



DIVINEO, l'harmonie de vins créés à quatre mains : Nés en Languedoc, élevés en Bourgogne. Entre terroirs d'exception et passion vinicole



DIVINEO incarne l'union harmonieuse de deux régions viticoles d'exception, avec ses racines profondes dans le terroir de Saint-Mamert-du-Gard dans le Languedoc et son processus de vinification méticuleusement orchestré en Bourgogne, berceau de l'excellence vinicole.

Ce nouveau concept de vin à quatre mains, né de la passion et de l'engagement d'un groupe d'amis entrepreneurs, marque un tournant significatif dans l'industrie vinicole, fusionnant la tradition et l'innovation.

En cultivant leurs vignes selon les principes rigoureux de l'agroforesterie et de l'agriculture biologique, **DIVINEO** témoigne d'un engagement authentique envers la nature et la durabilité.

Les hommes à l'origine de **DIVINEO** partagent une histoire profonde d'amour pour le vin et de respect pour les traditions viticoles, chacun apportant son expertise unique à la création de cuvées distinctes. La gamme 2022 de **DIVINEO** offre une sélection exquise de 8 flacons, témoignant de l'élégance, de l'équilibre et de la générosité des terroirs dont ils sont issus, offrant ainsi une expérience de dégustation inoubliable pour les amateurs de vin les plus exigeants.



Un nouveau concept dans l'univers du vin : une création à 4 mains

Pour donner vie à **DIVINEO**, les fondateurs ont acquis un premier vignoble atypique de 20 hectares dans une vallée isolée du Languedoc, cultivé par Clodéric Prade, selon les principes de l'agroforesterie, et ont fait équipe avec les meilleurs experts en Bourgogne pour la vinification.

L'empreinte du terroir de Saint-Mamert-du-Gard dans le Languedoc

Situé à Saint-Mamert-du-Gard, dans le Sud de la France, le vignoble de **DIVINEO** s'étend sur 20 hectares. Avec 9 hectares déjà plantés, **DIVINEO** travaille du Grenache noir, de la Syrah et du Cinsault, ainsi que du Grenache blanc, du Grenache gris, du Rolle et de la Roussanne pour ses vins blancs. Elle prévoit d'étendre ses plantations sur les 11 hectares restants, accueillant progressivement de nouveaux cépages, certains étant des symboles de la région comme le Carignan, tandis que d'autres, beaucoup plus inhabituels, tels que le Chenin ou l'Aligoté, font également leur entrée.

Bénéficiant d'une exposition géographique et climatique privilégiée, les parcelles de la Vallée de Robiac, protégées par les Cévennes, profitent des vents rafraîchissants du Mistral, abaissant ainsi la température moyenne annuelle.

Cette vallée, berceau historique de la viticulture, n'a jamais été exposée aux traitements chimiques, offrant ainsi un terroir d'une pureté rare propice à la culture de raisins sains, donnant naissance à des vins vivants au caractère distinctif.

En favorisant la création de corridors de végétation, des mesures de protection sont mises en place pour encourager la biodiversité et lutter contre les inconvénients de la monoculture.

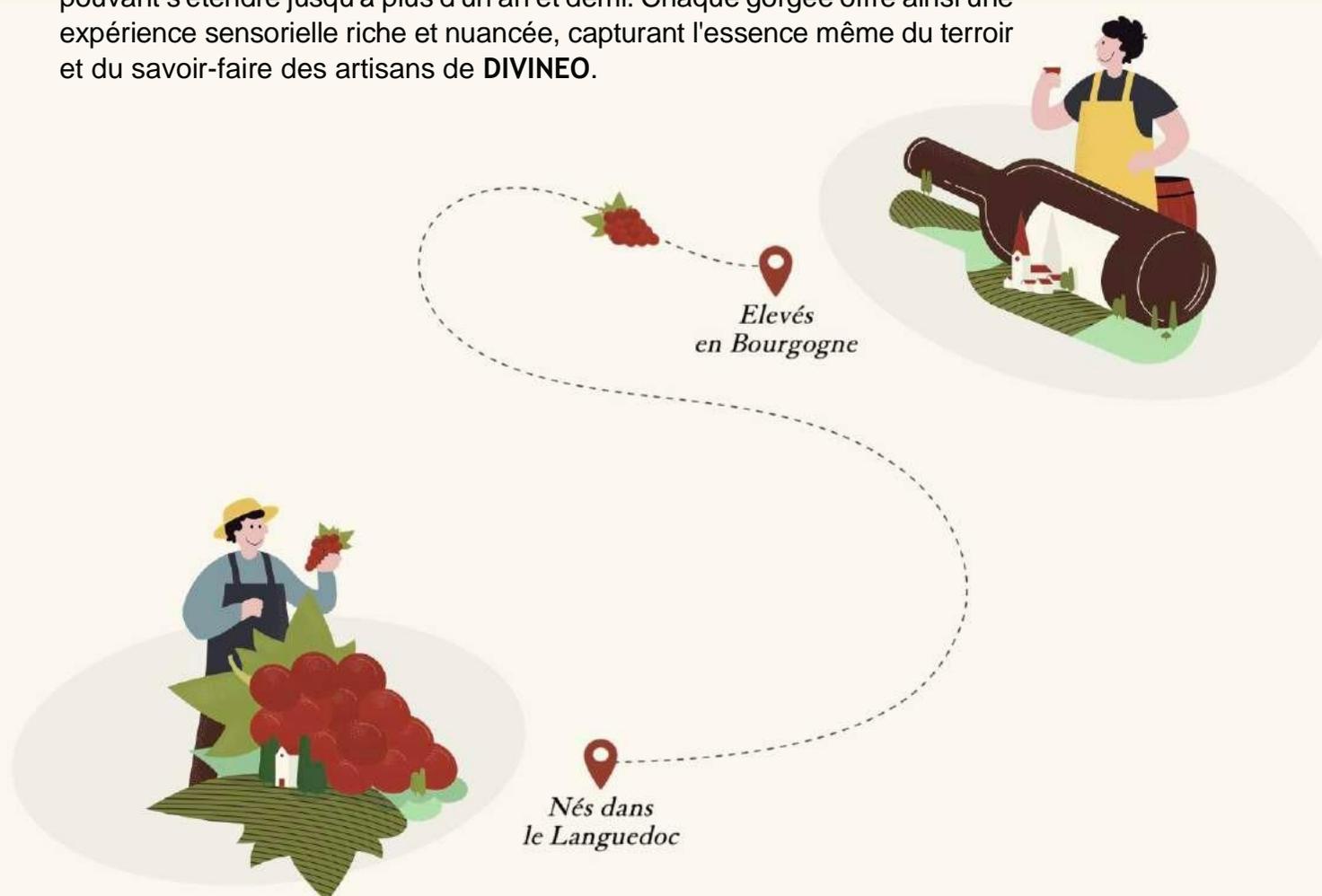


Un processus de vinification et de maturation méticuleusement orchestré en Bourgogne

Les vins **DIVINEO** résultent d'un processus de vinification et de maturation minutieusement orchestré en Bourgogne. Ils incarnent l'essence d'une démarche méticuleuse et raffinée, prenant vie dans les terres légendaires de la région. Sous la direction d'experts vignerons, les cépages sélectionnés du Languedoc sont élevés dans des fûts de chêne au cœur des caves bourguignonnes, imprégnés des levures indigènes et presque exempts de soufre. Cette méthode artisanale révèle pleinement la complexité et le caractère distinctif de chaque vin.

Chez **DIVINEO**, chaque bouteille naît de la collaboration avec des vignerons indépendants, de véritables « artistes » du terroir, qui privilégient la qualité à la quantité. Leur engagement envers des domaines à taille humaine garantit une attention personnalisée à chaque étape du processus de vinification.

La fusion entre la tradition viticole bourguignonne et les raisins du Languedoc donne naissance à des vins d'une harmonie rare, caractérisés par leur équilibre et leur style singulier. Dotés de niveaux d'alcool naturellement bas, ces vins révèlent une profondeur de saveur inégalée, fruit d'une maturation prolongée pouvant s'étendre jusqu'à plus d'un an et demi. Chaque gorgée offre ainsi une expérience sensorielle riche et nuancée, capturant l'essence même du terroir et du savoir-faire des artisans de **DIVINEO**.



Symbiose naturelle : entre agroforesterie et agriculture Biologique, DIVINEO incarne un engagement authentique

DIVINEO s'engage pleinement à réduire son empreinte écologique, veillant à minimiser son impact environnemental depuis la vigne jusqu'au verre.

La marque incarne un engagement profond envers l'environnement, en cultivant ses vignes selon les principes de l'agroforesterie et de l'agriculture biologique. Ils n'irriguent pas leurs vignes car les conditions naturelles le permettent, ils bannissent les herbicides et pesticides chimiques. Cette approche respectueuse de la nature garantit des vins purs et authentiques, reflétant le terroir dans toute sa splendeur.

DIVINEO accorde une importance capitale à la méthode traditionnelle de vendange manuelle pour chacune de ses cuvées. Dans une région où la mécanisation prédomine, cette approche artisanale confère à **DIVINEO** une signature distinctive.



8 flacons uniques composent les cuvées 2022

La gamme **DIVINEO** offre une sélection de 8 cuvées uniques, chacune offrant une expérience de dégustation inoubliable. La fraîcheur du terroir confère naturellement aux vins un faible taux d'alcool.





Eclipse Blanche

100 % Grenache noir (blanc de noirs)

2022 - Vin de France – 13 %, 75cl

Ce vin séduit grâce à ses arômes d'agrumes, son équilibre entre fraîcheur et gourmandise, et sa finale saline sur des amers fins.

Tarif grand public : 32 €

Viticulteur : **Clodéric Prade** ; vinificateurs : **Nicolas Perrault et Julien Petitjean**.



Insolente Grenache

70 % Grenache Gris, 30 % Grenache Blanc

2022 - Vin de France - Agriculture biologique – 11 %, 75 cl

Ce vin révèle une structure tout en nuance entre pureté de gout et longueur, des saveurs Umamis assez peu courantes dans l'univers des vins méridionaux.

Tarif grand public : 36 €

Viticulteur : **Clodéric Prade** ; vinificateur : **Julien Petitjean**.



Fusion Blanche

15 % Grenache Blanc, 57 % Vermentino, 28 % Roussanne

2022 - Vin de France - Agriculture biologique – 13 %, 75 cl

Ce vin est gastronomique, en revanche il peut se boire pour lui-même grâce à cet équilibre en bouche à la fois sur la finesse et la gourmandise. Une belle réussite !

Tarif grand public : 29 €

Viticulteur : **Clodéric Prade** ; vinificateur : **Julien Petitjean**.



Pétale de Grenache (Rosé)

100 % Grenache noir

2022 - Vin de France – 13 %, 75cl et 1,5 L

Pas besoin d'attendre l'été pour déguster ce rosé à la structure de vin blanc : Pétale de Grenache séduit toute l'année !

Tarif grand public : 20 €

Viticulteur : **Clodéric Prade** ; vinificateur : **Julien Petitjean**.

Les cuvées bientôt disponibles (Mai 2024)



Grenache Vieilles Vignes

100 % Grenache Noir

2022 - Vin de France - 13 %, 1,5 L

Issu de vieilles vignes de plus de 70 ans.

Tarif grand public : 95 €

Viticulteur : **Clodéric Prade** ; vinificateur : **Seichi Saito Wang**.



Syrah de Robiac

100 % Syrah

2022 - Vin de France - 12,5 %, 75 cl

Viticulteur : **Clodéric Prade** ; vinificateur : **Julien Petitjean**.

Tarif grand public : 36 €



Fusion Rouge

50 % Grenache Noir, 31 % Syrah, 19 % Cinsault

2022 - Vin de France – 13 %, 75 cl

Viticulteur : **Clodéric Prade** ; vinificateur : **Julien Petitjean**.

Tarif grand public : 24 €



Eclipse Boréale

100 % Grenache noir (Blanc de noirs)

2022 - Vin de France – 13 %, 75 cl

Viticulteur : **Clodéric Prade** ; vinificateur : **Seichi Saito Wang**.

Tarif grand public : 36 €

Les femmes et les hommes à l'origine des vins



Cloderic Prade, viticulteur passionné par l'agroforesterie et la culture biologique, est un expert de sa région, avec un palais bourguignon affirmé ! Pionnier dans l'exploration des bienfaits de la biodiversité retrouvée, il a depuis longtemps adopté les principes de la viticulture biologique, de la biodynamie et de l'agroforesterie pour atténuer les effets du réchauffement climatique.



Seiichi Saito Wang, vinificateur, a débuté sans être sommelier ni œnologue, mais avec une passion pour la culture de la vigne. Après des années d'apprentissage chez des producteurs renommés tels que Simon Bize et Anne-Claude Leflaive, il a acquis une expertise dans la biodynamie et la vinification. Son amour pour la finesse l'a amené à explorer les terroirs de la Côte de Nuits avec des vigneron réputés tels que Frédéric Mugnier et Armand Rousseau. De retour à Savigny, il a perfectionné ses techniques, puis a réalisé son rêve viticole en fondant le domaine Petit Roy. Sa passion pour les vieux vignobles et son désir de créer des vins élégants et équilibrés se reflètent dans chaque millésime. C'est un vigneron « star » en Asie !



Julien Petitjean, vinificateur, a forgé son expertise en travaillant aux côtés de vigneron expérimentés, préférant le savoir à la simple connaissance académique. Son parcours varié l'a conduit à occuper différents postes dans le domaine viticole, devenant ainsi un expert polyvalent. Son approche se base sur la liberté, en adoptant des méthodes biodynamiques et des techniques de vinification minimalistes. En revenant aux pratiques ancestrales, il crée des vins énergiques et rafraîchissants, témoignant ainsi de son attachement à la tradition et à la qualité.



Nicolas Perrault, vinificateur, perpétue une tradition familiale profondément enracinée dans le monde du vin. Après avoir acquis une expérience précieuse au sein du prestigieux Château de la Créée, il décide en 2012 de reprendre le domaine viticole établi par son grand-père dans les années 1940, à Dezize-les-Maranges, dans le sud de la Côte de Beaune. Animé par une passion inébranlable, Nicolas s'attache à cultiver ses vignes selon les principes de la biodynamie, privilégiant la vendange manuelle et la sélection rigoureuse des grappes. Chaque vinification est réalisée avec une précision méticuleuse, visant à révéler le caractère unique de ses terroirs à travers chaque millésime. L'élégance, l'équilibre et la générosité sont les traits distinctifs des vins produits sur son domaine, que l'on retrouve dans la cuvée Eclipse Blanche qu'il vinifie pour **DIVINEO**. En outre, Nicolas partage son savoir-faire et ses valeurs avec ses fils, perpétuant ainsi l'héritage familial dans l'art de la vinification.

Pour le millésime 2023, trois nouveaux vigneron ont rejoint l'aventure : la famille Boursot (Domaine Boursot Père et Fils à Chambolle-Musigny) ; Aline Beauné (Domaine Aline Beauné à Buxy) et Romain Chapuis (Domaine Chapuis et Chapuis à Pommard).

Les fondateurs : tous entrepreneurs et engagés, ces amis de longue date partagent une passion commune pour les rencontres et le vin.

Leur esprit de partage transparaît également dans la gouvernance, où **le jeune dirigeant Gauthier Girardon** œuvre en étroite collaboration avec des entrepreneurs expérimentés.

De la grande consommation en passant par la mode et le vin c'est à la croisée des mondes et des domaines d'expertise que l'alchimie a opéré.

DIVINEO a émergé lors d'une rencontre avec des artistes vignerons indépendants, tous adeptes du bio, qui les incitent à casser les codes du vin pour imaginer une nouvelle offre premium : l'alchimie de grands vins français conçus à 4 mains.

Ils finissent par se lier autour d'un projet sincère, profondément humain et engagé et créent **DIVINEO**.

Les fondateurs : Patrick David, Olivier Pion, Patrick Mispolet, Romain Guinier, Jérôme Cocault, Christophe Cordillot, Clodéric Prade et Gauthier Girardon.



DIVINEO
créations à quatre mains

DIVINEO : une étroite collaboration avec les acteurs du secteur de demain

La collaboration entre **DIVINEO** et la **Burgundy School of Business (BSB)** implique une quinzaine d'étudiants de la **School of Wine & Spirits Business (SWSB)** de l'école. Ils apportent une perspective innovante et pratique au projet, permettant ainsi un échange dynamique d'idées. Cette collaboration a également permis à **Gauthier Girardon**, alors âgé de 26 ans et étudiant au mastère spécialisé CIVS, de prendre la direction de **DIVINEO** en juin 2022.

Le partage au cœur des valeurs de DIVINEO

En fondant le « **Club des Affranchis** » **DIVINEO** incarne une volonté de convivialité et de partage, offrant à ses membres :

- Un espace dédié à l'échange et à la découverte entre amis.
- Un accès privilégié à des cuvées exclusives réservées aux membres.
- Des invitations exclusives à des événements culturels et œnologiques à Paris, dans le Languedoc et en Bourgogne tout au long de l'année.
- Une implication active dans la vie du Club et des vignobles, via une newsletter et le parrainage de vignes.

Points de vente : CHR et cavistes. Infos : vindivineo.com



Informations, visuels et interviews sur demande auprès du service de presse

vindivineo.com