanadoo.fr

BEAUJOLAIS, MORGON, CHENAS…
Domaines Dominique PIRON

Nombre d'hectares : 85 vinifiés, dont 55 en propriété et location
Appellations : Morgon, Brouilly, Chénas, Moulin à Vent, Régnié, Fleurie, Beaujolais blanc, rouge et rosé, Beaujolais-Villages

14 générations de vignerons

Avec les domaines, quelques locations, toujours quelques achats de raisins et des reprises de vignobles puis de nouveaux fermages en 2016, les Domaines Piron vinifient 88 hectares de vigne, en 140 parcelles, spécialisés dans l'appellation Morgon, dont la Côte du Py. 10 hectares à Chénas sont partagés avec la famille Lameloise, 2 hectares à Régnié avec une douzaine d'amis professionnels de la restauration de Lyon à New York. Membre de l'Académie Internationale des Vins, aux côtés de prestigieux vignerons du monde, Dominique Piron vend dans 30 pays, c'est un des acteurs forts de la nouvelle reconnaissance des grands vins du Beaujolais *« Le Gamay est excellent ou il n'est rien. C'est un cépage fabuleux, capable de jouer, selon le sol où il est, dans les registres du fruit et de l'élégance comme de la structure, il est une véritable photocopie du sous-sol* ». Par exemple à Morgon, les vieux granits désagrégés et les schistes, chargés en oxyde de fer nourrissent des vins structurés, minéraux et épicés. Son vignoble reste difficile à cultiver : 30 % de fortes pentes, un morcellement incroyable des parcelles, une forte densité, et une taille gobelet si près du sol - et impose de nombreux travaux à la main. Son approche globale de la vigne au vin passe par une adaptation permanente aux éléments, et une réponse par le bon sens et l'équilibre de la nature. Ainsi : « *au Domaine, nous intégrons tous les leviers possibles de la biodiversité, avec la plantation d'herbes, de fleurs, d'arbustes, de buissons, pour entretenir la faune et la flore de l'environnement* ».

L'histoire : le plus vieil ancêtre connu de Dominique Piron, Etienne Bailly, est né vers 1590 à Morgon, 3 siècles de famille Bailly et Piron se sont succédés, produisant et vendant du vin de Gamay à Morgon.

Aujourd'hui : parti des 10 hectares familiaux de Morgon, Dominique Piron a tracé sa propre route. La société commerciale Piron qu'il a créée en 1988 pour ses achats de raisins à Morgon était une première en Beaujolais - la maison Fessy a suivi, puis Jadot, Duboeuf… Depuis 2013, Julien Révillon, homme de commerce et d'organisation, l'a rejoint. Ce "pur beaujolais", descendant de 7 générations de vignerons, est arrivé avec 7 hectares de crus, permettant à Dominique de se consacrer davantage à la production de vins résolument modernes et de forte expression.

L'esprit novateur *:* après une nouvelle cave de stockage et d'embouteillage des vins construite en 2014, une cuverie de vinification (cuves inox et ciment) a été inaugurée aux vendanges 2015, regroupant enfin en un seul lieu les différents sites utilisés à ce jour.

14 generations of vintners

The Piron entity makes wine from 88 ha of vines (140 parcels), represented by its own estates, leased plots and bought-in grapes, and specializes in the Morgon appellation, including Côte du Py. Among the numerous acquired parcels, 10 ha in Chénas are shared with the Lameloise family and 2 ha in Régnié are shared with a dozen friends, involved in the restaurant industry from Lyon to New York. Member of the International Wine Academy, alongside prestigious vintners from around the world, Dominique Piron, who sells his wines in 30 countries, is always up-to-date about what's happening in Beaujolais and elsewhere. "*Gamay has to be excellent, otherwise it's nothing,"* says Dominique. *"Depending upon the soil, it's a fabulous variety, capable of expressing fruit, elegance and structure, as it is a genuine photocopy of the sub-soil*." For example in Morgon, the old eroded granite and the iron oxide laden schist, feed the appellation's well-structured, mineral and spicy wines. The area's vines remain difficult to cultivate and generally require manual intervention. Indeed, around 30% of the fragmented parcels are situated on steep slopes. In addition, the vineyard is characterized by a high plantation density, with extremely low gobelet pruning. The overall approach to vine-growing and winemaking entails a permanent adaptation to the natural elements. As a result, "*at the estate, we integrate all of the possible levers promoting biodiversity, including the plantation of grass, flowers, shrubs and bushes to maintain the environment's fauna and flora*."

The history: Dominique Piron oldest ancestor, Etienne Bailly, was born in 1590 at Morgon, generations succeeded for the last 3 centuries.

Today: when it comes to the Piron family, the profession of winegrower has been passed on from father to son. Starting off with 10 family-owned hectares of Morgon, Dominique Piron has set his own course. The Piron trading company that he established in 1988 to buy grapes in Morgon was a first of its kind in the Beaujolais area – the house of Fessy, followed by Jadot and Duboeuf copied this initiative. Dominique asked the businessman and manager Julien Révillon to join the House of Piron in 2013. This pure native of Beaujolais and 7th-generation winegrower, arrived with 7 ha of vines. He allows Dominique, a pragmatic dreamer, to dedicate more time to the vineyard's renovation and to the production of resolutely modern wines with character. And of course to continue innovating.

A spirit of innovation: following the construction of a new storage and bottling cellar in 2014, a winery (stainless steel and cement vats) was inaugurated in 2015 at harvest time, thereby bringing together in the same place, the different sites used today.

Domaines Dominique PIRON - Contacts : Dominique PIRON et Julien RÉVILLON
Morgon – 69910 Villié-Morgon - 33 (0)4 74 69 10 20
domaines-piron.fr – piron@domaines-piron.fr

CÔTE D'OR, BOURGOGNE
Domaine ROUX

Nombre d'hectares : 70 – 13 villages
Appellations : Côte de Beaune, Côte de Nuits, Côte Chalonnaise, Crémant de Bourgogne, Maconnais, Saint-Aubin, Santenay, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Aloxe-Corton, Ladoix, Chambolle-Musigny, Vougeot, Gevrey-Chambertin, Rully et Mercurey

Ce domaine emblématique et historique de Saint-Aubin est aussi un producteur majeur en Côte d'Or, mais pas seulement…

Le savoir-faire se transmet de père en fils depuis le 19ème siècle, en même temps qu'un travail important pour faire rayonner l'appellation Saint-Aubin.
Les vins, mondialement réputés, sont présents dans plus de 60 pays, essentiellement dans la belle restauration, l'hôtellerie de luxe et les cavistes de renom.

L'histoire : tout commence en 1885 avec l'achat d'une parcelle de vigne par Louis Roux dans le village de Saint-Aubin. Son petit-fils Marcel Roux, né en 1927 joue une place prépondérante dans le développement du Domaine en l'étendant sur plus de 25 hectares à Saint-Aubin, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault et Santenay. Il est également précurseur dans la commercialisation et le rayonnement de l'appellation Saint-Aubin dans le monde.
Les trois fils de Marcel (Christian, Régis et Emmanuel) le rejoignent successivement, ils créent la "Maison" Roux afin de compléter le portefeuille d'appellations Domaine, par des achats de raisins. Parallèlement, ils poursuivent le développement du Domaine sur des nouvelles appellations comme Rully et Mercurey en Côte Chalonnaise, ainsi qu'en Côte de Beaune avec Aloxe-Corton, Beaune, Ladoix. Enfin, en Côte de Nuits sur Gevrey-Chambertin, Vougeot et Chambolle-Musigny.

Matthieu et Sébastien, la cinquième génération, intègrent l'entreprise familiale en 2003. Les deux frères font un focus important sur le Domaine et « *réveillent de nombreux lieux-dits oubliés, le souci du détail prend toute sa place et devient une priorité. Un nouveau cycle d'acquisition s'est mis en place et de magnifiques parcelles rejoignent le domaine, notamment sur Meursault, Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin* ».

Aujourd'hui : une vinification parcellaire très précise s'est développée ces 15 dernières années. Une approche raisonnée, durable et écologique est privilégiée, avec le moins d'intrants possible à la vigne et en cave afin de respecter et préserver au maximum l'origine du fruit, son expression, le terroir.

This emblematic domain in Saint-Aubin is also a major producer in the Côte d'Or, and other quality areas of Burgundy.

Their expertise has been handed down from father to son since the 19th century, along with groundbreaking work to help the appellation Saint-Aubin to shine.
These world-renowned wines are sold in over 60 countries, primarily in top restaurants, luxury hotels and famous wine merchants.

The story started in 1885 with a plot of vines bought by Louis Roux in the village of Saint-Aubin. His grandson Marcel Roux, born in 1927, played a pivotal role in the development of the domain, extending the holdings to over 25 hectares in Saint-Aubin, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault and Santenay. He was a leading light in establishing the reputation and value of the Saint-Aubin appellation around the world.
Marcel's three sons (Christian, Régis and Emmanuel) joined with him and created "Maison" Roux in order to enlarge the portfolio of appellations through buying grapes. At the same time, they continued to develop the domain in new appellations such as Rully and Mercurey in the Côte Chalonnaise, as well as the Côte de Beaune in Aloxe-Corton, Beaune, Ladoix. And finally Côte de Nuits in Gevrey-Chambertin, Vougeot and Chambolle-Musigny.

Mathieu and Sébastien - the fifth generation - arrived in the family business in 2003. They focus on "*the domain wines, bringing back to life numerous forgotten lieux-dits. The attention to these small details is scrupulous, and became a priority. A new period of acquisition saw the arrival in the domain of some magnificent parcels, notably in Meursault, Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin*".

Today: in the last 15 years, the family has developed a very precise system of vinification from site selection. The ecological approach of lutte raisonnée - with as few additions as possible in the vineyard and winery - has helped the Roux family to protect the origins and terroir of their precious fruit, and to express it in the very purest way.

Domaine ROUX - Contact : Sébastien ROUX
42 Rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin Côte d'Or - 33 (0)3 80 21 32 92
famille-roux.vin - contact@domaines-roux.com

POUILLY-FUMÉ
Château de TRACY

Nombre d'hectares : 33
Appellation : Pouilly-Fumé

Des vins de garde expressifs, six siècles de tradition vigneronne.
Entre Bourgogne et Berry, le domaine viticole de trente-trois ha s'étend sur les coteaux du château de Tracy, qui se dresse sur un éperon rocheux surplombant la Loire, un donjon médiéval dominant les hauts toits d'ardoise, et sur ceux de Vilmoy situés au nord de Pouilly-sur-Loire. Les sols d'argiles à silex et de calcaires du kimméridgien donnent au Pouilly-Fumé leurs notes puissantes et expressives. Le rendement historique sur cinq années atteint 54 hl / ha. Élevages longs, bâtonnages 8 mois, collages et filtrations très faibles, permettent à ce terroir d'exception d'exprimer toute sa plénitude à partir du seul cépage Sauvignon. Le Pouilly-Fumé du Château de Tracy livre tout son potentiel après 2 années de bouteille. Ce vin blanc sec s'apprécie, certes, dans sa prime jeunesse ; cependant, une "petite" garde révèle son caractère aromatique complexe où se mêlent agrumes, fleurs blanches, épices et notes minérales.

L'histoire, un vignoble ancestral : dans les archives de la propriété, un parchemin de 1396 atteste de l'achat des "Champs de Crix" (champs de craie), parcelle d'un domaine dont les terres, aujourd'hui encore, font partie du vignoble familial. 6 siècles de tradition vigneronne commencent à Tracy grâce aux 4 frères Stutt, venus d'Ecosse au XVe siècle, qui servent pendant la Guerre de Cent Ans le futur roi de France Charles VII lors de plusieurs batailles. Louis XI, son successeur, en reconnaissance des services rendus par ces vaillants archers, leur accorde feu et lieu au royaume des Valois. En 1586, François Stutt épouse Françoise de Bar qui lui offre la seigneurie de Tracy, vaste domaine où la culture de la vigne est implantée depuis plusieurs siècles. En 1950, le comte Alain d'Estutt d'Assay épouse Jacqueline d'Estutt de Tracy, réunissant ainsi les deux branches d'une même famille séparée depuis près de 4 siècles. Ainsi, le Domaine acquiert sa dimension actuelle.

Aujourd'hui : entourée d'une équipe jeune et passionnée, Juliette d'Estutt d'Assay, leur dernière fille, dirige l'exploitation du Château de Tracy en développant une très haute exigence de qualité et d'excellence qui a toujours prévalu au sein de l'entreprise familiale. Elle favorise la production de vins puissants, expressifs et raffinés dans le respect des équilibres naturels. "*Poursuivre la pratique d'une viticulture saine et respectueuse des écosystèmes et des équilibres de la nature en éliminant tout résidu phytosanitaire, produire des sauvignons purs, délicats, raffinés exprimant au plus près l'esprit des terroirs du domaine et, enfin, promouvoir en France et à l'étranger le savoir-faire unique présidant aux rigoureuses sélections des grands vins du Château de Tracy*", tels sont ses objectifs prioritaires.

L'esprit novateur *:* le Château reçoit en mars 2019 le Trophée des Réussites des entreprises performantes de la Nièvre catégorie International.
La certification Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau III, obtenue en 2014, est contrôlée et maintenue chaque année.
Le Château de Tracy développe des ateliers, des visites de vignes.

A rare Pouilly Fumé which reveals its true character in time
Situated between Burgundy and Berry, this 33-hectare winegrowing estate extends across the hillsides of Château de Tracy, standing on a rocky spur overlooking the Loire. A medieval dungeon towers over its high slate rooftops and those of Vilmoy, situated North of Pouilly-sur-Loire. The flintstone clay and Kimmeridgian limestone soils produce a Pouilly-Fumé with strong and expressive notes. The historical yield over a period of 5 years amounted to 54 hl / ha. Long-term maturing, 8-month stirring, limited fining and filtering, allow this exceptional terroir to express all of its plenitude from the unique Sauvignon grape variety. Chateau de Tracy's Pouilly-Fumé reaches its full potential two years after bottling. This dry white wine can of course be enjoyed in its youth, however a short ageing period reveals its complex aromatic character, combining notes of citrus fruit, white flowers, spices and minerals.

The history: an ancestral vineyard. The estate's archives include a parchment, testifying the acquisition in 1396 of "Champs de Crix" (chalk fields) – the parcel of an estate, the land of which, still belongs to the family's vineyards. Six centuries of winegrowing tradition began in Tracy thanks to the four Stutt brothers, who came from Scotland during the 15th century. They served the future king of France, Charles VII, during several battles in the Hundred's Years' War. In recognition of their loyalty, his successor, Louis XI, allowed these brave archers to permanently settle in the Valois kingdom. In 1586, François Stutt married Françoise de Bar, who offered him the Tracy seigneury, a vast estate, with a 200-year-old vine-growing history. In 1950, Alain d'Estutt, the Count of Assay, married Jacqueline d'Estutt de Tracy, thereby bringing together two branches of the same family, separated for nearly 400 years. This reunion allowed the property to grow to its current size.

Today: surrounded by a young and passionate team, their youngest daughter, Juliette d'Estutt d'Assay, manages Chateau de Tracy, according to the very high standards of quality and excellence that have always prevailed here. She encourages the production of strong, expressive and refined wines, respecting natural balances. "*Upholding healthy vine-growing, respecting ecosystems and nature's balance, through the elimination of any phytosanitary residue, producing pure, delicate and refined Sauvignons, expressing, as closely as possible, the spirit of the estate's terroirs, and, lastly, promoting in France and abroad, the unique expertise, governing the rigorous selection process of Chateau de Tracy's great wines*." These are her major objectives.

A spirit of innovation: Château de Tracy is awarded in March 2019 the "Trophée des Réussites" as the most successful company from the Nièvre department in the category "International".
High Environmental Value Level 3 Certification was achieved in 2014 and is controlled and renewed on an annual basis.
Château de Tracy is developing workshops and vineyard tours.

Château de TRACY - Contact : Juliette d'ESTUTT d'ASSAY
Tracy-sur-Loire - 58150 Pouilly-sur-Loire - 33 (0)3 86 26 15 12
chateau-de-tracy.com - juliette.dassay@chateau-de-tracy.com