

# L'ÉCHO DES VIGNES

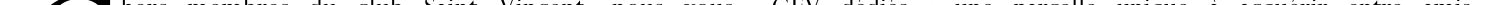
ACTUS, SOLUTIONS ET INVESTISSEMENTS  
POUR VIVRE VOS PASSIONS VITICOLES

JANV.  
2026

## L'ÉDITO

### EN 2026, NOUS EXAUÇONS TOUS VOS VOEUX VITICOLES

Émilie Bourgeat, présidente de Saint Vincent



**C**hers membres du club Saint Vincent, nous vous souhaitons une pétillante nouvelle année ! Notre équipe l'aborde avec ambition, après un beau millésime 2025 : poursuite de notre implantation dans la vallée du Rhône sud avec deux nouveaux GFV à Châteauneuf-du-Pape, et la création très attendue d'un GFV en Bourgogne - en blanc et rouge, très et premier cru.

2025 a aussi marqué les premiers pas de notre démarche RSE et la poursuite de la formation de jeunes talents, comme notre juriste Orelle Prempain. Sans oublier la montée en puissance de nos

GFV dédiés : une parcelle unique à acquérir entre amis ou en famille, accessibles dès 250 000 € avec les avantages fiscaux d'un GFV classique (*lire plus bas*).

Une bonne nouvelle pour commencer 2026 : après leur succès à l'automne, les Rencontres Saint Vincent reviennent ! Nous vous donnons rendez-vous le 16 octobre, en Bourgogne, pour échanger, déguster et partager ce qui nous rassemble : le vin, le terroir... et l'esprit d'innovation. À l'image de votre lettre d'infos, qui s'enrichit de nouveaux rendez-vous.

## NOUVEAU GFV DÉDIÉ DEVENEZ PROPRIÉTAIRE EN CROZES-HERMITAGE

Saint Vincent vous propose une opportunité rare en Vallée du Rhône Nord : investir seul, en famille ou entre amis dans un domaine familial de sixième génération, certifié bio.

**La parcelle :** près de deux hectares, 100 % syrah.  
**Les bouteilles :** Crozes-Hermitage rouge et blanc.

**La souscription :** individuelle ou en groupe de huit associés maximum (*famille ou amis*).

**Le budget :** 400 000 € environ.

[CONTACTEZ-NOUS](#)

## LE CONSEIL DU SOMMELIER

### « MES SECRETS POUR UNE DÉGUSTATION RÉUSSIE »



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

Et si 2026 rimait avec excellence œnologique ?

Pour ce faire, au fil de l'année, je vous livrerais

mes conseils pratiques de chef sommelier.

Tout d'abord, voici mes réponses à une question

que se posent de nombreux amateurs de vin :

comment bien le déguster ? Eh bien, sachez

qu'une dégustation réussie repose

sur deux paramètres clés :

la température du vin et le choix du verre.

[LISEZ LA SUITE DU CONSEIL DE MAXIME BRUNET](#)

30

## L'AGENDA

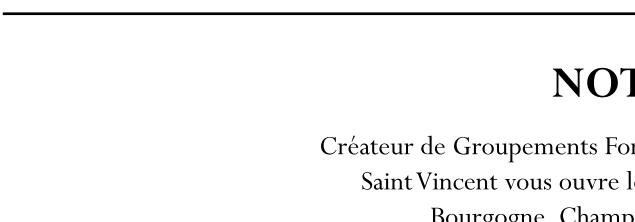
### POUR CONNAÎTRE LA DATE DE VOTRE AG, C'EST PAR ICI

Cliquez sur cette carte pour accéder à l'agenda

des assemblées générales de nos GFV.

Celles du premier semestre sont programmées,

les autres le seront bientôt.



[DÉCOUVREZ NOS OFFRES](#)

[LIRE LA SUITE](#)

SAS LES GFV SAINT VINCENT - 7 et 9 boulevard Rembrandt - 21000 DIJON

contact@gfv-saint-vincent.fr - 03 80 71 55 00



## 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](#)

[LIRE LA SUITE](#)