



VINIV

DEVENEZ VIGNERON A BORDEAUX

VINIV

DEVENEZ VIGNERON A BORDEAUX

*Portée par la richesse de son histoire, de sa culture et de son environnement naturel, la région de Bordeaux est le berceau des plus grands vins du monde.*

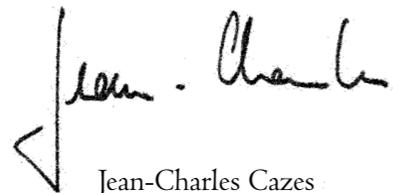
*Depuis plus de 2000 ans, ce terroir unique a donné naissance aux plus beaux cépages. Avec patience et exigence, les hommes y ont parfait leur science du vin, l'élevant peu à peu au rang d'un art reconnu de par le monde.*

*VINIV vous permet aujourd'hui d'accéder à cet univers confidentiel et singulier.*

*Depuis 2009, nous accompagnons quelques-uns d'entre vous dans la création de leurs propres grands vins, issus des appellations les plus convoitées de Bordeaux.*

*Dans le cadre d'une collaboration étroite avec de grands spécialistes du vin de Bordeaux, nous leur offrons la possibilité de s'immerger totalement dans une expérience exceptionnelle de vinification le temps d'un millésime, et d'exprimer leur personnalité en créant un vin à leur image, c'est-à-dire unique.*

*Nous serions honorés de vous compter parmi nos membres, en tant que vigneron de Bordeaux.*



Jean-Charles Cazes  
Directeur Général du Château Lynch-Bages



Stephen Bolger  
Fondateur et Directeur Général de VINIV



Stephen Bolger et Jean-Charles Cazes



Accéder à l'art de la vinification bordelaise, ainsi qu'aux plus grands vignobles de la région, est historiquement réservé à ceux qui sont nés au sein de familles de vignerons ou bien à ceux qui souhaitent investir dans l'achat de domaines viticoles.

Avec VINIV, il est aujourd'hui possible de vivre cette expérience.

Le temps d'un millésime, nous vous permettons de pénétrer le monde fermé du vin de Bordeaux. Seuls votre passion pour le vin, votre désir d'apprendre et votre volonté de partager une expérience unique sont ici essentiels.

## POURQUOI VINIV ?

Un grand vin embellit toute réception et tout repas. Il élève un simple hommage au rang de poésie, et fait d'un moment de tranquillité une révélation. Le vin rend toute occasion mémorable.

Les membres de VINIV connaissent le pouvoir et la capacité de séduction d'un grand vin. D'origines différentes, animés par des expériences et des motivations diverses, ils ont en commun une qualité fondamentale : la passion du vin.

Avec VINIV, vous pourrez vivre pleinement votre passion.

Nos membres choisissent VINIV  
pour plusieurs raisons...

## Pour apprendre...

Nos membres viennent à VINIV avec différents niveaux de connaissance. Certains apprécient simplement le vin et ont à peine entrevu le processus de son élaboration. D'autres ont une relative familiarité avec les étapes de sa production, grâce à des visites de vignobles et à des séances de dégustation. Enfin, quelques-uns ont une compréhension réelle de l'art et de la technique de fabrication du vin. Quel que soit votre niveau de connaissance, VINIV vous aide à approfondir votre culture du vin et à développer votre savoir-faire.

A travers notre processus fondé sur l'expérience, vous produisez votre propre barrique de vin de deux cent quatre-vingt-huit bouteilles. Notre équipe d'experts vous épaulé dans vos choix et vous guide dans la création d'un vin d'exception.

*Vous pouvez vous investir autant que vous le souhaitez.  
Nous vous guidons pas à pas.*

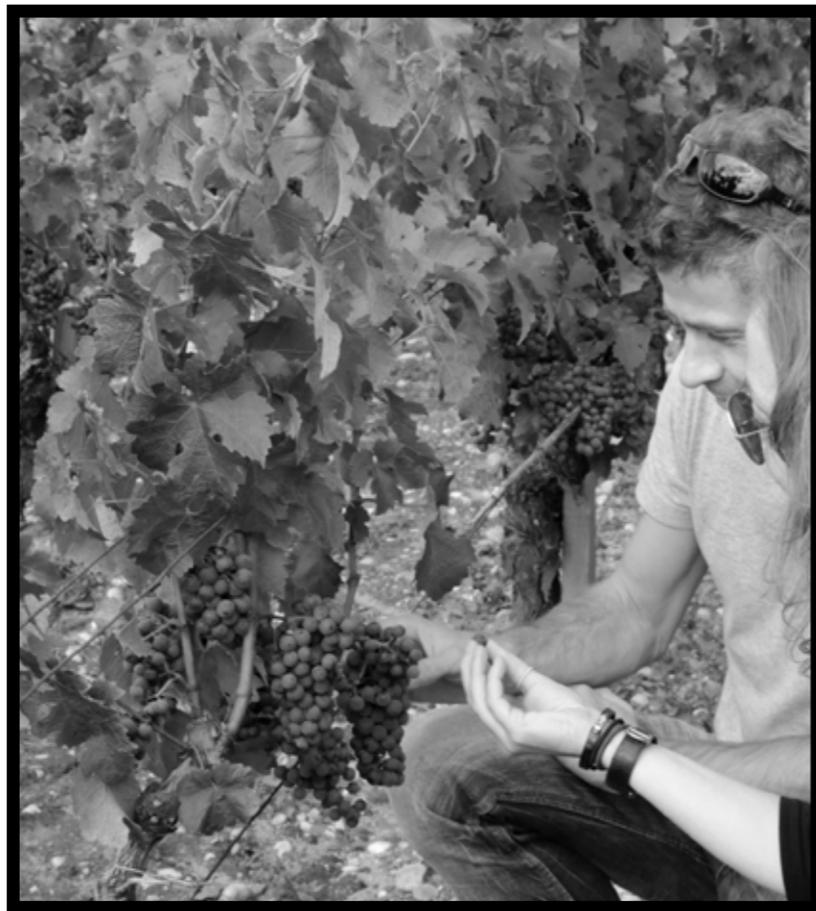


*A chaque fois que je viens à Bordeaux pour affiner mon assemblage, je suis étonné de goûter mes vins avec le directeur technique du Château Lynch-Bages, et qu'il se montre attentif à mes remarques. J'ai tant appris sur le processus de création et sur les éléments qui composent le vin... Marcher dans les vignes avec l'équipe de VINIV est une éducation en soi.*

Peter Hartman  
SoMa Cellars  
San Francisco, USA  
Vigneron de Bordeaux depuis 2012

*Quand mon père et moi sommes  
devenus membres de VINIV, nous  
étions tous deux amateurs de vin  
mais nous ne savions rien de son  
élaboration. Nous avons tout appris  
et avons créé un vin exceptionnel,  
tout en partageant une expérience  
unique entre père et fils.  
Le vin ne sera pas éternel,  
mais nos souvenirs en  
commun le seront.*

Paul Baldensperger  
Paris, France  
Vigneron de Bordeaux depuis 2009



## Pour partager une expérience unique...

L'élaboration de votre vin est une aventure collaborative. Elle requiert des talents de connaissance, de passion et de compétence. La production d'un vin d'exception exige un engagement commun. En tant que vigneron VINIV, vous vous trouvez immergé dans une entreprise participative et singulière. Vous devenez partie intégrante d'une équipe d'experts qui, tous ensemble, réalisent votre vision du vin. Nous sommes là pour vous aider étape par étape.

La plupart de nos membres choisissent de vivre l'expérience VINIV avec leur famille ou leurs amis. Il est fréquent de voir des couples, des parents et leurs enfants, des frères et sœurs, des collègues ou des groupes d'amis qui se réunissent pour créer des vins qui manifestent leurs liens ou leur passion commune. C'est un parcours long, étendu sur 6 à 24 mois, qui est une occasion rare d'approfondir les relations auxquelles vous êtes attachés.

**Nous partageons avec vous le secret des vins de Bordeaux.  
Vous partagez l'expérience d'une vie.**

## Pour célébrer...

Le vin est un symbole universel de célébration. C'est le parfait accompagnement de nombreuses occasions. Que vous célébriez un mariage, un anniversaire, un départ en retraite, VINIV vous permet de ponctuer les événements importants de votre vie avec un grand vin de Bordeaux. Nous vous aidons à fêter ces moments significatifs avec un vin d'exception que le temps viendra embellir.

Tandis que le processus de la vigne à la bouteille peut s'étendre sur 24 mois, VINIV préserve de petites quantités de vin non assemblé qui peut ensuite être «adopté» et prêt pour la mise en bouteille en quelque 6 à 9 mois. A travers un programme dit «d'adoption», vous pouvez créer un assemblage spécifique et profiter pleinement de l'expérience de la vinification, depuis la sélection des parcelles et des cépages jusqu'à l'assemblage définitif et la création de votre étiquette.

**Nous vous aidons à célébrer les événements importants de votre vie  
avec un vin exceptionnel qui se bonifie dans le temps.**



*Au départ, je pensais investir dans un vignoble. Mais lorsque j'ai découvert VINIV, j'ai immédiatement trouvé l'idée fantastique. Je pouvais créer mon propre vin, millésime après millésime, sans avoir la responsabilité de posséder et de gérer des vignes ! Avec VINIV, je peux maintenant dire « Je suis un vigneron de Bordeaux » et en être fier.*

Simon Bax  
Londres, Angleterre  
Vigneron de Bordeaux depuis 2009

*C'est comme un rêve... Si vous êtes passionné de vin et que vous connaissez un peu Bordeaux, vous ne pouvez qu'avoir du mal à croire que vous êtes bien au cœur de la production, soutenu par l'équipe d'experts de VINIV et du Château Lynch-Bages.*

Duco Habbema and Job Roodnat  
Amsterdam, Pays-Bas  
Vignerons de Bordeaux depuis 2012



## Pour donner...

Le vin est toujours un merveilleux cadeau. VINIV vous permet de créer un vin de grande qualité que vous serez fier d'offrir. A la fin de votre aventure, vous disposez de deux cent quatre-vingt-huit bouteilles que vous pouvez partager avec vos amis, votre famille ou vos collègues, ou bien donner à des organisations caritatives pour recueillir des fonds.

Vous avez aussi la possibilité d'offrir l'expérience VINIV, et de permettre à ceux qui en bénéficieront de produire leurs propres barriques de vin.

*VINIV vous permet d'offrir un présent unique.  
Un présent qui est le reflet profond de ce que vous êtes.*

## Pour vendre...

La grande majorité des membres de VINIV produisent leurs vins pour leur consommation personnelle, d'autres font le choix de les commercialiser avec succès.

L'expertise de l'équipe VINIV peut vous aider à développer un produit de luxe à la hauteur des attentes du marché.

VINIV vous permet de connaître le processus d'élaboration du vin dans son intégralité, proposant un tremplin précieux pour ceux d'entre vous qui souhaitent investir dans un vignoble ou lancer leur propre activité vinicole

*L'équipe dédiée d'experts en vins de VINIV peut vous aider à développer un produit de luxe qui vous distingue.*



*Je propose des cigares à des amateurs qui sont habitués à les déguster avec du scotch, du rhum ou du cognac. Aujourd'hui, je peux créer des accords entre le vin que je crée à VINIV et mes cigares. Cela veut dire que mes clients peuvent expérimenter quelque chose de différent, de stimulant et d'inattendu.*

Pete Johnson  
Propriétaire, Tatuaje Cigars Inc.  
Los Angeles, USA  
Vigneron de Bordeaux depuis 2010

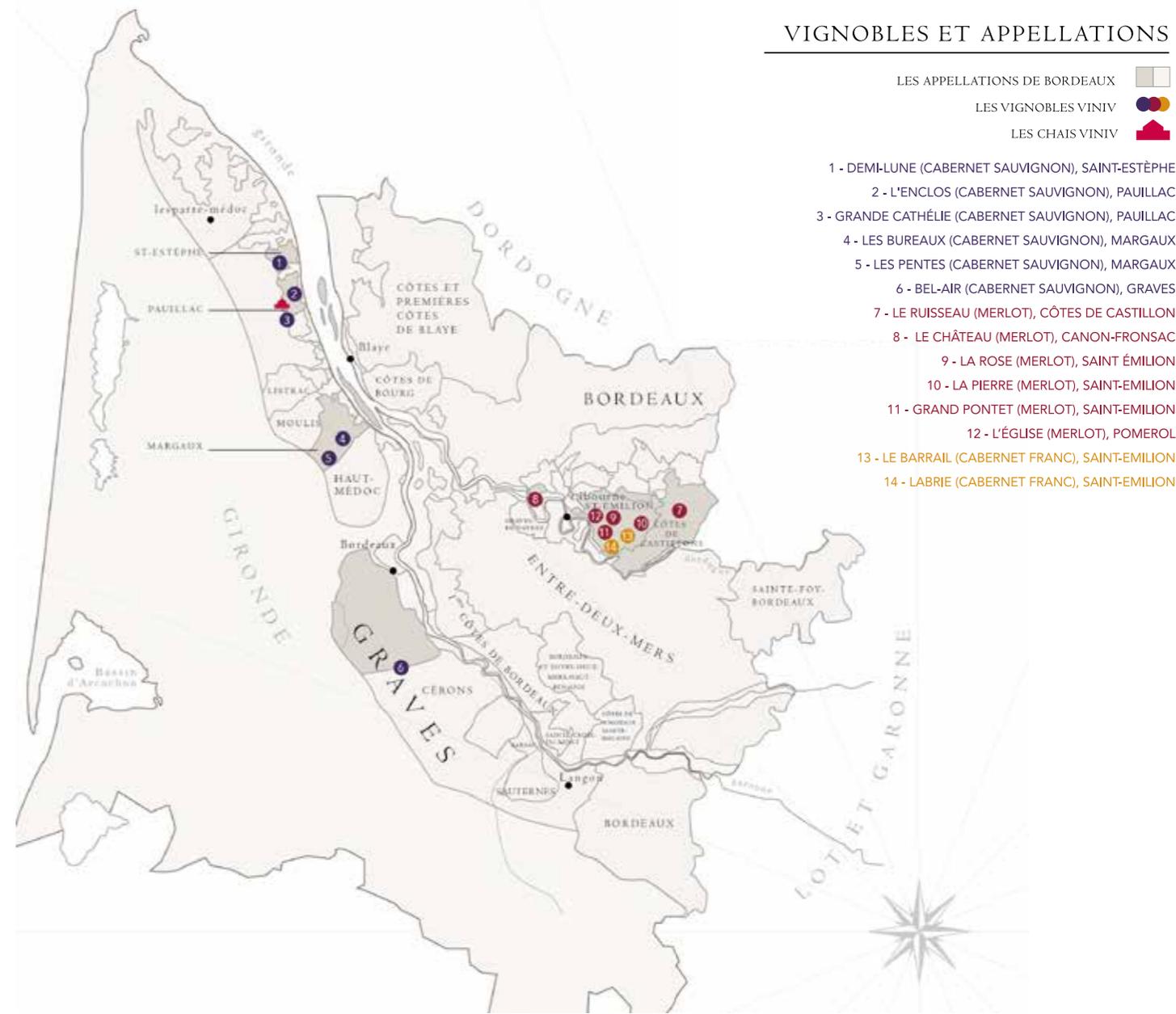


VIGNOBLES  
FONCTIONNEMENT  
ETAPES  
PRIVILEGES EXCLUSIFS  
EQUIPE  
PROFITEZ DE VOTRE SEJOUR AVEC LYNCH-BAGES & CIE

## VIGNOBLES

Qu'un grand vin provienne d'un grand terroir n'est pas un secret. VINIV dispose d'une collection de vignobles prestigieux à travers le Bordelais, depuis Pauillac, Saint-Estèphe, Margaux et les Graves sur la Rive Gauche jusqu'à Saint-Emilion, Canon Fronsac et les Côtes de Castillon sur la Rive Droite. De nombreuses parcelles côtoient des Crus Classés, d'autres sont placées au cœur d'appellations émergentes, au potentiel élevé. Cet accès aux grands vignobles associé à l'opportunité d'assembler des fruits venant de différentes appellations vous permettent de créer, chaque année, un vin de Bordeaux véritablement inédit.

Nous vous fournissons une description détaillée de tous nos vignobles afin que vous puissiez déterminer les parcelles qui correspondent le mieux à votre style de vin. Notre équipe est à votre disposition pour vous assister dans le choix des vignobles et des cépages, du premier assemblage jusqu'aux ultimes ajustements.





## FONCTIONNEMENT

En tant que membre de VINIV, vous devenez vigneron et produisez votre propre barrique de grand vin de Bordeaux. Soit deux cent quatre-vingt huit bouteilles personnalisées et assemblées pour correspondre à votre goût et refléter votre personnalité.

L'expérience VINIV dure de 6 mois – si vous choisissez d'adopter des lots de vin – à 24 mois. Tout au long du projet, nous vous encourageons à vous investir activement et à prendre les décisions clés qui jalonnent la production d'un vin haut de gamme, depuis la sélection des vignobles jusqu'à la finalisation de l'assemblage et la création de votre propre marque et de votre étiquette. Vous choisissez votre degré d'implication et VINIV sera votre relais.

Notre équipe, renforcée par les vinificateurs du Château Lynch-Bages et Eric Boissenot, œnologue de renommée mondiale et conseiller de quatre des cinq Premiers Grands Crus Classés 1855 de Bordeaux, sont à votre entière disposition pour vous guider étape par étape.

# ETAPES

Notre processus d'élaboration se compose de six étapes.

## *Etape 1 – Introduction et mise en place*

Un membre de notre équipe vous rencontre, en face à face ou dans un cadre virtuel, pour vous présenter le processus d'élaboration du vin. Durant ce rendez-vous, nous vous expliquons quel parcours vous attend, nous mesurons votre degré d'investissement souhaité et répondons à toutes vos questions.

## *Etape 2 – Sélection des parcelles et des cépages*

La magie de Bordeaux vient de l'assemblage parfait des trois cépages clés de la région : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. VINIV œuvre à vos côtés pour définir votre style de vin, découvrir les parcelles et sélectionner les vignobles et les cépages qui composeront votre premier assemblage.

## *Etape 3 – Développement et perfectionnement*

Nous vous aidons à développer un plan précis qui couvre l'ensemble du cycle d'élaboration du vin. Nous nous assurons que vous êtes informés de tout ce qui est à savoir pour créer le meilleur vin possible.

## *Etape 4 – Participation à l'élaboration du vin*

Situées au cœur du village de Bages, adossées au Château Lynch-Bages, nos installations viti-vinicoles sont les vôtres. Vous serez amenés à y vivre un certain nombre d'expériences uniques, de la récolte des raisins jusqu'à la vinification. Nous vous fournissons un calendrier vinicole régulièrement mis à jour, grâce auquel vous pouvez suivre votre vin tout au long des cycles de la fermentation, de l'élevage, de l'assemblage et de la mise en bouteille. Vous prenez part à ces étapes quand vous le voulez et aussi souvent que vous le souhaitez. Lorsque vous ne pouvez pas venir à Bages, notre équipe est votre relais.

## *Etape 5 – Finalisation de votre assemblage*

Durant l'assemblage, vous goûtez les différents cépages qui composent votre vin et décidez si certains changements doivent être opérés afin d'en améliorer les arômes, la texture et l'équilibre. Nous vous invitons à vivre cette étape à Bages, aux côtés de nos vinificateurs. Nous pouvons également organiser des séances de finalisation d'assemblage hors-site ou bien vous envoyer vos échantillons avec des éléments de comparaison. La finalisation de l'assemblage est une étape clé. Nos experts vous accompagnent quelle que soit la manière dont vous pourrez la suivre et l'accomplir.

## *Etape 6 – Création de l'habillage de la bouteille*

Pendant l'élevage de votre vin en barriques, nous nous concentrons sur le design graphique et l'étape ultime de la personnalisation de votre vin : le choix de son nom et la conception d'une étiquette qui vous est propre. Notre graphiste dédié est ici pour vous guider et s'assurer que toutes les mentions légales sont bien respectées. Vous avez également la possibilité de personnaliser votre bouchon et de disposer d'autres options en matière de packaging.

## **Gagnez du temps en adoptant une barrique**

Le processus d'élaboration d'un vin, depuis la vendange jusqu'à la mise en bouteille, peut durer jusqu'à vingt-quatre mois. Pour tous ceux qui souhaitent réaliser cette expérience dans un temps plus restreint, VINIV réserve chaque année de petites quantités de vin provenant de chaque vignoble.

En adoptant une barrique, votre vin peut être prêt en seulement six mois. Vous créez votre propre assemblage et vivez les étapes fondamentales du processus, incluant le choix des vignobles et des cépages (selon disponibilités), l'assemblage final et la conception de l'habillage.

## PRIVILEGES EXCLUSIFS

En tant que vignerons VINIV, vous avez accès au monde privilégié du vin de Bordeaux. En plus de participer à la récolte, à la vinification, à des séances d'assemblage, à des consultations personnelles avec des œnologues reconnus internationalement, vous bénéficiez d'avantages exceptionnels mis en place spécifiquement pour nos membres.

A titre d'exemples :

### *Le « Mashup » VINIV*

Chaque première semaine d'avril, les amateurs de vin du monde entier se retrouvent à Bordeaux pour découvrir et jauger le millésime « en Primeurs ». VINIV vous offre la même expérience, durant cette période. Décrit récemment par le magazine Decanter comme « le réseau mondial le plus insolite et certainement le plus plaisant », notre séance de rassemblement annuelle vous permet de goûter vos vins et d'affiner vos assemblages tout en rencontrant d'autres membres et en côtoyant les propriétaires du Château Lynch-Bages et d'autres domaines bordelais.

### *Dégustations et dîners*

Nos membres sont invités à des dégustations et des soirées en Grande Bretagne et à Hong Kong, organisés par VINIV et ses partenaires exclusifs, Berry Bros. & Rudd. Ils sont également régulièrement invités à participer à des événements programmés au Château Lynch-Bages.

### *Le Marathon du Médoc*

Venez surveiller et admirer vos vignes en courant dans leurs rangs ! Nous vous invitons à rejoindre l'équipe de VINIV pour un marathon exceptionnel, qui vous conduit dans 59 vignobles des villages légendaires du Médoc. Le vin servi dans les points relais et les déguisements adoptés par plus de la moitié des participants font de ce Marathon des Châteaux du Médoc un moment unique. Il a lieu chaque année en septembre.



## EQUIPE

### *Stephen Bolger, fondateur et Directeur Général de VINIV*

Après une carrière internationale dans les domaines des minéraux industriels et de la technologie, Stephen Bolger décide de fonder VINIV pour mieux accorder son parcours professionnel et ses centres d'intérêt. Amateur passionné de vin, il a importé VINIV au cœur du grand bastion de la tradition qu'est Bordeaux.

Franco-Américain, Stephen Bolger est diplômé d'un MBA de l'université de Chicago.

### *Daniel Llose, Winemaker*

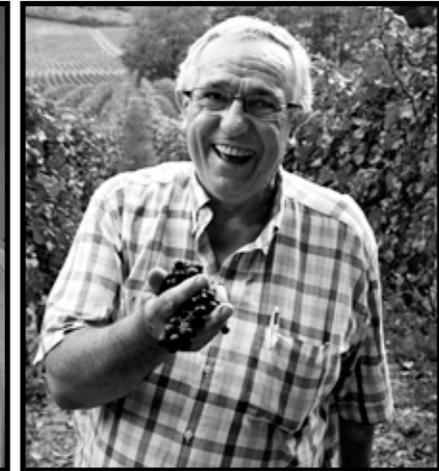
Daniel Llose est le Directeur Général Technique de toutes les propriétés viticoles de la famille Cazes. Il est l'auteur de la modernisation du Château Lynch-Bages à Pauillac et des Ormes de Pez à Saint-Estèphe dans les années 1970 et 80, qui signa leur reconnaissance à l'échelle internationale. Il est également Conseiller Technique des propriétés d'AXA Millésimes, qui comptent notamment Château Pichon-Longueville Baron à Pauillac, Château Petit-Village à Pomerol et Château Suduiraut en appellation Sauternes.

### *Nicolas Labenne, Winemaker*

Nicolas Labenne est le Directeur Technique du Château Lynch-Bages à Pauillac et des Ormes de Pez à Saint-Estèphe. Il a commencé sa carrière au Château Lafite-Rothschild et a été Directeur Technique du Château Calon-Ségur (Saint-Estèphe) durant 12 ans avant de rejoindre les propriétés de la famille Cazes en 2006.

### *Eric Boissenot, œnologue conseil*

Récemment nommé «consultant le plus influent du monde» par Drinks Business, Eric Boissenot est considéré comme l'œnologue incontournable du Médoc. La liste des vins qu'il suit permet de mesurer l'exceptionnelle qualité de son travail : Lafite, Margaux, Latour, Palmer, Pichon Comtesse, Pichon Baron, Ducru Beaucaillou, Léoville Barton, Léoville Las Cases... Il conseille VINIV sur tous les aspects de la viticulture et de la vinification, et guide chaque membre lors de l'assemblage final.



*Nos membres sont conseillés et guidés tout au long de leur expérience par Stephen Bolger, Daniel Llose, Nicolas Labenne et Eric Boissenot.*



## PROFITEZ DE VOTRE SEJOUR AVEC LYNCH-BAGES & CIE.

Elaborer un vin n'est pas le seul plaisir que nous réservons à nos membres lorsqu'ils nous rejoignent. Notre cuvier et notre chai se trouvent au cœur du ravissant village de Bages et font partie des activités développées par Lynch Bages & Cie autour du vin et de l'art de vivre. Depuis plus de trente ans, le château Lynch-Bages a accueilli des visiteurs venus des quatre coins du monde.

Durant leur séjour, les membres de VINIV peuvent s'immerger dans une véritable expérience à la bordelaise : visiter le Château Lynch-Bages, apprécier le calme luxueux du Relais & Châteaux Cordeillan-Bages et dîner dans son restaurant étoilé (\*\* Michelin), participer à des séances de dégustation ou à des ateliers gastronomiques, profiter des boutiques haut de gamme du village ou se restaurer au Café Lavinal, le bistrot animé de la place.

Lynch-Bages & Cie peut également organiser pour vous des séjours sur mesure dans le cadre de vacances, d'événements particuliers, de réunions professionnelles et de séminaires, pour que vous profitiez pleinement de l'univers exceptionnel du vin et de la gastronomie.

*Avec VINIV, vous vous immergez dans l'art de l'élaboration du vin*

*Avec Lynch-Bages & Cie,  
nous vous invitons à apprécier le vin en tant qu'art de vivre.*



VINIV

19 rue des Vignerons - Hameau de Bages

33250 Pauillac - France

+33 (0)5 56 73 24 25

[info@vinivwine.com](mailto:info@vinivwine.com) - [www.vinivwine.com](http://www.vinivwine.com)