

1.



VIGNOBLES & SIGNATURES

Partageons nos valeurs

VIGNOBLES & SIGNATURES PRÉSENTE LES NOUVEAUTÉS 2024 À NE PAS MANQUER SUR WINE PARIS

Tout au long de l'année, Vignobles & Signatures propose aux amateurs de vin de partir à la découverte des pépites du vignoble français, au travers du savoir-faire d'excellence cultivé par les 17 domaines membres de cette belle famille.

Voici une sélection des nouveautés proposées par les domaines du Club, à déguster de manière privilégiée et en exclusivité auprès des vigneron passionnés lors de l'édition 2024 de Wine Paris & Vinexpo Paris les 12-13 et 14 février prochains dans le Hall 3 au stand G 236 !

L'INNATENDU



FAMILLE LESGOURGUES - CHÂTEAU HAUT SELVE SEDNOVÉ 2022 : L'AUDACE CRÉATIVE GIRONDINE

Unique création viticole du XXème siècle en Bordelais, le Château Haut Selve s'impose en pionnier, implanté sur un terroir historique des Graves, détruit par le phylloxera et laissé à l'état de forêt pendant plus de 120 ans. Sa devise « Non Nova, Sed Nové », signifiant « Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente », reflète l'esprit novateur du Domaine qui s'inscrit dans une démarche durable couplée à une minutieuse recherche d'excellence. Le millésime 2022 se présente sur la fraîcheur avec une jolie tension, conférant à Sednové 2022 de l'équilibre, une grande complexité mais aussi une race inégalée jusque-là.

Particularité : vinifié en grappes entières à hauteur de 35%.

Cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon.

Disponible chez les cavistes ainsi qu'en CHR au prix de vente conseillé de 24€.

Réserver un créneau de dégustation privilégiée sur Wine Paris avec la Famille Lesgourgues.

2.

VIGNOBLES & SIGNATURES PRÉSENTE LES NOUVEAUTÉS 2024 À NE PAS MANQUER SUR WINE PARIS L'INNATENDU Tout au long de l'année, Vignobles & Signatures propose aux

amateurs de vin de partir à la découverte des pépites du vignoble français, au travers du savoir-faire d'excellence cultivé par les 17 domaines membres de cette belle famille. Voici une sélection des nouveautés proposées par les domaines du Club, à déguster de manière privilégiée et en exclusivité auprès des vignerons passionnés lors de l'édition 2024 de Wine Paris & Vinexpo Paris les 12-13 et 14 février prochains dans le Hall 3 au stand G 236 !

Unique création viticole du XXème siècle en Bordelais, le Château Haut Selve s'impose en pionnier, implanté sur un terroir historique des Graves, détruit par le phylloxera et laissé à l'état de forêt pendant plus de 120 ans. Sa devise « Non Nova, Sed Nové », signifiant « Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente », reflète l'esprit novateur du Domaine qui s'inscrit dans une démarche durable couplée à une minutieuse recherche d'excellence. Le millésime 2022 se présente sur la fraîcheur avec une jolie tension, conférant à Sednové 2022 de l'équilibre, une grande complexité mais aussi une race inégalée jusque-là. Particularité : vinifié en grappes entières à hauteur de 35%. Cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon. Disponible chez les cavistes ainsi qu'en CHR au prix de vente conseillé de 24€. Réserver un créneau de dégustation privilégiée sur Wine Paris avec la Famille Lesgourgues. FAMILLE LESGOURGUES – CHÂTEAU HAUT SELVE SEDNOVÉ 2022 : L'AUDACE CRÉATIVE GIRONDINE

LA PÉPITE



MAISON PIRON

MORGON SÈVE PRIMAIRE : LE MEILLEUR DU BEAUJOLAIS

Une diversité de terroirs parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais, des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance, voici ce qu'incarne la Maison Piron. Quand les grands terroirs sont interprétés avec ambition et justesse, cela donne de grands vins. C'est encore le cas cette année, puisque la Maison dévoile sa première cuvée certifiée « Agriculture Biologique ». Morgon Sève Primaire se présente comme un vin sur la fraîcheur et la finesse autour d'arômes de fruits rouges à noyaux. Un millésime 2022 à déguster entre sa 3^{ème} et sa 5^{ème} année, en accompagnement d'un rôti de bœuf, d'un confit de lentilles ou encore d'une fondue d'Epoisse au four.

Particularité : certifiée « Agriculture Biologique ».

Cépages : 100% Gamay.

Disponible chez les cavistes, en CHR ainsi qu'en vente directe au prix de vente conseillé de 17€.

Réserver un créneau de dégustation privilégiée sur Wine Paris avec la Maison Piron.

L'EXEMPLAIRE

DOMAINE COULY-DUTHEIL

CHINON ROUGE PUR SANS : PAR AMOUR DE LA TERRE

Géré selon le principe de la culture raisonnée et du respect de l'environnement, Couly-Dutheil préserve la qualité naturelle de ses raisins et élabore des vins alliant fruité, générosité et élégance. Cette nouvelle cuvée, sans sulfites ajoutés, se présente comme un vin de plaisir, pensé pour être dégusté à l'apéritif ou bien pour accompagner une cuisine d'été toute en fraîcheur et les fromages de chèvre. Agréable dans sa jeunesse, avec une garde d'un ou deux ans, elle fera l'unanimité au détour de moments de vie les plus simples !

Particularité : zéro sulfite ajouté !

Cépages : 100% Cabernet Franc.

Disponible chez les cavistes ainsi qu'en CHR au prix de vente conseillé de 13,10€.

Réserver un créneau de dégustation privilégiée sur Wine Paris avec le Domaine Couly-Dutheil.



3.

Une diversité de terroirs parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais, des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance, voici ce qu'incarne la Maison Piron. Quand les grands terroirs sont interprétés avec ambition et justesse, cela donne de grands

vins. C'est encore le cas cette année, puisque la Maison dévoile sa première cuvée certifiée « Agriculture Biologique ». Morgon Sève Primaire se présente comme un vin sur la fraîcheur et la finesse autour d'arômes de fruits rouges à noyaux. Un millésime 2022 à déguster entre sa 3^{ème} et sa 5^{ème} année, en accompagnement d'un rôti de bœuf, d'un confit de lentilles ou encore d'une fondue d'Époisse au four. Particularité : certifiée « Agriculture Biologique ». Cépages : 100% Gamay. Disponible chez les cavistes, en CHR ainsi qu'en vente directe au prix de vente conseillé de 17€. Réserver un créneau de dégustation privilégiée sur Wine Paris avec la Maison Piron. Géré selon le principe de la culture raisonnée et du respect de l'environnement, Couly-Dutheil préserve la qualité naturelle de ses raisins et élabore des vins alliant fruité, générosité et élégance. Cette nouvelle cuvée, sans sulfites ajoutés, se présente comme un vin de plaisir, pensé pour être dégusté à l'apéritif ou bien pour accompagner une cuisine d'été toute en fraîcheur et les fromages de chèvre. Agréable dans sa jeunesse, avec une garde d'un ou deux ans, elle fera l'unanimité au détour de moments de vie les plus simples ! Particularité : zéro sulfite ajouté ! Cépages : 100% Cabernet Franc. Disponible chez les cavistes ainsi qu'en CHR au prix de vente conseillé de 13,10€. Réserver un créneau de dégustation privilégiée sur Wine Paris avec le Domaine Couly-Dutheil. MAISON PIRON MORGON SÈVE PRIMAIRE : LE MEILLEUR DU BEAUJOLAIS. DOMAINE COULY-DUTHEIL CHINON ROUGE PUR SANS : PAR AMOUR DE LA TERRE. LA PÉPITE L'EXEMPLAIRE

CEUX QUE L'ON OFFRE



DOMAINE JEAN DURUP PÈRE ET FILS CHABLIS VIEILLES VIGNES « CUVÉE 1920 » : UN HOMMAGE AUX FEMMES DE LA FAMILLE

13 vins différents sont produits chaque année au Domaine, avec autant de terroirs, de nuances et de subtilités à la saveur et au fumet uniques. Mais le Domaine Durup raconte avant tout une belle histoire de famille et particulièrement celle des femmes tout aussi impliquées et passionnées que leurs époux, auxquelles cette cuvée issue de très vieilles vignes plantées en 1920 rend un délicat hommage. Les arômes du millésime 2020 porteront sur les fruits exotiques, avec un fond de minéralité typiquement chablisienne.

Particularité : le sol a été travaillé à cheval et la vigne vendangée à la main.
Cépages : Chardonnay.

Disponible chez les cavistes, en CHR et sur le www.domaine-durup-chablis.fr au prix de vente conseillé de 50,40€ la bouteille dans son étui.

Réserver un créneau de dégustation privilégiée sur Wine Paris avec le Domaine Jean Durup Père et Fils.



DOMAINES ABK6 COFFRET ABK6 VSOP, AOC COGNAC : CUVÉE ASSEMBLÉE ET DESSINÉE POUR L'ANNÉE DU DRAGON !

Cette édition limitée de l'ABK6 VSOP Cognac a été réalisée en collaboration avec les artistes chinois Qiaolong Huang et Bingna Xu, exclusivement pour l'année du Dragon. À cette occasion, Francis Abécassis et le Maître de Chai Frédéric David ont spécialement fait une sélection d'eaux-de-vie reconnues pour leur richesse aromatique. La bouche offre une association équilibrée d'arômes fruités et boisés de fruits confits, de noisettes et de noix. Un Single Estate Cognac d'excellence possédant toute la richesse et la force du dragon.

Particularité : le vieillissement s'est effectué dans des fûts centenaires du Domaine.
Cépages : 100% Ugni Blanc.

Disponible sur la boutique en ligne et dans tout le réseau Comptoir des Vignes au prix de vente conseillé de 68€.

Réserver un créneau de dégustation privilégiée sur Wine Paris avec les Domaines Abécassis.

4.

13 vins différents sont produits chaque année au Domaine, avec autant de terroirs, de nuances et de subtilités à la saveur et au fumet uniques. Mais le Domaine Durup raconte avant tout une belle histoire de famille et particulièrement celle des femmes tout aussi

impliquées et passionnées que leurs époux, auxquelles cette cuvée issue de très vieilles vignes plantées en 1920 rend un délicat hommage. Les arômes du millésime 2020 porteront sur les fruits exotiques, avec un fond de minéralité typiquement chablisienne. Particularité : le sol a été travaillé à cheval et la vigne vendangée à la main. Cépages : Chardonnay. Disponible chez les cavistes, en CHR et sur le www.domaine-durup-chablis.fr. Prix de vente conseillé de 50,40€ la bouteille dans son étui. Réserver un créneau de dégustation privilégiée sur Wine Paris avec le Domaine Jean Durup Père et Fils. Cette édition limitée de l'ABK6 VSOP Cognac a été réalisée en collaboration avec les artistes chinois Qiaolong Huang et Bingna Xu, exclusivement pour l'année du Dragon. À cette occasion, Francis Abécassis et le Maître de Chai Frédéric David ont spécialement fait une sélection d'eaux-de-vie reconnues pour leur richesse aromatique. La bouche offre une association équilibrée d'arômes fruités et boisés de fruits confits, de noisettes et de noix. Un Single Estate Cognac d'excellence possédant toute la richesse et la force du dragon. Particularité : le vieillissement s'est effectué dans des fûts centenaires du Domaine. Cépages : 100% Ugni Blanc. Disponible sur la boutique en ligne et dans tout le réseau Comptoir des Vignes au prix de vente conseillé de 68€. Réserver un créneau de dégustation privilégiée sur Wine Paris avec les Domaines Abécassis.

DOMAINE JEAN DURUP PÈRE ET FILS CHABLIS VIEILLES VIGNES « CUVÉE 1920 » : UN HOMMAGE AUX FEMMES DE LA FAMILLE

DOMAINES ABK6 COFFRET ABK6 VSOP, AOC COGNAC : CUVÉE ASSEMBLÉE ET DESSINÉE POUR L'ANNÉE DU DRAGON ! CEUX QUE L'ON OFFRE



À PROPOS DU CLUB VIGNOBLES & SIGNATURES

Créé en 1984, le Club Vignobles & Signatures réunit 17 entreprises familiales ayant en commun une histoire viticole transmise de génération en génération. Avec ses 2000 hectares de vignes répartis sur 72 appellations et ses 440 salariés, le Club représente l'une des plus importantes forces économiques du vignoble français.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.