



VIGNOBLES & SIGNATURES

Partageons nos valeurs



VIGNOBLES & SIGNATURES

VIGNOBLES & SIGNATURES – Contact : Caroline Malbois
25 rue de la Petite Douve – BP 205 - 49415 Saumur cedex
33 (0)6 19 70 16 13 – www.vsclub.com – grands.domaines@vsclub.com

QUI SOMMES-NOUS ?

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 vigneron·s d'apprécier leur ouverture et leur complémentarité. Il rassemble d'emblée 8 vigneron·s de référence de 8 appellations majeures. Aujourd'hui le Club représente l'une des plus importantes forces économiques du vignoble français, avec 2000 hectares de vignes, 72 appellations, 440 salariés, avec des entités familiales leaders dans leurs appellations.

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

Les 17 familles de vigneron·s ont en commun une histoire viticole de générations qui se reflète dans les vins de chacun, c'est un atout de plus à la qualité d'un vin. Une éthique naturellement adoptée par les nouvelles générations, déjà intégrées dans certaines entreprises.

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

- TECHNIQUES
- IDÉES
- MOYENS
- PRATIQUES COMMERCIALES



CHIFFRES CLEF

17

FAMILLES

72

APPELLATIONS

2000

HECTARES DE
VIGNES

NOS VALEURS

FAMILIALES & HUMAINES

Transmettre & partager ses compétences, son expertise et ses expériences pour avancer ensemble. Partager une histoire viticole qui remonte à plusieurs générations, des vins & spiritueux et des moments humains : l'homme au cœur du Club.

DYNAMISME & PASSION

Guidée par l'excellence, la passion pousse à se dépasser et à innover.

La réussite du Club repose sur la conviction, l'adhésion, la mobilisation et le dynamisme de tous les membres du Club.

ENGAGEMENT, RESPECT & ÉTHIQUE

L'engagement est une valeur fondatrice du Club. S'engager pour sa famille et son domaine. S'engager pour ses clients. S'engager pour son Club. S'engager pour sa région et son terroir dans un respect environnemental et social.

EXCELLENCE & SAVOIR FAIRE

Le Club puise au plus profond de ses racines sa tradition et son savoir-faire.

Le Club se distingue par l'excellence de ses produits, une élégance naturelle qui est signée par chacun des Domaines. La référence française par appellation.



DOMAINES ABÉCASSIS

COGNAC

Nombre d'hectares : 380

Appellation : Cognac



CUVÉE
"AMBASSEDEUR"

Toutes les étapes de la production sont réalisées sur nos domaines et les méthodes d'élaboration des cognacs sont adaptées à leur terroir spécifique. Chaque Cognac vit sa vie sur son site, chaque domaine a sa cave, sa distillerie et son chai de stockage. 28 chais au total, avec chacun sa singularité et quelques 3 500 fûts anciens, apportent progressivement souplesse et rondeur aux eaux de vie.

100% des vignes sont certifiées HVE 3.



Présence dans 42 pays dans le monde.

100% du vignoble engagé dans une démarche environnementale (HVE)

24 CUVÉES



L'HISTOIRE

Tout a commencé par la recherche de terroirs d'exception.

Cela a conduit Francis Abécassis en Charente à la fin du 20ème siècle pour en découvrir ses magnifiques vignobles.

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 42 pays.

Tout commence dans le vignoble qui exprime les spécificités du terroir, se poursuit à la cave de vinification où de grands vins sont élaborés, puis à la distillerie où la double distillation charentaise intervient et enfin dans les chais de vieillissement. Le parcours se termine par l'alchimie de l'assemblage qui permet de mettre en valeur les spécificités de chaque cognac.

Vous pourrez suivre ces étapes lors de la visite commentée des domaines. Une dégustation à la boutique clôt le circuit.

L'ESPRIT NOVATEUR

Single Estate Cognac : assembler des eaux-de-vie issues de domaines d'exception confère au Cognac une typicité et une force inimitables.

" Nous avons la conviction qu'assembler des eaux de vie issues de domaines d'exception confère au cognac une typicité et une force inimitables. Profondément attachés au terroir, nous avons décidé de produire des cognacs distincts en fonction de leur origine. Notre philosophie se résume donc en une expression : " single estate cognac. "

DOMAINE CAUHAPÉ

JURANÇON

Nombre d'hectares : 54 dont Camaralet 3,5 ha, Lauzet 5,5 ha, Petit Manseng 32 ha, Gros Manseng 12 ha, Courbu Blanc 1 ha – 25 parcelles en altitude

Appellation : Jurançon sec



CUVÉE
"AMBASSADEUR"

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

Niché au coeur du Jurançon, entre Pyrénées et Atlantique, le climat caractéristique de la région allie rigueur montagnarde et douceur océanique ; 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.

Présence dans 24 pays dans le monde,

100% du vignoble engagé dans une démarche environnementale (HVE)

15 cuvées



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 reconnaît que 2 maîtres à penser éminents bordelais, Émile Peynaud et Denis Dubourdieu.

Production annuelle : 320 000 cols.

Commercialisation : 50 % circuit traditionnel, 25 % particuliers, 25% à l'export (Belgique, Pays-Bas, Québec, Japon...).



L'ESPRIT NOVATEUR

Le Domaine a su prendre le virage vers la production de vins blancs secs qui représente aujourd'hui 75% de la production. " C'est le domaine privé le plus important de Jurançon et la marque la plus diffusée dans la grande restauration et les cavistes de luxe. Henri Ramonteu a perfectionné la production réduite de vins liquoreux, au bouquet spectaculaire et à la longueur en bouche fascinante. Il propose par ailleurs une large gamme de vins secs à la personnalité unique. Tous partagent le style maison : un fruité d'une très grande pureté et une concentration parfaitement équilibrée par la vivacité propre à la région. Au top."

Bettane et Desseauve 2020.

DOMAINE COULY- DUTHEIL

CHINON

Nombre d'hectares : 97 à Chinon et 7 hectares à Saumur

Appellations: Chinon et Saumur/Saumur
Champigny



CUVÉE
"AMBASSADEUR"

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

Le Domaine Couly-Dutheil est propriétaire de prestigieux terroirs parmi lesquels le Clos de l'Olive et le très célèbre Clos de l'Echo, qui fut la propriété des parents de l'écrivain chinonais François Rabelais

Présence dans 20 pays dans le monde,

12 cuvées de Chinon



L'HISTOIRE

Fondé en 1921 par Baptiste Dutheil, le Domaine Couly Dutheil est devenu l'un des porte-drapeaux de l'appellation Chinon

AUJOURD'HUI

Arnaud Couly-Dutheil, propriétaire et vigneron du Domaine familial, passionné par les expressions de fruits bien mûrs et les tannins soyeux, a décidé d'avoir une approche favorisant la maturité phénolique des Cabernet Franc avec des vendanges se terminant régulièrement fin octobre voire début novembre. '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. Notre famille de vins nous permet de révéler la diversité des terroirs de Chinon'.

L'ESPRIT NOVATEUR

L'équipe du Domaine Couly-Dutheil exploite toute la diversité du cépage Cabernet Franc en proposant des Chinon Rouge comme le Clos de l'Echo mais aussi en vinifiant des vins uniques comme le Blanc de Franc, Cabernet-Franc vinifié en blanc.

Les vins sont très régulièrement distingués dans les concours français et internationaux.

COUME DEL MAS

BANYULS, COLLIOURE,
CÔTES DU ROUSSILLON

Nombre d'hectares : 43

Appellations : Banyuls, Collioure, Côtes du
Roussillon, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes,
IGP Côtes Catalanes



CUVÉE
"AMBASSADEUR"

Coume Del Mas voit le jour avec le millésime 2001. 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.



Présence dans 22 pays dans le monde.

100% du vignoble engagé dans une démarche environnementale (Bio, HVE)

Plus de 20 cuvées



L'HISTOIRE

Ingénieur agronome spécialisé en viticulture et œnologie, Philippe Gard, viticulteur dans l'ôme, 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. Chaque cuvée sera le reflet du millésime sur un terroir de schiste particulier.

AUJOURD'HUI

Philippe Gard s'est associé 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.

"Coume del Mas a une gamme large avec beaucoup de produits absolument remarquables".
Bettane et Desseauve

CHAMPAGNE DRAPPIER

CHAMPAGNE

Nombre d'hectares : 60

Appellation : Champagne



CUVÉE
"AMBASSADEUR"

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 et le Pinot Meunier assurent l'équilibre des assemblages. La famille Drappier cultive les quatre cépages minoritaires : Arbanne, Petit Meslier, Blanc Vrai, Fromenteau. Les 60 hectares s'étendent sur les côteaux calcaires datant du Jurassique Kimméridgien, typique du paysage de la Côte des Bat.



Present in 110 countries around the world.

100% of the vineyard is committed to the environment and 50% is certified organic
15 cuvées



L'HISTOIRE

Propriétaire de caves cisterciennes datées de 1152, la maison auboise est dirigée depuis sa fondation en 1808 par la famille, dont l'arbre généalogique remonte à Rémy Drappier en 1604.

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.

L'ESPRIT NOVATEUR

C'est la première Maison de Champagne accréditée "carbone Zéro" en 2016. Précurseur du Champagne "Brut Nature", de la réintroduction des cépages anciens, et de la prise de mousse en très grands flacons, Michel Drappier pense son terroir avec curiosité et fascination. La 8ème génération s'empare aujourd'hui de cet esprit pionnier, avec la vinification de cuvées rares telles que le "Trop m'en Faut" (100% fromenteau).

" Au plus près de la nature, un Champagne de caractère, pur et digeste, pour le corps et l'esprit."
Michel Drappier

JEAN DURUP PÈRE ET FILS CHABLIS

Nombre d'hectares : 206

Appellations : Petit Chablis, Chablis, Chablis Grand Cru (Vaudésirs) et Chablis Premiers Crus (Fourchaume, L'Homme Mort, Vau de Vey, Montée de Tonnerre, Montmain)



CUVÉE
"AMBASSADEUR"

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 Valéry" et "Durup" sont tous issus de la variété unique de cépage utilisée à Chablis: le Chardonnay.



Présence dans 38 pays dans le monde.

100% du vignoble engagé dans une démarche environnementale et en cours de certification

14 cuvées



L'HISTOIRE

Aussi loin que l'on puisse remonter dans le temps, on trouve un Durup vigneron dans le chablisien ! La famille Durup, vigneron 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 1966, étendus aujourd'hui à 206 hectares !

AUJOURD'HUI

Jean-Paul Durup a rejoint Jean depuis 1996. " 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 14 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 a acheté 5 ha de vignes Pinot noir et Chardonnay, pour produire du Crémant de Bourgogne. La production de la nouvelle cuvée La Centenaire sera de 2 500 bouteilles seulement : la vigne, plantée en 1920 par Justin Durup, arrière, arrière-grand-père de Jean-Paul, a été labourée avec un cheval puis vendangée à la main le 4 septembre 2020.

DOMAINES FABRE

HAUT MÉDOC,
MARGAUX

Nombre d'hectares : 92

Appellations : Haut-Médoc, Margaux



CUVÉE
" AMBASSADEUR "

Propriétés familiales depuis plusieurs générations, Domaines Fabre en Médoc élaborent des vins en appellations Haut- Médoc & Margaux, au coeur de la rive gauche de Bordeaux.



Présence dans 31 pays dans le monde,

100% du vignoble engagé dans une démarche environnementale (HVE et Bee Friendly)

17 cuvées



L'HISTOIRE

En 1964, la propriété historique de la famille Fabre, le château Lamothe-Cissac, est acquise. Mais l'histoire viticole de ce domaine remonte à bien plus loin. De nombreux vestiges d'époques très différentes ont été retrouvés, permettant d'établir que les Romains, il y a plus de 2 000 ans, avaient déjà repéré ce terroir pour la production de vins de qualité.

AUJOURD'HUI

Mélanie et Jean-Hubert, la 3ème génération, prennent progressivement la suite de leurs parents tout en s'appuyant sur leur expérience. Tous ensemble, ils continuent à développer les domaines familiaux en innovant au vignoble et au chai, en s'engageant toujours plus dans une vraie démarche environnementale et en ouvrant le domaine à l'oenotourisme.

L'ESPRIT NOVATEUR

A partir du millésime 2018, de micro-cuvées sont vinifiées. La cuvée Fabre de Nature, sans sulfites ajoutés et 100% Cabernet Sauvignon et la cuvée Fabre on the Rocks, 100% Malbec ont ainsi vu le jour. Les Domaines Fabre ont également intégré en 2021 la démarche RSE Bordeaux Cultivons Demain portée par l'interprofession de Bordeaux, le CIVB.

" Ce qui fait la valeur d'un vin n'est pas son prix, c'est le plaisir et l'émotion qu'il procure "

FIGUIÈRE

CÔTES DE PROVENCE

Nombre d'hectares : 125

Appellations : Côtes de Provence, Côtes de
Provence La Londe, IGP Méditerranée



CUVÉE
" AMBASSADEUR "

Avec l'acquisition de 35 nouveaux hectares de vignes en 2019, avec le Château Barbeiranne à Pignans, son terroir argilo-calcaire baigné d'un climat continental, s'assemble avec singularité dans la gamme Signature.



70% du vignoble est certifié Ecocert, 30% sont en cours de conversion sur le vignoble de Barbeiranne : fin de la conversion sur le millésime 2022.



"La nature est un luxe !"

L'HISTOIRE

Le "Style" Figuière s'affirme sur les blancs et les rouges mais ce qui passionne la famille restent les beaux et Grands Rosés ! Quelques soit la couleur, les vins sont élégants et fins, sur une trame minérale qui rappelle les vins de Bourgogne qu'Alain Combard a vinifié pendant 25 ans à Chablis.

AUJOUR'HUI

Magali, Delphine et François ont succédé à leur père Alain à la tête du domaine et perpétuent fièrement son esprit pionnier. Entre héritage et innovation, Figuière est une maison de tradition et de savoir-faire artisanal qui entend cultiver avec audace et créativité, forte des nouvelles techniques de vinification, un patrimoine toujours vivant.

L'ESPRIT NOVATEUR

Pour célébrer son trentième anniversaire à la tête de Figuière, la famille Combard fait de nouveau appel à ce qui l'émeut : l'Art et crée une édition exclusivement réservée à sa gamme Première sur le millésime 2021. La cuvée icône du domaine, assure naturellement ce rôle de représentation. Réalisée par la jeune artiste marseillaise Sophia Lemon, l'étiquette au graphisme festif et léger est composée de scénettes aux traits de crayon si singuliers. Elle retrace une foule de clins d'oeil racontant l'histoire de la famille, empreinte d'une nature aimée et respectée. Naturellement inspiré, Figuière est un lieu de création, d'imagination, de composition. Première 2021 incarne cette signature vinique et artistique, la surprenante expression d'une célébration méritée.

CHÂTEAU LAGRÉZETTE

CAHORS

Nombre d'hectares : 90
Appellation : Cahors



CUVÉE
"AMBASSADEUR"

Une histoire fortement liée à celle de la vigne : au XV^{ème} siècle, Adhémar de Massaut construit un château à partir des ruines d'une ancienne forteresse, les premières vendanges furent célébrées en 1503.



Avec ses 90 ha de Château Lagrézette conduits en lutte raisonnée, la Famille Perrin a à coeur de produire des vins d'exception, dans le plus grand respect de l'environnement.



L'HISTOIRE

Alain Dominique Perrin a toujours montré son goût de l'exception, sa passion du " beau " sous toutes ses formes et son envie de donner vie à des projets réputés difficiles, voire impossibles. Il s'est lancé entre autres dans l'aventure Cartier pour en faire l'une des marques les plus réputées au monde, avant d'acquérir en 1980 le Château pour lui rendre sa vocation première, la vigne en attachant un soin particulier à son cépage : le Malbec.

AUJOURD'HUI

Château Lagrézette regroupe trois domaines sur 90 hectares, produisant plusieurs Malbec et des vins blancs (Viognier) et rosés en IGP Côtes du Lot et IGP Pays d'oc :

- CAILLAC (60 ha)
- ROCAMADOUR (10 ha)
- LANDIECH (20 ha)

Les vins sont présents en France chez les cavistes et sur les tables de restaurants et pour un peu + de 20 % à l'étranger, principalement en Chine, Suisse, Allemagne, Corée du Nord et Luxembourg.

L'ESPRIT NOVATEUR

La principale motivation qui l'a incité à postuler pour intégrer Vignobles & Signatures est l'esprit familial des belles maisons très prestigieuses de renom en France et à l'étranger, leur terroir, savoir-faire, l'excellence et la convivialité tout comme l'intérêt de mutualiser les moyens autour des salons, d'être regroupé sous une bannière et des expériences.

" Avec les 90 ha de Château Lagrézette conduits en lutte raisonnée, la Famille Perrin a à coeur de produire des vins d'exception, dans le plus grand respect de l'environnement. "

FAMILLE LESGOURGUES

BORDEAUX, ARMAGNAC

Nombre d'hectares : 240 en 5 entités

Appellations : Bas Armagnac, Bordeaux,
Graves, Blaye Côtes de Bordeaux, Madiran



CUVÉE " AMBASSADEUR "

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 Bas 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.



Présence dans 52 pays dans le monde,

100% du vignoble consacré aux vins engagé dans une démarche environnementale avec label HVE3 et Terra Vitis.

10 cuvées en Vins et 14 Armagnacs d'assemblages



L'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.

AUJOURD'HUI

Depuis 1999, Arnaud et Denis Lesgourgues, qui représentent la 3ème génération co-dirigent cette entreprise familiale. En 2015 le Château de Laubade obtient le prestigieux Label " Entreprise du Patrimoine Vivant ".

L'ESPRIT NOVATEUR

En 1992 la famille Lesgourgues plante ex-nihilo 43 hectares de vignes dans les Graves. Château Haut Selve, dont le chai a été dessiné par Sylvain Dubuisson, devient le seul domaine créé au XXème siècle à Bordeaux.

DOMAINE DE L'HORTUS LANGUEDOC

Nombre d'hectares : 90

Appellations : Pic Saint-Loup, Val de
Montferrand, Languedoc



CUVÉE
"AMBASSEDEUR"

Au pied du Pic Saint-Loup et de la montagne de l'Hortus, le domaine de l'Hortus profite d'un terroir sauvage et ancestral dans la garrigue de l'arrière-pays montpelliérain. Une terre exceptionnelle dans un paysage à la beauté brute, qui inspire depuis un demi-siècle notre passion pour la création de vins authentiques dans une quête de perfection continue. Pionnière et visionnaire, notre famille allie depuis toujours la tradition du métier à la modernité et associe à ses savoir-faire des pratiques exemplaires. De la culture de la vigne au vin, les gestes sont empreints d'exigence, de patience, de précision mais aussi de respect du terroir.

Présence dans 30 pays dans
le monde



100% du vignoble engagé
dans une démarche
environnementale HVE 3

7 cuvées

L'HISTOIRE

Dans les années 70, Jean Orliac, diplômé en agronomie et féru d'agriculture douce, est saisi par la beauté de sa découverte : un paysage sauvage, une terre en friche et des parcelles abandonnées, dans lesquels il détecte un terroir au potentiel extraordinaire. Un travail acharné et le soutien de Marie-Thérèse ont fait le reste.

AUJOURD'HUI

Avec la deuxième génération, la connaissance de notre terroir s'approfondit, les pratiques au vignoble et au chai s'affinent et se perfectionnent. Nos fidèles collaborateurs sont désormais au sommet de leur art et les jeunes entrants intègrent très vite les valeurs de notre petite entreprise familiale.

Marie, François, Yves et Martin Orliac, ensemble garantissent au quotidien et dans leur choix de long terme un haut niveau d'exigence.



L'ESPRIT NOVATEUR

Terre d'émotion, l'été, le domaine accueille au pied des falaises de l'Hortus, artistes et grand public pour un festival musical " Hortus live ". Entre concerts et découverte de vins sélectionnés et de produits locaux, musiciens et visiteurs se mêlent aux vigneronnes dans un moment de fête.

"Nous redonnons vie à des terroirs oubliés. Notre vignoble est le fruit d'un demi-siècle de travail patient."

VIGNOBLES JOSEPH JANOUEIX SAINT-ÉMILION

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



CUVÉE
" AMBASSADEUR "

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 ".



Présence dans 19 pays dans le monde.

28% du vignoble engagé dans une démarche environnementale HVE niveau 3.

22 cuvées



L'HISTOIRE

Vers la fin du siècle dernier, Jean Janoueix, né en Corrèze en 1867, se lance dans le commerce des vins. 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.

AUJOURD'HUI

Jean-Pierre Janoueix, a acquis en décembre 2015 Château Queyron et Château Haut Ferrandat 16 hectares, Saint-Emilion Grand Cru. 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, à Pomerol, en Côtes de Castillon et en Bordeaux Supérieur. Certains de ces vins sont dans les caves de l'Élysée...

LESPIRIT NOVATEUR

La Commission du Patrimoine Historique a attribué le label Patrimoine Historique au Château Haut- Sarpe le 5 octobre 2016.

ALAIN JAUME

VALLÉE DU RHÔNE

Nombre d'hectares : 145

Appellations : Châteauneuf-du-Pape, Lirac, Vacqueyras, Côtes du Rhône, Crozes Hermitage, Saint Joseph et Condrieu. Nos sélections : Ventoux, Rasteau, Gigondas, Cairanne



CUVÉE
"AMBASSADEUR"

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 Château Mazane sont cultivés suivant le protocole de l'agriculture biologique (sous contrôle Ecocert). Par conviction, nos méthodes de culture se veulent respectueuses des sols et du vivant. Le Côtes du Rhône "Les Champavins", lieu-dit situé à quelques mètres de la bordure de Châteauneuf-du-Pape, est aussi une cuvée emblématique du Domaine.



Présence dans plus de 40 pays dans le monde.

100% du vignoble engagé dans une démarche environnementale Bio.



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 acquiert rapidement une renommée internationale

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". Sous l'impulsion des fils d'Alain Jaume, 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", 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", Côtes du Rhône.

L'ESPRIT NOVATEUR

La Table d'Alain Jaume, une exclusivité sur Châteauneuf-du-Pape, propose la découverte classique des terroirs et des caves suivie d'une dégustation en accords mets et vins autour d'un repas convivial.

"There are few better run estates in the world than that of the Jaume Family's [...]" (Jeb Dunnuck)



VIGNOBLES & SIGNATURES

MAISON PIRON

BEAUJOLAIS,
MORGON, CHENAS

Number of hectares : 45

Appellations : Morgon, Brouilly, Chénas,
Moulin à Vent, Régnié, Fleurie, Beaujolais blanc,
rouge et rosé, Beaujolais-Villages



**OUR "AMBASSADOR"
CUVÉE**

The Piron estate makes wine from 45 ha of vines specialized in the Morgon appellation, including Côte du Py. Present in 70 countries, they are one of Beaujolais' major actors.



Present in 70 countries
around the world.

70% of the vineyard
is committed to the
environment (Organic,
Agroecology, HVE)

21 cuvées



HISTORY

Dominique Piron oldest ancestor, Etienne Bailly, was born in 1590 in Morgon, generations succeeded for the last 3 centuries. Starting from the 10 hectares from his family, Dominique Piron established in 1988 the Piron trading company to buy grapes in Morgon, it was a first of its kind in the Beaujolais area – the house of Fessy, followed by Jadot and Duboeuf copied this initiative.

TODAY

The estate is managed by Julien Revillon, an "Original Beaujolais" and 7th-generation winegrower, who arrived in 1993 with 7 ha of vines.

He elaborates wine out of over 50 hectares of vines, derived from the region's best terroirs in view of highlighting the uniqueness of each, with respect for the environment and biodiversity.

A SPIRIT OF INNOVATION

The project turns towards Agro-ecology which synthesizes the contributions of modern agronomy and the necessary needs for the preservation of the planet. The increase in Biodiversity and the limitation of inputs are the key to 21st century viticulture.

"Wine - Friends - Food – The mountain - Family - Beaujolais - Life!"

Maison PIRON – Contact : Julien REVILLON
Morgon – 69910 Villié-Morgon – 33 (0)4 74 69 10 20
www.maison-piron.fr – piron@maison-piron.fr

DOMAINE RAVIER

SAVOIE

Nombre d'hectares : 40+

Appellations : Apremont, Aymes, Chignin
Bergeron, Mondeuse Saint Jean de la Porte,
Roussette de Savoie...



CUVÉE
" AMBASSADEUR "

Le domaine se situe au cœur du vignoble savoyard, réparti idéalement en Combe de Savoie sur les contreforts des massifs des Bauges et de la Chartreuse. Les vignes, labellisées Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2019, s'étendent sur les pentes argilo-calcaires des deux montagnes emblématiques de la Savoie : le mont Granier et la Savoyarde.



Présence dans 25 pays dans le monde.

100% du vignoble engagé dans une démarche environnementale (Bio, biodynamie, HVE, Terra Vitis)

21 cuvées



L'HISTOIRE

Philippe, descendant d'une famille de vignerons savoyards, a su percevoir le potentiel extraordinaire des vins de Savoie. Audacieux et aventurier, il est l'un des pionniers dans le monde viticole savoyard. De 3 hectares hier, le Domaine Ravier atteint aujourd'hui plus de 40 hectares, ce qui favorise une grande diversité de terroirs, de vins et d'appellations.

AUJOURD'HUI

Sylvain, le fils de Claudine et Philippe, a rejoint l'exploitation en 2008, après avoir fait ses armes chez Georges Vernay et Vincent Dauvissat. Sa jeunesse et son enthousiasme ont ouvert de nouvelles perspectives, il a su redynamiser le domaine en adaptant ses vins à sa personnalité. Au côté de Philippe depuis le début de sa carrière, Claudine joue le rôle très important d'assistante administrative et commerciale. Tout ou presque passe entre ses mains. Toujours à l'écoute, elle a aussi la tâche difficile d'orienter les décisions des deux gérants.

L'ESPRIT NOVATEUR

Le Gamay 2019 est élu parmi les 119 meilleurs Gamays du monde en février 2020. Les vins de Savoie ont aujourd'hui leur place auprès des plus grandes régions viticoles, et intégrer Vignobles & Signatures a été un pas de plus dans la renommée d'un vignoble jusque-là resté discret.

" Chez les Ravier, la transmission du partage et de l'amour du bon vin perdure depuis des générations. "

DOMAINE ROUX

CÔTE D'OR, BOURGOGNE

Appellations : Saint-Aubin, Santenay, Bouzeron, Rully, Mercurey, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Montheilie, Beaune, Aloxe-Corton, Vougeot, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, etc.



CUVÉE
" AMBASSADEUR "

Ce domaine emblématique et historique de Saint-Aubin est un producteur majeur en Côte d'Or. Les vins, mondialement réputés, sont présents dans plus de 60 pays, essentiellement dans la belle restauration et l'hôtellerie de luxe, et chez les cavistes de renom.



Présence dans 60 pays dans le monde.

Une partie du vignoble en certification bio.



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, 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 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.

AUJOURD'HUI

Une vinification parcelle à parcelle 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.

CHÂTEAU DE TRACY

POUILLY-FUMÉ

Nombre d'hectares : 38

Appellation : Pouilly-Fumé



CUVÉE
"AMBASSADEUR"

Entre Bourgogne et Berry, le domaine viticole de 38 hectares s'étend sur les coteaux du château de Tracy, situés au nord de Pouilly-sur-Loire. 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.



Présence dans 45 pays dans le monde.

100% du vignoble engagé dans une démarche environnementale (Conversion Bio & Biodynamie)

4 cuvées



L'HISTOIRE

Dans les archives de la propriété, un parchemin de 1396 atteste de l'achat des "Champs de Cris", parcelle du domaine dont les terres, aujourd'hui encore, contribuent pleinement à l'excellence du vignoble familial. Six siècles de tradition vigneronne commencent à Tracy.

AUJOURD'HUI

Entourée d'une équipe jeune et passionnée, 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.

L'ESPRIT NOVATEUR

Le Château de Tracy applique depuis de nombreuses années une agriculture audacieuse pour rechercher l'expression la plus pure du Sauvignon. Alors qu'une attention particulière est portée au bien-être de la vigne, certaines parcelles peuvent être plantées en très haute densité pour une plus fine expression des terroirs que constitue ce vignoble historique. 2022 couronnera cette philosophie avec pour objectif l'arrivée du premier millésime Bio.

