L'ÉCHO DES VIGNES

ACTUS, SOLUTIONS ET INVESTISSEMENTS POUR VIVRE VOS PASSIONS VITICOLES

OCT. 2026

L'ÉDITO

QUAND LA VIGNE S'ADAPTE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE



Émilie Bourgeat, présidente de Saint Vincent

Canicule, sécheresse… L'été 2026 a bouleversé la vie de nombreux Français, en particulier dans le monde agricole. Qu'en est-il des viticulteurs ? Vous avez été nombreux à nous poser la question, face à ces épisodes extrêmes dont la fréquence augmente avec le changement climatique.

Face aux fortes chaleurs et au manque d'eau, la vigne fait preuve d'une adaptation remarquable, aidée par l'évolution des pratiques culturales : méthodes de conduite revisitées, anticipation de certaines vendanges… Cette année, en Champagne et en Bourgogne, presque tous nos GFV étaient déjà vendangés le 1er septembre pour la rentrée des classes, une première !

Bilan de la récolte ? De grandes quantités de raisin, dont on a extrait un jus faible en volume mais très qualitatif ! Cela laisse entrevoir un beau millésime, malgré la baisse des rendements. À noter que la Vallée du Rhône (qui enregistre une récolte historique) et Bordeaux parviennent à allier qualité et quantité, grâce aux pluies salvatrices de la fin de l'été.

Gardons enfin à l'esprit qu'un GFV repose généralement sur plusieurs parcelles, ce qui permet de diversifier et de répartir une partie des risques liés à un événement climatique localisé. Vous avez d'autres questions ? Nous sommes à votre écoute !



L'OFFRE SAINT VINCENT

UN AUTOMNE À LA DÉCOUVERTE DE NOUVEAUX VIGNOBLES

Passée la chaleur de l'été, quoi de plus ressourçant qu'une escapade dans la nature ?
Profitez-en pour découvrir nos deux nouveaux GFV - dont il reste des parts à saisir - et rencontrer leurs exploitants passionnés.



Un champagne en bio et biodynamie

Sur la Côte des Bar, le domaine Champagne Robert Barbichon apporte une seconde parcelle au GFV Saint Vincent de Calice, créé il y a près de 10 ans. Vingt nouveaux associés vont pouvoir rejoindre l'aventure et bénéficier de belles bouteilles ornées d'étiquettes incarnant une nouvelle identité. Place aux Champagnes Thomas Barbichon, qui perpétue un travail initié il y a cinq générations. Découvrez sa philosophie et son domaine certifié en bio et biodynamie.

DÉCOUVREZ LE GFV SAINT VINCENT DE CALICE



Un domaine prestigieux et accueillant

Devenir copropriétaire d'une parcelle sur la célèbre Côte de Beaune, en AOC Chassagne-Montrachet Premier Cru ? L'offre est assez rare pour être découverte. D'autant que le domaine Olivier Leflaive, créé en 1984 et devenu une référence internationale des vins blancs de Bourgogne, sait recevoir : il est un pionnier de l'œnotourisme. Une activité développée avec sa fille Julie, qui incarne la relève du Domaine

DÉCOUVREZ LE GFV SAINT VINCENT CLOS SAINT-MARC

LE CONSEIL DU SOMMELIER

« QUE BOIRE AVEC DES CHAMPIGNONS »



*Maxime Brunet, Chef sommelier de l'Hostellerie du Chapeau Rouge** à Dijon (21)*

L'automne arrive avec ses fragrances, ses couleurs et surtout… ses champignons. Cèpes, pleurotes, lantins, girolles, trompettes, morilles, mousserons : autant de noms qui me font saliver.

Accorder des champignons avec des vins ? Pas toujours simple. Cela va dépendre de leur texture et surtout de l'accompagnement.

Par exemple, j'adore les cèpes rôtis en cocotte avec une touche de crème réduite. Le roi des champignons, comme je l'appelle, va être caramélisé, doré, avec une consistance moelleuse. Il lui faudra un vin capable d'aller chercher cette texture, tout en mettant en avant l'intensité et la finesse de ce merveilleux champignon. Pas besoin d'apporter trop d'évolution, mais plutôt un fruit bien jaune mûr, de la rondeur et un peu de caractère. Pour cela, rien de tel qu'un magnifique **Saint-Joseph blanc Les Oliviers de Pierre et Jean Gonon.**

LISEZ LA SUITE DU CONSEIL DE MAXIME BRUNET

L'ÉQUIPE SAINT VINCENT

BONNE CONTINUATION ORELLE… ET BIENVENUE LISA !



Après une année d'alternance au sein de notre équipe, Orelle Prempain, notre juriste s'apprête à entrer dans la vie professionnelle. Nous la remercions chaleureusement pour son investissement et sa contribution, et lui souhaitons une belle réussite pour la suite de son parcours.

L'occasion de vous présenter un nouveau visage : celui de Lisa Legros (en photo), qui nous rejoint en gestion de projets et administration commerciale. En parallèle de sa 3ème année de GACO (Gestion administrative et commerciale des organisations), Lisa contribuera au suivi de nos GFV, à l'organisation des AG et au développement administratif et commercial. À ce nouveau talent, nous souhaitons la bienvenue !

TOUS FORMÉS AUX PREMIERS SECOURS



Pour savoir agir quand chaque seconde compte, pas de secret : il faut se former ! C'est ce qu'a fait l'équipe Saint Vincent en cette rentrée, en participant à une formation PSC (premiers secours citoyen) organisée par la Croix-Rouge. Au programme : apprendre les gestes qui sauvent, savoir alerter et porter assistance. Le tout, en se confrontant à des situations d'urgence. Une journée utile, qui rappelle combien l'entraide et la solidarité sont aussi importantes au travail que dans la vie quotidienne.

LA MÉTÉO DES VIGNES

NOS VIGNERONS RACONTENT LEURS VENDANGES 2026

Champagne
« Une année à part »



Stéphanie Humblot et Stéphane Joly - Champagne Humblot & Champagne Veuve Doussot

2026 restera une année à part. Les vendanges très précoces - dès le 17 août pour nous - nous ont amenés à nous adapter. Si les volumes apparaissent très mesurés, sous l'effet des gelées et de la sécheresse, les premiers signes qualitatifs sont encourageants : du fruit, de la finesse et une fraîcheur préservée. À noter que la filière champenoise a fixé le rendement commercialisable 2026 à 8 800 kg/hectare, afin de rééquilibrer les stocks tout en préservant la valeur de l'appellation.

Bourgogne
« Un très beau potentiel »



Arnaud Baillot - Domaine Arnaud Baillot

La récolte a été plus petite que d'habitude en raison de conditions climatiques exigeantes, avec un épisode de gel printanier suivi d'une sécheresse estivale. Cependant, les raisins récoltés sont d'une qualité exceptionnelle. Concentrés, sains et parfaitement mûrs, ils annoncent des vins d'une grande finesse, avec un très beau potentiel. Cette vendange, bien que limitée en volume, nous remplit d'enthousiasme et confirme la richesse de notre terroir !

Vallée du Rhône
« Des pluies salvatrices »



Vasco Perdigao - Domaine La Perdrière

Dans notre domaine du Vaucluse, les vendanges étaient terminées le 29 septembre. Une année atypique, puisque nous avions commencé le 19 août avec les cépages blancs. Fin août, deux belles pluies d'orage - heureusement sans grêle - ont été salvatrices. Les vignes ont apprécié ! De quoi organiser sereinement la récolte des cépages rouges. Malgré un été exceptionnellement chaud, nos vignes nous annoncent un joli millésime 2026, aussi bien en qualité qu'en quantité.

Bordeaux
« Au rythme des parcelles »



Philippe Bardet – Vignoble Bardet

En 2026, une floraison très étalée a entraîné une maturité hétérogène des raisins. Pour la première fois en cinquante récoltes, nous avons choisi de ralentir le rythme des vendanges afin de respecter celui de chaque parcelle. On parle souvent d'adaptation au changement climatique. Pour moi, cela ne consiste pas seulement à modifier nos pratiques, mais aussi à remettre en question ce que l'on croyait savoir, à observer et à rester humble pour apprendre encore.

NOTRE MÉTIER

Créateur de Groupements Fonciers Viticoles (GFV) prestigieux depuis 1994,
Saint Vincent vous ouvre les portes des plus beaux terroirs français :
Bourgogne, Champagne, Bordeaux et Vallée du Rhône.

DÉCOUVREZ NOS OFFRES

SAS LES GFV SAINT VINCENT - 7 et 9 boulevard Rembrandt - 21000 DIJON
contact@gfv-saint-vincent.fr - 03 80 71 55 00