

L'essentiel du
Millésime 2020

VINIV

BORDEAUX

Votre histoire mise en bouteille



Sommaire

LE VIGNERON - RÉINVENTÉ	4
UN LIEN FORT AVEC BORDEAUX	6
01. VINIV EN BREF	9
SON FONCTIONNEMENT	10
DÉCOUVERTE DES VINS D'ASSEMBLAGE	12
CRÉATION DE VOTRE ASSEMBLAGE SUR-MESURE	14
CONCEPTION DE VOTRE MARQUE	16
VOTRE INVESTISSEMENT	18
LES VIGNOBLES PROPOSÉS	20
LIVRAISON DE VOTRE VIN	23
TÉMOIGNAGES	24
02. VOTRE VIN	27
VOTRE VIN NE RESSEMBLERA À AUCUN AUTRE BORDEAUX	28
UN VIN RÉSOLUMENT UNIQUE	30
LE MILLÉSIME 2020 VU PAR NOS EXPERTS	32
LA CRÉATION DE VOTRE MARQUE	34
03. VOTRE EXPÉRIENCE	37
VINIV EN SIX ÉTAPES	38
VOTRE EXPÉRIENCE SUR-MESURE	40
LE PROCESSUS DE VINIFICATION ET LE CALENDRIER DE VOTRE EXPÉRIENCE	42
LES ÉVÈNEMENTS (FACULTATIFS)	45
04. VOTRE INVESTISSEMENT	47
LES DIFFÉRENTES OPTIONS	48
CE QUI N'EST PAS INCLUS	50
ACOMPTE	51
05. VOS PARCELLES	53
MERLOT	56
CABERNET FRANC	58
CABERNET SAUVIGNON	60

Le Vigneron - Réinventé

Pour beaucoup, devenir vigneron est un rêve, qui peut paraître irréalisable. C'est pourtant bien ce que propose VINIV : la possibilité d'entrer dans la peau d'un vigneron bordelais, de se plonger dans une expérience de vinification et de créer son propre vin sur-mesure. Peu importe où vous vous trouvez.

Nous vous donnons accès aux vignobles des plus prestigieuses appellations de Bordeaux, aux conseils des œnologues du Château Lynch-Bages et à une équipe de designers chevronnés pour créer une marque et une étiquette sur-mesure qui raconteront votre histoire.

Votre aventure VINIV débutera avec une dégustation découverte des 12 vignobles proposés, en préparation de votre séance d'assemblage avec nos œnologues. Bien évidemment, vous pourrez venir travailler sur vos assemblages à Bages dès la réouverture des frontières, mais en attendant, profitez des belles choses de la vie et démarrez votre aventure en toute sécurité chez vous.



UN MEMBRE VINIV DÉGUSTANT SES ASSEMBLAGES DE CHEZ LUI, GUIDÉ PAR DANIEL LLOSE, ŒNOLOGUE CONSEIL PRINCIPAL DE CHÂTEAU LYNCH-BAGES

“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 Llose, le directeur technique emblématique de Lynch-Bages.”

DAVE MCINTYRE, THE WASHINGTON POST

Un Lien Fort Avec Bordeaux

VINIV est détenu en majorité par la famille Cazes - propriétaire du célèbre Château Lynch-Bages à Pauillac.

La famille Cazes considère les membres VINIV comme des collègues vignerons et les accueille comme des amis. Afin que les membres réalisent leur rêve, ils proposent les conseils et l'aide de leur équipe d'œnologues, ainsi que l'accès à plusieurs vignobles et chais de la famille à Pauillac.

VINIV est basé dans le hameau de Bages à Pauillac, à côté du Château Lynch-Bages. C'est à moins d'un kilomètre du **CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES**, un hôtel Relais & Châteaux exploité par la famille et à quinze minutes de route de leur chambres d'hôtes du **CHÂTEAU ORMES DE PEZ** à Saint-Estèphe.



JEAN-MICHEL CAZES ET JEAN-CHARLES CAZES,
PROPRIÉTAIRES DU CHÂTEAU LYNCH-BAGES

01.

VINIV en Bref

Son Fonctionnement

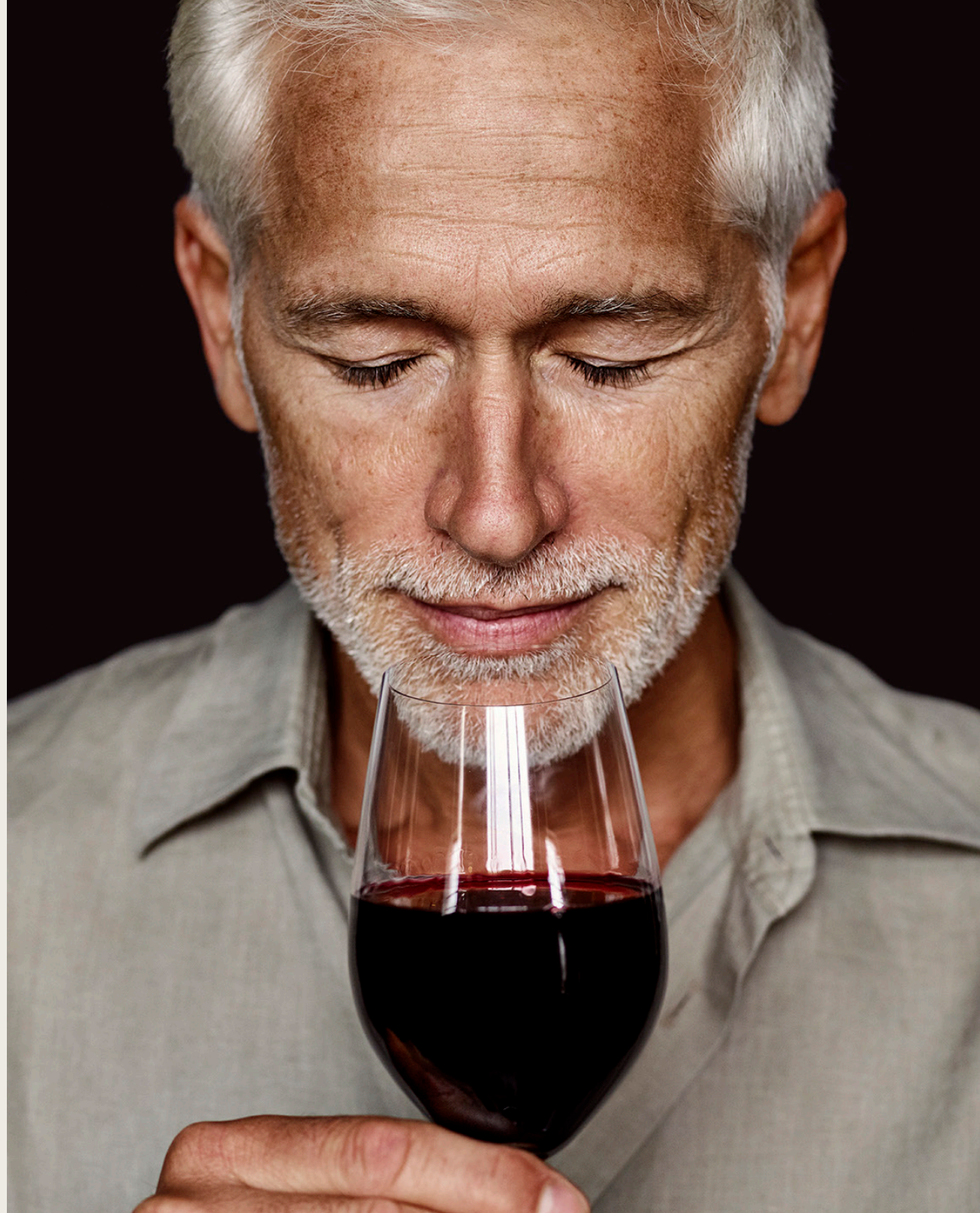
Votre aventure VINIV se résume en trois activités principales:

- La découverte des vignobles et des vins disponibles pour la composition de votre assemblage
- La création de votre assemblage sur-mesure
- La conception de votre marque et le design de vos étiquettes

Dans la plupart des cas, les clients se rendent chez VINIV à Bordeaux ou participent à notre événement annuel à Londres pour travailler sur leur assemblage avec nos œnologues. Mais avec des clients aux quatre coins du monde, ce n'est pas toujours le cas. Nous avons ainsi imaginé d'autres moyens – tout aussi enrichissants – de vivre ces activités et cette expérience à distance.

Bien évidemment vous pouvez venir effectuer n'importe quelle étape de votre expérience à Bordeaux. Mais avec les restrictions de voyage actuelles, en constante évolution, vous pouvez tout à fait commencer votre expérience VINIV de chez vous, dans les meilleures conditions : vous recevrez tout ce dont vous avez besoin avant vos séances d'échange à distance avec notre équipe.

[**PLUS DE DÉTAILS SUR VOTRE EXPÉRIENCE**](#)



Découverte des Vins d'assemblage



La première et la plus importante étape de votre expérience est de découvrir les vins des vignobles que nous proposons.

Vous dégusterez des échantillons de chaque vin disponible pour la composition de votre assemblage. Cela vous permettra de mieux comprendre les différentes appellations de Bordeaux et les différences entre les principaux cépages de la région (Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc). Grâce à cette dégustation guidée, vous découvrirez la véritable notion de « terroir », c'est-à-dire l'influence que la géologie et le climat ont sur chaque vin.



Cette dégustation se déroulera certes à distance mais en direct avec un membre de notre équipe, qui vous guidera afin que vous puissiez découvrir les caractéristiques de chaque cépage et chaque vignoble proposés.

L'objectif de cette étape est que vous commenciez à identifier vos préférences en matière de vin et d'assemblage avant votre séance d'assemblage, que vous la fassiez à distance, à Bordeaux ou lors de notre événement d'assemblage à Londres. Si vous réalisez cette séance à distance, vous recevrez des échantillons de vins de chaque vignoble quelques jours avant. Ces échantillons sont présentés dans des flacons de 10 cl dans lesquels les vins sont mis en bouteille sous atmosphère inerte pour conserver toute leur fraîcheur.

[PLUS DE DÉTAILS SUR LES VIGNOBLES ET PARCELLES PROPOSÉS](#)

Création de Votre Assemblage Sur-Mesure



Vos séances privées d'assemblage constituent l'étape la plus importante de votre parcours de vinification. Que vous travailliez avec les œnologues de Château Lynch-Bages chez VINIV ou à Londres...



..ou qu'ils viennent à vous en direct dans votre salon – ce sont principalement vos papilles qui vous guideront dans la création de votre vin idéal.

Si vous travaillez sur votre assemblage à distance, vous recevrez plusieurs options d'assemblages avant votre séance de dégustation avec nos œnologues. Ces assemblages seront réalisés en fonction du style de vin que vous souhaitez et des préférences exprimées lors de votre session de découverte des cépages et vignobles.

[PLUS DE DÉTAILS SUR LES ASSEMBLAGES À BORDEAUX](#)

Conception de Votre Marque



Combien de fois avez-vous pensé au nom que vous donneriez à votre vin si vous étiez vigneron ? Et voilà, c'est le moment !



Vous travaillerez à distance avec Barlow & Co, notre équipe de designers basée à Londres, qui vous guidera dans le processus créatif de développement d'une marque et d'une étiquette qui raconteront votre histoire.

Ces designers chevronnés veilleront à ce que votre packaging soit à l'image de votre vin. Certains membres arrivent avec une idée bien précise de leur design, d'autres la construisent avec l'aide de notre équipe.

[PLUS DE DÉTAILS SUR LA CRÉATION DE VOTRE MARQUE](#)

Votre Investissement

VINIV propose trois options - allant de 18 000 à 26 000 € par barrique de 288 bouteilles (63 à 90 € par bouteille) - en fonction des vignobles que vous sélectionnez.

Le prix comprend tout ce qui est nécessaire pour créer votre vin - que vous le fassiez à distance ou chez VINIV. La production de VINIV est limitée en raison de la rareté de nos vignobles. Par conséquent, nous appliquons le principe de premier arrivé, premier servi. Un acompte de 12 000 € est demandé pour confirmer votre réservation, le solde étant dû juste avant la mise en bouteille.

[PLUS DE DÉTAILS SUR LES TARIFS](#)



Les Vignobles Proposés

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'œnologues, vous découvrirez rapidement l'alchimie des assemblages afin d'être en mesure de décider quelle combinaison de parcelles et de cépages correspond le mieux à vos objectifs.



UN EXEMPLE DE L'EMPLACEMENT DE L'UNE DES PARCELLES VINIV DE LA RIVE GAUCHE. IL S'AGIT DE JUILLAC, NOTRE PARCELLE DE CABERNET SAUVIGNON À SAINT-JULIEN.

Nos raisins proviennent des meilleures parcelles de vieilles vignes des appellations les plus prestigieuses de Bordeaux. Certains de nos vignobles appartiennent à des grands crus classés reconnus, tandis que d'autres sont la propriété de viticulteurs passionnés dont les vignes jouxtent les meilleures propriétés de Margaux, Pauillac, Pomerol, Saint-Émilion, Fronsac, Saint-Estèphe et Saint-Julien. VINIV vous donne l'opportunité de dépasser les contraintes de l'appellation en assemblant des vins issus de vignobles situés dans les meilleurs secteurs de la rive gauche et de la rive droite. C'est un élément essentiel de votre singulière histoire de vigneron.



UN EXEMPLE DE L'EMPLACEMENT D'UNE DES PARCELLES VINIV DE LA RIVE DROITE. IL S'AGIT DE LA CARRIÈRE, NOTRE PARCELLE DE CABERNET FRANC À SAINT-EMILION.

DES VUES AÉRIENNES DE TOUTES LES PARCELLES SONT DISPONIBLES.



Livraison de Votre Vin

La dernière étape de votre aventure VINIV.

Votre vin sera mis en bouteille et livré deux ans après la vendange. Par exemple, un millésime 2020 sera prêt à être livré au cours du dernier trimestre 2022.

Le coût de la livraison de votre vin n'est pas inclus dans le prix de votre barrique. Les frais de transport, la TVA et les éventuels frais d'accises applicables dépendent du pays de destination. VINIV est très au fait des expéditions directes aux consommateurs dans le monde entier. Nous travaillerons avec vous pour estimer ces coûts et organiser votre livraison.

Témoignages



Hank Werronen est un amoureux de Bordeaux depuis les années 60, alors étudiant à Carnegie Mellon, lorsqu'un professeur œnophile lui a fait découvrir certains des meilleurs vins du monde. "À 22 ans, j'avais déjà goûté à tous les grands Bordeaux." Que doit faire un amateur de vin quand le Bordeaux devient cher ? Hank a tout simplement recruté 14 amis pour participer l'expérience VINIV avec lui. Ensemble ils ont produit six barriques, chacune inspirée d'un grand château : Palmer, Pichon Baron, Montrose, Figeac, Angelus et Smith Haut Lafitte.

THE WASHINGTON POST

"J'aurais rêvé acheter un jour un vignoble, mais cela nécessite beaucoup d'investissement pour peu de retour" a déclaré Sébastien Boucraut, 46 ans, cadre français installé à Dubaï qui s'est envolé avec deux amis de longue date pour goûter à leur création VINIV. "J'ai trouvé cela génial. Vous pouvez faire votre propre vin avec tous les avantages et aucun des inconvénients."

THE NEW YORK TIMES



"J'étais à un moment de ma vie où je voulais créer quelque chose pour moi-même. Ma passion pour Bordeaux a commencé pendant ma lune de miel. La création de mon propre vin était donc l'exutoire parfait pour ma créativité. Au début de l'expérience j'ai eu le déclic : mon vin allait marquer le 50^{ème} anniversaire de mon mari. Il l'a adoré. Moi aussi."

UN MEMBRE VINIV



Pete Johnson a découvert VINIV en 2010 lorsqu'un ami dans un club de cigares lui a dit qu'il produisait son propre vin à Bordeaux. Je lui ai dit : Comment ça tu fais du vin à Bordeaux ? "C'est ce que je veux faire !" Depuis, M. Johnson, fabricant de cigares personnalisés et entrepreneur à Los Angeles, a produit cinq millésimes. "Je fais le meilleur vin possible pour mon palais."

THE NEW YORK TIMES

"Nous préparions notre 30^{ème} réunion d'anciens élèves. Nous voulions quelque chose de différent pour marquer l'occasion. Au fil des ans, nous n'avions pas tellement changé. Du moins en ce qui concerne notre passion pour le vin. Nous avons alors réservé nos vols pour Bordeaux et sommes allés travailler avec l'équipe de vinification. Nous en sommes ressortis avec une meilleure compréhension du vin... et de nos amitiés. Quelque chose que nous célébrerons chaque fois que nous partagerons une bouteille de notre création."

UN MEMBRE VINIV



"J'ai su après m'être fait enlever les amygdales à l'âge de sept ans, qu'un jour je serai chirurgien. J'ai su à la fac de médecine, quand j'ai découvert les vins de Bordeaux, qu'un jour j'achèterai un vignoble. J'ai su après avoir ouvert mon cabinet médical et fondé une famille que les vignobles étaient trop loin. Jamais dans mes rêves les plus fous, je n'aurais imaginé que je pourrais tout avoir."

UN MEMBRE VINIV

02.

Votre Vin

Votre Vin

Hormis de très rares exceptions, la magie des vins de Bordeaux provient de l'assemblage de plusieurs cépages.

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.

[PLUS DE DÉTAILS SUR LES CÉPAGES BORDELAIS](#)



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

Un Vin Résolument Unique

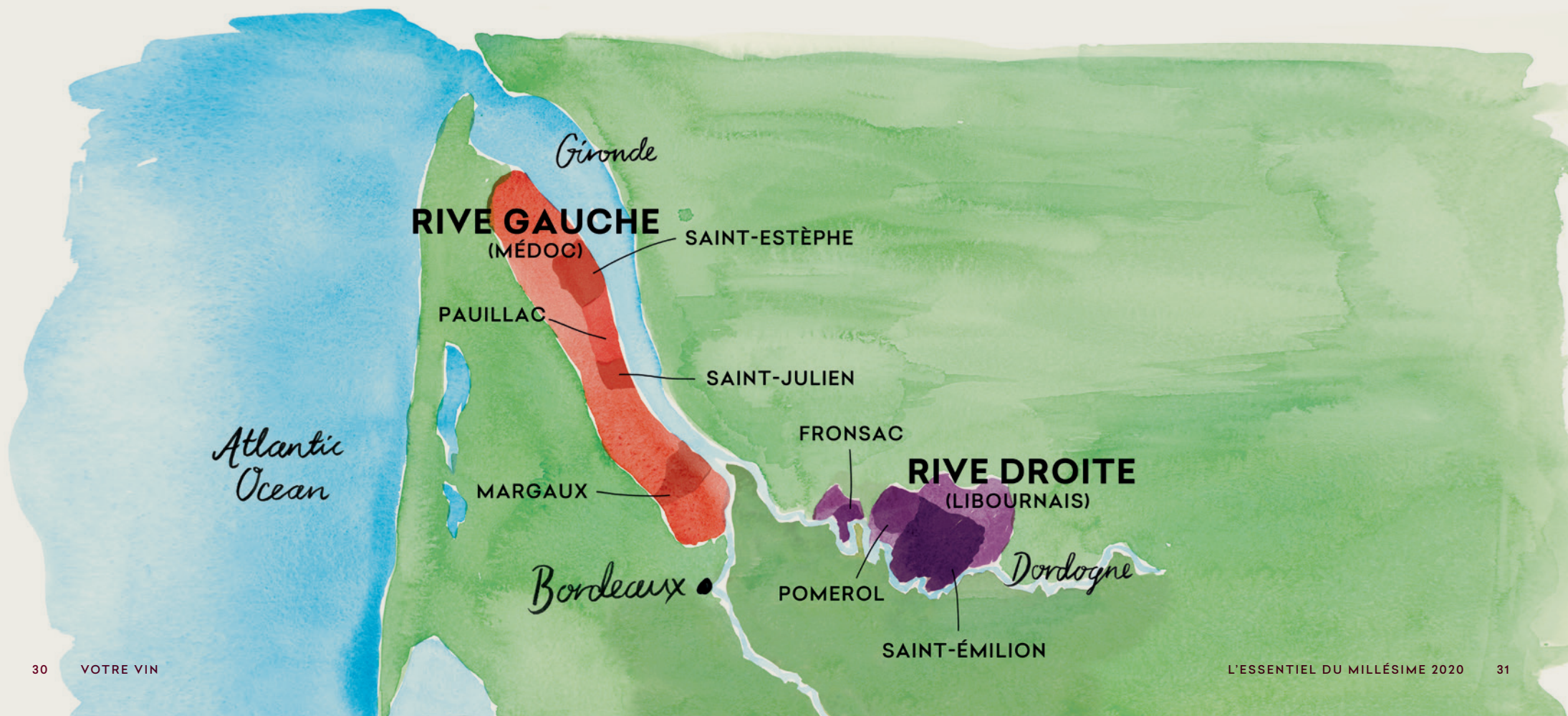
Tout en ayant une approche rigoureuse de la vinification traditionnelle bordelaise, chez VINIV nous ne sommes pas limités par des restrictions liées à un nom de propriété ou à une appellation. Nous choisissons simplement chaque cépage là où il s'exprime le mieux. Vous créez ainsi un vin à l'origine et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

Chez VINIV, toutes les parcelles de Cabernet Sauvignon sélectionnées se situent dans les meilleures appellations du Médoc (Margaux, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe) et celles de Merlot et de Cabernet Franc dans les meilleurs secteurs de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac.

POURQUOI?

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.

Sur la rive droite, également appelée le Libournais, les sols plus froids offrent un cadre idéal à l'épanouissement du Merlot, cépage qui mûrit plus rapidement. 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.



Le Millésime 2020 Vu Par Nos Experts

Le millésime 2020 à Bordeaux poursuit une série de sept millésimes de vins d'excellente qualité. Si c'est la première fois que vous créez un vin avec VINIV, c'est un excellent millésime pour débiter.

“2020 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
ŒNOLOGUE-CONSEIL PRINCIPAL CHÂTEAU LYNCH-BAGES

Pendant 44 ans Daniel a été directeur technique 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 renaître la réputation de ces deux domaines. Daniel était également conseiller technique pour Château Pichon Longueville Baron à Pauillac, Château Petit-Village à Pomerol et Château Suduiraut à Sauternes.

“2020 est de nouveau un millésime qui atteint un haut niveau de qualité. Les bonnes conditions climatiques rencontrées dans tout le bordelais en font un millésime très équilibré, où le fruit peut s'exprimer pleinement. Cela devrait donner des séances d'assemblage avec les membres très agréables et très intéressantes car il y a de grandes chances que nous découvriions quelque chose de nouveau à chaque fois.”



NICOLAS LABENNE
DIRECTEUR TECHNIQUE CHÂTEAU LYNCH-BAGES ET
CHÂTEAU ORMES DE PEZ

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.

“2020 fut un millésime solaire, avec légèrement moins de richesse que le tout aussi excellent millésime 2019. On retrouve un peu plus de finesse dans les tanins de ce millésime, ce qui met clairement l'accent sur l'élégance et l'équilibre des vins. Ce sera sans aucun doute un autre grand millésime dans une série d'excellents vins depuis 2000.”



ERIC BOISSENOT
ŒNOLOGUE-CONSEIL

Nommé 'consultant en vin le plus influent au monde', 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.

“Notre dégustation la plus récente des différents vins à la disposition des membres montre des vins opulents et fruités, qui n'ont rien perdu de leur fraîcheur et de leur acidité. La structure et les tanins sont bien là et magnifiquement enveloppés dans un gant de velours.”



LAËTITIA RAMEAU
DIRECTEUR TECHNIQUE ADJOINT
CHÂTEAU LYNCH-BAGES

Laëtitia seconde Nicolas Labenne pour la vinification au Château Lynch-Bages. Elle est également responsable des opérations de vinification de VINIV. Elle travaillait auparavant au Château La Lagune, un troisième grand cru classé du Médoc.

La Création de Votre Marque

Libérez votre créativité grâce à une étiquette et un packaging qui racontent votre propre histoire. Vous serez guidé par notre équipe de graphistes basée à Londres.

Vous travaillerez avec notre partenaire Barlow & Co pour créer une étiquette sur-mesure qui sera le reflet de votre histoire.

Si vous vivez l'expérience à plusieurs, vous avez la possibilité de concevoir trois étiquettes supplémentaires par barrique. De cette façon, chaque membre peut créer sa propre marque, sa propre identité.

En ce qui concerne le packaging, nous vous offrons la possibilité de choisir différents formats de bouteilles (dont des magnums de 1,5 litre et des doubles-magnums de 3 litres) ainsi que des bouchons et des caisses bois personnalisés.



MARQUES CRÉÉES PAR DES MEMBRES VINIV

03.

Votre Expérience

DE CHEZ VOUS, DE BORDEAUX OU D'AILLEURS

VINIV en Six Étapes

Étape 1



RÉSERVEZ VOTRE BARRIQUE

La production de VINIV est limitée en raison de la rareté de nos vignobles. Par conséquent, nous appliquons le principe de premier arrivé, premier servi. Un acompte est demandé pour confirmer votre réservation, le solde étant dû juste avant la mise en bouteille.

Étape 2



PLANIFIEZ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC NOTRE ÉQUIPE

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 voulez, de l'histoire que vous souhaitez raconter à travers votre marque. Nous vous expliquons chacune des étapes, du raisin au verre.

Étape 3



CRÉEZ VOTRE MARQUE ET VOTRE ÉTIQUETTE AVEC NOS DESIGNERS

Notre équipe de designers basée à Londres vous guidera dans le processus créatif de développement d'une marque et d'une étiquette qui racontent votre histoire. Ces designers chevronnés veilleront à ce que votre packaging soit à l'image de votre vin.

Étape 4



DÉCOUVREZ LES COMPOSANTS DE VOTRE VIN AVEC NOTRE ÉQUIPE

Vous dégusterez des échantillons de chaque vin disponible pour la composition de votre assemblage. Cela vous permettra de mieux comprendre les différentes appellations de Bordeaux et les différences entre les principaux cépages de la région. Vous découvrirez aussi la véritable notion de 'terroir', c'est-à-dire l'influence que la géologie et le climat ont sur chaque vin.

Cette dégustation est généralement effectuée à distance. Pour cela, vous recevrez des échantillons de vins de chaque vignoble, dans des flacons de 10 cl. Cette séance peut également avoir lieu sur place chez VINIV ou lors de notre évènement annuel d'assemblage à Londres.

Peu importe le mode que vous choisirez, nous vous guiderons tout au long de la dégustation afin que vous commenciez à identifier vos préférences en matière de vin et d'assemblage avant votre séance d'assemblage.

Étape 5



COMPOSEZ VOTRE ASSEMBLAGE AVEC NOS ŒNOLOGUES

Votre séance d'assemblage privée est certainement l'étape la plus importante de votre expérience VINIV. Que vous travailliez avec les œnologues de Château Lynch-Bages chez VINIV ou à Londres, ou qu'ils viennent à vous en direct dans votre salon, ce sont principalement vos papilles qui vous guideront dans la création de votre vin idéal. Si vous travaillez sur votre assemblage à distance, vous recevrez plusieurs options d'assemblage avant votre séance de dégustation, réalisées par nos œnologues en fonction des préférences exprimées lors de votre session de découverte des cépages et des appellations proposés.

Étape 6













RECEVEZ 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 deux ans après la vendange. Par exemple, un millésime 2020 sera prêt à être livré au cours du dernier trimestre 2022. Selon le lieu où vous souhaitez faire livrer vos bouteilles, différents coûts de transport, de TVA et autres taxes et droits d'importation peuvent s'appliquer. Notre équipe vous contactera pour vous informer des éléments nécessaires et estimer ces coûts.

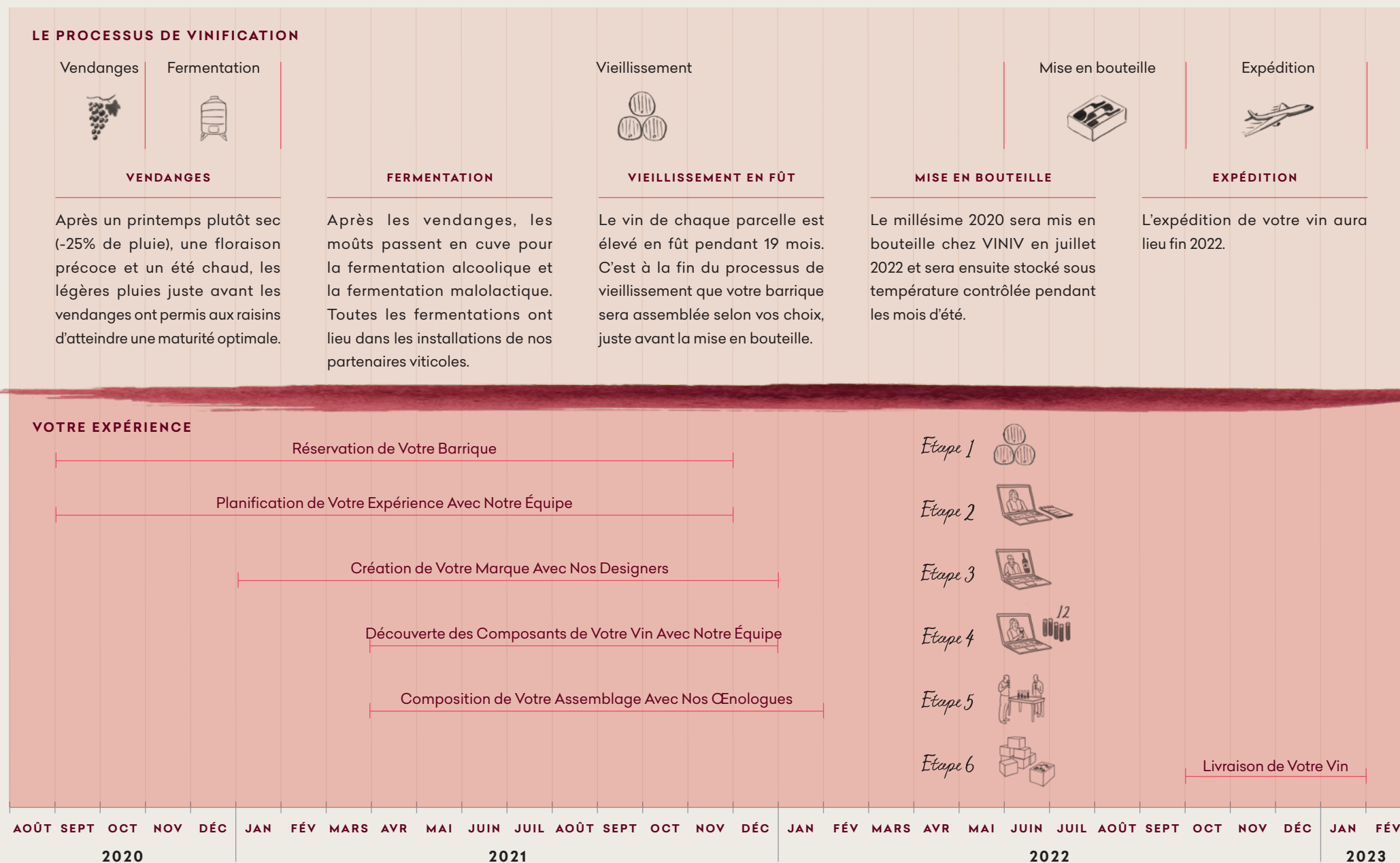
Votre Expérience Sur-Mesure

Vous pouvez vivre l'expérience VINIV de chez vous, dans notre cave à Pauillac ou lors de notre événement annuel d'assemblage à Londres. Que vous créiez votre vin en solo, avec votre famille et vos amis ou dans le cadre d'une initiative plus large, notre équipe d'œnologues et de spécialistes de création de marque vous guidera à chaque étape. Voici le résumé de chaque étape de votre expérience.

	<i>Étape 1</i>	<i>Étape 2</i>	<i>Étape 3</i>	<i>Étape 4</i>	<i>Étape 5</i>	<i>Étape 6</i>
	RÉSERVATION DE VOTRE BARRIQUE	PLANIFICATION DE VOTRE EXPÉRIENCE AVEC NOTRE ÉQUIPE	CRÉATION DE VOTRE MARQUE AVEC NOS DESIGNERS	DÉCOUVERTE DES COMPOSANTS DE VOTRE VIN AVEC NOTRE ÉQUIPE	COMPOSITION DE VOTRE ASSEMBLAGE AVEC NOS ŒNOLOGUES	LIVRAISON DE VOTRE VIN
	La production de VINIV est limitée en raison de la rareté de nos vignobles. Un acompte est demandé pour confirmer votre réservation.	Lors de ce rendez-vous téléphonique, nous discutons en détail de votre projet, du vin à l'étiquette.	Vous êtes accompagné dans le processus créatif de développement d'une marque qui raconte votre histoire et qui est à l'image de votre vin.	Lors d'une dégustation individuelle, vous découvrirez les 12 vignobles proposés. Vos impressions serviront de base pour la composition de votre assemblage.	Vos séances d'assemblage privées se déroulent directement avec les œnologues de Château Lynch-Bages.	Votre vin est mis en bouteille et livré deux ans après la vendange. Notre équipe travaillera avec vous pour vous présenter les options d'expédition et le coût estimé.
DE CHEZ VOUS OU DE VOTRE BUREAU						
CHEZ VINIV						
LORS DE NOTRE ÉVÈNEMENT ANNUEL D'ASSEMBLAGE À LONDRES						

Le Processus de Vinification et Le Calendrier de Votre Expérience

Vous avez la possibilité d'élaborer votre vin sur le millésime 2020 à tout moment avant février 2022 (selon disponibilité).





UNE MEMBRE VINIV DÉGUSTANT DEPUIS CHEZ ELLE LES VINS DE BASE À SA DISPOSITION POUR SON ASSEMBLAGE, GUIDÉE PAR NOTRE ÉQUIPE DE VINIFICATION.

Les Évènements (Facultatifs)

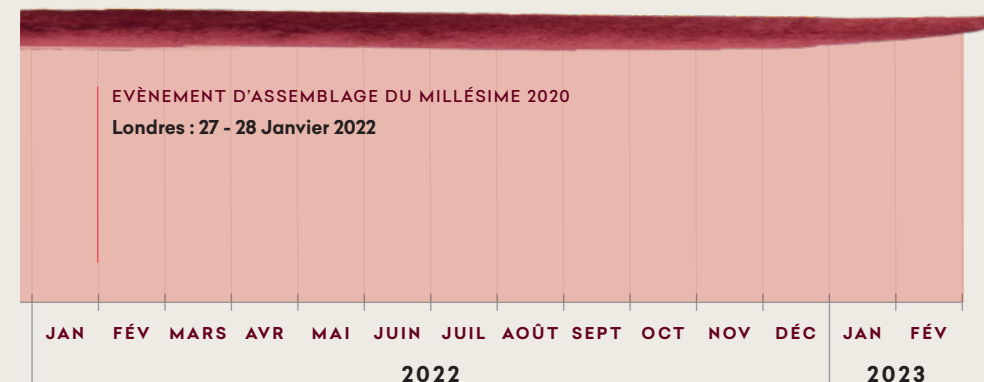
Malheureusement, nous avons réduit notre calendrier d'événements en raison de la COVID-19 et des exigences de distanciation sociale.

Les vignerons VINIV du millésime 2020 seront donc invités aux événements du millésime suivant.



ÉVÈNEMENT D'ASSEMBLAGE À LONDRES

Événement annuel très apprécié des membres, les sessions finales d'assemblage à Londres auront lieu en janvier 2022 (si la situation sanitaire le permet). 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.



04.

Votre Investissement

Les Différentes Options

Premium

€ 18 000 (€62,50 / bouteille)

**HORS LIVRAISON, TVA ET TAXES APPLICABLES
DANS LE PAYS DE LIVRAISON.**

Créez une barrique (288 bouteilles) de votre vin à partir des sept parcelles Premium de VINIV.

Elite

€ 22 000 (€72,92 / bouteille)

**HORS LIVRAISON, TVA ET TAXES APPLICABLES
DANS LE PAYS DE LIVRAISON.**

Accès supplémentaire à cinq des parcelles Elite de VINIV, pour un maximum de 50 % de votre assemblage.

Exclusive

€ 26 000 (€90,28 / bouteille)

**HORS LIVRAISON, TVA ET TAXES APPLICABLES
DANS LE PAYS DE LIVRAISON.**

Assemblage illimité avec toutes les parcelles VINIV



Participation à l'expérience VINIV dans son ensemble et invitation aux évènements.

Participation à l'expérience VINIV dans son ensemble et invitation aux évènements.

Participation à l'expérience VINIV dans son ensemble et invitation aux évènements.



Accès aux sept (7) parcelles grands crus classés Premium de VINIV de Saint-Émilion, Fronsac, Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe.

Accès aux sept (7) parcelles grands crus classés Premium de VINIV de Saint-Émilion, Fronsac, Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe.

Accès aux sept (7) parcelles grands crus classés Premium de VINIV de Saint-Émilion, Fronsac, Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe.

Jusqu'à 50% de votre assemblage peut être issu des cinq (5) parcelles Elite de VINIV, issues des vignobles de nos partenaires grands crus classés à Margaux et Pauillac et de parcelles rares à Saint-Émilion, Saint-Julien et Pomerol.

Accès illimité aux cinq (5) parcelles Elite de VINIV, issues des vignobles de nos partenaires grands crus classés à Margaux et Pauillac et de parcelles rares à Saint-Émilion, Saint-Julien et Pomerol.



- Votre étiquette personnalisée
- Bouteilles 75 cl et/ou magnums 1.5 l

- Votre étiquette personnalisée
- Bouteilles 75 cl et/ou magnums 1.5 l

- Votre étiquette personnalisée
- Bouteilles 75 cl et/ou magnums 1.5 l
- 6 doubles-magnums de 3 l



- Bouchons non marqués et caisses bois standards

- Bouchons non marqués et caisses bois standards

- Bouchons et caisses bois personnalisés avec votre logo



Options avec supplément:

- 6 doubles-magnums de 3 l (2000 €)
- Bouchons et caisses bois personnalisés (1100 €/barrique)
- Création et impression d'étiquettes additionnelles (jusqu'à 3 par barrique, 2000 €/étiquette)

Options avec supplément:

- 6 doubles-magnums de 3 l (2000 €)
- Bouchons et caisses bois personnalisés (1100 €/barrique)
- Création et impression d'étiquettes additionnelles (jusqu'à 3 par barrique, 2000 €/étiquette)

Options avec supplément:

- Création et impression d'étiquettes additionnelles (jusqu'à 3 par barrique, 2000 €/étiquette)

Non Inclus



TRANSPORT

Les frais d'expédition et de livraison de votre vin ne sont pas inclus dans le prix de votre barrique car ils varient en fonction du lieu de livraison, de la quantité de caisses et du mode de transport. Nous travaillerons avec vous et notre partenaire logistique pour estimer ces coûts et organiser votre livraison.



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 du pays. Le montant final vous sera fourni en septembre-octobre 2022, lorsque vos vins seront prêts à être expédiés.



LES EVENEMENTS

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

Acompte



RESERVATION DE VOTRE BARRIQUE

Votre expérience VINIV démarre dès que vous avez décidé de réserver une ou plusieurs barriques.

Nous acceptons les commandes entre septembre 2020 et novembre 2021. Plus tôt vous le ferez, mieux ce sera, car nous avons des disponibilités limitées.



ACOMPTE

Un acompte de 12 000 € 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 2022, juste avant la mise en bouteille.

05.

Vos Parcelles

Parcelles Proposées Pour Le Millésime 2020

MERLOT

PARCELLE	APPELLATION	PREMIUM	ELITE	EXCLUSIVE
1. La Plateau	Fronsac	✓	✓	✓
2. La Pierre	Saint-Émilion	✓	✓	✓
3. La Pyramide	Saint-Émilion	✓	✓	✓
4. Les Terrasses	Saint-Émilion		✓ 50%*	✓
5. Colette	Pomerol		✓ 50%*	✓

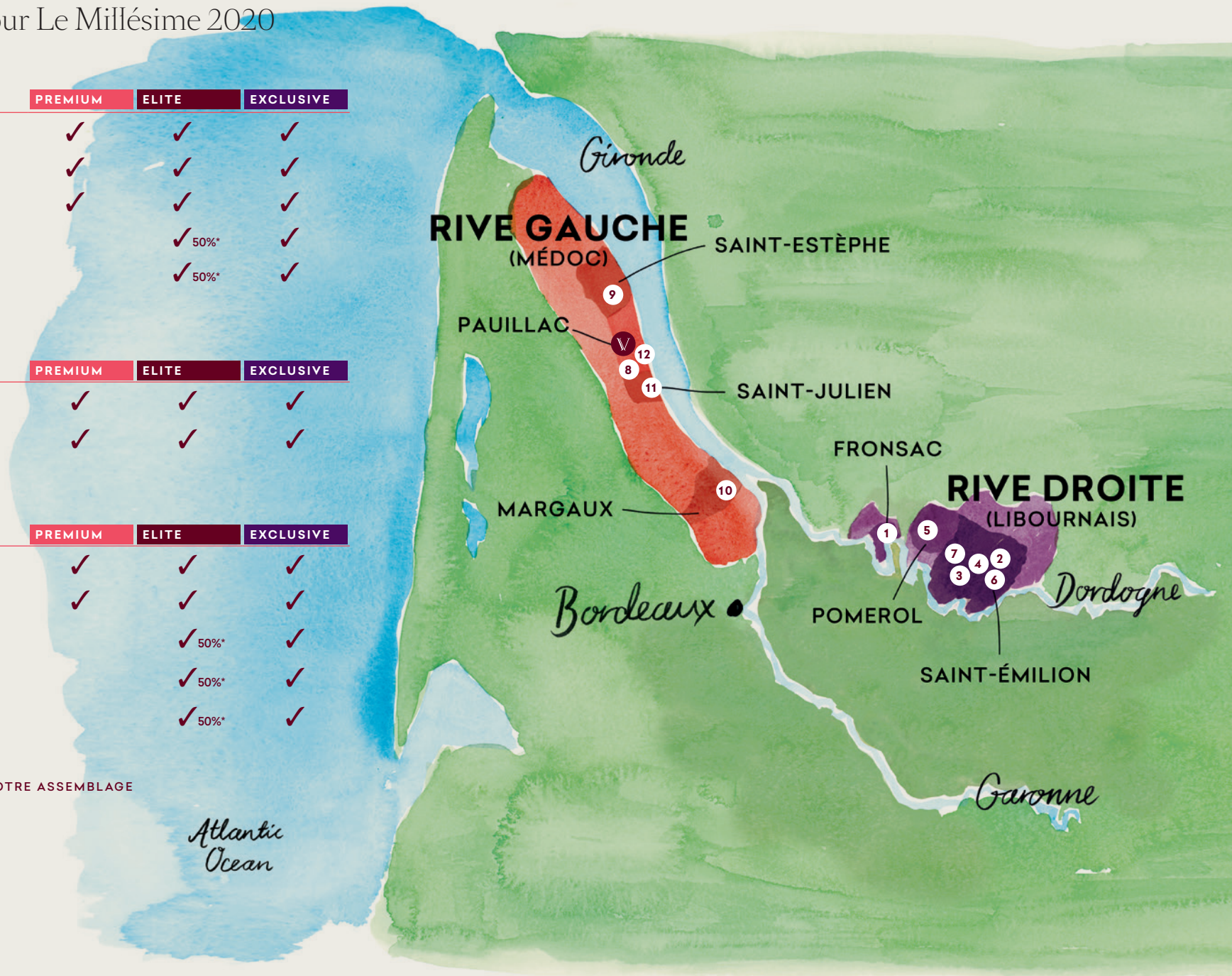
CABERNET FRANC

PARCELLE	APPELLATION	PREMIUM	ELITE	EXCLUSIVE
6. Le Barrail	Saint-Émilion	✓	✓	✓
7. La Carrière	Saint-Émilion	✓	✓	✓

CABERNET SAUVIGNON

PARCELLE	APPELLATION	PREMIUM	ELITE	EXCLUSIVE
8. Grande Catélie	Pauillac	✓	✓	✓
9. Demi-Lune	Saint-Estèphe	✓	✓	✓
10. Le Marquis	Margaux		✓ 50%*	✓
11. Juillac	Saint-Julien		✓ 50%*	✓
12. L'Enclos	Pauillac		✓ 50%*	✓

* PARCELLES ELITE JUSQU'À 50 % DE VOTRE ASSEMBLAGE



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 VOISINES	DESCRIPTION
1. La Plateau PREMIUM ELITE EXCLUSIVE	Fronsac	Moulin Pey Labrie, Vrai Canon Bouché	Un bel équilibre entre le fruit et la structure, sans jamais prendre le dessus sur un assemblage.
2. La Pierre PREMIUM ELITE EXCLUSIVE	Saint-Émilion	Valandraud, Peby-Faugères, Faugères, Pressac	Un vin vibrant, tannique et expressif, avec une bonne longueur.
3. La Pyramide PREMIUM ELITE EXCLUSIVE	Saint-Émilion	Tertre Roteboeuf, La Mondotte, Pavie	Un Merlot intense et puissant, combinant tension et élégance.
4. Les Terrasses ELITE (50%) EXCLUSIVE	Saint-Émilion	Tertre Roteboeuf, La Mondotte, Barde-Haut, Godeau	Un vin corsé qui conserve une fraîcheur incroyable.
5. Colette ELITE (50%) EXCLUSIVE	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 rencontrer avant la récolte.

Le Cabernet Franc donne un vin moyennement corsé, avec dans sa jeunesse des notes fruitées plus prononcées que le Cabernet Sauvignon. Le Cabernet Franc planté à plus haute altitude peut également présenter des notes d'épices et de poivre noir contribuant à sa complexité. Ce cépage est surtout connu pour son association avec le Merlot, avec des proportions pouvant atteindre 50 % dans les assemblages de Saint-Émilion et de Pomerol, 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 20 %.

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 VOISINES	DESCRIPTION
6. Le Barrail PREMIUM ELITE EXCLUSIVE	Saint-Émilion	Faugères, Valandraud, Rol Valentin, Fleur Cardinale, Pressac	La pureté et les arômes d'un Cabernet Franc sans les notes épicées.
7. La Carrière PREMIUM ELITE EXCLUSIVE	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 de la rive gauche, 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	APPELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINES	DESCRIPTION
8. Grande Catélie PREMIUM ELITE EXCLUSIVE	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.
9. Demi-Lune PREMIUM ELITE EXCLUSIVE	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.
10. Le Marquis ELITE (50%) EXCLUSIVE	Margaux	Palmer, Rauzan Ségla, Lascombes	Un vin élégant mais puissant, avec des tanins au grain fin et des arômes riches de fruits noirs.
11. Juillac ELITE (50%) EXCLUSIVE	Saint-Julien	Léoville Las Cases, Léoville Poyferré	Un vin harmonieux, alliant élégance et finesse, fruité expressif et tanins veloutés, puissance et opulence.
12. L'Enclos ELITE (50%) EXCLUSIVE	Pauillac	Lynch-Bages	Un Cabernet Sauvignon de Pauillac plus dense et plus puissant grâce à un sol plus chaud et un microclimat unique.



*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