



ESPRIT 20 DE BOURGOGNE

Décembre 2010

Sommaire

Présentation du GFV « ESPRIT 20 DE BOURGOGNE »	3
Vignoble Bourguignon	8
1. Histoire	8
2. Vignoble	9
3. Terroir	9
4. La Pyramide des appellations en Bourgogne	10
Maison Jean-Baptiste BÉJOT	11
1. Historique	11
2. Métiers & savoir-faire	12
3. Marques du groupe	13
Le Domaine viticole et les vins	14
1. Appellations du Domaine	14
2. Descriptif parcellaire et cadastral du vignoble	19
3. Conduite du vignoble	29
Les Vins	31
1. Histoire de la marque « Patrick Clémencet »	31
2. Les vins du GFV Esprit 20 de Bourgogne	32

Présentation du GFV « ESPRIT 20 DE BOURGOGNE »

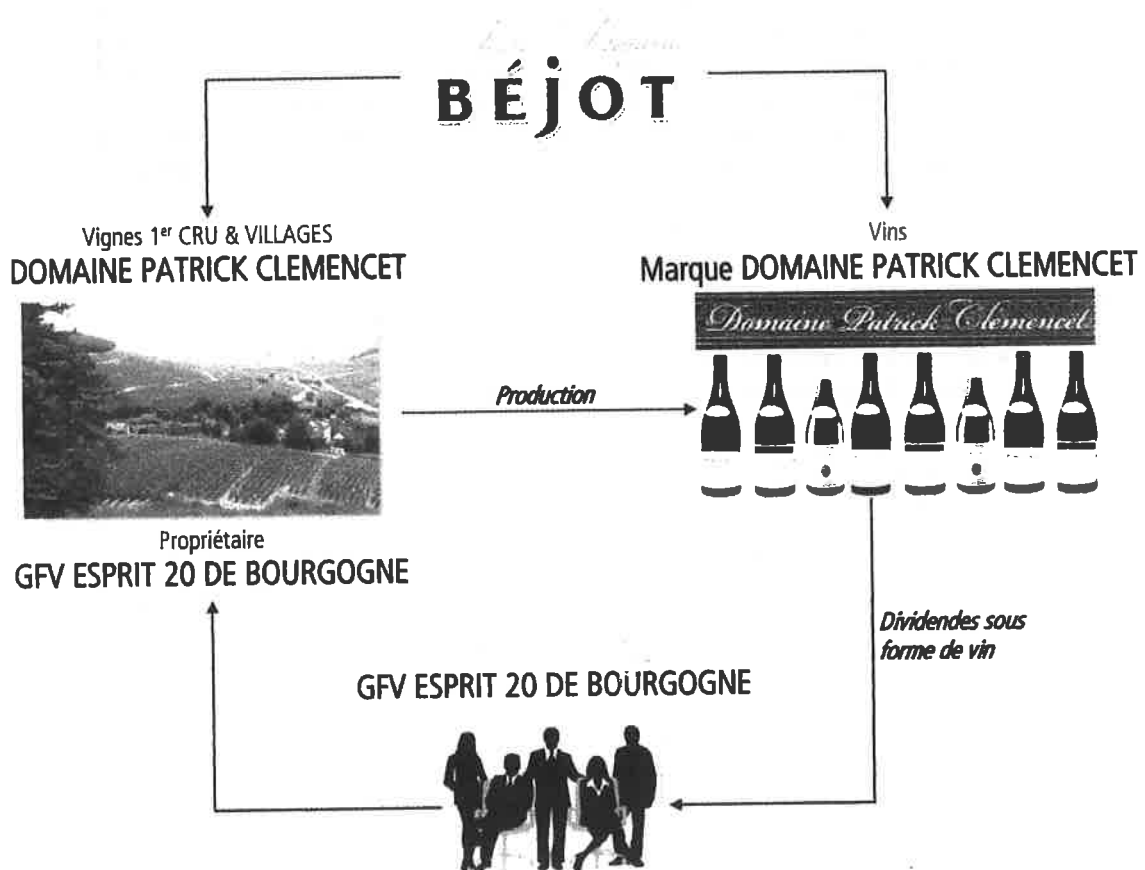
Ce dossier présente l'opération de création d'un Groupement Foncier Viticole réservé à des investisseurs privilégiés désireux d'allier l'intérêt d'un placement à long terme et le plaisir d'être propriétaires de belles appellations de Bourgogne.

Le vignoble (les terres et les vignes) constituera le seul actif du Groupement Foncier Viticole ESPRIT 20 DE BOURGOGNE (le « GFV ») en cours de création. Ces vignes sont exploitées par la société DOMAINE PATRICK CLEMENCET au moyen d'un bail rural à long terme : le GFV est le bailleur, l'exploitant est le fermier.

La société DOMAINE PATRICK CLEMENCET appartient au groupe JEAN-BAPTISTE BEJOT présidée par M. Vincent Sauvestre.

Les vins issus des parcelles de vignes appartenant au GFV et exploités par le fermier seront étiquetés sous la marque « VIGNOBLE PATRICK CLEMENCET ».

Le schéma ci-dessous représente la future organisation du GFV :



Présentation du GFV

Les statuts

- Le GFV ESPRIT 20 DE BOURGOGNE est un Groupement Foncier Viticole, société civile dont l'objet sera « la propriété et l'administration de tous les immeubles et droits immobiliers à destination viticole composant son patrimoine ; et généralement toutes opérations pouvant se rattacher directement ou indirectement à l'objet ci-dessus... »
- En particulier et c'est fondamental pour que les associés du GFV puissent bénéficier des avantages fiscaux liés à la détention de parts de GFV, les statuts du GFV lui interdisent toute exploitation en direct des biens appartenant au GFV

Le bail à ferme : le GFV donne à bail les vignes à un fermier (la société DOMAINE PATRICK CLEMENCET) en charge de l'exploitation moyennant le paiement annuel d'un fermage en vin

- Le volume de vin, pour chaque parcelle, est fixé dans le contrat de bail et est fixe ; dans le cas où la récolte n'est pas faite, le fermier s'oblige à verser le fermage en argent
- Le loyer est versé ensuite à chaque actionnaire du GFV en bouteilles (voir ci-dessous)
- Le versement intervient 18 mois après la vendange pour tenir compte du temps nécessaire à la vinification et à l'élevage des vins ; ainsi la date de création du GFV étant en décembre 2010, le loyer démarre avec la première vendange, celle d'octobre 2011. Les vins seront donc disponibles en juin 2013, date de versement du loyer de l'année 2011. De la même manière, un actionnaire du GFV cédant ses parts en décembre 2015 par exemple continuerait à percevoir son dividende sous forme de vins en 2016 (au titre de la vendange 2014) et en 2017 (au titre de la vendange 2015)

Les parts du GFV

- Le GFV sera constitué de 172 parts d'une valeur nominale de 16.000 €, soit un capital de 2.752.000 € représentant la valeur des terres et des vignes représentant l'actif du GFV à sa constitution
- Le minimum de souscription a été fixé à 3 parts, soit 48.000 € augmenté de 3% de frais soit un investissement de 49.440 €
- Après un délai de deux ans, Vincent Sauvestre, en tant qu'associé du GFV et gérant s'engage à racheter au nominal (16.000 € la part) les parts du GFV qui seraient proposées à la vente par des souscripteurs désireux de vendre

Les dividendes

- Les associés du GFV ESPRIT 20 DE BOURGOGNE auront droit au versement annuel d'un dividende correspondant au volume de vin attribué par le fermier au GFV selon le bail à ferme, net des frais d'élevage et de mise en bouteilles
- Le détail du fermage annuel (en bouteille) total et pour la souscription de 3 parts est le suivant :

Appellation	Rang	Lieu	Couleur	fermage annuel en nombre de bouteille	fermage annuel pour 3 parts
Savigny les Beaune	1er cru	Talmettes	blanc	344	6
Meursault			blanc	172	3
Savigny les Beaune			blanc	516	9
Aloxe Corton	1er cru	Valezières	rouge	516	9
Savigny les Beaune	1er cru	Lavières	rouge	516	9
Savigny les Beaune	1er cru	Peuillets	rouge	344	6
Bourgogne Pinot			rouge	344	6
Mercurey			rouge	1 376	24
Pommard			rouge	688	12
Savigny les Beaune			rouge	2 408	42
Total				7 224	126

Soit un rendement détaillé comme suit :

Appellation	Rang	Lieu	Couleur	fermage annuel en nombre de bouteille	fermage annuel pour 3 parts	valeur unitaire au caveau	Rendement total pour 3 parts
Savigny les Beaune	1er cru	Talmettes	blanc	344	6	28,00 €	168,00 €
Meursault			blanc	172	3	35,00 €	105,00 €
Savigny les Beaune			blanc	516	9	20,00 €	180,00 €
Aloxe Corton	1er cru	Valezières	rouge	516	9	30,00 €	270,00 €
Savigny les Beaune	1er cru	Lavières	rouge	516	9	25,00 €	225,00 €
Savigny les Beaune	1er cru	Peuillets	rouge	344	6	25,00 €	150,00 €
Bourgogne Pinot			rouge	344	6	10,00 €	60,00 €
Mercurey			rouge	1 376	24	15,00 €	360,00 €
Pommard			rouge	688	12	30,00 €	360,00 €
Savigny les Beaune			rouge	2 408	42	18,00 €	756,00 €
Total				7 224	126		2 634,00 €
						rendement annuel (hors frais)	5,49%

Précisions sur le versement du dividende en bouteilles :

- La première année d'exploitation étant l'année 2011 (vendanges en octobre 2011), les associés du GFV percevront le dividende 2011 en 2013, 18 mois après la vendange
- Les bouteilles formant le dividende seront mises à disposition pour chaque associé lors de l'Assemblée Générale annuelle ; les associés pourront également se faire livrer à leurs frais.
- Vincent Sauvestre, en tant qu'associé du GFV et gérant, propose également, le cas échéant, de stocker sans frais les bouteilles des associés
- Les associés qui le souhaitent peuvent disposer sur leurs bouteilles d'étiquettes personnalisées mentionnant leur nom et leur qualité de propriétaire

Autres informations

- Une parcelle AH120 sur la commune de Ladoix Serigny pour une contenance de 0ha 72a et 85 ca est également propriété du GFV mais ne sera replantée en vignes qu'en 2012 ; les travaux de préparation ayant déjà été réalisés. Cette parcelle fera partie du bail à ferme avec le DOMAINE PATRICK CLEMENCET qui prendra à sa charge les frais de plantation ; en contrepartie le fermage ne sera versé qu'à la 7^{ème} feuille (la 7^{ème} vendange) soit en 2021 au titre de la vendange 2019. Cette parcelle procurera donc à terme aux associés un complément de bouteilles : soit 18 bouteilles pour 3 parts souscrites
- Il convient de noter qu'au 31/12/2013, la société exercera une promesse de vente sur une parcelle en AOC Ladoix 1^{er} cru blanc située sur la commune de Ladoix Serigny et cadastrée AH130. Le montant nécessaire à l'exercice de cette promesse ainsi que les frais afférents a été réservé au moment de la constitution du GFV. La parcelle AH130 est très qualitative et produit un vin rare et recherché par les amateurs : Ladoix 1^{er} cru en blanc. Ces vignes seront confiées en fermage au DOMAINE PATRICK CLEMENCET par avenant au bail existant ; les bouteilles représentatives de ce fermage complémentaire seront servies aux associés en 2016 au titre de la vendange 2014. Cette parcelle procurera donc à terme aux associés un complément de bouteilles : soit 6 bouteilles pour 3 parts souscrites

Le détail du rendement sera le suivant à l'issue de ces deux compléments :

Appellation	Rang	Lieu	Couleur	fermage annuel en nombre de bouteilles	fermage annuel pour 3 parts	valeur unitaire au caveau	Rendement total pour 3 parts
Savigny les Beaune	1er cru	Talmettes	blanc	344	6,00	28,00 €	168,00 €
Meursault			blanc	172	3,00	35,00 €	105,00 €
Savigny les Beaune			blanc	516	9,00	20,00 €	180,00 €
Aloxe Corton	1er cru	Valezières	rouge	516	9,00	30,00 €	270,00 €
Savigny les Beaune	1er cru	Lavières	rouge	516	9,00	25,00 €	225,00 €
Savigny les Beaune	1er cru	Peuillets	rouge	344	6,00	25,00 €	150,00 €
Bourgogne Pinot			rouge	344	6,00	10,00 €	60,00 €
Mercurey			rouge	1 376	24,00	15,00 €	360,00 €
Pommard			rouge	688	12,00	30,00 €	360,00 €
Savigny les Beaune			rouge	2 408	42,00	18,00 €	756,00 €
Total				7 224	126,00		2 634,00 €
Ladoix (1er loyer sur récolte 2014)	1er cru		blanc	344	6,00	25,00 €	150,00 €
Ladoix (1er loyer sur récolte 2017)			blanc	1 032	18,00	15,00 €	270,00 €
Total				8 600	150,00		3 054,00 €

rendement annuel (hors frais)	6,36%
-------------------------------	-------

Calendrier

Les souscriptions sont ouvertes à compter du 10 décembre 2010.

Procédure

Réception du dossier de souscription comprenant :

- la lettre de présentation
- la présentation du GFV, de la Maison BEJOT, du vignoble bourguignon et des parcelles du GFV
- les statuts du GFV
- le bail à long terme
- l'information sur les fermages passés
- le projet d'acte de cession
- la notice d'état civil du notaire
- la procuration sous seing privé
- le bulletin de souscription

Signature des documents suivants

- o le bulletin de souscription
- o la notice d'état civil du notaire
- o la procuration sous seing privé certifiée par le gérant privé
- o la copie de la carte nationale d'identité

Vignoble Bourguignon

1. Histoire

On ne sait pas aujourd'hui précisément qui introduisit les premières plantations de vigne en Bourgogne, mais le vignoble existait déjà durant la seconde moitié du I^{er} siècle de notre ère. Les Romains trouvèrent des plantations lorsqu'ils occupèrent la Gaule et les écrivains Columelle et Strabon en parlent.

L'édit de l'empereur Domitien (empereur romain) en 92 exprime le protectionnisme romain. Il interdisait la plantation de nouvelles vignes hors d'Italie et il fit arracher partiellement les vignes dans le Midi et en Bourgogne afin d'éviter la concurrence. Le vignoble résultant suffit aux besoins locaux.

En 312, Eumène rédige la première description du vignoble beaunois.

Très tôt déjà se dessine le choix des meilleurs terroirs. La noblesse de la grande ville d'Autun possède ses vins autour de Beaune et Dijon et Grégoire de Tours célèbre au VI^e siècle la côte couverte de vigne près de Dijon.

Dès le début du VI^e siècle, l'implantation du christianisme favorise l'extension de la vigne par la création d'importants domaines rattachés aux abbayes. En ces temps guerriers, les communautés religieuses bénéficient d'une protection qui permettra de transmettre l'expérience de génération en génération.

Pendant le Moyen Âge, les vins figuraient en bonne place sur la table des seigneurs. Aux XIV^e et XV^e siècles, la dynastie Valois des ducs de Bourgogne règne sur l'art et le goût dans une grande partie de l'Europe. Philippe II de Bourgogne, dit Philippe le Hardi, reçoit les Flandres par son mariage avec Marguerite III de Flandre. Il inaugure ainsi une politique matrimoniale déjà esquissée par son prédécesseur Philippe de Rouvre, politique que continueront ses successeurs et qui constitue en quelques décennies l'État bourguignon. En l'an 1395, Philippe le Hardi décida d'améliorer la qualité des vins et interdit la culture du gamay au profit du pinot noir dans ses terres. C'est le premier décret alimentaire au monde, précurseur des appellations d'origine contrôlées (AOC).

Nicolas Rolin, chancelier de Philippe le Bon et son épouse Guigone de Salins décident de créer un hôpital pour les pauvres mais hésitent un moment sur le lieu entre Autun ou Beaune. Cette dernière ville est choisie de par son lieu de passage et de l'absence de grande fondation religieuse. C'est ainsi que le 4 août 1443 naît l'Hôtel-Dieu sur le papier. Les Hospices de Beaune sont propriétaires d'un domaine viticole bourguignon grâce à des dons et des héritages de riches seigneurs bourguignons du Moyen Âge depuis 1471 et à cinq siècles de gestion du patrimoine.

Suite au déclin de l'époque des ducs de Bourgogne, les premières maisons de commerce, des négociant-éleveurs apparaissent. En 1720, la marque Champy a été lancée.

En 1874, l'arrivée d'un insecte venu d'Amérique, le phylloxéra, mis à mal le vignoble. Le phylloxéra fut découvert pour la première fois à Meursault le 17 juillet 1878 au lieu-dit l'Ormeau, puis le 23 juillet 1878 au jardin botanique de Dijon. Les contaminations dataient de 1876 pour Meursault et 1877 pour Dijon.

Les vignes américaines furent introduites en fraude à partir de 1885 et officiellement à partir du 12 juillet 1887. Il fallut arracher toutes les vignes et les replanter. Après de longues recherches, on finit par découvrir que seul le greffage permettrait à la vigne de pousser en présence du phylloxéra. Le mildiou provoqua un désastre considérable en 1910 avec des conséquences sociales importantes.

Ce n'est qu'à la veille de la Première Guerre mondiale que le vignoble bourguignon reprit son essor. Pendant la Seconde Guerre mondiale, le manque de main d'œuvre et de produits de traitement (dont le cuivre en particulier) entraîna une nouvelle baisse de la production.

2. Vignoble

Le vignoble Bourguignon est situé exclusivement sur les départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or et de la Saône-et-Loire.

Il s'étend sur 250 km de longueur du nord de Chablis au sud du Mâconnais, avec près de 29.500 hectares de vignes en production, classées en Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C) et un volume de récolte d'environ 1,5 million hectolitres (soit 200 millions de bouteilles commercialisées).

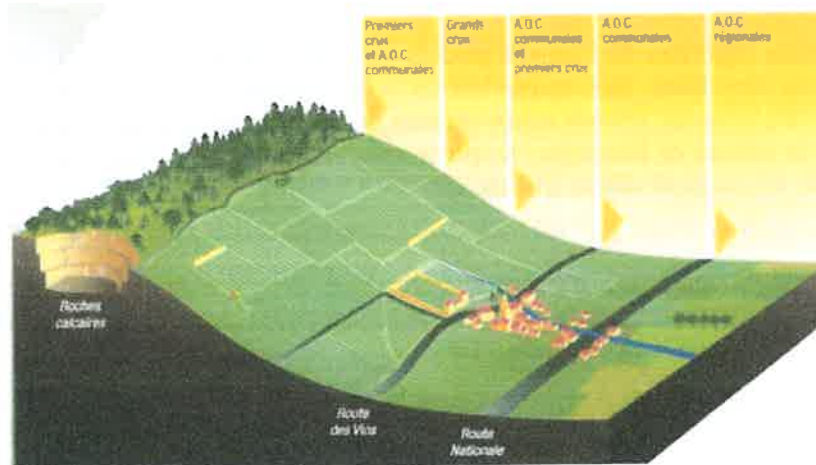


Il comprend 100 appellations d'origines contrôlées (AOC) : 23 appellations « régionales », 44 appellations communales ou « village » (avec 562 appellations « premier cru » sur ces appellations village) et 33 appellations « grand cru ».

Cette région produit des vins rouges, à base de cépages pinot noir et de gamay, et des vins blancs, à base de cépages chardonnay et d'aligoté. Il se produit plus de vins

blancs que de vins rouges, soit 59,5 % de vins blancs, 33,8 % de vins rouges et rosés et 6,7 % de crémant.

3. Terroir



En Bourgogne, l'origine géologique et la composition physico-chimique des sols sont très diversifiées et varient entre chacun des vignobles mais également au sein d'un même vignoble, d'un même village, d'un même lieu-dit. C'est ce qui explique que le vignoble bourguignon se présente sous la forme d'une immense mosaïque composée de milliers de parcelles (appelées ici climats), souvent de petite dimension.

Malgré cette diversité de sols, la Bourgogne possède du nord au sud, une certaine unité géologique et pédologique : terrains sédimentaires constitués d'argile, de marnes, et de calcaires, déposés il y a 150 millions d'années à la période du jurassique sur un substrat encore plus ancien (250 millions d'années) composé de granite, de laves, de gneiss et de schistes divers. L'altération de roches sédimentaires marines

est donc à l'origine des sols argilo-calcaires sur lesquels les cépages bourguignons ont trouvé leur terrain d'expression.

Si la nature du sol est l'élément clef du terroir, beaucoup d'autres facteurs naturels ont une influence sur la qualité, la typicité et l'expression d'un vin : l'exposition de la parcelle, son altitude, la profondeur et le drainage du sol, les conditions climatiques de l'année, le micro climat.

Enfin, le rôle de l'homme est déterminant dans la production d'un vin: dans la vigne selon le choix et la mise en pratique des méthodes culturales, de la taille jusqu'aux vendanges, et dans la cave lors du processus de vinification et d'élevage du vin.

4. La Pyramide des appellations en Bourgogne

La hiérarchie des appellations se présente comme une pyramide. Les grands crus se trouvent à son sommet, puis viennent les premiers crus (qui sont en fait des « déclinaisons » des AOC communales), les appellations communales ou villages. Enfin, les appellations régionales forment le socle de la pyramide.

Les Grands Crus sont au nombre de 33. Ce sont les vins les plus prestigieux de la Bourgogne. Les vignes sont plantées sur des terroirs d'exception, repérés depuis très longtemps. Les amateurs, dans le monde entier, s'arrachent ces bouteilles à prix d'or. Les Grands Crus ne représentent que 1 % de la production bourguignonne de vin.

L'AOC Premier Cru n'existe pas en tant que telle. Dans la plupart des AOC communales de Bourgogne (sauf dans le Mâconnais) existent des listes de Climats répertoriés par l'administration et classés en Premier Cru, en raison de leur position particulièrement favorable. 561 climats sont ainsi classés. En Bourgogne, le climat est le mot qui désigne une parcelle, un lieu-dit.

Les appellations communales sont dites également appellations villages. Elles portent, généralement, le nom de la commune sur laquelle elles sont produites. En Bourgogne, les appellations communales sont au nombre de 53. Elles peuvent être suivies du nom d'un climat, d'un lieu-dit, sans pour autant que celui-ci soit classé en premier cru.

Les appellations régionales sont les vins produits sur l'ensemble de la Bourgogne, mais sur des zones géographiques déterminées. Elles représentent 65 % de la production. Des vins d'appellations régionales, issus de terroirs reconnus, peuvent accoler au nom Bourgogne celui de la commune ou de la région de production. Le crémant de Bourgogne, vin effervescent, est une appellation régionale liée à une méthode d'élaboration, le bourgogne aligoté, à un cépage.

Cette pyramide des appellations d'origine a été construite et figée entre les deux guerres mondiales. Le système des appellations bourguignonnes est né le 30 juillet 1935, avec l'Institut national des appellations bourguignonnes parurent le 11 septembre 1936.

La hiérarchie des appellations d'origine porte sur les vignes, les terroirs. Elle n'établit pas de préférence entre les vins d'une même appellation et produits par des propriétaires différents. En Bourgogne, le classement des vins et des domaines, bien réel pour les amateurs, n'existe pas pour l'administration.

Maison Jean-Baptiste Béjot

1. Historique

Fondée à Beaune en 1891 par Jean-Baptiste Béjot, la Maison Béjot a été achetée par Roger Sauvestre, père de l'actuel PDG Vincent Sauvestre, dans les années 1950.

Depuis plus de 50 ans, l'entreprise familiale n'a cessé d'évoluer pour devenir aujourd'hui un groupe spécialisé dans les vins de Bourgogne et du Sud de la France, que ce soient des vins tranquilles mais aussi effervescents.

Ces dernières années, la Maison Béjot a su réaliser des investissements judicieux, qui lui ont permis de renforcer son expertise dans chacun de ses métiers. Cette stratégie a été bénéfique, puisqu'aujourd'hui la Maison est le leader en GMS en France et présente dans plus de 40 pays.

Quelques dates...

En rouge : acquisition d'activités de Négocier de vins

En vert : Développement de l'activité viticole et d'élevage de vins de Bourgogne et du Sud

- ⇒ 1891 : Jean-Baptiste BEJOT crée sa société de négoce
- ⇒ 1954 : Roger SAUVESTRE, caviste au sein d'une autre Maison de vins, rachète la société et en prend la direction
- ⇒ 1988 : Une génération plus tard, Vincent SAUVESTRE prend la direction de l'Entreprise, alors spécialisée dans le négoce des vins de la Côte de Beaune. A 27 ans, il partage l'esprit pionnier de son père
- ⇒ Depuis 1990 : Création et développement des Domaines Vincent Sauvestre : Chablis, Côtes de Nuits, Côtes de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais
- ⇒ 2002 : Reprise du Domaine Le Clos des Miran, Pont Saint Esprit, Côtes du Rhône
- ⇒ 2003 : Acquisition de Maison Protheau à Mercurey, spécialiste des vins de la Côte Chalonnaise
- ⇒ 2003 : Acquisition de la Maison Moingeon à Nuits-Saint-Georges, spécialiste du Crémant
- ⇒ 2004 : Acquisition de la Maison Chartron et Trébuchet à Puligny-Montrachet, spécialiste de la production de grands vins blancs de la Côte de Beaune et de la Côte Chalonnaise
- ⇒ 2004 : Acquisition du Château La Boutignane, Fabrezan, Corbières
- ⇒ 2006 : Acquisition du Château La Galinière, Chateauneuf-Le-Rouge, Côtes de Provence
- ⇒ 2008 : Acquisition de Moillard à Nuits-Saint-Georges
- ⇒ 2010 : Acquisition du Domaine de Mongillon, Visan, Côtes-du-Rhône
- ⇒ 2010 : Acquisition du Domaine de Saint-Paul, Colombiers, Languedoc
- ⇒ 2010 : Acquisition du Domaine de Saint-Jean d'Aumières, Gignac, Languedoc

2. Métiers & savoir-faire

Historiquement, la Maison BÉJOT est une maison de NÉGOCE développant une large palette d'appellations Bourguignonnes et de vins du Sud de la France. La société dispose d'un partenariat avec 300 viticulteurs, sélectionnés pour leur sérieux et la qualité de leurs produits.

Aujourd'hui, le Groupe possède 484 hectares de vignes, dont :

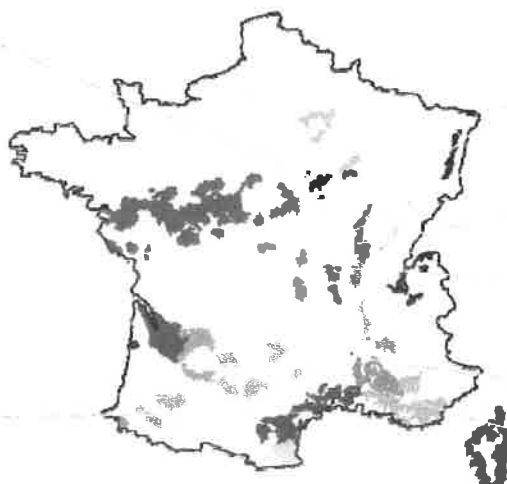
- ⇒ 190 ha en Bourgogne dans 5 régions « phares » : Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise et Mâconnais
- ⇒ 294 ha dans le sud : Côtes du Rhône, Côtes de Provence et Languedoc

Chablis

- Domaine Aleth
- Domaine Marguerite Carrion
- Domaine Vincent Sauvestre

Languedoc-Roussillon

- Domaine Saint Paul
- Château St Jean d'Aumières
- Château la Boutignane
- Domaine de l'Esquirol



Côte de Nuits

- Domaine des Sires de Vergy
- Domaine Moillard

Côte de Beaune

- Domaine Vincent Sauvestre
- Domaine Maurice Ecard
- Domaine Patrick Clément

Côte Chalonnaise

- Domaine Roland Sounit
- Domaine Jean-François Protheau

Mâconnais & Beaujolais

- Domaine de la Tour de l'Ange

Vallée du Rhône

- Domaine de Clos des Miran
- Domaine de la Baralière

Provence

- Château de la Galinière

60 vigneronns qualifiés sont employés à temps complets pour entretenir ces vignes.

Afin d'élaborer ses vins tranquilles et effervescents, La Maison BÉJOT profite de ses installations modernes :

- ⇒ 13 sites de vinifications
- ⇒ 1 chai tout inox d'une capacité de 45.000 hl à Meursault
- ⇒ 1 cave d'élevage de 4,8 millions de bouteilles
- ⇒ 1 parc à fûts global de plus de 4.700 fûts

Une équipe d'œnologues diplômés (Diplôme National d'Œnologue) veillent à la qualité des vins de la Maison BÉJOT.

Par ailleurs, le groupe développe une activité d'embouteillage, grâce à :

- ⇒ 2 lignes d'embouteillage automatisées (6.000 cols / heure)
- ⇒ 4 lignes de reprise semi-automatisées (2.400 cols / heure)
- ⇒ 1 ligne de conditionnement dédiée aux Bag in Box

En 2009, la Maison BÉJOT a distribué 10 millions de cols, dont 70% en France et 30% à l'export (dans 41 pays). Le portefeuille clients de la société regroupe 1.500 noms en GMS, dans le réseau CHR, chez les cavistes, les Négociants et les particuliers.

Le chiffre d'affaires 2009 de la Maison BÉJOT était de 33,7 millions d'euros (+70% par rapport à 2008), dont 37% réalisé à l'export.

3. Marques du groupe

Maison
BÉJOT

Jean-Baptiste Béjot

- ⇒ Marque historique du Groupe depuis 1891
- ⇒ Spécialiste des vins de la Côte de Beaune

Moillard
FONDÉUR DEPUIS 1850

Moillard

- ⇒ Marque leader sur le marché GMS en France
- ⇒ Spécialiste des Côtes de Nuits depuis 160 ans



Chartron & Trébuchet

- ⇒ Marque créée en 1984 à Puligny-Montrachet
- ⇒ Spécialiste des vins blancs de la Côte de Beaune et de la Côte Chalonnaise

E. PROTHEAU & FILS



Jean-François Protheau

- ⇒ Spécialiste de la Côte Chalonnaise



La Maison de Crémant

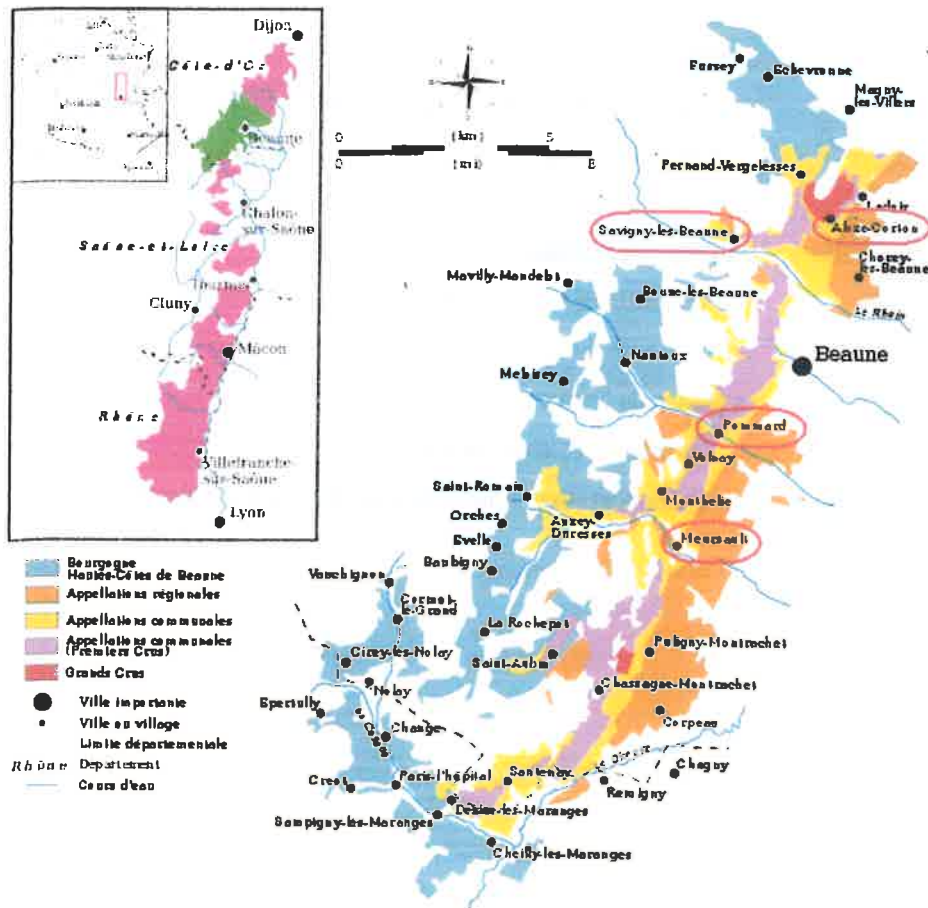
- ⇒ Spécialiste des vins effervescents
- ⇒ Elaboration selon la méthode traditionnelle ou Charmat (cuve close)

Le Domaine viticole et les vins

1. Appellations du Domaine

Le vignoble appartenant au GFV s'étend de la Côte de Beaune à la Côte Chalonnaise. Les vignes du Domaine sont plantées sur les communes de : Aloxe Corton, Savigny les Beaune, Pommard, Meursault et Mercurey.

Côte de Beaune



Le vignoble de la Côte de Beaune s'étend sur une vingtaine de kilomètres seulement, entre Ladoix-Serrigny et le magnifique coteau des Maranges. Sur ce coteau souvent étroit (à peine quelques centaines de mètres) et magnifiquement exposé au soleil levant, les plus grands vins blancs secs du monde côtoient des vins rouges de grande réputation.

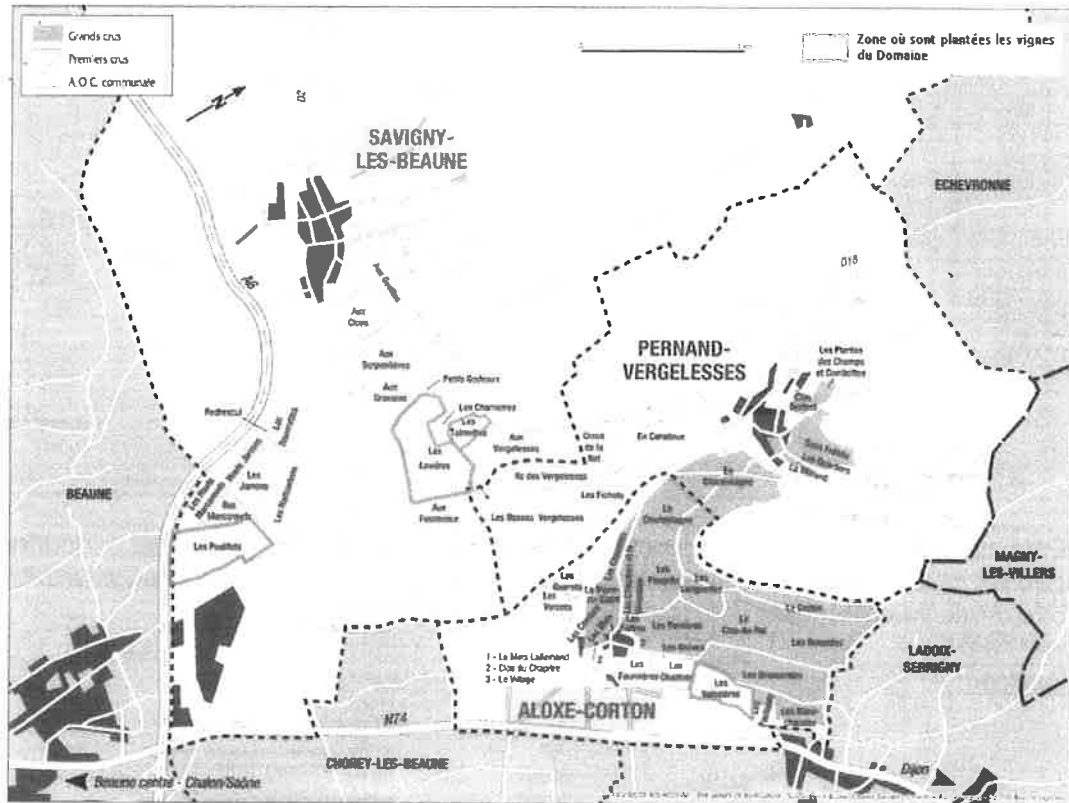
La renommée du vignoble de la Côte de Beaune est étroitement liée à sa capitale, Beaune, véritable siège historique et économique de la Bourgogne viticole.

L'assise des sols de la Côte de Beaune est constituée de calcaires marneux et de marnes de l'époque du jurassique moyen et supérieur. Le vignoble des Hautes-Côtes de Beaune s'étend sur les versants des vallées creusées à l'Ouest de la Côte de Beaune dans le plateau bourguignon. (Consulter la rubrique " terroirs")

Le climat se définit par des étés chauds et des automnes secs, facteurs d'une bonne maturation des grains. Ces conditions climatiques favorisent l'enrichissement en sucres et en matières colorantes des raisins.

En Côte de Beaune, toutes les appellations communales (villages) existent en blanc (exclusivement élaboré à base de Chardonnay) et en rouge (exclusivement élaboré avec du Pinot Noir) à l'exception de Pommard et de Volnay qui ne produisent que des vins rouges. (Consulter la rubrique "cépage")

Savigny les Beaune & Aloxe Corton



Le Domaine produit des vins sur les appellations suivantes :

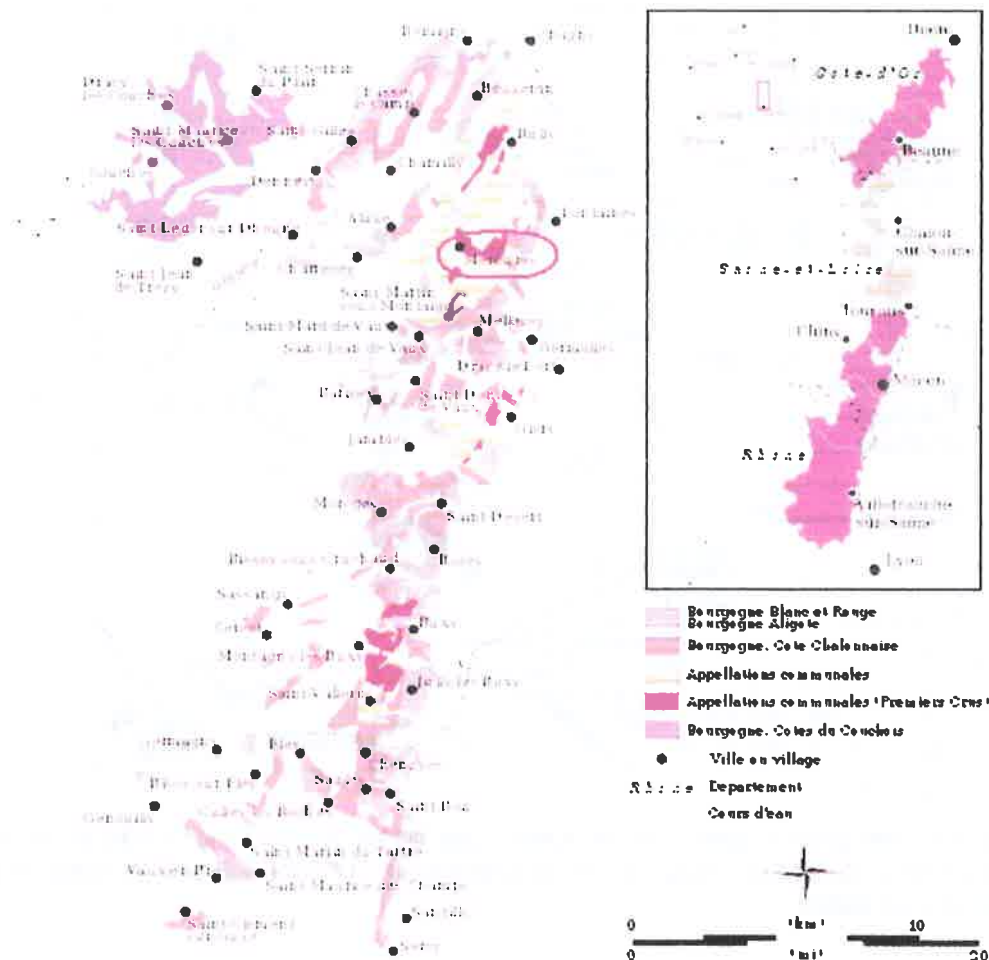
- Aloxe Corton 1^{er} Cru – Les Valozières
- Savigny les Beaune 1^{er} Cru – Les Talmettes
- Savigny les Beaune 1^{er} Cru – Les Lavières
- Savigny les Beaune 1^{er} Cru – Les Peuillets

Savigny les Beaune est un des plus importants villages plantés en Côte d'Or. Le vignoble est situé au fond d'une combe de chaque côté d'une petite rivière, le Rhoin, bénéficie d'un terroir et d'une exposition très divers. Il compte 17 climats classés en Premiers Crus et comporte également 60 ha plantés en AOC régionales.

Les Savigny sont issus du Pinot noir, pour des vins rouges ont également droit à l'appellation Côte-de-Beaune-Villages. Quant aux vins blancs issus du Chardonnay, ils sont frais et typés.

L'appellation « Aloxe Corton » est située à l'extrémité Nord de la Côte de Beaune, à 25 km au Sud de Dijon. Les grands vins blancs sont issus du cépage Chardonnay alors que les rouges sont élaborés à partir du Pinot Noir. Les blancs sont cependant très rares mais d'une superbe finesse.

2.1. Côte Chalonnaise



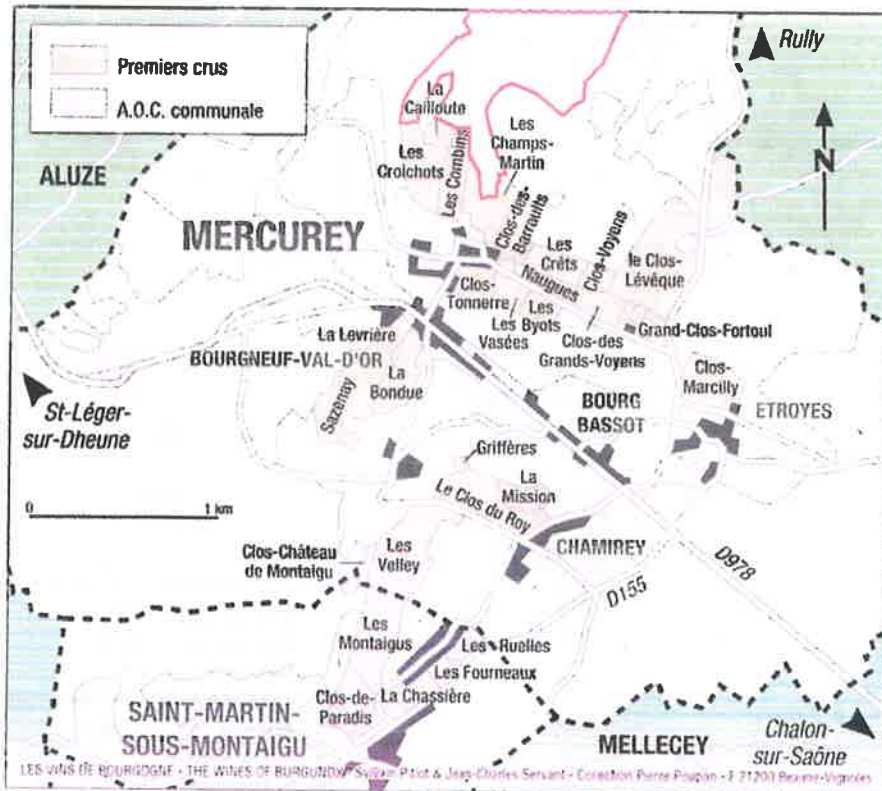
Le vignoble de la Côte Chalonnaise s'étend sur 25 kilomètres de longueur et 7 kilomètres de largeur, entre la Côte de Beaune au nord et les monts du Mâconnais au sud. Prolongement naturel de la Côte d'Or, dont elle reproduit les principales formations géologiques et dont elle emprunte les principaux cépages, le pinot noir et le chardonnay, la Côte Chalonnaise constitue l'une des plus belles régions viticoles de la Bourgogne.

Le vignoble de la Côte Chalonnaise est formé de sols argilo-calcaires provenant du soubassement rocheux calcaire d'âge jurassique ou plus ancien.

En Côte Chalonnaise le climat est de type continental avec des étés chauds et des automnes secs, il est très favorable à une bonne maturation des raisins.

Le Pinot Noir est implanté sur des sols bruns moins argileux, particulièrement dans la région de Mercurey, Givry et sur une partie du territoire de Rully. On trouve de l'Aligoté dans le secteur de Bouzeron et le Gamay dans des zones très localisées, près de Buxy et dans une partie du Couchois. La partie sud de la Côte Chalonnaise près de Buxy ou des villages de Saint-Vallerin possède des sols plus marneux donc plus lourds. Le Pinot y est cependant cultivé en situation de coteaux assurant un bon drainage pour y produire l'A.O.C Bourgogne Côte Châlonnaise.

Mercurey – Montelon



Avec ses 600 ha, Mercurey est l'appellation communale la plus grande du coeur de la Bourgogne. Les vins de Mercurey sont issus des deux cépages nobles de la Bourgogne : Le Pinot Noir pour les rouges et le Chardonnay pour les blancs.

2. Descriptif parcellaire et cadastral du vignoble

2.1. Relevé parcellaire et plan général

Commune	Lieu-dit	Réf. Cadast.	Appellation	Cépage	Surface
Aloxe Corton	Les Valozières	E15	Aloxe Corton 1er Cru RG	Pinot noir	0,3424
Mercurey	En Poutot	ZN 53	Bourgogne RG	Pinot noir	0,1400
Mercurey	En Poutot	ZN 54	Bourgogne RG	Pinot noir	0,1670
Mercurey	Creu de Montelons	ZK 32	Mercurey RG	Pinot noir	0,6520
Mercurey	Les Montelons	ZK 11	Mercurey RG	Pinot noir	0,2560
Meusault	Les Pellans	BD 6	Meursault BL	Chardonnay	0,1993
Pommard	Les Riottes	AL 77	Pommard RG	Pinot noir	0,0945
Pommard	Les Perrières	AL 48	Pommard RG	Pinot noir	0,1615
Pommard	Les Perrières	AL 52	Pommard RG	Pinot noir	0,0761
Pommard	Les Petits Noizons	AE 50	Pommard RG	Pinot noir	0,1370
Pommard	Les Petits Noizons	AE 51	Pommard RG	Pinot noir	0,0862
Savigny les Beaune	Goudelettes	ZE 246	Savigny les Beaune BL	Chardonnay	0,3538
Savigny les Beaune	Aux Pointes	AH 47	Savigny les Beaune RG	Pinot noir	1,0244
Savigny les Beaune	Aux Pointes	AH 48	Savigny les Beaune RG	Pinot noir	0,5165
Savigny les Beaune	Les Pimentiers	AP 6	Savigny les Beaune RG	Pinot noir	0,1198
Savigny les Beaune	Les Lavières	AL 41	Savigny les Beaune 1er Cru RG	Pinot noir	0,4171
Savigny les Beaune	Les Peuillets	AW 13	Savigny les Beaune 1er Cru RG	Pinot noir	0,1601
Savigny les Beaune	Les Peuillets	AW 18	Savigny les Beaune 1er Cru RG	Pinot noir	0,1227
Savigny les Beaune	Les Talmettes	AK 5	Savigny les Beaune 1er Cru BL	Chardonnay	0,3180
Total Général					5,3444

La superficie du vignoble à la date de création du GFV est de 5 ha 34 a 44 ca, dont :

- 24 a 34 ca en appellation Aloxe Corton 1^{er} Cru (rouge)
- 30 a 70 ca en Bourgogne (rouge)
- 90 a 80 ca en Mercurey (rouge)
- 19 a 93 ca en Meursault (blanc)
- 55 a 53 ca en Pommard (rouge)
- 2 ha 01a 45 ca en Savigny les Beaune (blanc, rouge)
- 1 ha 01 a 79 ca en Savigny les Beaune 1^{er} Cru (blanc, rouge)

Une parcelle cadastrée AH120 sur la commune de Ladoix Serigny pour une contenance de 0ha 72a et 85 ca est également propriété du GFV mais ne sera replantée en vignes qu'en 2012 ; les travaux de préparation ayant déjà été réalisés. Cette parcelle fera partie du bail à ferme avec me DOMAINE PATRICK CLEMENCET qui prendra à sa charge les frais de plantation ; en contrepartie le fermage ne sera versé qu'à la 7^{ème} feuille (la 7^{ème} vendange) soit en 2021 au titre de la vendange 2019.

Il convient de noter qu'au 31/12/2013, la société exercera une promesse de vente sur une parcelle en AOC Ladoix 1^{er} cru blanc située sur la commune de Ladoix Serigny et cadastrée AH130. Le montant nécessaire à l'exercice de cette promesse ainsi que les frais afférents a été réservé au moment de la constitution du GFV. La parcelle AH130 est très qualitative et produit un vin rare et recherché par les amateurs : Ladoix 1^{er} cru en blanc. Cette vigne sera confiée en fermage au DOMAINE PATRICK CLEMENCET par avenant au bail existant ; les bouteilles représentatives de ce fermage complémentaire seront servies aux actionnaires en 2016 au titre de la vendange 2014.

A l'issue de ces opérations, la surface totale de vignes propriétés du GFV sera de 6 ha 38 a et 37 ca.

assur

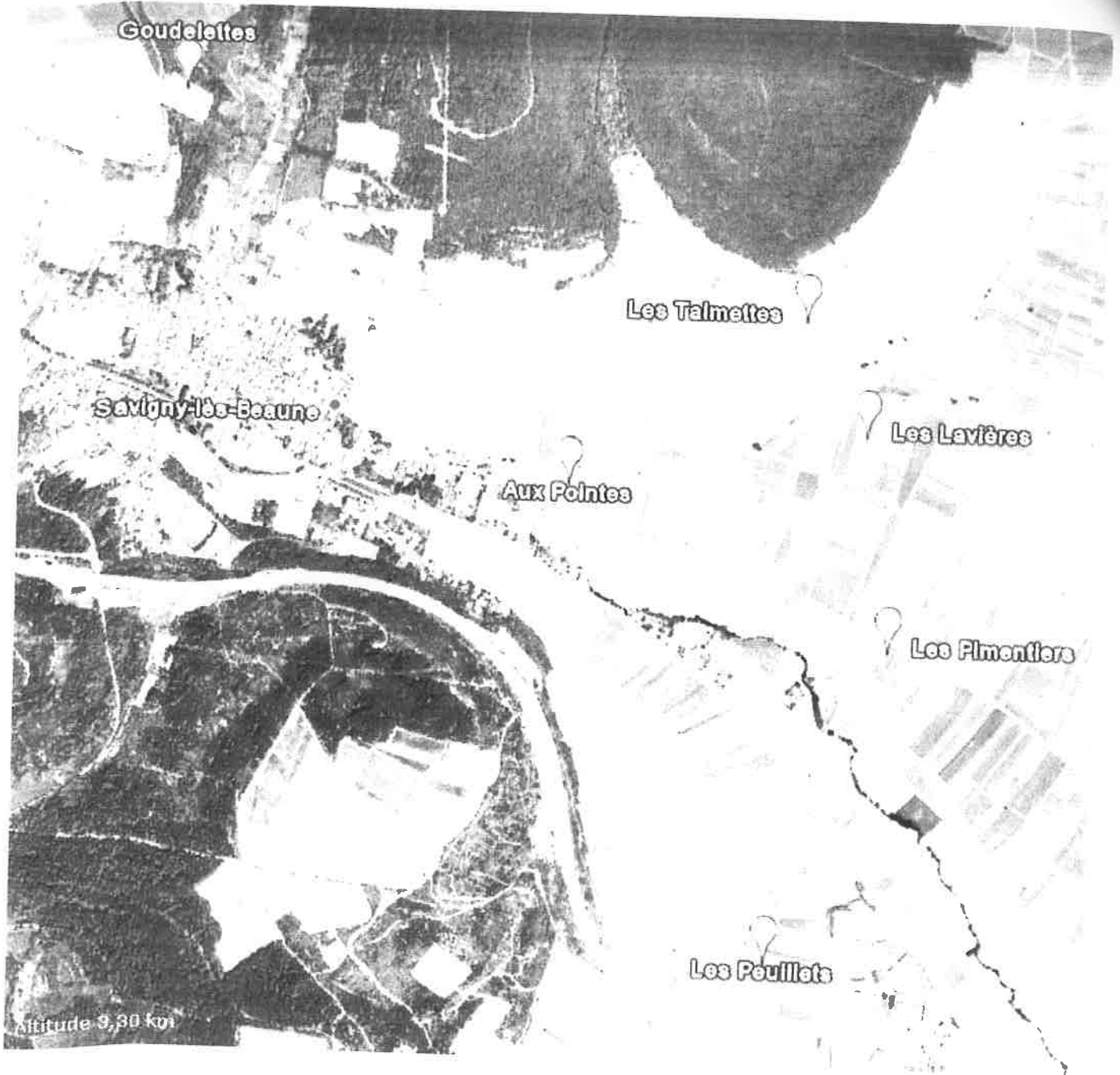
CONSTITU
EN UTILIS
MARQUE P
DOMO



2.2. Aloxe Corton



2.3. Savigny lès Beaune



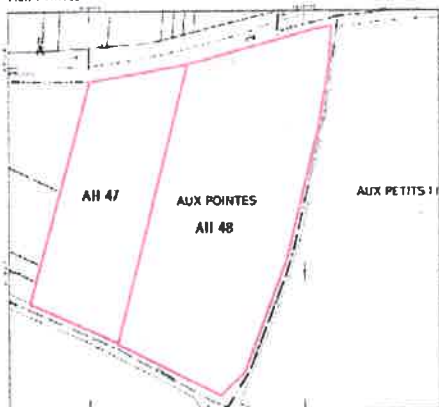
Savigny les Beaune
Les Tardettes



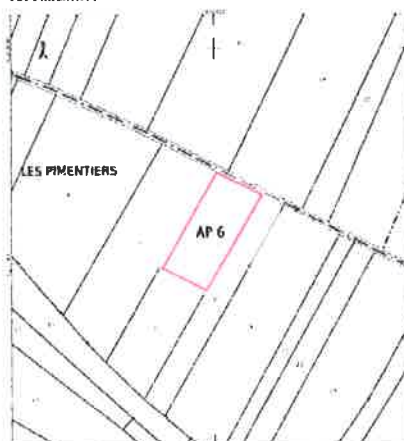
Savigny les Beaune
Les Lamétes



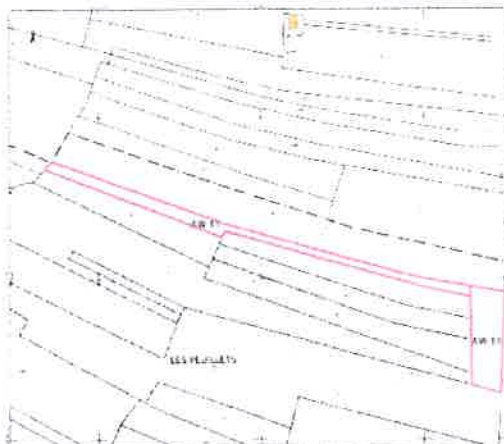
Savigny les Beaune
Aux Pointes



Savigny les Beaune
Les Pimentiers



Savigny les Beaune
Les Poullets

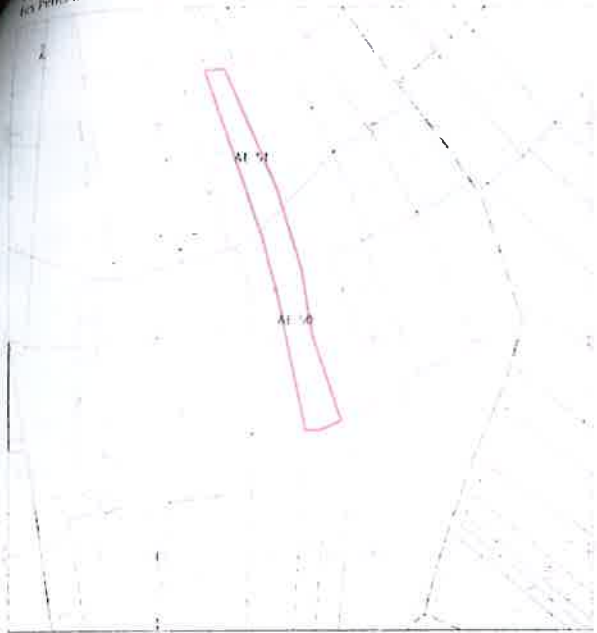


- Vignes en production - rouge
- Vignes en production - blanc

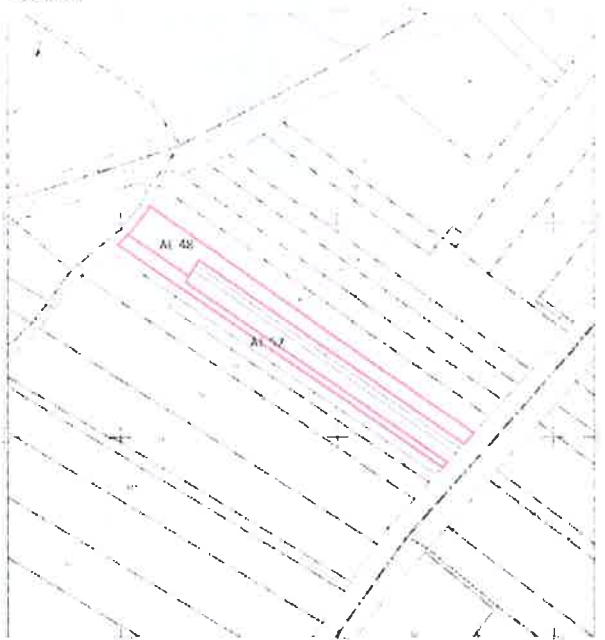
2.4. Pommard



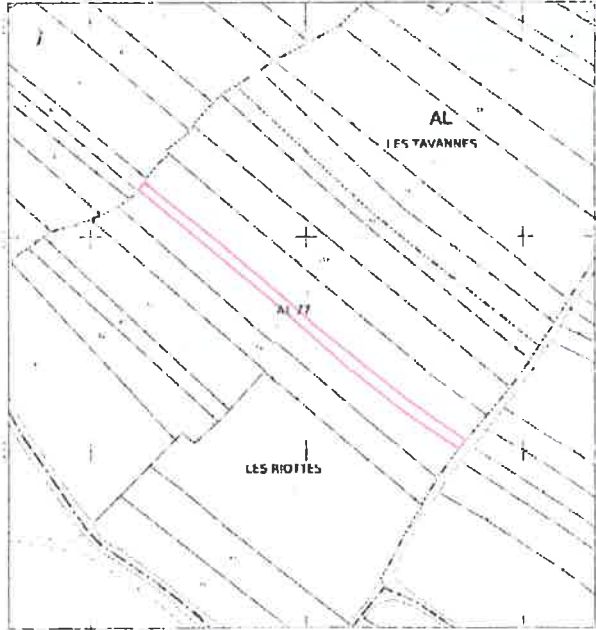
Pommard
Les Rottes Noizons



Pommard
Les Estivées



Pommard
Les Rottes

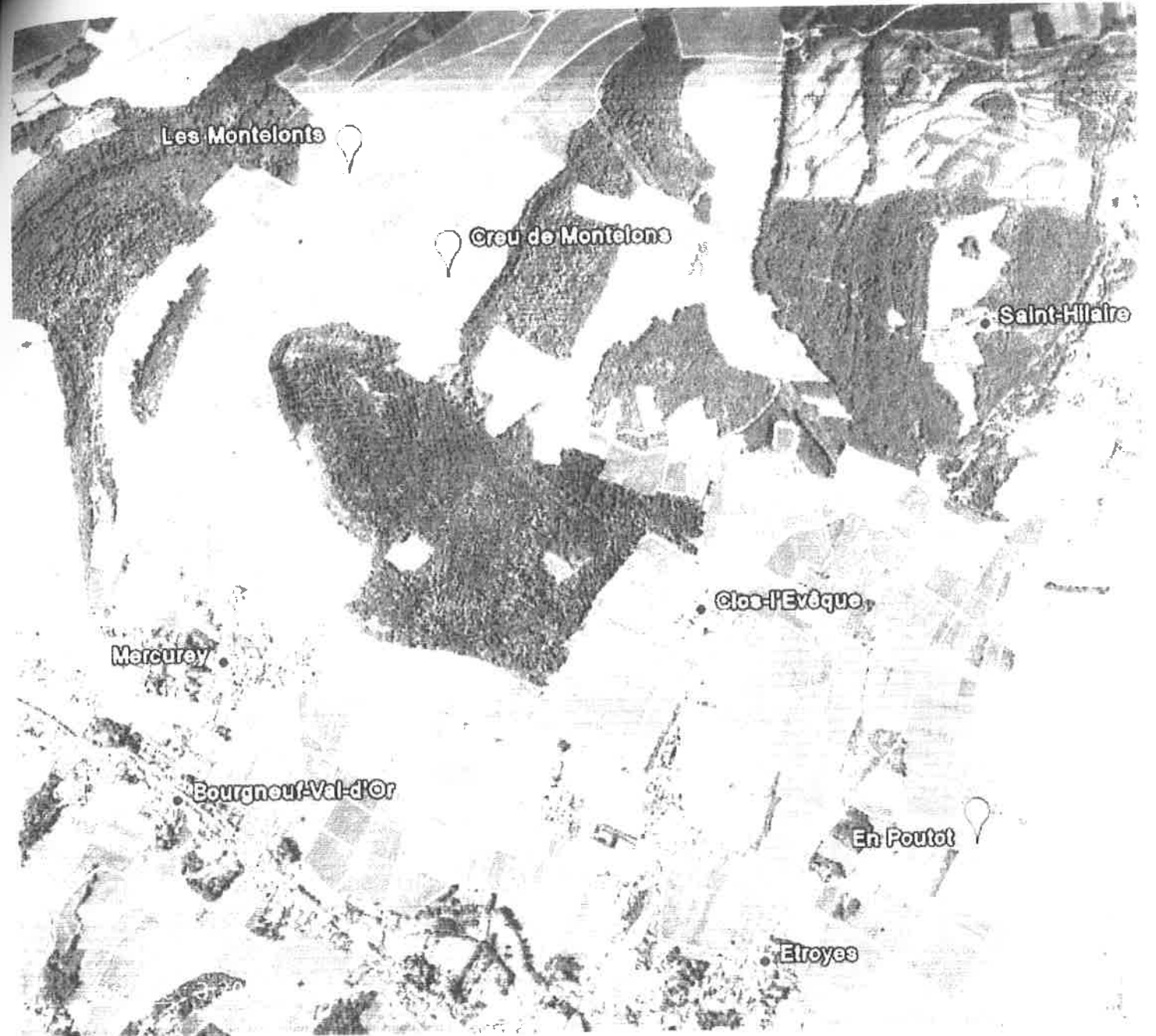


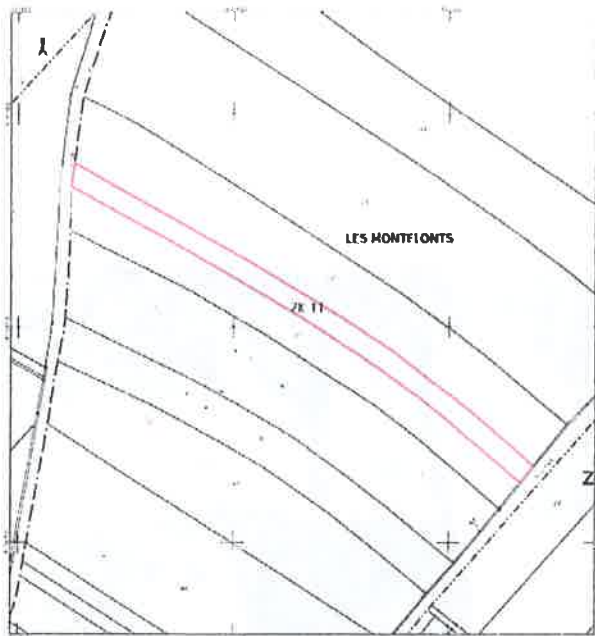
 Vignes en production - rouge

2.5. Meursault

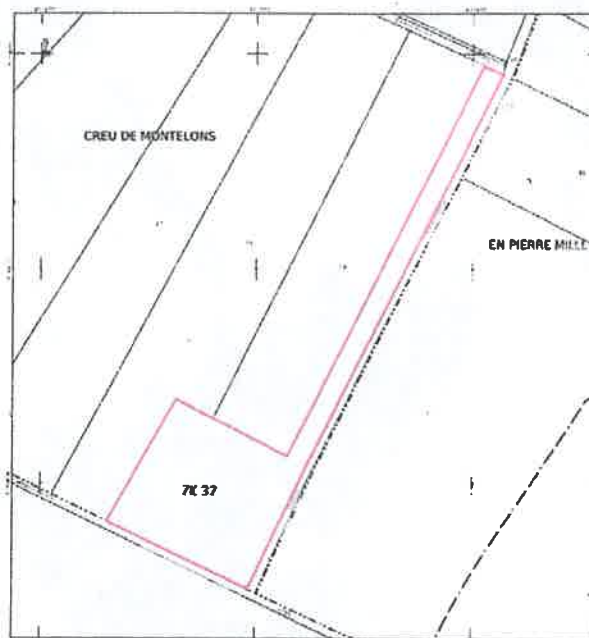


2.6. Mercrey





Merruzy
Cru de Montelons



Merruzy
En Poutot



 Vignes en production - rouge

3. Conduite du vignoble

3.1. Agriculture raisonnée

Les vignes du Domaine sont exploitées en agriculture raisonnée. Ce type d'agriculture correspond à des démarches globales de gestion de l'exploitation qui visent, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations¹.

Aucun engrais chimique n'est déposé sur les vignes, uniquement un engrais organique. Les traitements sont effectués de manière raisonnée et non systématique.

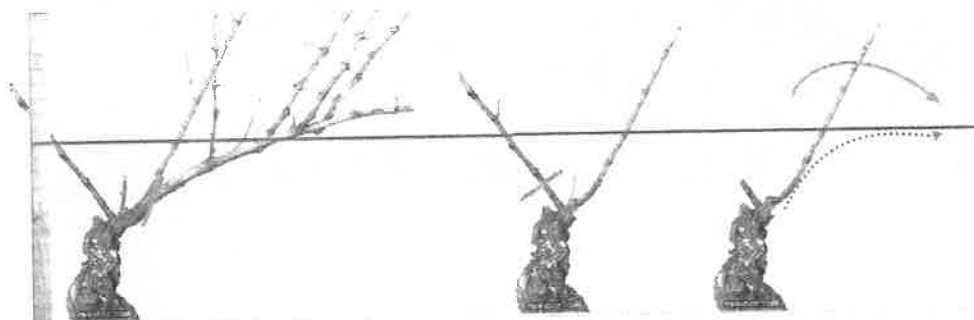
Par ailleurs, la terre autour des pieds de vignes et dans les allées est labourée afin de ne pas avoir recours au désherbage chimique (pas non plus d'anti-germinatif).

La culture raisonnée favorise l'utilisation de pratiques agricoles durables : conserve les ressources naturelles, protège l'environnement et assure une meilleure qualité des baies.

3.2. Travail de la vigne

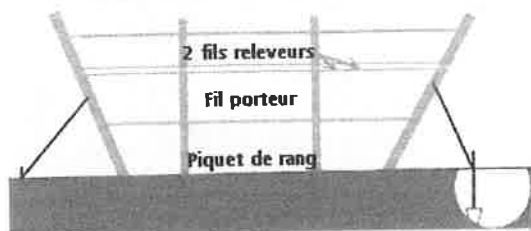
En janvier, la taille de la vigne sert à la régulariser et à prolonger sa production. Elle permet aussi une augmentation de la production en diminuant sensiblement le nombre des grappes et par conséquent à augmenter leur grosseur; les récoltes seront ainsi plus régulières d'une année sur l'autre.

Dans le vignoble, la taille des vignes est en Guyot simple « bourguignon ». C'est une taille longue, caractérisée par une baguette fructifère à 6 yeux environ installée dans le sens du palissage, sur le fil porteur, et un courson de rappel assez court à 2 yeux pour le renouvellement de baguette.



Ce système est utilisé en particulier pour les cépages dont les yeux de la base sont peu ou pas fructifères. Il nécessite un palissage complet, de hauteur variable en fonction des variétés, des conditions climatiques et de la productivité.

Schéma théorique d'un palissage



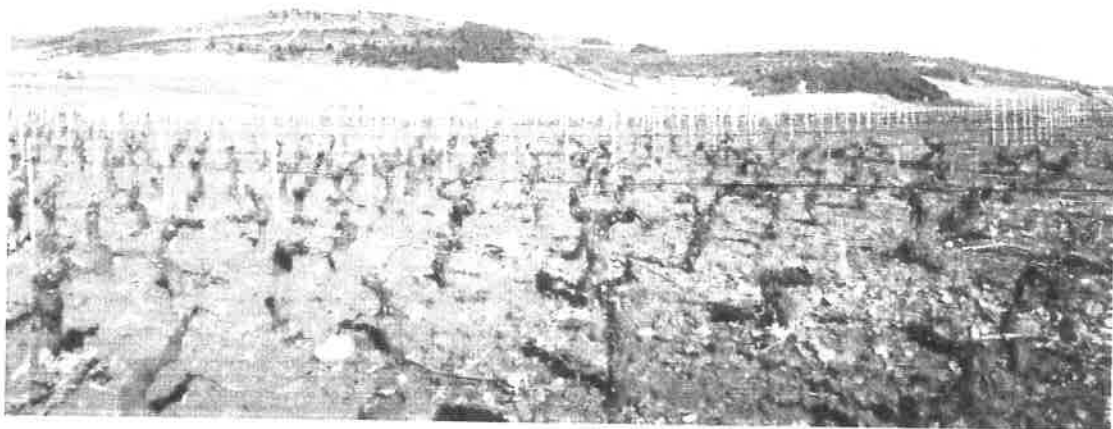
Le palissage de l'ensemble des vignes est conduit haut sur 4 fils dont 2 fils releveurs. Le palissage est un travail qui vise à séparer les brins de vignes entre eux afin d'étaler la végétation entre les fils. L'objectif est surtout de séparer les raisins, éviter leur contact, source de pourriture. Chaque pied est séparé de l'autre pied par la mise en place d'une agrafe. La vigne ainsi agrafée forme des rangs bien distincts.

¹ Source : FARRE, Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement, <http://www.farre.org>

Dès l'apparition des premières feuilles, il faut protéger la vigne contre les maladies. Le premier traitement se fait au soufre mouillable et vise l'oïdium, puis il faut intervenir avec une bouillie de soufre et de produit pénétrant visant également à protéger la vigne du mildiou. 5 à 6 traitements sont effectués par an sur les surfaces foliaires, par le dessus et en dessous des feuilles, grâce aux équipements spécifiques des tracteurs du Domaine.

Par ailleurs, entre 500 et 1.000 pieds sont replantés par an. Une décision d'arrachage est prise lorsqu'on s'aperçoit d'une forte diminution de la production sur deux vendanges.

Pour réaliser ces travaux dans la vigne, le Domaine emploie 3-4 tâcherons. Sur l'ensemble des Vignobles gérés par M. Sauvestre sont employés 5/6 tâcherons, 10 salariés et 1 Responsable.



Les Vins

1. Histoire de la marque « Patrick Clémencet »

Si l'on ne peut pas retracer les origines exactes de la famille Clémencet à Pommard, les historiens ont par contre retracé avec précision les différentes étapes de construction des bâtiments qui composent aujourd'hui le Domaine.

Situé en plein centre du village de Pommard, juste derrière l'église, les écrits attribuent à la fin du 12^{ème} siècle la construction de la maison principale et de la tour à l'angle de la Grande Rue et de la rue Notre-Dame, sous le nom de Fief de Corberon. Les propriétaires étaient alors des Bourgeois de Beaune, Gérard Meline et Etiennette de Pommard (fille du Maire de Beaune à l'époque). C'est en mars 1275 que Jacques de Pommard obtint du Chapitre Notre-Dame de Beaune l'autorisation d'ériger une Chapelle dans la maison de Pommard.

En 1319, la maison fut cédée à Agnès de France, veuve de Robert II, duc de Bourgogne. On attribue à cette époque la coutume qui voulait que le Maire et les Echevins de Beaune aillent la nuit de Noël, à cheval et en bottes, à Pommard pour y apporter une chandelle qu'ils allumaient et déposaient sur la fenêtre de la tour de la Maison Seigneuriale du village. On pense que c'était là un acte commémoratif de renaissance envers Raoul de Pommard, Maréchal de Bourgogne sous Eudes III, qui aurait contribué en 1203 à la charte d'affranchissement de la commune de Beaune.



C'est au 16^{ème} siècle que l'on retrouve trace dans les écrits du fief puisqu'il devint propriété de la famille Bouton en 1561, tout d'abord aux Bouton de Corberon puis aux Bouton de Chamilly.

En 1645, François Bichot-Morel, Auditeur à la Cour des Comptes repris le fief de Corberon. Le Domaine compte alors 89 ouvrés (428 m²) de vignes sur Pommard. Son fils puis son petit-fils assurèrent la continuité, puis en 1749 il tomba entre les mains de François Chauvelot, Conseiller à la Chambre des Comptes de Dôle.

La famille de Patrick Clémencet a pris possession des lieux à la suite des Chauvelot. Le Domaine viticole familial s'est ensuite constitué au fil du temps. L'ensemble a été revendu par la suite à la Maison Bèjot.

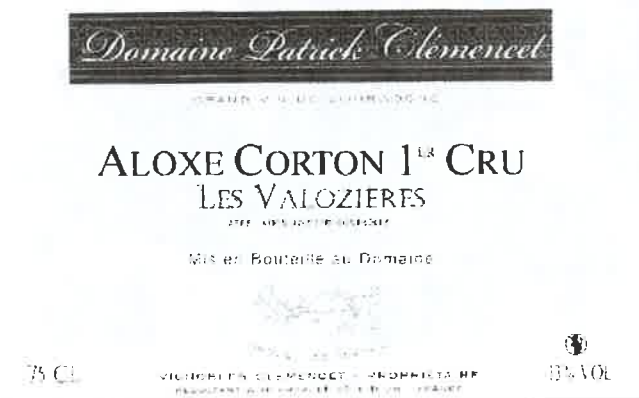
Aujourd'hui

Ainsi, aujourd'hui, la société DOMAINE PATRICK CLEMENCET, filiale du groupe BEJOT et dirigée par Vincent Sauvestre va devenir le fermier du GFV Esprit 20 de Bourgogne pour produire sous la marque VIGNOBLE PATRICK CLEMENCET la collection des vins présents en suivant et dont une partie représentative sera versé à chaque actionnaire du GFV à titre de dividendes.

2. Les vins du GFV Esprit 20 de Bourgogne

Les différents vins sont présentés ci-dessous avec l'indication du nombre de bouteilles à recevoir chaque année (pour 3 parts représentant un investissement de 48.000 € hors frais et droits). Les étiquettes présentées ci-dessous sont les étiquettes actuelles et pourront évoluer pour les besoins du GFV afin de positionner le nom de l'associé.

Aloxe Corton 1^{er} Cru – Les Valozières : 9 bouteilles



Cépage : Pinot Noir

Dégustation : Sous une robe agréable mais un peu lumineuse, un nez de terroir, épicé, tirant sur le noyau, le poivre. Austère et expressif. D'un abord facile, la bouche se laisse prendre sans trop faire de manières.

Conservation : A attendre car sa matière est prometteuse.

Accord Mets-Vins : A apprécier avec un lièvre à la royale.

Savigny les Beaune 1er Cru blanc – Les Talmettes : 6 bouteilles

Domaine Patrick Clemençon

MAISON FONDÉE EN 1850

SAVIGNY LES BEAUNE
1^{ER} CRU • LES TALMETTES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Mis en Bouteille au Domaine

75 CL

VIGNOBLES CLEMENÇON - PROPRIÉTAIRE
REGISTRÉ À L'INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES

100% V.O.E.

Cépage : Chardonnay

Dégustation : Une couleur paille, mais quel nez ! Du bois grillé, du café, un fruit entier dominé par le fût. La bouche chante la même partition. Attire la sympathie en raison de sa personnalité indéniable.

Conservation : 2 à 3 ans de garde.

Accord Mets-Vins : Avec un saumon fumé à l'aneth.

Savigny les Beaune 1er Cru Rouge – Les Lavières : 9 bouteilles

Domaine Patrick Clemençon

MAISON FONDÉE EN 1850

SAVIGNY LES BEAUNE
1^{ER} CRU • LES LAVIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Mis en Bouteille au Domaine

75 CL

VIGNOBLES CLEMENÇON - PROPRIÉTAIRE
REGISTRÉ À L'INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES

100% V.O.E.

Cépage : Pinot Noir

Dégustation : Nez de pruneau, de framboise très mûre, il oblique vers le chêne et la cannelle. Il possède de la structure et du fond qui lui donne la garantie d'un certain vieillissement.

Conservation : Dans 5 ans, il sera passionnant.

Accord Mets-Vins : A déguster sur un Epoisses.

Savigny les Beaune 1er Cru Rouge – Les Peuillets : 6 bouteilles

Domaine Patrick Clément

MAISON FONDÉE EN 1850

SAVIGNY LES BEAUNE
1^{ER} CRU • LES PEUILLETS

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Mis en Bouteille au Domaine

75 CL

VIGNOBLES CLEMENT - PROPRIÉTAIRE
RÉSIDANT À MONTAIGNEY (CÔTE D'OR) FRANCE

B 701

Cépages : Pinot Noir

Dégustation : Robe brunie, bouquet fumé, évoluant vers le cuir et le café. Riche en alcool, puissant et tannique, ce vin possède beaucoup de classe.

Conservation : Se bonifiera avec les années.

Accord Mets-Vins : Embellira un poulet sauté aux morilles.

Savigny les Beaune Rouge : 42 bouteilles & Savigny les Beaune Blanc : 9 bouteilles

Domaine Patrick Clément

MAISON FONDÉE EN 1850

SAVIGNY LES BEAUNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Mis en Bouteille au Domaine

75 CL

VIGNOBLES CLEMENT - PROPRIÉTAIRE
RÉSIDANT À MONTAIGNEY (CÔTE D'OR) FRANCE

B 701

Cépages : Pinot Noir

Dégustation : Robe rubis sombre brillant. Très beau nez expressif de fruits rouges mûrs et compotés. Bouche savoureuse et ronde toute dédiée au plaisir et au bonheur. Tanins fins et veloutés, fruité intense aux notes confiturées. Ensemble frais et équilibré offrant un Savigny racé et élégant.

Conservation : A garder en cave 3 à 4 ans.

Accord Mets-Vins : Sur un ris de veau braisé, canette aux cerises.

Pommard rouge : 12 bouteilles

Domaine Patrick Clémencet
GRAND VIN DE BOURGOGNE

POMMARD

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Mis en Bouteille au Domaine

75 CL

DOMAINE CLÉMENCKET - PROPRIÉTAIRE
BOULEVARD DE LA RÉPUBLIQUE - 21000 PONTAINE

10° 40'

Cépage : Pinot Noir

Dégustation : Robe rouge sombre avec une belle brillance. Le nez est puissant avec des arômes de fruits mûrs, de réglisse, le tout légèrement torréfié. La bouche est ample, complexe, avec un mélange de framboise et d'épices. Les Tannins bien présents donnent une fin de bouche longue et soutenue.

Conservation : A laisser vieillir de 2 à 5 ans

Accord Mets-Vins : Accompagnera un Gibier en sauce.

Meursault blanc : 3 bouteilles

Domaine Patrick Clémencet
GRAND VIN DE BOURGOGNE

MEURSAULT

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Mis en Bouteille au Domaine

75 CL

DOMAINE CLÉMENCKET - PROPRIÉTAIRE
BOULEVARD DE LA RÉPUBLIQUE - 21000 PONTAINE

10° 40'

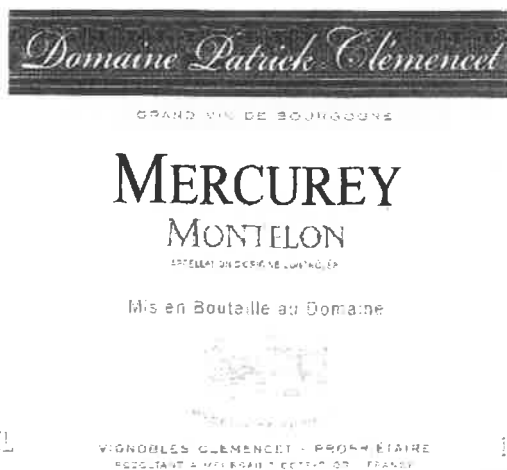
Cépage : Chardonnay

Dégustation : Robe or blanc lumineux, Nez fleur blanche (aubépine notamment) et citron vert, il nous séduit par sa puissance et sa finesse. Il est chaleureux, long et gras. Une bouteille élégante, représentative de l'appellation.

Conservation : A consommer maintenant ou dans 2 à 3 ans.

Accord Mets-Vins : A déguster sur une escalope de foie gras poêlé au vinaigre de framboise.

Mercrey Rouge - Montelon : 24 bouteilles



Cépage : Pinot Noir

Dégustation : Robe rouge grenat, nez sur des arômes fruités de griotte et de framboise. L'attaque en bouche est typique des Mercrey, c'est-à-dire un peu stricte et réservée. Les notes fruitées et vanillées apparaissent subtilement pour laisser la place à une structure qui soutient admirablement la fin de bouche.

Conservation : A découvrir maintenant. Il se conservera 2 à 3 ans.

Accord Mets-Vins : Il accompagnera une fondue bourguignonne, un sauté d'agneau à la provençale.

Bourgogne - Pinot Noir : 6 bouteilles



Cépage : Pinot Noir

Dégustation : Grenat dense, un pinot noir qui assure une bonne continuité entre le nez et le palais, sur la même ligne aromatique de fruits cuits et légèrement épicés. Bonne structure tannique ne gênant pas la dégustation.

Conservation : Dans trois ans.

Accord Mets-Vins : Accompagnera merveilleusement bien une perdrix aux choux.