



DOMAINE DE VENS-LE-HAUT, DVH

772, route du Crêt
F - 74910 SEYSSEL, Savoie, France

www.domainedevens.com
contact@domainedevens.com
mobile : 0033 (0) 6 14 63 52 80

Le domaine de Vens-le-Haut (DVH) a été créé en 2003 à Seyssel sur des coteaux qui dominent le Rhône, dans l'arc alpin du Mont-Blanc. Son fondateur, Georges Siegenthaler, est suisse, biochimiste et chercheur à la faculté de médecine de Genève. Il s'est spécialisé d'emblée dans les vins de haute gamme en produisant des micro-cuvées d'exception et en pratiquant des méthodes innovantes d'agriculture biologique et de développement durable. Un viticulteur local agréant ces nouvelles méthodes, Jean-Marie Loriaud, a rejoint le domaine en 2010 avec ses vignes.



Jean-Marie Loriaud,
gérant



Georges Siegenthaler,
fondateur et directeur

Le vignoble

Le DVH compte aujourd'hui 7 hectares de vignes en agriculture biologique certifiée (contrôleur Ecocert). Le vignoble, situé sur un sol sablonneux et molassique, est totalement enherbé. Il est cultivé sans labours, mais fauché régulièrement. Les méthodes de culture peu mécanisées et durables favorisent la biodiversité de la flore et de la faune du sol et du sous-sol. Il est reconnu, dans le cadre du programme national Ecophyto, Grenelle 2018, comme un modèle de viticulture pour la diminution des intrants (pesticides et engrais).

Quatre hectares sont vinifiés selon le concept de « garage wine », c'est-à-dire la production de micro-cuvées d'exception : faibles rendements (0,35 l/m²), vendange verte, vendange manuelle à maturité phénolique, raisin trié et éraflé.

La production annuelle moyenne est d'environ 16'000 bouteilles.

Le raisin issu des 3 hectares restants est vendu à une cave coopérative.

Les vins biologiques

Le DVH produit huit vins mono-cépage typiques de Savoie, tous marqués par une belle empreinte de terroir et de minéralité, grâce aux méthodes de culture, à la géologie et à la climatologie de l'arc alpin du Mont-Blanc.

Les vins sont secs (< 1g sucre/litre) et brillants. Leur nez est propre.

Les vins sont très pauvres en sulfites grâce au tri soigneux du raisin avant vinification.

Les blancs

Altesse (ou Roussette), AOC Seyssel

Molette, AOC Seyssel

Jacquère, AOC vin de Savoie, cru Chautagne

Aligoté, AOC vin de Savoie

Roussanne, IGP vin de pays d'Allobrogie



Logo européen
production bio



Agriculture
biologique

Les rouges

Mondeuse, AOC vin de Savoie

Gamay, AOC vin de Savoie

Pinot noir, AOC vin de Savoie

La mondeuse noire, vin phare du DVH, est reconnue comme étant l'un des vins rouges les plus riches en **procyanidines**, c'est-à-dire des polyphénols impliqués dans la protection contre les maladies cardiovasculaires (**French Paradox**, prof. Roger Corder, University of London, UK, voir ci-dessous son livre: Boire mieux pour vivre vieux, Le régime de longue vie).

Tous nos vins sont issus de raisins cultivés biologiquement. Certains lots d'altesse et de molette ne sont cependant pas encore certifiés officiellement car ils proviennent en partie de parcelles nouvellement acquises par le domaine, et il faut au minimum 3 ans de culture pour acquérir la certification AB.

Small is beautiful

Le domaine est réparti en petites parcelles et le travail, très peu mécanisé, est essentiellement manuel. Les vins rouges sont fermentés dans des micro-cuves pour augmenter la surface d'extraction du chapeau de marc sans effectuer de pigeage. Ce chapeau est immergé constamment dans le jus grâce à une grille (voir les photos). Toutes ces manipulations exigent beaucoup de main d'oeuvre, ce qui implique un coût de production élevé.

Les engagements environnementaux

Le DVH est très attentif à la protection de l'environnement, dans le domaine de la culture comme dans celui de la vinification (diminution du cuivre, compostage des sarments, détergents biodégradables).



Le packaging

Bouteilles type bordeaux, 610 g
Bouchon en liège naturel, 49 mm avec logo DVH
Capsule noire avec logo DVH
Étiquettes face (140 x 45) et dos (50 x 70)

Exportation

50% de nos vins sont exportés aux États-Unis par Rosenthal Wine Merchants, NY City, USA, qui ont l'exclusivité pour les USA.

8% de nos vins sont achetés par des Suisses.

Distinctions et articles dans les journaux spécialisés

Les vins, ainsi que les travaux scientifiques du DVH sont régulièrement cités élogieusement dans les guides, revues et forums:

- **Wine Report, 2008**
- **Bettane & Desseuve 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015**
- **Taste Magazine, no 55, p. 47, 2010**
- **Boire mieux pour vivre vieux. Le régime de longue vie. Prof Roger Corder, p. 168, Edition Thierry Souccar, 2009**
- **La Revue du Vin de France, no 586, p. 163, 2011**
- **Prix Plaisir 2011, Bettane & Desseuve**
- **Concours international du Gamay, Lyon 2012, médaille d'argent**
- **Nature, no 492, p. 352, 2012**
- **Viti de la vigne au vin, Rhône-Alpes, no 398, p. 16-17, 2014**
- **Réussir Vigne, no 196, p. 22, 2013**
- **La Revue du Vin de France, no 586, p. 68-71, 2014**
- **France Inter (Radio France) « On va déguster », Dominique Hutin, juillet 2014**
- **lapassionduvin.com**
- **oenosace.com**
- **degustateurs.com**



Mondeuse 2009



Médaille d'argent
pour notre Gamay
2010

Interventions et pratiques scientifiques

- SITEVI, Montpellier 2013. Salon international pour les filières vigne-vin, fruits-légumes & oléiculture, 26-28 novembre. Georges Siegenthaler : Construction d'une démarche innovante : un exemple avec la recherche d'une alternative au cuivre.
- Vignoble modèle de l'agriculture durable en France pour la 4ème année consécutive (Programme national Ecophyto)

Référencement sur internet

Le référencement de notre site par mots-clés sur internet (Google) figure presque toujours en première page.

Poster 1

Concept des «Garage wines» en Savoie

DOMAINE DE VENS-LE-HAUT, DVH
74910 SEYSSEL
WWW.DOMAINEDEVENS.COM

DVH

MICRO-CUVÉES

FAIBLES RENDEMENTS

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VENDANGES MANUELLES

RAISIN TRIÉ ET ERAFLÉ

C'est dans la vigne qu'on fait le vin

DOMAINE DE VENS-LE-HAUT, DVH
74910 SEYSSEL
WWW.DOMAINEDEVENS.COM



LE DOMAINE

Créé en 2003, le domaine de Vens-le-Haut (DVH) est axé sur la recherche en viticulture et en œnologie, et vise à produire d'excellents crus en Savoie selon le concept des garage wines. Situé sur les très beaux coteaux de la région de Seyssel, son vignoble est cultivé sans produits chimiques et selon des méthodes qui favorisent la biodiversité. Toutes les vignes sont totalement enherbées, cultivées sans herbicides ni pesticides de synthèse, et sans labours. Allant au-delà des exigences de l'agriculture biologique, le domaine a réduit fortement, voire supprimé le cuivre dans ses traitements. Depuis 2010, le DVH adhère au réseau des fermes ECOPHYTO mis en place par l'Etat français. Il est le domaine de Rhône-Alpes qui utilise le moins d'intrants, et est actuellement en cours de certification biologique.

LES GENS

Le DVH a été fondé par Georges Siegenthaler, biochimiste passionné par la culture de la vigne, les fermentations et les arômes, et ex-chercheur à la Faculté de médecine de Genève. Il met en place les protocoles de culture, les traitements phytosanitaires, la vinification et la recherche. Depuis 2010, le DVH est devenu une Sarl à but non lucratif, composée de Georges Siegenthaler, directeur, Jean-Marie Loriaud, gérant et viticulteur, Frederik Sjollem, Marcel Pétrud, Jean-François Rubin-Delanchy et Boris Siegenthaler. Jean-Michel Novelle, vigneron et œnologue de renom à Genève, conseille le DVH en matière de vinification.



C'est dans la vigne qu'on fait le vin.



Domaine de Vens-le-Haut, DVH - Le Crêt
F-74910 SEYSSEL - France

T : 0033 (0) 450 48 42 38 - contact@domainedevens.com

www.domainedevens.com

Domaine de Vens-le-Haut

Plaqueette du DVH, verso

LES VINS

Le DVH est spécialisé dans la réalisation de micro-cuvées d'exception. Le raisin produit à faible rendement est vendangé manuellement, trié, éraflé et récolté à parfaite maturité de la peau et des pépins. Les rendements des vignes sont faibles (0,35-0,4 litre/m²). Afin d'améliorer constamment la qualité du raisin, les meilleurs céps sont sélectionnés et multipliés par greffage. Le domaine produit à l'heure actuelle sept vins en monocépage, tous secs (sans sucre résiduel).

Les vins du DVH sont régulièrement cités dans le Grand guide des vins de France Bettane & Desseauve et dans la Revue du vin de France. Notre Gamay 2010 a reçu une médaille d'argent au Concours International du Gamay, Lyon 2012.

LES BLANCS

ALTESE ou ROUSSETTE, AOC Seyssel

L'altése est un des deux grands cépages savoyards avec la mondeuse noire. Ce cépage de l'arc alpin est très ancien et serait apparenté à la syrah, la mondeuse blanche, le viognier, la marsanne ou encore la roussanne. Le vin est de couleur jaune paille et présente un nez intense, complexe, puissant et aromatique (ananas, noisette). En bouche, il a une belle longueur et un gras harmonieux. Agréable à l'apéritif, sur des volailles, du poisson, des fruits de mer et avec du fromage Beaufort ou de chèvre. Il peut vieillir plusieurs années.

ALIGOTÉ, AOC Savoie

L'aligoté est un cépage blanc bourguignon à petites grappes. Selon les analyses génétiques, il serait issu d'un croisement entre le gouais blanc et le pinot. Ce cépage rustique produit un vin couleur paille claire, très parfumé (agrumes, pomme verte). En bouche il est frais, ample avec une belle longueur. Agréable en apéritif, il est parfait pour préparer la fondue et l'accompagner, ainsi qu'avec les fruits de mer.

JACQUÈRE, AOC Savoie, cru Chautagne

La jacquère est un cépage blanc tardif très répandu en Savoie (environ 50% du vignoble). Elle descend probablement du gouais blanc et serait parente du cépage abondance. La jacquère produit un vin frais, léger, sec et floral avec des notes d'agrumes. En bouche elle est tonique et harmonieuse avec une belle longueur finale. Conseillée à l'apéritif, en accompagnement de poissons du lac ou de fruits de mer, et avec de nombreuses spécialités à base de fromage. Elle se consomme jeune.

MOLETTE, vin de pays d'Allobrogie

La molette est un cépage rare qui n'est cultivé que dans la région de Seyssel. Elle produit un excellent vin tranquille finement aromatique lorsqu'elle est cultivée à faible rendement. C'est la tendreté de sa chair qui lui donne son nom. Elle serait parente avec le cépage gringet. Son arôme est fleuri et fruité. Structuré et long en bouche, le vin est frais et équilibré. Sa couleur est jaune paille à reflets verts, son éclat brillant. Au nez, on retrouve des arômes nets de fleurs de raisin et d'ananas. La fraîcheur de ses arômes la destine aux apéritifs, à accompagner des poissons du lac, des fruits de mer, ou encore de la fondue. Elle se consomme jeune.

LES ROUGES

MONDEUSE NOIRE, AOC Savoie

La mondeuse noire est un cépage bien adapté au climat alpin qui produit un rouge structuré, dense, aux arômes de fruits noirs et d'épices. Aromatiquement, elle ressemble beaucoup à la syrah. Riche en antioxydants, sa teneur en polyphénols la classe parmi les vins les plus bénéfiques contre les maladies cardiovasculaires selon le professeur R. Corder, spécialiste en nutrition. La mondeuse a une belle couleur rubis foncé et un aspect brillant. Le vin est robuste, puissant, long en bouche, aromatique (cassis, mûre) et épicé avec de beaux tanins. Accompagne de nombreux plats, mais en particulier les viandes rouges et le fromage. Très grand vin de garde (plus de 5 ans).

GAMAY, AOC Savoie

Cultivé avec de faibles rendements et vinifié en longue cuvaison, le gamay peut s'avérer un noble cépage et produire d'excellents vins comme les Julienas, Fleurie et Morgon. Le gamay du DVH est un vin puissant, long en bouche et finement poivré, qui recèle des arômes de purs fruits noirs. Il a une belle robe rubis foncé brillante. On le boira avec de la viande en sauce ou encore avec de la charcuterie. Vin de garde.

PINOT NOIR, AOC Savoie

Le pinot noir produit des vins fantastiques (c'est le cépage des vins de Bourgogne) et a, comme les très grands vins, un grand potentiel de vieillissement. Bu jeune, il est fréquemment caractérisé par des arômes de fruits rouges (cassis, framboise, fraise, cerise). Après quelques années de garde, il développe des notes de girofle, pruneau, réglisse et épices. En bouche, il est riche et puissant avec une belle harmonie sur la durée. Ce vin ira bien sur des viandes rouges, de la volaille, ou avec du fromage comme un vieux Comté. Bon potentiel de garde.

Millésime des scientifiques : Le DVH est cité dans la prestigieuse revue « Nature » no 492 du 20 décembre 2012

Extrait de l'article de Jamie Goode :



Nature uncorks five tales of researchers who plunged into the heady science of viticulture.

Physicist Richard Feynman said that “if we look at a glass of wine closely enough we see the entire Universe”. It is the stuff of physics, chemistry, geology, psychology and the ferment of life itself. Indeed, viticulture, oenology and wine have long fascinated scientists, from Alexander Fleming and Louis Pasteur to Galileo Galilei, who described wine as “sunlight, held together by water”. Vineyards and wineries are, after all, laboratories in which the fruit of the grapevine *Vitis vinifera* is biochemically transformed, by sunlight, rain, soils, precision, judgement, time and technology, into a potentially sublime elixir. So, here we raise a glass to some of the adventurous scientists — including a Nobel-prizewinning astrophysicist, a group of engineers and a neuroscientist — who, with exactitude and flair, have made waves in the wine world.

352 | NATURE | VOL 492 | 20/27 DECE

Domaine de Vens-le-Haut, Savoie, France

Georges Siegenthaler is on a mission to develop micro-cuvées — limited-production, exceptional wines, made as if in a laboratory. After a career as a biochemist at the University of Geneva's faculty of medicine, Siegenthaler



established Domaine de Vens-le-Haut (DVH) in France's Rhône-Alpes region of Savoie in 2002. His watchword is that good wine is made in the vineyard, not the cellar. So although he is serious about alternative methods of fermentation and flavours, 'clean' viticulture is his passion. In particular, he and his team are working on alternative treatments for common vine mildews; the conventional one, copper sulphate, accumulates in soil in doses that are toxic to wildlife. Siegenthaler notes that the DVH Mondeuse noire, the great red varietal of the region, is dark ruby in colour “with black berry fruits ... and spicy notes”, a dense structure and “gentle tannins in the finish”.

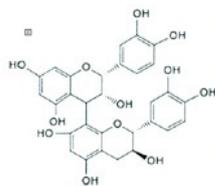
La Chine

Le DVH fait l'objet d'un article élogieux en chinois dans la revue de luxe Amazing France. L'auteur insiste notamment sur la grande quantité d'antioxydants que contient notre mondeuse.

Le magazine et quelques photos qui illustrent l'article



葡萄 葡萄酒
Chateaux & Vineyards



随着葡萄品种的不断创新，葡萄酒的抗氧化成分在不断提升，其抗氧化成分在不断提升。

法国葡萄酒在葡萄酒的产区中独树一帜，葡萄一般生长在海拔500米至800米的山坡上，这种土壤和气候条件使得葡萄可以生长到非常晚熟，从而产生出高品质的葡萄酒。这种葡萄酒的抗氧化成分在不断提升，其抗氧化成分在不断提升。

法国的葡萄酒所以能产生出高品质的葡萄酒，是因为其葡萄品种独特，且其葡萄生长在海拔500米至800米的山坡上，这种土壤和气候条件使得葡萄可以生长到非常晚熟，从而产生出高品质的葡萄酒。这种葡萄酒的抗氧化成分在不断提升，其抗氧化成分在不断提升。

www.dvhd.com



Notre vignoble, situé dans l'arc alpin du Mont-Blanc, est réparti en plusieurs petites parcelles



Le Mont-Blanc, près d'Annecy, se voit au loin



Vue sur les vignes de Chautagne



Vigne d'Aligoté en Chautagne



Vigne de Mondeuse et son enherbement



Vendange de Mondeuse à Vens-le-Haut



Vendange de Jacquère en Chautagne



Vendange et tri de l'Altesse à Corbonod



Tri de la Molette à Corbonod



Vendange en cagettes

Le travail en cave



Eraflage des grappes



Micro-cuves de 600 l pour la fermentation des rouges



La grille maintient le chapeau de marc immergé dans le jus



Fermentation de la Mondeuse avec son chapeau de marc immergé



Retrait de la grille après la fin de la fermentation



Après décuvage du jus de goutte, collecte du marc pour pressage

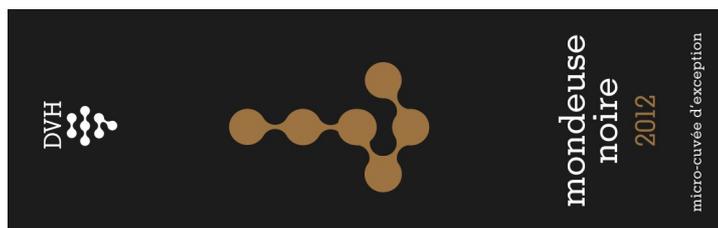
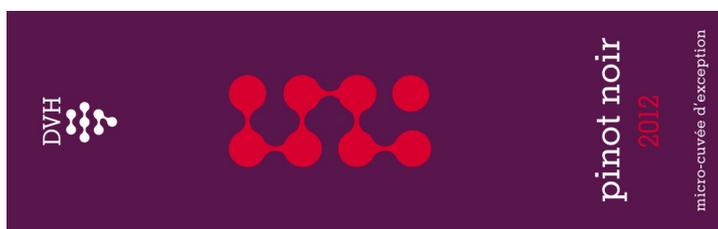
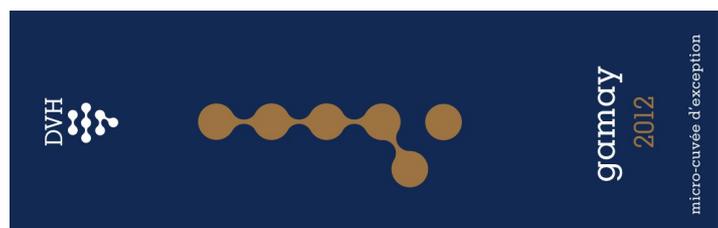
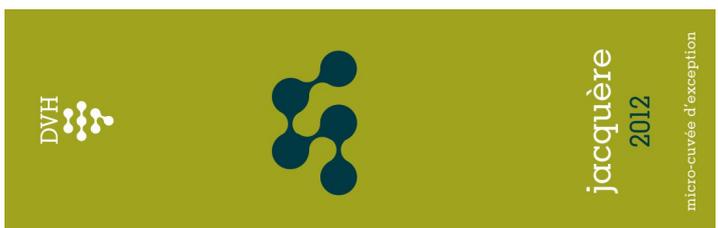
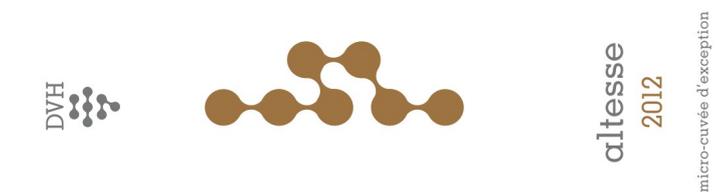
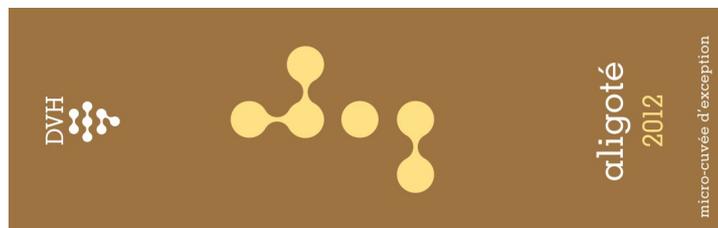
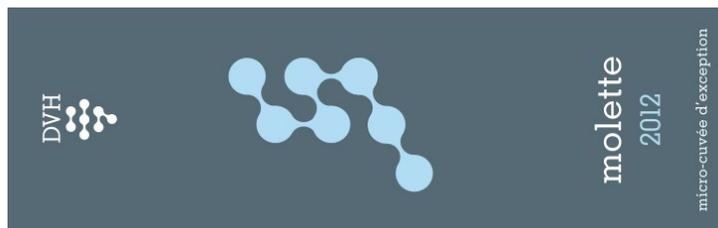


Pressage doux du marc avec un pressoir vertical manuel



Gâteaux de marc de Mondeuse, après pressage

Etiquettes, face



Etiquettes, dos

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé manuellement à maturité, trié et éraflé.



Aligoté - Vin de Savoie
Appellation d'origine contrôlée

13.3% alc./vol. 750 ml e

Produit de France / Contient des sulfites / lot:1003

Mis en bouteille au Domaine de Vens-le-Haut Sàrl (DVH)
F-74910 Seyssel France

www.domainedevens.com

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé manuellement à maturité, trié et éraflé.



Gamay - Vin de Savoie
Appellation d'origine contrôlée

13% alc./vol. 750 ml e

Produit de France / Contient des sulfites / lot:1006

Mis en bouteille au Domaine de Vens-le-Haut Sàrl (DVH)
F-74910 Seyssel France

www.domainedevens.com

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé manuellement à maturité, trié et éraflé.



Jacquère - Vin de Savoie - Appellation d'origine contrôlée - cru Chautagne

12% alc./vol. 750 ml e

Produit de France / Contient des sulfites / lot:1002

Mis en bouteille au Domaine de Vens-le-Haut Sàrl (DVH)
F-74910 Seyssel France

www.domainedevens.com

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé manuellement à maturité, trié et éraflé. Ce vin contient un taux très élevé d'antioxydants o-procyanidines.



Mondeuse noire - Vin de Savoie
Appellation d'origine contrôlée

12% alc./vol. 750 ml e

Produit de France / Contient des sulfites / lot:1007

Mis en bouteille au Domaine de Vens-le-Haut Sàrl (DVH)
F-74910 Seyssel France

www.domainedevens.com

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé manuellement à maturité, trié et éraflé.



Pinot noir - Vin de Savoie
Appellation d'origine contrôlée

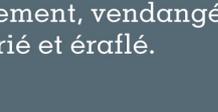
12.5% alc./vol. 750 ml e

Produit de France / Contient des sulfites / lot:1005

Mis en bouteille au Domaine de Vens-le-Haut Sàrl (DVH)
F-74910 Seyssel France

www.domainedevens.com

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé manuellement à maturité, trié et éraflé.



Molette
Vin de pays d'Allobrogie

12% alc./vol. 750 ml e

Produit de France / Contient des sulfites / lot:1001

Mis en bouteille au Domaine de Vens-le-Haut Sàrl (DVH)
F-74910 Le Crêt France

www.domainedevens.com

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé manuellement à maturité, trié et éraflé.

Altesse - Seyssel
Appellation d'origine contrôlée

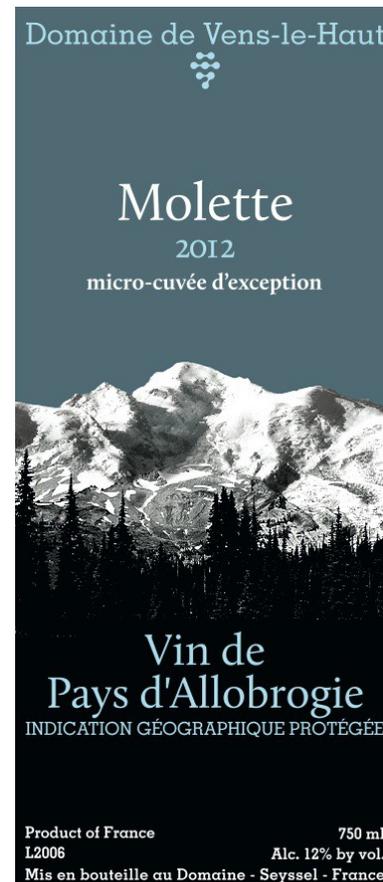
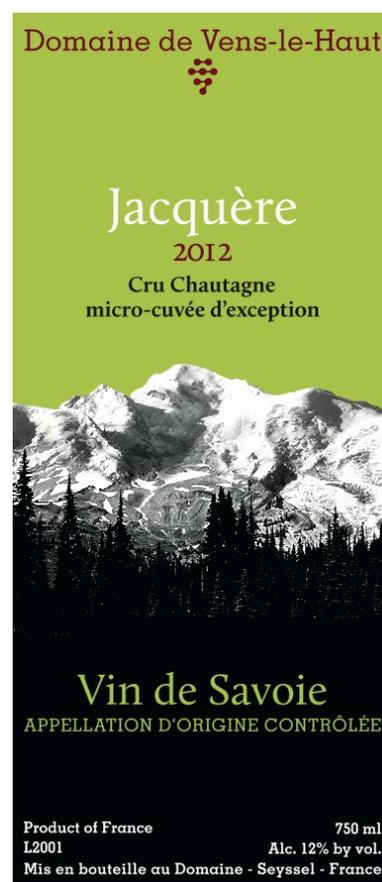
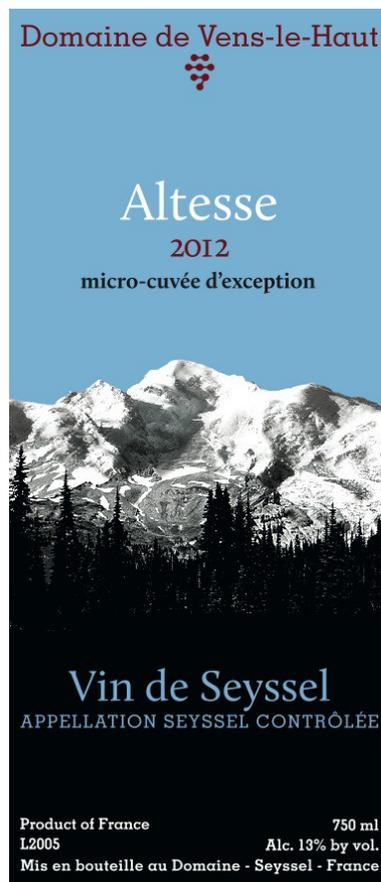
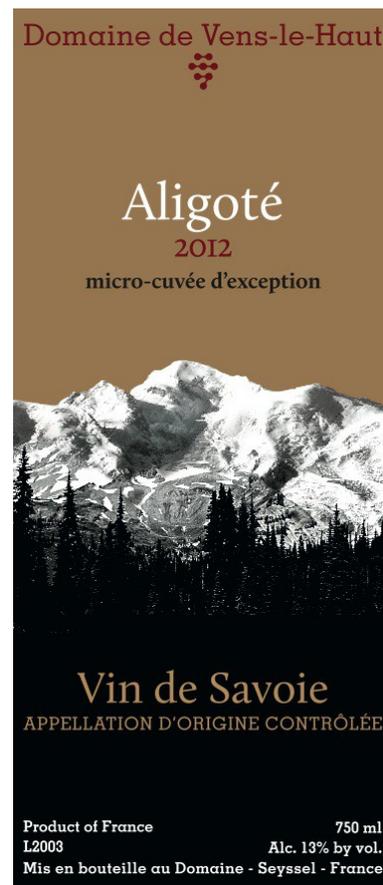
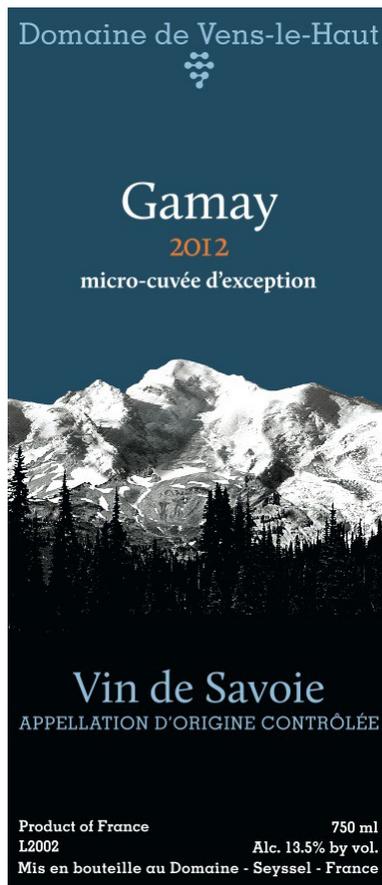
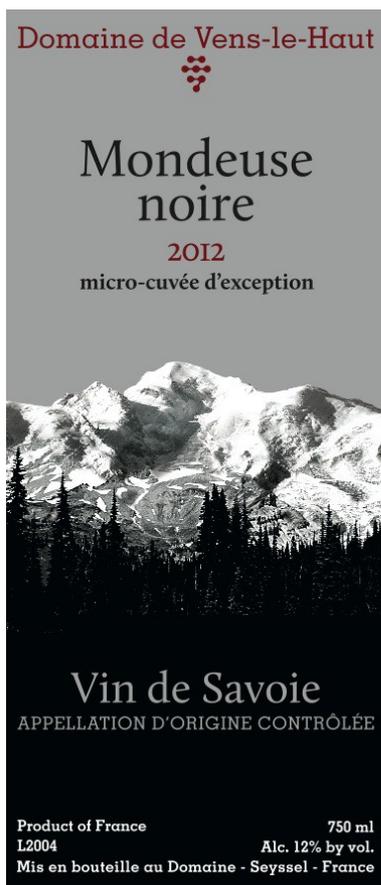
13% alc./vol. 750 ml e

Produit de France / Contient des sulfites / lot:1004

Mis en bouteille au Domaine de Vens-le-Haut Sàrl (DVH)
F-74910 Seyssel France

www.domainedevens.com

Etiquettes américaines, face



Etiquette américaine, dos

