

CH + BECMAE

Merlot IGP Sarthe

Mise au domaine

GFV MASSIF DE PERSEIGNE



Groupement Foncier Viticole
Ouvert aux investisseurs

Dans le Perche Sarthois,
Pays de La Loire
Et
Aux portes
de la Normandie.



GFV (Groupement Foncier Viticole) • Massif de Perseigne - 72600 St - Longis
M. RUSSEL / Mme GRASSET : tél : 07 77 08 94 51 - 02 43 33 23 46 - mail : contact@chateaubelmar.fr
RCS LE MANS 894 415 264
site : www.chateaubelmar.fr

GFV Massif de PERSEIGNE

(Un placement premium)

*Chers futurs sociétaires,
Voici le sommaire:*

- **Partie 1**
Présentation du GFV Massif de Perseigne et son étude financière.
- **Partie 2**
*Situation géographique et les études de sols (pédologie).
Comparatif avec d'autres terroirs.*
- **Partie 3**
Photos découvertes et articles sur notre vignoble Château Belmar.
- **Partie 4**
Un peu de philosophie, d'humour et de chaleur humaine.
- **Partie 5**
*Les éléments à nous retourner pour votre acceptation en tant que
sociétaire !*

***Bonne lecture à tous,
et avec nos remerciements pour l'intérêt que
vous portez à notre développement.***





Conseils aux investisseurs !

*Si vous investissez
dans un domaine viticole,
choisissez avant tout
une appellation rare
avec forte visibilité !
et surtout d'avenir climatique...*



CH + BECMA3

Merlot IGP Sarthe
Mise au domaine

Partie 1

Présentation du GFV Massif de Perseigne & de son étude financière

Parc Normandie Maine
À l'orée d'Alençon - situé en Perche Sarthois





Chère Madame, Cher Monsieur,

Mr RUSSEL et Mme GRASSET reviennent vers vous à travers château Belmar que vous pourrez consulter sur nos deux sites :

www.chateaubelmar.fr
www.chateau-belmar-evenementiel.fr

Très franchement ; force est de constater que tout ce que nous avons dit, depuis 6 ans, s'est réalisé et bien au-delà...cela veut dire que nous tenons nos engagements !

Le GFV Château Belmar est un grand succès.

Néanmoins, plusieurs personnes dont vous peut-être, ne nous ont pas rejoints dans cette belle aventure viticole car tout simplement celles-ci préféreraient les cépages Bordelais et, notamment le POMEROL avec son Merlot.

Et Bien ! après plusieurs années de recherche, nous avons avec beaucoup de chance réussie à trouver une pépite en terroir type « Pomerol » ; c'est Fabuleux !

Vous trouverez ci-joint, un nouveau dossier pour notre nouveau GFV nommé :

« GFV Massif de Perseigne »

Alors désormais, n'hésitez pas à nous appeler ou venir à notre rencontre pour découvrir et déguster nos propres vins ! Vous serez Subjugué par les résultats obtenus.

Enfin, en attendant, je reste à votre entière disposition pour compléter le dossier.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de notre parfait dévouement à construire cette exception viticole de type POMEROL, avec l'appellation unique IGP Sarthe Merlot Château BELMAR.

Cher Monsieur, Chère Madame,

Voici l'ancien dossier en annexe et sur clé USB du GFV CHATEAU BELMAR qui est clôturé. Il ne reste que 4 sièges à pourvoir en date de mars 2023..

Nous avons rajouté sur cette clé des éléments et fichiers complets concernant le GFV Massif de Perseigne.

Cependant, une opportunité se présente à travers la construction d'un nouveau vignoble et d'un nouveau groupement foncier viticole :

« GFV Massif de Perseigne »

Configuration géographique

Sur plus de 5 hectares d'un seul tenant, ce GFV répond aux caractéristiques de POMEROL dans de nombreuses configurations.

En effet, les sols répondent en tout point à travers une multitude d'analyses, de sondages, et comparatifs, à une similitude avec le terroir ST EMILION et particulièrement POMEROL et le fameux domaine PETRUS (nous vous joignons les caractéristiques) ; ainsi que les vignobles d'exceptions ou proches de celui-ci. (Comme les données sont nombreuses ; nous les avons stockées sur la clé USB).

Vous pouvez donc comparer toutes ces caractéristiques en profondeur, sans mauvais jeu de mots !

Néanmoins, nous n'avons pas à ce jour l'immense notoriété de ces vins prestigieux !

C'est pourquoi, nous valorisons le rendement à 36€ seulement la bouteille.

Quant au climat, STRIGOMERDES BOIS à 23 km de MAMERS à la même climatologie actuelle que ST EMILION entre 1960 et 1990. Nous sommes en pays de Loire, mais à la frontière de la Normandie, le climat est donc de type océanique dégradé ! ou semi continental.

Les moyennes annuelles actuelles sont identiques, depuis plus de 4 ans (2018 à 2022), pour les températures relevées entre avril et aout de 1960 à 1990 dans le LIBOURNAIS.

Pour les températures de cette dernière décennie 2010 à 2020 ; juin, juillet, août, ont été un peu moindre que ST EMILION de 2014 à 2020 (ce qui est une bonne nouvelle, car le climat bordelais s'approche de plus en plus du climat de l'Espagne.

La pluviométrie quant à elle, est équilibrée durant toute l'année, dans le nord-ouest Sarthe comme à ST EMILION POMEROL ! Notre vignoble reçoit cependant des précipitations moindres de -22 % à l'année, ce qui est parfait...

Bien que notre terroir reçoît moins de pluie arrondie à, 600 millimètres au lieu de 800 millimètres annuel. Celui-ci à l'immense avantage d'être au pied de ce massif forestier de 360 mètres de hauteur.



Nous sommes protégés des vents du nord et de l'est. Le vignoble est à 160 mètres de hauteur, et en contrebas, au nord et à l'est du massif de PERSEIGNE. Cette magnifique parcelle, est bordée d'arbres pluri centenaires, qui protègent l'ensemble.

Il est important de souligner que la tendance générale notamment au Château Cheval Blanc à Saint Emilion est de replanter une multitude d'essence d'arbres fruitiers et divers au sein du vignoble.

Son exposition est donc plein sud avec une pente légère vers l'ouest, donc sud-ouest.

Une fois que l'on dit tout cela et vérifier les données ! il est fondamental de rappeler que l'homme apporte in fine ses compétences et ses ambitions dans l'élaboration qualitative d'un tel programme viticole ! Nous avons donc une démarche scientifique, mais humaniste convaincue !

Nous avons donc, décidés de calquer comme cahier des charges culturelles, ce qui se faisait de mieux dans les grands domaines de POMEROL. Il est illusoire de jouer les apprentis sorciers, et avons calqués les cahiers des charges de l'institut national agronomique oenologique (I.N.A.O). Voir le fichier PDF sur GOOGLE.

Que ce soit en densité ! en organisation, et en choix génétique !

Quant aux restes, nous appliquerons les mêmes méthodes de château BELMAR, qui ont fait leurs preuves au niveau du CHARDONNAY et PINOT NOIR).

D'ailleurs c'est la même société d'exploitation qui gèrera récoltera et vinifiera l'ensemble de ce nouveau vignoble : il s'agit de LA SCEA LES CRUS DU TSAR, constituée depuis 2016.

Vous pouvez, bien entendu nous rendre visite et c'est avec un immense plaisir que nous vous ferons visiter toutes ces structures ... (comptez entre 4 à 5 heures, car c'est vaste et passionnant) et bien évidemment déguster notre (CHARDONNAY IGP SARTHE DE CHATEAU BELMAR, ainsi que notre cuvée PINOT NOIR).

Mais que les choses soient claires le GFV MASSIF DE PERSEIGNE ne produira que des vins rouges dans une optique gustative de POMEROL, car l'ensemble du terroir s'y prête parfaitement.

Ce vin est classé en terroir IGP Sarthe

Donc pas de blancs, pas de rosés, pas de bulles !

Pas d'étiquettes fracassantes ; seulement la recherche du Beau, du Grand !

Donc en résumé, si votre coeur et vos papilles apprécient fortement les goûts et senteurs de POMEROL au travers le cépage MERLOT ; eh bien n'hésitez pas à nous rejoindre dans ce grand dessein viticole ; ou si seulement le placement spéculatif vous séduit ...

Nous vous joignons ci-après le dossier de valorisation de la part et les arguments très avantageux d'investir dès maintenant !

Cher Monsieur, chère Madame, nous vous souhaitons une bonne lecture.

Bien à vous

Mr RUSSEL Grégory et Mme GRASSET Sidonie

« GFV Massif de Perseigne »

DONNÉES DIVERSES : FINANCIÈRES, TECHNIQUES ET COMMERCIALES

Plantation en Mai 2021.

*Les bouteilles seront produites en 2023 et disponibles fin 2024.
Le prix de la part est de 4599 euros (10 euros + prime d'émission 4589 euros)*

La rémunération en numéraire pour la somme immobilisée pendant 2022, 2023, et 2024, est fixée à un taux annuel de 2% /an.

Donc 4599 euros x 2 % x 4 années = 367, 92€ de remboursement, équivalent à des intérêts non perçus, et d'avance.

La densité et le cahier des charges culturales, est similaire au POMEROL et aux premiers grands crus du bordelais. Néanmoins, nous n'avons ni la notoriété, ni l'appellation. Par contre, la valorisation du prix de la bouteille est plus de dix fois moindre !!!

*La génétique est la plus qualitative possible. (Portes greffes et clones).
Le travail du sol est principalement manuel par le cheval percheron et la subtilité de l'homme à travers le chenillard.*

La densité se situe à près de 8800 pieds par hectare. (Seuls les premiers grands crus bordelais sont dans cette configuration et quelques initiés Français...).

L'élevage en barriques neuves, est de 18 à 24 mois, avec une recherche absolue de la finesse et de l'équilibre.

Le rendement maximal est fixé à 4200 bouteilles par hectare.

La vinification est par chai gravitaire et contrôlé par le thermo régulation, en respectant aussi les plus ancestrales techniques de récolte, de taille, de tris, de presse. Tout est manuel et sans pompe avec cependant un pressoir d'exception ultramoderne favorisant la recherche de la qualité optimale dans la pression du raisin récolté.

Conditionnement :

En caisse bois de 3, 6, 12 bouteilles, avec bouteilles lourdes et uniques, long bouchon en fleur de liège de Portugal, étiquettes et capsules luxueuses dorées à l'or fin. Enfin, chaque bouteille sera enveloppée de papier de soie à l'effigie du domaine, y compris la caisse bois. (Comme les 1ers Grands Crus).

Enfin le prix de notre nectar est fixé in fine à 36 euros la bouteille au minimum dans sa commercialisation ; et ne pourra que monter au fil des années !

*Ce prix est au minimum 10 fois moins cher que les crus de Pomerol les plus qualitatifs...
Nous avons donc une progression non négligeable devant nous du prix de la bouteille, et donc par voie de conséquence de l'envolée probable du prix de la part.*



RÉCAPITULATIF

Le prix pour un sociétaire nouveau est de :

4599€ – 367,92€ Le prix est donc ramené à 4231,08 € pour l'acquisition de parts réalisée en 2022.

Pour 2023, le prix sera un peu plus élevé.

Chers anciens sociétaires et futurs, n'oubliez désormais jamais, que les grands vignobles d'aujourd'hui sont aujourd'hui et dans un très proche avenir au nord de la ligne NANTES HONGRIE.

Sur les 50 vins les plus chers du monde figure le premier bordeaux PETRUS à la 18 ème position.

(Mais il figurait en 2000 à la 3-ème place Mondiale...).

Sur les 50 vins, la plupart sont situés au nord de cette ligne. (Voir GOOGLE).

Intérêts pour un nouveau sociétaire :

36€ la bouteille x 6 = 216 € soit $216/4231 = 5\%$ de rendement quasi garanti

Note Importante :

Si le vin augmente sensiblement à la vente, votre rendement sera largement dépassé, voir pulvérisé.

Seul l'ultra premium ne connaît pas les Crises.

De nombreux vigneronns travaillant et ayant établi cette charte sont aujourd'hui bien au-delà de ce prix de 36€.



RAPPEL DES AVANTAGES D'UN GFV

AVANTAGES REMARQUABLES D'UN GFV EN TERMES DE PLACEMENT A MOYEN OU LONG TERME MAIS AUSSI EN TERMES DE PLACEMENT DE LIQUIDITE SUR 5 ANS.

Le rendement de la part donne droit à 6 bouteilles à perpétuité transmissible, à qui vous le souhaitez.

L'argent récolté de ces 6 bouteilles par part n'est pas imposable jusqu'à 5000.00€ par an d'intérêt global ; et ce quelle que soit l'évolution du prix de la bouteille dans le temps.

Les droits de succession sont exonérés à hauteur de 75% du montant des parts. C'est fantastique notamment pour les héritiers, qui ne seraient pas en ligne directe ou qui paieraient L'I.F.I. (En effet, les parts de GFV échappent à cette ponction fiscale qui peut monter jusqu'à 90%...). (Neveux, amis etc.)

Les droits de mutations sont fixés forfaitairement à un droit fixe de 127€ (régé par le droit agricole) jusqu'à 300 000€ de placement.

Il n'y a pas de frais de garde (Nous concernant).

Les seuls frais de gestion annuelle, à ce jour sont d'environ 9,20€ par part ! et exigible à partir de l'année 2023.

Chaque année, il y a une assemblée générale avec banquet et remise des bouteilles. (Non obligatoire) et cela à prix coûtant avec hébergement si vous le souhaitez (comptez environ 50€ pour le repas, avec les vins, et 35€ la nuit par personne).

Vous pouvez aussi profiter de participer aux vendanges dans des conditions particulièrement premium. (Hébergement de grande qualité offert avec repas festifs chaque jour). Vous pouvez aussi « envoyer » vos enfants ou amis dans les mêmes conditions....

Enfin, si vous cédez tout ou une partie de vos parts, la fiscalité qui s'applique est celle de la plus-value, soit donc 36% du bénéfice, soit des dispositions identiques à celles des SCI et dégressives dans le temps. A cet effet, c'est nous qui nous chargeons de mettre en relation acheteur et vendeur, après que le prix de cession demandé par le vendeur soit accepté par l'acheteur.

NOTA :

Le législateur a favorisé le GFV afin d'assurer la pérennité des grands vigneron, et leur ouvrir le champ aux capitaux extérieurs, afin de favoriser la transmission et l'élévation de la qualité française viticole.

Le GFV est aussi conçu pour ceux qui ont caressé l'espoir de posséder un vignoble. C'est une façon d'être intégré dans un domaine viticole sans en avoir les contraintes.

Bien que créé dans les années 1995, ces dispositions fiscales ne devraient pas être remises en question par le législateur, car la viticulture et l'oenotouristique engendrent vers la France plusieurs milliards de TVA annuelle.





« GFV Massif de Perseigne »

Chers futurs associés,

Vous trouverez ci-joint une approche de rentabilité potentielle ainsi que l'évolution possible du prix de la valeur de la part. (Cette étude concerne le GFV CHATEAU BELMAR mais est aussi transposable au GFV MASSIF DE PERSEIGNE).

En septembre 2021 pour le Château Belmar, a été livrée la récolte 2019 soit donc 6 bouteilles à 36 euros TTC unitaire ; soit 216 euros pour le rendement d'une part à 4599 euros. (10€ + PE 4589€)

Raisonnons sur une part ! si le revenu est de 216 euros cela veut dire que la part peut valoir à :

Un rendement de 2 % 10800 euros

Un rendement de 3 % 7200 euros

Un rendement de 4 % 5400 euros

En 2023, notre vignoble historique est déjà identifié très fortement grâce à notre situation géographique (axe très passant et entrée de ville). Il en sera de même pour Massif de Perseigne.

Mais aussi par le fait que nous soyons le seul domaine viticole à 100 km de rayon autour de MAMERS soit 200 km de diamètre.

Il y a dans un rayon de 50 km, une zone de 530 000 habitants, et nous aurons en vitesse de croisière 20 000 bouteilles à vendre, seul 1 % des familles nous suffirons sur la zone.

Nous avons une forte concentration de résidences secondaires (parisiens résidents dans le PERCHE). (Ceux-ci recherchent les Week-ends des visites intéressantes).

Nous sommes déjà présents sur le net.

Une activité oenotouristique animée par la SCEA et la SAS CAVO sera très présente, et absorbera les visites découvertes ; dégustations ; ainsi que la location d'espaces pour les mariages et séminaires. N'oublions pas la presse, qui suit avec enthousiasme l'évolution de notre domaine unique sur bien des points ...

Donc, notre potentiel d'évolution est très fort et tout laisse à penser que la plus-value sera très forte compte tenu des nombreux paramètres évoqués dans ce dossier.

Ceci étant dit, ce n'est pas une exactitude tout comme les placements bancaires et assurance hormis le livret A ; qui rapporte moins que l'inflation et qui vous fera perdre sur 10 ans une forte somme...compte tenu de l'inflation !

Le GFV BELMAR en 2022 est doté de près de 7 hectares de plantations, d'un château classé patrimoine remarquable et de 2 / 3 d'un très beau couvent (le tout sans dette bancaire contracté par le GFV). Ceci étant, en 2016, quand nous avons créé le GFV, il y avait peu de choses. Le résultat est de loin supérieur à ce qui avait été énoncé ; ce qui satisfait fortement nos associés.

A nous deux, nous possédons 80 % du domaine et nous représentons la locomotive. C'est donc nous deux, avec toute l'équipe, qui sommes aux premiers chefs concernés par la réussite du domaine BELMAR et du GFV Massif de Perseigne. Vous pouvez donc chers sociétaires, associés, compter sur notre implication totale pour protéger vos intérêts !

Conditions diverses :

Le GFV peut accepter un paiement fractionné sur 6 mois.

Une banque locale finance 70 % de l'investissement sur 12 ans, avec un taux d'environ de 1,8 %, ce qui fait des mensualités inférieures à 100 euros par mois, et qui permet de déduire de votre feuille d'impôt, l'intégralité de vos frais financiers. Ceci étant, bon nombre d'associés l'ont réalisé via leur banque.

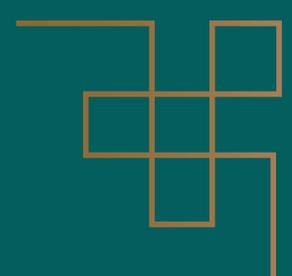
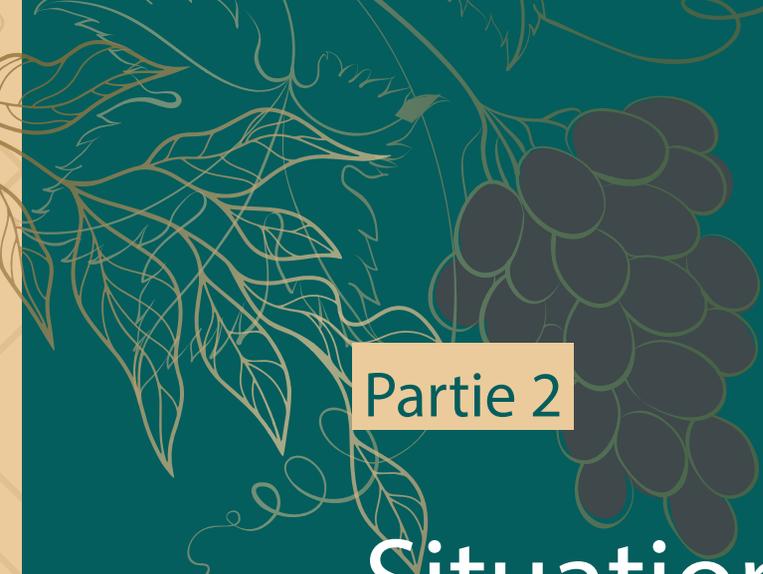
Il suffit de nous demander ce service ; et nous vous mettrons en relation avec l'une d'entre-elles.

Dans l'attente de vous rencontrer et de nous rejoindre, dans ce magnifique programme viticole, veuillez agréer cher monsieur, chère Madame, l'expression de notre plus profond dévouement, et attachement à ce que nous évoluons ensemble vers un vin d'exception, choix qui est aujourd'hui, en 2022, déjà efficient pour le Château Belmar (Chardonnay et Pinot Noir).

Si vous souhaitez aller plus loin dans votre démarche ; et que vous souhaitez venir vers nous. Nous avons décidé de prendre en charge votre hébergement et vous invitons à déjeuner avec grand plaisir au domaine.





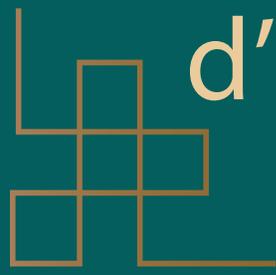


Partie 2

Situation Géographique

& Les études de sols (pédologie)

Comparatif avec d'autres terroirs

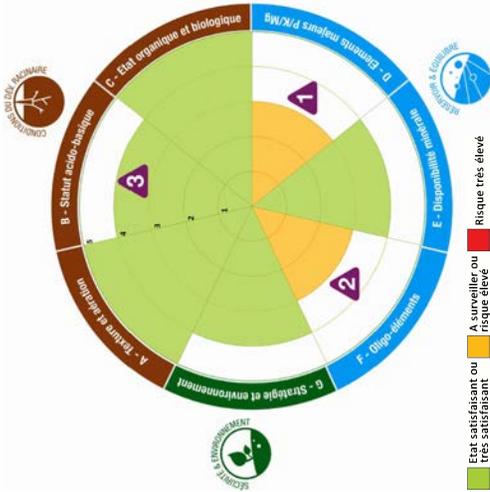


VOTRE CAPITAL SOL : BILAN ET STRATÉGIES

Ce RADAR vous donne une vision synthétique de votre capital sol par un diagnostic de fertilité établi aux travers de 7 axes.

Gérez votre attention sur les trois axes suivants afin de valoriser pleinement votre capital sol :

- 1 Éléments majeurs**
Votre capital sol est limité par un niveau juste suffisant en Phosphore. Les apports de fertilisation seront possibles mais elles doivent être raisonnées en fonction de l'exigence des cultures et d'un contrôle régulier par l'analyse de sol.
- 2 Oligo-éléments**
Une légère déficience en Bore est à surveiller. Vous pouvez réaliser des apports ponctuels de cet oligo-élément pour les cultures sensibles.
- 3 Statut Acido-Basique**
Le pH est proche de l'optimum et pourra être amélioré par un chaulage.



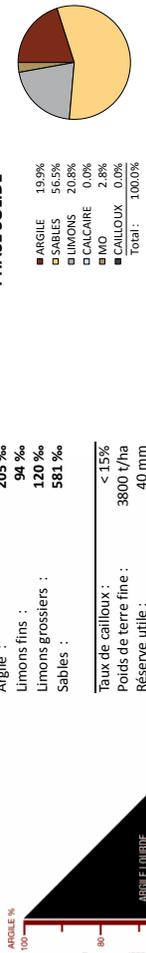
Conditions du développement racinaire

L'installation et la croissance de votre culture sont tributaires de la qualité physique du sol de votre parcelle. **Connaître** sa texture (type de sol, granulométrie), son statut acido-basique, ses propriétés organiques et biologiques permet d'appréhender le potentiel de production.

A - Texture & Aération

Type de sol : **Sable argileux**. Sol léger, facile à travailler, mais à structure fragile car très instable et sensible à la battance. Une bonne maîtrise des interventions est nécessaire. Préparer et semer en chautier continu.

TRIANGLE DES TEXTURES



Taux de cailloux : < 15%
Poids de terre fine : 3800 t/ha
Réserve utile : 40 mm

GRANULOMÉTRIE SANS DÉCARBONATATION

Argile : 205 %
Limons fins : 94 %
Limons grossiers : 120 %
Sables : 581 %

RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DANS LA PHASE SOLIDE

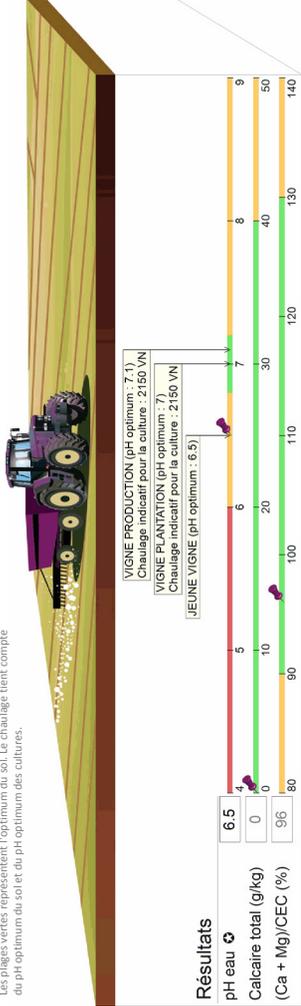
Argile : 19.9%
Sables : 56.5%
Limons : 20.8%
Calcaire : 0.0%
MV0 : 2.8%
Cailloux : 0.0%
Total : 100.0%



B - Statut Acido-Basique

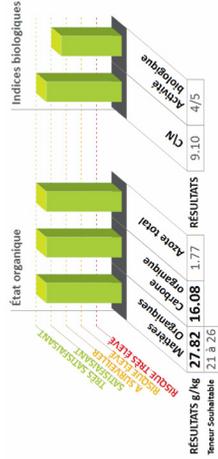
Statut acido basique satisfaisant, chaulage facultatif selon la culture. Teneur en Aluminium échangeable faible (0.22 mg/kg), aucun risque de toxicité aluminique actuellement. Situation atypique, avec pH nécessitant un chaulage et un taux de saturation de la CEC satisfaisant. L'indicateur pH bien que subissant une forte variation durant l'année traduit l'ambiance chimique du sol lors du prélèvement. Le conseil chaulage est établi à partir du pH.

Les plages vertes représentent l'optimum du sol. Le chaulage tient compte du pH optimum du sol et du pH optimum des cultures.



C - État Organique et Biologique

L'activité biologique est optimum et permet une bonne valorisation de votre capital sol.



Réservoir et équilibres

Le sol est un réservoir d'éléments fertilisants qui se juge aussi bien en **quantité** (concentration de chaque élément) qu'en **qualité** (équilibre entre les éléments). L'atteinte d'un objectif de rendement nécessite que ces deux conditions soient réunies.

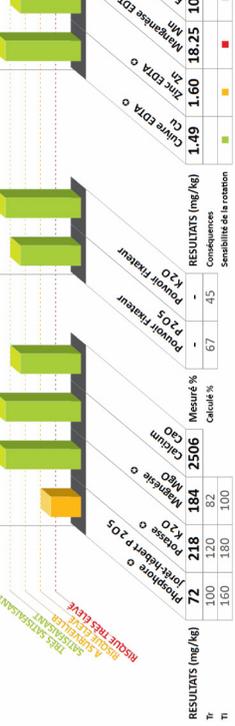
D - Éléments Majeurs / E - Disponibilité Minérale / F - Oligo-Éléments

ÉQUILIBRE DES CATIONS DANS LA CEC



SYNTHÈSE

Le phosphore est déficitaire, la correction est impérative. Compte tenu de la CEC moyenne de votre sol (102.5 mesq/kg), il est important de raisonner vos pratiques de fertilisation en conséquence afin d'éviter le lessivage. La teneur en oligo-éléments (Bore) de votre parcelle est à surveiller et particulièrement pour les cultures sensibles. Reportez-vous au plan de fumure pour connaître les doses à apporter.

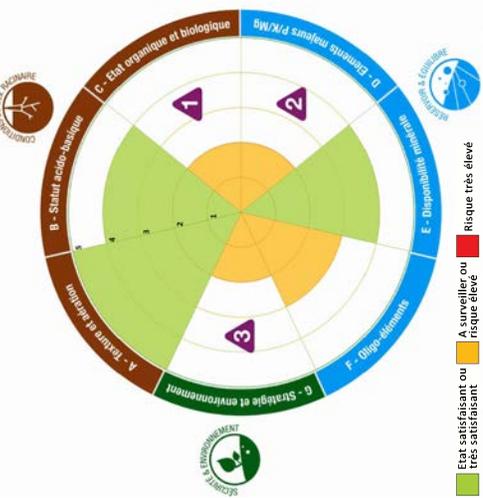


VOTRE CAPITAL SOL : BILAN ET STRATÉGIES

Ce RADAR vous donne une vision synthétique de votre capital sol par un diagnostic de fertilité établi aux travers de 7 axes.

Gardez à l'esprit votre attention sur les trois axes suivants afin de valoriser pleinement votre capital sol :

- 1** **État organique et biologique**
Votre sol présente un taux très faible en Matière Organique (13,11 g/kg) qui limite votre capital sol. Ce taux est expliqué par un bilan humique négatif. Veillez à restituer l'ensemble de vos résidus de taille.
- 2** **Éléments majeurs**
Votre capital sol est diminué par l'insuffisance en Phosphore. Une telle teneur risque d'impacter votre rendement sur toute culture exigeante précoce (JEUNE VIGNE). Le plan de fumure calculé vous conseille des apports importants afin d'améliorer cette situation.
- 3** **Stratégie et environnement**
Au regard de votre feuille de renseignement, votre capital sol est limité par des indices environnementaux à priori défavorables liés à un bilan humique très déficitaire. Afin d'améliorer votre bilan humique, il est important d'entretenir vos résidus et d'apporter des amendements organiques.



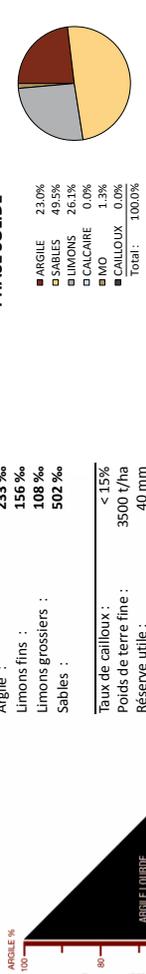
A - Texture & Aération

L'installation et la croissance de votre culture sont tributaires de la qualité physique du sol de votre parcelle. Connaître sa texture (type de sol, granulométrie), son statut acido-basique, ses propriétés organiques et biologiques permet d'appréhender le potentiel de production.

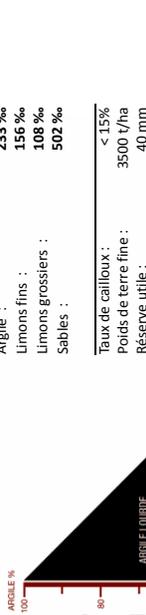
Type de sol : Limono argilo-sableux. Travaillez ce sol dans des conditions d'humidité convenables, afin de conserver une structure favorable.

SYNTHÈSE

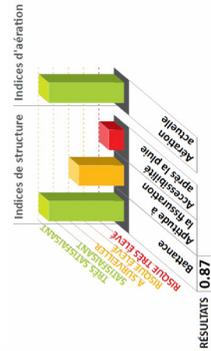
TRIANGLE DES TEXTURES



GRANULOMÉTRIE SANS DÉCARBONATATION



Les pourcentages sont recalculés en tenant compte du taux de Calcaire, du taux de Cailloux et du taux de Matières Organiques.

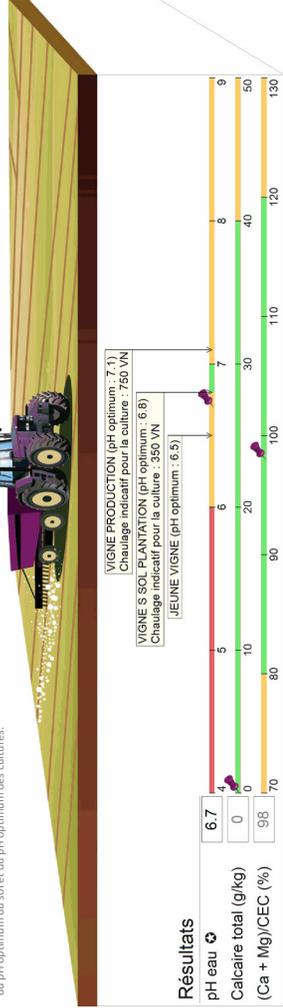


RÉSULTATS (0,87)

B - Statut Acido-Basique

Statut acido-basique favorable.
Teneur en Aluminium échangeable faible (0.12 mg/kg), aucun risque de toxicité aluminique actuellement. Le calcaire total est trop faible (< 20 g/kg) pour permettre le dosage du calcaire actif.

Les plages vertes représentent l'optimum du sol. Le chargement tient compte du pH optimum du sol et du pH optimum des cultures.



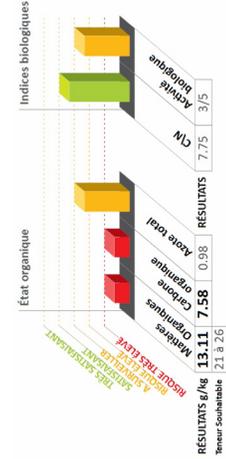
Résultats

pH eau	6.7
Calcaire total (g/kg)	0
(Ca + Mg)/CEC (%)	98

C - État Organique et Biologique

Diverses actions peuvent être mises en place pour améliorer l'activité biologique moyenne de ce sol. Les restrictions des résidus de taille et de récolte ou les apports réguliers organiques vont participer à l'amélioration de la vie biologique et de la teneur en matières organiques de ce sol (13,11 g/kg).

SYNTHÈSE



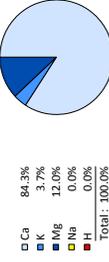
Réservoir et équilibres

Le sol est un réservoir d'éléments fertilisants qui se jauge aussi bien en quantité (concentration de chaque élément) qu'en qualité (équilibre entre les éléments). L'atteinte d'un objectif de rendement nécessite que ces deux conditions soient réunies.



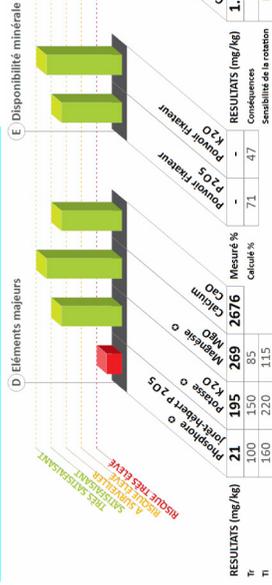
D - Éléments Majeurs / E - Disponibilité Minérale / F - Oligo-Éléments

ÉQUILIBRE DES CATIONS DANS LA CEC



Le phosphore est très déficitaire, la correction est impérative. Compte tenu de la CEC moyenne de votre sol (111.1 meq/kg), il est important de raisonner vos pratiques de fertilisation en conséquence afin d'éviter le lessivage. Les teneurs en certains oligo-éléments de votre parcelle (Manganèse, Zinc) sont à surveiller et particulièrement pour les cultures sensibles. Reportez-vous au plan de fumure pour connaître les doses à apporter.

SYNTHÈSE



Phosphore P 205	21	195	269	2676	Mesuré %	71	47
Phosphore P 205	100	150	85	30	Calcul %	71	47
Phosphore P 205	100	150	85	30	Consignes		
Phosphore P 205	100	150	85	30	Seuil de la réaction		

Les indicateurs descripteurs en éléments majeurs de la parcelle sont calculés à partir des normes COMIER pour les cultures moyennement exigeantes. Les seuils Tr et T1 sont donnés par le COMIER pour votre sol. Ils permettent d'apprécier la fertilité en tenant compte de l'histoire culturale et de la sensibilité des cultures. Reportez-vous au plan de fumure indiqué au verso.

Ratios d'équilibre entre éléments

Rapport	K2O/MgO	CaO/K2O	MO/Cu	P2O5/Zn	CaO/MgO
Valeur	0.67	12.74	14.13	63.46	8.56
Plage d'équilibre	1.8 à 2.8	10 et plus	0 à 75	0 à 650	12 à plus

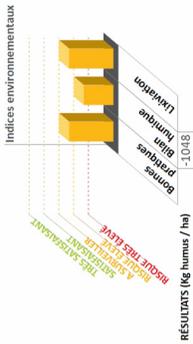


Sécurité et environnement

La recherche de l'optimum de productivité de votre parcelle doit s'accompagner d'une attention particulière au fil des années afin de préserver et/ou d'améliorer ses caractéristiques et ses qualités environnementales.

G - Stratégie et Environnement

Au regard de votre feuille de renseignement, vos pratiques culturales pourraient être améliorées pour tenir compte des aspects environnementaux. Pour améliorer vos pratiques, pensez :
 - à rechercher une verticalité dans la structure par une occupation de l'intergang par des racines de non concurrence en eau
 - à introduire des enherbements temporaires
 Votre bilan humique est très déficitaire, afin de l'améliorer, il est important d'enrichir vos résidus et d'apporter des amendements organiques.



Notes :

SIGNATURE :

MARIE HELENE LE BELLER,
Responsable Laboratoire Sols

(Signature)

BILAN : STRATÉGIE DE FERTILISATION (PLAN DE FUMURE)

Rotation	2020 (Pré-éminent)	2021	2022	2023
Culture	PRAIRIE	VIGNE PLANTATION	JEUNE VIGNE	VIGNE PRODUCTION
Rendement	80 Qx/Ha	70	50	50 Hl/Ha
Devenir résidus	Ramassés	Ramassés	Ramassés	Ramassés
Amendements Organiques				
Nature apport	750	250	250	250
Quantité				
Apport valorisable de P2O5 (Unités/Ha)	374	374	374	374
Apport valorisable de K2O (Unités/Ha)	21	8	8	45
Apport valorisable de MgO (Unités/Ha)	-353	-366	-329	-329
Bilan Humique				
Bilan global sur la rotation (Année 1-2-3)				
-1048 (Kg humus/ Ha)				
Chaulage				
Unité Valeur Neutralisante / ha	Entretien			
Fertilisation minérale	Nb années sans apport minéral P2O5	2	0	0
éléments majeurs (unités par ha) Nb années sans apport minéral K2O		2	0	0
Exigence de la culture (P2O5/K2O)				
Phosphore P2O5	224	37	37	44
Potasse K2O	196	26	26	48
Magnésium MgO	Impasse	Impasse	Impasse	Impasse
Oligo-éléments				
Zinc Zn	N.C. /	N.C. /	N.C. /	souhaitable /
Manganèse Mn	N.C. /	N.C. /	N.C. /	impératif /
Cuivre Cu	N.C. /	N.C. /	N.C. /	N.C. /
Fe Fe	N.C. /	N.C. /	N.C. /	N.C. /
Bore B	N.C. /	N.C. /	N.C. /	impératif /
Apport / exigence				
Exigence faible	Exigence moyenne	Exigence forte		
N.C. : Apport Non Conseillé compte tenu des teneurs actuels de votre sol et des sensibilités des cultures de votre rotation.				



GALYS

laboratoire agricole

Organisme distributeur

M. DROUET PHILIPPE

VITI.TEC CONSEILS

LIEU DIT MALINOUE N°1

49610 SOULAINES SUR AUBANCE

LES CRUS DU TSAR

NOE PENLOUP

72600 ST LONGIS

**RAPPORT D'ANALYSE DE SOL
VOTRE DIAGNOSTIC DE FERTILITÉ**

NOM DE VOTRE PARCELLE :

COLETTIERIE 3

Surface : 1.00 Ha

Commune de la parcelle : Saint-Longis

Identifiant laboratoire : 2020 075895 / RAEH-20200758951502187247 / Analyses réalisées à Blois

Prélèvement : Client

Date de prélèvement :

Date de réception (début d'analyse) : 12/08/2020

Édition du rapport : le 15/02/2021 à 14:32:49

Parcelle à re-contrôler en 2025



Accréditation
Cofrac N°1-6798
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

En labo : Informations transmises par vos soins. Résultats : les valeurs imprimées en noir sont mesurées et obtenues par les méthodes mentionnées ci-dessous. Les valeurs grisées sont soit calculées, soit issues de bases. Ce rapport comporte 4 pages et concerne l'échantillon soumis à l'analyse, ainsi que le prélèvement s'il est réalisé par nos soins. Sa reproduction n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Les prestations couvertes par l'accréditation sont identifiées par le symbole. Les conclusions, les avis et interprétations ne font l'objet d'aucune accréditation et ne tiennent pas compte des incertitudes de mesures associées aux résultats des essais. Le laboratoire Eurofins Galys est agréé par le Ministère de l'Agriculture.

Californie : Méthode interne MT-02B
Canada : Méthode interne MT-02B
Cuba : NF X 31-130
Espagne : Méthode interne MT-02B
France : Méthode interne MT-02B
Grèce : Méthode interne MT-02B
Inde : Méthode interne MT-02B
Italie : Méthode interne MT-02B
Japon : Méthode interne MT-02B
Mexique : Méthode interne MT-02B
Népal : Méthode interne MT-02B
Pays-Bas : Méthode interne MT-02B
Pologne : Méthode interne MT-02B
Portugal : Méthode interne MT-02B
République tchèque : Méthode interne MT-02B
Royaume-Uni : Méthode interne MT-02B
Slovaquie : Méthode interne MT-02B
Soudan : Méthode interne MT-02B
Tunisie : Méthode interne MT-02B
USA : Méthode interne MT-02B

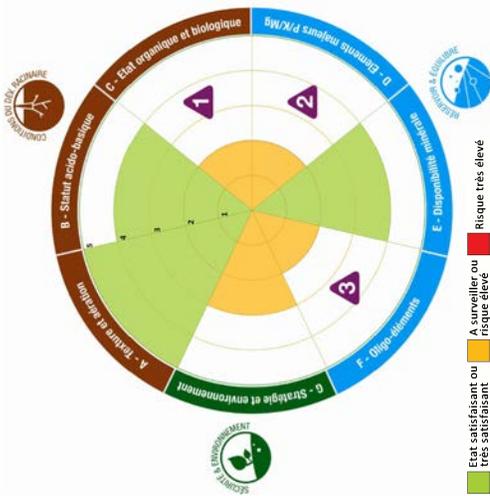
Eurofins GALYS - 14 rue André Boule - 41000 Blois / Service Clients : 02.54.55.86.88
Email : contact@galys-laboratoire.fr / www.galys-laboratoire.fr

VOTRE CAPITAL SOL : BILAN ET STRATÉGIES

Ce RADAR vous donne une vision synthétique de votre capital sol par un diagnostic de fertilité établi aux travers de 7 axes.

Gélys attire votre attention sur les trois axes suivants afin de valoriser pleinement votre capital sol :

- 1** **Etat organique et biologique**
Votre sol présente un taux très faible en Matière Organique (8,48 g/kg) qui limite votre capital sol. Ce taux est expliqué par un bilan humique négatif. Veillez à restituer l'ensemble de vos résidus de taille.
- 2** **Eléments majeurs**
Votre capital sol est diminué par l'insuffisance en Phosphore. Une telle teneur risque d'impacter votre rendement sur toute culture exigeante prévue (JEUNE VIGNE). Le plan de fumure calculé vous conseille des apports importants afin d'améliorer cette situation. Surveiller le rapport K2O/MgO qui est défavorable.
- 3** **Oligo-éléments**
Une forte déficience en Zinc peut limiter vos rendements. Il est important de raisonner un apport sur cet oligo-élément pour les cultures sensibles ; reportez-vous au plan de fumure pour gérer les apports en fonction des sensibilités des cultures. Soyez vigilants sur les conditions climatiques (sécheresse ou humidité excessive) qui peuvent accentuer cette déficience.



Etat satisfaisant ou très satisfaisant (vert)
A surveiller ou risque élevé (orange)
Risque très élevé (rouge)



Conditions du développement racinaire

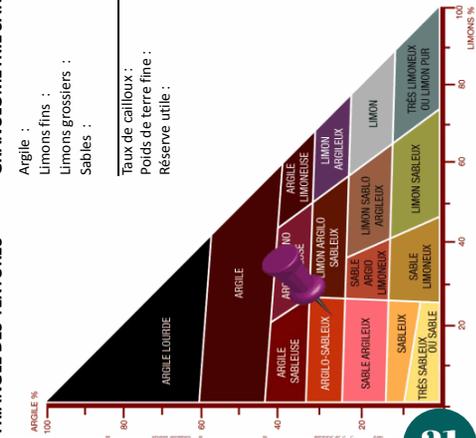
L'installation et la croissance de votre culture sont tributaires de la qualité physique du sol de votre parcelle. Connaître sa texture (type de sol, granulométrie), son statut acido-basique, ses propriétés organiques et biologiques permet d'appréhender le potentiel de production.

A - Texture & Aération

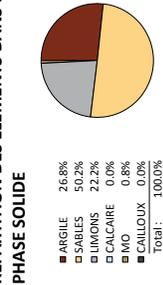
Type de sol : Argilo-sableux. Sol à bonne stabilité structurale. Fissuration et restructuration grâce à une bonne présence de l'argile limitant les problèmes structuraux.

SYNTHÈSE

TRIANGLE DES TEXTURES



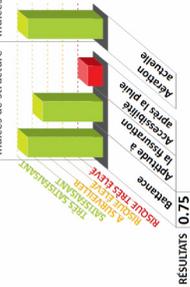
GRANULOMÉTRIE SANS DÉCARBONATATION



RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DANS LA PHASE SOLIDE

Les pourcentages sont recalculés en tenant compte du taux de Calcaire, du taux de Cailloux et du taux de Matières Organiques.

Indices d'aération



B - Statut Acido-Basique

Statut acido-basique favorable. Teneur en Aluminium échangeable faible (0.12 mg/kg), aucun risque de toxicité aluminique actuellement. Le calcaire total est trop faible (< 20 g/kg) pour permettre le dosage du calcaire actif.

Les plages vertes représentent l'optimum du sol. Le chargement tient compte du pH optimum du sol et du pH optimum des cultures.



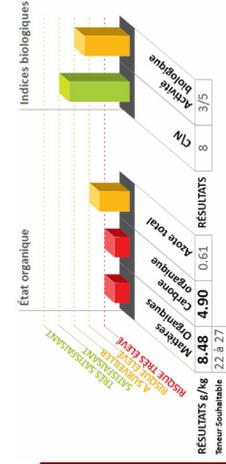
Résultats

pH eau	6.7
Calcaire total (g/kg)	0
(Ca + Mg)/CEC (%)	92

C - État Organique et Biologique

Diverses actions peuvent être mises en place pour améliorer l'activité biologique moyenne de ce sol. Les restitutions des résidus de taille et de récolte ou les apports réguliers organiques vont participer à l'amélioration de la vie biologique et de la teneur en matières organiques de ce sol (8.48 g/kg).

SYNTHÈSE

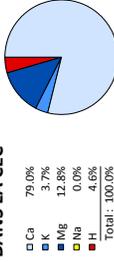


Réservoir et équilibres

Le sol est un réservoir d'éléments fertilisants qui se juge aussi bien en quantité (concentration de chaque élément) qu'en qualité (équilibre entre les éléments). L'atteinte d'un objectif de rendement nécessite que ces deux conditions soient réunies.

D - Eléments Majeurs / E - Disponibilité Minérale / F - Oligo-Éléments

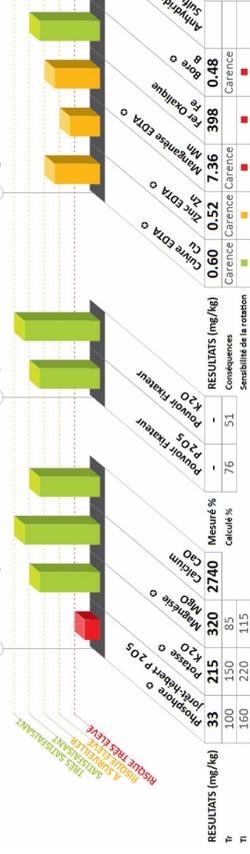
ÉQUILIBRE DES CATIONS DANS LA CEC



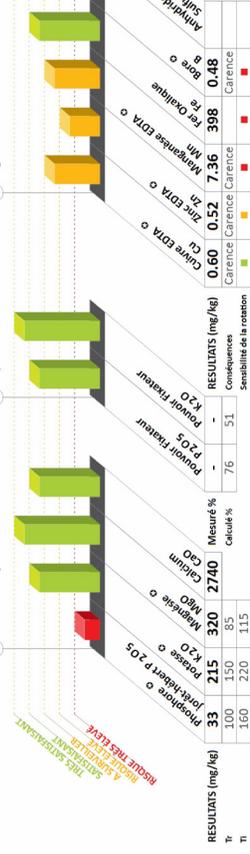
Le phosphore est très déficitaire, la correction est impérative. Compte tenu de la CEC moyenne de votre sol (123.9 meq/kg), il est important de raisonner vos pratiques de fertilisation en conséquence afin d'éviter le lessivage. Les oligo-éléments suivants présentent une carence pour laquelle il faudra être attentif sur les cultures sensibles : Bore, Cuivre, Manganèse, Zinc. Reportez-vous au plan de fumure pour connaître les doses à apporter.

SYNTHÈSE

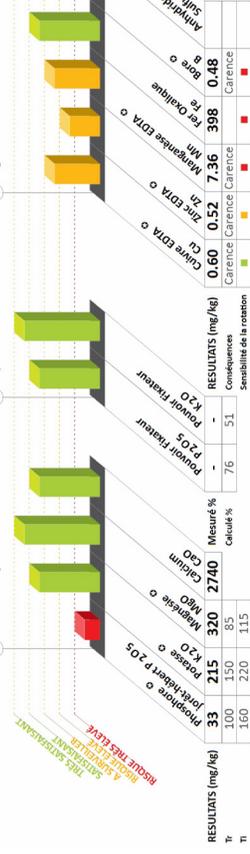
D - Eléments Majeurs



E - Disponibilité minérale



F - Oligo-éléments



Les teneurs nutritionnelles en éléments majeurs de la parcelle, sont calculées à partir des normes COMIER pour les cultures moyennement exigeantes. Les seuils Tr et Tr1 sont donnés par le COMIER pour votre sol. Ils permettent d'apprécier la fertilité en tenant compte de l'histoire culturale et de la sensibilité des cultures. Reportez-vous au plan de fumure indiqué au verso.

Ratios d'équilibre entre éléments

Rapport	K2O/MgO	CaO/K2O	MO/Cu	P2O5/Zn	CaO/MgO
Valeur	0.58	12.45	25.52	30.61	7.22
Plage d'équilibre	1.8 à 2.8	10 et plus	0 à 75	0 à 650	12 à plus

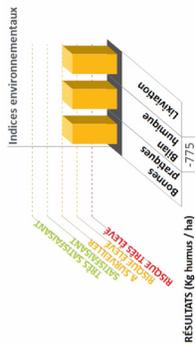


Sécurité et environnement

La recherche de l'optimum de productivité de votre parcelle doit s'accompagner d'une attention particulière au fil des années afin de préserver et/ou d'améliorer ses caractéristiques et ses qualités environnementales.

G - Stratégie et Environnement

Au regard de votre feuille de renseignement, vos pratiques culturales pourraient être améliorées pour tenir compte des aspects environnementaux. Pour améliorer vos pratiques, pensez :
 - à rechercher une verticalité dans la structure par une occupation de l'interrang par des racines en période de non concurrence en eau
 - à introduire des enherbements temporaires
 Votre bilan humique est déficitaire, afin de l'améliorer, il est important d'enfourer vos résidus et d'apporter des amendements organiques.



Notes :

SIGNATURE :
 MARIE HELENE LE BELLER,
 Responsable Laboratoire Soils

		2020 (Précédent)	2021	2022	2023
Rotation	Culture	PRAIRIE	VIGNE PLANTATION	JEUNE VIGNE	VIGNE PRODUCTION
	Rendement	80 OX/Ha	70	50	50 HI/Ha
	Devenir résidus	Remassés	Remassés	Remassés	Remassés
Amendements Organiques	Nature apport				
	Quantité	1500	1500	250	250
	Redressement				
	Entretien				
Unité Valeur Neutralisante / ha	Entretien	2	2	0	0
Fertilisation minérale	Nb années sans apport minéral P2O5	2	2	0	1
	Nb années sans apport minéral K2O	2	2	0	1
Éléments majeurs (unités par ha)	Exigence de la culture (P2O5/K2O)	224	224	37	44
	Phosphore P2O5	140	140	Impasse	24
	Potasse K2O	Impasse	Impasse	Impasse	Impasse
	Magnésie MgO	N.C. /	N.C. /	N.C. /	souhaitable /
Oligo-éléments	Zinc Zn	N.C. /	N.C. /	N.C. /	souhaitable /
Apport/ Exigence	Manganèse Mn	N.C. /	N.C. /	N.C. /	impeable /
	Cuivre Cu	N.C. /	N.C. /	N.C. /	N.C. /
	Fe/Fe	N.C. /	N.C. /	N.C. /	N.C. /
	Bore B	N.C. /	N.C. /	N.C. /	N.C. /
	Exigence faible	Exigence moyenne	Exigence forte		
	N.C. : Apport Non Conseillé	compte tenu des teneurs actuels de votre sol et des sensibilités des cultures de votre rotation.			



GALYS

laboratoire agricole

Organisme distributeur

M. DROUET PHILIPPE

VITI. TEC CONSEILS

LIEU DIT MALINOUE N°1

49610 SOULAINES SUR AUBANCE

LES CRUS DU TSAR

NOE PENLOUP

72600 ST LONGIS

RAPPORT D'ANALYSE DE SOL
VOTRE DIAGNOSTIC DE FERTILITÉ

NOM DE VOTRE PARCELLE: **COLETTIERIE 4**

Surface : 1.00 Ha

Commune de la parcelle : Saint-Longis

Identifiant laboratoire : 2020 075896 / RAEH-20200758961502187247 / Analyses réalisées à Blois

Prélèvement : Client

Date de prélèvement :

Édition du rapport : le 15/02/2021 à 14:32:49

Date de réception (début d'analyse) : 12/08/2020

Parcelle à re-contrôler en 2025



Accréditation
 Essais
 Coifrac N°1-6798
 Portée disponible
 sur www.cofrac.fr

En italique : Informations transmises par vos soins. Résultats : les valeurs imprimées en noir sont mesurées et obtenues par les méthodes mentionnées ci-dessous. Les valeurs grisées sont, soit calculées, soit issues d'abaques. Ce rapport comporte 4 pages et concerne l'échantillon soumis à l'analyse, ainsi que le prélèvement s'il est réalisé par vos soins. Sa reproduction n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Les prestations couvertes par l'accréditation sont indiquées par le logo **COFRAC**. Les conclusions, les avis et interprétations ne font l'objet d'aucune accréditation et ne tiennent pas compte des incertitudes de mesures associées aux résultats des essais. Le laboratoire Eurofins Galys est agréé par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Les références des normes sont indiquées en italique.
 Calcium : Méthode interne MT-0EB
 Granulométrie : NF X31-107 modifiée
 Bore : Méthode interne MF-EDOR
 Fer : NF X31-161
 Phosphore : NF X31-107
 Potassium : Méthode interne
 Magnésium : Méthode interne MT-0EB
 Manganèse : Méthode interne MT-0EB
 Zinc : NF X31-120
 Cuivre : NF X31-120
 Méthode adaptée à l'analyse de sols
 CEC Métron : Méthode interne MT-0ED
 Magnésium : Méthode interne MT-0EB
 Méthode adaptée à l'analyse de sols

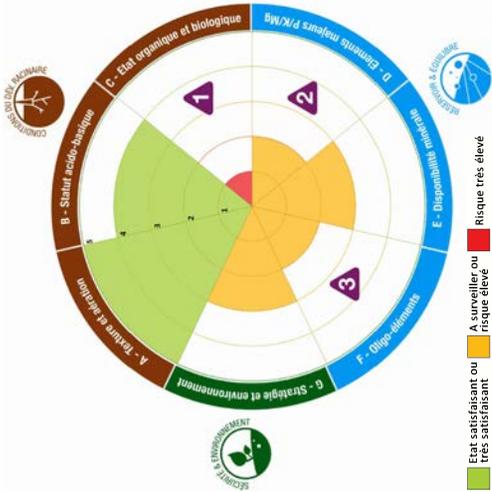
Eurofins GALYS - 14 rue André Boule - 41000 Blois / Service Clients : 02.54.55.88.88
 Email : contact@galys-laboratoire.fr / www.galys-laboratoire.fr

VOTRE CAPITAL SOL : BILAN ET STRATÉGIES

Ce RADAR vous donne une vision synthétique de votre capital sol par un diagnostic de fertilité établi aux travers de 7 axes.

Gérez votre attention sur les trois axes suivants afin de valoriser pleinement votre capital sol :

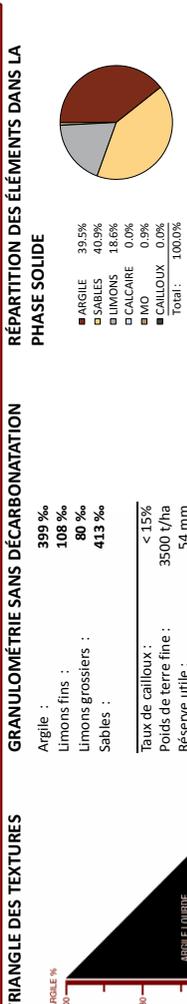
- 1** **Etat organique et biologique**
Votre sol présente un taux très faible en Matière Organique (9,19 g/kg) qui limite votre capital sol. Ce taux est expliqué par un bilan humique négatif. Veillez à restituer l'ensemble de vos résidus de taille.
- 2** **Eléments majeurs**
Votre capital sol est diminué par l'insuffisance en Phosphore. Une telle teneur risque d'impacter votre rendement sur toute culture exigeante prévue (JEUNE VIGNE). Le plan de fumure calculé vous conseille des apports importants afin d'améliorer cette situation. Surveiller le rapport K2O/MgO qui est défavorable.
- 3** **Oligo-éléments**
Une forte déficience en Manganèse, Zinc peut limiter votre production. Il est important de raisonner un apport sur ces oligo-éléments pour les cultures sensibles ; reportez-vous au plan de fumure pour gérer les apports en fonction des sensibilités des cépages ou des variétés. Soyez vigilant sur les conditions climatiques (sécheresse ou humidité excessive) qui peuvent accentuer cette déficience.



A - Texture & Aération

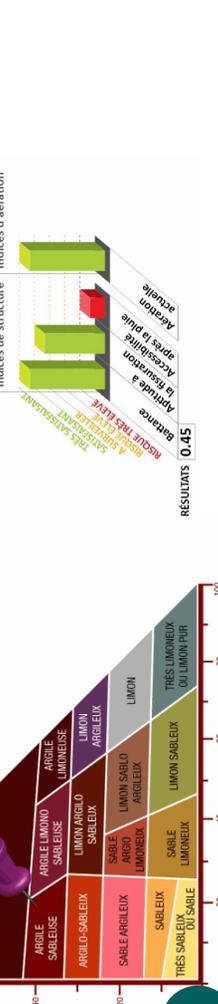
Type de sol : Argile sableuse. Texture assez facile à travailler, propice au maintien d'une bonne structure. L'intervient qu'en sol convenablement ressuyé.

Conditions du développement racinaire
L'installation et la croissance de votre culture sont tributaires de la qualité physique du sol de votre parcelle. Connaître sa texture (type de sol, granulométrie), son statut acido-basique, ses propriétés organiques et biologiques permet d'agir spécifiquement pour en améliorer le potentiel de production.



Taux de cailloux : < 15%
Poids de terre fine : 3500 t/ha
Réserve utile : 54 mm

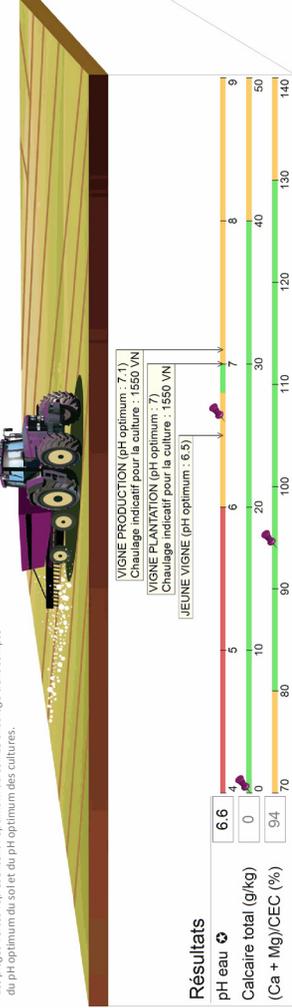
Les pourcentages sont recalculés en tenant compte du taux de Calcaire, du taux de Cailloux et du taux de Matières Organiques.



B - Statut Acido-Basique

Statut acido-basique favorable.
Teneur en Aluminium échangeable faible (0.19 mg/kg), aucun risque de toxicité aluminique actuellement. Situation atypique, avec pH nécessitant un chaulage et un taux de saturation de la CTC satisfaisant. L'indicateur pH bien que subissant une forte variation durant l'année traduit l'ambiance chimique du sol lors du prélèvement. Le conseil chaulage est établi à partir du pH.

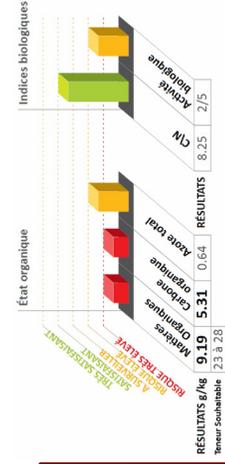
Les plages vertes représentent l'optimum du sol. Le chaulage tient compte du pH optimum du sol et du pH optimum des cultures.



C - Etat Organique et Biologique

L'activité biologique de ce sol est ralentie et limite le bon fonctionnement de ce sol. Diverses actions sont conseillées pour améliorer ce contexte défavorable. L'entassement des résidus de taille et des déchets de récolte, ou les apports organiques sont ici fortement recommandés pour l'amélioration de la vie biologique de ce sol et en améliorer sa teneur en matières organiques (9.19 g/kg).

SYNTHÈSE



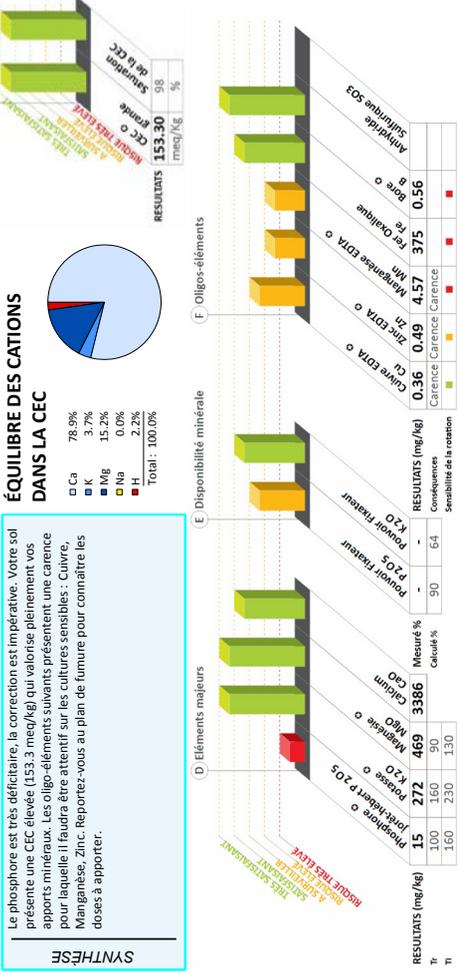
Réservoir et équilibres

Le sol est un réservoir d'éléments fertilisants qui se jige aussi bien en quantité (concentration de chaque élément) qu'en qualité (équilibre entre les éléments). L'atteinte d'un objectif de rendement nécessite que ces deux conditions soient réunies.

D - Eléments Majeurs / E - Disponibilité Minérale / F - Oligo-Éléments

Le phosphore est très déficitaire, la correction est impérative. Votre sol présente une CEC élevée (153.3 meq/kg) qui valorise pleinement vos apports minéraux. Les oligo-éléments suivants présentent une carence pour laquelle il faudra être attentif sur les cultures sensibles : Cuivre, Manganèse, Zn. Reportez-vous au plan de fumure pour connaître les doses à apporter.

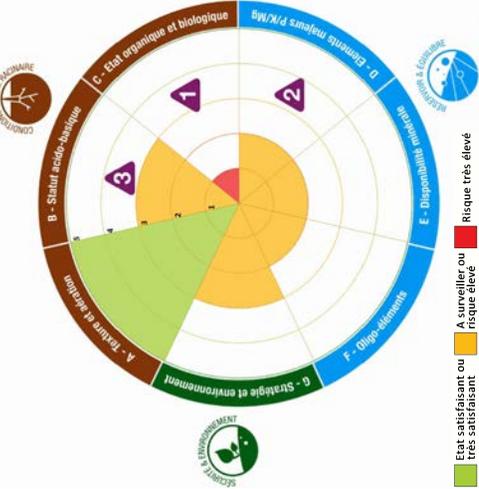
SYNTHÈSE



VOTRE CAPITAL SOL : BILAN ET STRATÉGIES

Ce RADAR vous donne une vision synthétique de votre capital sol par un diagnostic de fertilité établi aux travers de 7 axes.

Gérez votre attention sur les trois axes suivants afin de valoriser pleinement votre capital sol :



1 État organique et biologique

Votre sol présente un taux très faible en Matière Organique (10.99 g/kg) qui limite votre capital sol. Ce taux est expliqué par un bilan humique négatif. Veillez à restituer l'ensemble de vos résidus de taille.

2 Éléments majeurs

Votre capital sol est diminué par l'insuffisance en Phosphore. Une telle teneur risque d'impacter votre rendement sur toute culture exigeante prévue (JEUNE VIGNE). Le plan de fumure calculé vous conseille des apports importants afin d'améliorer cette situation. Compte tenu du pouvoir fixateur important de votre sol, privilégiez les apports au plus près des besoins sous forme d'engrais solubles. Surveillez le rapport K2O/MgO qui est défavorable.

3 Statut Acido-Basique

Même si le pH eau (6) n'est pas extrême, pensez à maintenir ce pH par des chaulages réguliers voire par du chaulage de redressement pour vos cultures exigeantes.

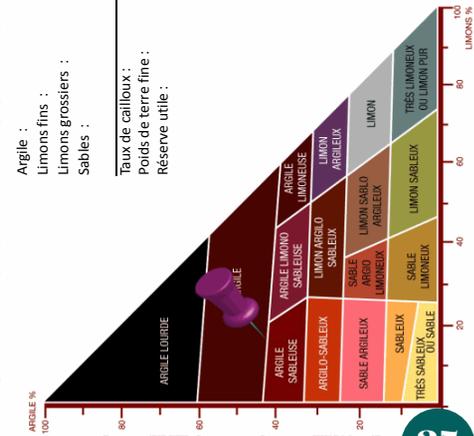


A - Texture & Aération

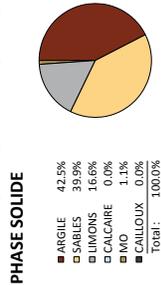
Type de sol : Argile ou argileux. Le taux important d'argile donne à ce sol une bonne aptitude à la fissuration et à la restructuration.

SYNTHÈSE

TRIANGLE DES TEXTURES

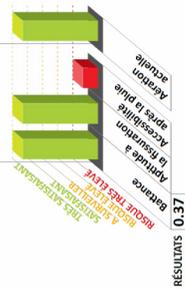


REPARTITION DES ÉLÉMENTS DANS LA PHASE SOLIDE



Les pourcentages sont recalculés en tenant compte du taux de Calcaire, du taux de Cailloux et du taux de Matières Organiques.

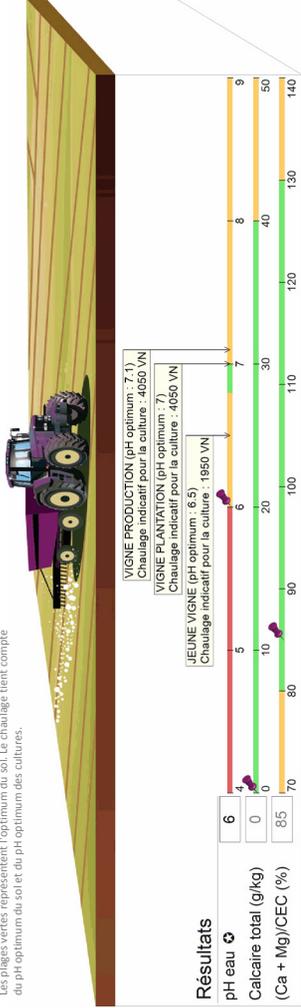
Indices de structure



B - Statut Acido-Basique

Acidité modérée, sol correctement saturé, chaulage selon la culture. Teneur en Aluminium échangeable faible (1.83 mg/kg), aucun risque de toxicité aluminique actuellement. Situation atypique, avec pH nécessitant un chaulage et un taux de saturation de la CTC satisfaisant. L'indicateur pH bien que subissant une forte variation durant l'année traduit l'ambiance chimique du sol lors du prélèvement. Le conseil chaulage est établi à partir du pH.

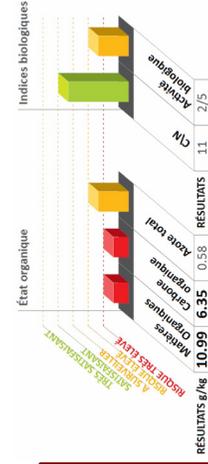
Les plaques vertes représentent l'optimum du sol. Le chaulage tient compte du pH optimum du sol et du pH optimum des cultures.



C - État Organique et Biologique

L'activité biologique de ce sol est ralentie et limite le bon fonctionnement de ce sol. Diverses actions sont conseillées pour améliorer ce contexte défavorable. L'enfouissement des résidus de taille et des déchets de récolte, ou les apports organiques sont ici fortement recommandés pour l'amélioration de la vie biologique de ce sol et en améliorer sa teneur en matières organiques (10.99 g/kg). Les caractéristiques physiques de ce sol (teneur en argile ou teneur en calcaire) sont en lien avec cette activité biologique très insuffisante et entraînent une minéralisation ralentie. Certaines pratiques culturales (enfouissement de couverts végétaux jeunes, épandage de matières organiques facilement dégradables...) vont contribuer à améliorer cette situation.

SYNTHÈSE

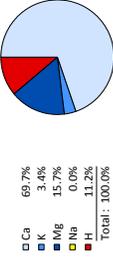


Réservoir et équilibres

Le sol est un réservoir d'éléments fertilisants qui se juge aussi bien en quantité (concentration de chaque élément) qu'en qualité (équilibre entre les éléments). L'atteinte d'un objectif de rendement nécessite que ces deux conditions soient réunies.

D - Éléments Majeurs / E - Disponibilité Minérale / F - Oligo-Éléments

ÉQUILIBRE DES CATIONS DANS LA CEC



Le phosphore est très déficitaire, la correction est impérative. Votre sol présente une CEC élevée (187.3 meq/kg) qui valorise pleinement vos apports minéraux. Les oligo-éléments suivants présentent une carence pour laquelle il faudra être attentif sur les cultures sensibles : Cuivre, Manganèse, Zn, etc. Reportez-vous au plan de fumure pour connaître les doses à apporter.

SYNTHÈSE

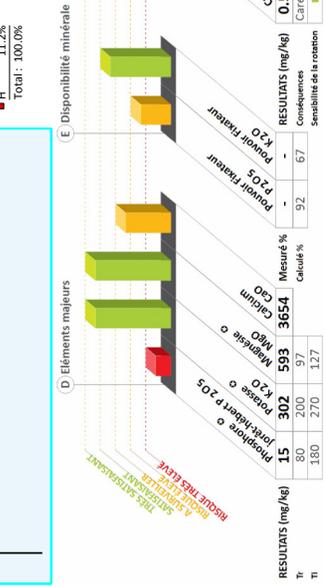
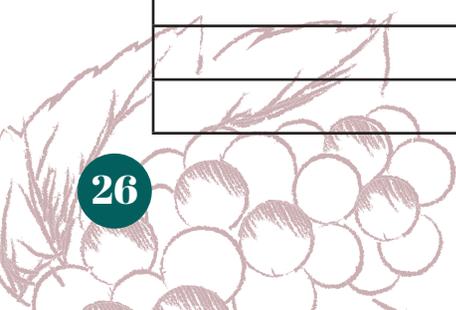


Tableau Synthétique Physique entre « Les parcelles

Profondeur	PETRUS (Pomerol)	«GFV Massif de Perseigne» la Coletterie
20 cm	Ph eau = 7,3 %	Ph eau = 6,5 %
	Sable = 64%	Sable = 56,5%
	Limon = 23%	Limon = 21 %
	Argile = 13 %	Argile = 20 %
	Calcaire = 0	Calcaire = 0
Nota	Gros galets de quartz	Gros galets de quartz
	Sable argileux	Sable argileux
40 cm	Ph eau = 7,1%	Ph eau = 6,7%
	Sable = 53 %	Sable = 50 %
	Limon = 29 %	Limon = 26 %
	Argile = 18 %	Argile = 23%
Nota	Les sols à ce stade sont quasi Identiques	Les sols à ce stade sont quasi Identiques
60 cm	Ph eau = 6 %	Ph eau = 6,7 %
	Sable = 24%	Sable = 50 %
	Limon = 20 %	Limon = 22,2 %
	Argile = 54 %	Argile = 27 %
80 cm	Pas de données historiques	Ph eau = 6,6 %
		Sable = 41 %
		Limon = 18,6 %
		Argile = 40 %
Nota	Les sols sont proches l'un de l'autre	Les sols sont proches l'un de l'autre
100 cm	Pas de données historiques	Ph eau = 6 %
		Sable = 40 %
		Limon = 16,6 %
		Argile = 43 %
		Calcaire = 0



LES CARACTERES PHYSIQUES DES TERROIRS DU VIGNOBLE LIBOURNAIS : SAINT-EMILION, POMEROL ET FRONSAC

Nicole GOURDON-PLATEL : Professeur Université de Bordeaux 3

Edition PERSEE :

Dans le cadre des travaux du laboratoire Géographique Physique appliqué
en 1978

« Sur les Terroirs de « POMEROL »

Pour le moment, un seul site a été étudié, c'est celui de Pétrus.

- A 38 mètres d'altitude, une terre arable a prélevée à 15-20 cm de la surface (éch.32). C'est un sol neutre, sans fraction carbonatée :

- PH = 7,3
- Q.d.phi = 0,80
- Mâ = 480 microns
- Sable = 64%
- Limon = 23%
- Argile = 13%

Ce sont des sables grossiers, mal classes. Très localement, il est possible d'observer de gros galets de quartz, signe d'un dépôt alluvionnaire quaternaire. L'examen morpho scopique permet de distinguer des débris d'orbicules de silice et de calcaires silicifiés. Entre 80 et 500 microns, les grains de magnétite sont nombreux. Aux fortes dimensions, les grains picotés chimiquement présentant une luisance de type fluviatile sont associés à des quartz éolisés.

Plus en profondeur, à 40 cm, existe un sable argileux à pH également neutre, avec des valeurs d'argiles et de limons supérieures à celles trouvées pour la terre de surface.

Les sables sont fins et il faut noter l'absence de galets :

- PH = 7,1 %
- Sable = 53%
- Limon = 29%
- Argile = 18%
- Md = 380 microns
- Q.d.phi = 0,80

Ce sont des sables fluviatiles remaniés avec un mélange de quartz émoussé-brillants bien nets, et de quartz avec un voile mat d'éolisation ; la magnétite y est très rare. A plus de 60cm de profondeur existe une argile bleu-grise, à l'état humide, avec des pensées jaunâtres. Cette argile à pH acide est compacte et renferme une faible proportion de sables :

PH = 6% • calcaire = 2% • sable = 24% • limon = 20% • argile = 54%

La fraction sableuse de ces argiles profondes se compose de quartz sub-anguleux brillants, associés à des feldspaths blancs à cassures nettes et à de nombreux micas (muscovite essentiellement). Elles ne sont jamais affleurantes et à Pétrus, elles sont toujours recouvertes de 20 à 60 cm de sables argilo limoneux. Leur compacité joue un rôle très important pour l'alimentation de la vigne.

Par corrélation avec les travaux de J.Dubreuilh (1976), ce niveau argileux se situe en chenal dans la terrasse Günzienne et appartient à un interstade du Günz ou à l'inter-glaciaire Günz- Mindel.



Conclusions de l'ingénieur pédologue (GALYS Laboratoire)

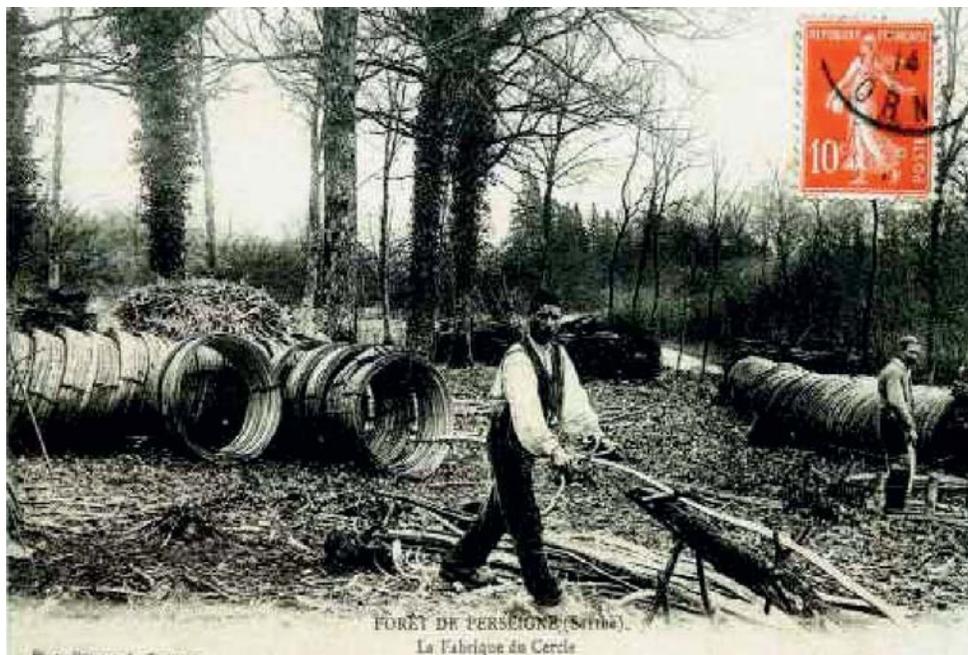
- ▶ Les argiles sont importantes comme à Pétrus. Alors qu'il est classique d'en trouver que 20% ou plus.
- ▶ De 20 à 60 cm, nos sols sont aussi sableux, argiles et limoneux
- ▶ Leurs compacités sont identiques.
- ▶ Les quartz sont présents de la même manière et souvent brillants.
- ▶ Nous avons aussi une forte proportion de fer (oxyde de fer, crasses de fer). 1083 à 20 cm.
- ▶ Le Ph est quasi Identique.
- ▶ Le calcaire est identique et égal à 0%.
- ▶ La couleur de l'argile entre 1 et 2m de profondeur est de tendance verte ou plutôt bleue.
- ▶ La terre de la Coletterie est similaire à 1% du vignoble Bordelais ; là où se trouve Pétrus, , Cheval Blanc, Yquem et Latour. (Source revue des vins de France). Rien que cela

Que demander de plus !

Conclusions Raisonnables :

- L'emplacement de la Coletterie est très rare par ses sols et par le fait qu'elle est bordée au Nord et à l'Est par la Forêt. Son exposition est principalement Sud et Sud-ouest, en légère pente et d'attitude de 160m.
- Le climat actuel est similaire aux climats Libournais présent entre 1960 et 1990 avec une pluviométrie de 22% moindre et équilibré.
- Tous ces éléments sont particulièrement importants et dus au réchauffement climatique.
- La Coletterie est une terre viticole promise à un Grand Avenir mais tout reste à faire et vous pouvez donc compter sur nous pour y mettre tout notre sérieux et excellence.

**Ensemble, construisons un vignoble d'exception
dans une ambiance positive et entrepreneuriale
et dans un strict respect environnemental.**



Écorceurs :
fabricant de cercles en bois (souvent du noisetier ou du châtaignier)
pour la réalisation des tonneaux.

Expertise d'un terroir



Nulle part ailleurs qu'à Pomerol, le merlot ne s'exprime avec autant de verve, de générosité. Une alchimie qui se crée au coeur des plus belles terres d'une appellation particulièrement riches en argiles "gonflantes".

C'est un dôme d'argiles... Merlot roi... Palette d'argiles...

Au-delà de ces argiles "gonflantes"...

De même, au château de Sales...Chaud et froid... Les vins... Géologie...

Les caractéristiques de l'appellation...Questions à l'expert... Sur le web...

C'est un dôme d'argiles...

C'est un dôme d'argiles lourdes qui surplombe l'appellation Pomerol. Un mamelon de terres grises qui porte les vignes parmi les plus célèbres du monde. Petrus domine 800 hectares de terres pomerolaises qui descendent en terrasses jusqu'à la frontière d'eau formée par la Dordogne, l'Isle et la Barbanne. Le climat tempéré océanique qui baigne la région bordelaise en général, et Pomerol en particulier, donne aux terres de l'AOC 800 mm de pluie par an, principalement en hiver. Les grosses pluies d'été évitent souvent la petite appellation : les orages arrivent par la Dordogne et se scindent en deux au confluent de l'Isle, contournant ainsi le vignoble.

L'amplitude thermique entre été et hiver est modérée (20,5° C et 5,8° C en moyenne). Même si le climat est dit moins « océanique » ici que dans le Médoc, plus franc, avec des étés plus chauds et des hivers plus froids.



Merlot roi...

Le nom de Pomerol est indissociable du cépage merlot. Pourquoi le merlot tient-il ici cette place de cépage roi ? « La plupart des sols de l'appellation contiennent une part importante d'argiles, en surface ou sous les graves, explique Michel Rolland, célèbre oenologue mais aussi vigneron à Pomerol (château Le Bon Pasteur). Ces argiles sont idéales pour le merlot car elles lui garantissent l'alimentation en eau régulière et sans excès dont il a besoin, notamment durant la période de maturation. »

Ainsi, les terres argileuses de Pomerol peuvent avoir une teneur en argile particulièrement élevée : jusqu'à 60 %, alors que les sols argileux n'en contiennent en général que 20 %. Mais il est difficile de considérer le couple sol/merlot pour l'ensemble de l'AOC compte tenu de l'hétérogénéité des sols. Ainsi, la nature des argiles, leur proportion dans le sol et leur profondeur varient d'une zone à l'autre de l'appellation. Et avec cela le régime hydrique des parcelles viticoles.

« C'est précisément le comportement de l'eau dans le sol qui établit leur hiérarchie qualitative. Les différentes natures de sols correspondent davantage à un éventail de typicités », explique Jean-Claude Berrouet, oenologue de Petrus et des dix autres domaines de la maison Moueix. L'une des particularités des sols de Pomerol : la présence d'argiles « gonflantes », parfaitement illustrée par les terres de Petrus dont « l'atout est le mariage fantastique entre ces argiles gonflantes, le cépage merlot et le porte-greffe Riparia (1) », souligne Jean-Claude Berrouet. Le plus de ces argiles : leur capacité à conserver l'eau et à la restituer à la plante lors des périodes sèches, tout en assurant aux vignes la contrainte hydrique dont elles ont besoin pour produire des raisins de grande qualité.

(1) Le Riparia gloire est un porte-greffe qui valorise peu les réserves en eau du sol.

Palette d'argiles...

Les sols argileux « classiques » sont plutôt des sols froids, humides et donc tardifs sur lesquels les raisins mûrissent lentement, sans contrainte hydrique. De même, les argiles « gonflantes » sont froides au printemps et induisent une maturation lente des raisins. Mais l'été, malgré leur humidité, elles provoquent une contrainte hydrique (et non pas un stress hydrique, plus fort et néfaste en termes de qualité du raisin) qui accélère la maturation des baies. Pourquoi ? « Parce que les smectites qui composent en grande partie ces argiles retiennent très fortement l'eau et la rendent difficilement disponible pour la vigne. L'eau est présente dans le sol mais la plante a du mal à l'absorber.

Ainsi, les argiles « gonflantes » sont des terres viticoles plutôt précoces. Les raisins y mûrissent seulement trois à quatre jours après ceux des terres graveleuses », explique Kees Van Leeuwen, agronome, professeur à l'École nationale d'ingénieurs des travaux agricoles de Bordeaux (Énitab) et spécialiste des terroirs viticoles.

Pomerol concentre la majeure partie des argiles « gonflantes » de la région bordelaise. Mais on en trouve aussi dans certaines zones de Saint-Émilion, du Haut-Médoc et du Sauternais. « Cabernet » sauvignon (château Latour), cabernet franc (château Cheval blanc) ou sémillon (château Yquem) arrivent parfaitement à maturité sur ces argiles précoces et donnent de superbes vins. Ce type de sol transcende les cépages », souligne Kees Van Leeuwen. **Un sol viticole exceptionnel et rare puisqu'on le retrouve seulement sur quelques centaines d'hectares dans tout le vignoble bordelais, à comparer à 30 000 hectares de sols graveleux !**

Au-delà de ces argiles “gonflantes”...

Au-delà de ces argiles « gonflantes », la majorité des sols de Pomerol sont des terres graveleuses, plus ou moins sableuses et argileuses. Par ailleurs, les argiles de l'appellation ne sont pas toutes « gonflantes » et celles qui le sont, le sont plus ou moins.

Outre la nature des sols, la topographie et la présence de nappes d'eau souterraines jouent sur le régime hydrique des terres viticoles et la maturation des raisins.

Un exemple dans les vignes de Jérémy Chasseuil, vigneron à Pomerol depuis 2000 (château Feytit-Clinet). « Cette parcelle est constituée de graves en haut et de sables relativement riches en bas. Les merlots sur graves sont mûrs une semaine plus tôt que les merlots sur sables. Dans la partie plus sableuse, les vignes ne manquent jamais vraiment d'eau car elles peuvent puiser dans les nappes d'eau souterraines. » Un confort qui induit une vigueur importante et une maturation plus lente des raisins. C'est pourquoi Jérémy Chasseuil laisse désormais sur ces sols sableux un enherbement naturel qui permet de limiter la vigueur des vignes et de favoriser la maturation des baies. « En 2003, ces sols sableux m'ont été précieux, explique-t-il. Les vignes n'y ont pas souffert alors que sur les sols de graves, certains pieds se sont bloqués suite au manque d'eau, donnant ensuite des vins sans gras, avec de la verdure, plus standards. »

De même, au château de Sales...

De même, au château de Sales, les vignes sur sables ont globalement peu souffert en 2003. « Les sols sont très facilement traversés par les racines qui, du coup, peuvent plonger assez profond pour atteindre les nappes d'eau », souligne Bruno de Lambert.

Les sols riches en argiles ont également la capacité de limiter les effets du manque d'eau. « Les argiles des graves du plateau permettent au vin de garder de la fraîcheur même les années chaudes, commente Dominique Techer, qui s'occupe avec Claire Laval du château Gombaude-Guillet et du Clos Plince. En 2003 par exemple, à Gombaude-Guillet, certains grains et feuilles ont grillé au soleil alors que l'alimentation en eau s'est poursuivie. »

« L'argile donne de la fraîcheur et de la profondeur aux vins. Les graves les rendent plus chaleureux et sensuels. Les vins issus de sols plus sableux, comme ceux de Clos Plince ont un équilibre plus sudiste. Pomerol fait la synthèse entre ces traits de caractère », résume Claire Laval.

Chaud et froid...

Même à deux pas les unes des autres, les parcelles peuvent donner des raisins et des vins aux expressions très différentes. « Les sols de la Fleur Petrus, tous proches, sont plus graveleux et moins froids que ceux de Petrus, décrit Jean-Claude Berrouet. À vinifications égales, le vin de Petrus sera toujours plus dense, profond et sombre que celui de la Fleur Petrus. »

Voici de quoi justifier deux vinifications distinctes... « Souvent, la cuvaison est plus longue à La Fleur car le vin est plus filiforme. Je ne peux faire de même à Petrus de peur de perdre en finesse. Car si les cuvaisons sont trop longues, les polyphénols changent et l'on retrouve dans les vins des arômes ligneux.

Globalement, on peut dire que plus c'est chaud, plus on extrait. Mais n'oublions pas que l'extraction ne dépend pas que de la durée de cuvaison. Elle est par exemple d'autant plus importante que la cuve de vinification est petite.

La température joue également un rôle important. Faire du Petrus, c'est laisser faire la nature avec modestie. J'évite, par exemple, de faire les fermentations malolactiques en barrique car cela crée selon moi des standards aromatiques avec des goûts de torréfaction et un excès de structure. »

Jérémy Chasseuil (château Feytit-Clinet) souhaite aussi faire du sur-mesure selon la nature de ses vignes et leurs terres d'origine. « Les cabernets francs, par exemple, méritent une cuvaison plus courte que les merlots car leurs tanins sont plus durs que ceux des merlots. Par ailleurs, les merlots s'accommodent d'une cuvaison variable selon qu'ils viennent de terres plus ou moins précoces. Ainsi ils ont des tanins plus musclés s'ils viennent de terres tardives : leur cuvaison est alors écourtée. »

Pour garder le fruit de ses vins de sables et de petites graves sablonneuses, Bruno de Lambert (château de Sales) limite les cuvaisons, privilégie les températures modérées et adapte le passage du vin dans le bois (5 % de neuf) de 0 à 9 mois par périodes de 3 mois en alternance avec l'inox, selon le millésime, le cépage et la parcelle d'origine.

« Le but est toujours de respecter le potentiel du vin et d'exprimer sa personnalité. », conclut-il.

Les vins à découvrir...

- Un vin d'argiles pures : Petrus 2003.
- Un vin de graves sableuses : Château Feytit-Clinet 2004.
- Un vin de terres sableuses : Château de Sales 2002.
- Un vin de graves argilo-sableuses : Château Le Bon Pasteur 2003.
- Un vin de graves argileuses : Château Gombaude-Guilgot 2003.

Le cépage

Cépage secondaire avant le XIX^e siècle, le merlot est aujourd'hui dans le Libournais et à Pomerol en particulier (70 % de l'encépagement) le cépage roi. Il affectionne les terres qui restent fraîches l'été et qui lui assurent une alimentation régulière en eau car il réagit plus finement aux variations climatiques que son parent le cabernet-sauvignon. Par ailleurs, la période durant laquelle sa maturité est optimale apparaît plus réduite que pour le cabernet-sauvignon. Néanmoins l'article du Figaro du 09/09/2021 sur le changement climatique en Bordelais, annonce la disparition du Merlot à brèves échéances ; il est donc souhaitable de consulter cet article un peu plus loin.

Vigoureux, le Merlot se marie parfaitement avec le porte-greffe Riparia, selon Jean-Claude Berrouet de la maison Moueix (propriétaire de Petrus). « Globalement, le greffage a donné au merlot des vertus qu'il n'avait pas en pied franc : il est ainsi moins sensible à l'oïdium et à la coulure. En outre, le porte-greffe Riparia tempère sa vigueur. »

L'aspect de ses grappes : moyennes, cylindriques et lâches. Ses baies sont sphériques, petites à moyennes, de couleur bleu noir et à la peau moyennement épaisse.

Géologie...

Graves, smectites, illites et sables

Le vignoble de Pomerol est établi sur quatre terrasses orientées nord-ouest/sud-est. Les croupes de graves s'étagent entre 15 et 40 m d'altitude.

On distingue :

- Un plateau (30 à 40 m d'altitude) aux sols bruns gravelo-limono-sablo-argileux sous forme d'argiles recouvertes de graves ou affleurantes au coeur de la « boutonnière de Petrus ». Les argiles du sommet du plateau (smectites) ont une capacité de rétention d'eau supérieure à celles de l'ouest du plateau (illites). Les vignes sont ici les plus précoces.
- Au sud et à l'ouest de l'AOC, une zone de sols sableux filtrants sur une couche plus argileuse. Entre les deux niveaux, on trouve des concrétions ferro-manganiques ou « crasses de fer » sans « plus » agronomique. Ces sols bien alimentés en eau induisent une maturité du raisin plus tardive.
- Les basses terrasses de l'ouest de l'AOC aux sols sableux profonds localement caillouteux. En profondeur : de minces couches argileuses dues au lessivage de l'argile de surface. Le sol poreux et peu fertile permet aux racines de plonger jusqu'à la réserve d'eau.

Les colluvions de bas de pente et les alluvions de bord de ruisseau portent.

Les caractéristiques de l'appellation...

Localisation : l'AOC est située à 35 km à l'est de Bordeaux et couvre la commune de Pomerol et le nord-est de la commune de Libourne.

- Surface : 800 ha.
- Production : environ 35 000hl/an.
- Point culminant : 42 mètres.

Questions à l'expert...

Dominique Arrouays, pédologue et agronome, directeur de l'Unité InfoSol de l'Inra d'Orléans, co-auteur de deux publications sur les sols et l'alimentation hydrique de la vigne à Pomerol.

La RVF : Les argiles « gonflantes » de Pomerol sont célèbres. Comment fonctionnent-elles ?

DA : Ces argiles sont dites « gonflantes » car elles emmagasinent l'eau et la restituent lors des sécheresses. En période sèche, l'argile se fend et ces fentes appelées « de retrait » permettent aux radicelles de la vigne de s'enfoncer dans le sol, d'autant plus profondément que la sécheresse est importante. L'hiver, lorsqu'il pleut, les argiles se gorgent d'eau, et les fentes se referment, les radicelles écrasées meurent alors. Et le scénario de se reproduire l'été suivant.

La RVF : Toutes les argiles de l'appellation ont-elles cette même capacité ?

DA : Non, ce processus est plus ou moins efficace selon la composition des argiles en smectites, illites et kaolinites, les minéraux argileux qui les constituent. Ainsi, la boutonnière de Petrus et le croissant de terre qui l'entoure au sud comportent des argiles très « gonflantes », avec une proportion importante de smectites.

En trente ans, Le vin a change



Vendanger plus tôt ? A première vue, rien de dramatique, si ce n'est pour les vignerons obligés d'écourter leurs vacances. Mais à y regarder de plus près, les conséquences sont multiples. D'abord, récolter quand il fait trop chaud, on l'a dit, risque d'abîmer le raisin. Ensuite, cette maturité précoce fait monter le taux de sucre, qui définit le degré d'alcool. Ainsi, dans le Languedoc, les vins ont pris 1,5 degré d'alcool en trente ans, juste à cause du climat. Elle fait aussi chuter l'acidité, un élément primordial pour obtenir cette sensation de fraîcheur bienvenue dans les blancs et les rosés. Enfin, le phénomène perturbe le développement des précurseurs d'arôme, donc le goût du vin. Le rouge prend des arômes plus « confiturés » (de figue, par exemple), au détriment de ceux de fruits frais (framboise). On a même constaté les effets du réchauffement climatique sur la couleur du vin, avec des breuvages plus clairs.

L'excellente nouvelle pour notre terroir Massif de Perseigne situé au Nord de la Loire, et la mauvaise pour le vignoble Bordelais ! Ci-dessous, copie du Figaro en date de septembre 2021.

Cet article concerne le cépage Merlot qui est Roi à Pomerol et Saint Emilion.

Comment Bordeaux s'adapte-t-elle au changement climatique

La région bordelaise n'est pas étrangère aux conditions climatiques extrêmes de ces dernières années, culminant dans ce que certains peuvent qualifier de confusion climatologique pour de nombreux châteaux l'année dernière. Enregistrant 15% de précipitations supplémentaires entre mars et septembre 2020 par rapport à sa moyenne sur 30 ans pour cette période, Bordeaux a également connu 54 jours de sécheresse intense durant l'été. Il semblerait qu'aujourd'hui, plus que jamais, l'adaptation et l'innovation soient la clé des succès des sorties de la région.

L'abandon du merlot

Le réchauffement climatique affectant l'évolution de certains cépages, le PDG du Palmer, Thomas Duroux, nous explique que la « finale classique et complexe du merlot » est particulièrement menacée par la maturation rapide induite par les étés chauds. Cette préoccupation est partagée par plusieurs propriétés, Charlotte Mignon trouvant que les raisins de merlot à Larrivet Haut-Brion sont plus lourds, avec des niveaux de sucre plus élevés et donc un potentiel alcoolique plus important. Pour retrouver de la fraîcheur dans leur jus de merlot, elle « incorpore désormais toute la grappe, y compris la rafle », pour apporter plus de structure et de tanins. À long terme, le domaine prévoit de replanter davantage de parcelles en cabernet sauvignon en raison de la maturation plus lente de ce cépage, tandis que Margaux inclut également « de plus en plus » de cabernet sauvignon et de cabernet franc dans son assemblage, et « pense même peut-être à introduire quelques rangs de carménère », pour étudier sa réaction aux températures élevées.



Notre structure œnologique
«CAVO»





« GFV Massif de Perseigne »

Notre future récolte du MASSIF DE PERSEIGNE est classée par FRANCE AGRIMER, VITIPLANTATION et L'INAO en catégorie :

Indication Géographique Protégée PAYS DE LA LOIRE avec la mention IGP Sarthe.

Cette appellation est la seule en Sarthe.

Néanmoins, cela ne nous suffit pas, compte tenu de notre cahier des charges qualitatif cultural et de vinification.

En conséquence, l'INAO est informé que nous demandons à terme le classement de notre cru en nouvelle appellation sur notre vignoble.

Pour cela, il vous fera attendre 3 ans de dégustation par un collège de vignerons sous l'égide de l'INAO et ainsi à terme recevoir une nouvelle appellation :

« Probablement Massif de Perseigne Protégée ».

Comptez 10 Années à la date d'aujourd'hui.

Nous ne pouvons agir autrement, car c'est la norme administrative pour atteindre le Graal. En résumé, il faut laisser le temps au temps !

Mais quand ce jour sera arrivé, vous verrez votre placement d'un regard doré...

**Seuls quelques crus possèdent
une appellation du même
nom que leur domaine...**

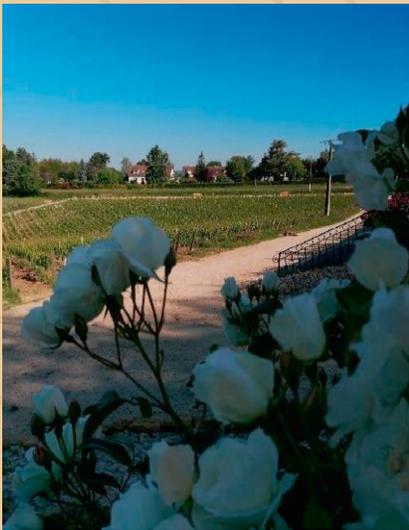
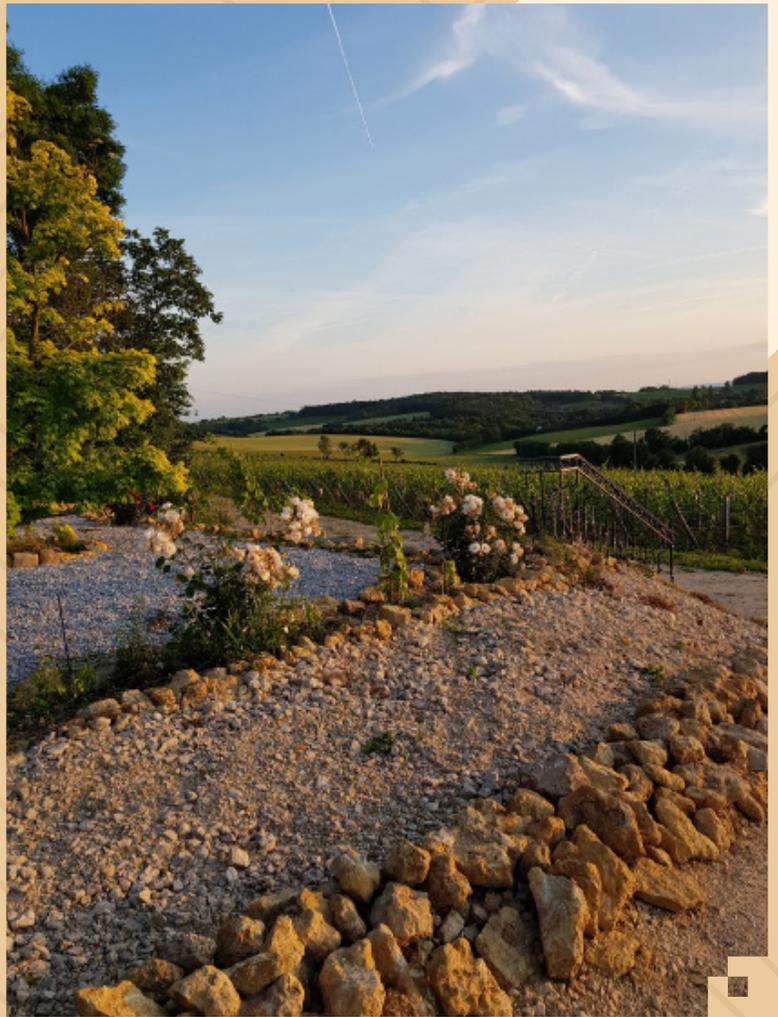
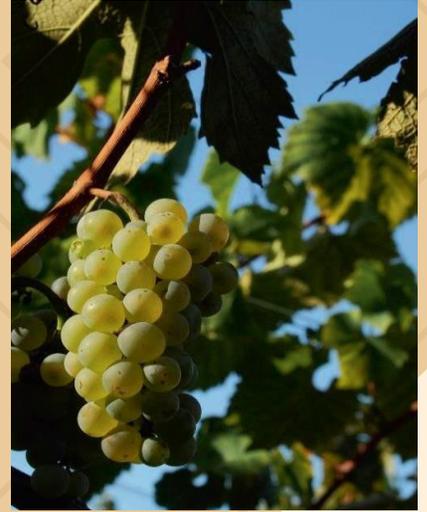




Partie 3

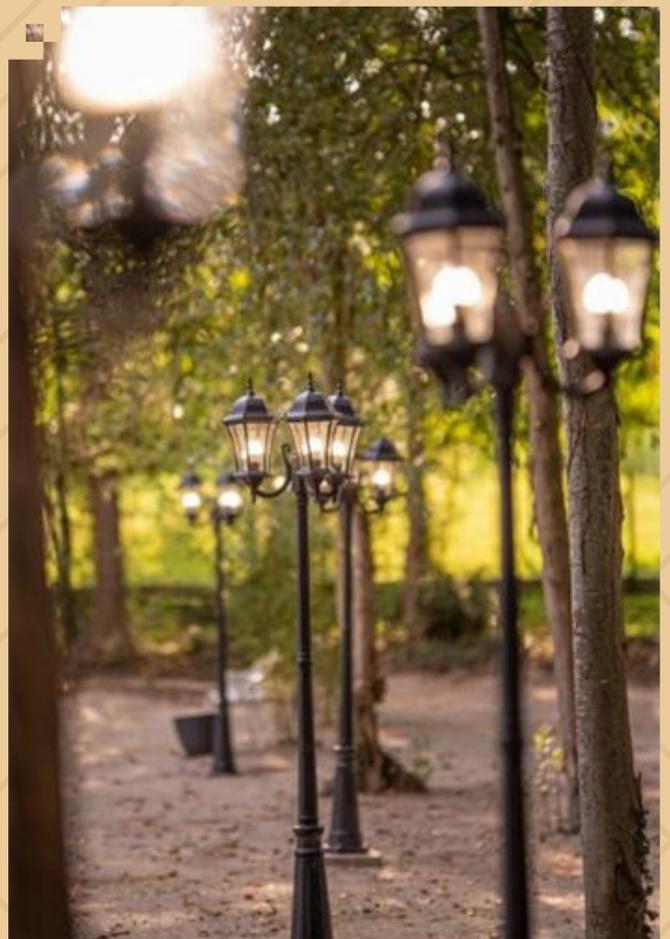
Photos Découvertes







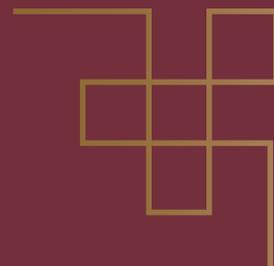




Partie 4

Un peu de Philosophie d'humour

et de chaleur humaine





En conclusion

*Au-delà du placement ; du rendement ; de la spéculation.
Au-delà tout simplement de l'argent, il y a l'intelligence du coeur.
L'intelligence de la transmission.*

L'intelligence visionnaire.

*Tout simplement : la passion, la recherche, l'altruisme, la lutte, la quête de l'absolu !
Et en fin de parcours la réussite est au rendez-vous et la surprise d'un bon placement...
Tout cela pour vous dire qu'investir et transmettre dans des parts de GFV est une
façon élégante de parler d'autre chose que d'argent, de laisser une trace indélébile
à ses descendants et de transcender l'argent.*

*J'ai toujours rêvé que mon grand-père défunt, qui m'a éduqué, mais qui m'a quitté
quand j'avais 14 ans, me laissa chaque année une rente en bouteilles contre étiqueté
à son nom...*

*Ce souvenir physique chaque année, serait célébré comme il se doit, dans l'allégresse
et les bons souvenirs.*

*C'est pour cela, que je vous conseille d'écouter et d'appliquer ces modestes propos
en venant nous rejoindre au sein du GFV MASSIF DE PERSEIGNE, mais aussi en
pensant à la personne qui méritera dignement à votre décès une telle attention
pleine d'intelligence morale, et économiquement **particulièrement attractive de
votre vivant.***





Château Belmar

GFV Massif de PERSEIGNE

Une belle histoire vraie

C'était en 1998, je rencontrai Madame DE BEAUMONT (Comtesse de son ancien état). C'était une de mes fidèles clientes.

Celle-ci fort sympathique était âgée de 92 Ans.

Dans la conversation elle m'évoqua, que depuis 1928, elle recevait chaque année une allocation de 96 bouteilles ; et que ses petits-enfants et neveux s'empressaient d'aller chercher à la cave à la veille des fêtes de NOËL...

Elle me dit alors que son père lui avait offert cette rente en bouteilles pour fêter sa majorité, alors à l'époque fixée à 21 ans. Le prix de la bouteille en euros constant aurait valu aujourd'hui 28 euros, soit donc une rente de $96 \times 28 = 2688\text{€}$ / an.

Le problème ou plutôt la bonne pioche ; c'est qu'aujourd'hui ce vin vaut au minimum 500€ et les grandes années, si on le garde ; entre 1000 et 2000 € la bouteille ...

J'ai calculé que sur la base minimale de 500€ ; Madame la Comtesse a touchée 96 bouteilles x 500 x 70 ans = 6 720 000.00€ (Jusqu'en 1998). La date où j'ai déménagé.

Il s'agissait du non moindre Château LATOUR 1er Grand Cru classé en PAUILLAC.

A l'époque ce vin n'intéressait pas le monde entier ...

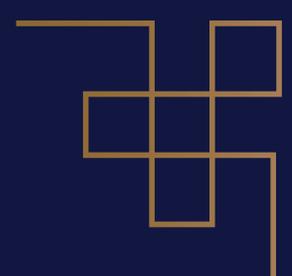
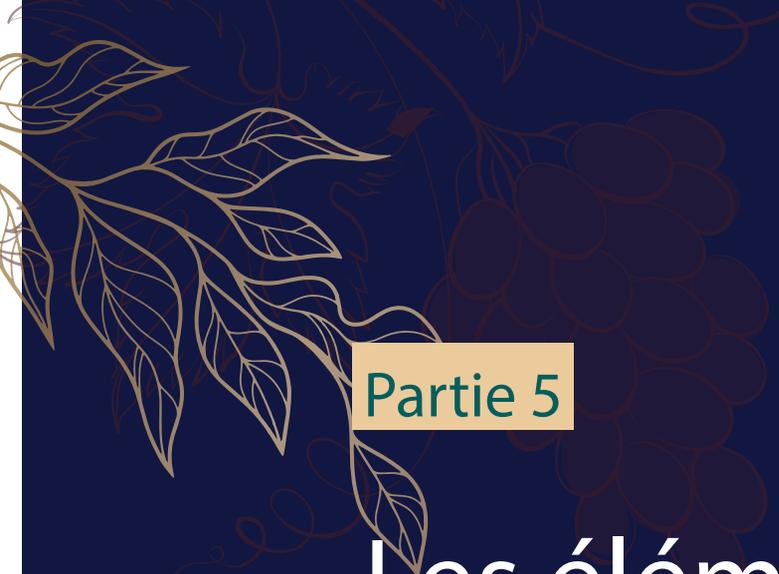
GFV (Groupement Foncier Viticole) · Massif de Perseigne - 72600 Saint Longis
Madame et Monsieur GRASSET - RUSSEL Tél : 07 77 08 94 51 - Tél fixe : 02 43 33 23 46
mail : bel.eden@orange.fr



La page de rêve

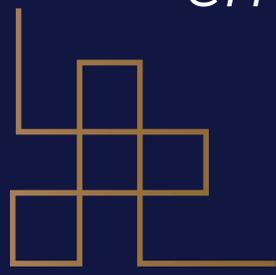
- *Imaginons chers futurs sociétaires que notre vin Massif de Perseigne évolue sur 5 ou 10 ans à un prix de 117 euros !*
- *C'est cher ! Oui très cher ! Mais pas pour un grand Vin ...*
- *Le rendement de 6 bouteilles par part serait donc de $6 * 117 = 702$ euros.*
- *La norme dans cette sphère de prix est que le rendement ne dépasse pas 1 % d'intérêts.*
- *Cela voudrait dire que le rendement de 702 euros équivaldrait à 1 % soit 70200 euros. La valeur financière de la part passerait donc de 4231 euros à 70200 euros. Soit 17 fois la mise du départ !*
- *Cet exposé est un rêve, néanmoins Château Belmar IGP Chardonnay est actuellement vendu à 117 euros ! Il ne vous reste plus qu'à installer cette valeur sur plusieurs récoltes !*





Partie 5

Les éléments à nous retourner, pour l'acceptation *en tant que sociétaire.*

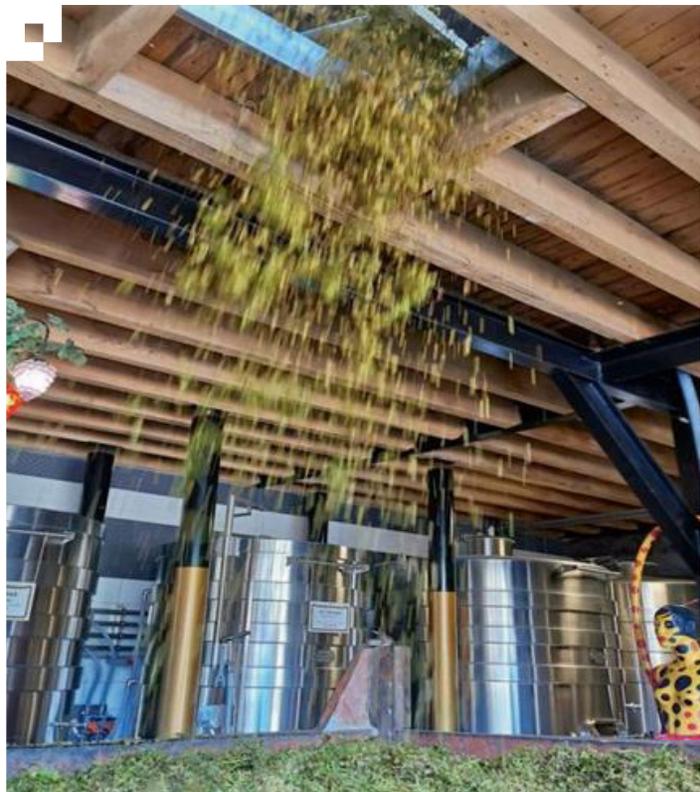




« GFV Massif de Perseigne »

*Pour toute demande de souscription,
pouvez-vous nous retourner les éléments suivants :*

- *Votre Pièce d'identité*
- *Le bulletin de souscription*
- *La procuration*
- *La fiche connaissance client*
- *Ainsi que votre règlement et mettant les dates d'échéances derrière vos chèques si le paiement est en plusieurs fois.*



Bulletin de souscription

« GFV Massif de Perseigne »

SOUSCRIPTEUR

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

Tél : E-mail :

Je suis déjà associé dans un GFV : NON OUI, lequel ?

Je souhaite souscrire au

GROUPEMENT FONCIER VITICOLE MASSIF DE PERSEIGNE

(Il faut au minimum 5 Parts et 50 Parts maximum)

Nombre de part souhaitées : x 4415 € soit un total de =

Augmentation prévue de la valeur de la part.

Au 1^{er} Janvier 2024 = 4506€.

En résumé :

Le prix de la part est de (10€ + PE 4405 €) soit 4415€. Ensuite elle augmentera chaque année à compter du 1^{er} janvier.

Dans la limite des parts disponibles, l'enregistrement étant effectué par ordre d'arrivée.

Je joins à cet effet un chèque à l'ordre du
GFV du MASSIF DE PERSEIGNE

Montant total du chèque ou des chèques en euros :

.....

Nbre de chèques : Nom de la banque :

Date d'encaissement du ou des chèques :

Nota :

le prix de la part est constitué de sa valeur nominale de 10,00 euros et sa prime d'émission pour 4405 € (prix de lancement) Soit un total de 4415 €.

Chaque part donne droit à un rendement de 6 bouteilles de Merlot IGP (Indication Géographie Protégée) Pays de la Loire.

A compter du 1er Janvier 2024, le prix de la part dans sa globalité passe à 4506 €.

J'ai bien noté qu'à réception de mon chèque, la souscription deviendra définitive. Celui-ci sera encaissé sur le compte GFV Massif de Perseigne LCL Alençon et Le Mans. C'est l'office notarial du Mans qui effectue les démarches administratives de l'augmentation du capital à nos frais (comptez maximum 6 Mois).

Fait à, le

Signature du souscripteur,
précédée de la mention
"lu et approuvé"

Avec la mention :

**Je note bien que la rentabilité
est de 6 bouteilles par part, et
par an, dès Juin 2025.**

Signature d'acceptation de
la venue du souscripteur **par
monsieur RUSSEL ou madame
GRASSET, représentant le GFV
MASSIF DE PERSEIGNE.**

(Le cachet de la société doit figurer).
Le document vous sera retourné sous
15 jours après réception du chèque.

Nota :

L'étude cabinet VDL Conseils à Coulaines, procède tous les 6 Mois à une augmentation de capital où figure les derniers sociétaires entrants sur 6 Mois.

Vous recevrez ensuite, un dossier issu des nouveaux statuts du GFV ou figura votre identité et la numérotation des parts que vous avez acquis. (Ce sera votre titre officiel de propriétés de vos parts).

En résumé :

nous nous occupons de tout le dossier administratif.



Fiche connaissance client GFV

« Massif de Perseigne »

Merci de remplir ce document avec la plus grande précision car il sera utilisé par le gérant du GFV pour L'enregistrement de votre adhésion.

1) Civilité

Madame Monsieur

Nom : Nom de jeune fille :

Prénom :

Date de naissance :

Lieu et département de naissance :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél : E-mail :

Profession :

2) Situation Familiale – Matrimoniale

Célibataire Pacsé(e) Marié(e) Divorcé(e) Veuf(ve)

3) Etat civil du conjoint

Nom (nom de jeune fille) :

Prénom :

Date de naissance :

Lieu de naissance :

Département :

Nationalité :



4) Situation matrimoniale :

Si pacsé(e)

Date du pacs :

Enregistré : Au tribunal de Grande Instance de :

La Mairie de :

Chez le notaire

Nom / Prénom / Ville :

Si marié(e)

Date du mariage civil :

Lieu de célébration du mariage civil :

Régime matrimoniale :

Régime légal, Communauté universelle, Séparation de biens

Date du contrat de mariage :

Notaire : Nom / Prénom / Ville :

Objectifs :

Obtenir des revenus complémentaires. Transmettre un capital en cas de décès.

Investissement Plaisir. Diversifier mes placements.

Faire fructifier un capital. Donation.

Connaissances financières – juridiques : Mauvaise, Moyenne, Bonne

Un GFV est un placement à capital non garanti. Etes-vous conscient de ce fait ? :

oui / non (réponse incompatible avec les GFV)

Origine des fonds : Epargne, Salaire, Donation, Vente d'actifs immobiliers
Pour toute souscription de plus de 150000 €, merci de nous fournir un justificatif d'origine des fonds.

Montant envisagé de votre investissement :

de 15 000.00 € à 30 000.00 € de 30 000.00€ à 60 000.00 €

Plus de 60 000.00€

(Rappel : le législateur jusqu'à 300 000€, les droits de succession exonéré de 75%)

J'atteste de l'exactitude des informations ci-dessus et je reconnais avoir été informé que celles-ci sont Obligatoires.

Fait en deux exemplaires, A le

Signature Client

Signature Conseiller



PROCURATION

**Indiquez votre nom et prénom, datez et signez
A signer par les deux époux mariés sous un régime de communauté,
même en cas d'acquisition par un seul des époux.**

Joindre une copie recto-verso de votre carte d'identité

Je soussigné(e)

Donner pouvoir à Madame Sidonie GRASSET, gérante du Groupement Foncier Viticole « MASSIF DE PERSEIGNE », afin qu'elle puisse accomplir, en mon nom, toutes les démarches administratives et notamment :

- Signer l'Assemblée Générale Extraordinaire, lui donnant pouvoir de procéder à l'augmentation de capital.
- Signer l'Assemblée Générale Ordinaire, lui donnant l'autorisation d'acquérir de nouvelles vignes.
- Signer l'Assemblée Générale Ordinaire, lui donnant l'autorisation de signer le bail à long terme.
- Demander les extraits d'acte de naissance des associés, en cas de péremption de leur pièce d'identité, pour les mises à jour des statuts.

La gérante informera ultérieurement le/(la) soussigné(e), de la bonne fin des opérations pour lesquelles il a été mandaté.

J'ai bien pris note que les convocations aux assemblées ainsi que la correspondance avec le GFV se fera principalement par mail sur l'adresse mail suivante :

Et par lettre simple, pour ceux qui n'ont pas d'adresse mail.
Fait à , le, Signature du souscripteur, précédée de la mention
«Bon pour pouvoir» :

Je soussigné(e), conjoint du souscripteur,
Ne souhaite pas revendiquer la qualité d'associé sur la moitié des parts de GFV « MASSIF DE PERSEIGNE » acquises par mon conjoint, en application de l'article 1832-2 du Code Civil. (Cette mention est pour notre GFV est obligatoire)

Fait à , le

Signature du conjoint du souscripteur,
précédée de la mention «**Bon pour pouvoir**» :



Descriptif de Mr Andréas LARSSON

Elu meilleur sommelier du monde en 2007

CH + BELMAR 2019

En Anglais : Medium deep golden colour. Intense and layered nose offering fresh butter, hazelnut, mild oak with ripe yellow fruit and some flinty notes. Bold and rounded palate with a bright acidity underneath, a lees derived creaminess and layers of crushed peach and pineapple, a bold and broad expression but balanced oak and a vigorous acidity certainly giving a lift, very fine length too. promising.

En Français : Chers amateurs de vins, j'ai récemment dégusté à l'aveugle un vin relativement différent mais pour le moins excellent. On a ici un vin de la Vallée de la Loire.

Dans cette région, le Chardonnay sert surtout à produire du vin effervescents.

Ce vin est produit sous l'Indication Géographique Protégée Sarthe.

C'est le seul domaine avec cet IGP Sarthe et réparti d'un seul tenant sur 6 hectares et quelques parcelles aux alentours.

Nous sommes à 220 mètres d'altitude, point culminant de la Vallée de la Loire, donc presque aussi haut que les vignobles de Bourgogne.

Les sols sont principalement constitués de calcaire.

C'est pourquoi ce Chardonnay à tendance à ressembler à ceux de Bourgogne.

Je ne dis pas que la Bourgogne est la seule référence de qualité.

Ce vin a un style très différent, une belle tension et une certaine complexité.

On retrouve le beurre frais, la noisette, des notes boisées et toastées, mais aussi des fruits à noyaux murs et onctueux. En bouche, une attaque franche et ronde, avec un volume et une texture riche puis une acidité très vive dans un second temps, un vin crémeux grâce à l'élevage sur lies avec des notes de beurre frais et onctueux, on distingue ensuite la pêche jaune et les fruits exotiques tel que l'ananas.

Ce vin ample et opulent, laisse ensuite place à la fraîcheur; puissance et vigueur précède une finale tout en longueur.

Le millésime 2019 peut se boire dès maintenant mais c'est un vin avec un grand potentiel de vieillissement.



NOTE
93/100

SARTHE
CHÂTEAU BELMAR



Chardonnay

VAL DE LOIRE

2019

Robe : lumineuse, tonalités dorées. **Nez :** gracieux, sur des fragrances pâtisseries, finement brochées, de beurre salé et de fleur d'orange. **Bouche :** bien que l'ouverture en bouche est ample, la finale reste élancée et saline. Les fruits blancs ponctuent le milieu de bouche. **Accord :** volaille rôtie et farcie aux alliances de sous-bois. **Commentaire :** chardonnay réussi pour ce premier millésime, l'élevage encore marqué demande à être plus fondu. Garde 6 à 8 ans.

Color: luminous, golden tones. **Nose:** graceful, with pastry fragrances, finely brioche, salted butter and orange blossom. **Palate:** although the opening on the palate is ample, the finish remains slender and saline. White fruits punctuate the mid-palate. **Pairing:** roasted poultry stuffed with undergrowth alliances. **Comment:** successful Chardonnay for this first vintage, the ageing, still marked, needs to be more melted. Age 6 to 8 years.

44 rue de Cinq Ans - 72600 Mamers
Tél. 02 43 31 78 71 - www.chateau-belmar-evenementiel.fr

Arrivé 2^{ème}/100 sur 300 vins des Pays de la Loire
Dégusté à l'aveugle par Mr LARSSON Andréas.
(Champion du monde)

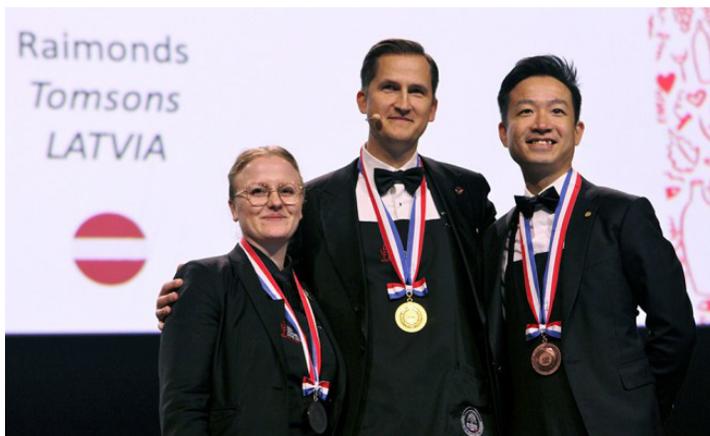
Championnat du Monde des Sommeliers 2023



Vainqueur 2023
Raimonds TOMSONS
(Lettonie)

Podium 2023

Médaille d'or: Raimonds TOMSONS
(Lettonie)
Médaille d'argent: Nina JENSEN
(Danemark)
Médaille de bronze: Reeze CHOI
(Chine)



DÉGUSTATION | VAL DE LOIRE

SARTHE

CHÂTEAU BELMAR



Chardonnay
VAL DE LOIRE 2019

Robe : lumineuse, tonalités dorées. **Nez** : gracieux, sur des fragrances pâtisseries, finement briochées, de beurre salé et de fleur d'oranger. **Bouche** : bien que l'ouverture en bouche est ample, la finale reste élancée et saline. Les fruits blancs ponctuent le milieu de bouche. **Accord** : volaille rôtie et farcie aux alliances de sous-bois. **Commentaire** : chardonnay réussi pour ce premier millésime, l'élevage encore marqué demande à être plus fondu. Garde 6 à 8 ans.

Color: luminous, golden tones. **Nose**: graceful, with pastry fragrances, finely brioche, salted butter and orange blossom. **Palate**: although the opening on the palate is ample, the finish remains slender and saline. White fruits punctuate the mid-palate. **Pairing**: roasted poultry stuffed with undergrowth alliances. **Comment**: successful Chardonnay for this first vintage, the ageing, still marked, needs to be more melted. Age 6 to 8 years.

44 rue de Cinq Ans - 72600 Mamers
Tél. 02 43 31 78 71 - www.chateau-belmar-evenementiel.fr

SARTHE

CHÂTEAU BELMAR



Pinot Noir
VAL DE LOIRE 2020

Robe : rouge rubis, finement rosée, brillante et lumineuse. **Nez** : la physionomie fruitée de cette cuvée rend hommage à un pinot juteux et intense, sur le fruit mûr et loyal. **Bouche** : touches végétales de bois frais, d'extrait de fleur de cassis et de rose rouge. L'équilibre se fait par la chair généreuse du fruit confit et de l'acidité naturelle de terroirs frais. **Accord** : bavette de bœuf grillée. **Commentaire** : garde 5-6 ans.

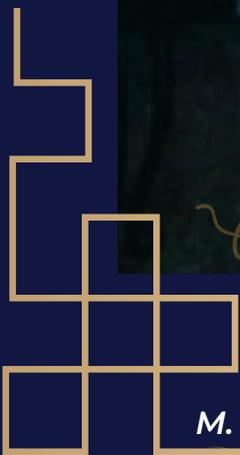
Color: ruby red, finely pink, brilliant and luminous. **Nose**: the fruity physiognomy of this cuvée pays homage to a juicy and intense Pinot, on the ripe and loyal fruit. **Palate**: vegetal touches of fresh wood, blackcurrant flower extract and red rose. The balance is achieved by the generous flesh of candied fruit and the natural acidity of fresh terroirs. **Pairing**: grilled flank steak. **Comment**: age 5-6 years.

44 rue de Cinq Ans - 72600 Mamers
Tél. 02 43 31 78 71 - www.chateau-belmar-evenementiel.fr

**Commentaires sur
nos vins lors de la
dégustation**



M. RUSSEL et Mme GRASSET





La valeur n'attend pas le nombre des années

« Appellation **CS** + **BEUMAR** Contrôlée »
Probablement dans quelques années

GFV (Groupement Foncier Viticole)
Massif de Perseigne
72600 St - Longis
Tél. 07 88 08 94 51
Mail : contact@chateaubelmar.fr

Notre devise philosophique est empruntée à Léonard de Vinci
**« C'est par l'accumulation des détails que
l'on obtient la perfection et
la perfection n'est pas un détail ... »**