

Le Domaine des Terres de Velle devient **DOMAINE PIERRE VINCENT**

En juillet 2023, le groupe lyonnais Solexia faisait l'acquisition du Domaine des Terres de Velle. Aujourd'hui c'est Pierre Vincent, ancien directeur au Domaine de la Vougeraie et directeur général au Domaine Leflaive, qui prend les commandes du domaine qui change de nom et devient **DOMAINE PIERRE VINCENT**.

UNE HISTOIRE DE **PASSION**

À l'origine de ce projet, la passion de trois hommes pour le vin et la Bourgogne : Hervé Kratiroff, Eric Versini et Pierre Vincent. Une histoire d'amitié qui s'est transformée en rêve commun : reprendre un domaine viticole en Côte d'Or avec des climats exceptionnels comme on en trouve en Côte de Beaune. Quand le domaine des Terres de Velle a cherché reprenneur, le temps de la réflexion a été court eu égard à la rareté de si belles parcelles et d'une qualité de vignes exceptionnelle. Aussi, le 18 juillet 2023, le groupe Solexia fait l'acquisition du domaine des Terres de Velle à Auxey-Duresse. Les trois hommes s'associent dans cette nouvelle aventure.

NOUVEAU DOMAINE EN **CÔTE DE BEAUNE**

À l'origine, le domaine des Terres de Velle voit le jour en 2009. Très représentatif d'une mosaïque « à la bourguignonne », ce sont 16 vins qui sont élaborés chaque année à partir des récoltes étendues sur 7 hectares de vignes réparties parmi les villages les plus prestigieux de la Côte de Beaune. Avec notamment des appellations d'exception comme Corton-Charlemagne Grand Cru, Chassagne-Montrachet Premier Cru Les Chaumées, Puligny-Montrachet Premier Cru Les Referts, Meursault Premier Cru Les Charmes, Savigny-lès-Beaune Premier Cru Aux Vergelesses pour les blancs. Et Volnay Premier Cru Le Ronceret et Monthélie Premier Cru Les Duresse pour les rouges.



DOMAINE PIERRE VINCENT

Un petit domaine avec de nombreuses micro-cuvées (moins de 900 bouteilles par cuvée) et un patrimoine végétal exceptionnel avec des vignes âgées en moyenne d'une cinquantaine d'années : il n'en fallait pas moins à Pierre Vincent pour incarner ce nouveau domaine en Côte de Beaune.

« C'est un rêve qui se concrétise avec la création du Domaine Pierre VINCENT. Depuis toujours je travaille avec passion pour réaliser de grands vins. Aujourd'hui j'ai acquis la maturité professionnelle suffisante pour incarner un domaine qui reflètera des vins à mon image. Des vins avec le plus de pureté possible, traduisant leur terroir et leur millésime. J'ai une approche assez puriste, je cherche à transformer le fruit en vin de la manière la plus respectueuse et la moins interventionniste possible. Tout réside dans l'art de sublimer le raisin et de chercher l'excellence dans les détails comme un travail de haute-couture. Un parfait équilibre entre l'intervention de l'homme et la juste expression du fruit. »

Pierre Vincent



« L'EXCELLENCE se trouve DANS LES DÉTAILS. »

Depuis près de quinze ans, Hervé Kratiroff, Eric Versini et Pierre Vincent se côtoient, échantent, goûtent les vins ensemble. Ils partagent la même vision : réaliser des vins de terroir, avec une personnalité affirmée et un réel parti pris.

La viticulture se fait en observant l'environnement et en mettant tous les sens en éveil. Pierre Vincent, sensible aux principes de la conduite de la vigne en biodynamie, cherche à respecter le vivant, le sol et ce qui l'entoure, les énergies et la Nature. Il faut être observateur de la météo, des saisons, du calendrier lunaire. Sa philosophie : arriver à retranscrire l'énergie de la vigne dans le vin.

À la cave, la vinification est peu interventionniste, elle se déroule le plus simplement possible et sans artifice. Pierre Vincent cherche à retrouver le fruit dans sa plus grande pureté et cela passe par de moins en moins de fûts neufs dans l'unique but de retranscrire le terroir. L'élevage est long, deux hivers en cave sont nécessaires afin de permettre aux vins de se stabiliser naturellement.

FICHE D'IDENTITÉ



Appellations

AOC Corton-Charlemagne, Chassagne-Montrachet, Meursault, Volnay, Auxey-Duresses, Puligny-Montrachet, Monthélie.



Vignes

Age moyen des vignes : 50 ans.



Situation

Dans le village d'Auxey-Duresses à cinq minutes de Meursault et une cinquantaine de kilomètres au sud de Dijon.



Production

En 2022 : 40 000 bouteilles.



La propriété

Surface totale en propriété : 5.70 ha plantés. Surface totale exploitée (dont fermage) : 7.16 ha plantés.



Commerce

Pour la France : 30% aux particuliers, 70% en CHR.



Terroir

Argilo-calcaires.

Pays ciblés à l'export : Etats-Unis, Royaume-Uni, Japon, Chine, Suisse, Allemagne, Autriche, Italie, Pays-Bas, Belgique, Danemark et Norvège.



Originaire de Saône-et-Loire, Pierre Vincent est fils d'éleveurs de bovins charolais. Très jeune, il veut s'orienter vers un métier en relation avec le vivant, la nature et les sciences. La passion du vin naît quand il perçoit la magie du métier de vigneron et l'alchimie qui existe entre le travail à la vigne et ce que l'on retrouve en bouteille. En 2000 il suivra une formation d'œnologue. Plus tard, il sera directeur technique du Domaine de la Vougeraie de 2006 à 2016, puis directeur général du Domaine Leflaive jusqu'à fin 2024. **En 2010 et en 2014, Pierre Vincent remporte le titre de Meilleur Vinificateur en vin rouge à l'International Wine Challenge de Londres, l'un des concours de vins les plus prestigieux au monde.**

CONTACT **PRESSE** :

Aurélie Dupas

ad@groupe-solexia.fr - LD 04 72 83 06 48