



XAVIER VIGNON

L'IDÉE DU VIN





03
XAVIER VIGNON

04
LA VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE

05
OENOLOGUE, ASSEMBLEUR, VIGNERON

06
LA NATURE POUR SEULE PHILOSOPHIE

07
LE TEMPS, MOTEUR DE CRÉATION

08
LES CRÉATIONS XAVIER VIGNON

10
UNE NOUVELLE AVENTURE :
L'ESPRIT FRANÇAIS

11
INFOS UTILES





XAVIER VIGNON

UN CRÉATEUR VISIONNAIRE

Né dans les Hauts de France, fils d'un tailleur de pierre compagnon, Xavier Vignon est animé depuis l'enfance par la quête permanente de l'harmonie, produit de la générosité de la nature et du génie de l'homme à la magnifier.

Harmonie qui résulte aussi d'un long processus créatif qui commence par le respect scrupuleux de règles qui seront d'autant mieux transcendées qu'elles sont auparavant maîtrisées. " *Il faut d'abord vivre par et dans les règles pour apprendre à s'en affranchir avec méthode* " dis Xavier Vignon.

Scientifique d'esprit mais esthète dans l'âme, il va trouver sa vocation, « sa voie rêvée », grâce à sa rencontre avec un œnologue. Une révélation.

Admis dans plusieurs facultés, il choisit l'œnologie à Montpellier. En plus des apprentissages théoriques, il multiplie les expériences pendant ses études, parcourant les deux hémisphères et totalisant pas moins de 13 vendanges en 7 ans.

S'il passe beaucoup de temps en Champagne et y apprend l'art de l'assemblage avec des mentors comme Dominique Foulon et Richard Geoffroy chez Moët & Chandon, sa volonté de repousser les limites de ses connaissances le pousse à arpenter de nombreux vignobles en France et en Australie.

Riche de ses expériences diverses et de son savoir, Xavier Vignon ne cesse d'explorer de nouvelles façons de révéler les multiples facettes des cépages et terroirs auxquels il tient tant : assemblages audacieux et innovants, cuvées créées pour un seul millésime, techniques d'élevage inédites (Vinarium®, Wine Globe...).

LA VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE

VIGNOBLE AUX 1000 VISAGES ... COMME UNE ÉVIDENCE

Xavier Vignon découvre les Dentelles de Montmirail il y a près de vingt-cinq ans. Entre le bourlingueur et ce terroir, véritable patchwork géologique, le coup de foudre est immédiat. *“Plus qu’une rencontre, une évidence. Une terre à la richesse sous-évaluée à l’époque, où tous les possibles se dessinaient”, confie Xavier Vignon.*

Les Dentelles de Montmirail se sont formées il y a plusieurs millions d’années lors d’un glissement de deux plaques tectoniques, la faille de Nîmes, provoquant une rareté géologique : un volcan froid. À la façon d’une tarte Tatin, les sols des profondeurs se sont retrouvés en surface, formant un terroir d’une incroyable richesse avec des sables et grès de l’ère tertiaire, des calcaires et marnes du Jurassique et du Crétacé. Cette diversité inouïe de terroirs permet ainsi la création d’une large gamme de cuvées à la grande complexité et surtout d’une grande richesse minérale.

Dentelles de Montmirail



Châteauneuf-du-Pape



Beaumes-de-Venise



OENOLOGUE, ASSEMBLEUR, VIGNERON

UNE SEULE PASSION POUR TROIS SAVOIR-FAIRE



OENOLOGUE



ASSEMBLEUR



VIGNERON

En trois ans, parti de rien, Xavier Vignon va devenir consultant pour une centaine de propriétés de la région.

En 2003, l'IOC (Institut Œnologique de Champagne) lui propose la direction d'un laboratoire œnologique à la clientèle historique sur Châteauneuf-du-Pape. La renommée de son équipe grandit jusqu'à accompagner plus de 450 propriétés sur la région. Passionné par la diversité géologique microscopique des terroirs des Côtes du Rhône, il s'attache à mettre en place des approches parcellaires au sein de chaque vignoble dès la fin des années 90.

À parcourir chaque jour ces terroirs, Xavier Vignon se laisse gagner par l'envie irrésistible de créer ses propres vins. Au gré de ses coups de foudres pour des vigneron et leurs terres, il démarre des collaborations afin de créer ses assemblages qui donneront naissance à sa propre gamme de vins.

De la vigne au verre, rien n'est laissé au hasard. De l'hiver aux vendanges, il arpente et choisit les parcelles sélectionnées qui seront au cœur de ses cuvées. Le résultat ne se fait pas attendre: "coup de cœur", étoiles, médailles... les récompenses s'accumulent.

Aujourd'hui, au-delà de son activité d'œnologue conseil pour plus de 200 propriétés, Xavier Vignon se consacre également à l'exploitation de 35ha de vignes acquises sur les plus beaux terroirs des Dentelles de Montmirail. Une nouvelle étape menant vers une richesse supplémentaire apportée à ses propres créations.

LA NATURE POUR SEULE PHILOSOPHIE

UNE CONNAISSANCE SCIENTIFIQUE DES TERROIRS

Au-delà de son approche parcellaire, Xavier Vignon entre désormais dans un nouveau rapport à la terre, plus profond encore.

L'avenir ? Pratiquer des conduites aussi peu interventionnistes que possible, accompagner la plante et non la contraindre, lui laisser la parole plutôt que de parler à sa place, sublimer la nature et non la dominer. Si l'ensemble des vins produits sont tous issus aujourd'hui de pratiques raisonnées, l'objectif à 5 ans est de produire uniquement des vins en agriculture biologique



L'IMPORTANCE DE LA MINÉRALITÉ DANS LE VIN

La minéralité dans le monde du vin est un terme qui ne repose sur aucune définition. Une galaxie infinie de facteurs se révèle derrière cette notion, nourrie de géologie, de salinité, d'interactions entre eux et la vigne, la baie mais aussi le jus...

Fort de ses expériences à travers les différents vignobles du monde, Xavier Vignon a toujours été fasciné par cette notion de minéralité et ses effets sur le vin. C'est à Bordeaux, alors jeune œnologue, qu'il découvre le pouvoir étonnant du sel dans d'infinitésimales proportions et son influence sur la structure tannique des vins. Intrigué et curieux, il poursuit ses recherches sur les terroirs qu'il traverse en France, en Australie et en Afrique du Sud.

Après plusieurs années de réflexion, de comparaison, d'analyse des sols et des millésimes, le rôle des sels minéraux est enfin mis en lumière. S'agissant de minéralité, l'incidence sur la vigne se situe au-delà de la géologie dans le pouvoir qu'ont les sels minéraux à interagir avec la plante elle-même. En favorisant des systèmes racinaires profonds, on permet à la vigne de puiser largement dans les sels minéraux contenus dans les eaux qui traversent son terroir et de les transmettre aux feuilles et aux baies. L'ensoleillement et le vent vont ensuite permettre une concentration de ceux-ci et maximiser leur influence tout à la fois sur les tanins mais également sur la structure aromatique.

Il apparaît aujourd'hui que ces sels ont un impact gustatif cyclique sur le vin avec des phases ascendantes et descendantes. Si le pouvoir des sels minéraux et leurs effets sur l'eau sont déjà bien connus, on s'aperçoit que la part alcoolique contenue dans le vin intensifie davantage leurs effets dans l'équilibre des saveurs antagonistes essentielles

Chaque sel minéral, suivant sa composition, aura en sus, une incidence différente sur l'équilibre chimique du vin et donc une conséquence gustative. Le véritable traceur d'un terroir n'est donc plus seulement son sol, mais également l'eau qui le traverse et incidemment, l'exposition des parcelles qui influe sur la concentration de la minéralité au cœur des raisins.

LE TEMPS, MOTEUR DE CRÉATION

ET D'INNOVATION

Le changement climatique observé ces dernières années bouleverse le travail d'élaboration du vin ; les températures plus chaudes influent sur les maturités des tanins, le travail vigneron ne porte désormais plus sur le vieillissement mais bien sur le ralentissement du temps.

Dans cette quête perpétuelle, Xavier Vignon s'attache à trouver de nouvelles voies d'élevage : barriques immergées, verre, béton. Autant de recherches entourées des meilleurs artisans, afin de préserver la diversité aromatique des vins sans trahir la pureté des jus.

LE VINARIUM® : UNE MÉTHODE D'ÉLEVAGE RÉVOLUTIONNAIRE

Portés par la volonté d'aller toujours plus loin dans la conception de vins purs magnifiant leurs origines et leur fruit, Xavier Vignon et son équipe ont élaboré une nouvelle méthode d'élevage révolutionnaire : le Vinarium®.

Cette pièce unique, aboutissement de plusieurs années d'expérimentation, est un contenant de 7000 litres, fait de bois et d'inox, conçu sur mesure pour accueillir en son sein 5 barriques de 200 litres... et du vin, dans lequel baigneront les barriques. Ce dispositif permet au vin contenu dans les barriques de profiter d'un environnement d'élevage unique: 100% d'humidité, sans aucune trace d'oxygène et sans aucune influence extérieure.

Comment est née cette idée ? De la qualité et de la fraîcheur des bouteilles retrouvées puis dégustées après des décennies passées sous la mer, proches d'épaves de bateaux naufragés. Incontestablement, vieillir dans un environnement liquide les a bonifiées.

Mais le projet de Xavier Vignon ne se limite pas à la création de conditions propices au vieillissement. L'ambition est d'intervenir subtilement dans la vie du vin avant la mise en bouteille, pour lui permettre de se développer comme un enfant à l'abri dans le ventre de sa mère.

"À l'heure où le réchauffement climatique questionne chaque jour davantage les façons de travailler les raisins, le Vinarium® est une réponse sereine à l'élevage optimal de nos vins, qui donne du temps au temps, sans aucune obligation de lutter contre l'oxydation. Avec au final une préservation et une finesse des arômes jamais atteintes auparavant" conclut Xavier Vignon.



LE VINARIUM®



4 COLLECTIONS AU SERVICE DE NOS TERROIRS

Collection **Arcane**

Rencontre inédite entre le temps, la terre et la passion d'un vigneron. Chaque cuvée est l'aboutissement d'une idée d'expression, le témoignage d'un instant parfait, l'assemblage de plusieurs millésimes sur un même terroir, ou plusieurs parcelles sur un même cépage.

Issue de l'imaginaire de Xavier Vignon, chaque cuvée tire son habillage des cartes d'Arcane du jeu de Tarot dans leur édition « Sforza Visconti » du début de la renaissance italienne : L'Hermitte, le Pape, les Amoureux, La Lune, Le Soleil... Chacune de ces cuvées n'est disponible qu'une seule fois, puis disparaît pour laisser place à une nouvelle Arcane.

Pour exemple, La Tempérance, un cru Cairanne joue sur un assemblage de millésimes. Chaque année apporte sa contribution à la création de cette cuvée unique qui a pour colonne vertébrale la pureté. Le but est de préserver le fruit tout au long de la vie du vin, sans l'influencer par des élevages qui le masqueraient. Ainsi, une partie de la vinification et de l'élevage a été réalisée en Wine Globe, des contenants en verre de 200 litres. Cette cuvée fait partie du projet plus général de Xavier Vignon de conservation de la pureté du vin à travers des méthodes de vinification et d'élevage inédites.

Le Diable, Millésime 2015, est un assemblage de 100% de très vieux Mourvèdres (certains sont plus que centenaires), sélectionnés sur leur concentration exceptionnelle en sels minéraux dans 17 parcelles du Vaucluse. On y retrouve différents terroirs : argiles rouges, argiles bleues, galets roulés, urgoniens, sables.



Collection Originale

Les vins issus de cette collection sont le résultat de rencontres détonantes, et atypiques ; plusieurs terroirs, plusieurs cépages ou plusieurs millésimes en une seule cuvée.

À l'exemple des cuvées S/M qui assemblent des jus septentrionaux aux jus méridionaux tout en jouant sur les millésimes pour des expressions uniques. Ces créations originales, contrairement aux Arcanes, durent dans le temps et se dégustent sur plusieurs millésimes.



Collection Terroirs

Les vins issus de cette gamme se veulent être le reflet le plus précis de chacun des terroirs du sud de la Vallée du Rhône.

Villages ou Crus, chacun est la signature de la rencontre unique d'un sol et d'un climat.

Châteauneuf-du-Pape, Rasteau, Lirac, Gigondas, Vacqueyras, Cairanne et Beaumes-de-Venise sont représentés dans cette gamme.

Collection Privée

Ces vins sont issus de découvertes étonnantes, pépites inédites, vieux millésimes préservés et retrouvés, offerts à la découverte du grand public.

Comme ce Châteauneuf-du-Pape 1972, resté en cuve béton durant plus de 40 ans à l'abri de la lumière et de l'oxygène, mis en bouteille en 2020.



UNE NOUVELLE AVENTURE

UNE MARQUE DE VINS NON CONVENTIONNELS

L'ESPRIT FRANÇAIS



L'aventure de l'Esprit Français est née d'un constat simple de Xavier Vignon : l'impression qu'aujourd'hui tous les vins se ressemblent ; de leurs histoires à leurs élaborations.

« Je cherche des vins qui sortent de l'ordinaire, des vins qui me marquent » souligne Xavier.

Mais comment créer des vins à la personnalité affirmée, en toute liberté, en s'émancipant des barrières et des codes ? En défendant un savoir-faire d'excellence, authentique, féru d'innovation, et en inspirant des rencontres avec des gens passionnés quel que soit leur univers. A la clé : des vins porteurs de sens et de passions, engagés et généreux.

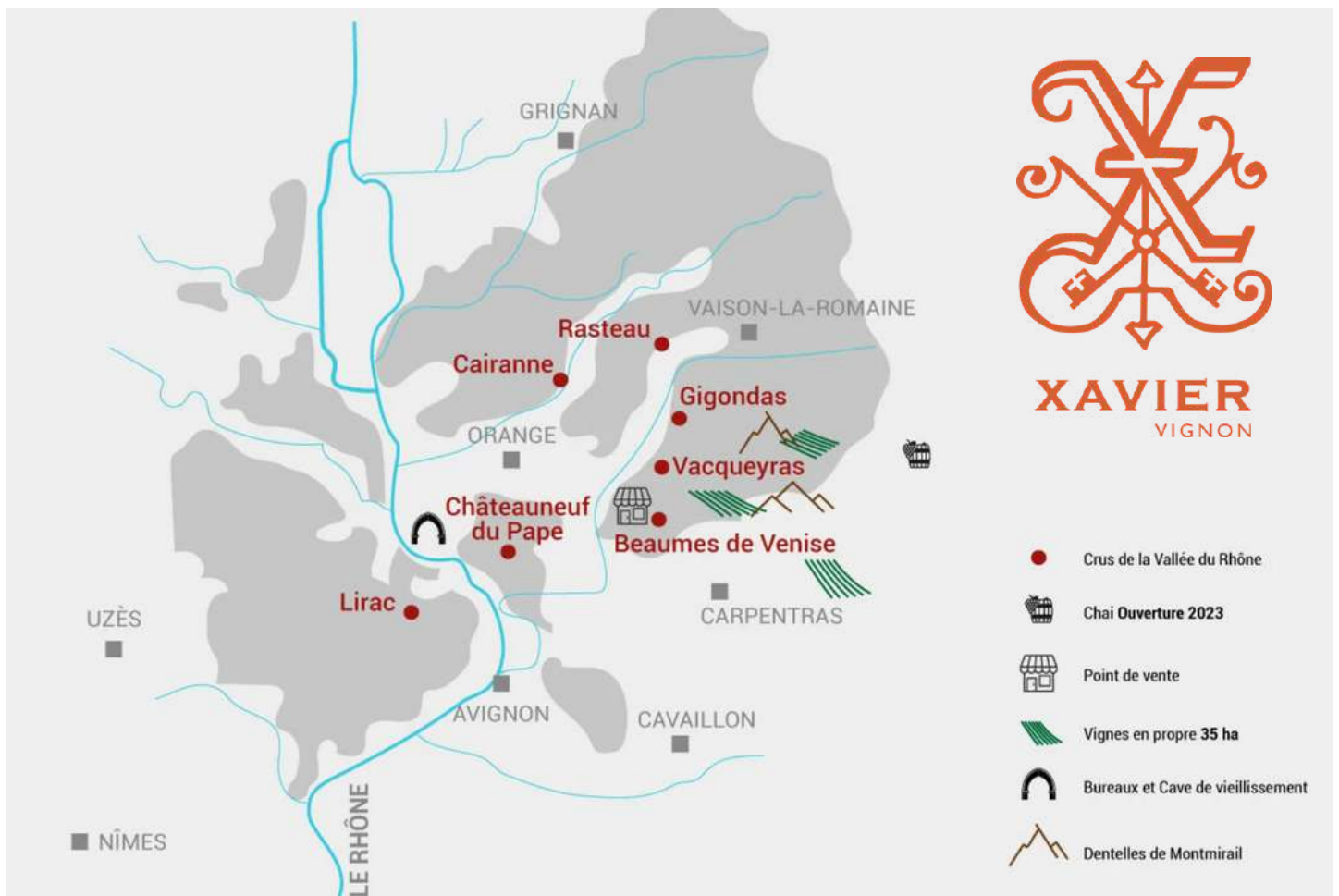
Prometteuse dans le vin, l'aventure de L'Esprit Français et de ses co-crédations sera bientôt étendue au champagne et plus largement à certains spiritueux.



INFOS UTILES

SUR XAVIER VINS

- 3 CONTINENTS SUR LESQUELS XAVIER VIGNON A VINIFIÉ
- 25 CUVÉES DIFFÉRENTES SIGNÉES XAVIER VIGNON
- 35 HA DE VIGNES EN PROPRIÉTÉ SUR DIFFÉRENTES APPELLATIONS
- 25 ANNÉES AU SERVICE DES TERROIRS DU RHÔNE
- 35 PAYS OÙ LA SIGNATURE XAVIER VIGNON EST COMMERCIALISÉE
- 100 VINS DÉGUSTÉS CHAQUE JOUR
- 200 PROPRIÉTÉS ACCOMPAGNÉES EN TANT QU'OENOLOGUE
- 1000 PARCELLES GÉRÉES AU PAYS DES DENTELLES DE MONTMIRAIL





XAVIER VINS SAS

1901 route de sorgues
84230 Châteauneuf-du-pape

+33 4 90 94 76 85

contact@xaviervignon.com



@XAVIERVIGNON_OFFICIEL



@XAVIERVINS



@XAVIERVIGNON



CONTACT PRESSE

LOUISE MASSAUX

06 45 79 24 91

LOUISE.MASSAUX@WSCONSEILS.FR