

Dossier de presse

Octobre 2010

www.mesvignes.com

Un voyage initiatique inédit au coeur des vignobles pour découvrir les mystères de l'élaboration du vin ...

Contact

Emmanuelle Garralon

garralon@mesvignes.com

06 72 27 46 76



Mes vignes, une passion à partager

Avec la collaboration de vigneronns amoureux du vin, respectueux de leur terroir et désireux de faire partager leur savoir-faire, Mes Vignes propose à des particuliers un voyage initiatique au cœur des vignobles.

Au contact de vigneronns souhaitant leur faire partager leur passion, ils découvrent et assimilent leur savoir-faire : à l'issue des stages pratiques, ils connaîtront notamment l'ensemble des éléments qui contribuent à l'élaboration d'un vin de qualité.

Ces rencontres constituent également des occasions uniques pour renouer avec la nature et redécouvrir le terroir.

Mes Vignes, c'est :

- appréhender toutes les facettes du métier de vigneron
- approfondir la connaissance du vin
- vivre des expériences inédites
- découvrir de nouveaux territoires
- rencontrer des personnalités passionnées
- partager des moments de plaisir et de convivialité



Les vigneronns s'associent à Mes Vignes, «fiers d'être dans un concept novateur qui fait parler d'eux autrement»

La possibilité de mieux faire connaître nos produits en montrant notre travail et de fidéliser ainsi une nouvelle clientèle

Le plaisir de montrer ce que l'on sait faire et de sortir ainsi du quotidien

Des moments ludiques et conviviaux avec d'autres personnes que la communauté des vigneronns ou des professionnels du vin

La fierté d'être dans un concept novateur qui fait parler de nous autrement

L'occasion de refaire le tour de son travail : c'est riche d'enseignement

Une histoire née d'un rêve : devenir vigneron

L'idée est née en 2005 quand quelques amis, amateurs de vin, rêvent de posséder quelques pieds de vignes pour faire leur propre cuvée et devenir ainsi «vigneron le temps d'un millésime».

Avec l'aide d'un vigneron, ils vont vivre l'expérience pendant un millésime et la faire partager à leurs proches. Le concept Mes Vignes est né !

Aujourd'hui, plus de **6000 personnes** ont déjà vécu l'aventure Mes Vignes dans un des domaines partenaires avec un taux de satisfaction très grand. Parce qu'au delà du rêve de posséder quelques vignes et du vin à son nom, il y a dans le parcours Mes Vignes une véritable rencontre avec des vignerons et des œnologues qui font le vin, qui le vivent au quotidien et qui, mieux que personne, savent le partager.



Témoignage de M. Klynuski, web-vigneron au Domaine du Clos Roussely 08

Que dire : beaucoup mieux que les attentes.

M'intéressant au vin, à la vigne, à son histoire depuis une trentaine d'année, c'est un précieux complément

Une équipe qui se met à notre portée ,aussi compétente que pédagogique que sympathique

Tous les 4 (le vigneron , l'œnologue, le technicien des vignes, l'animateur) une équipe chaleureuse

J'ai ressenti aussi beaucoup d'effort dans l'accueil

J'avais beaucoup lu sur la vigne, questionné les vigneron quand j'achète mais là en plus on peut toucher

J'ai donc encore beaucoup appris

Je ne vais pas me gêner pour le faire savoir autour de moi

Continuez de le faire aussi simplement & naturellement ...»



Les offres 2010-2011

Mes Vignes décline en 2010 trois nouvelles offres œnotouristiques ... pour découvrir le vin autrement, au travers d'une rencontre avec un vigneron et même participer à la création d'un vin le temps d'un millésime.

Rencontre avec un vigneron

Un rendez-vous de 2 h avec un vigneron pour découvrir son travail et déguster ses vins



- 2h de présentation et dégustation pour 2 personnes chez le vigneron de son choix
- 6 bouteilles de vin à récupérer chez le vigneron
- L'accès à l'Espace Client Mes Vignes et aux différents services (blog, newsletter, offres spéciales...)

Prix de vente indicatif : 99€

Premières vignes

Un parcours d'un millésime avec 1 rendez-vous au domaine pour s'initier au travail de vigneron



- L'adoption de 6 pieds de vignes à choisir parmi 8 domaines en France
- Le suivi en ligne du millésime
- L'accès à l'Espace Client et aux services
- Le stage Découverte d'une 1/2 journée pour 2 personnes, pour une découverte approfondie du vignoble
- 6 bouteilles de vin personnalisées (étiquettes au nom du bénéficiaire)

Prix de vente indicatif : 199€

Vigneron d'un millésime

Un véritable parcours de vigneron avec 3 rendez-vous à la propriété pour vivre chaque étape de la naissance d'un vin



- L'adoption de 12 à 36 pieds de vignes à choisir parmi 14 domaines en France
- Le suivi en ligne du millésime
- L'accès à l'Espace Client et aux services
- Le stage Découverte pour 2 personnes (1/2 journée) pour une découverte approfondie du vignoble
- Le stage Vendanges et Vinification (une journée)
- Le stage Œnologie (une journée)
- 12 à 36 bouteilles de vin personnalisées

De 211 à 1579 € selon les domaines choisis

Les journées de stage en pratique

Ces journées de stage ont pour objectif de sensibiliser le web-vigneron aux différentes étapes du travail du vigneron : de la taille initiale à la mise en bouteilles.

Placée sous le signe de la convivialité et de l'échange, chacune des journées de stage s'organise autour de 2 professionnels du vin, qui ont à cœur de faire partager la passion de leur métier :

- **Le vigneron** du Domaine : présentation et histoire du Domaine, des différentes étapes de fabrication et du calendrier d'un millésime, des méthodes de culture, ...
- **L'œnologue** du Domaine : l'aspect technique des différentes étapes de fabrication : vinification, élevage, assemblage, dégustation, ...

Concrètement...



Le stage Découverte au printemps 2011

Ce rendez-vous permet de prendre un premier contact avec le Domaine et le vigneron, visiter les parcelles de vignes, comprendre dans quel environnement se fait le vin sur le Domaine et découvrir comment sera élaborée la cuvée Mes Vignes.

Selon la période, les web-vignerons s'initient à la taille de la vigne ou à d'autres travaux sur la vigne (effeuillage, épamprage, ...).



Le stage Vendanges et Vinification à l'automne 2011

Au cours de cette journée, les web-vignerons sont initiés aux vendanges en récoltant des raisins sur leur parcelle (sous réserve de maturité) entourés de l'équipe du Domaine qui leur prodigue explications et conseils. Ils suivent ensuite le trajet du raisin jusqu'à la cave et ils découvrent le travail de vinification avec un œnologue.



Le stage Oenologie au printemps 2012

Le stage Assemblage permet de découvrir les méthodes d'élevage et d'assemblage du vin. Les web-vignerons apprennent à goûter et à identifier les caractéristiques des cépages et des cuvées selon leur élevage. Ils s'exercent à l'assemblage des différents cépages (si plusieurs cépages) et découvrent l'alchimie du vin au travers du travail de cave et de laboratoire.



Des vigneron partenaires dans les grandes régions viticoles françaises

ALSACE



Domaine Sylvie Spielmann - Alsace Pinot Blanc

Au coeur de la mythique route des vins, à proximité immédiate du village fortifié de Bergheim, se trouve le domaine Sylvie Spielmann. Le Domaine est un terroir fabuleux, marqué par la personnalité unique de ses sols (les marnes à gypses) et de sa vigneronne, une viticultrice dynamique, passionnée de bio-dynamie. Epicurienne avant tout, Sylvie Spielmann élabore des vins de gastronomie, aux arômes extraordinaires, mélange de richesse et de finesse ... des vins inimitables lui ont valu d'être sélectionnée « Révélation Alsace » de Gault Millau 2009.

BORDEAUX



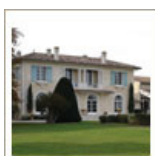
Château Marquis de Terme - 4ème grand Cru Classé Margaux

Situé d'une part sur le plateau de Cantenac et d'autre part sur celui de Margaux, à 30 kilomètres au Nord-Ouest de Bordeaux, tout près de l'estuaire de la Gironde, le domaine est en plein cœur du village de Margaux. Propriété de la famille Sénéclauze, le domaine est conduit par un régisseur, dans le respect de la tradition des crus classés. Le vin élaboré n'est pas un Margaux classique. Même s'il en a l'élégance et la complexité, il se caractérise par un style puissant et musclé, révélant son véritable style et sa plénitude après quelques années de bouteille.



Château Baulos-Charmes - Pessac-Léognan

Berceau du vignoble bordelais et terroir exceptionnel où Sean Matthys-Meynard, reconverti à la viticulture par passion du vin, a eu la chance de pouvoir reprendre en 2007 le Domaine Baulos-Charmes, un terroir viticole datant du 18ème siècle mais de nouveau en plein essor depuis quelques années. Son premier millésime a été salué par la critique et laisse augurer un énorme potentiel pour les années à venir. A l'instar des grands vins de Pessac Léognan, la cuvée Mes Vignes sera un vin tout en finesse et élégance.



Château Fourcas Dupré - Lustrac Médoc

Point culminant du Médoc, l'appellation Lustrac Médoc est abritée des vents dominants par la vaste forêt de pins, offrant un microclimat favorable à une maturation lente et régulière des raisins. C'est au cœur de ce terroir exceptionnel que s'exprime sa source le Château Fourcas Dupré, un cru bourgeois supérieur, classique et contemporain, décrit par tous les spécialistes comme une valeur sûre de l'appellation depuis de nombreuses années. Fondé en 1844, le domaine doit sa notoriété à Patrice Pages, vigneron enthousiaste et modeste, qui s'attache, depuis 1985, à laisser s'exprimer son terroir pour élaborer un vin équilibré et harmonieux.

BOURGOGNE



Domaine Anne Gros - Clos Vougeot Grand Cru

Le domaine Anne Gros est situé au cœur du célèbre village Vosne-Romanée et couvre 6,5 ha de parcelles de vignes admirablement situées parmi les meilleurs finages de la côte de Nuits. Avec une volonté farouche, une énergie débordante et beaucoup de qualités personnelles, Anne Gros a réussi à porter son domaine au firmament des noms les plus célèbres de Bourgogne. Cette cuvée est un vin exceptionnel. Il est décrit par les plus grands dégustateurs comme un vin de grande amplitude, dont la puissance est tempérée par des tanins très mûrs. « Monolithique » et « souverain », il a l'harmonie, la plénitude et l'élégance de l'architecture romane.



Château de Chamilly - Bourgogne Côte Chalonnaise

Le domaine est situé à Chamilly, un petit village au nord de la région de Mercurey. Le château a été fortifié au XVIIème siècle hormis la tour qui date du XIVème. Actuellement exploitées par Véronique Desfontaine et ses fils, sur une superficie de 16 ha en production, les vignes du château sont réparties entre les communes de Saint-Gilles et Chamilly (pour l'AOC Bourgogne Côte Chalonnaise) et Mercurey. La famille Desfontaine estime que la qualité des vins débute toujours par la qualité des raisins. Par conséquent, tout a été mis en oeuvre pour obtenir des raisins possédant le maximum de caractère et de style.



Domaine François Trapet - Gevrey-Chambertin

Idéalement placé sur la route des grands crus, le Domaine François Trapet est la dernière maison du village. Au-delà, commencent les vignes, dans un paysage splendide, avec des parcelles célèbres, jalousement gardées par leurs murets de pierres centenaires : climats premiers crus La Perrière, Clos Prieur, Petite Chapelle, grands crus En Griotte, Clos de Bèze, Chambertin... Né à Gevrey-Chambertin d'une longue lignée de vignerons, François Trapet est enraciné dans ce vignoble tout comme ses vignes. La cuvée choisie est un Gevrey-Chambertin Village issu du climat Les Carougeots. Un vin de garde, voire de grande garde.

CHAMPAGNE



Domaine Janisson Baradon & fils - Champagne

Le Domaine Janisson Baradon est un domaine de 9 ha de vignobles, plantés sur les coteaux Ouest du terroir d'Epernay, qui propose toute la palette de cépages cultivés en champagne : chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Créé en 1922 par Georges Baradon et son gendre Maurice Janisson, le Domaine n'a depuis cessé de se développer en taille et en notoriété. Aujourd'hui, il est tenu par Richard Janisson (4e génération) et ses deux fils Maxence et Cyril. Sous leur impulsion, une large gamme de champagnes au caractère bien affirmé a vu le jour, portant haut et fort l'image des vignerons indépendants dans un monde de grandes marques internationales.

LANGUEDOC ROUSSILLON



Château Montana - Côtes du roussillon

Le Château Montana à Banyuls Dels Aspres, propose un vin d'Appellation Côtes du Roussillon. Le vignoble du domaine s'étend sur 24 hectares sur des sols sablonneux et argilo-limoneux. Patrick Saurel, reconverti il y a quelques années dans le vin, a choisi de pratiquer la culture raisonnée, utilisant peu de pesticides et laissant la place aux méthodes traditionnelles, comme le labour. La vinification et l'élevage ont lieu, sur place, dans le respect de la tradition du vin.



Domaine Clavel - Côteaux du Languedoc

Dominant une vallée où les vignes disputent les senteurs à la garrigue, le Mas del Périé est l'un de ces mas authentiques, composé de bâtiments en pierre qui offrent ombre et fraîcheur même au cœur des plus chaudes journées estivales. Les 27 hectares de vignes orchestrées par Pierre Clavel se répartissent sur 3 Terroirs (La Méjanelle, Saint-Christol, et Assas). Après quinze ans de travail autour de la vigne et du vin, Pierre et Estelle Clavel ont porté le Mas del Périé parmi les étoiles régionales, avec des vins d'une grande franchise d'expression et d'un velouté inimitable.

LOIRE



Domaine Fouassier - Sancerre

La famille Fouassier, implantée depuis plusieurs générations sur le piton de Sancerre, fait partie des plus vieilles familles de vigneron sancerrois. La génération actuelle s'attache à pérenniser le savoir-faire de leurs aïeux, avec pour maître mot le respect du terroir. Le Domaine s'étend aujourd'hui sur près de 53 hectares plantés à 80% du noble et très ancien cépage Sauvignon, et pour le reste, du plus délicat et élégant des cépages rouges, le Pinot Noir. Le Domaine est en culture traditionnelle, alliant les techniques les plus ancestrales aux plus modernes en termes de matériel, et certaines parcelles sont en reconversion biologique. C'est la volonté de Paul et Benoit, qui ont repris le flambeau familial.



Domaine du clos Roussely - Touraine

Vincent Roussely à créé à 25 ans le domaine de ses rêves de gosse. D'un côté 8 hectares ayant été cultivé par son grand père 20 ans plutôt et de l'autre 18 hectares entourant une vieille ferme. Vincent Roussely fait partie de cette jeune génération de vigneron passionnés par leur terroir, respectueux de l'environnement, avec la volonté de produire des vins de haute qualité. Il travaille en effet son vignoble en respectant le cahier des charges biologique et vendange à la main. Il produit un vin rouge d'appellation Touraine composé de Cabernet et Côt.

SUD-OUEST



Château Cantelauze - Cahors

Laurent et Cécile Nominé, venus d'Alsace, ont créé il y a quelques années, le Château Cantelauze, chant de l'Alouette en occitan, sur les berges du Lot. Le Domaine est une histoire de famille : Laurent s'occupe de la vigne, Cécile du chai en sa qualité d'œnologue. Et le vin qu'ils élaborent est à leur image : plein de finesse et de sincérité.

Ils ont choisi d'élaborer des cuvées 100% Malbec, de travailler leur vin avec un grand respect du raisin, cherchant ainsi à exprimer le plus fidèlement possible le terroir.

Ils sont, en cela, parmi les ambassadeurs du Cahors d'Excellence, des vins élégants mais au caractère bien trempés !

VALLE DU RHÔNE



Domaine raymond Usseglio- Châteauneuf du Pape

Le Domaine Usseglio, situé au cœur du village de Châteauneuf du Pape, a été fondé dans les années 40, et il comprend 21 hectares de vignes, sur un sol caractérisé par ses gros galets roulés et composé des 13 cépages traditionnels. Fils de Raymond et petit fils de Francis Usseglio, qui quitta son Italie natale en 1931 pour venir travailler les vignes à Châteauneuf, Stéphane Usseglio dirige aujourd'hui le domaine avec brio et enthousiasme.

Les valeurs que nous partageons avec nos vignerons

Depuis 2006, l'équipe de Mes Vignes, par son initiative, soutient et encourage le savoir-faire de vignerons talentueux, authentiques et passionnés.

Une formule portée par notre engagement commun dans le partage de **valeurs essentielles** :

La qualité des vins

Les vins de chaque domaine sont soigneusement sélectionnés par nos spécialistes. Valeur montante de leur appellation ou talent confirmé, ils apportent tous le même soin à élaborer des vins de qualité. Ils sont d'ailleurs régulièrement honorés dans les concours, les guides et la presse.

Le respect du terroir et de l'environnement

La grande majorité de nos domaines partenaires cultivent leur vignoble en viticulture raisonnée, en bio ou en biodynamie car ils accordent tous une très grande attention au respect de leur terroir.

La qualité humaine, un retour à une authentique convivialité

Passionnés et généreux, nos vignerons sont des guides précieux dans la découverte de leur appellation. Les moments passés avec eux au domaine font toujours la part belle à la convivialité et aux plaisirs simples de la vie.



En étant le lien privilégié entre le consommateur et le vigneron, nous contribuons, à notre manière, à la promotion et à la préservation de nos vignobles et de notre patrimoine.

Une équipe d'amateurs de vin, de terroir, de convivialité et de rencontres

Venus d'univers très différents, nous nous sommes retrouvées autour de l'amour du vin ... de ces vins qui racontent des histoires d'hommes, de paysages et de terre.

Emmanuelle Garralon, 40 ans, fondatrice et gérante : elle assure le pilotage global de l'entreprise (gestion, marketing-vente, partenariats)

Joelle Weiss, 38 ans, œnologue, responsable « produits » : elle se charge du recrutement et des relations vigneronnes et œnologues et des contenus pédagogiques de l'ensemble des stages réalisés dans les domaines.

Séverine Semat, responsable marketing produits : elle étudie le marché, interroge les clients, crée de nouveaux produits, les rend plus beaux aussi

Marc Jandard, commercial : il se promène en France et parfois plus loin pour rencontrer les cavistes, les épiceries fines, les agences de voyage qui seraient intéressées par nos offres.

David Chevaleryrias, 40 ans, webmaster et graphiste : il crée tous nos visuels et coordonne l'ensemble des actions promotionnelles autour du site de vente en ligne

Dias Soeiro, 32 ans, assistante administrative et commerciale : elle se charge de l'administration des ventes, la gestion comptable, des relations clients et de l'organisation des stages.

Mais l'équipe Mes Vignes, c'est aussi des compétences complémentaires pour nous accompagner dans le développement de notre projet.

Œnologues, vigneronnes, rédacteurs, graphistes, spécialistes de l'internet, développeurs, marketeurs, Le projet s'enrichit de l'apport de ces différents spécialistes.

Des amateurs de vin, de terroir, de convivialité et de rencontres humaines ...

Mes Vignes en quelques chiffres ...

Année de Création du concept : 2005
Création de la SARL Mes Vignes : août 2006
SARL au capital de 5248 euros

Equipe : 5 salariés à temps plein

Nombre de clients

Millésime 2006 : 450
Millésime 2007 : 800
Millésime 2008 : 1500
Millésime 2009 : 2000
Millésime 2010 : 1600

Distribution

Mes Vignes est présent sur les sites de cadeaux suivants :

- Id original
- Amikado
- Coolcadeau
- Madeleine Market
- Concorde Proderam (cadeaux d'affaires)

Mes Vignes SARL

8 rue du couvent des cordeliers
46800 Montcuq (Lot)

05 65 30 38 45
info@mesvignes.com



www.mesvignes.com