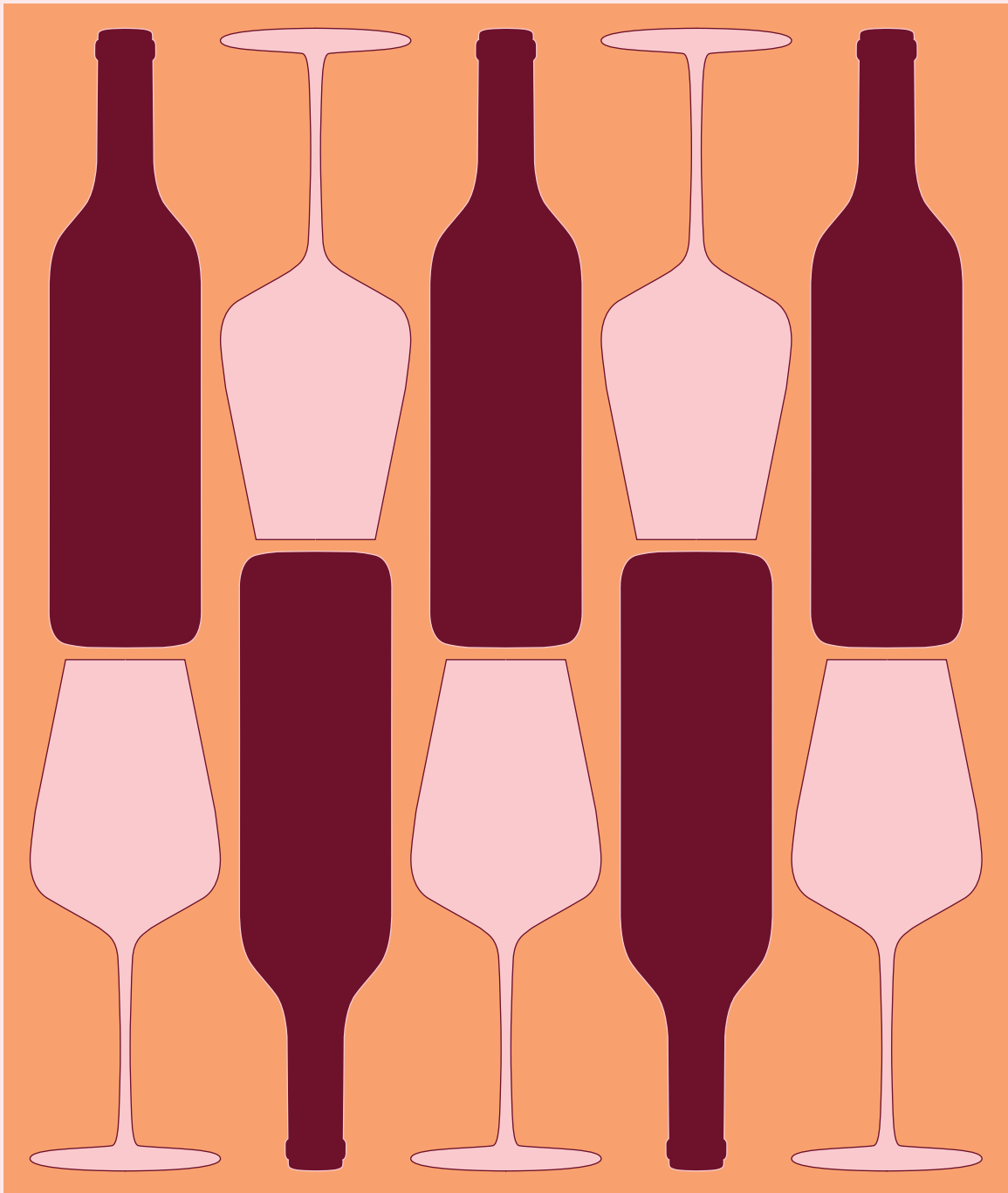


---

17-18.04

---

# The Vineyards' Society



SPRING '26 EDITION



### À PROPOS DU DOMAINE :

Installé à Condrieu, en France, Wills Wines est un jeune domaine fondé en 2023. Fonctionnant comme une structure de négoce-vinification, Will Arnold sélectionne des raisins issus de l'agriculture biologique ou en conversion, dont il supervise lui-même la récolte. En cave, il élabore des "living wines" : des vins naturels, artisanaux, produits avec un minimum d'intervention et reposant sur des fermentations spontanées.

Les vins se distinguent par leur énergie, leur expression du fruit et leur équilibre, offrant à la fois une belle accessibilité dans leur jeunesse et un potentiel de garde intéressant.

### À PROPOS DU VIGNERON :

Originaire du Royaume-Uni et installé en France, Will Arnold incarne la nouvelle génération de vignerons engagés dans le vin nature. Initié très tôt au travail de la vigne aux côtés de son père, il a affiné son savoir-faire auprès de domaines reconnus avant de lancer son propre projet. Son approche est artisanale et expérimentale, centrée sur de micro-cuvées, avec peu ou pas de soufre.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Comme de nombreux jeunes vignerons nature, Will Arnold vinifie parfois dans des caves partagées ou prêtées, dans une logique contemporaine de "garage wine".



### À PROPOS DU DOMAINE :

Situé en Macédoine, au nord de la Grèce, le vignoble de Naoussa s'étend entre 100 et 400 mètres d'altitude, sur des coteaux bénéficiant d'un climat tempéré par les influences maritimes et le mont Vermio. Ces conditions permettent une maturation lente des raisins et des vendanges tardives. Les vignes, dont certaines dépassent 130 ans, sont cultivées sans pesticides ni herbicides.

Le domaine s'est imposé sur la scène internationale grâce à son travail du cépage autochtone Xinomavro (xino = acide, mavro = noir). Aujourd'hui, il en propose une dizaine d'interprétations, révélant toute la richesse de ce cépage emblématique grec.

### À PROPOS DU VIGNERON :

Issu d'une famille historiquement tournée vers l'agriculture, Apostolos Thymiopoulos a choisi de rompre avec la tradition en étudiant l'œnologie à Athènes avant de reprendre le domaine familial en 2005. Il y introduit progressivement la biodynamie et une approche de vinification peu interventionniste. Son premier vin, Terre et Ciel, a été salué pour sa pureté, son élégance et la finesse de ses tannins.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Avant Apostolos, la famille vendait ses raisins à une coopérative. Il a profondément transformé le domaine en créant ses propres vins.

**À PROPOS DU DOMAINE :**

L'histoire du domaine débute en 2018, lorsque Clément et son épouse Sophie découvrent une très ancienne parcelle de cabernet franc en sélection massale, située au lieu-dit « Les Justices », entre Chinon et Saumur. Convaincus du potentiel de ce terroir, ils choisissent immédiatement de conduire le vignoble en agriculture biologique, avec une vinification respectueuse et sans intrants.

**À PROPOS DU VIGNERON :**

Sophie et Clément Maire-Kurdziel, tous deux œnologues diplômés de Montpellier (2009), se sont installés dans le Val de Loire il y a une quinzaine d'années. Rapidement, ils se sont éloignés des pratiques conventionnelles pour développer une approche en accord avec leurs convictions, centrée sur le vivant et l'authenticité.

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

Le nom « Les Justices » fait référence à la fois au lieu-dit d'origine et à la justesse des premiers vins produits, dont la profondeur et l'authenticité ont confirmé leur démarche.

**À PROPOS DU DOMAINE :**

Situé en Combe de Savoie, le domaine repose sur des sols jeunes, hérités d'un passé glaciaire remontant à environ 15 000 ans. L'exposition en coteaux et les conditions climatiques favorisent une belle expression du terroir et une maturité optimale des raisins. Le travail de la vigne est entièrement manuel, mené dans le respect d'une agriculture raisonnée.

**À PROPOS DU VIGNERON :**

Pépiniériste de métier, Benjamin Vendange a décidé, avec sa compagne Diane Gounel, œnologue, de franchir le pas et de vinifier leur propre production. Ensemble, ils défendent une approche artisanale, sincère et minimaliste, fidèle à leur vision d'une viticulture respectueuse.

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

Le nom « Vendange » reflète une volonté de simplicité et un retour à l'essence même du métier.

**À PROPOS DU DOMAINE :**

À Caunes-Minervois, au pied de la Montagne Noire, les vignes de Benjamin Taillandier s'épanouissent sur un terroir vivant et préservé. Chaque cuvée reflète une interprétation personnelle de ce territoire. Engagé dans une démarche durable, il travaille en agriculture biologique (certifiée depuis 2011), avec des pratiques artisanales et un minimum d'intervention.

**À PROPOS DU VIGNERON :**

Rien ne prédestinait Benjamin Taillandier, fils de médecin, à devenir vigneron. Guidé par ses convictions, il a construit son projet de toutes pièces, développant une vision singulière du vin, produite « à l'ancienne ». Il élabore des vins naturels, généreux et conviviaux, pensés pour le partage et le plaisir.

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

Il est reconnu pour produire des vins du Languedoc d'une grande finesse, à contre-courant du style habituellement puissant de la région



### À PROPOS DU DOMAINE :

Envínate est un collectif plutôt qu'un domaine au sens classique. Ses quatre fondateurs, originaires de différentes régions viticoles espagnoles, produisent des cuvées parcel-laires reflétant le lieu, le millésime et le cépage, dans un style pur et non standardisé. Les vins sont élaborés en biodyna-mie, avec une intervention minimale, et se caractérisent par leur élégance et leur grande buvabilité.

### À PROPOS DU VIGNERON :

Roberto Santana, José Martínez, Laura Ramos et Alfonso Torrente se rencontrent lors de leurs études d'œnologie à Alicante. Ils fondent alors Envínate autour d'une philosophie commune : explorer et révéler les terroirs atlantiques de l'ouest de l'Espagne. Leur travail repose sur trois piliers es-sentiels : l'identité du lieu, l'expression du millésime et l'hu-main derrière chaque vin.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

« Envínate » signifie littéralement « wine yourself » — une invitation à vivre le vin plutôt qu'à l'analyser.



### À PROPOS DU DOMAINE :

Le Domaine Gilles Robin s'étend sur 18 hectares répartis entre Crozes-Hermitage (rouge et blanc) et Saint-Joseph (rouge). Conduit en agriculture biologique, le vignoble est travaillé sans produits phytosanitaires, avec des vendanges manuelles. Les vinifications traditionnelles et les élevages en demi-muids confèrent aux vins finesse et élégance.

L'engagement du domaine en faveur de la biodiversité renforce encore sa réputation.

### À PROPOS DU VIGNERON :

À la tête du domaine familial fondé en 1920 à Mercuriol, Gilles Robin représente la quatrième génération de vigneron. Il se consacre à sublimer la Syrah, cépage emblématique de la Vallée du Rhône nord, en explorant toutes les nuances selon les terroirs. Aujourd'hui, il figure parmi les figures montantes de l'appellation Crozes-Hermitage.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Une grande partie de la production est exportée, notamment vers l'Angleterre, les États-Unis, la Nouvelle-Zélande et la Chine.



### À PROPOS DU DOMAINE :

Basée à Bruxelles, SKBI est une nano-brasserie spécialisée dans le thé fermenté. Leurs cuvées, élaborées à partir de thés non aromatisés, sont travaillées avec précision pour révéler toute la complexité naturelle de la feuille. Sans ajout de fruits ni d'arômes, chaque fermentation donne naissance à des boissons fines, sèches et élégantes, à mi-chemin entre infusion et gastronomie.

### À PROPOS DU VIGNERON :

Fondée par Céline Cogniaux et Guillaume Berlemont, SKBI est née d'une envie de proposer une alternative sans alcool exigeante, pensée comme un véritable produit de dégustation. Inspirés par le monde du vin et de la bière, ils développent des profils aromatiques subtils, adaptés aux accords mets-boissons.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Leur thé fermenté SCOB est brassé et élevé avec des techniques proches de celles de la bière, offrant une bulle fine et une structure complexe, ce qui en fait une alternative idéale aux vins pour accompagner un repas

