

L'essentiel du millésime 2019

DOSSIER SPÉCIAL MEMBRES
EUROPE

VINIV

BORDEAUX

Votre histoire mise en bouteille



Sommaire

UN NOUVEAU BEAU MILLÉSIME	4
LE MILLÉSIME 2019 VU PAR NOS EXPERTS	6
01. VOTRE VIN	9
COMPRENDRE LA NOTION D'ASSEMBLAGE À BORDEAUX	10
LA CRÉATION D'UN VIN UNIQUE	12
02. VOTRE EXPÉRIENCE	15
VINIV EN SIX ÉTAPES	16
CALENDRIER DE L'EXPÉRIENCE VINIV POUR LE MILLÉSIME 2019	18
LE PROCESSUS DE VINIFICATION	20
VOTRE EXPÉRIENCE	22
VOTRE MARQUE, VOTRE HISTOIRE	24
YOUR OPTIONAL EVENTS	26
03. VOTRE INVESTISSEMENT	31
LE COÛT DE L'EXPÉRIENCE VINIV	32
ACOMPTE ET TARIFS DES DIFFÉRENTES PARCELLES PROPOSÉES	34
OPTIONS DE PACKAGING	36
04. VOS PARCELLES	39
LES PARCELLES PROPOSÉES POUR LE MILLÉSIME 2019	40
MERLOT	44
CABERNET FRANC	46
CABERNET SAUVIGNON	48

Un Nouveau Beau Millésime

En tant que membre VINIV, vous avez déjà pu découvrir à quel point cette expérience pouvait enrichir vos connaissances et votre passion pour le vin. C'est là notre objectif : vous donner les moyens de créer votre vin et de continuer à tracer votre propre voie dans le domaine de la vinification.

Bonne nouvelle ! 2019 poursuit une série de six millésimes de qualité exceptionnelle à Bordeaux. Vous ne souhaitez certes peut-être pas réaliser un vin tous les ans, mais c'est une expérience que vous pourriez imaginer continuer en famille ou avec des amis, afin de partager cette belle aventure avec ceux qui vous sont chers.

Pourquoi rejoindre l'aventure pour le millésime 2019?

TARIF SPÉCIAL POUR LES MEMBRES

Pour les membres VINIV qui souhaitent réitérer l'expérience, nous maintenons les tarifs appliqués sur le millésime 2018 (indiqués dans la rubrique tarifs de ce document) malgré les augmentations de prix appliquées aux nouveaux membres. Vous serez également prioritaire pour réserver vos parcelles préférées jusqu'en avril 2020.

NOUVELLES PARCELLES SUR LES APPELLATIONS MARGAUX ET POMEROL

Deux nouveaux vignobles sont proposés sur le millésime 2019, des propriétés qui enthousiasment particulièrement nos œnologues. À Margaux, nous travaillons avec le Château Marquis de Terme, un Grand Cru classé situé dans le secteur de Château Palmer et de Château Margaux. À Pomerol, nous avons ajouté du merlot provenant d'un petit producteur situé idéalement entre Château Beaugard et Château Figeac.

DES SESSIONS D'ASSEMBLAGE ORGANISÉES AUX ETATS-UNIS EN JANVIER 2021

Nous sommes conscients que pour certains d'entre vous il n'est pas forcément évident de venir chez VINIV à Pauillac ou d'aller à Londres pour assister aux séances d'assemblage. C'est pourquoi en 2021 nous traverserons l'Atlantique avec nos experts pour proposer des séances privées d'assemblage final. Les dégustations se clôtureront par une soirée conviviale et festive avec tous les participants. Le premier événement américain aura lieu à Washington, très probablement en janvier 2021 (dès que nous aurons une date, nous la communiquerons à ceux d'entre vous qui réaliseront un millésime 2019).

Ce document rassemble l'essentiel de ce que vous devez savoir sur l'aventure VINIV version « millésime 2019 » et sur les différents événements organisés. Nous espérons que vous rejoindrez de nouveau VINIV et l'équipe de vinification du Château Lynch-Bages pour écrire ensemble un nouveau chapitre de votre histoire viticole.

« Installé à Pauillac, célèbre appellation de la rive gauche du vignoble de Bordeaux, VINIV est détenu et géré par la famille Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages. Le côté « Do It Yourself » permet aux amateurs de Bordeaux de créer leurs propres assemblages à partir de raisins cultivés dans les vignobles de l'ensemble des appellations historiques du bordelais. Ils sont accompagnés dans leur mission par des viticulteurs et des vinificateurs professionnels.

Les clients de VINIV profitent ainsi du côté le plus glamour de la vinification : les dégustations sur fût, les séances d'assemblage pour trouver la meilleure formule et, bien sûr, l'expérience de visiter le vignoble bordelais et de créer leurs propres vins. Sans compter que pour les assemblages, chaque équipe travaille en étroite collaboration avec Daniel LLoose, le directeur technique emblématique de Lynch-Bages. L'expérience VINIV coûte à partir de 16 000 euros par barrique, en fonction de la provenance des raisins. »

DAVE MCINTYRE, THE WASHINGTON POST

Le Millésime 2019 Vu Par Nos Experts

Le millésime 2019 à Bordeaux poursuit une série de six millésimes de vins d'excellente qualité. Il révèle des vins très aromatiques et fruités, avec des teneurs en alcool dignes d'un millésime de Bordeaux mûr et concentré. Les acidités élevées apportent beaucoup de fraîcheur et la structure tannique est à la fois profonde et fine, bien que légèrement moins puissante que celle du millésime 2018.

Si c'est la première fois que vous créez un vin avec VINIV, c'est un excellent millésime pour débiter en raison de sa grande élégance.

« 2019 est un millésime intéressant de par son élégance. Il est plein de tanins, mais il n'est pas trop puissant grâce à sa fraîcheur et à son fruit. On retrouve bien ces caractéristiques dans les parcelles sélectionnées par VINIV dans les différentes appellations. »



DANIEL LLOSE

Daniel est directeur technique général des propriétés de la famille Cazes. Il a été responsable de la modernisation du Château Lynch-Bages à Pauillac et du Château Ormes de Pez à Saint-Estèphe dans les années 70 et 80, faisant renaitre la réputation de ces deux domaines. Daniel a récemment pris sa retraite en tant que conseiller technique pour les propriétés d'AXA Millésimes : Château Pichon Baron à Pauillac, Château Petit-Village à Pomerol et Château Suduiraut à Sauternes.

« 2019 est de nouveau un millésime qui atteint un haut niveau de qualité. Tout comme sur le millésime 2018, chaque vignoble montre son vrai caractère, ce qui permet aux membres VINIV de comprendre facilement les différences entre chacun et de distinguer leurs préférences pour créer leur propre vin. Cela rend les séances d'assemblage avec les clients très agréables. Nous découvrons même quelque chose de nouveau à chaque fois. »



NICOLAS LABENNE

Nicolas est le directeur technique du Château Lynch-Bages à Pauillac et du Château Ormes de Pez à Saint-Estèphe. Il a commencé sa carrière au Château Lafite-Rothschild et a été directeur technique du Château Calon-Ségur à Saint-Estèphe pendant douze ans avant de rejoindre les propriétés de la famille Cazes en 2006.

« 2019 fut un millésime solaire, avec la particularité supplémentaire de combiner des Merlots et Cabernets Francs riches et opulents avec des Cabernets Sauvignons plus classiques et puissants. Ce millésime ressemble assez à 2016 et est digne des meilleurs millésimes des années 2000. »



ERIC BOISSENOT

Récemment nommé « consultant en vin le plus influent au monde » par le magazine britannique Drinks Business, Eric est largement considéré comme l'œnologue de référence dans le Médoc. Il compte parmi ses clients Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild, Margaux, Latour, Palmer, Pichon Comtesse, Pichon Baron, Ducru-Beaucaillou, Leoville Barton et Leoville Las Cases. Eric conseille VINIV sur tous les aspects de la viticulture et de la vinification et guide les membres lors de leur assemblage final.

01.

Votre Vin

Comprendre la Notion D'assemblage à Bordeaux

Hormis de très rares exceptions, la magie des vins de Bordeaux provient de l'assemblage de plusieurs cépages. C'est cet assemblage qui traduira l'esprit de votre vin et en fera une œuvre d'art singulière.

Le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc représentent 98 % des cépages plantés dans la région. Chaque cépage a ses propres caractéristiques et ses terroirs de prédilection, en fonction du climat, de l'altitude et du type de sol. C'est grâce à la connaissance pointue des qualités et des différences de chacun et à la grande maîtrise de leur assemblage que la réputation mondiale des meilleurs châteaux de Bordeaux s'est construite.

À Bordeaux, chaque propriétaire de château est tenu d'utiliser uniquement les raisins de sa propriété pour mentionner le nom du château et de l'appellation sur l'étiquette. Par exemple, le Château Lynch-Bages, propriétaire de VINIV, bénéficie de l'appellation Pauillac car l'ensemble de son vignoble est situé à Pauillac. S'il utilisait du Merlot ou du Cabernet Franc provenant d'ailleurs, il perdrait le droit d'utiliser le nom et l'appellation.



UN MEMBRE VINIV CRÉANT SON ASSEMBLAGE
AVEC LE CÉLÈBRE ŒNOLOGUE ERIC BOISSENOT.

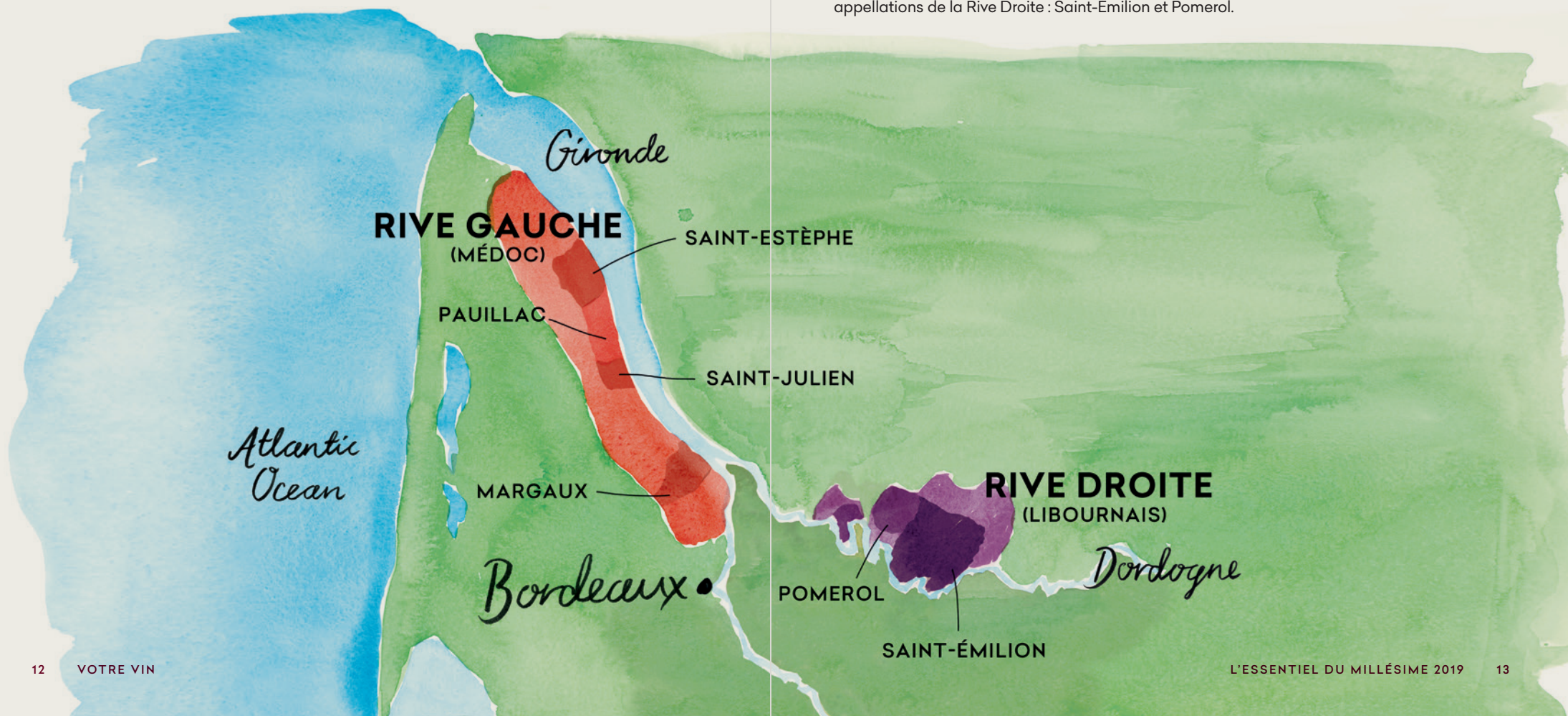
La création d'un Vin Unique

Tout en ayant une approche rigoureuse de la vinification traditionnelle bordelaise, chez VINIV nous ne sommes pas limités par des restrictions liées à un nom de propriété ou à une appellation. Nous choisissons simplement chaque cépage là où il s'exprime le mieux.

Dans le Médoc, la Rive Gauche de Bordeaux, le Cabernet Sauvignon est roi. Les sols de graves chauds et le climat plus tempéré de la région permettent à ce cépage tardif d'atteindre son plein potentiel. Les châteaux de cette région plantent généralement le Merlot et le Cabernet Franc sur des sols plus bas ou plus humides pour apporter du fruit, du volume, de la fraîcheur et des arômes à leurs assemblages.

Chez VINIV, toutes les parcelles de Cabernet Sauvignon sélectionnées se situent dans les meilleures appellations du Médoc : Margaux, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe.

Sur la Rive Droite, également appelée le Libournais, les sols plus froids offrent un cadre idéal à l'épanouissement du Merlot. Le Merlot domine la plupart des assemblages de Saint-Émilion et de Pomerol dans une proportion de 50 à 95 %. Le Cabernet Franc complète parfaitement le Merlot, apportant structure, dynamisme et vivacité aux assemblages. On trouve plus rarement le Cabernet Sauvignon - sauf dans les sols plus chauds de Pomerol - de peur qu'il n'atteigne pas une maturité optimale. Les Merlots et de Cabernets Francs proposés par VINIV proviennent des secteurs les plus prestigieux des appellations de la Rive Droite : Saint-Émilion et Pomerol.



02.

Votre Expérience

VINIV en Six Étapes



Étape 1

RÉSERVATION DE VOTRE BARRIQUE

Votre expérience VINIV débute dès que vous avez décidé de réserver une ou plusieurs barriques. Un acompte est nécessaire pour confirmer votre allocation, le solde étant dû juste avant la mise en bouteille en mai 2021. Nous acceptons les commandes à tout moment entre septembre 2019 et décembre 2020, sous réserve de la disponibilité des vins. Plus tôt vous le ferez, mieux ce sera, car les allocations sont disponibles selon le principe du premier arrivé, premier servi. [Voir les tarifs dans la rubrique Votre investissement]



Étape 2

DÉFINITION DE VOTRE PROJET

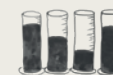
VINIV organise un rendez-vous téléphonique avec vous afin de discuter plus en détail de votre projet, du planning de votre expérience, du style de vin que vous souhaitez et du niveau d'implication que vous pourrez avoir. Les membres VINIV viennent généralement travailler sur leur assemblage une fois au cours du cycle de vinification, soit lors d'une séance d'assemblage privée avec nos œnologues, soit lors d'un événement.



Étape 3

DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES ET PARCELLES PROPOSÉS

Découvrir par vous-même la diversité des terroirs dans les meilleures appellations de Bordeaux est une expérience très instructive et vous aidera à comprendre comment chaque parcelle peut influencer votre vin. Ces visites - que VINIV vous aidera à organiser - sont facultatives et peuvent avoir lieu lorsque vous venez à Bordeaux pour travailler sur votre assemblage.



Étape 4

COMPOSITION DE VOTRE ASSEMBLAGE

Votre séance d'assemblage privée est certainement l'étape la plus importante, la plus agréable et la plus instructive de votre expérience VINIV. Ces séances se déroulent entre avril 2020 et mars 2021. Si vous souhaitez bénéficier d'une session privée, nous pouvons organiser une séance d'assemblage avec nos experts chez VINIV. Nous organisons également des événements d'assemblage : chez VINIV ou au Royaume-Uni. Ces événements vous permettent d'avoir une séance d'assemblage privée avec nos experts et de rencontrer d'autres membres. Si vous ne pouvez pas vous rendre à Bordeaux ou à nos événements à l'étranger, nous pouvons organiser des séances d'assemblage virtuelles pour lesquelles nos experts préparent et vous envoient des propositions d'assemblage en fonction de vos préférences. [Voir la liste des événements proposés dans la rubrique Calendrier]



Étape 5

CRÉATION DE VOTRE MARQUE ET DE VOTRE ÉTIQUETTE

La façon dont vous travaillerez avec notre équipe de graphistes et le moment où vous le ferez seront précisés lors de la définition de votre projet (cf étape 2). La validation finale de vos étiquettes doit être effectuée d'ici janvier 2021.



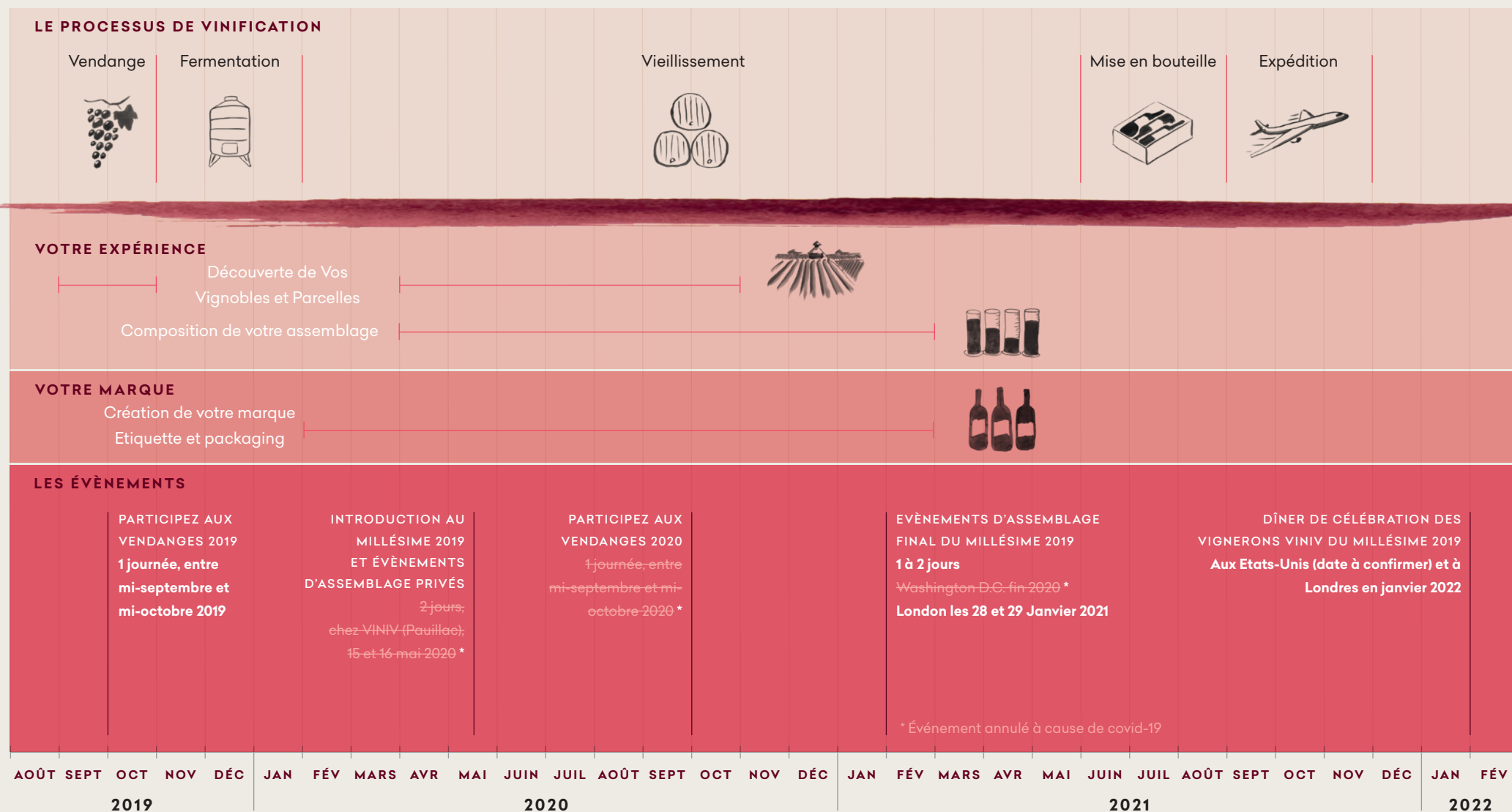
Étape 6

LIVRAISON DE VOTRE VIN

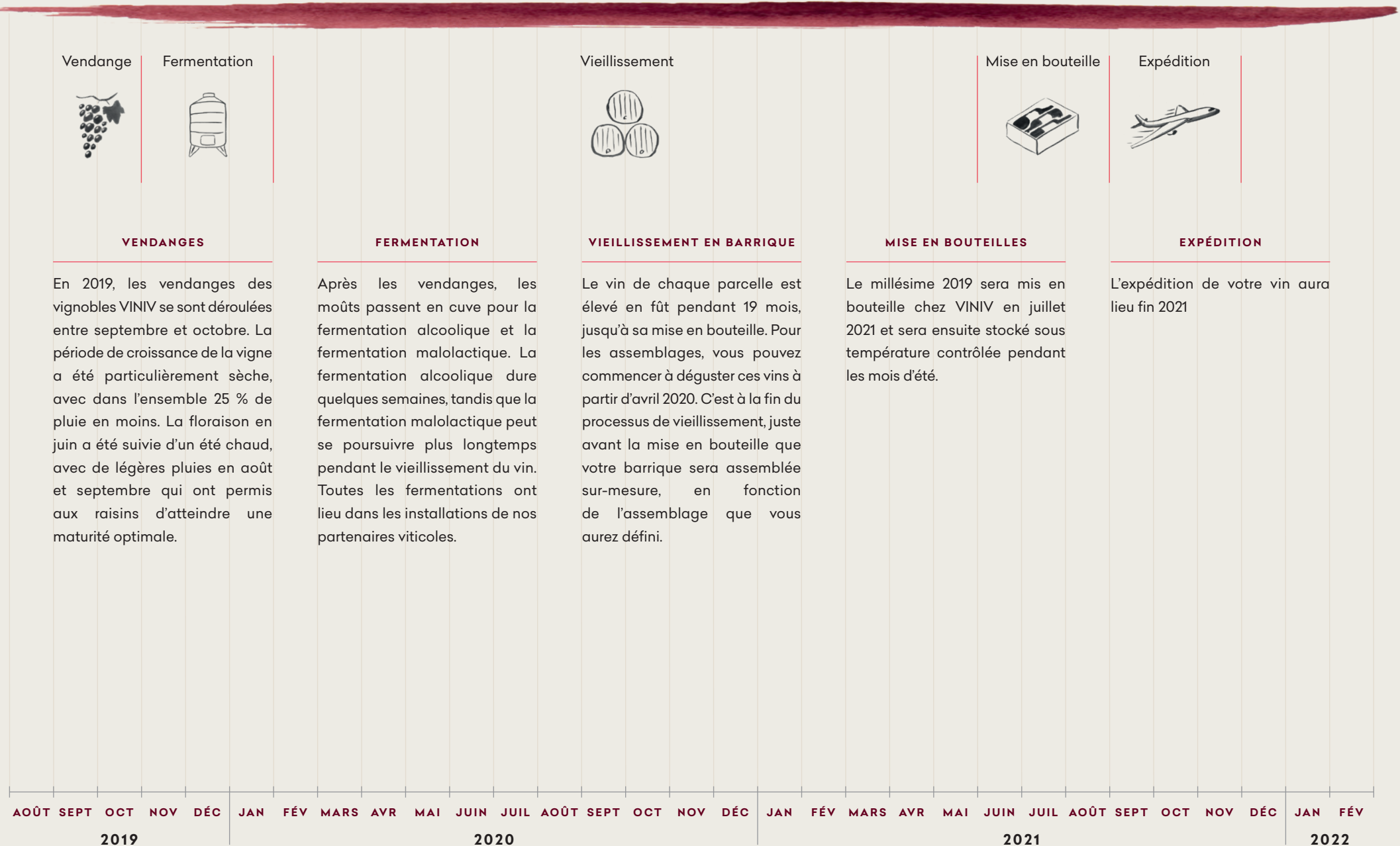
Dernière étape de votre parcours VINIV : la livraison de votre vin chez vous. Votre vin sera mis en bouteille et prêt à être expédié en fin d'année 2021. Selon votre lieu de résidence, différents coûts de transport, de TVA et autres taxes et droits d'importation peuvent s'appliquer. L'équipe de VINIV vous contactera pour vous informer des éléments nécessaires et des coûts de transport.

Calendrier de L'expérience VINIV Pour le Millésime 2019

Sous réserve de disponibilité, vous avez la possibilité d'élaborer votre vin sur le millésime 2019 à tout moment avant mars 2021. Votre vin sera mis en bouteille en juillet 2021 et prêt à être récupéré ou livré à l'automne. Le calendrier décrit le processus de vinification, votre expérience en tant que membre et les différents événements auxquels vous pouvez participer.



Le Processus de Vinification



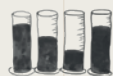
Découverte des Vignobles et Parcelles proposés

Création de Votre Assemblage



DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES ET PARCELLES PROPOSÉS

Découvrir par vous-même la diversité des terroirs dans les meilleures appellations de Bordeaux est une expérience très instructive, qui vous aidera à comprendre comment chaque parcelle peut influencer votre vin. Ces visites - que VINIV vous aidera à organiser - sont facultatives et peuvent avoir lieu lorsque vous venez à Bordeaux pour travailler sur votre assemblage.



CRÉATION DE VOTRE ASSEMBLAGE

Avant toute chose, l'équipe VINIV vous posera une question cruciale : quel style de vin voulez-vous créer ? La magie des vins de Bordeaux provient de la combinaison de plusieurs cépages – Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc – qui, une fois assemblés, forment le parfait équilibre pour correspondre à vos attentes. Apprendre à connaître ces cépages, leurs caractéristiques vous aidera à orienter vos décisions lors de la réalisation de votre assemblage. Votre séance d'assemblage privée avec nos experts permettra de définir le caractère, la complexité et le potentiel de vieillissement de votre vin. Ces séances se déroulent entre avril 2020 et mars 2021 chez VINIV, ou lors de nos sessions d'assemblage au Royaume-Uni.



AOÛT SEPT OCT NOV DÉC JAN FÉV MARS AVR MAI JUIN JUL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC JAN FÉV MARS AVR MAI JUIN JUL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC JAN FÉV
2019 2020 2021 2022

Création de Votre Marque, de Votre
Étiquette et de Votre Packaging



CRÉATION DE VOTRE MARQUE, DE VOTRE ÉTIQUETTE ET DE VOTRE PACKAGING

Créer votre marque va au-delà de donner un nom à votre vin. La notion de marque inclut l'ensemble des éléments qui vont directement ou indirectement raconter votre histoire et traduire la personnalité de votre vin. Sur votre étiquette, vous pouvez choisir de partager une histoire personnelle ou une philosophie de vie par exemple. VINIV vous fournit en fait une page blanche, que vous pourrez remplir comme bon vous semble. Vous serez guidé lors de cette étape par notre équipe de graphistes pour créer votre marque et votre étiquette.

Le prix de votre barrique (équivalant à 288 bouteilles) inclut ce que l'on appelle les matières sèches : bouteilles (75 cl), bouchons, capsules et caisses bois neutres. Des options de personnalisation sont disponibles (avec supplément) afin de rendre votre packaging complètement unique.



AOÛT SEPT OCT NOV DÉC JAN FÉV MARS AVR MAI JUIN JUL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC JAN FÉV MARS AVR MAI JUIN JUL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC JAN FÉV
2019 2020 2021 2022

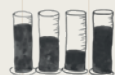
**PARTICIPEZ AUX
VENDANGES 2019**
**1 journée, entre
mi-septembre et
mi-octobre 2019**



LES VENDANGES

En tant que vigneron VINIV, vous êtes le bienvenu au sein de l'équipe du Château Lynch-Bages pour cueillir les raisins et profiter de notre traditionnel déjeuner de vendanges. C'est également le moment idéal pour explorer les vignobles proposés pour votre assemblage. Veuillez cependant noter qu'il n'est pas possible de travailler sur votre assemblage pendant cette période, car tous nos experts sont occupés à superviser les vendanges.

**INTRODUCTION AU
MILLÉSIME 2019
ET ÉVÈNEMENTS
D'ASSEMBLAGE PRIVÉS**
2 jours,
chez VINIV (Pauillac),
15 et 16 mai 2020 *



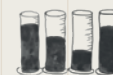
ÉVÈNEMENT D'ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME 2019 À PAUILLAC (EN GROUPE)

À partir d'avril 2020, vous pouvez commencer à déguster et à assembler votre vin. Cet événement est destiné aux membres qui souhaitent travailler sur leur assemblage avec d'autres membres VINIV. Cela permet:

- De participer à des dégustations commentées des différents vins issus des parcelles proposées pour le millésime 2019
- De travailler sur votre assemblage en séance privée avec nos experts
- De participer à des visites de châteaux de Bordeaux et au dîner de gala

**PARTICIPEZ AUX
VENDANGES 2020**
1 journée, entre
mi-septembre et mi-
octobre 2020 *

**ÉVÈNEMENTS D'ASSEMBLAGE
FINAL DU MILLÉSIME 2019**
1 à 2 jours
Washington D.C. fin 2020 *
London les 28 et 29 Janvier 2021



ÉVÈNEMENT D'ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME 2019 À LONDRES

Pour certains d'entre vous, ce sera peut-être la première occasion de travailler sur votre assemblage. Pour d'autres, ce sera la dernière et le moment de le finaliser avant la mise en bouteille.

De nombreux membres étant basés au Royaume-Uni ou y voyageant, nous organiserons des séances d'assemblage final à Londres en janvier 2021.

Ces sessions sont proposées aux membres qui ne peuvent pas se rendre chez VINIV à Pauillac pour une séance individuelle ou pour les événements d'assemblage en groupe.

* Événement annulé à cause de covid-19

**DÎNER DE CÉLÉBRATION DES
VIGNERONS VINIV DU MILLÉSIME 2019**
**Aux Etats-Unis (date à confirmer) et à
Londres en janvier 2022**



DÎNER DE CÉLÉBRATION DES VIGNERONS VINIV DU MILLÉSIME 2019 - EN 2021 ET 2022

Afin de célébrer comme il se doit la création de votre vin, nous organisons des dîners pour les membres du millésime 2019 au cours desquels vous pourrez partager vos premières bouteilles avec vos amis et les autres vignerons VINIV. VINIV fournira pour l'occasion de vieux millésimes de ses partenaires vinicoles, notamment le Château Lynch-Bages. Ces dîners coïncideront avec les événements d'assemblage du millésime 2020 au Royaume-Uni et aux États-Unis (fin 2021 et début 2022).

AOÛT SEPT OCT NOV DÉC | JAN FÉV MARS AVR MAI JUIN JUL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC | JAN FÉV MARS AVR MAI JUIN JUL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC | JAN FÉV

2019 | 2020 | 2021 | 2022



GRAND VIN DE BORDEAUX
AUDACITY
NO. 1
12Btlcs 2015

The Kings Blood
GRAND VIN DE BORDEAUX
12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX
K
12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX
Three Score
12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX
L'ÉTOILE DE LA FORÊT
12Btlcs 2015

OG
12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX
VAGABOND
12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX

12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX
VAGABOND
12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX
AUDACITY
NO. 1
12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX
KingFisher
12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX
THREE WISE MEN
12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX
 $\sqrt{9}$
12Btlcs 2015

THREE WISE MEN
12Btlcs 2015

CITY
12Btlcs 2015

GRAND VIN DE BORDEAUX

12Btlcs 2015

03.

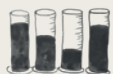
Votre Investissement

Ce qui est inclus



DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES ET PARCELLES PROPOSÉS

- Consultation personnalisée, afin de déterminer vos attentes (expérience, style de vin...)



CRÉATION DE VOTRE ASSEMBLAGE

- Séances d'assemblage et séances techniques privées, guidées par les œnologues de Château Lynch-Bages et Eric Boissenot (lors des événements d'assemblage en groupe)
- Les matières premières (raisins, vinification)



CRÉATION DE VOTRE MARQUE

- Séance privée de travail sur votre marque et conseils de notre équipe de designers d'étiquettes
- Conception et impression des étiquettes
- Packaging standard comprenant : des bouteilles de 75 cl, des bouchons naturels de qualité supérieure, des capsules (au choix noir, or, rouge ou argent) et de luxueuses caisses en bois



ORGANISATION DE VOTRE LIVRAISON

L'équipe de VINIV a l'habitude de gérer des expéditions dans le monde entier. Nous travaillerons avec vous pour organiser la livraison de votre vin vers sa destination finale.

Ce qui n'est pas inclus



LES ÉVENTUELLES OPTIONS DE PACKAGING

Les bouchons et caisses bois personnalisés, les bouteilles grand format (magnums et impériales) et les options d'impression comme la dorure et le gaufrage sont disponibles moyennant un coût supplémentaire.



LES ÉVÈNEMENTS

Les frais d'hébergement et d'évènements tels que les frais d'hôtel, de repas, de transport et de visite de châteaux (autres que Lynch-Bages) ne sont pas compris dans le coût de votre expérience VINIV. Tous les frais liés aux événements sont communiqués à l'avance.



EXPÉDITION

Les frais de transport de votre vin depuis Bordeaux varient en fonction du lieu de livraison, du nombre de caisses envoyées et de vos éventuelles demandes spécifiques.



LES TAXES LOCALES

Le coût de la livraison de vos vins dépendra du pays de destination. Chaque pays a ses propres politiques de TVA et de taxation sur l'importation d'alcool ; ces taxes seront calculées en fonction des taux en vigueur dans le pays de livraison. VINIV peut vous transmettre une estimation du coût de la livraison en fonction de votre pays de résidence. Le montant final vous sera fourni en septembre-octobre 2021, lorsque vos vins seront prêts à être expédiés.

Acompte et Tarifs des Différentes Parcelles Proposées



RÉSERVATION DE VOTRE BARRIQUE

Votre expérience VINIV démarre dès que vous avez décidé de réserver une ou plusieurs barriques. Nous acceptons les commandes à tout moment entre septembre 2019 et décembre 2020, sous réserve de la disponibilité des vins. Plus tôt vous le ferez, mieux ce sera, car nous avons un nombre limité de vins pour chaque millésime.



ACOMPTE

- Un acompte de 10 000 € par barrique est demandé afin de confirmer votre allocation. Ce montant représente environ 50 à 65% de l'investissement global.
- Le paiement du solde, qui dépendra de la composition de votre assemblage et des éventuelles options de packaging, sera à effectuer en mai 2021, juste avant la mise en bouteille.

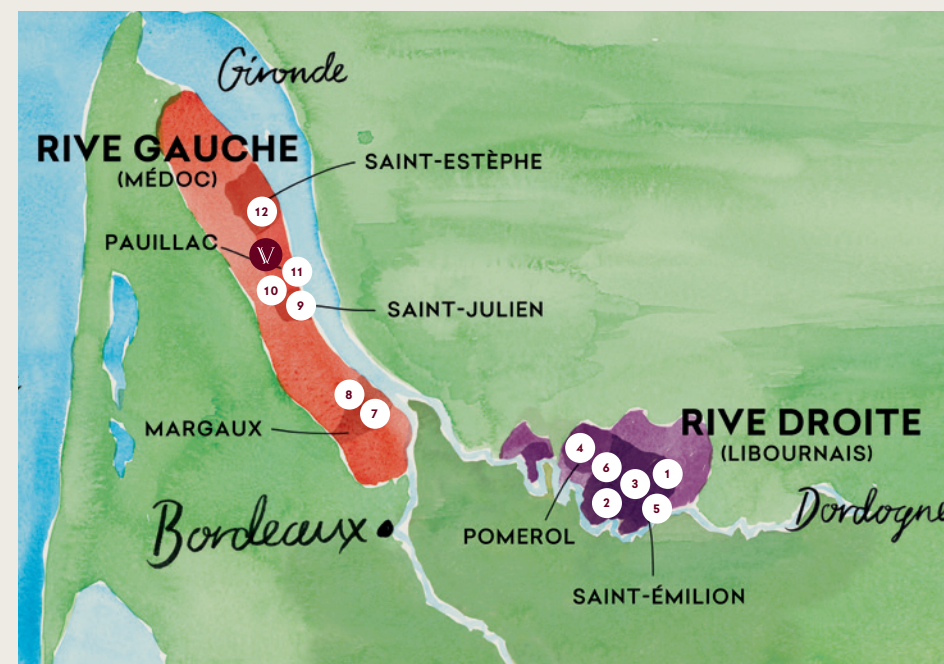


LA TARIFICATION DU VIN EN FONCTION DE VOTRE CHOIX DE PARCELLES

- Le prix de votre expérience VINIV est basé sur le prix de votre barrique (288 bouteilles), calculé en prenant la moyenne pondérée des parcelles que vous sélectionnez dans votre assemblage final.
- Nos parcelles sont classées en deux catégories de prix, comme indiqué dans le tableau de droite (p.33). Ces catégories sont basées sur la renommée et la rareté, plutôt que sur la qualité. Par exemple :

POURCENTAGE DE €16,000	POURCENTAGE DE €25,000	COÛT DE LA BARRIQUE
70%	30%	€16,700
60%	40%	€17,600
40%	60%	€19,400
30%	70%	€21,300

PARCELLES	APPELLATIONS	CÉPAGES	UNE BARRIQUE 288 bouteilles (0.75 l)
1. La Pierre	Saint-Émilion	Merlot	€14,000 (€48.61/Bouteille)
2. La Pyramide	Saint-Émilion	Merlot	
5. Le Barrail	Saint-Émilion	Cabernet Franc	
8. La Louise	Margaux	Cabernet Sauvignon	
10. Grande Catélie	Pauillac	Cabernet Sauvignon	
12. Demi-Lune	Saint-Estèphe	Cabernet Sauvignon	
3. Les Terrasses	Saint-Émilion	Merlot	€23,000 (€79.86/Bouteille)
4. Colette	Pomerol	Merlot	
6. La Carrière	Saint-Émilion	Cabernet Franc	
7. Le Marquis	Margaux	Cabernet Sauvignon	
9. Juillac	Saint-Julien	Cabernet Sauvignon	
11. L'Enclos	Pauillac	Cabernet Sauvignon	



Options de Packaging

Les bouchons et caisses bois personnalisés, les bouteilles grand format (magnums et impériales) et les options d'impression comme la dorure et le gaufrage sont disponibles moyennant un coût supplémentaire. Les prix indiqués ci-dessous sont hors TVA.



1. FORMATS DE BOUTEILLE

PRIX

- 144 magnums (1.5 l) €400
- 24 magnums (1.5 l) + 240 bouteilles (0.75 l) €400
- 48 magnums (1.5 l) + 192 bouteilles (0.75 l) €400



2. BOUCHONS PERSONNALISÉS

- Frais fixes par modèle : si vous réutilisez le même design sur un futur millésime, ces frais ne vous seront pas facturés de nouveau €300



3. CAISSES BOIS PERSONNALISÉES

- Frais fixes par modèle : si vous réutilisez le même design sur un futur millésime, ces frais ne vous seront pas facturés de nouveau €800

4. PERSONNALISATION COMPLÈTE

- Réduction de 15% si vous choisissez les options 1, 2 et 3 €1,300



DESIGN DES ÉTIQUETTES

- Un modèle d'étiquette supplémentaire par barrique €1,400
- Deux modèles d'étiquette supplémentaires par barrique €2,800
- Création spéciale et options d'impression (dorure, gaufrage...) Tarif disponible sur demande



04.

Vos Parcelles

Les Parcelles Proposées Pour Le Millésime 2019

En tant que vigneron VINIV, vous pouvez choisir parmi une sélection de parcelles exceptionnelles pour produire votre vin sur-mesure.

Avec les conseils de notre équipe d'experts, vous découvrirez les secrets de l'alchimie d'un assemblage, l'importance du choix des cépages et des parcelles dans la création d'un vin, de votre vin.

Nos raisins proviennent des meilleurs vignobles des appellations les plus prestigieuses de Bordeaux. Certaines parcelles sont la propriété de châteaux renommés, tandis que d'autres appartiennent à des vignerons passionnés dont les propriétés jouxtent de grands châteaux à Margaux, Pauillac, Pomerol, Saint-Émilion, Saint-Estèphe et Saint-Julien.

Lors de votre expérience VINIV, vous avez la chance et la liberté pour votre assemblage de puiser dans plusieurs appellations, qu'elles soient de la rive gauche ou de la rive droite.



LE CHÂTEAU PAVIE VU DE SAINT-EMILION

Les Parcelles Proposées Pour Le Millésime 2019

MERLOT

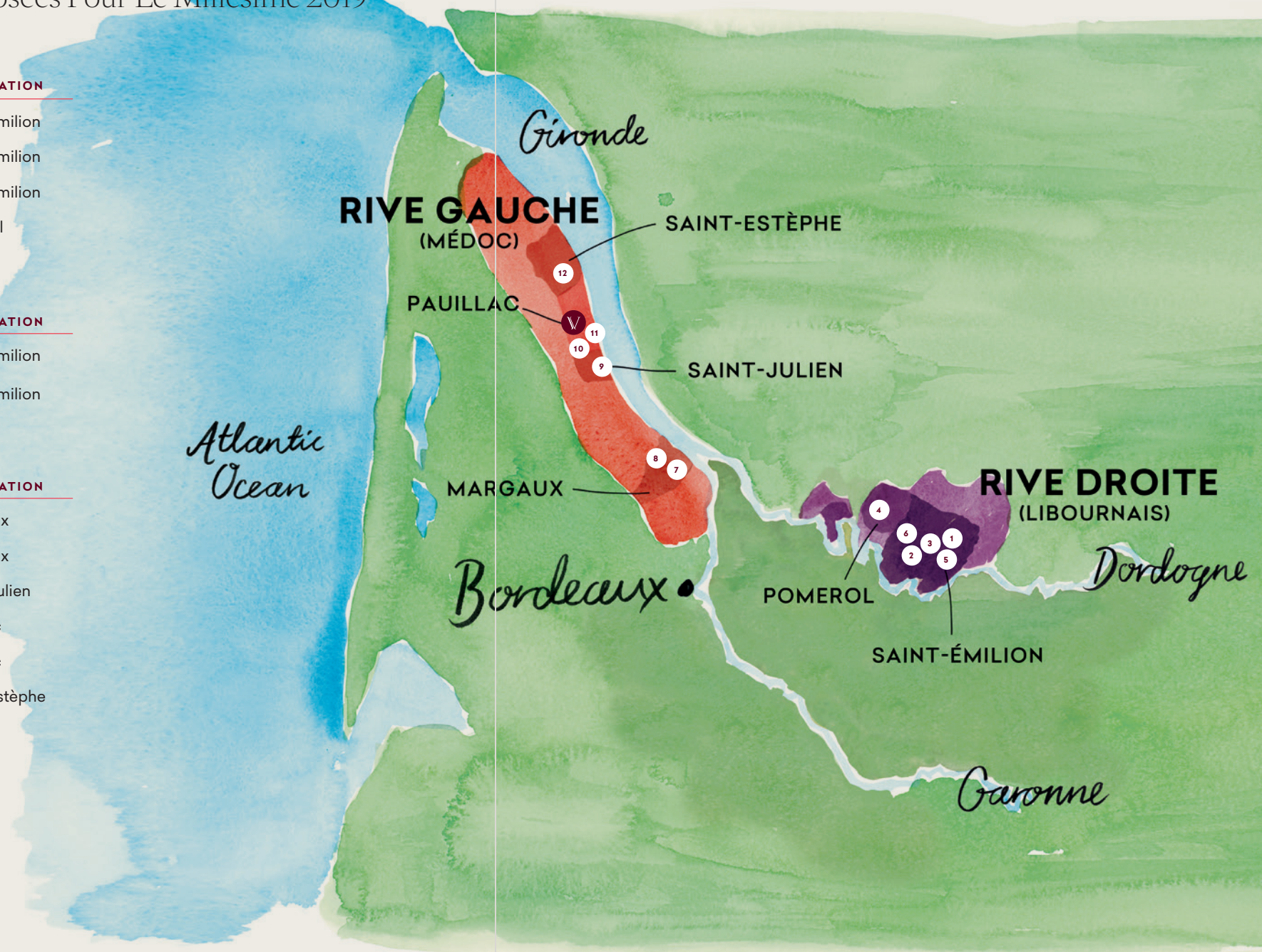
PARCELLE	APPELLATION
1. La Pierre	Saint-Émilion
2. La Pyramide	Saint-Émilion
3. Les Terrasses	Saint-Émilion
4. Colette	Pomerol

CABERNET FRANC

PARCELLE	APPELLATION
5. Le Barrail	Saint-Émilion
6. La Carrière	Saint-Émilion

CABERNET SAUVIGNON

PARCELLE	APPELLATION
7. Le Marquis	Margaux
8. La Louise	Margaux
9. Juillac	Saint-Julien
10. Grande Catélie	Pauillac
11. L'Enclos	Pauillac
12. Demi-Lune	Saint-Estèphe



Merlot

PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Cépage le plus planté dans le vignoble bordelais, le Merlot est aussi le plus adaptable de la région : il peut s'épanouir dans différents types de sols mais c'est certainement sur les sols argilo-calcaires de la rive droite qu'il s'exprimera le mieux (Saint-Émilion et Pomerol), là où se situent les parcelles proposées par VINIV.

Le Merlot connaît un débourrement précoce. Il mûrit plus rapidement que le Cabernet-Sauvignon et le Cabernet Franc, ce qui le rend particulièrement adapté à ces sols.

Le Merlot produit des vins ronds et colorés qui ont tendance à évoluer plus rapidement que le Cabernet Sauvignon. Ces vins développent des arômes de fruits mûrs (cassis, fraise) qui peuvent évoluer vers des notes de confiture en vieillissant.

VOS PARCELLES

PARCELLE	APPELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINE	DESCRIPTION
1. La Pierre	Saint-Émilion	Valandraud, Peby-Faugères, Faugères, Pressac	Un vin vibrant, tannique et expressif, avec une bonne longueur.
2. La Pyramide	Saint-Émilion	Tertre Roteboeuf, La Mondotte, Pavie	Un Merlot intense et puissant, combinant tension et élégance.
3. Les Terrasses	Saint-Émilion	Tertre Roteboeuf, La Mondotte, Barde-Haut, Godeau	Un vin corsé qui conserve une fraîcheur incroyable.
4. Colette	Pomerol	Beauregard, Taillefer Figeac (Saint-Émilion)	Un Merlot de Pomerol expressif, crémeux et velouté.



Cabernet Franc

PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Le Cabernet Franc est le troisième cépage rouge le plus planté à Bordeaux, après le Merlot et le Cabernet Sauvignon. Il est particulièrement adapté aux climats et aux sols plus froids - tels que ceux de Saint-Émilion et de ses environs - puisqu'il mûrit plus rapidement que le Cabernet Sauvignon et tend à mieux résister aux mauvaises conditions climatiques que l'on peut parfois rencontrer dans cette région juste avant la récolte.

Le Cabernet Franc donne un vin moyennement corsé, avec dans sa jeunesse des notes fruitées plus prononcées que le Cabernet Sauvignon. Ce cépage apporte beaucoup d'arômes aux assemblages. Le Cabernet Franc planté à plus haute altitude (comme à Saint-Émilion) peut également présenter des notes d'épices et de poivre noir contribuant à sa complexité. Sur la rive droite, ce cépage est généralement associé au Merlot, afin d'apporter de la fraîcheur et de la structure au vin. Dans le Médoc, on peut le retrouver dans les assemblages en proportions variables allant de 5 à 40 %.

Parmi les vins les plus mémorables produits par des membres VINIV, une bonne partie avait une dominante de Cabernet Franc.

VOS PARCELLES

PARCELLE	APPELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINE	DESCRIPTION
5. Le Barrail	Saint-Émilion	Faugères, Valandraud, Rol Valentin, Fleur Cardinale, Pressac	La pureté et les arômes d'un Cabernet Franc sans les notes épicées.
6. La Carrière	Saint-Émilion	Pavie, Troplong Mondot, La Mondotte, Larcis Ducasse	Un Cabernet Franc planté en haut de colline, à la fois frais, vif, avec un soupçon d'épices.



Cabernet Sauvignon

PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Le Cabernet Sauvignon est principalement reconnu pour sa structure exceptionnelle, son potentiel de vieillissement et sa capacité à révéler l'expression de son terroir. Ce cépage apprécie les sols chauds et s'exprime pleinement dans les secteurs graveleux du Médoc, région où se situent les parcelles proposées par VINIV. Le Cabernet Sauvignon est majoritaire dans la quasi-totalité des assemblages des crus classés du Médoc. Dans leur jeunesse, ces vins sont très tanniques avec une couleur riche et des caractéristiques de fruits rouges qui évoquent le cassis, les épices, le poivre, le chocolat et la menthe. En vieillissant, ces vins révèlent toute l'élégance et la finesse de ce cépage exceptionnel.

VOS PARCELLES

PARCELLE	APELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINE	DESCRIPTION
7.	Le Marquis Margaux	Palmer, Rauzan Ségla, Lascombes	Un vin élégant mais puissant, avec des tanins au grain fin et des arômes riches de fruits noirs.
8.	La Louise Margaux	Lascombes, Malescot Saint-Exupéry	Un Cabernet Sauvignon de Margaux pur et linéaire.
9.	Juillac Saint-Julien	Léoville Las Cases, Léoville Poyferré	Un vin harmonieux, alliant élégance et finesse, fruité expressif et tanins veloutés, puissance et opulence.
10.	Grande Catélie Pauillac	Pichon Baron, Lynch-Bages, Grand-Puy-Lacoste, Latour	Toute la puissance et la structure d'un Cabernet Sauvignon de Pauillac, avec une approche légèrement plus délicate.
11.	L'Enclos Pauillac	Lynch-Bages	Un Cabernet Sauvignon de Pauillac plus dense et plus puissant grâce à un sol plus chaud et un microclimat unique.
12.	Demi-Lune Saint-Estèphe	Ormes de Pez, Phélan-Ségur, Montrose	Un caractère fruité très expressif et des tanins fins définissent ce vin, issu du terroir idéal de Saint-Estèphe.



*Je ne crée pas seulement un vin,
je me crée aussi et surtout un souvenir*



Démarrez l'aventure

VINIV

BORDEAUX

+33 (0)5 56 73 19 33 info@vinivbordeaux.com

VINIV, Château Lynch-Bages, 33250 Pauillac, France