

N°76
GFV SAINT VINCENT
LE CLOS SAINT-MARC
AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru



SAINT VINCENT

Terroir • Tradition • Transmission

FONDÉ EN 1994

AOC CHASSAGNE-MONTRACHET

Côte de Beaune
& Hautes Côtes de Beaune

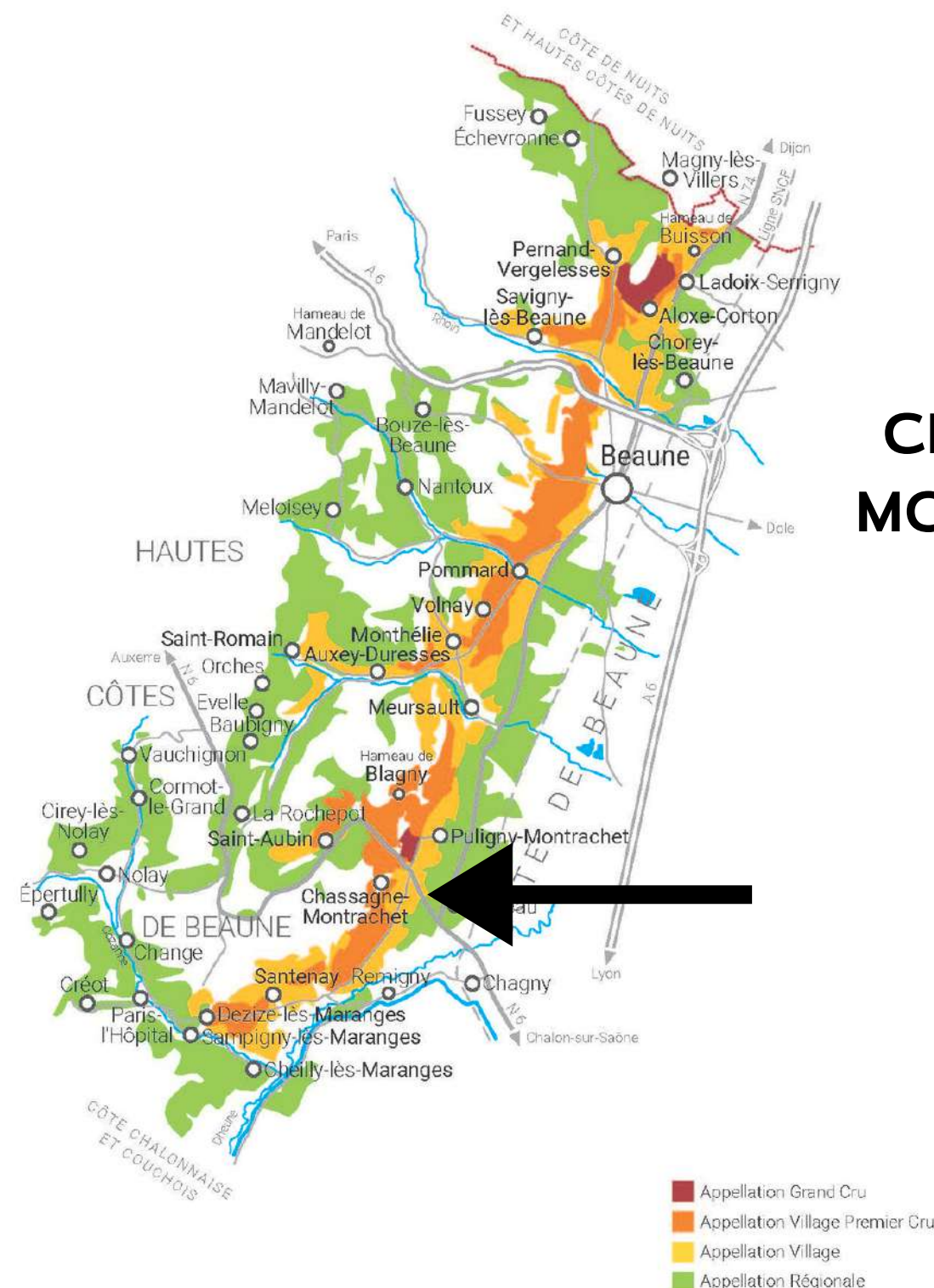


CHASSAGNE MONTRACHET

310 HA

1937

CRÉATION DE
L'AOC



ÉLÉGANCE ET FINESSE

Au sud de la Côte de Beaune, l'**AOC Chassagne-Montrachet** s'étend sur une superficie de 310 hectares, dont 170 classés en premier cru (soit 55 climats). Particulièrement réputée pour ses vins blancs, elle délivre également une intéressante production de rouges.

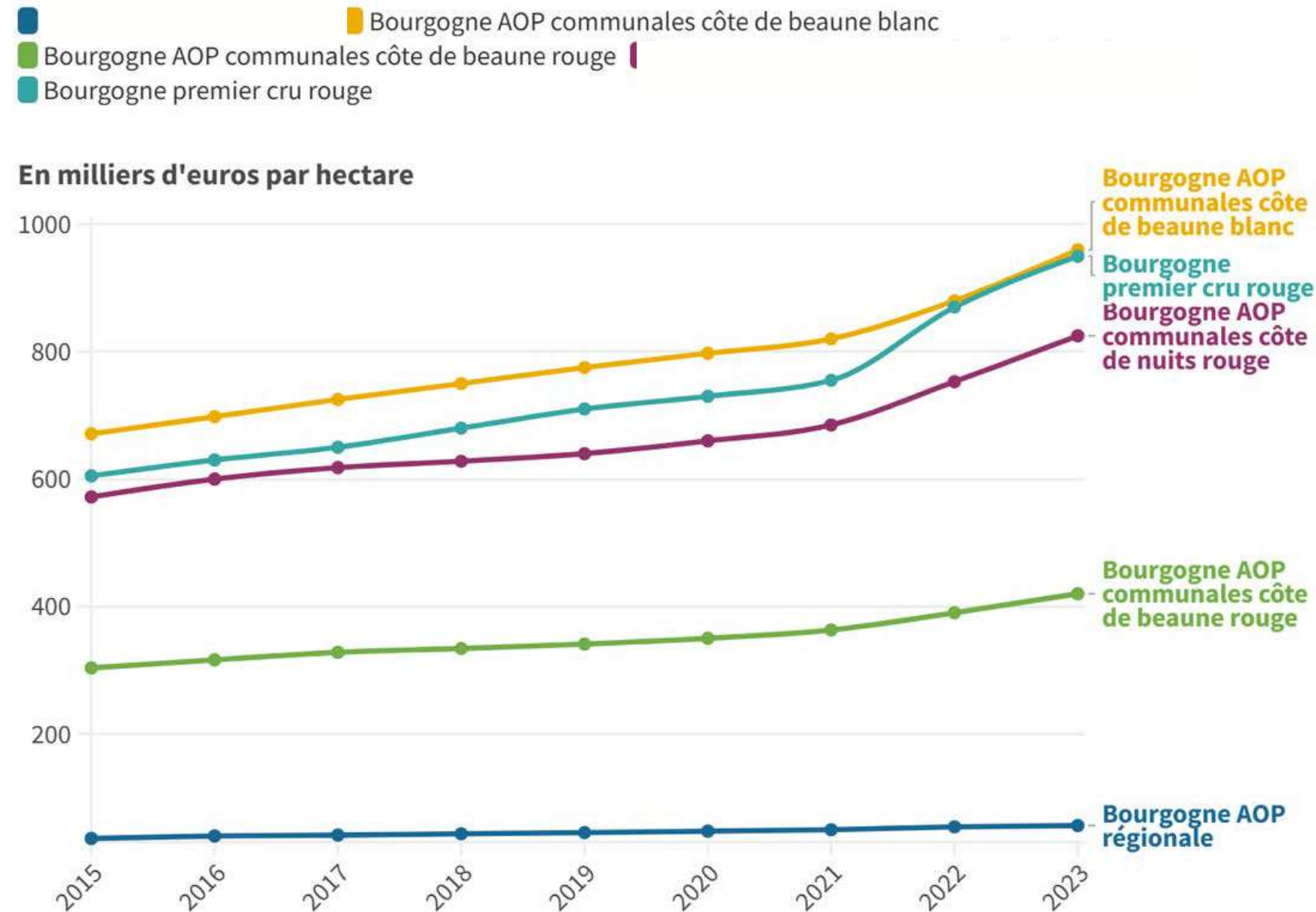
La région a connu une histoire mouvementée. En effet, Chassagne fût au cœur de la guerre entre le Duché de Bourgogne et le Royaume de France. Un conflit responsable, en 1476, de l'incendie qui réduisit le village en cendres. Plus tard, des moines clunisiens s'y installent et fondent le Prieuré de Morgeot. Sous leur impulsion, le vignoble à l'origine romaine est replanté et entièrement réorganisé en sélectionnant les parcelles les plus adéquates.

D'abord commercialisés sous le nom Chassagne-le-Haut, les vins de la zone géographique obtiennent l'identité Chassagne-Montrachet en 1879. L'appellation d'origine contrôlée connaîtra finalement une reconnaissance officielle en 1937.

UNE ÉVOLUTION CONTINUE DU FONCIER BOURGUIGNON



Prix des vignes AOP en Côte-d'Or de 2015 à 2023



Source : Groupe Safer - SSP

Après plusieurs années de progression régulière, le marché connaît une forte accélération entre 2021 et 2023, notamment pour les appellations les plus prestigieuses.

Cette évolution témoigne de l'attractivité croissante du vignoble bourguignon, portée par la rareté du foncier viticole et la forte demande pour les vins de Bourgogne.

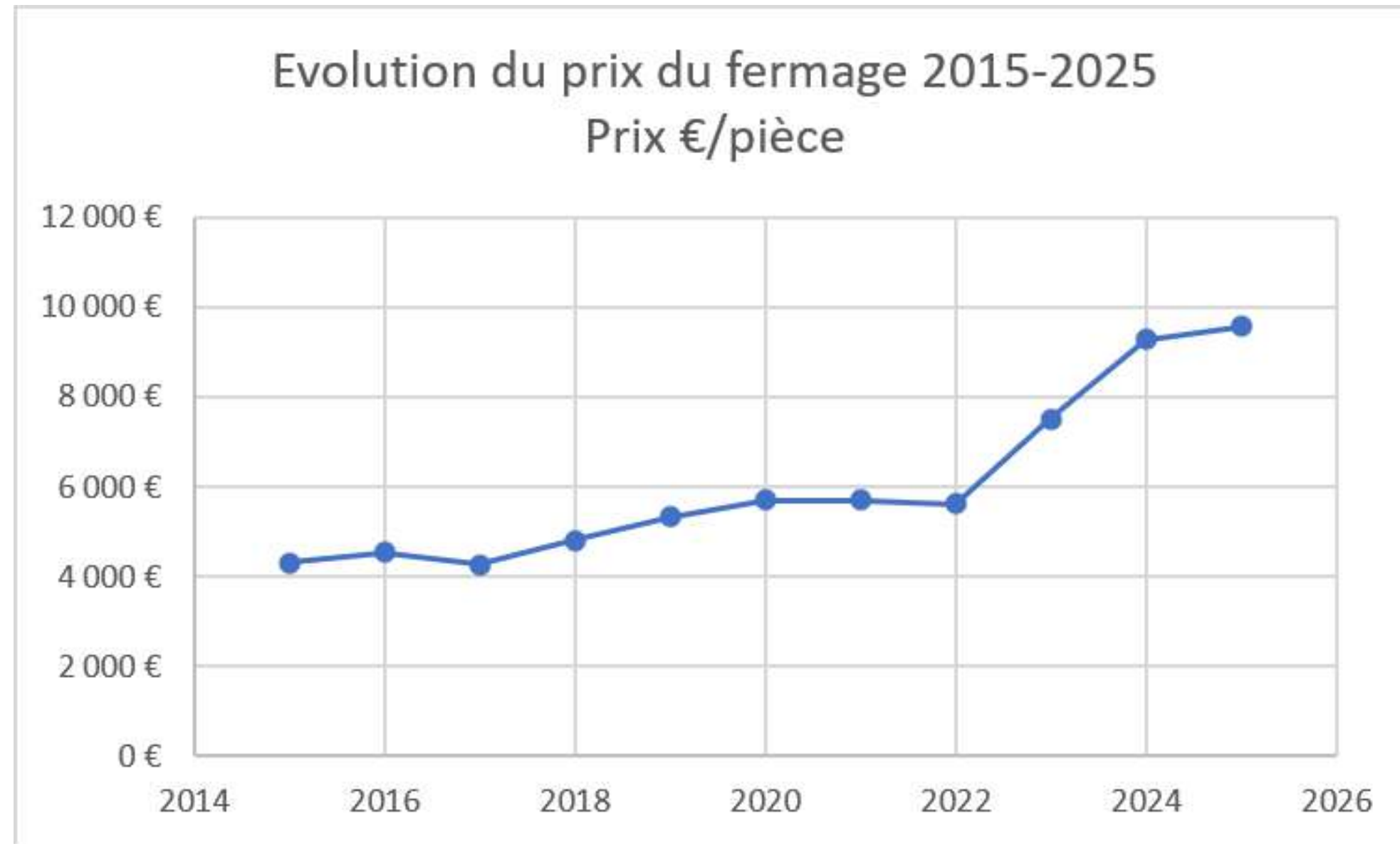
Les appellations les plus valorisées sont les Bourgogne AOP communales Côte de Beaune Blanc, dont le prix a progressé de +40% de 2015 à 2023.

En 2023, les bourgognes premiers crus blancs ont gagné 13 % en un an.

Les performances passées ne préjugent pas des performances futures

ÉVOLUTION DU PRIX DU FERMAGE

EN AOC CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU BLANC



Source : arrêté préfectoral de la Côte d'Or
1 pièce en Bourgogne représente 228 litres.

Les performances passées ne préjugent pas des performances futures.

LE DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE



UN DOMAINE FAMILIAL

Le Domaine Olivier Leflaive incarne la transmission d'un savoir-faire familial profondément ancré en Bourgogne. Fondé en 1984 à Puligny-Montrachet par Olivier Leflaive, héritier de dix-sept générations de vignerons, il s'est imposé comme une référence grâce à la qualité de ses vins et à sa vision entrepreneuriale.

Aujourd'hui, cette aventure familiale se poursuit avec sa fille Julie, qui veille sur les 24 hectares de vignes et son ex-gendre, Jean Soubeyrand, qui dirige le domaine.

Ensemble, ils partagent une même passion et une ambition commune : au-delà de faire découvrir les vins de la région, transmettre l'amour de la Bourgogne, de ses terroirs et de ceux qui la font vivre au quotidien.

<https://olivier-leflaive.com/>



Julie et Olivier LEFLAIVE

LE DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE



UNE VITICULTURE RESPECTUEUSE

“Pour élaborer de grands vins, tout commence à la vigne. Cultiver un vignoble est un travail de patience et d’observation qui se déploie au fil des saisons. Chaque intervention vise à accompagner la vigne vers une maturité optimale afin d’obtenir des raisins d’une qualité exceptionnelle au moment des vendanges. Mais cette mission va bien au-delà de la seule production de raisin.

Comme le souligne Julie Leflaive : « La terre se transmet de génération en génération ; chacun se doit de respecter le passé et de s’engager pour la génération suivante. » Cette conviction guide le travail quotidien des équipes, conscientes de leur responsabilité envers ce patrimoine vivant.

Cet engagement constant en faveur d’une viticulture durable, associé à un travail rigoureux de la vigne, a permis au vignoble Olivier Leflaive d’obtenir la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3, reconnaissance de ses pratiques respectueuses de l’environnement et de la biodiversité.

LE DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE



DES VINS FIDÈLES AU TERROIR

Chez Olivier Leflaive, la vinification repose sur un travail minutieux mené par une équipe restreinte qui veille à assurer une qualité constante tout en respectant l'identité de chaque vin. Une attention particulière est portée à l'expression des terroirs et des millésimes : chaque parcelle est vinifiée séparément afin de suivre son évolution et d'adapter les choix œnologiques en fonction de ses caractéristiques propres.

L'élevage est réalisé de manière traditionnelle dans des fûts de chêne français provenant des Vosges, de l'Allier ou du Jura. La maison collabore avec plusieurs tonneliers bourguignons aux savoir-faire complémentaires, permettant de varier les types de chauffe et d'affiner le profil des vins. Au cours de longs mois d'élevage dans des fûts de différentes capacités, les vins fermentent, se développent et révèlent progressivement leur terroir d'origine. Chaque cuvée bénéficie d'un suivi individualisé, fondé sur des dégustations régulières qui guident les décisions prises tout au long de son évolution.

Ainsi, tradition, précision et respect du terroir sont au cœur de la signature des vins Olivier Leflaive.



Julie LEFLAIVE et Jean SOUBEYRAND

LE DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE



UNE ENVIE DE TRANSMETTRE DES EMOTIONS

Visionnaire et ambitieux, Olivier Leflaive a toujours souhaité faire vivre à ses clients une expérience immersive, de la vigne au verre. Au fil des années, la Maison s'est développée naturellement, élargissant son activité du vin à l'hôtellerie, la restauration et l'œnotourisme.

Julie a largement contribué à cette évolution en tant que Directrice de l'hôtellerie, de la restauration et de l'œnotourisme. En 2020, l'hôtel s'est agrandi avec de nouvelles chambres, une réception, un salon et un restaurant repensé pour proposer une offre gastronomique. Olivier reste très impliqué et aime accueillir les clients lors des déjeuners et dîners.

Toujours animée par l'innovation, la famille Leflaive a également créé le Wine Bike : une balade-dégustation à vélo au cœur des vignobles de la Côte de Beaune. Accompagnés d'un membre de la famille, les visiteurs découvrent les terroirs, le travail de la vigne et les vins du domaine dans un esprit de partage et de convivialité.

L'AMBITION DE JULIE ET OLIVIER LEFLAIVE



“ Pour la 3ème fois, nous faisons appel aux GFV Saint Vincent pour rechercher des associés qui deviendront propriétaires d’une magnifique parcelle de vigne en AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru. Il s’agit du Clos Saint-Marc, parcelle chère à nos coeurs. Nous avons hâte de rencontrer les futurs associés et de leur faire découvrir notre domaine et notre belle région ! “

Julie et Olivier LEFLAIVE, vignerons

VOTRE PARCELLE

GFV SAINT VINCENT LE CLOS SAINT-MARC



Commune

CHASSAGNE
MONTRACHET

Lieu-dit
"Les Vergers"

00 ha 87 a 07 ca

RÉFÉRENCE CADASTRALE	COMMUNE	LIEU-DIT	SURFACE	CÉPAGES	ANNÉE DE PLANTATION
AD 0237	Chassagne-Montrachet	Les Vergers (Pétingeret)	00 ha 87 a 07 ca	Chardonnay	1996

LE CLOS SAINT-MARC



UN TERROIR D'EXCEPTION

En Bourgogne, un clos désigne une parcelle de vigne délimitée par des murs en pierre construits par l'homme, généralement en pierres sèches. On parle traditionnellement de clos lorsqu'une vigne est entourée d'au moins trois murs. Historiquement, ces murs servaient à protéger la vigne, à retenir les terres sur les coteaux et à favoriser le drainage en laissant s'écouler l'eau de pluie tout en limitant l'érosion. Aujourd'hui, les clos constituent un élément emblématique du paysage viticole bourguignon et témoignent de l'histoire et du savoir-faire des vignerons.

Le Clos Saint-Marc est une remarquable parcelle située au sein du climat des Vergers, en Premier Cru. Entourée de ses murs de pierre caractéristiques, elle bénéficie d'une exposition nord-est, favorable à une maturation progressive des raisins. Sa grande superficie et ses proportions harmonieuses — à la fois longue et large — en font une vigne particulièrement agréable à travailler.

Son sol se distingue par la présence de particules et de pierres riches en fer, reconnaissables à leurs teintes rougeâtres et parfois noirâtres. Cette richesse minérale contribue à la personnalité des vins, leur apportant davantage de structure, de profondeur et de puissance aromatique. Le Clos Saint-Marc illustre ainsi parfaitement l'influence du terroir bourguignon sur l'expression du vin.

VOTRE INVESTISSEMENT

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE D'UNE VIGNE EN AOC
CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU



196 052 €
TOUS FRAIS COMPRIS

ACQUISITION D'UN LOT DE 175 200 PARTS SOCIALES	175 200 €
FRAIS D'ACTES NOTARIÉS ET DROITS D'ENREGISTREMENT	1 930 €
HONORAIRES ET FRAIS DE RECHERCHE TTC	18 922 €

Le GFV Saint Vincent Le Clos Saint-Marc est composé de 6 400 000 parts sociales dont 6 394 800 sont à la vente (soit 36,5 lots)
Un bail de 25 ans sera conclu entre le GFV et la SCEA Domaine OPALÉ

VOTRE DOTATION

EN BOUTEILLES

Les bouteilles seront remises lors de l'Assemblée Générale chez le vigneron ou expédiées aux frais de l'associé.

24 BOUTEILLES D'UNE VALEUR TOTALE DE 4 368 €

PAIEMENT NON CONVERTIBLE EN NUMERAIRE



24
bts

VALEUR : 182 € T.T.C

AOC CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru

Clos Saint-Marc

100% Chardonnay

18 mois d'élevage, 100% fûts de chêne

AVANTAGE
ASSOCIÉS

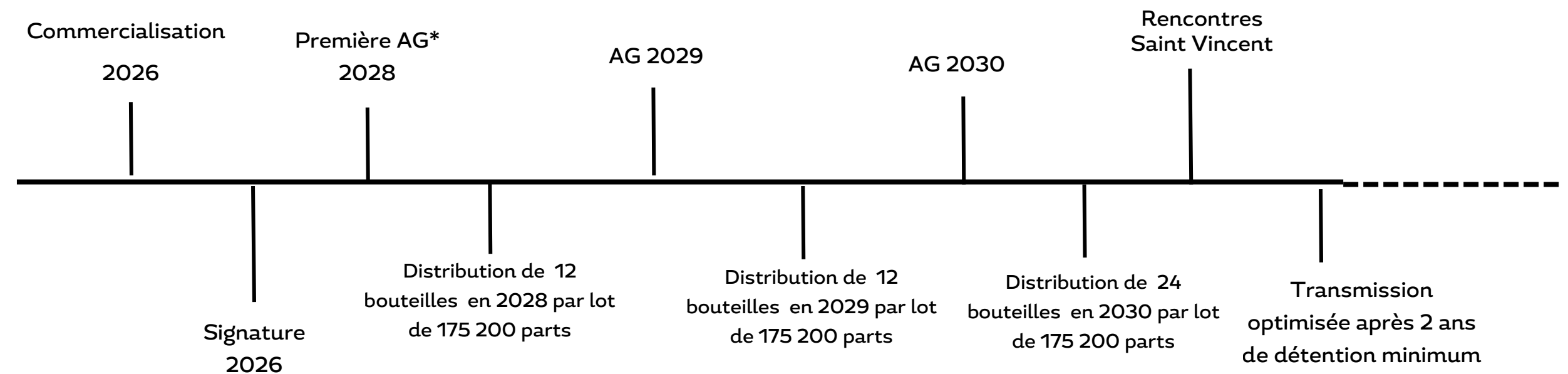
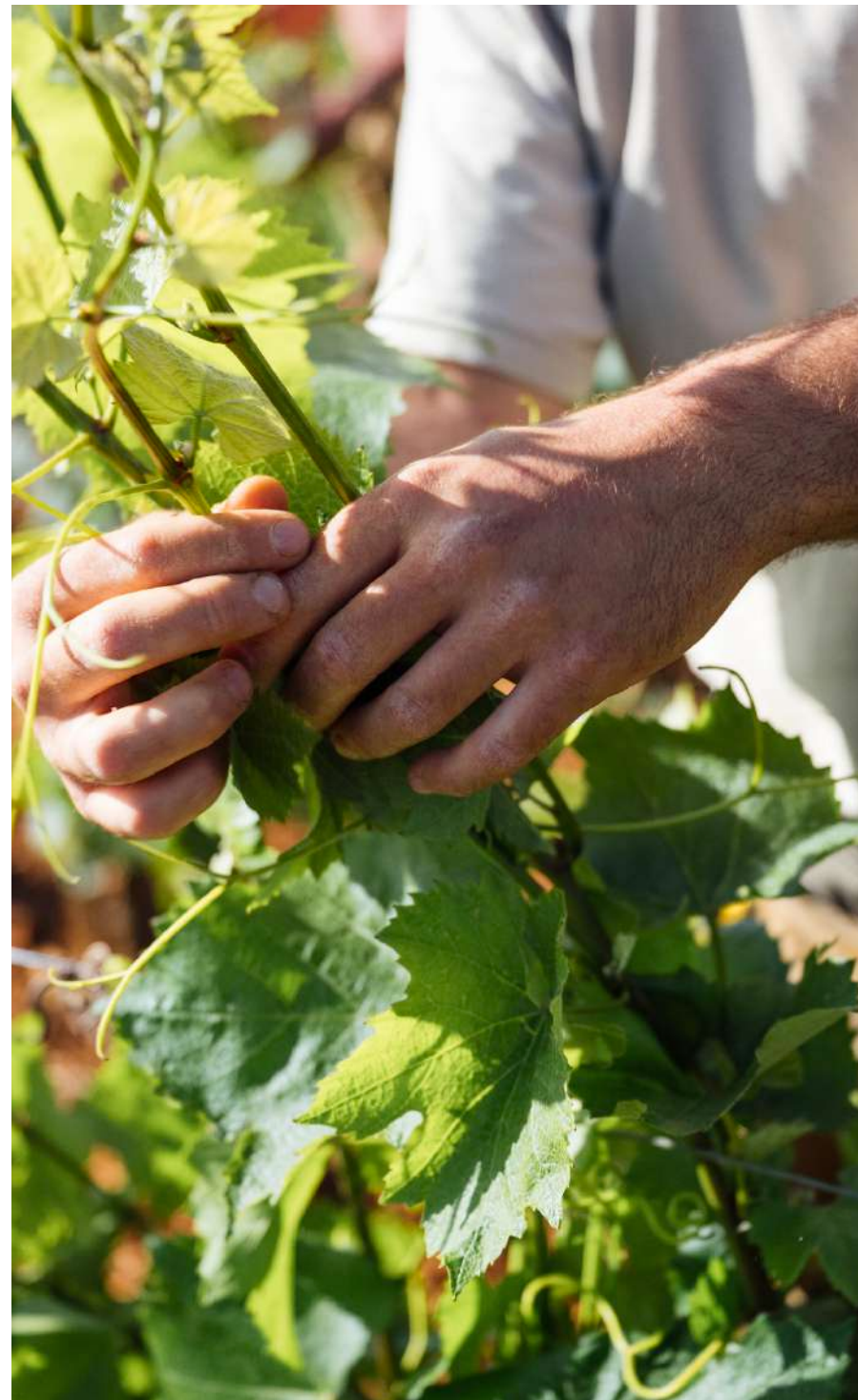
20 % DE RÉDUCTION SUR LA GAMME DES VINS DU DOMAINE

page 13

LA VIE DE VOTRE GFV



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

NOTAIRE

Création du GFV
Etablissement des statuts
Etablissement du bail

COMPTABLE

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

LE PROJET DES STATUTS



Dénomination sociale : GFV Saint Vincent Le Clos Saint-Marc

Siège social : Place du Monument 21190 PULIGNY-MONTRACHET

Gérance : M. Olivier LEFLAIVE et Mme Julie LEFLAIVE

Objet :

- la propriété et l'administration de tous les immeubles et droits immobiliers à destination viticole composant son patrimoine
- Et généralement toutes opérations pouvant se rattacher directement ou indirectement à l'objet ci-dessus défini, pourvu qu'elles ne modifient pas le caractère civil de la société et soient conformes à la législation régissant les groupements fonciers viticoles

Capital social : 6 400 000 € divisé en 6 400 000 parts de 1 €

Limite de détention de parts sociales : un associé ne pourra pas détenir plus de 39% des parts sociales du groupement

Cession de parts à titre onéreux :

- Forme : la transmission de parts s'opère obligatoirement par acte authentique soit par acte sous signature privée
- Modalités de réalisation : droit de préférence au profit des associés dans le délai de 30 jours à compter de la notification avec une priorité aux associés participant à l'exploitation des biens du groupement
- Frais : à la charge du cessionnaire

Transmission de parts à titre gratuit :

- Transmission entre vifs : libre cession au profit du conjoint, concubin, partenaire de pacs, ascendants et descendants, aux collatéraux jusqu'au 4ème degré inclus et aux associés
- Transmission par décès : les héritiers doivent justifier de leur qualité par la production de la copie authentique d'un acte de notoriété ou tout acte établissant ladite qualité.

LE PROJET DES STATUTS



Nantissement des parts : les parts sociales ne peuvent être données en nantissement, et le groupement ne peut pas accorder sa caution hypothécaire.

Responsabilité des associés : à l'égard des créanciers, 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
- Le changement d'expert-comptable devra être pris en AGO
- Elle pourra régulariser tout contrat d'accompagnement afin de faciliter les relations administratives (5 000 € HT max à la conclusion du contrat)
- Les décisions d'investissement relevant des pouvoirs de la gérance ne pourront excéder 5 000 € HT
- Résolutions en AGE : conclusion, modification, renouvellement et résiliation de bail, tous travaux, toute acquisition 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 jusqu'au 4ème degré inclus
- Un mandataire ne peut représenter plus de 8 associés
- En cas de démembrement, le droit de vote appartient à l'usufruitier en AGO et 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 se clôturera le 31/12/2027

GFV soumis à la TVA

LE PROJET DE BAIL



Bailleur : GFV Saint Vincent Le Clos Saint-Marc

Preneur : SCEA OPALE

Total surface parcelles : 00 ha 87 a 07 ca

Etat des lieux : a été établi

Expertise sanitaire : tous les 5 ans à la charge du bailleur

Durée : 25 ans avec renouvellement par tacite reconduction, et chacune des parties pourra y mettre fin, chaque année par acte d'huissier, mais sous la stricte condition que le congé prenne effet à la fin de la 4ème année suivant celle au cours de laquelle il a été donné.

Plantations et replantations : le preneur remplacera les ceps morts, plants fournis par le bailleur aux frais de celui-ci et la mise en place incombera au preneur

Fermage annuel : 4,8 pièces à l'hectare soit un total de 4,1794 pièces

- Paiement en nature :
 - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint Marc : 2,8816 pièces soit 876 bouteilles
 - 1er millésime : 2027 distribué dans le courant de l'année 2029. A récupérer lors de l'AG ou possibilité de livraison (frais à la charge de l'associé)
- Paiement en espèces : selon arrêté du 20/11/2025
 - AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru : 1,2978 pièce à 9 568 € la pièce soit 12 417,17 €
 - Il sera actualisé d'après le prix des vins fixés par arrêté préfectoral publié chaque année (voir historique en page 4)
- Le 1er fermage sera au titre de la récolte 2027

Taxe foncière : à la charge du preneur

LA COMPTABILITÉ PRÉVISIONNELLE



FERMAGE :

Palement en nature : 876 bouteilles

Palement en espèces : 12 417,17 € HT selon arrêté du 10/11/2025

DÉPENSES :

Frais de comptabilité et juridique : 2 915 € HT

Frais de suivi et accompagnement GFV Saint Vincent : 3 650 € HT

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 Le Clos Saint-Marc
- 6% HT de la valeur des parts si l'acquéreur est une personne extérieure du GFV Saint Vincent Le Clos Saint-Marc

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 !

DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE

Julie et Olivier LEFLAIVE

Place du Monument
21 190 Puligny-Montrachet

03 80 21 37 65
contact@olivier-leflaive.com

EXPERT-COMPTABLE ECA GROUPE

Monsieur Arnaud CHANTERANNE

Parc Valmy
37 rue Elsa Triolet
21000 Dijon

03 80 65 45 23

NOTAIRE ETUDE LEGATIS

Maître Antoine RODRIGUE

7 rue Jacques Molay
21200 Beaune

03 80 26 37 00



SAINT VINCENT

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



Ce document a été préparé par LES GFV SAINT VINCENT dans un but purement informatif et ne constitue nullement une sollicitation en vue de l'achat.
Toute reproduction est interdite.

ÉDITION 2026