

N° 38
GFV SAINT VINCENT DE CALICE
AUGMENTATION DE CAPITAL

AOC CHAMPAGNE



SAINT VINCENT

Terroir • Tradition • Transmission

FONDÉ EN 1994

UNE APPELLATION MONDIALE D'EXCEPTION



LA CÔTE DES BAR, LE ROYAUME DU PINOT NOIR

La Côte des Bar - « bar » signifiant « le sommet », en Celte - tient son nom de son environnement : des reliefs escarpés creusés par les différents cours d'eau et rivières qui sillonnent le paysage et longent le plateau de Langres.

Son sous-sol argilo-calcaire, qui n'est pas sans rappeler celui de la Bourgogne voisine, procure au pinot noir, cépage majeur, des arômes et des saveurs d'une richesse remarquable.

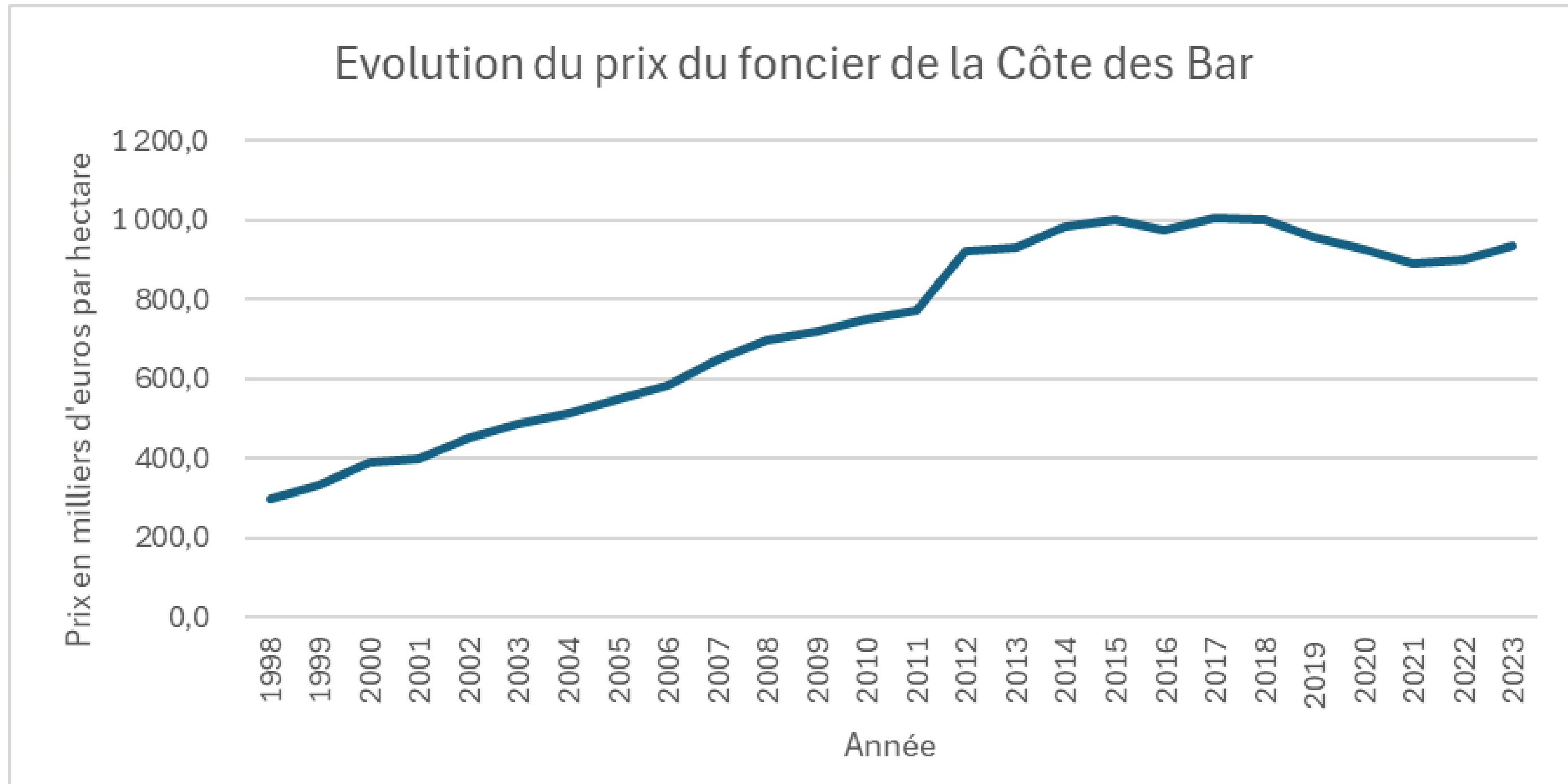
Au sud-est de Troyes, de Bar-sur-Seine (à l'ouest) à Bar-sur-Aube (à l'est), le vignoble le plus méridional de l'appellation Champagne s'étend en arc de cercle : c'est la Côte des Bar.

Ses paysages sont rythmés par une alternance de forêts, coteaux et cultures, une campagne verdoyante et vallonnée, et une mosaïque de parcelles géométriques de vignoble, façonnées par les viticulteurs. Cette particularité de relief induit des plantations de vignes sur des coteaux très pentus.

La terre est ici composée de marnes, de calcaire et d'argile. Comme pour les autres terroirs de la Champagne, c'est la nature du sous-sol qui amène la typicité du vin de la Côte des Bar, et le pinot noir, très largement majoritaire, cultive une identité tout en fruit et gourmandise.

ÉVOLUTION DU PRIX DES VIGNES

EN AOC CHAMPAGNE - CÔTE DES BAR



En 2023
Prix min : 765 K€
Prix max : 1 121 K€

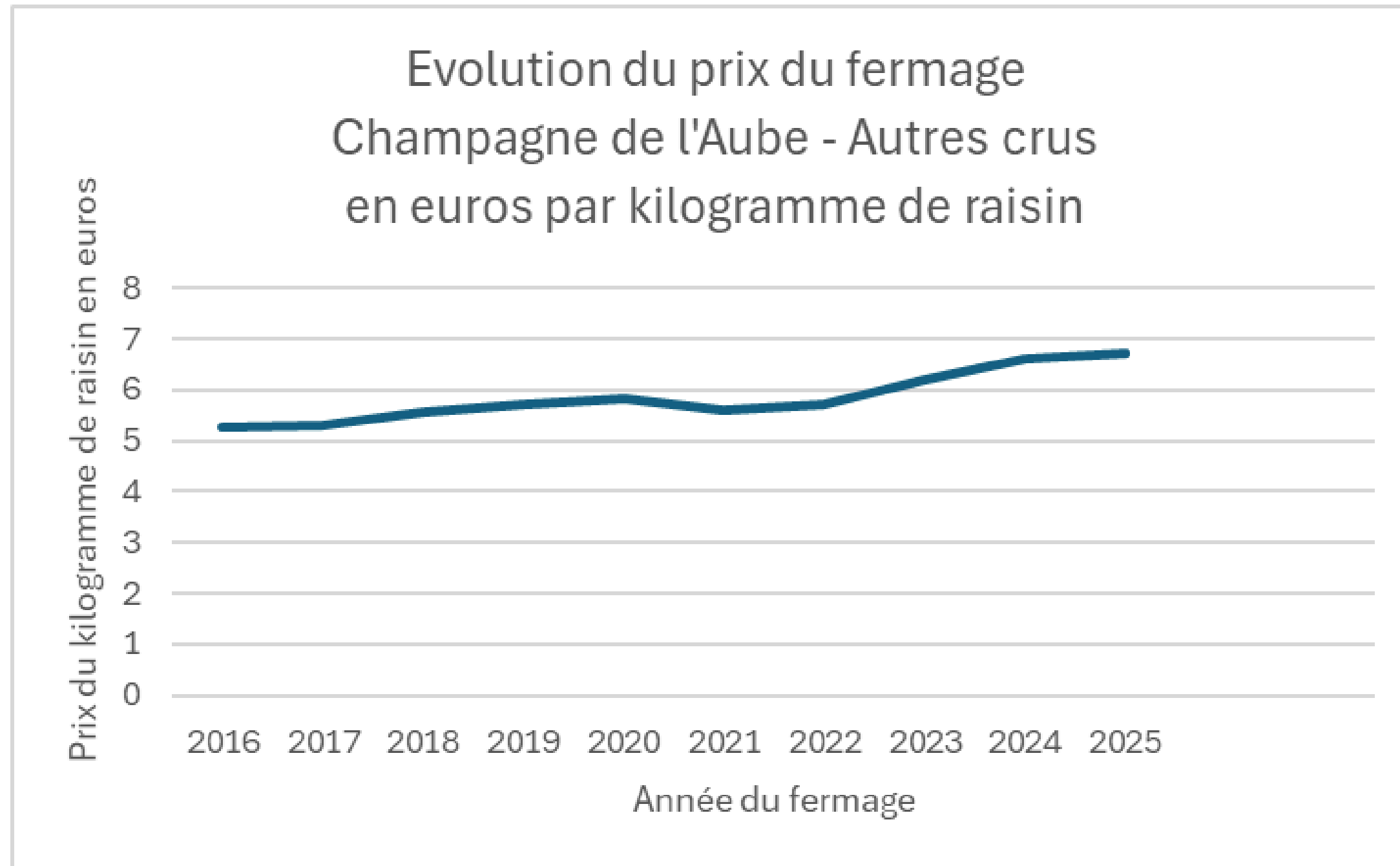
Source : SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural)

Le prix des vignes a été multiplié par 3 ces 25 dernières années, soit un TRI annuel de 4,65%

NB : Les performances passées ne préjugent pas des performances futures.

ÉVOLUTION DU PRIX DU FERMAGE

EN AOC CHAMPAGNE - AUBE AUTRES CRUS



Source : arrêté préfectoral de l'Aube

Le prix du fermage a augmenté de 27,5% ces dernières années, soit un TRI annuel de 2,74%

NB : Les performances passées ne préjugent pas des performances futures.

CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON



Thomas Barbichon

LE SAVOIR-FAIRE NE S'HÉRITE PAS, IL SE PRATIQUE

Depuis 4 générations, la famille Barbichon cultive avec passion 6 hectares de vigne. Lorsque Thomas les a rejoint en 1999, son savoir-faire ne s'est pas limité à un héritage.

«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 Thomas Barbichon, qui a converti son domaine en bio en 2010 et en biodynamie depuis la vendange 2012.

Animé par une volonté constante de progresser, il cherche à approfondir ses connaissances en observant, expérimentant et s'adaptant à son environnement. Grâce à une approche précise et réfléchie — incluant la sélection massale, les levures indigènes et l'étude des microclimats — il développe une compréhension fine de ses vignes afin de produire des vins justes et fidèles à leur origine.



CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON



LA NATURE COMME GUIDE

Fasciné par la richesse de ses sols argilo-calcaires kimméridgiens, Thomas Barbichon place le terroir au cœur de son travail. Depuis plus de dix ans, il adopte une viticulture biologique et biodynamique exigeante, qui respecte les équilibres naturels. Cette approche permet aux raisins de s'imprégner pleinement de la complexité du terroir, tout en favorisant une relation harmonieuse entre la vigne, le sol et le vigneron.

Dans l'élaboration de ses vins, Thomas Barbichon cherche avant tout à respecter ce que la nature lui offre chaque année. En intervenant avec justesse et discrétion, il laisse s'exprimer pleinement l'identité de chaque parcelle et de chaque cépage. L'élevage, réalisé en bois, inox ou acier émaillé, est maîtrisé avec précision afin de préserver la complexité aromatique. Ses champagnes, conçus pour la garde, révèlent ainsi une grande élégance et traduisent fidèlement la richesse et la finesse de leur terroir.

Chez les champagnes Robert Barbichon, l'avenir se construit millésime après millésime, dans le respect du vivant. Thomas d'une main discrète et sincère élabore des champagnes qui expriment le terroir précieux de l'Aube. La pureté et la complexité des sols, Thomas en fait la signature de ses vins de Champagne.

CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON



“UNE STAR DE LA CHAMPAGNE CÔTE DES BAR”

“Les vins de Thomas Barbichon sont vifs, transparents et expressifs. Travaillant neuf hectares certifiés en biodynamie autour du village de Gyé-sur-Seine, ce domaine produit lentement — et avec une certaine discrétion — certains des vins les plus raffinés de la région, allant à contre-courant de l’usage marqué du bois, de l’exubérance et des styles oxydatifs avec lesquels la jeune génération expérimente.

Le résultat donne des vins qui transmettent ces magnifiques vignobles avec une rare limpidité dans le verre ; notamment avec l’un des Blanc de Blancs 100 % Chardonnay les plus impressionnants de la région.”

<https://www.decanter.com/premium/stars-of-champagnes-cote-des-bar-554731/>

Decanter

L'AMBITION DE THOMAS BARBICHON

“En 2017, nous avons créé le GFV Saint Vincent De Calice avec une surface de 30 ares sur la Côte des Bar... Et bientôt 69 ares de plus. Car je vais étendre mon activité à une nouvelle parcelle. Le GFV s’ouvre donc à 20 nouveaux investisseurs et c’est avec grand plaisir que je les accueillerai chaque année lors de l’assemblée générale.”

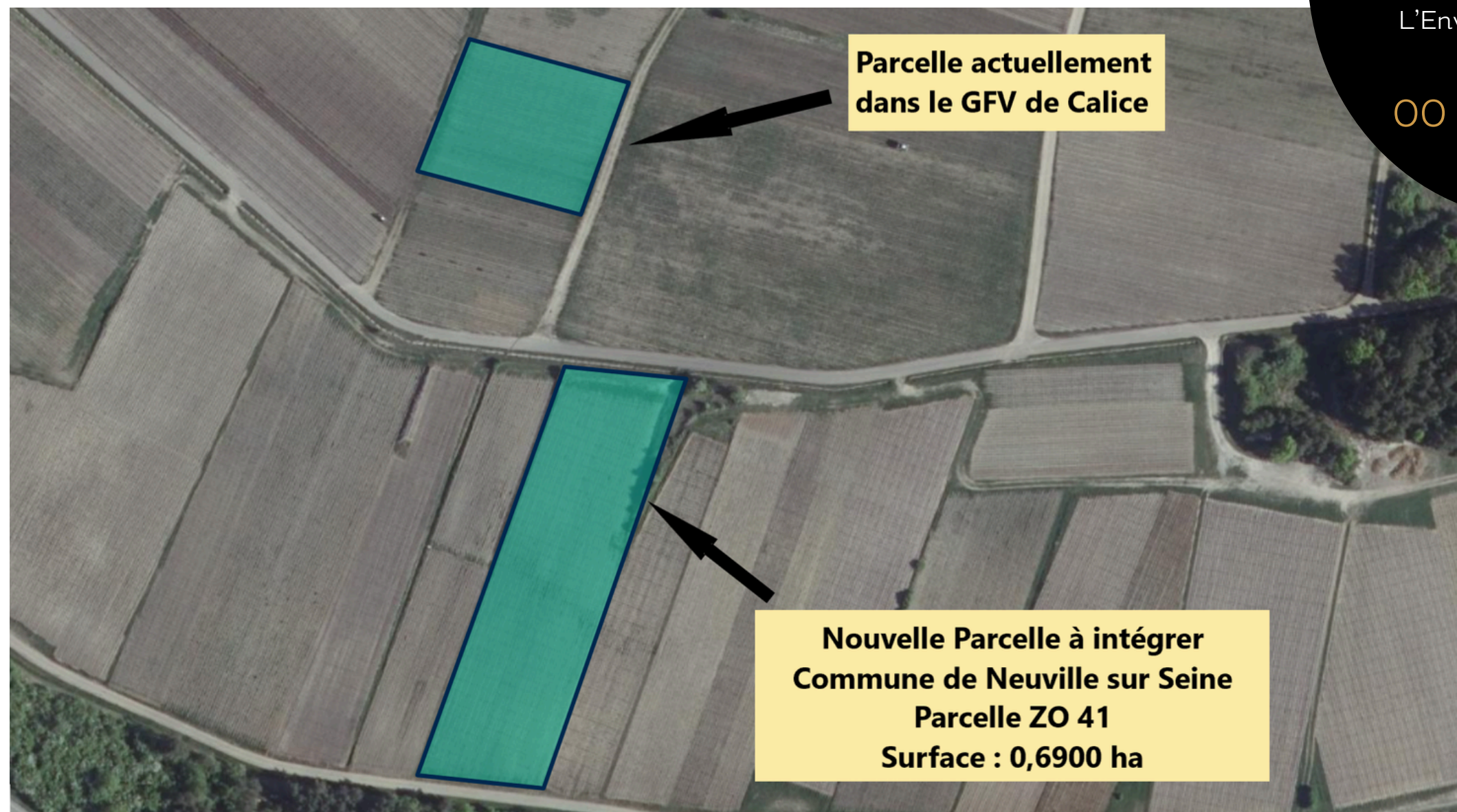
Thomas Barbichon, vigneron



VOS PARCELLES

GFV SAINT VINCENT DE CALICE

Commune
Neuville sur Seine
 Lieudit
 L'Envers de Chappe et Val Richey
 00 ha 99 a 71 ca



	SECTION	PARCELLE CADASTRALE	COMMUNE	LIEU-DIT	SURFACE	CÉPAGES	ANNÉE DE PLANTATION
Parcelle actuelle	ZP	68	Neuville sur Seine	L'envers de la Chappe	00 ha 30 a 71 ca	Pinot Noir	2018
Parcelle à intégrer	ZO	41	Neuville sur Seine	Val Richey	00 ha 69 a 00 ca	Pinot Noir	1990-2003

VOTRE INVESTISSEMENT

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE DE VIGNES EN AOC CHAMPAGNE



48 811 €
TOUS FRAIS COMPRIS

ACQUISITION D'UN LOT DE 4 220 PARTS SOCIALES	42 200 €
FRAIS D'ACTES ET DROITS D'ENREGISTREMENT	1 800 €
HONORAIRES ET FRAIS DE RECHERCHE TTC	4 811 €

Le GFV Saint Vincent de Calice sera composé de 122 580 parts dont 84 400 parts sont à la vente (soit 20 lots).
Deux baux de 25 ans ont été conclus

VOTRE DOTATION

EN BOUTEILLES

48 BOUTEILLES D'UNE VALEUR TOTAL : 1 932 €
TARIF PARTICULIERS DÉPART CAVE AU 01/03/26
PAIEMENT EN NUMÉRAIRE NON POSSIBLE



12
bts

VALEUR : 37 € T.T.C

Réserve "4 Cépages" Brut
AOC CHAMPAGNE BIO
66% Pinot noir, 26% Chardonnay,
5% Pinot blanc, 3% Pinot meunier



12
bts



VALEUR : 43 € T.T.C

Rosé de saignée
AOC CHAMPAGNE BIO
100% Pinot noir



12
bts

VALEUR : 43 € T.T.C

Blanc de Blancs
AOC CHAMPAGNE BIO
67% Chardonnay,
33% Pinot Blanc



12
bts

VALEUR : 38 € T.T.C

Blanc de Noirs
AOC CHAMPAGNE BIO
97% Pinot noir
3% Pinot meunier

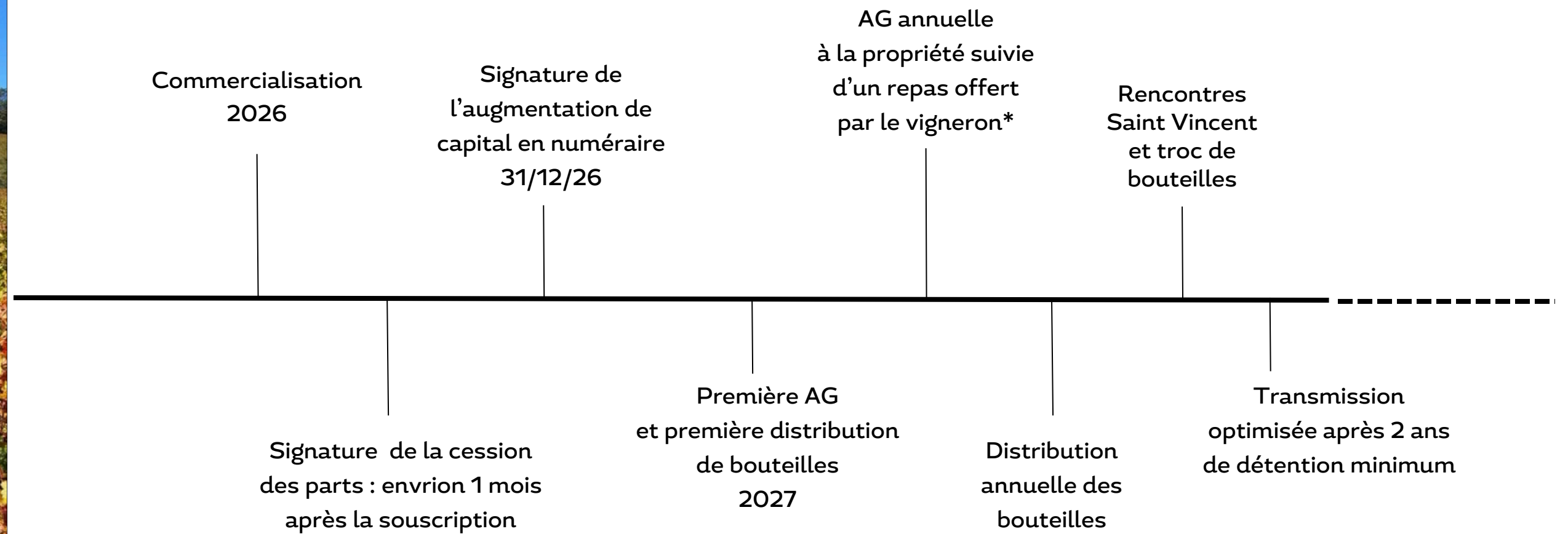
AVANTAGE
ASSOCIÉS

25% DE RÉDUCTION SUR LA GAMME DES VINS DU DOMAINE

LE CALENDRIER PRÉVISIONNEL



SAINT VINCENT À VOS CÔTÉS



*Le jour de l'AG, le vigneron vous invite à partager sa table.

Une invitation pour 2 personnes :

- soit 1 couple d'associés,
- soit un associé accompagné de la personne de son choix.

UNE PROXIMITÉ D'EXPERTS



VIGNERON

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

SAINT VINCENT

Accompagnement dans le suivi du GFV

ASSOCIÉ

Participation aux AG
ou envoi du pouvoir
Enlèvement des bouteilles

AVOCAT / NOTAIRE

Apport de la vigne
Augmentation de capital du GFV
Cession de parts sociales

COMPTABLE

Etablissement des comptes
Envoi des liasses fiscales et attestations IFI
Envoi des convocations aux AG
Mise à jour des statuts

LE CAPITAL SOCIAL



1ère Tranche en 2017 : capital social de 38 180 parts

2ème Tranche en 2026 : augmentation de capital avec création de 84 400 nouvelles parts en deux étapes

Total de parts après la 2ème Tranche : $38\ 180 + 84\ 400 = 122\ 580$ parts

LES ETAPES DE LA 2ème TRANCHE :

- Apport de la vigne et création de 75 900 parts sociales attribuées à M. Barbichon
- Recherche d'investisseurs
- Cessions de M. Barbichon de 75 900 parts au fil de l'eau
- Augmentation de capital en numéraire de 8 500 parts au 31/12/2026
- Soit au total 4 220 parts par lot acquis : 3 795 parts lors de la cession + 425 parts lors de l'augmentation de capital

LES STATUTS



Responsabilité des associés : à l'égard des tiers, ils sont responsables indéfiniment des dettes sociales, proportionnellement à leur part dans le capital social

Gérance :

- Le GFV est administré par un ou plusieurs gérants parmi les associés ou en dehors d'eux, nommé par AGO pour une durée indéterminée, révocable en AGO
- Résolutions en AGE : conclusion, modification, renouvellement et résiliation de bail, tous travaux, toute acquisition, vente ou tout échange, tout emprunt

Décisions collectives :

- Convocation 15 jours francs au moins avant l'AG, par lettre recommandée
- Vote par procuration donnée à un autre associé ou à un conjoint, un descendant ou ascendant
- Un mandataire ne peut représenter plus de 4 associés
- En cas de démembrement, le droit de vote appartient à l'usufruitier en AGO et au nu-propiétaire en AGE
- Quorum AGO : les décisions doivent être adoptées par des associés représentant ensemble plus de la moitié du capital social, à la majorité des voix des associés présents ou représentés
- Quorum AGE : les décisions doivent être adoptées par la majorité en nombre des associés présents, ou représentés, par des associés représentant au moins les trois quarts du capital social

Exercice social :

- Du 01/01 au 31/12
- Le premier exercice s'est clôturé le 31/12/2017

Statuts complets disponibles sur demande

LES BAUX



BAIL 1 conclu le 29/05/2017 et commençant rétroactivement le 28/04/2017

Preneur : Thomas BARBICHON

Total surface parcelles : 00 ha 30 a 71 ca

Durée : 28 ans et 7 mois pour prendre fin le 27/11/2045.

Renouvellement par tacite reconduction sauf à adresser congé 4 ans au moins à l'avance par acte d'huissier de justice, soit à la date initialement retenue, soit lors de l'une quelconque des échéances annuelles suivantes.

Fermage annuel : 2 800 kilos de raisins à l'hectare soit un total de 860 kg

- Paiement en nature :
 - 518 kg soit 432 bouteilles de Champagne

- Paiement en espèces :
 - 342 kg
 - Il sera actualisé d'après le prix du raisin fermage fixés par arrêté préfectoral publié chaque année (voir historique en page 4)

Taxe foncière : Le propriétaire devra payer la taxe foncière mais le fermier devra lui en rembourser 1/5e.

Bail 1 complet disponible sur demande

LES BAUX



BAIL 2 conclu le 26/12/2024

Preneur : EARL BARBICHON-PRELAT

Total surface parcelles : 00 ha 69 a 00 ca

Durée :

25 ans commençant le 27/12/2024 pour prendre fin le 26/12/2049.

Renouvellement par tacite reconduction sauf à adresser congé plus de 4 ans à l'avance par acte extra-judiciaire, le congé prenant effet à la fin de la 4ème année suivant celle au cours de laquelle il aura été donné.

Fermage annuel : 2 800 kilos de raisins à l'hectare soit un total de 1 932 kg

- Paiement en nature
- Paiement en espèces
 - Il sera actualisé d'après le prix du raisin fermage fixés par arrêté préfectoral publié chaque année (voir historique en page 4)

Taxe foncière : Le propriétaire devra payer la taxe foncière mais le fermier devra lui en rembourser 1/5e.

Bail 2 complet disponible sur demande

LA COMPTABILITÉ PRÉVISIONNELLE



FERMAGE :

- Paiement en nature :
 - 1 670,40 kg de raisins soit 1 392 bouteilles
 - A récupérer lors de l'AG ou possibilité de livraison (frais à la charge de l'associé)
- Paiement en espèces :
 - $860\text{kg} + 1\,932\text{ kg} - 1\,670,40\text{ kg} = 1\,121,60\text{ kg}$
 - Selon l'arrêté du 31/07/2025, le prix du kilo était de 6,71 € (ce prix évolue chaque année)
 - $1\,121,60\text{ kg} * 6,71\text{ €} = 7\,252,94\text{ €}$

DÉPENSES :

Frais de comptabilité et juridique : 1 600 € HT

Frais de suivi et accompagnement GFV Saint Vincent : 2 900 € HT

Les projections chiffrées sont données à titre indicatif

LES PRESTATIONS



FRAIS DE MISE A JOUR DES STATUTS :

Toute modification statutaire consécutive à :

- une transmission de parts (cession, donation, succession)
- un changement d'adresse

fera l'objet d'une facturation spécifique, à la charge exclusive de l'associé concerné.

Cette mission est évaluée à 350 € HT + 100 € de greffe.

Cette tarification est susceptible d'évoluer sans préavis

CESSION DE PARTS SOCIALES :

Pour toute cession de parts, vous avez la possibilité de :

- rechercher vous-même un acquéreur
- nous confier un mandat de vente.

Nous ne garantissons ni l'acceptation du mandat, ni de trouver un acquéreur

En cas de réussite, cette mission est évaluée à :

- 4% HT de la valeur des parts si l'acquéreur est un associé du GFV Saint Vincent De Calice
- 6% HT de la valeur des parts si l'acquéreur est une personne extérieure du GFV Saint Vincent De Calice

Cette tarification est susceptible d'évoluer sans préavis.

Les projections chiffrées sont données à titre indicatif

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 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 ROBERT BARBICHON

Monsieur Thomas BARBICHON

8 rue de la Vereille
10250 Gyé sur Seine

03 25 38 22 90

contact@champagne-barbichon.fr

EXPERT-COMPTABLE

Cabinet CLEON MARTIN BROICHOT
Monsieur Louis MARTIN

7 rue Marguerite Yourcenar
21000 Dijon

03 80 53 18 53

AVOCAT

Etude LEGI CONSEILS
Maître Lucie DELAIRE

21 avenue Albert Camus
21000 Dijon

03 80 28 05 50



SAINT VINCENT

Terroir • Tradition • Transmission

FONDÉ EN 1994

contact@gfv-saint-vincent.fr

LES GFV SAINT VINCENT

7-9 boulevard Rembrandt
21000 Dijon

03 80 71 55 00

