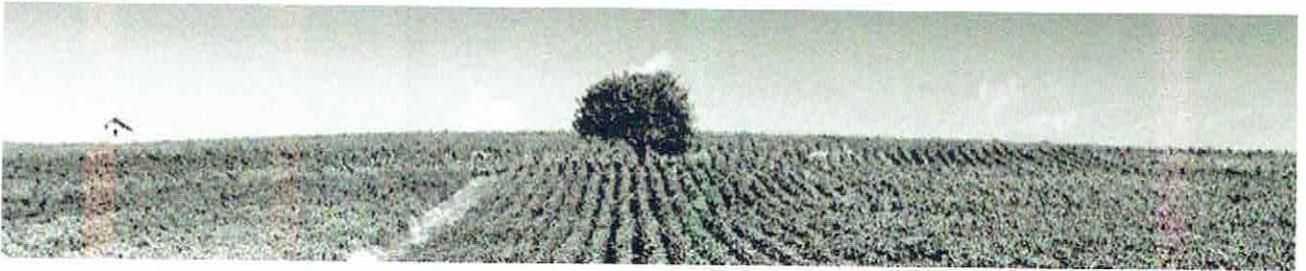


Dans la série des Grands Vins du Beaujolais

| LE CRU MORGON |

ILLUSTRE ACTUELLEMENT L'IMMENSE POTENTIEL DU CÉPAGE GAMAY

Retour sur un Cru historiquement célèbre aujourd'hui sur le devant de la scène grâce à un grand nombre de producteurs d'excellence dont celui qui a remporté en janvier le Trophée du Meilleur Gamay du Monde 2019



Le cépage Gamay est l'ADN du Beaujolais, son unique cépage en rouge. S'il déploie son fruité dans chaque appellation, il a une capacité exceptionnelle à faire parler les sols, qui sont d'une grande variété dans cette région. À Morgon, l'un des dix crus du Beaujolais, il produit un vin riche et puissant et il est réputé pour sa capacité à vieillir jusqu'à 10 ans et beaucoup plus. Il exprime le terroir dans toute son intensité, reposant sur un sol de "roche pourrie" qui provient de la décomposition des schistes et roches éruptives. Le Morgon est le 2^e cru le plus étendu en surface après Brouilly. Il se décline en 6 climats et offre des vins à la fois solides et élégants, racés, avec toujours le côté fruité de la cerise noire, voire du Kirsh en vieillissant, et de belles notes épicées :

- Le climat **Les Charmes** est orienté au sud-est entre 300 et 450 m d'altitude sur des arènes granitiques
- **Corcelette** est au nord-ouest de l'appellation étagé de 300 à 400 m sur terroir granitique léger en surface
- **Côte du Py** culmine à 350 m sur la colline du Py sur un sous-sol d'origine éruptive et de roche basaltique
- **Douby** est adossé aux coteaux de Fleurie
- **Grand Cras** est un terroir schisteux, situé à une altitude moyenne de 260 m, sur les contreforts sud et sud-est de la côte du Py
- **Les Micouds**, le plus petit des climats en superficie. Orienté au soleil levant.

Le Morgon a une histoire

Si la culture de la vigne s'y pratiquait déjà au temps des Romains, sa renommée était à son apogée dans les années 30, époque où il était traité à l'égal des Grands Crus de Bourgogne en termes de notoriété et de prix, comme attesté par de nombreuses cartes des vins et transactions !

Le retour

Morgon, qui fait partie des leaders du Beaujolais, est sur le devant de la scène grâce à ses vignerons d'excellence, comme l'écrivent de nombreux critiques dans le monde :

« *Le Beaujolais renaît et le Morgon est une belle alternative à un Pinot de Côte d'Or* » (Decanter)

« *La région déborde d'énergie et de jeunes vignerons talentueux qui s'attachent à révéler tout son potentiel* » selon jamesuckling.com, qui attribue au cru Morgon « *une structure, un fruité et des tanins veloutés habituellement associés aux appellations du Rhône comme Cornas* ».

Jancisrobinson.com le dit « *réputé pour son intensité et sa longévité* »

et [Wine Enthusiast \(USA\)](http://WineEnthusiast.com) résume « *concentration, puissance, richesse* »

L'appellation est riche par sa diversité, ses terroirs et ses hommes produisant différents styles de vins.

Fiche d'identité – Morgon | 1 104 hectares | 2018 : 354 déclarations de récolte | Près de 20 % du volume des Crus du Beaujolais | Production : 45 à 60 000 hl selon les millésimes, soit de 6 à 8 millions de bouteilles | Une notoriété forte de + 300 articles internationaux en 2018

Remarque : c'est la seule appellation sans cave coopérative.

SARL VINCONNEXION

8, Avenue de la Pelouse

78600 Maisons-Laffitte France

Tél. 33(0)1 39 12 28 02

Une autre explication de son succès est le profil international du Morgon, très demandé à New York autant qu'en Asie car il se marie avec la plupart des cuisines du monde : des rillettes de canard aux samoussas indiens, épaule d'agneau aux herbes, poulet Biryani ou lotte au poivre vert... Et naturellement des fromages comme brie de Meaux, cantal vieux, chèvre sec, osso iraty et sa confiture de cerises noires.

Un vignoble si riche de par sa géologie qu'il est devenu Geopark ! C'est dire...

L'une des plus belles régions viticoles, le Beaujolais s'est vu attribuer le label Geopark au printemps 2018, devenant ainsi le premier Geopark viticole du monde. Sa géologie complexe et riche génère une grande diversité de sous-sols et de paysage et les raisins du cépage Gamay ont le goût de leur sol ! 127 Geoparks sont répartis dans 35 pays, sur tous les continents, le Beaujolais a fait son entrée dans le "club" la même année que Satun en Thaïlande, la péninsule d'Izu au Japon, Non nuoc Cao Bang au Viet Nam.

TROPHÉE DU MEILLEUR GAMAY DU MONDE :

Les vignerons du Cru MORGON étaient fiers de voir l'un des leurs remporter le Trophée du Meilleur Gamay du Monde 2019 (à Lyon en janvier dernier) : il a été attribué au Domaine Franck Chavy pour sa cuvée "Morgon Fût de Chêne 2017", unique pour un élevage de 12 mois en fûts "neuf" de la tonnellerie Chassin et l'utilisation de fûts de différents volumes « pour augmenter en complexité » : 500 L, 350 L et pièces bourguignonnes classiques (sa cuvée Morgon 2016 est également médaillée d'or).

Contacts Cru MORGON : Président Dominique PIRON - dominiquepiron@domaines-piron.fr

Relations Presse Paris : VINCONNEXION - 33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com

 **SARL VINCONNEXION**
8, Avenue de la Pelouse
78600 Maisons-Laffitte France
Tél. 33(0)1 39 12 28 02



Press release – July 2018

BORDEAUX: A UNIQUE FAMILY SUCCESSION

AT A TIME WHEN INSTITUTIONAL AND FOREIGN INVESTORS
ARE DRIVING UP PRICES,
THE LARGEST ESTATE IN POMEROL HAS BEEN HANDED DOWN
WITHIN THE SAME FAMILY OVER THE PAST FIVE CENTURIES!

The wonderful story of a winegrowing dynasty: Château de Sales is the only Bordeaux estate to be entirely transmitted from one generation to the next since the 15th century. **After belonging to the same family for over five centuries,** Château de Sales is jointly owned by 14 cousins, who want to make it a reference in terms of quality, image and family management, in view of passing the estate on to the next generation.

The privilege of a family, which has been over the centuries an important actor of the great changes within the Bordeaux winegrowing region. This estate's history bears witness to undeniable strength and stability.

One of the cousins, **Marine Treppoz**, (a business school graduate, with a Masters in Mathematics), has been appointed President of SAS Château de Sales by the rest of the family and **Vincent Montigaud** is the company's Managing Director. The latter spent 23 years with Baron Philippe de Rothschild, including 16 years at the head of Domaine de Baronarques. Under his impetus, in collaboration with Technical Director, Frédéric Laborde, the estate's methods of production have evolved.

They are supported in their choices by winemaking consultant **Jean-Claude Berrouet**, vine-growing expert **Gilles Rey**, and **Jean-Pierre Foubet**, the CEO of Château Chasse-Spleen, who is on the company's board of directors.

In keeping with the fabulous Pomerol appellation, they share the same ambition: ensuring that **Château de Sales** reaches even higher summits!



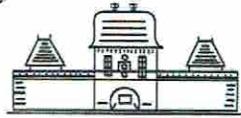
Vincent

Montigaud and Marine Treppoz

SARL VINCONNEXION

8, Avenue de la Pelouse
78600 Maisons-Laffitte France
Tél. 33(0)1 39 12 28 02

CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

About Château de Sales

47.6 ha of vines planted on a 90-ha estate

Terroir: gravelly soil and warm sand, rich in iron oxide.

Varieties: Merlot 73 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Cabernet Franc 12 %

Viticulture: traditional vine-growing techniques, tillage, no herbicides, sexual confusion, leaf thinning, handpicked grapes.

Winemaking: selective sorting of the harvest, gentle pressing, fermentation in thermo-regulated concrete vats.

Ageing: in barrels, including 15 to 20 % in new oak, for 12 months

Two wines are elaborated at the estate: the first wine, Château de Sales, and the second wine, Château Chantalouette



SAS Château de Sales

President: Marine Treppoz / Managing Director: Vincent Montigaud
11, Chemin de Sales- 33500 Libourne- +33 (0)5 57 51 04 92- vmontigaud@chateaudesales.fr

Media relations- Paris : VINCONNEXION

+33 (0)1 39 12 28 02- michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com

SARL VINCONNEXION

8, Avenue de la Pelouse
78600 Maisons-Laffitte France
Tél. 33(0)1 39 12 28 02



Communiqué de presse – juillet 2018

UNE TRANSMISSION FAMILIALE D'EXCEPTION À BORDEAUX

À L'ÉPOQUE OÙ INSTITUTIONNELS ET INVESTISSEURS ÉTRANGERS
FONT MONTER LES ENCHÈRES,
LA PLUS VASTE PROPRIÉTÉ DE POMEROL SE TRANSMET
DANS LA MÊME FAMILLE DEPUIS PLUS DE CINQ SIÈCLES !

La belle histoire d'une dynastie vigneronne : le Château de Sales est l'unique domaine du bordelais à s'être transmis dans son intégralité de génération en génération depuis la fin du XV^{ème} siècle. Après plus de cinq siècles dans la même famille, les quatorze cousins représentant la nouvelle génération, co-propriétaires de Château de Sales, veulent faire de ce château une référence en termes de qualité, d'image et de gestion familiale, pour le transmettre à la génération suivante.

Le sage privilège d'une famille qui a été au fil des siècles acteur des immenses évolutions du vignoble bordelais, témoin d'une force et d'une stabilité indéniables.

Les cousins ont nommé **Marine Treppoz**, l'une d'entre eux (HEC & maîtrise de mathématique), Présidente de la SAS Château de Sales, et **Vincent Montigaud**, Directeur Général. Celui-ci a passé 23 ans chez Baron Philippe de Rothschild dont 16 ans à la tête de Domaine de Baronarques. Sous son impulsion, avec **Frédéric Laborde**, Directeur Technique, les méthodes de production évoluent.

Ils sont accompagnés dans leurs choix par **Jean-Claude Berrouet**, Œnologue conseil, **Gilles Rey**, Conseiller viticole et de **Jean Pierre Foubet**, Directeur Général de Château Chasse-Spleen, qui siège au conseil d'administration.

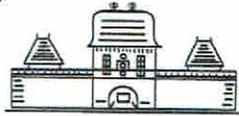
Ensemble ils partagent une même ambition, à la hauteur de la belle appellation Pomerol : faire progresser Château de Sales vers l'excellence !



Vincent Montigaud et Marine Treppoz

SARL VINCONNEXION
8, Avenue de la Pelouse
78600 Maisons-Laffitte France
Tél. 33(0)1 39 12 28 02

CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

Château de Sales en bref

47,60 hectares de vignes sur les 90 hectares du domaine

Terroir : petites graves et sables chauds riches en oxydes de fer

Cépages : Merlot 73 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Cabernet Franc 12 %

Viticulture : traditionnelle, labour, pas de désherbage chimique, confusion sexuelle, effeuillages, vendanges manuelles

Vinification : tri sélectif de la vendange, léger foulage, fermentation en cuves béton thermorégulées

Élevage : en barriques, dont 15 à 20 % sont neuves, pendant 12 mois

Deux vins sont produits : le premier vin, Château de Sales, et le deuxième vin, Château Chantalouette



[Lien au dossier de présentation du Château de Sales](#)

SAS Château de Sales

Présidente : Marine Treppoz / Directeur général : Vincent Montigaud
11, Chemin de Sales - 33500 Libourne - +33 (0)5 57 51 04 92 - vmontigaud@chateaudesales.fr

Relations presse Paris : VINCONNEXION

+33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com

SARL VINCONNEXION

8, Avenue de la Pelouse
78600 Maisons-Laffitte France
Tél. 33(0)1 39 12 28 02

2019, L'ARRIVÉE DE NOUVELLES GAMMES TÉMOIGNANT D'UN FORT ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Orchidées, Maisons de Vin, première référence des vins et fines bulles de Loire, se veut l'ambassadrice d'une nouvelle viticulture plus respectueuse des consommateurs, des vignerons et de la nature. C'est la continuité naturelle de la démarche de développement durable installée par Ackerman, l'une des seules maisons de vins de Loire à avoir initié dès 1998 un système de management par la qualité basé sur les normes ISO. L'ensemble des vignobles bénéficie de solutions de biocontrôle.

Le consommateur est demandeur d'expérience nouvelle, de fruité et de fraîcheur tendance, les nouvelles cuvées Drouet Frères lui répondent avec une gamme de vins traditionnels ou plus contemporains, « pour un moment convivial, à savourer en famille, entre amis ».

En GMS

- * Une cuvée Bio : Muscadet Sèvre & Maine sur lie Le Grand Duc 2018
- * Des cuvées en cours de conversion Bio :
Anjou rouge et Cabernet d'Anjou
- * Des cuvées HVE :
- Dans la gamme Les 4 Saisons un Cabernet d'Anjou 2018
- * De nouvelles cuvées sans sulfites ajoutés : 3 nouveaux IGP Nouvel Esprit



En CHR

- * Le Vin Libéré des sulfites ajoutés, HVE



SARL VINCONNEXION
8, Avenue de la Pelouse
78000 Maisons-Laffitte France
Tél. 33(0)1 39 12 28 02



LE CONSOMMATEUR TROUVERA EN GMS

UNE CUVÉE BIO

Muscadet Sèvre & Maine sur lie Le Grand Duc 2018 : *pressurage direct, fermentation à basse température des cuves thermorégulées, élevage de 4 mois en cuve sur lies pour ce vin élégant entre fraîcheur et minéralité – PVC €5,90*

DES CUVÉES EN COURS DE CONVERSION BIO

Anjou rouge 2017 : *petits fruits noirs et rondeur, des tanins fondus. Elevé en fûts pour 20 à 30 % pendant 1 an - PVC €7,90*

Cabernet d'Anjou rosé 2018 : *riche et structuré, fruité framboise-fraise écrasée, poivre rouge. Contrôle des températures lors de la fermentation, élevé 4 mois en cuve - PVC €5,50*

DES CUVÉES HVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE)

Le premier dans la gamme Les 4 Saisons est un Cabernet d'Anjou 2018 : *équilibré entre sucre, acidité, fraîcheur et gourmandise - PVC €4,90*

La place du label HVE est de plus en plus importante sur le marché français. Pour l'obtenir, les domaines doivent se concentrer sur la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau. « *Nous tirons profit des mécanismes naturels qu'apporte la faune auxiliaire et préservons l'harmonie naturelle de l'ensemble du vignoble* ».

NOUVEL ESPRIT, 3 NOUVEAUX IGP, SANS SULFITES AJOUTÉS :

« *Des vins pour répondre aux préoccupations des consommateurs, des vignerons et de la nature* » : réduction des intrants grâce à des solutions de biocontrôle, utilisation de levures d'origine naturelle pour prévenir le développement de bactéries et assurer la qualité organoleptique. Certifié par un organisme indépendant, Bureau Véritas.

IGP Cabernet Franc rouge 2018 : *bouche puissante, petits fruits rouges et tanins ronds jusque dans la longue persistance. PVC €5,90*

IGP Cabernet Franc– Grolleau rosé 2018 : *fruit frais flatteur, légèreté, bouche ronde – PVC €5,90*

IGP Chenin 2018 : *vif, frais, croquant et long, l'absence de sulfites va permettre à ce Chenin de révéler toute sa palette en "mûrissant" 4 mois en bouteille pour aller du fruit frais au fruit compoté et enfin aux fruits secs – PVC €5,90*

NOUVEL ESPRIT est déjà une gamme bien installée : tout a commencé par les AOP Coteaux d'Ancenis (PVC €7,90) et Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie (PVC €7,90), ainsi que deux Fines Bulles Ackerman Vegan lancées en juin 2018, Crémant de Loire blanc brut (€10,50 chez Système U) et Saumur blanc brut (€10,50, Franprix et enseignes de proximité Carrefour).

POUR LE CHR, LE VIN LIBÉRÉ DES SULFITES AJOUTÉS, HVE

La gamme innovante Le Vin Libéré des sulfites ajoutés 2018 en blanc, rosé et rouge répond à la nouvelle tendance de consommation qui implique de vinifier en limitant au maximum le contact avec l'oxygène afin de préserver toutes les qualités du vin sans ajouter de sulfites.

Coteaux d'Ancenis : *bouche fraîche, ronde, acidulée et souple, fruits rouges*

IGP Cabernet franc rosé : *équilibré entre fraîcheur, gourmandise et de fines épices cardamome-poivre blanc*

IGP Chenin : *maturité et fraîcheur, une légère note lactée*

IGP Cabernet franc rouge : *bel équilibre entre matière, fruits rouges et des tanins ronds, longue persistance*

Muscadet Coteaux de Loire sur Lie : *fruits à chair jaune pêche, note briochée. Bouche ronde, acidulée et longue*

Orchidées, Maisons de Vin

19 rue Léopold Palustre – CS 84002 - Saint Hilaire/Saint Florent - 49400 Saumur - 02 41 53 03 10 - eguerin@orchidees-maisonsdevin.fr
Relations presse Paris : VINCONNEXION - 01 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com

SARL VINCONNEXION
8, Avenue de la Pelouse
78600 Maisons-Laffitte France
Tel. 33(0)1 39 12 28 02



CHAMPAGNE CHASSENAY d'ARCE

2018, millésime or not millésime ? Millésime of course !



La récolte montre un beau rendement, une maturité et un état sanitaire parfaits

La qualité, globalement très prometteuse, sera confirmée à l'issue des vinifications et après les premières dégustations de vins clairs. Pour Brice Bécard, œnologue, les premières dégustations sur les vins avant fermentation malolactique révèlent *« du caractère, des expressions franches et précises avec un beau fruité, des acidités bien présentes et fondues dans des matières assez charnues et concentrées »*.

De belles grappes malgré les aléas climatiques : les quelques pluies ont été bénéfiques au raisin suite aux grosses chaleurs du début de la vendange. Le débourrement s'est déroulé autour du 16 avril, avec une floraison rapide et, malgré les épisodes de gelée puis de grêle (mi et fin mai, fin juillet et début août), les grappes ont dans l'ensemble résisté au mildiou ainsi qu'aux autres maladies et ravageurs. Devant ces conditions, des mesures de regroupement des parcelles et d'isolement des lots ont été prises pour que les vignes en stress hydrique soient récoltées le plus tard possible.

Un excellent état sanitaire et une bonne maturité pour tous les cépages avec un léger bémol pour le Pinot blanc. L'acidité est basse dans la moyenne, avec de bonnes teneurs en acide tartrique, l'acide du raisin le plus important pour le ressenti de la fraîcheur.

Quelques données chiffrées : degré moyen 10,1°, pH 3,05 et acidité moyenne à 5,9 g/l

Le mot de Thomas Leclère, directeur général : *« La vendange 2018 est une des plus belles vendanges de ces dix dernières années. Étaient réunis la qualité parfaite des raisins et les quantités qui permettront de tirer les volumes d'appellation et de reconstituer les réserves mises à mal ces deux dernières années par les gelées de printemps.*

Après 2003, 2007, 2011 et 2017, il s'agit de la cinquième vendange démarrant au mois d'août depuis le début du millénaire. Preuve que nous devons faire avec le réchauffement climatique. C'est aussi la plus belle des vendanges d'août, la démonstration qu'avec des équilibres un peu différents et notamment des degrés plus élevés et des acidités plus basses, quand la qualité des raisins est au rendez-vous, nous pouvons élaborer de très grands vins ».



MAISON
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE CHASSENAY d'ARCE



En bref : dans une vallée préservée du sud de la Champagne, 130 familles de vignerons exploitent 325 hectares d'un vignoble unique et singulier : la Côte des Bar, l'autre haut-lieu du Champagne. Véritable Maison de Vignerons, Chassenay d'Arce produit des cuvées à forte personnalité, comme son rare Pinot blanc.

[cliquez ici](#) pour le dossier de présentation

CHASSENAY D'ARCE - Responsable marketing : Elise Dinkel

11, rue du Pressoir – 10110 Ville sur Arce - 33 (0)3 25 38 30 70 - e.dinkel@chassenay.com - www.chassenay.fr

RELATIONS PRESSE PARIS : VINCONNEXION - 33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com - vinconnexion.com


CARL VINCONNEXION

5, Avenue de la Pelouse

0300 Maisons-Lafitte France

Tel. 33(0)1 39 12 28 02





MAISON
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE CHASSENAY d'ARCE

2018, millésime or not millésime ? Millésime of course !



The harvest has offered a high yield, perfect ripeness and sanitary conditions

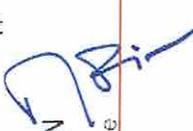
All in all quite promising, the quality will be confirmed after winemaking and the first still wine tastings. According to the winemaker, Brice Bécard, the initial appreciation of the wines before malolactic fermentation revealed "character, frank and precise expressions, boasting nice fruit, fleshy and concentrated matter with well-marked and melted acidities".

Despite climatic hazards: mild rainfall benefited the grapes following high temperatures at the beginning of the harvest. Bud burst occurred around the 16th of April with quick flowering and despite some periods of frost and hail storms (mid and late May, late July and early August), by and large, the bunches resisted the mildew, as well as other diseases and pests. In light of these conditions, measures were undertaken to group the parcels together and to isolate batches in order to pick the vines affected by hydric stress as late as possible.

All of the grape varieties, aside from Pinot Blanc, displayed very good sanitary conditions and excellent ripeness. As a general rule, acidity was low with good tartaric acid content - the most important acid as it provides freshness.

Some figures: average degree 10.1°, pH 3.05 and average acidity 5.9 g/l

A word from Managing Director, Thomas Leclère: *"the 2018 harvest is one of the finest in the past 10 years. A combination of top quality grapes and a bumper crop will allow for the production of enough appellation volumes and to rebuild our reserve wines stocks, affected in the two past years by springtime frost. After 2003, 2007, 2011 and 2017, this is the 5th crush commencing in August since the beginning of the millenary. Proof that we have to deal with global warming. This is also one of the nicest August harvests, demonstrating that with different balance and notably higher degrees and lower acidities, when grapes are a high standard of quality, we can elaborate very great wines"*.

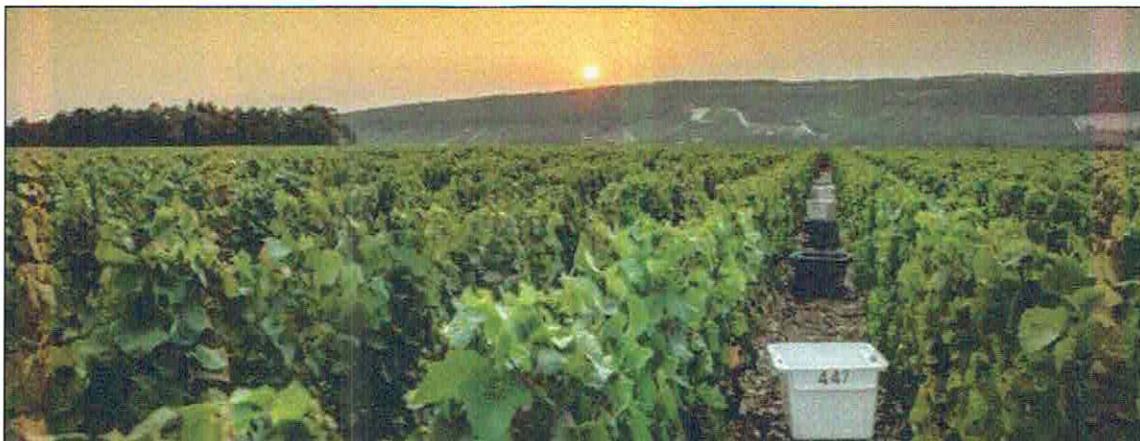
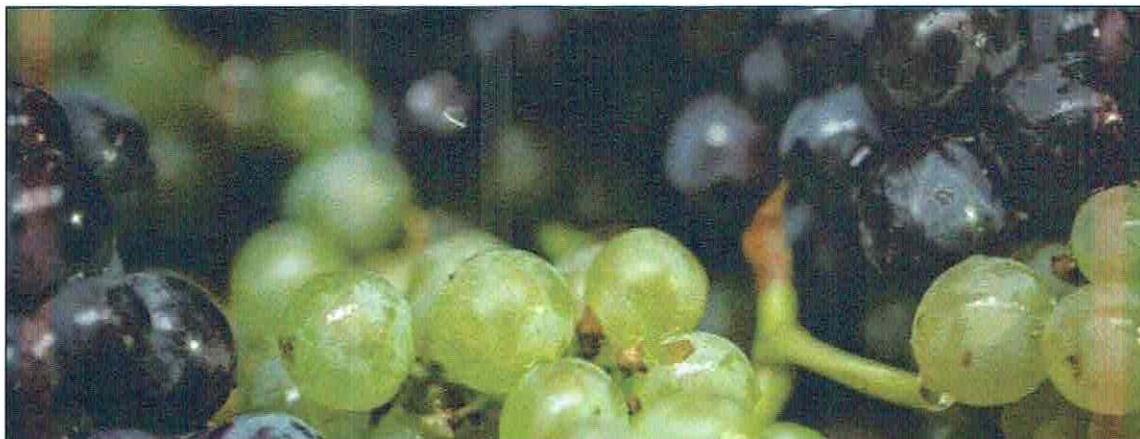

SARL VINCONNEXION
8, Avenue de la Pelouse
78600 Maisons-Lafitte France
Tél. 33(0)1 39 12 28 02





MAISON
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE CHASSENAY d'ARCE



About the entity: located in a preserved valley South of Champagne, Chassenay d'Arce is represented by 130 winegrowing families, making wine from 325 hectares of a unique and singular vineyard: Cote des Bar, Champagne's other prestigious area. This genuine House of Winegrowers elaborates wines with a strong personality, such as its rare Pinot Blanc.

CHASSENAY d'ARCE - Responsable marketing : Elise Dinquel

11, rue du Pressoir – 10110 Ville sur Arce - 33 (0)3 25 38 30 70 - e.dinquel@chassenay.com - www.chassenay.fr

RELATIONS PRESSE PARIS : VINCONNEXION - 33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com - vinconnexion.com

SARL VINCONNEXION

8, Avenue de la Pelouse

78600 Maisons-Lafitte France

Tél. 33(0)1 39 12 28 02

