

Groupeement Foncier Viticole L'HERMITE

« Et si vous deveniez propriétaire ? »



GFV L'HERMITE
INVESTISSEMENT EN FONCIER VITICOLE

SOMMAIRE

NOS APPELLATIONS	2
LES CEPAGES	2
HERMITAGE	3
LA CAVE DE TAIN	4
NOTRE HISTOIRE	4
NOS VALEURS	4
NOTRE GAMME	5
LE GFV	7
QU'EST-CE QU'UN GFV ?	7
LE MONTAGE JURIDIQUE	8
LE MONTAGE FINANCIER	9
LA REMUNERATION DES PARTS	10
LE PLACEMENT FINANCIER	11
AUTOUR DU VIN	13
TERRES DE SYRAH	13
TERRA RHONA	13

NOS APPELATIONS

LES CEPAGES

SYRAH

La Syrah, exploitée par les Romains depuis l'Antiquité, est le cépage qui règne en maître sur toute notre région du Rhône puisqu'il est le seul accepté pour la vinification de nos appellations. Ce cépage a conquis le monde entier pour ses qualités, notamment gustatives et représente près de 4% du vignoble mondial. Son berceau est au cœur de la Vallée du Rhône septentrionale où il s'épanouit pleinement. La Syrah engendre des vins à la robe pourpre, sombre et intense qui parvient à perdurer au fil des années ainsi que des arômes très caractéristiques. Il en existe trois types qui prendront plus ou moins le dessus en fonction des conditions de culture, notamment climatiques : des arômes d'épices, de poivres, des arômes de fruits noirs et mûrs et des arômes floraux, de violettes. Les vins de la Syrah ont du style, c'est indéniable. Ils offrent une longueur en bouche exceptionnelle, une puissance aromatique certaine, une faible acidité et des tanins soyeux dont la structure, s'arrondissant avec les années, offre un très bon potentiel de garde. La Cave de Tain est à ce jour le premier producteur de Syrah en Europe.



MARSANNE

La Marsanne est un cépage blanc qui a vu le jour il y a plusieurs siècles dans la Drôme mais a su s'exporter dans diverses régions, en Ardèche, en Savoie ou encore dans le Languedoc-Roussillon. Notre climat chaud et ensoleillé comme le sol sec et caillouteux de notre territoire offrent un emplacement de choix pour ce cépage, il s'y développe parfaitement, dans des conditions idéales. Ses grappes sont assez grosses, fournies de baies bien juteuses, et donnent des vins secs, aux arômes de fruits jaunes, d'acacia, de jasmin et de fruits à coque. Il est très apprécié et engendre la totalité des vins blancs d'appellation de la Cave de Tain, souvent associé avec la Roussanne qui le complète et avec laquelle il s'assemble parfaitement. La Marsanne donne un excellent vin effervescent sur l'appellation Saint-Péray.

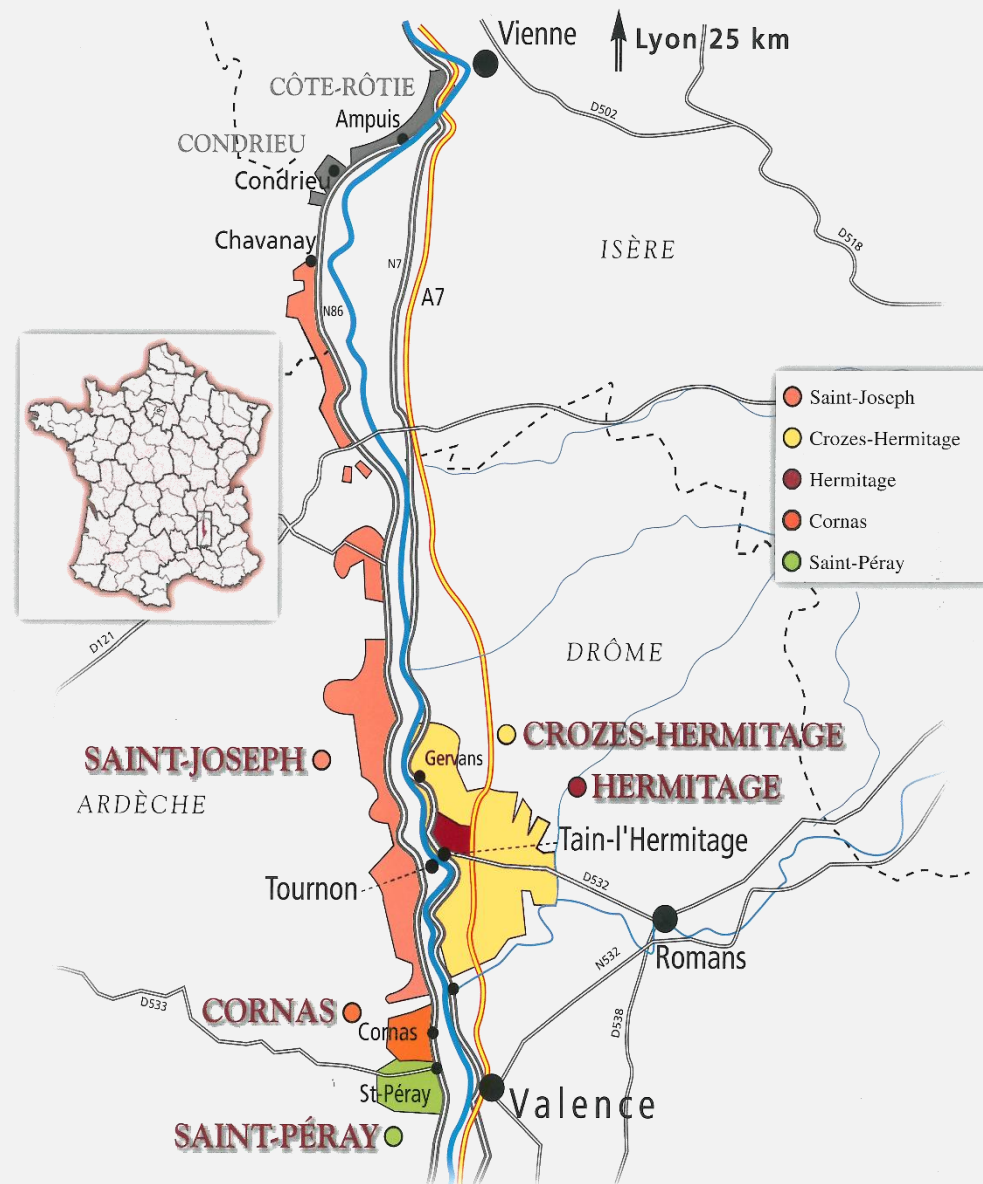
ROUSSANNE

La Roussane est issue des mêmes origines que la Marsanne avec laquelle elle s'assemble idéalement pour donner les vins d'appellation de la Vallée du Rhône septentrionale. C'est un cépage noble produisant des vins de très grande qualité, fins, de couleur jaune paille, puissants, présentant très souvent une bonne acidité, au bouquet remarquable et aux capacités de vieillissement particulièrement intéressantes. La Roussane offre un supplément aromatique et une véritable élégance aux vins qui en sont issus. Elle délivre des arômes floraux, de café vert, d'abricot et de miel.



HERMITAGE

Hermitage est une appellation d'origine contrôlée située du côté Drôme, sur la rive gauche du Rhône. Il s'agit de l'appellation la plus prestigieuse de la vallée du Rhône septentrionale, étendue sur 136 hectares. Cultivé depuis l'Antiquité, ce vin a su s'imposer comme le joyau de la région. Il se situe sur un sol à la structure géologique assez diversifiée aménagé en terrasses, retenues par des murets en pierre, dont la multitude offre un spectacle exceptionnel. Ces coteaux, travaillés à main d'Homme, sont désormais classés et protégés au même titre que les monuments historiques. Exposés plein Sud et baignés de soleil, les cépages Marsanne et Roussanne donnent un vin blanc d'une rare onctuosité, aux arômes crémeux, mielleux de noisette, de pêche et d'abricot. La Syrah offre des vins rouges généreux et charnus, très colorés et d'une grande puissance tanique aux notes caractéristiques de violette, d'épices et de cassis. Ils possèdent un exceptionnel potentiel de garde ! Cette appellation a aussi la particularité de produire les si rares vins de paille, élaborés à partir de raisins blancs séchés à l'air libre durant deux mois, d'après des techniques ancestrales et présentant un fort taux d'alcool et de sucre.





LA CAVE DE TAIN

NOTRE HISTOIRE

En 1933, Louis Gambert de Loche, agriculteur et petit propriétaire terrien, a l'idée d'associer le savoir-faire et les fruits de plusieurs agriculteurs dans l'objectif d'optimiser leur production et d'obtenir **un vin d'une qualité supérieure**. C'est à cet instant que la Cave de Tain voit le jour. Par la suite, monsieur Gambert de Loche participe activement à la mise en place des appellations d'origine protégée dans le nord de la vallée.

La Cave de Tain est située à Tain l'Hermitage, au pied de collines riches de plus de **2000 ans de culture et d'histoire**, au cœur des cinq appellations qu'elle produit : Crozes-Hermitage et Hermitage en Drôme et Saint-Joseph, Cornas (uniquement rouge) et Saint-Péray (uniquement blanc) en Ardèche. C'est une cave coopérative, environ **250 vignerons coopérateurs**, dans un rayon de 20km, sont adhérents à la cave et l'administrent. Ils respectent son règlement et confient leurs précieuses récoltes aux experts de la cave qui se chargeront de l'élaboration du vin, du marketing, de la communication, de la vente, ... En 2015, la Cave de Tain est élue « **Cave Coopérative de l'Année** ».

La Cave de Tain en chiffres c'est près de **1100 hectares de vignobles** dont 27 hectares sont propriété de la cave. C'est également 50 000 hectolitres de vin produits par an dont plus de 80 % en appellation et un chiffre d'affaires avoisinant les 30 millions d'euros. La cave produit à elle seule 50 % des vins en appellation des Côtes-du-Rhône septentrionales.

NOS VALEURS

La Cave de Tain est activement engagée dans la mise en place d'une **agriculture responsable et raisonnée** qu'elle met en place sur la totalité des vignobles qu'elle exploite. Elle applique des techniques axées sur le développement durable, particulièrement dans le domaine de la protection et de l'entretien de ses parcelles avec entre autres l'installation de ruches, la récupération des eaux de pluie, ... De plus, sensible aux attentes de ses clients elle a développé une **cuvée biologique** sur chacune de ses appellations.

La Cave de Tain a fait l'expérience de ses ambitions, en imaginant et en réalisant une **vinification à la parcelle** sur des terroirs à la richesse et la diversité uniques ! Ainsi, près de cinquante sélections parcellaires sont créées et mises en bouteilles lorsque le millésime le permet. Nous faisons cela pour permettre à nos vignes et nos terroirs de s'exprimer pleinement, se révélant sous leur meilleur jour lorsque les conditions sont au rendez-vous, dans l'esprit et la recherche de la perfection.

Précurseurs dans de nombreux domaines, nous savons allier, grâce à la diversité de nos coopérateurs, innovations et respect des savoirs ancestraux pour magnifier nos raisins et concentrer l'émotion en bouteille. Notre vision du vin se résume en des termes simples : **convivialité**, hédonisme, partage, **passion** ...

NOTRE GAMME

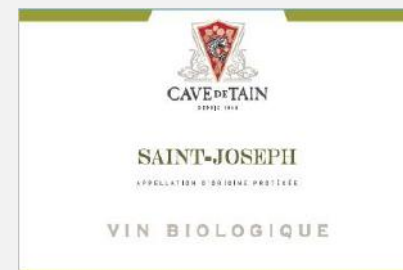


GRAND CLASSIQUE / NOBLES RIVES

Notre gamme Grand Classique, désormais appelée Nobles Rives est une invitation à la découverte des cinq crus emblématiques de notre région du Rhône. Ils sont la plus pure et fidèle représentation de ces terroirs et permettent de se familiariser avec nos appellations en concentrant dans un seul vin un aperçu global de leurs caractéristiques. Ils sont disponibles sur chaque millésime et dans toutes les appellations : Crozes-Hermitage (Blanc et Rouge), Hermitage (Blanc et Rouge), Saint-Joseph (Blanc et Rouge), Cornas (en rouge uniquement) et Saint-Péray (en blanc uniquement).

CUVEES BIOLOGIQUES

Dans son engagement pour une agriculture durable, pour le respect de l'environnement, des sols et de la biodiversité, mais également pour répondre aux besoins de sa clientèle et dans la poursuite de l'objectif de favoriser le consommateur sain et local, la Cave de Tain a proposé des cuvées biologiques sur ses appellations, d'abord sur les rouges, puis également sur les blancs dès le millésime 2019. L'ensemble des vignes de la cave sont cultivées de manière responsable mais cette cuvée offre en plus l'avantage d'être labélisée et de répondre à toutes les normes et exigences d'un vin bio ! Retrouver avec plaisir, le charme et les saveurs du fruit !



VIN EFFERVESCENT

Nous avons le privilège de vinifier le Saint-Péray, qui offre à la fois une version tranquille et une version effervescente de grande qualité. Notre blanc de blanc, médaillé à plusieurs reprises, offre une bulle fine et persistante, des arômes de fruits jaunes et de fruits secs qui accompagnent des notes florales dans une dégustation pleine de légèreté et de fraîcheur. Ce vin effervescent à la particularité d'être vinifié selon la plus pure méthode de la tradition champenoise, qui développe un vin rare et de grande qualité, pouvant surprendre et combler le cœur des adeptes du Champagne les plus convaincus !

CUVEES PARCELLAIRES

Ces cuvées sont issues d'un travail de patience et de précision qui consiste à faire une sélection des parcelles les plus expressives, les plus singulières pour leur permettre de s'exprimer pleinement, avec une vinification sur mesure. Ces grands vins de terroirs offrent une dégustation souvent formidable, appréciée dans le monde entier. Ces cuvées déclinent chacun des Grands Classiques, nous trouvons ainsi Les Hauts du Fief et Les Hauts d'Eole, pour le Crozes-Hermitage respectivement rouge et blanc, Esprit de Granit et Terre d'Ivoire, pour le Saint-Joseph respectivement rouge et blanc, Fleur de Roc en Saint-Péray et Les Arènes Sauvages qui offrent un vin d'exception sur l'appellation Cornas. Quant à l'Hermitage, il se magnifie et prend toute sa dimension dans sa cuvée parcellaire de blanc Au Cœur des Siècles, qui tire son nom des vignes centenaires dont il est issu. Le rouge est mis en bouteille sous le nom de cuvée Gamber de Loche, qui représente l'un des vins les plus exceptionnels de la Cave de Tain et dont le nom est directement emprunté à son fondateur Louis Gamber de Loche.





TERROIRS D'EXCEPTION

La Cave de Tain vous permet d'agrémenter votre cave de pépites éphémères, des phénomènes créés de toute pièce par les fruits du travail et du climat et bercés par un terroir emblématique. Ils se distinguent, dans un millésime donné, sur des parcelles de Crozes-Hermitage ou de Saint-Joseph, par leur pureté, leurs qualités, leur typicité et leur équilibre qui les rendent uniques et offrent un réel plaisir à la dégustation. La Cave de Tain, sur le millésime 2015, a eu la chance de vinifier une cuvée de Crozes-Hermitage exceptionnelle, dont les experts ont détecté la qualité lorsque les raisins étaient encore sur la vigne. Avec cette parcelle, ils ont créé EPURE, une cuvée éphémère d'une richesse et d'une complexité rare. Dans ses bouteilles numérotées, ce vin offre un long potentiel de garde et se magnifiera avec les années.

VINS RARES

Terminons ce panorama de la gamme proposée par la Cave de Tain en découvrant le trésor de nos vignobles, les joyaux qui font briller l'appellation Hermitage et portent avec eux notre région et le savoir-faire ancestral de la viticulture ! Le plus extraordinaire des Hermitage rouges, issu de deux terroirs d'exception, est produit en seulement quelques exemplaires uniquement lors des plus grandes années, se nomme Epsilon. Ses arômes complexes de fruits noirs mûrs et d'épices s'accompagnent d'une ampleur en bouche, d'une longueur incroyable et de tanins d'une grande finesse. Il offre une grande garde, se bonifie avec le temps et ravira les papilles des épicuriens, des amateurs, des connaisseurs et de tous ceux qui l'auront entre les mains. La Cave de Tain vinifie également du Vin de Paille, un vin inclassable, produit à partir de raisins blancs d'Hermitage sur une seule parcelle et uniquement lors de grandes années. Embouteillé en flacon de 50cl, ce nectar résulte d'un savoir-faire ancestral, de raisins de grande qualité provenant de très vieilles vignes et séchés à l'air libre pendant près de deux mois. Une expérience de dégustation exceptionnelle à vivre au moins une fois dans sa vie !

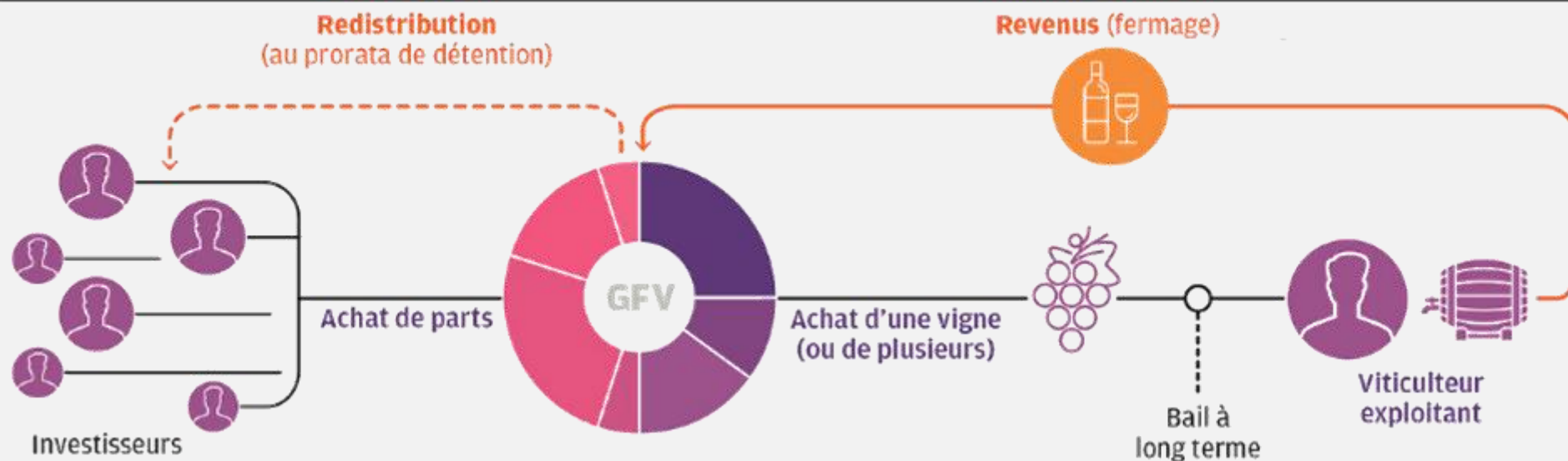


LE GFV

QU'EST-CE QU'UN GFV ?

Le GFV, ou Groupement Foncier Viticole, est une Société Civile Immobilière (SCI) propriétaire de foncier viticole et regroupant plusieurs associés investisseurs. Ces derniers possèdent chacun des parts sociales du GFV et sont donc eux-mêmes propriétaires - au prorata de leur investissement - des terres en question. Le GFV loue les parcelles sur une longue durée à des vignerons qui, souvent jeunes, n'ont pas les moyens financiers de devenir propriétaires de leurs vignes. En contrepartie, l'exploitant paye un fermage qui revient de droit aux investisseurs du GFV, à hauteur des parts souscrites, sous forme de dotation en bouteilles. En plus de ce loyer perçu, le propriétaire de foncier agricole possède un placement relativement sûr et pourra bénéficier en cas de revente de ses parts, d'une plus-value ou à défaut d'un patrimoine personnel qui évolue régulièrement. A cela, s'ajoutent des avantages fiscaux, tant en matière d'IFI (Impôt sur la Fortune Immobilière) qu'en terme de succession, de donation ou d'impôt sur la plus-value immobilière. Au-delà de ces avantages, l'investissement en GFV est un investissement plaisir, un placement concret, indépendant des marchés financiers, qui offre une véritable possibilité de participer à l'économie réelle et locale tout en dynamisant le milieu rural !

Les groupements fonciers viticoles : mode d'emploi



LE MONTAGE JURIDIQUE

Désignation

Le GFV « HERMITE » va devenir propriétaire d'une parcelle de vignes en AOC Hermitage rouge.

La surface totale à acquérir est de **2,0330 hectares** entièrement plantés. Le tableau ci-après détail la parcelle à acquérir.

COMMUNE	SECTION	NUMERO	SURFACE	APPELLATION
HERMITAGE	A	56	2,0330 ha	HERMITAGE ROUGE

Le Bail

Les parcelles seront louées via un bail de fermage à long terme pour une durée de 18 ans, renouvelé tacitement par période de 9 ans. Il s'agit d'un bail cessible hors du cadre familial. La constitution de ce bail est une des conditions principales au bon fonctionnement du GFV et à la conservation des avantages fiscaux.

Les Frais

Les impôts fonciers, les frais d'actes et d'opérations bancaires constituent les charges du GFV. Les frais de plantation, s'ils sont nécessaires, sont également à la charge du GFV.

Les Dotations

La dotation sera remise en nature, sous forme de bouteilles. Les dotations seront remises le jour de l'assemblée générale ou envoyées par voie postale aux frais de l'associé, à sa demande.

Les associés du GFV bénéficient par ailleurs d'une remise de 15 % sur l'ensemble de la boutique.

La Gérance

La gérance du GFV est assurée par monsieur Claude LAYS en sa qualité de Président du Conseil d'Administration de la Cave de Tain.

La Cession de Parts

Le prix de cession des parts est fixé lors de l'assemblée générale. Il est revalorisé en fonction de l'évolution du prix du foncier. Un pacte de préférence est accordé au fermier : celui-ci est prioritaire pour le rachat des parts, excepté en cas de cession entre associés, conjoints, ascendants ou descendants.

Les droits fixes de cession (actuellement de 125 euros) sont à la charge du repreneur.

A noter, que même si dans le cadre où il existe globalement plus de demande que d'offre, la revente ne pose souvent aucune difficulté, la liquidité n'est pas semblable à celle d'un investissement en valeurs mobilières.

La Donation

Les parts sont librement cessibles, à titre gratuit, après agrément de la gérance. De même que chaque part ne peut être détenue que par une seule personne physique, elles ne peuvent être transmises chacune qu'à un seul donataire. De ce fait, pour un donateur possédant une part, il ne peut y avoir qu'un bénéficiaire. Le coût de transmission des parts est à la charge du donataire.

Succession

Les héritiers deviennent associés de plein droit, après agrément de la gérance.

De même que chaque part ne peut être détenue que par une seule personne physique, elles ne peuvent être transmises chacune qu'à un seul héritier. De ce fait, si le défunt possédait une part, il ne peut y avoir qu'un seul repreneur, pour deux parts, au maximum deux repreneurs.

Le coût de transmission des parts est à la charge de l'héritier.

LE MONTAGE FINANCIER

Le GFV L'HERMITE

Superficie : Le GFV comportera 2,0330 hectares de terres en Hermitage Rouge.

Parts à pourvoir : 2 610 parts, soit environ 261 packs de 10 parts.

Montant de la part : 1 000 euros avec une minimum de souscription à 10 parts, soit un investissement minimum de 10 000 euros.

Superficie acquise par part : Chaque part représente l'acquisition de huit mètres carrés soit l'équivalent de 80 m² par ensemble de 10 parts.



Le Fermage

Chaque année, un arrêté préfectoral détermine le cours moyen des denrées servant de base au calcul des loyers des terres, notamment viticoles. C'est sur cette base officielle qu'est calculé le fermage du GFV. La denrée de l'AOC Hermitage n'est pas référencée dans l'arrêté préfectoral en vigueur dans le département de la Drôme. A ce titre les parties conviennent de fixer le fermage en application du barème de prix payé aux coopératives pour cette denrée. Les parties conviennent de fixer le fermage à 15 000 € l'hectare.

LA REMUNERATION DES PARTS

Le GFV HERMITE propose uniquement une dotation bouteille. Attention, les photos présentes sur ce document ne sont pas contractuelles. Le millésime, de même que le terroir d'exception sélectionné, peuvent varier selon les disponibilités.

La Dotation Bouteilles

- 3 bouteilles d'Hermitage Rouge Nobles Rives
- 1 bouteille d'Hermitage Rouge Exploration Bio
- 1 bouteille d'Hermitage Rouge Le temps d'une Rencontre
- 3 bouteilles d'Hermitage Rouge Gamber de Loche

Pour dix parts souscrites vous recevrez, un ensemble de 8 bouteilles particulièrement représentatives de notre région et de notre savoir-faire. Toutes ces bouteilles sont en AOC Hermitage rouge et produites à partir de la Syrah si typique de notre terroir. Ces bouteilles apporteront une réelle valeur ajoutée à votre cave personnelle et vous offriront un potentiel de garde relativement élevé, c'est la formule idéale si vous désirez ne remplir votre cave qu'avec des cuvées exceptionnelles de notre région. Parmi ces huit bouteilles, trois sont en appellation Hermitage Gamber de Loche et représentent un symbole de notre cave. Elles portent le nom du fondateur, Louis Gamber de Loche, en hommage.



LE PLACEMENT FINANCIER

Deux éléments sont à prendre en compte lorsque l'on parle du GFV :

- Les avantages fiscaux
- La valorisation des terres viticoles sur le long terme

Les Avantages Fiscaux

Les avantages fiscaux liés à l'investissement en GFV, à moyen et long terme, peuvent s'avérer très intéressants dans diverses situations et pour différents profils d'investisseurs. Ces avantages ne sont néanmoins valables que sous certaines conditions :

- Les parts sont détenues depuis au moins deux ans par l'associé.
- Les parts sont conservées au moins cinq ans par les bénéficiaires après une succession ou une donation.
- Le vigneron et le GFV sont liés par un bail long terme de fermage d'au moins 18 ans.
- Les statuts du GFV interdisent l'exploitation en faire valoir direct.

L'**IFI**, l'Impôt sur la Fortune Immobilière : les investisseurs bénéficient d'une exonération de **75 % jusqu'à 101 897 € et de 50 % au-delà**, sans limite. Par exemple, un associé détenant 100 000 € de part en GFV ne paiera l'IFI que sur 25 000 €.

La **transmission** : les parts cédées par l'associé, dans le cadre d'une succession ou d'une donation, sont exonérées de droits à hauteur de **75 % jusqu'à 300 000 € et 50 % au-delà**, sans limite.

L'**impôt sur le revenu** : les revenus perçus, sous forme de dotations, sont taxés dans la catégorie des revenus fonciers. L'investisseur doit choisir entre deux régimes : le régime micro-foncier et le régime réel. Chaque année, la gérance du GFV transmet aux associés le revenu à déclarer, issu du fermage. L'associé dont les revenus fonciers n'excèdent pas 15 000 € obtient **une déduction forfaitaire à hauteur de 30 %**. Dans le cas où les revenus fonciers excèdent la limite des 15 000 €, l'investisseur doit opter pour le régime réel (sur demande avec un engagement de trois ans). Ce régime permet de déduire les charges des revenus fonciers. Il est donc judicieux d'opter pour ce régime dans le cas où les charges générées dépassent 30 %.

La **plus-value** : la fiscalité sur les plus-values résultant d'une cession de parts suit le régime spécifique des plus-values immobilières. La plus-value nette réalisée sur la cession de parts est imposable à hauteur de 36,2 % (dont 17,2% de prélèvements sociaux). Suivant le régime, les plus-values provenant de cession de parts bénéficient d'une exonération fiscale pour un montant de revente en deçà de 15 000 €.

La plus-value réalisée est minorée pour chaque année de détention au-delà de la cinquième année. Le régime des plus-values immobilières prévoit ainsi une exonération totale de l'impôt sur le revenu au-delà de la 22^{ème} année de détention et une exonération totale des prélèvements sociaux au-delà de la 30^{ème} année de détention.

Durée de détention	Abattement pour l'assiette de l'IR	Abattement pour l'assiette des prélèvements sociaux
De 0 à 5 ans	0%	0%
De 6 à 21 ans	6% chaque année	1,65% chaque année
22 ans	4%	1,60%
De 23 à 30 ans	Exonération	9% chaque année
Au-delà de la 30 ^{ème} année	Exonération	Exonération

La Valorisation des Terres

De manière générale, dans la Vallée du Rhône nord, les performances des valeurs foncières des 10 ou 20 dernières années sont exceptionnelles. Ainsi, le prix moyen dans le Nord de la Vallée du Rhône des parcelles de vignes AOC a bondi de 100 % en 20 ans, et de 4,5 % entre l'année 2018 et 2019. C'est dans cette optique d'un placement sur le **long terme**, qui bénéficiera régulièrement d'une réévaluation de sa valeur, que l'investisseur en GFV s'engage. Ces terres, cultivées pour la plupart depuis l'Antiquité, possèdent une renommée internationale et leur valeur conserve une certaine **indépendance** des marchés financiers : **un gage de sécurité et de confiance en l'avenir**.

Pour qui ?

Cet investissement est idéal dans le cadre d'une **diversification du patrimoine**. Il s'agit d'un placement à moyen et long terme qui ne génère pas de rente. Dans le cadre d'une prévision de succession ou de donation, il offrira **de nombreux avantages fiscaux**. Le GFV est relativement sécurisé, il allie placement concret, nature et **plaisir**, produit de prestige et investissement insolite. Le rêve de devenir propriétaire terrien peut se concrétiser avec un GFV, accessible à toutes les bourses et tous les âges. La combinaison parfaite de l'optimisation fiscale, de la **passion du vin et des traditions** de notre belle région.

AUTOUR DU VIN



TERRES DE SYRAH

Amoureux du vin, passionnés ou néophytes Terres de Syrah vous accompagne à la découverte des vignobles de la Vallée du Rhône septentrionale. Seuls ou en groupe, à pied, en buggy, gyropode ou en naviguant sur le Rhône, vous aurez la possibilité de découvrir nos vignes d'un peu plus près, dans des paysages somptueux en profitant du plein air et de guide de premier choix. Au retour de votre ballade, nous vous proposons de plonger dans les profondeurs de la Cave, dans le lieu où sont produits nos vins emblématiques, au cœur des chais de la Cave de Tain. En remontant à la surface, participez à une dégustation animée et faites le plein de connaissances et d'émotions à travers toute la diversité des vins de la région. Terres de Syrah, médaillé d'argent au trophée de l'œnotourisme 2019, propose également des animations « accords mets et vins » s'articulant autour de différents thèmes, qui accompagnent chacun une expérience de dégustation hors du commun, en parfaite harmonie avec les vins proposés. Pour les entreprises, associations ou autres regroupements, des animations team building autour de la vigne ainsi que l'accueil de séminaires sont également proposés.



TERRA RHONA

TerraRhona est l'Ecole professionnelle de la Cave de Tain l'Hermitage, située au cœur des vignobles de la vallée du Rhône septentrionale. Cette situation privilégiée vous permet d'être au plus près d'un réseau d'experts de la filière vin, dans une région très dynamique sur les marchés français et internationaux.

Les formations sont diverses mais toutes dédiées au marché du vin, selon 3 axes :

- Les Formations Ambassadeurs
- Les Formations Marketing
- Les Formations en Anglais (WSET)

Elles s'adressent à un public de professionnels du vin ou d'amateurs avec le niveau requis. Nos formateurs sont issus de la filière vin, en activité à des postes-clés et avec une solide expertise terrain. Le lieu de formation est unique, au milieu de nos vignes d'Hermitage : au Fief de Gambert, l'ancienne demeure historique du fondateur de la Cave.