



# L'ÉCHO DES VIGNES

ACTUS, SOLUTIONS ET INVESTISSEMENTS  
POUR VIVRE VOS PASSIONS VITICOLES

AVRIL  
2026

## L'ÉDITO

### DES GFV EXCLUSIFS ET À TAILLE HUMAINE : LA GRIFFE SAINT VINCENT

Émilie Bourgeat, présidente de Saint Vincent

Investir dans la vigne française, c'est bien. Mais si on investissait aussi dans l'humain ? C'est la raison d'être de Saint Vincent depuis 1994 : créer des relations uniques entre investisseurs passionnés et vigneron. Dans cet esprit, nous lançons aujourd'hui un nouveau GFV en Champagne. Et, depuis le début de l'année, nous en avons déjà finalisé deux autres !

Le premier se situe à Nuits-Saint-Georges, en Bourgogne. Il a permis d'accompagner l'installation d'un jeune vigneron sur une parcelle de 30 ares, dans une région où le prix du foncier est un frein. Le second GFV, en Crozes-Hermitage, a permis le développement d'un domaine familial, grâce à une parcelle de près de deux hectares. Deux histoires, une même intention : accompagner des talents viticoles dans la suite de leurs aventures.

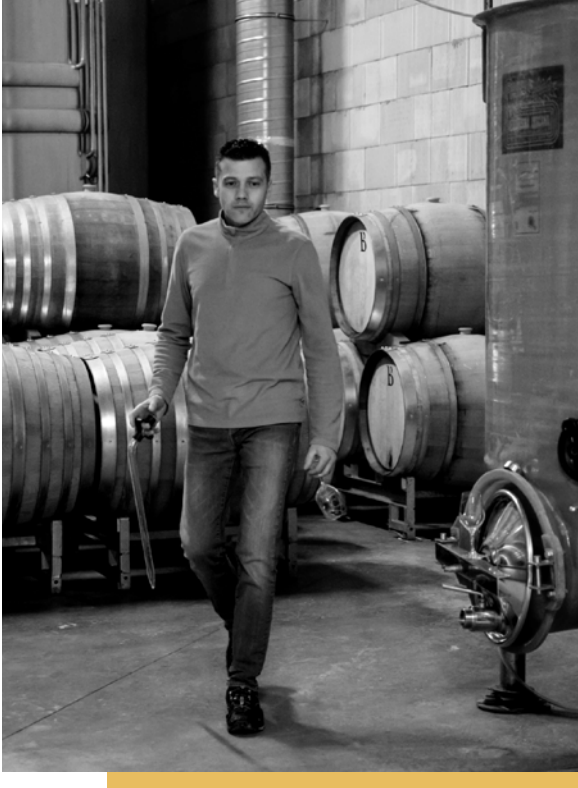
Avec dix associés en moyenne par GFV, Saint Vincent renforce le modèle confidentiel et exclusif qui fait sa force : proximité avec l'exploitant, convivialité des AG et accès à des terroirs d'exception. Des offres souvent saisies rapidement ! Pour ne pas les manquer, confiez-nous votre mandat de délégation de recherche et rejoignez notre liste d'attente.

Avant de vous laisser découvrir votre lettre de printemps, je suis heureuse de vous annoncer que Saint Vincent vient de recevoir deux nouvelles reconnaissances : le trophée Pyramide de la gestion de patrimoine, remis par Investissement conseils ; et le Palmarès des fournisseurs, attribué par Gestion de fortune. Un grand merci à nos CGP et banquiers partenaires !



Le printemps est là, au Domaine de Corps de Loup (lire plus bas)

## L'OFFRE SAINT VINCENT



### CHAMPAGNE : UNE OPPORTUNITÉ À SAISIR

Et si vous deveniez propriétaire d'un vignoble champenois en biodynamie ? Depuis 2017, nous travaillons avec les Champagnes Robert Barbichon au sein du GFV Saint Vincent De Calice : 30 ares sur la Côte des Bar... Et bientôt 69 ares de plus. Car son exploitant, Thomas Barbichon, va étendre son activité à une nouvelle parcelle. Notre GFV s'ouvre donc à 20 nouveaux investisseurs.

« Je fais partie de cette génération pour qui l'environnement, la biodiversité et la qualité doivent se mettre concrètement au service de la Champagne », explique le vigneron, qui a converti son domaine en bio en 2010 et en biodynamie depuis la vendange 2012.

Investir dans ce GFV, c'est permettre à Thomas de perpétuer un travail initié il y a cinq générations, mais c'est aussi bénéficier d'un rendement intéressant en bouteilles, soit 4% (tarif particulier TTC départ cave). Chaque investisseur recevra 48 bouteilles par an, dont 12 de la cuvée Réserve 4 cépages. Un vin qui reflète l'identité du vignoble de Thomas avec un assemblage de Pinot noir, Pinot blanc, Chardonnay et Pinot Meunier.

REJOIGNEZ LE GFV SAINT VINCENT DE CALICE



### LE CONSEIL DU SOMMELIER

« MES SECRETS POUR BIEN  
AÉRER LE VIN »



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

Dans votre lettre d'information de janvier, je vous livrais mes conseils sur deux facteurs essentiels d'une dégustation réussie : la température et le choix du verre. En voici un troisième, qui peut tout changer sur vos papilles : l'aération. Ou plutôt... Le nécessaire distingué entre l'aération et la décantation d'un vin. Deux étapes que l'on a souvent tendance à mélanger.

L'aération, c'est la mise en carafe du vin. Cela permet de révéler son potentiel, mais aussi d'opérer une sorte de vieillissement accéléré pour les vins que l'on sort avant leur date d'apogée. On peut facilement le faire avec un vin blanc jeune ou un vin rouge jeune.

Mon conseil ? Privilégier des carafes en verre transparent à fond large. Parce que cela permet d'apporter beaucoup d'oxygène... Et donc de mieux aérer le vin. Attention, cette technique peut être assez violente pour le vin : veillez à ne pas aller trop rapidement en le versant...

LISEZ LA SUITE DU CONSEIL DE MAXIME BRUNET



## NOS VIGNERONS

### BOURGOGNE : UN JEUNE VITICULTEUR QUI TRACE SON SILLON



En Bourgogne, le prix du foncier viticole complique l'installation et le développement des jeunes exploitants. C'est pour accompagner l'un d'eux qu'est né le GFV Saint Vincent Aux Saints-Jacques, en AOC Nuits-Saint-Georges. Lancé en mars, le projet a déjà trouvé ses dix investisseurs.

Cet élan collectif permet à Matis Huélin, du domaine Louis Huélin, de franchir une étape décisive. Grâce à l'acquisition d'une parcelle de 30 ares, avec l'appui de la SAFER et le soutien de Saint Vincent, le jeune vigneron va ajouter la prestigieuse appellation Nuits-Saint-Georges Village au domaine familial fondé en 1924. Aux côtés de son père, il pourra ainsi pérenniser un savoir-faire viticole cheillé à son terroir.

+63 % en 18 ans  
C'est l'augmentation du prix des vignes  
en AOC Nuits-Saint-Georges Village  
(514 000 € l'hectare en 2008,  
840 000 € l'hectare en 2018  
selon la SAFER).

### VALLÉE DU RHÔNE : UN DOMAINE FAMILIAL ENGAGÉ

Sur les coteaux nord d'Hermitage et de Crozes-Hermitage, le lancement du GFV Saint Vincent Les Hauts Saviaux marque l'arrivée d'une nouvelle appellation dans la famille Saint Vincent. C'est aussi une étape importante pour le domaine Laurent Fayolle, qui s'agrandit de près de deux hectares.

Le vigneron perpétue une histoire initiée par son grand-père, Jules Fayolle, l'un des premiers embouteilleurs en AOC Crozes-Hermitage dès 1959. Repris en 2002, le domaine s'étend sur 12,5 hectares cultivés en bio depuis le millésime 2022, avec des méthodes respectueuses de la biodiversité : engrais verts, replantation de haies... Les neuf associés de notre GFV apprécieront ses rouges comme ses blancs, généreux et élégants.



30

## L'AGENDA

### LES RENCONTRES SAINT VINCENT 2026



Rendez-vous vendredi 16 octobre à Dijon,  
au Couvent des Cordeliers.

Fortes de leur succès en 2025, les Rencontres Saint Vincent sont de retour ! Après Troyes, c'est dans la capitale bourguignonne que se tiendra notre grand rendez-vous annuel.

Au programme ? Une visite-découverte de la ville,  
l' incontournable échange de bouteilles...

Et une soirée festive riche en surprises.

Vous serez parmi nous ?

N'attendez plus pour vous inscrire.

INSCRIVEZ-VOUS



## LA MÉTÉO DES VIGNES

### « AU DOMAINE DE CORPS DE LOUP, LE TRAVAIL DE LA VIGNE NE S'ARRÊTE JAMAIS »

Tristan Daubrée, exploitant du GFV Saint Vincent de Cayenne



À la tête du domaine de Corps de Loup, exploitation familiale en Côte-Rôtie et Condrieu, Tristan Daubrée raconte son travail de la vigne, de l'hiver au printemps.

« Pour poser les bases du prochain millésime, place à la taille d'hiver. Mais d'abord, il faut retirer les pieds morts, que nous avons repérés à préalable. Il s'agit ensuite de les remplacer par de nouveaux. C'est ce que l'on appelle le rebrochage... »

LIRE LA SUITE



## 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

