

# PAUL-FRANÇOIS LAURENTI EN VIDÉO



# 1ÈRE APPELLATION MONDIALE EN VALEUR



2015

INSCRIPTION AU
PATRIMOINE
MONDIAL DE
L'HUMANITÉ PAR
L'UNESCO

0,5%

DE LA SURFACE DU

VIGNOBLE

MONDIAL

326
MILLIONS DE
BOUTEILLES
EXPÉDIÉES EN
2022



### LE TERROIR DES RICEYS, PLUS GRAND TERROIR CHAMPENOIS

A la limite de la Bourgogne, le village des Riceys possède la plus importante superficie viticole de toute la Champagne. Au cœur de la Côte des bar, cette commune de caractère est la seule à posséder les trois appellations d'origine contrôlées champenoises : l'AOC Champagne proprement dite et deux AOC de vins tranquilles (Coteaux Champenois blanc ou rouge et Rosé des Riceys). Depuis 2015, Les « Coteaux, maisons et caves de Champagne » inscrits sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco.

# LA MAISON LAURENTI



www.champagnelaurenti.fr

## UNE SAGA FAMILIALE DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE



1921, Joseph Laurenti, italien d'origine, arrive en France et s'installe dans la commune de Riceys.

Il commence ses activités avec le commerce de chevaux puis décide d'investir dès 1923 dans des terres et des coteaux de vignes à l'abandon.

Après-guerre, le vignoble champenois doit être reconstruit et agrandit pour répondre à une demande croissante.

En 1950, Joseph Laurenti décide de se lancer dans la plantation de dizaines d'hectares de vignes. Ainsi débute l'histoire du Champagne Laurenti qui se poursuit de père en fils.

1987, Paul et ses 3 frères décident de créer la SARL Laurenti.

#### Une magnifique bâtisse comme lieu de réception

La famille Laurenti s'est lancée dans la restauration d'une maison de maître du 17e siècle, ancienne propriété d'un négociant en vins, bâtie sur 800 m2 de caves voutées en pierres. La finalité de ce projet est d'y installer le siège social du Groupe Laurenti avec la création d'un grand caveau d'accueil haut de gamme.

# PAUL-FRANÇOIS LAURENTI



## QUATRIÈME GÉNÉRATION DE VIGNERONS

Aujourd'hui, Paul-François Laurenti, arrière-petit-fils de Joseph, incarne la quatrième génération de la famille.

Bercé par les saisons de la vigne et élevé dans le respect du travail de ses aïeux, après des études de viticulture, d'œnologie et de commerce, il applique les principes d'une viticulture raisonnée mis en place depuis 25 ans au sein de l'exploitation familiale qui compte aujourd'hui 50 hectares de vignes.

Comme tout vigneron fier de sa maison, Paul-François nourrit de grandes ambitions avec l'exigence de la qualité et le respect de la terre et du fruit.

# LES CHAMPAGNES LAURENTI



### PUISSANCE ET ELEGANCE

Riche d'un sol argilo-calcaire et d'un ensoleillement de ses coteaux, les Champagnes Laurenti incarnent l'expression du terroir des Riceys.

- La grande cuvée blanche est un assemblage de pur Chardonnay. Ce blanc de blancs ainsi vinifié révèle finesse, élégance et distinction.
- La grande cuvée est un assemblage où le Pinot Noir affirme son caractère avec élégance.
- La grande cuvée rosée est un assemblage où le Pinot Noir vinifié en rouge sublime l'intensité du fruit.

# L'AMBITION DE PAUL-FRANÇOIS LAURENTI



Positionnées dans la continuité des côteaux des Riceys et à 300m de la Sarce, ces deux nouvelles parcelles sont des tailles remarquables avec 0,81 ha et 1,34 ha. La moyenne des superficies des vignes en Champagne étant de 0,12 ha. L'exploitation de ces parcelles va me permettre de prendre mon indépendance et de créer mes propres Champagnes.

Paul-Francois Laurenti

# IDENTIFIER LES ATOUTS DE VOTRE GFV



#### **DYNAMISME**

- Jeune vigneron engagé vers le respect de la terre et du fruit
- Volonté d'indépendance pour exprimer ses émotions
- Une exigence forte pour créer des champagnes signatures

#### **TERROIR**

- Parcelles situées dans la continuité des côteaux des Riceys
- Surfaces de taille remarquable
- 100% Pinot Noir, cépage emblématique de la région

## TRADITION ET MODERNITÉ

- Une passion transmise de génération en génération
- Un champagne d'excellence ancré dans son époque
- Une pratique viticole consciente et tournée vers l'avenir

# **VOS PARCELLES**

GFV SAINT VINCENT DE LA SARCE



Commune
BAGNEUX-LA-FOSSE
Lieux-dits
Vigneron et Véhémoy
2 ha 12 a 34 ca

 SECTION	PARCELLE CADASTRALLE	COMMUNE	LIEU-DIT	SURFACE	CÉPAGES	
ZC	43	BAGNEUX-LA-FOSSE	VIGNERON	01 ha 31 a 30 ca	Pinot Noir	
ZD	154	BAGNEUX-LA-FOSSE	VÉHÉMOY	00 ha 80 a 04 ca	Pinot Noir	

# VOTRE INVESTISSEMENT

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE DE VIGNES EN AOC CHAMPAGNE



ACQUISITION D'UN LOT DE 4 800 PARTS SOCIALES 48 000 €

FRAIS D'ACTES NOTARIÉS ET DROITS D'ENREGISTREMENT 1973 €

HONORAIRES ET FRAIS DE RECHERCHE TTC 4752 €

Le GFV Saint Vincent de La Sarce est composé de 259 300 parts sociales dont 259 200 parts sont à la vente (soit 54 lots).

## **VOTRE DOTATION**

EN BOUTEILLES



#### CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE

Puissance & Élégance Assemblage : Pinot Noir 80 % et Chardonnay 20%

Vieillissement : 3 ans Dosage : Brut



#### CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE ROSÉE

Charme & Séduction
Assemblage : Pinot Noir 70 % et Chardonnay 30%
Vieillissement : 3 ans

Dosage : Brut

VALEUR: 30,00 € T.T.C

12

42 BOUTEILLES D'UNE VALEUR TOTALE DE : 1008 €

Possibilité d'avoir un versement numéraire en remplacement

des bouteilles, soit environ 388 € pour un lot.

#### CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE BLANCHE

Finesse & Pureté Assemblage : 100% Chardonnay Vieillissement : 4 ans Dosage : Brut

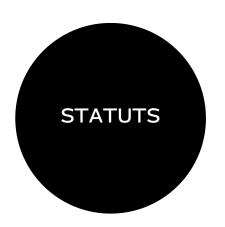
AVANTAGES

20% SUR L'ENSEMBLE DE LA GAMME DU DOMAINE DANS LA LIMITE DE 24 BOUTEILLES PAR RÉFÉRENCE, PAR AN ET PAR ASSOCIÉ

# LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE GFV



AOC CHAMPAGNE - CÔTE DES BAR



Dénomination sociale Siège social

3 place de Germiny 10340 Les Riceys

M. Paul-François Laurenti

GFV Saint Vincent de la Sarce



**Durée** 25 ans

Fermage annuel 2 800kg de raisins/ ha x prix du kg de raisins

Paiement du fermage au GFV 100 % en numéraire



**Recettes**  $2 800 \text{ kg x } 2,1234 \text{ ha x } 5,70 \in = 33 889,46 \in$ 

Dépenses

Gérance

Frais de l'expert-comptable 5 000 € TTC Frais d'accompagnement Saint Vincent 4 320 € TTC

Impôt foncier 1000 €

**Bénéfice distribué** 42 bouteilles/ lot selon contrat d'achat préférentiel

# UNE PROXIMITÉ D'EXPERTS

### **VIGNERON**

Exploitation de la vigne Gestion du GFV Réception des associés lors des AG

### **SAINT VINCENT**

Professionnalise les relations entre tous les acteurs
A votre écoute pour toutes questions
Fait vivre la liste des associés
S'assure de l'envoi des invitations aux AG
Garantit la tenue des AG
Supervise de la logistique dans la distribution des bénéfices
Accompagne dans la transmission de parts
Organise le marché secondaire
Dynamise la vie de votre investissement

## ASSOCIÉ

Participation aux AG
ou envoi du pouvoir
Enlèvement des bouteilles

## **NOTAIRE**

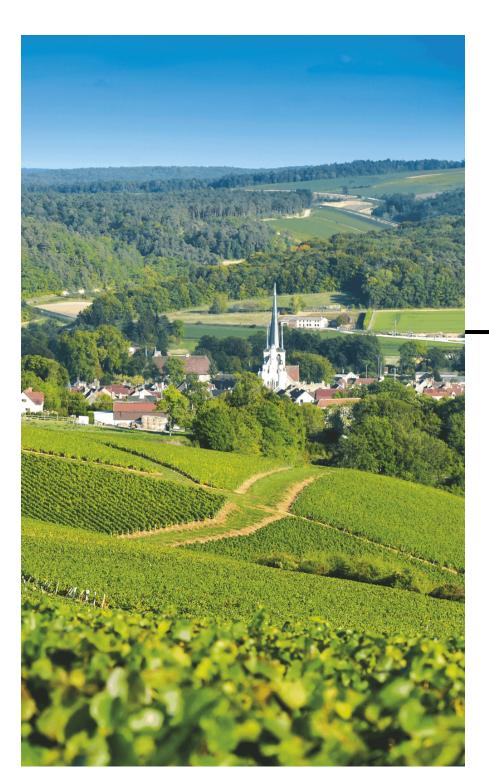
Création du GFV Etablissement du bail Mise à jour des statuts

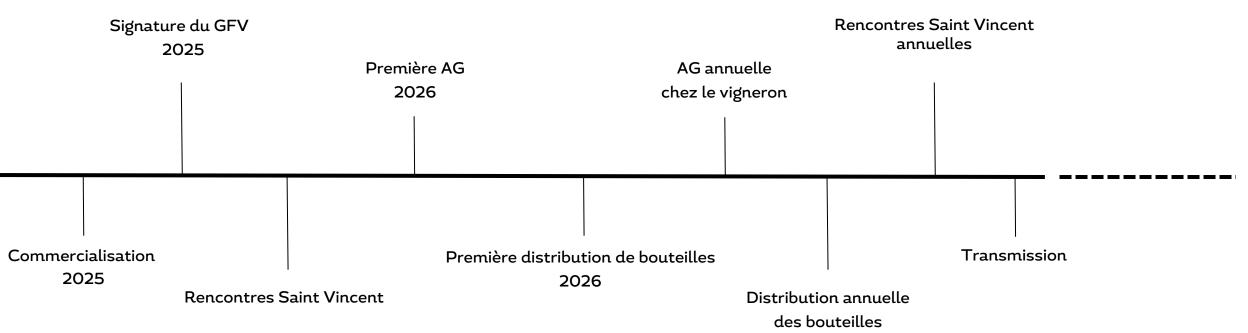
## **COMPTABLE**

Etablissement des comptes Envoi des liasses fiscales et attestations IFI Envoi des convocations aux AG

# LA VIE DE VOTRE GFV

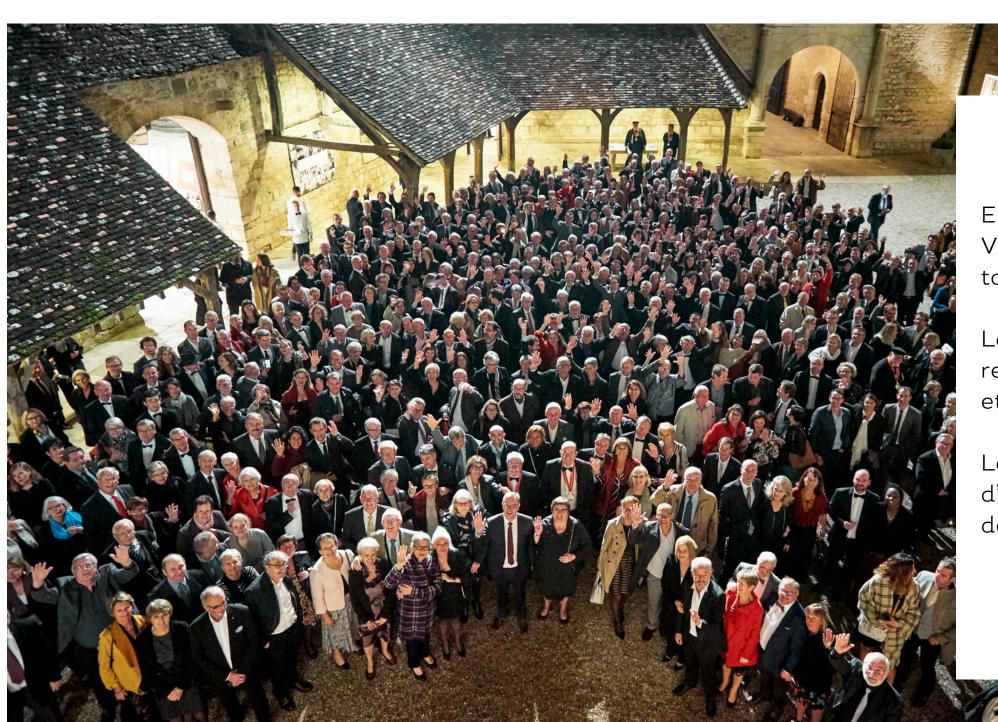






## SAINT VINCENT À VOS CÔTÉS

# REJOIGNEZ LA FAMILLE SAINT VINCENT



En devenant propriétaire, vous intégrez la famille Saint Vincent. Vous disposerez d'une écoute personnalisée et accéderez à tous nos services. Sérénité et expertise sont nos maîtres-mots.

Les Rencontres Saint Vincent sont l'occasion annuelle de se retrouver en « famille » dans un cadre prestigieux pour partager et mieux se connaître.

Lors de cette manifestation, vous participerez à la bourse d'échange et aurez l'opportunité de diversifier votre cave avec des vins de nos 4 régions viticoles!

#### **CHAMPAGNE LAURENTI Père & Fils**

Monsieur Paul-François LAURENTI

Rue de la contrescarpe 10340 Les Riceys

06 76 14 79 41

contact@champagnelaurenti.fr

#### **EXPERT COMPTABLE**

Cabinet RGA Expertises et Audit Monsieur Aurélie Trucy

1 rue du dauphiné - BP 56 21121 Fontaine-Les-Dijon

03 80 55 19 47

a.trucy@rga-experts.com

#### NOTAIRE

Étude Couraillon-Rouette Maître Caroline COURAILLON-ROUETTE

> 26 rue Saint Robert Haut 10340 Les Riceys

> > 03 25 29 30 34

caroline.couraillon@notaires.fr



Terroir • Tradition • Transmission

FONDÉ EN 1994

contact@gfv-saint-vincent.fr

LES GFV SAINT VINCENT

7 et 9 boulevard Rembrandt 21000 Dijon

03 80 71 55 00



U