



# LE CLUB

# SAINT VINCENT

## ÉDITO

### À la découverte du patrimoine viticole français

Pour cette nouvelle année éditoriale, nous vous proposons d'explorer chacune des quatre grandes régions viticoles françaises, berceaux de nos GFV Saint Vincent.

Ces escapades vous apporteront un éclairage particulier sur le monde viticole actuel, illustré par les retours d'expérience des vignerons Saint Vincent.

Notre première escale : Bordeaux et ses vignobles.

Implantées dans les plus prestigieuses AOC bordelaises, les sept familles des vignerons Saint Vincent vous parleront de leurs vignes, de leurs cépages et des vins qu'ils élèvent avec passion pour notre plus grand plaisir.

Relever les challenges d'aujourd'hui et de demain demeure un enjeu primordial pour eux afin de transmettre aux générations futures ce patrimoine français dans les meilleures conditions.

Enfin, nous profitons de cette halte en terres bordelaises pour vous annoncer le lancement du 55° GFV Saint Vincent : Château Vieux Clos Saint-Émilion, en AOC Saint-Émilion Grand Cru exploité par la famille Mouty toujours aussi passionnée et dynamique.



### Saint Vincent récompensé !

Pour la cinquième année consécutive, nous sommes fiers d'avoir été primés dans la catégorie des produits de diversification du **Palmarès des Fournisseurs de Gestion de Fortune**.

Un grand merci à tous pour votre **fidélité et votre confiance !**

---

## Le génie du vin repose dans le cépage.

Olivier de Serres  
Agronome français (1539 - 1619)

# BORDEAUX ET CÉPAGES : TOUTE UNE HISTOIRE

Sur le papier, la recette de chaque grand vin est bien définie, déterminée d'un côté par le parcellaire historique du domaine, et de l'autre, par la nature du cépage et ses propriétés organoleptiques. Elle reste néanmoins dépendante de l'effet millésime.

Ainsi, façonnée par les variations climatiques, chaque récolte est unique.

## Cépages et terroir en héritage

À Bordeaux, au fil des siècles et à force de multiples sélections, six grandes variétés de vigne se sont distinguées tant au niveau de leur résistance, que par la quantité et la qualité du jus de leurs fruits. Elles sont devenues l'essence même des grands vins rouges : l'emblématique triptyque cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc, auquel s'ajoutent petit verdot, carmenère et malbec.

Tous nos vigneron bordelais s'accordent pour dire que le cabernet sauvignon est un cépage structurant qui donne longueur et puissance au vin. Majoritaire dans les vignobles de la rive gauche, à Margaux, Saint-Estèphe, Saint-Julien et sur le Haut-Médoc, il a su s'épanouir de façon idéale sur les sols de cette région composés de graves. Caractérisé par une acidité plus marquée que les autres variétés, le cabernet sauvignon doit mûrir plus longuement pour être à son apogée. Pour Jean-Paul Roland et Charles Brun, il est le cépage noble par excellence et le plus intéressant. Marié au merlot, cépage de la rondeur et de la souplesse grâce à ses tannins plus fondus, il produira des vins riches et équilibrés.

Roi de la rive droite, le merlot est indissociable du paysage de Pomerol. Il donne des notes de réglisse et de violette très

caractéristiques. Le même cépage à Saint-Émilion révèle plutôt des arômes de fruits noirs et de fraises des bois, comme l'explique Bertrand Mouty.

Du côté de la famille Vonderheyden, on cultive un cépage supplémentaire, le cabernet franc, présent également sur Saint-Émilion dans les vignobles de la famille Poitevin.

Quant au petit verdot, à l'instar du carmenère et du malbec, Mélanie Fabre nous confirme qu'il apporte « le peps », qu'il est l'assaisonnement qui sublimerait l'assemblage final, « sans lui nos vins n'auraient pas le même intérêt ».

Chaque famille travaille donc avec un patrimoine façonné par l'histoire des générations passées. Pour la famille Amoreau, il s'agit de perpétuer un héritage de parcelles rassemblant plusieurs cépages. Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec et carmenère grandissent ainsi ensemble, par le jeu des complantations.

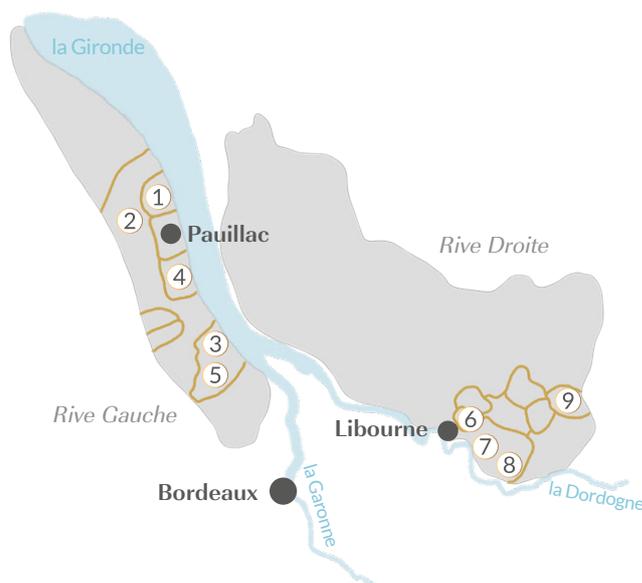
**Le grand défi du vigneron sera de recréer, année après année, un vin reconnaissable, signature de son vignoble, à partir d'un matériel végétal qui varie. À lui de sublimer les cépages pour créer le vin qu'il aime.**

## Cépages et quintessence du fruit

La date des vendanges est un enjeu de taille. Il s'agit de récolter dès l'instant où la maturité des baies est jugée idéale. C'est la recherche du parfait équilibre entre tannins et acidité, sucre et fraîcheur, dans le but de créer des vins harmonieux qui se garderont longtemps. Plus on attend, plus

on prend le risque d'un raisin au potentiel alcoolique trop élevé, la qualité du vin pourrait en être altérée. Rappelons que le vin rouge n'est pas uniquement issu du jus clair et sucré du raisin, le fruit entier est concerné ! Dans la peau et les pépins résident tout le potentiel de couleur, les tannins et également les levures. Il faut donc que les peaux soient bien colorées et saines, et les pépins bien mûrs.

- ① **Jean-Paul Roland**  
Château Condé Boribaille  
AOC Saint-Estèphe
- ② **Mélanie Fabre**  
Château La Tonnelle  
Château Landat  
AOC Haut-Médoc
- ③ **Château Bellevue de Tayac**  
AOC Margaux
- ④ **Charles Brun**  
Château La Fleur Lauga  
AOC Saint-Julien
- ⑤ **Alix Vonderheyden**  
Château Monbrison  
AOC Margaux



- ⑥ **Sabine & Bertrand Mouty**  
Château Grand Beauséjour  
AOC Pomerol
- ⑦ **Château Vieux Clos Saint-Émilion**  
AOC Saint-Émilion Grand Cru
- ⑧ **Pierre & Thomas Poitevin**  
Château Grand Bert  
AOC Saint-Émilion Grand Cru
- ⑨ **Pascal & Jean Pierre Amoreau**  
Le Puy  
Francs-Côtes de Bordeaux



« La technique la plus juste et la plus simple est sans doute de goûter consciencieusement la baie directement sur le pied » souligne Jean Pierre Amoreau.

Une fois récolté, trié, ciselé et éraflé, le meilleur de chaque cépage passe en phase de macération dans les cuves, c'est la vinification. « Le plus compliqué en viticulture, c'est que l'on a 15 jours pour réaliser la recette de toute une année, si on se rate, rendez-vous l'année prochaine. » nous confie Charles Brun.

Pendant ce laps de temps, il s'agira pour le vigneron de faire se rencontrer quotidiennement les parties solides et liquides du raisin. Par la pratique du remontage, dans la plupart des domaines, qui consiste à renvoyer le moût, prélevé dans la partie basse de la cuve, au sommet de celle-ci. Dans la famille Amoreau, on pratique l'infusion, une autre technique d'extraction qui laisse s'exprimer le fruit plus en profondeur. Doucement, sans brusquer la transformation, les levures font leur travail, le sucre disparaît pour devenir alcool et le jus devient vin : c'est la fermentation alcoolique.

Ce vin, appelé vin de goutte, est séparé de ses lies et mis à mûrir dans des contenants soigneusement choisis, pendant un temps d'élevage d'au minimum 12 mois. Quant aux parties solides restées au fond de la cuve, elles ne sont pas jetées, bien au contraire. Elles sont pressées pour en extraire un vin plus concentré et d'une couleur intense, le vin de presse. Ajouté ponctuellement à l'assemblage, son rôle s'avère essentiel car il permet de rehausser le niveau d'un vin, d'approfondir sa couleur ou ses tannins.

## Cépages et secrets d'assemblage

Maintenant, fermez les yeux et imaginez-vous devant un alignement de cuves, contenant chacune le vin d'un cépage, provenant d'une parcelle (ou même d'un morceau de parcelle) d'une qualité spécifique, et issu d'un terroir particulier ; et d'un autre côté plusieurs cuves de vins de presse de ces mêmes cépages...

Imaginez aussi que les contenants soient différents : cuves, barriques, amphores, œufs... Démultipliés. Des litres et des litres de possibilités, à goûter régulièrement, à juger, à sentir, à ressentir. Et enfin à assembler : tel vin de cépage avec tel autre, un peu de celui-ci, plus de celui-là, du vin de presse ou non... Et tout ceci en gardant en tête un modèle à reproduire, millésime après millésime. Il faut du talent, de l'expertise, de la passion et une compréhension intime de ces cépages pour réussir la création d'un vin qui sera l'ADN d'un vignoble et révélera l'originalité d'un terroir.

Si nous ramenons cela à l'échelle de Bordeaux et de tous les domaines viticoles, le sujet devient encore plus vaste. Avec la diversité des méthodes culturales, des techniques de vinification et d'élevage, la profession de vigneron n'a pas fini de nous livrer ses richesses.

## Cépages et défis d'aujourd'hui... pour demain

Les questions environnementales sont dans tous les esprits. Les vignerons Saint Vincent s'attachent à pratiquer une viticulture propre, respectueuse de la terre et du fruit. Bio, biodynamie, label Haute Valeur Environnementale, label Bee Friendly : les actions pour s'améliorer sont nombreuses. Les méthodes culturales s'adaptent aux aléas du climat.

Même si l'heure n'est pas encore venue pour les vignerons de modifier l'équilibre de leur parcelle en cultivant un nouveau cépage, les recherches avancent. Pour Bordeaux, l'INAO\* vient de valider l'introduction de six cépages supplémentaires résistants au réchauffement climatique et au potentiel alcoolique moins élevé. Une décision qui aura le mérite d'encourager les expérimentations.

« Cette ouverture à d'autres cépages m'amène à une question autrement fondamentale, celle de la liberté. En tant qu'économiste, je ne vois rien de choquant à l'idée que le viticulteur laisse s'exprimer son terroir à travers des techniques et des cépages différents, pour élaborer une version plus personnelle du vin. Bordeaux pourrait gagner en image de marque. Face à la notion de vin de terroir de plus en plus forte dans le monde, rester totalement rigide serait, selon moi, une erreur colossale. Il faut laisser la place aux vraies expériences ».



**Jean-Marie Cardebat**

Directeur du LAREFI  
(Laboratoire d'Analyse et de Recherche en  
Économie et Finance Internationale)  
Université de Bordeaux.

Responsable de la Chaire Vins et Spiritueux  
d'INSEEC U.

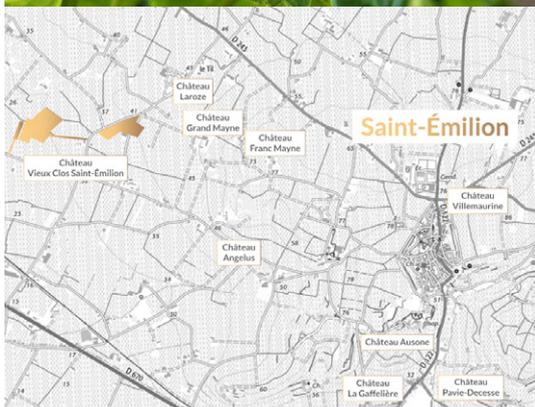
# BORDEAUX : NOTRE 55<sup>E</sup> GFV

Le sol, le cépage et l'homme qui les travaille.

Voici la philosophie du **GFV Saint Vincent Château Vieux Clos Saint-Émilion**.

Sabine et Bertrand Mouty, les enfants aujourd'hui à la tête de l'exploitation familiale, ont décidé de mettre toute leur passion, tout leur savoir-faire et tout leur talent au service de ces 6 hectares de vignes en Saint-Émilion Grand Cru.

Pour notre plus grand plaisir et bientôt le vôtre.



## NOS COUPS DE CŒUR

### Une situation remarquable

Des vignes situées au cœur des prestigieux châteaux classés de Saint-Émilion

### Une démarche engagée et volontaire

Le label « bio » dès 2022, un nouveau challenge relevé par Sabine et Bertrand, la quatrième génération de la famille Mouty

### Recevoir et partager

Une offre œnotouristique unique et personnalisée pour vous ressourcer et partager de beaux moments

## LES CARACTÉRISTIQUES DU GFV

### Souscription

Montant du lot tous frais compris : 75 480 €

### Fermage

Versé annuellement en numéraire permettant d'acquérir 42 bouteilles de Saint-Émilion Grand Cru - Château Vieux Clos Saint-Émilion

### Signature

Premier semestre 2021

Dossier sur demande



### CHANGEMENT DE COORDONNÉES

Vous changez d'adresse postale, de coordonnées téléphoniques, de mail.

**Informez-nous**  
[contact@gfv-saint-vincent.fr](mailto:contact@gfv-saint-vincent.fr)



### ASSEMBLÉES GÉNÉRALES 2021

Les AG se tiendront par consultation écrite jusqu'à ce que nous puissions nous retrouver autour d'un repas convivial chez les vigneron.

**Suivez-nous**  
sur nos réseaux sociaux : LinkedIn et Instagram



### VOS DONATIONS

Vous souhaitez procéder à des donations pour vos enfants ou vos proches ?

**Contactez-nous**  
03 80 71 55 00



### Lettre d'information éditée par Les GFV SAINT VINCENT SAS

Directrice de la publication : Émilie Bourgeat | 7 et 9 boulevard Rembrandt 21000 Dijon | 03 80 71 55 00 | RCS Dijon 439 538 059  
[contact@gfv-saint-vincent.fr](mailto:contact@gfv-saint-vincent.fr) | [gfv-saint-vincent.fr](http://gfv-saint-vincent.fr) | [Instagram lesgfvssaintvincent](https://www.instagram.com/lesgfvssaintvincent)

Ce document est fourni à titre d'information. Il ne constitue en aucun cas un appel public à l'épargne, ni une recommandation fiscale. Préalablement à toute demande d'achat de parts, les investisseurs doivent être conscients des risques liés aux investissements patrimoniaux viticoles. La documentation est disponible auprès de notre société.