

# WINE BRANDS



**DVP** | DOMAINES  
ET VINS DE  
PROPRIÉTÉ

# História

- 1995 - Criação de “BADET CLEMENT” por Catherine & Laurent DELAUNAY, dois enólogos da Borgonha formados na Borgonha e no Novo Mundo, cuja família trabalha no vinho há 5 gerações.
- BADET CLEMENT produz e comercializa vinhos de marca de qualidade adaptados à procura dos mercados internacionais, principalmente de Languedoc-Roussillon e Borgonha.
- A BADET CLEMENT é hoje a empresa controladora da DVP, empresa administrada a partir de sua sede em Nuits-Saint-Georges.



# História

- Aquisição pela BADET CLEMENT da “DVP - Domaines & Vins de Projet”, empresa criada em 1989 e especializada na distribuição de vinhos da propriedade vinificados, amadurecidos e engarrafados na propriedade com rótulo do produtor.



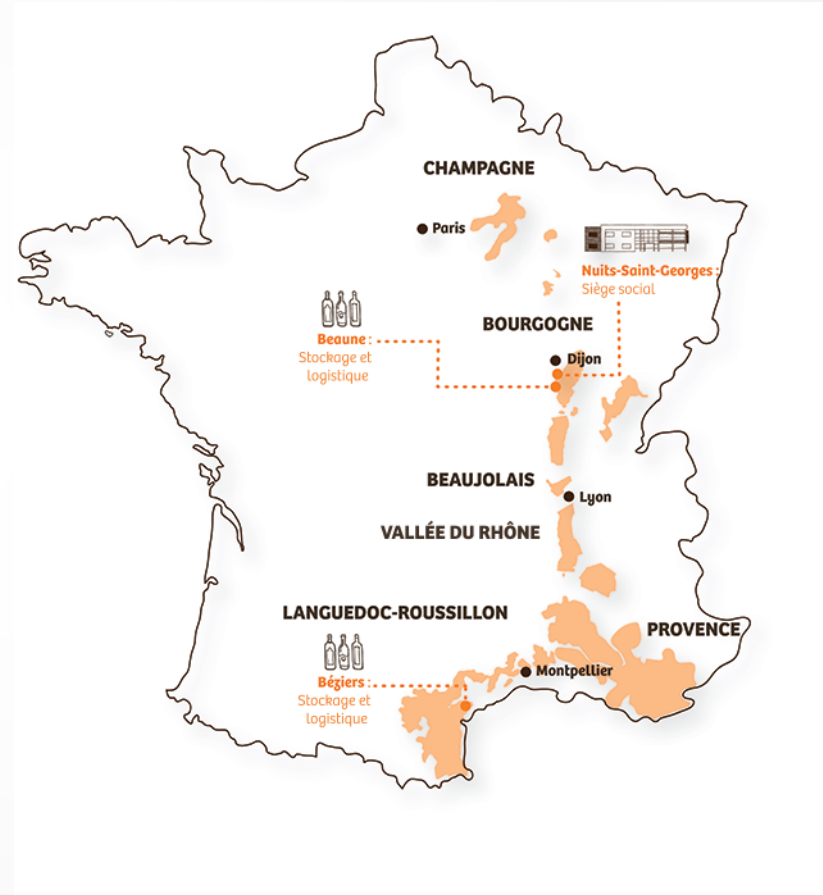
# História

- Inicialmente especializada na **Grande Borgonha, de Chablis a Beaujolais**, a DVP diversificou a sua oferta em 2012 com a criação de uma divisão “Sud de France”, incluindo o Vale do Rhône, Languedoc-Roussillon e Provence, região onde o grupo BADET CLEMENT está bem fundamentado .
- Em novembro de 2012, a empresa comprou um negócio em Beaune, especializado em vinhos de **alta qualidade da Borgonha** para os mercados tradicionais de exportação, principalmente europeus.
- Esta aquisição ampliou cerca de **40 novas áreas de distribuição**, elevando o seu portfólio a mais **de 150 produtores** e consolidando a sua atividade exportadora.



# Sobre a Vinícola

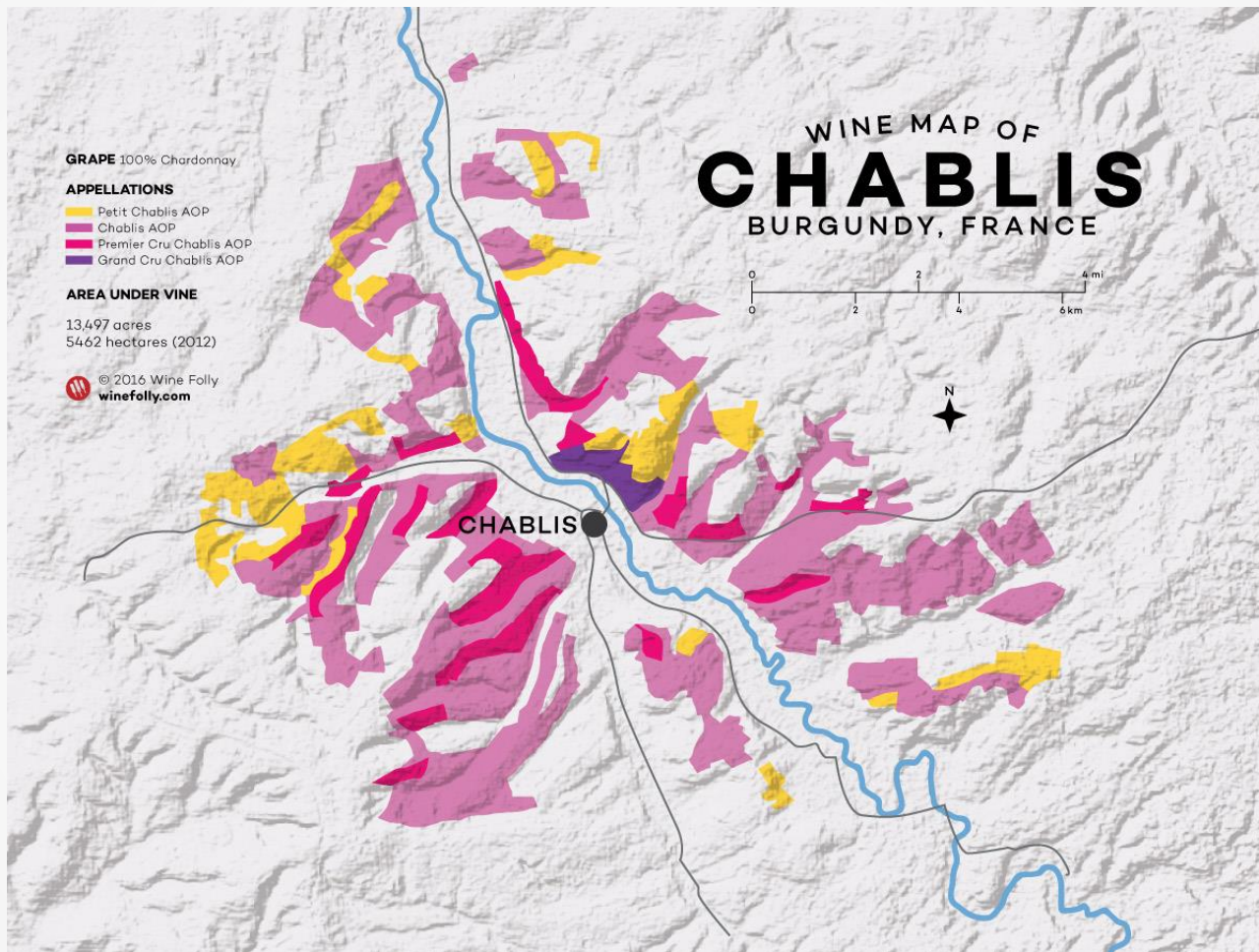
- Criada em 1989 e comprada por Badet Clément em 2003, a DVP é hoje reconhecida como um dos principais especialistas na comercialização de vinhos de cooperativas.
- Suas atividades abrange todos os circuitos: França, Exportação, Grandes Contas, Supermercados, Atacadistas, Distribuidores e E-commerce.
- **EM CHAMPAGNE** : Vallée de la Marne, Montagne de Reims, Côte des Blancs e Côte des Bar.
- **NA BOURGOGNE** : Chablis, Côte d'Or, Côte Chalonnaise, Mâconnais.
- **EM BEAUJOLAIS** : de Saint-Amour à Brouilly.
- **NO VALE DU RHÔNE** : de Condrieu à Luberon.
- **NA PROVENCE** : da Provence à Fréjus.
- **NO LANGUEDOC-ROUSSILLON**: do Gard até Pyrénées-Orientales

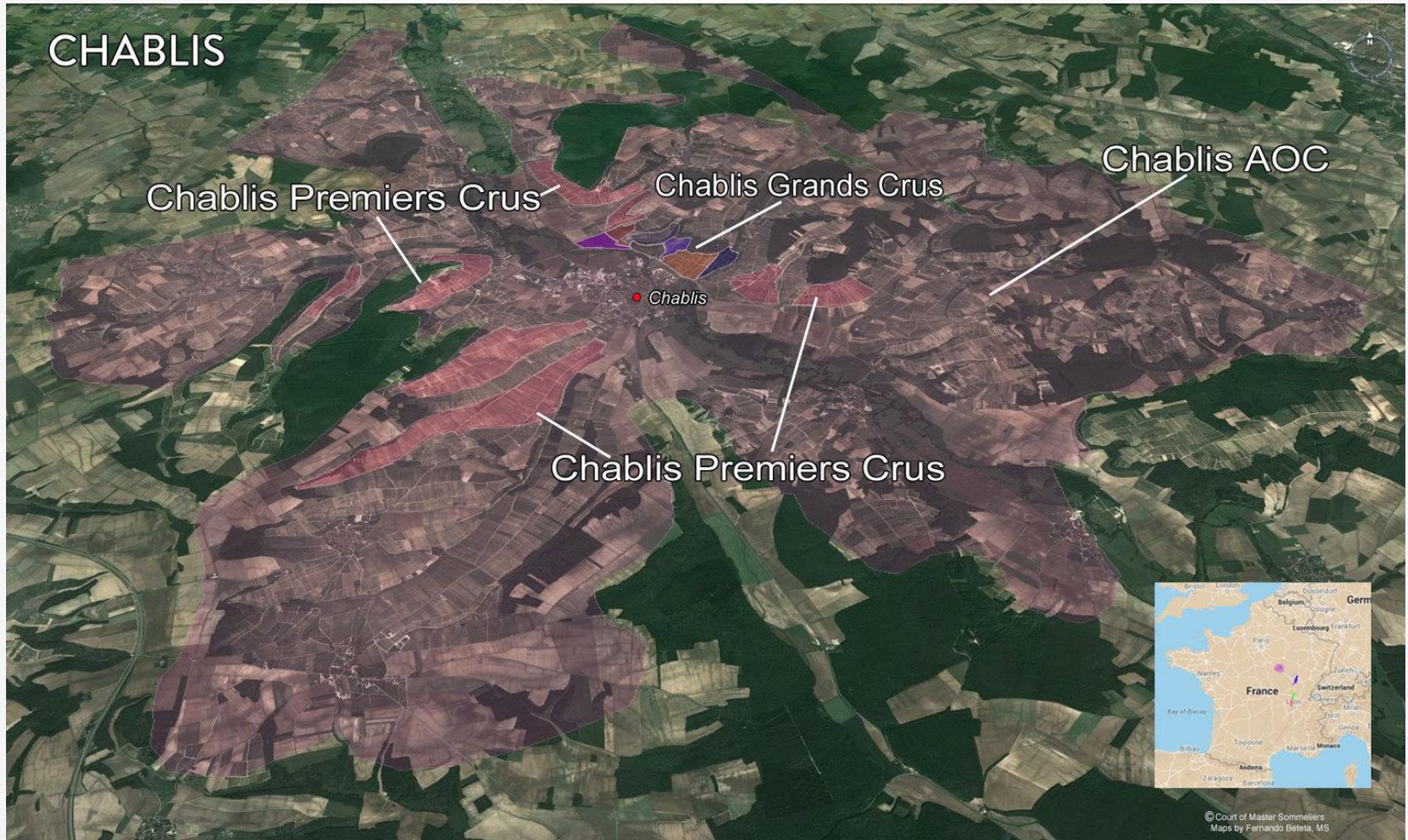


# Exportação

- **Países exportados:** Estados Unidos, Suécia, Holanda, Reino Unido, Bélgica, Dinamarca, Suíça, Itália, Luxemburgo, Finlândia, Alemanha, Hong Kong.

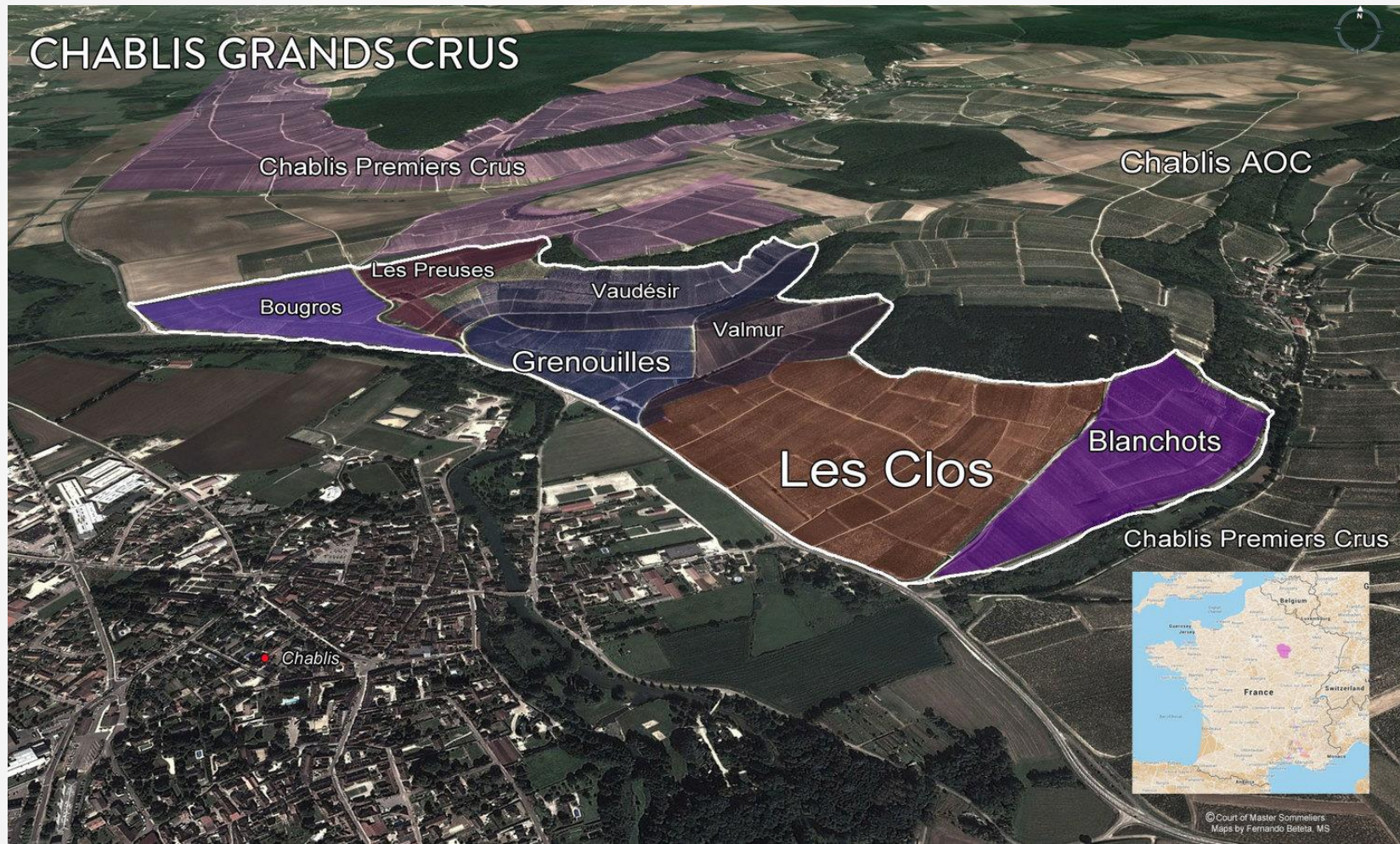








# CHABLIS GRANDS CRUS



Chablis Premiers Crus

Chablis AOC

Les Preuses

Vaudésir

Bougros

Valmur

Grenouilles

Les Clos

Blanchots

Chablis Premiers Crus

Chablis



## CHABLIS

- A denominação **Petit Chablis** é cultivada principalmente em solos **Portlandianos**, nas encostas mais altas ou no planalto, enquanto as outras denominações, **Chablis**, **Chablis Premier Cru** e **Chablis Grand Cru**, cultivadas em encostas, são encontradas principalmente em solos **Kimmeridgianos**.



## CHABLIS

- Durante a era Kimmeridgiana, há mais de 150 milhões de anos, o mar raso levou a um acúmulo de depósitos carbonáticos misturados com elementos da erosão terrestre, como a argila.
- Este fenômeno explica a presença de margas e pequenos fósseis de ostras *Exogyra virgula* em solos **Kimmeridgianos**.
- É deste subsolo tão distinto, que vem à tona em alguns lugares, que os vinhos **Chablis extraem o seu carácter único, a sua pureza, elegância e mineralidade**.



Argila Kimmeridgiana

## CHABLIS

- Durante a era Portlandiana (135 milhões de anos), o nível do mar era muito mais alto: os elementos de erosão terrestre eram mais raros, então o calcário formado era muito mais duro.
- Há 40 milhões de anos, o impulso ascendente que formou os Alpes moldou a paisagem.
- **O calcário duro de Portland rachou, enquanto a marga calcária Kimmeridgian, mais macia, foi mais capaz de absorver a pressão.**
- Posteriormente, a erosão atacou os solos mais macios, moldando a paisagem de Chablis ao longo do tempo.



Solo Portland

# CHABLIS



# CHABLIS WINE REGION

## KEY FIGURES

### Average marketable volume \*

**279,202** hectoliters  
(37.2 millions of bottles)



**100%**



White wines

**100%**  
Chardonnay  
varietal



**66%**

Chablis  
appellation

**1%**

Chablis  
Grand Cru  
appellation

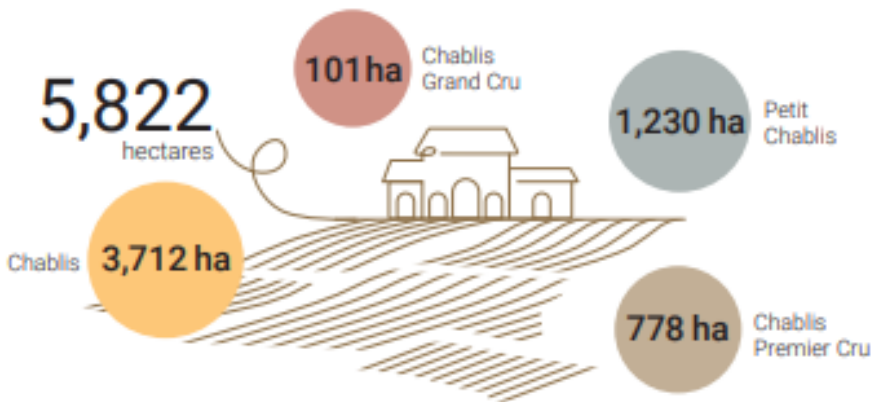
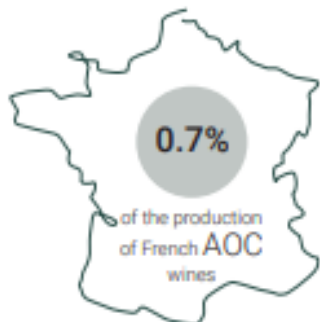
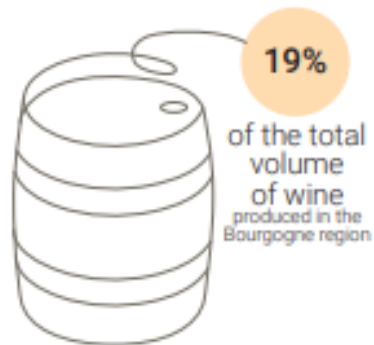
**14%**

Chablis  
Premier Cru  
appellation

**19%**

Petit  
Chablis  
appellation





## Companies

1



Cooperative cellar  
(1/4 of production)

52



Wine estates

364



Wine-producing merchants

## The Market

38.1

million  
Bottles sold

322

million  
Estimated revenue

Export

67%



17%

France-retail  
Major retailers  
hard discount and  
local stores

France

16%

Traditional outlets  
Wine stores,  
hotels & restaurants  
and direct sales

Spread of Chablis wine sales (in volume)

## Export market shares

Outside European Union

European Union  
(without France)

45%

22%



Proportion of Chablis sales to foreign markets (in volume)



Leading export markets (in volume)

September 2022 (Sources: Douanes / RIJ, BIVB / DRAG) • Average 5 years (2017-2021) (Sources: BREV + VIC)

CHABLIS

1 rue de Chichée • 89800 Chablis • France  
+33 (0)3 86 42 42 22 • bivb.chablis@bivb.com  
www.chablis-wines.com

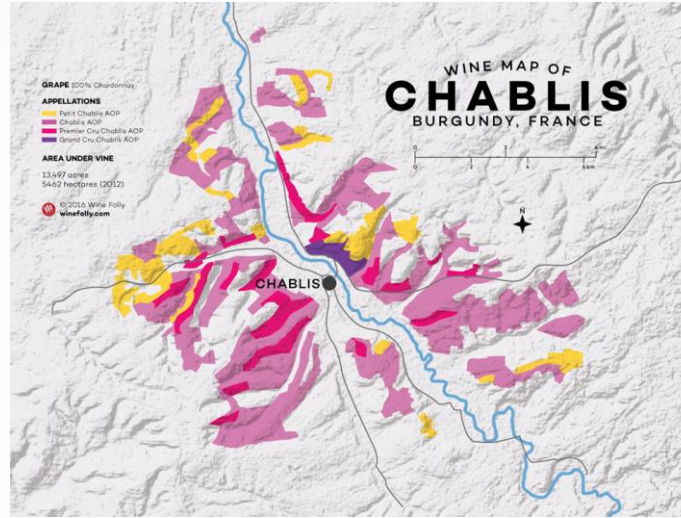


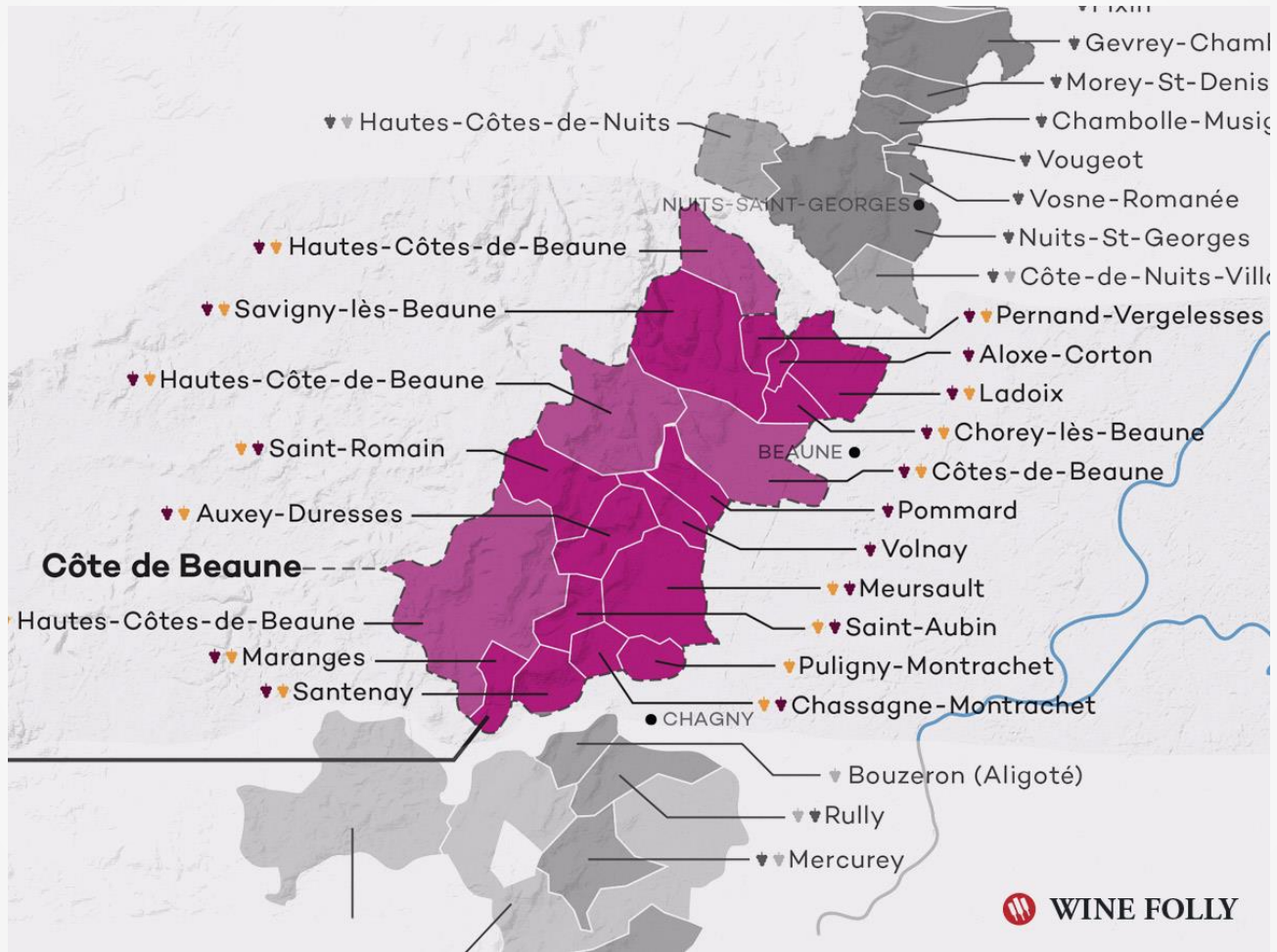
# Domaine Thierry Mothe

- Domaine Thierry Mothe está localizado em Fontenayprès-Chablis, uma pequena cidade a Nordeste de Chablis, uma pequena cidade a nordeste de Chablis.
- Este Domaine é uma propriedade familiar fundada em 1887 e transmitido através de 5 gerações.
- O Domaine produz as 4 AOCs da Região de **Chablis, Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru e Chablis Grand Cru.**
- Atualmente, os três irmãos Mothe, Jean-Louis, Vincent e Thierry, o enólogo, trabalha 51 hectares de vinhedos.
- As vinhas são exclusivamente com Chardonnay e produzem vinhos frescos, cristalinos e complexos.

# Domaine Thierry Mothe Chablis

- País: França
- Região: Chablis, Borgonha
- Uva: 100% Chardonnay
- Serviço: 10-12°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 12,5%
- Potencial de Guarda: 3-5 anos.
- Amadurecimento: 6 meses em aço inox.
- Vinificação: tradicional, com 15 dias de fermentação à 19 °C em taques de aço inox, com temperatura controlada.
- Notas de degustação: aromas cítricos, com notas florais e ótima mineralidade.





# Domaine Mazilly Père & Fills

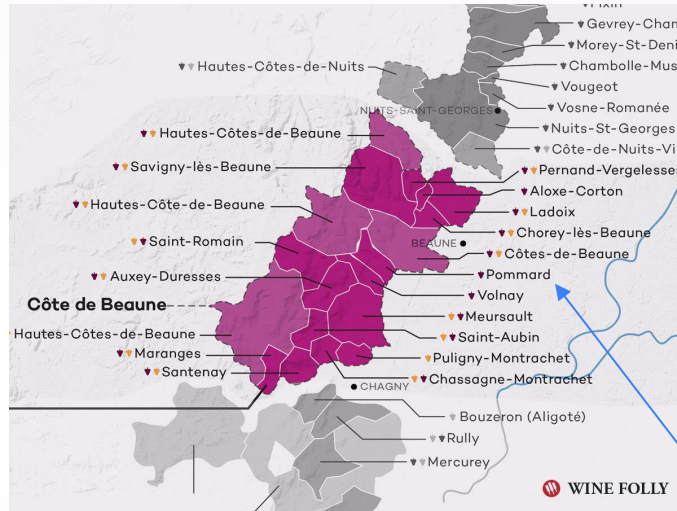
- O Domaine Mazilly Père & Fills existe a quatro gerações em Meloisey, uma pequena vila em Côte de Beaune, a alguns quilômetros de Pommard.
- Hoje é gerenciado pelo filho e pelo neto de Pierre Mazilly, Frédéric e Aymeric, que continuam a tradição vinícola da família.
- Dos 18 hectares de vinhedos, que estão localizados principalmente em Côte de Beaune, muitas das parcelas estão em apelações famosas, como **Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay e Mersault.**
- Frédéric e Aymeric produzem tintos deliciosos, cheios de fruta e com o carvalho só dando suporte de maneira elegante, bem como brancos que são ricos e untuosos, equilibrados e elegantes.

# Domaine Mazilly



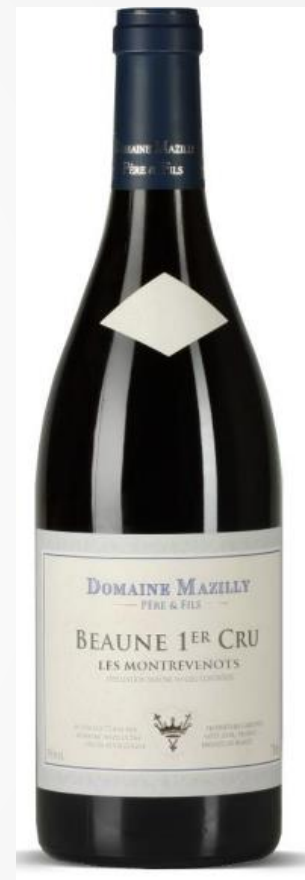
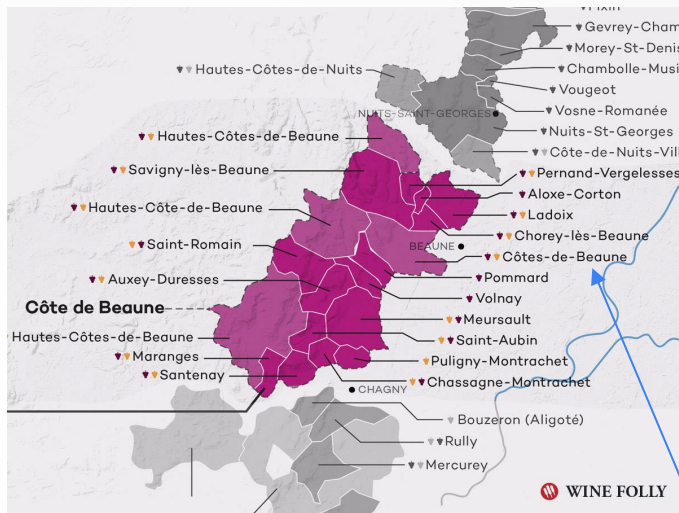
# Domaine Mazilly Pommard

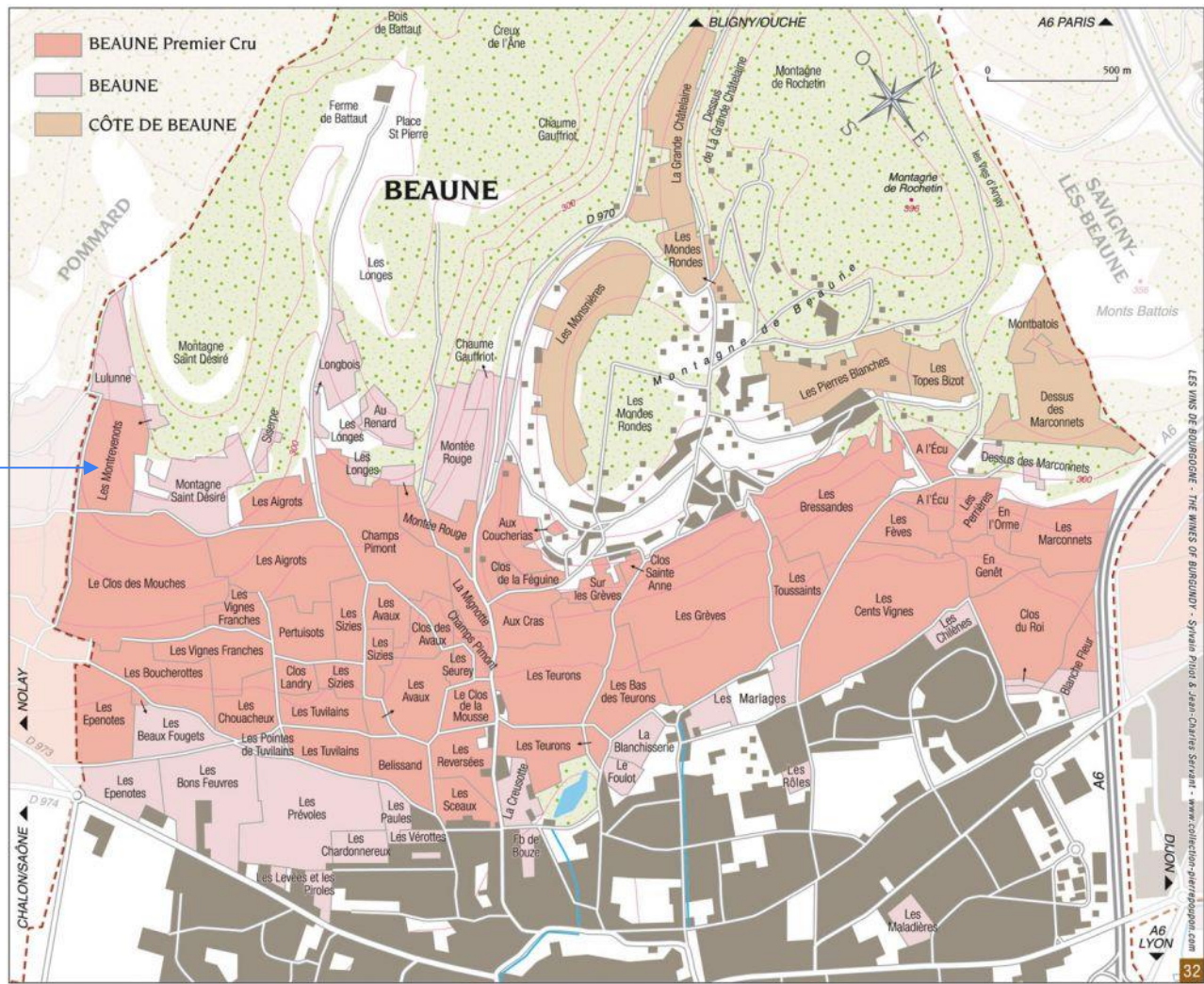
- País: França
- Região: Cotê-de-Beaune, Borgonha.
- Uva: 100% Pinot Noir.
- Serviço: 16°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 13%
- Potencial de Guarda: 10-15 anos.
- Amadurecimento: 12 a 18 meses em carvalho francês.
- Vinificação: As uvas são colhidas, selecionadas e desengaçadas antes de ser transferido para tanques abertos para maceração e a fermentação dura aproximadamente 15 a 20 dias. A *pigeage* é realizada diariamente para romper o “chapéu” e a cor do extrato. As temperaturas de fermentação são controladas de forma para evitar qualquer problema com as leveduras. Após o término da fermentação alcoólica, o “chapéu” é prensado e o vinho é transferido para barricas.
- Notas de degustação: aromas de frutas vermelhas frescas, cereja ácida e especiarias doces.



# Domaine Mazilly Beaune 1<sup>ER</sup> Cru Les Montrevenots

- País: França
- Região: Cotê-de-Beaune, Borgonha.
- Uva: 100% Pinot Noir.
- Serviço: 16°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 13%
- Potencial de Guarda: 10-15 anos.
- Amadurecimento: 12 a 18 meses em carvalho francês.
- Vinificação: As uvas são colhidas, selecionadas e desengaçadas antes de ser transferido para tanques abertos para maceração e a fermentação dura aproximadamente 15 a 20 dias. A *pigeage* é realizada diariamente para romper o “chapéu” e a cor do extrato. As temperaturas de fermentação são controladas de forma para evitar qualquer problema com as leveduras. Após o término da fermentação alcoólica, o “chapéu” é prensado e o vinho é transferido para barricas.
- Notas de degustação: aromas de frutas vermelhas frescas e maduras, notas de torrefação e especiarias doces.







# Domaine Bouzereau-Gruère et Filles

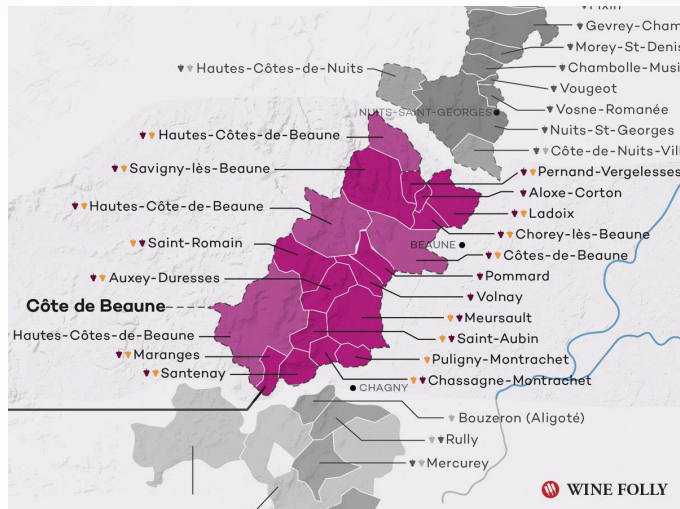


# Domaine Bouzereau Gruère et Fills

- A propriedade Bouzereau-Gruère é uma propriedade familiar criada por duas antigas famílias de vinicultores, Hubert Bouzereau originalmente de Mersault e Marie-France Gruère de Chassagne-Montrachet.
- Representando a 7th geração de vitivinicultores na sua família, Humbert Bouzerau fundou sua própria vinícola em 1970 com sua esposa Marie-France.
- Desde 2001, duas das suas filhas, Marie-Laure e Marie-Anne se uniram para criar o Humbert Bouzerau-Gruère e Filles States, que compreende 10ha distribuídos em 6 regiões em **Cotê-de-Beaune**.
- Produz cerca de 75% de vinho branco em **Mersault, Chassagne-Montrachet e Puligny-Montrachet**.
- Um trabalho muito cuidadoso em relação ao solo, rendimentos controlados, com a escolha de não prolongar muito o amadurecimento, e quando faz utiliza carvalho francês de primeiro uso.
- Produz vinhos frescos com ótima concentração.

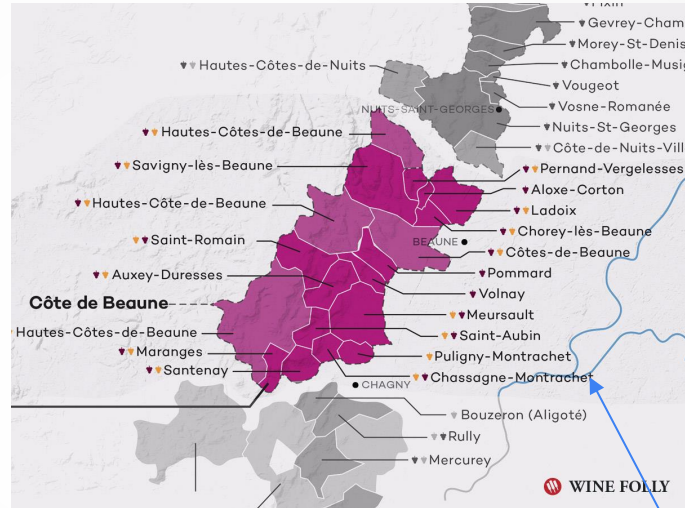
# Domaine Bouzereau-Gruère et Filles Bourgogne Chardonnay AOC

- País: França
- Região: Cotê-de-Beaune.
- Uva: 100% Chardonnay.
- Serviço: 12-16°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 12,5%
- Potencial de Guarda: 5-8 anos.
- Amadurecimento: 10 meses em carvalho francês.
- Vinificação: prensagem pneumática, decantação, fermentação alcoólica e conversão malolática.
- Notas de degustação: mineralidade fina e paladar complexo. Aromas de frutas secas, baunilha, limão, pêssego e um final prolongado.



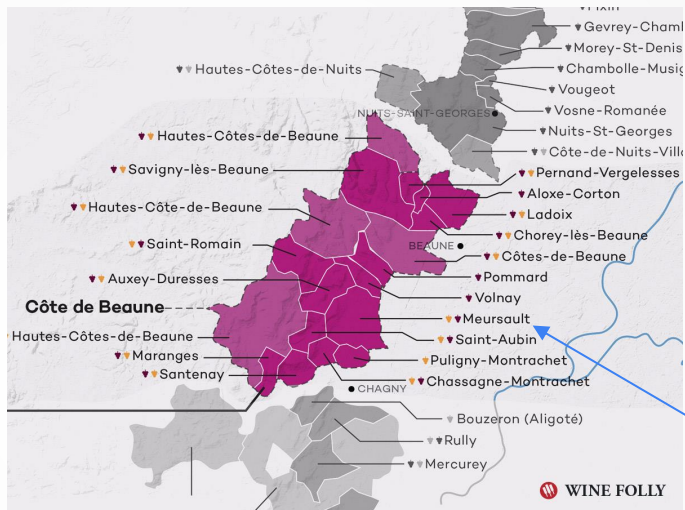
# Domaine Bouzereau-Gruère et Filles Chassagne-Montrachet Blanc AOC

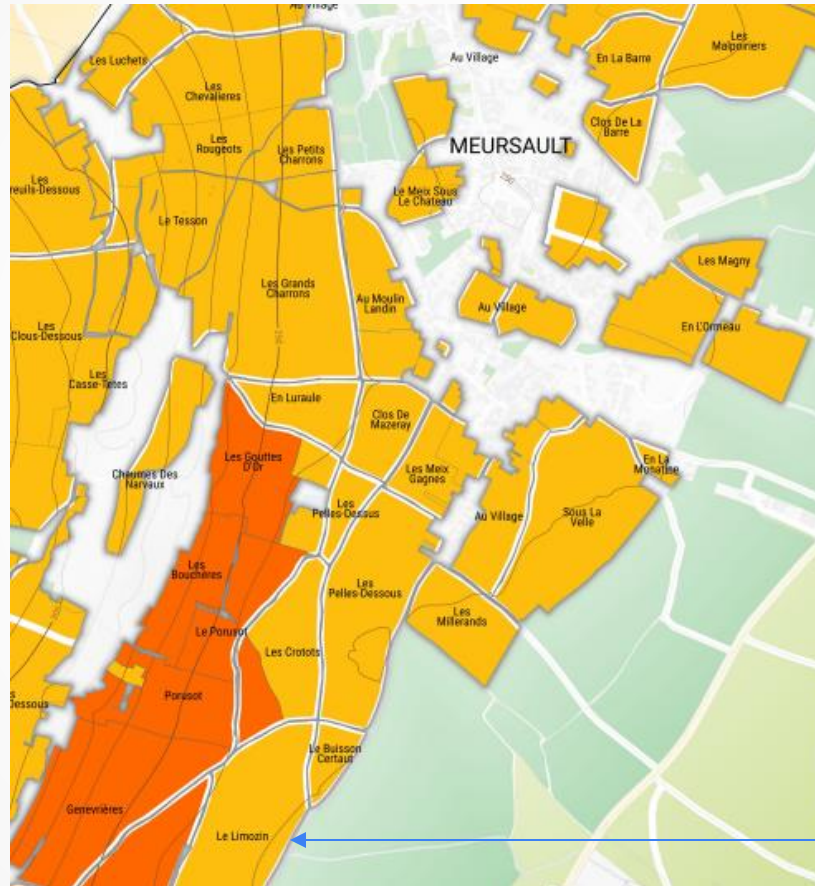
- País: França
- Região: Cotê-de-Beaune, Chassagne-Montrachet.
- Uva: 100% Chardonnay.
- Serviço: 12 - 14°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 13%
- Potencial de Guarda: 5 - 8 anos.
- Amadurecimento: 12 meses em carvalho francês com *bâtonnage* regular.
- Vinificação: prensagem pneumática, decantação, fermentação alcoólica e conversão malolática.
- Notas de degustação: vinho com aromas de frutas amarelas maduras, cremoso, delicado e com ótimo frescor.



# Domaine Bouzereau-Gruère et Filles Mersault Limozin AOC

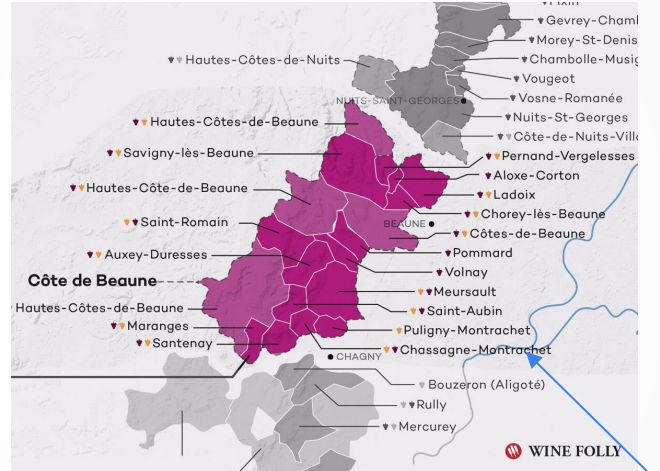
- País: França
- Região: Cotê-de-Beaune, Mersault.
- Uva: 100% Chardonnay.
- Serviço: 12 - 14°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 13%
- Potencial de Guarda: 5 - 8 anos.
- Amadurecimento: 12 meses em carvalho francês com *bâtonnage* regular.
- Vinificação: prensagem pneumática, decantação, fermentação alcoólica e conversão malolática.
- Notas de degustação: vinho com aromas de frutas amarelas maduras, cremoso, delicado e com ótimo frescor.





# Domaine Bouzereau-Gruère et Filles Chassagne-Montrachet Rouge AOC

- País: França
- Região: Cotê-de-Beaune, Chassagne-Montrachet.
- Uva: 100% Pinot Noir.
- Serviço: 17°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 13%
- Potencial de Guarda: 5 - 8 anos.
- Amadurecimento: 18 meses em carvalho francês.
- Vinificação: vinificação tradicional, com 18 meses em carvalho francês, 20% novo.
- Notas de degustação: aromas de frutas vermelhas fresca e madura, muito complexo, com notas de especiarias doces.



# Domaine Sylvaine & Alain Normand

- Alain e sua esposa Sylvanie se conheceram na escola de enologia em Beaune, nos anos 90. Tempos depois, Alain foi parar no Macon para cuidar de 13 hectares de vinhedos abandonados em La Roche Vineuse, com um contrato de arrendamento.
- La Roche Vineuse fica em um flanco de **pedra calcárea** profunda perfeita para a produção de Chardonnay.
- Desde 1993 os vinhedos passaram a pertencer a Normand e desde então o Domaine continuou a se expandir.
- Em 2009, Sylvaine herdou os vinhedos da família. A maioria em Solutré, alguns em Chaintré e aos poucos com o tempo o casal foi retomando a posse dessas parcelas, algumas das quais haviam sido cedidas em contratos de arrendamento, sendo que em 2010 os dois passaram a ser sócios no negócio. Em 2017 eles passaram a vinificar em uma nova estrutura, construída por eles, muito mais moderna, construída perto de La Roche-Vineuse.
- Os 35 hectares atuais de vinhedo da família estão espalhados por várias áreas na região do Macon que incluem Solutré, Chaintré, Prissé, Igé e La Roche Vineuse.

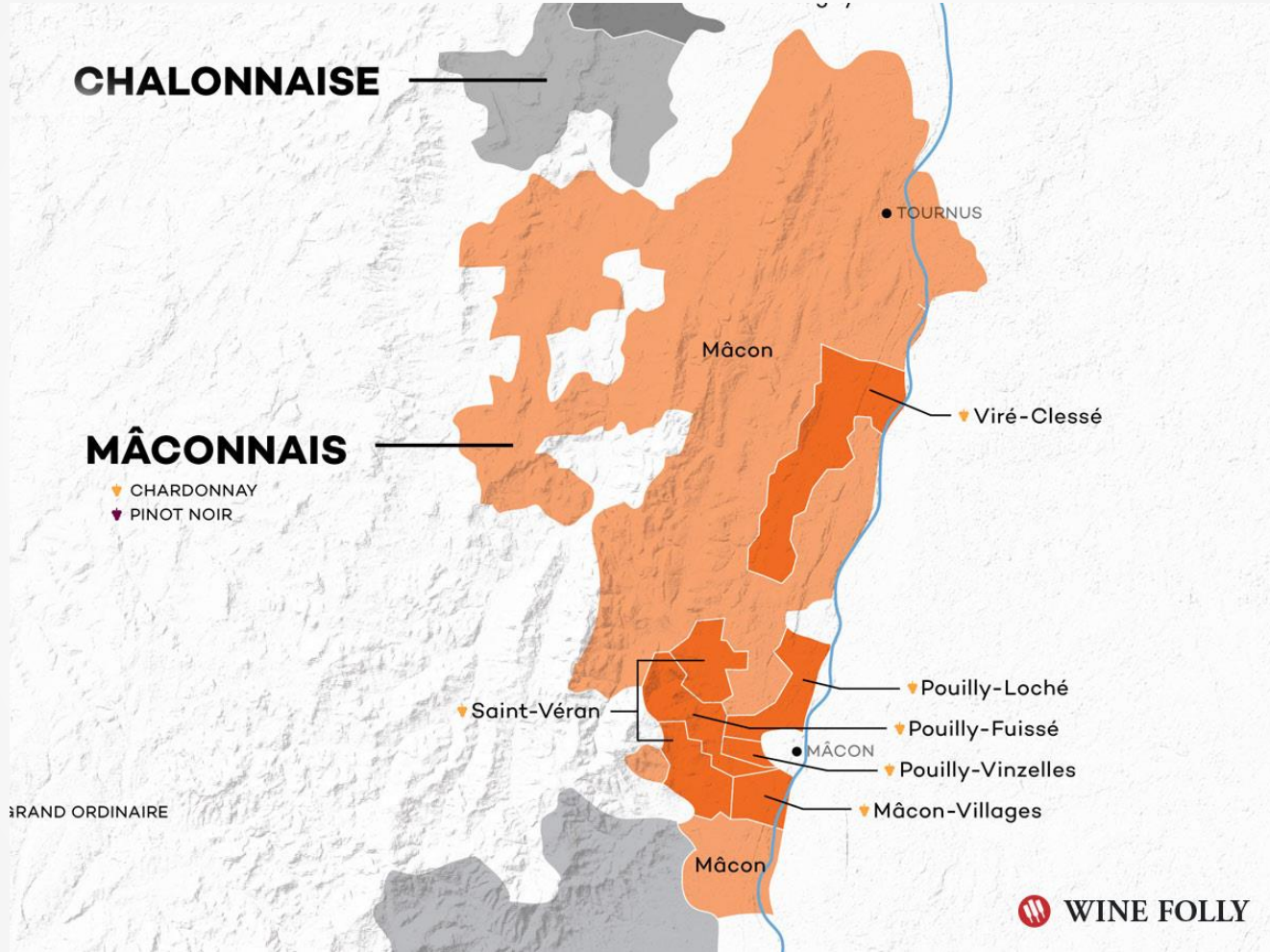


# Domaine Sylvaine & Alain Normand

- Em 2020 a appelação de Pouilly-Fuissé inaugurou uma nova classificação de premier cru, que demorou 10 anos para sair do papel, contando com 22 crus, espalhados entre Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly e Vergisson.
- Entre os vinhedos herdados por Sylvainie, estava uma pequena parcela de vinhas velhas em Solutré-au-Vignerai, antes um lieu-dit que ganhou o status de Premier Cru.
- Desde o início, Alain tem feito vinho da maneira mais natural possível, com fermentações espontâneas e longas e gentis *élevages* sobre as lías.
- Alain deixa as leveduras ditar o tempo da fermentação, e conseqüentemente o do engarrafamento, normalmente mais tarde que o do resto dos produtores locais por conta da fermentação cuidadosa e lenta.
- Ele raramente clarifica os vinhos e é comum que também não os filtre.

# Domaine Sylvaine & Alain Normand

- A vinícola respeita e compartilha tradições locais com a produção de vinhos naturais de qualidade, se adaptando ao território de forma sustentável. O casal tem trabalhado progressivamente para transformar seus vinhedos em viticultura orgânica e esperam conseguir a certificação completa em 2024.
- Em 2023 o filho deles, Thomas, se juntou a eles no Domaine, tendo finalizado seus estudos na escola de viticultura de Beaune, a mesma escola onde seus pais completaram seus estudos 30 anos antes.

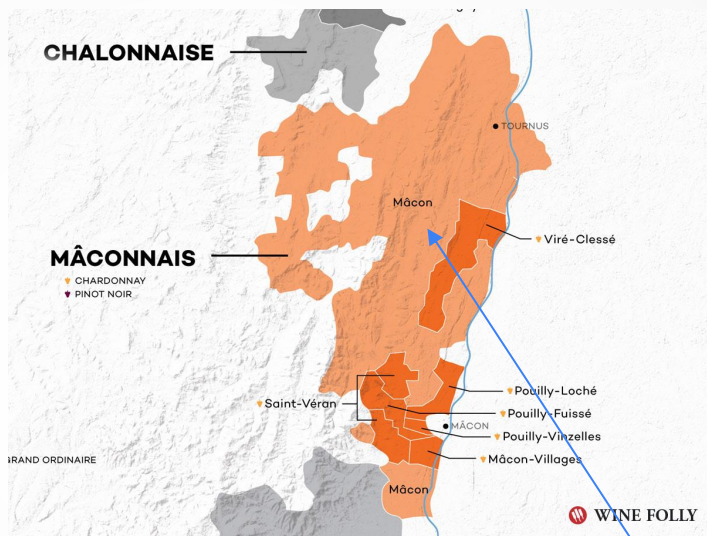


# Domaine Sylvaine & Alain Normand



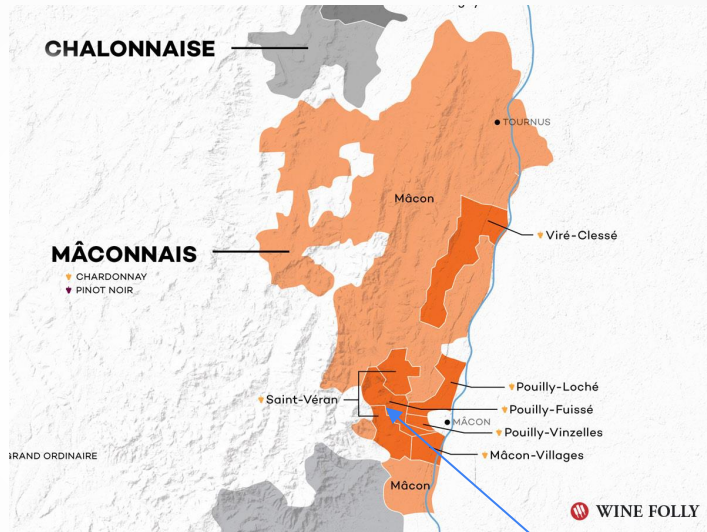
# Domaine Sylvaine & Alain Normand Cuvée Eostre Mâcon Igé Blanc AOC

- País: França
- Região: Mâconnais, Borgonha.
- Uva: 100% Chardonnay
- Serviço: 10-12°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 14,5%
- Potencial de Guarda: 3-5 anos.
- Amadurecimento: 8 meses sobre as linhas em tanque de aço inox.
- Vinificação: prensagem pneumática, longa fermentação com leveduras nativas e trabalho com as lias. Sem sulfito.
- Notas de degustação: aromas de limão zest, flores brancas e frutas exóticas secas.



# Domaine Sylvaine & Alain Normand Mâcon La Roche Vineuse

- País: França
- Região: Mâconnais, Borgonha.
- Uva: 100% Chardonnay.
- Serviço: 10-12°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 13%
- Potencial de Guarda: 3-5 anos.
- Amadurecimento: 8 meses sobre lias em tanques de aço inox.
- Vinificação: prensagem pneumática, longa fermentação com leveduras nativas e trabalho com as lias.
- Notas de degustação: aromas de frutas brancas de caroço, brioche e especiarias doces.

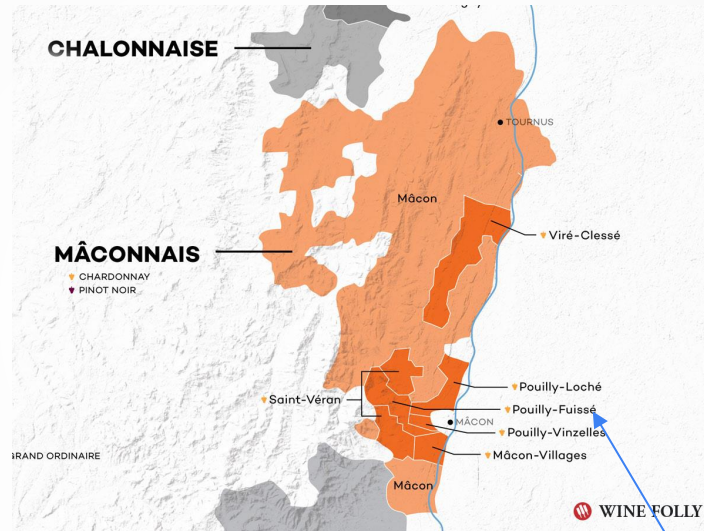




*Mâcon La Roche Vineuse*

# Domaine Sylvaine & Alain Normand Pouilly-Fuissé AOC

- País: França
- Região: Mâconnais, Borgonha.
- Uva: 100% Chardonnay.
- Serviço: 10-12°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 13,5%
- Potencial de Guarda: 3-5 anos.
- Amadurecimento: 12 meses sobre lias em tanque de aço inox.
- Vinificação: prensagem pneumática, longa fermentação com leveduras nativas e trabalho com as lias.
- Notas de degustação: aromas de frutas amarelas maduras, manteiga, panificação e especiarias doces.







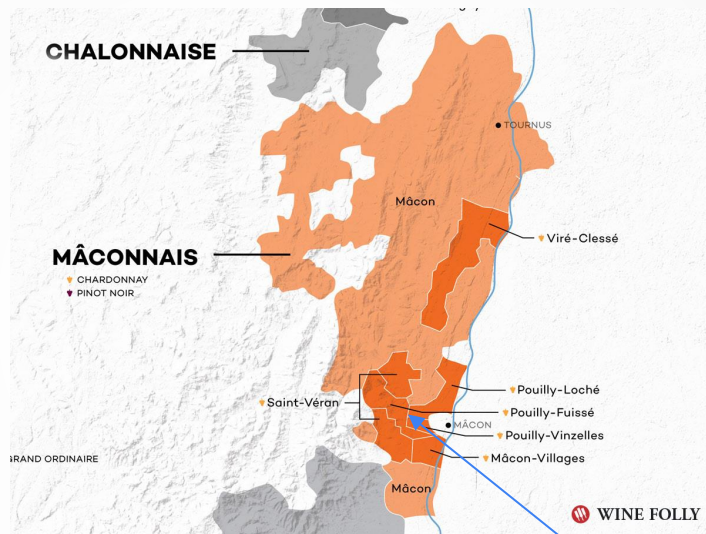
*Pouilly-Fuissé*



*Roche-de-Solutré*

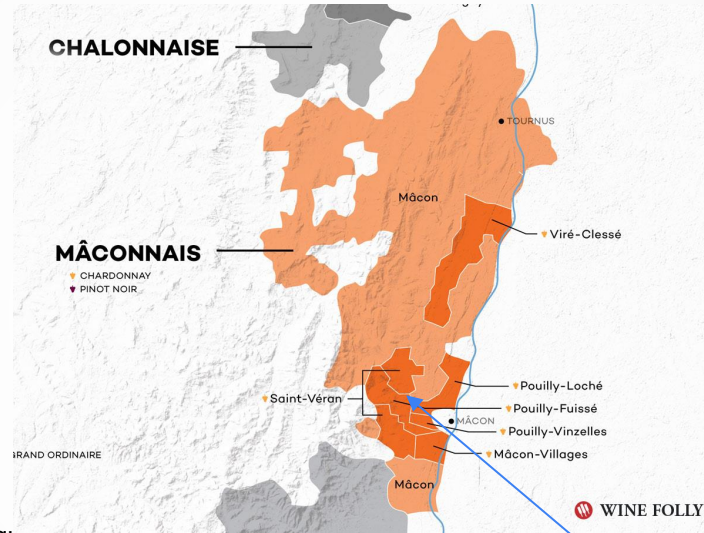
# Domaine Sylvaine & Alain Normand Cuvée Eostre Mâcon Igé Rouge AOC

- País: França
- Região: Mâconnais, Borgonha.
- Uva: 100% Gamay.
- Serviço: 10-12°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 13,5%
- Potencial de Guarda: 3-5 anos.
- Amadurecimento: 6 meses sobre as lias em tanque de aço inox.
- Vinificação: prensagem pneumática, longa fermentação com leveduras nativas e trabalho com as lias. Sem sulfito.
- Notas de degustação: aromas de frutas vermelhas frescas, cerejas e especiarias doces.



# Domaine Sylvaine & Alain Normand Bourgogne Pinot Noir

- País: França
- Região: Mâconnais, Borgonha.
- Uva: 100% Pinot Noir.
- Serviço: 10-12°C
- Safra: 2021
- Teor Alcoólico: 13%
- Potencial de Guarda: 3-5 anos.
- Amadurecimento: 6 meses sobre as lias em tanques de aço inox.
- Vinificação: prensagem pneumática, longa fermentação com leveduras nativas e trabalho com as lias.
- Notas de degustação: aromas de frutas vermelhas frescas e maduras, cereja ácida e especiarias doces.



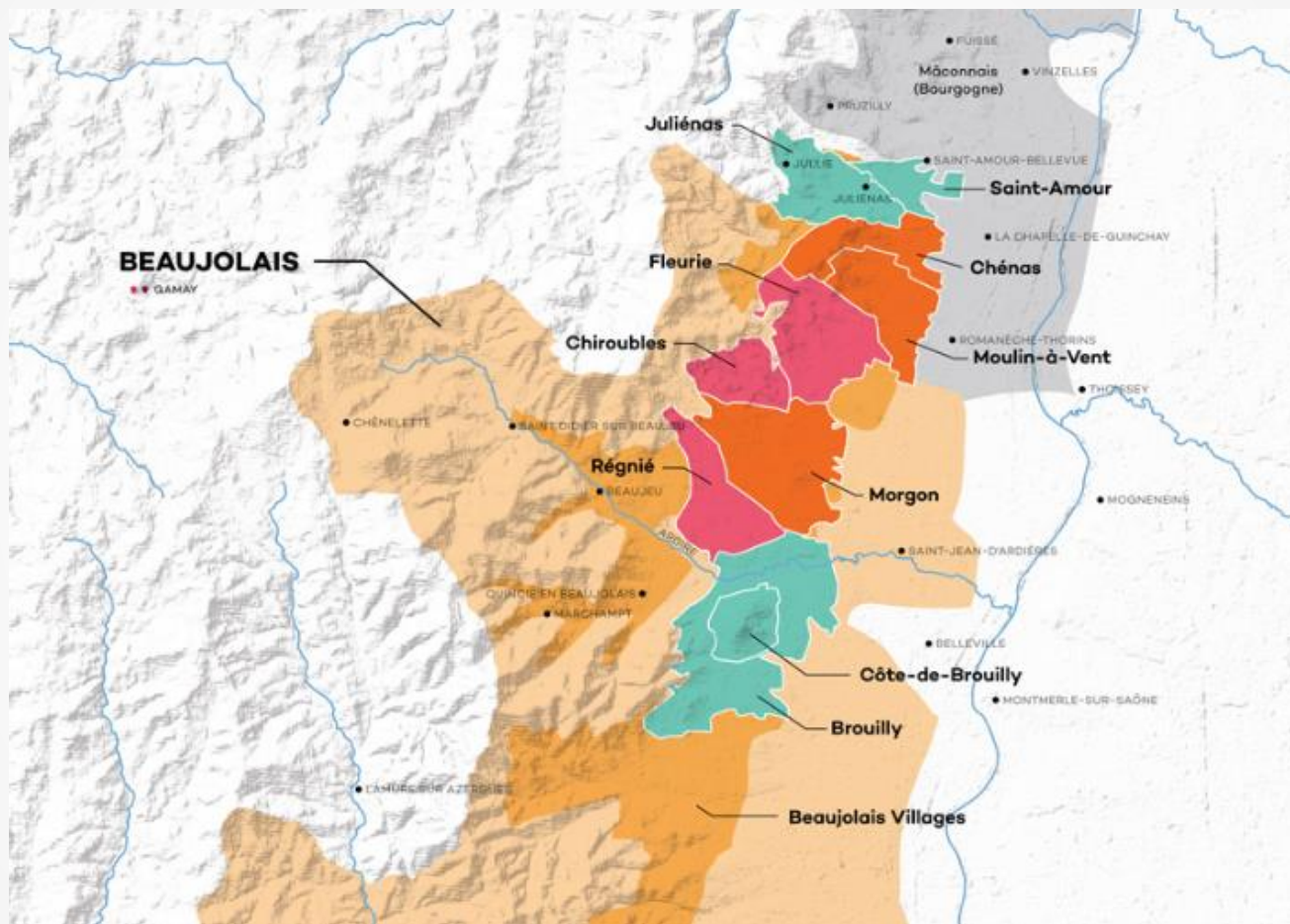
# MAISON JAMBON

- Viticultores há cinco gerações na cidade de Saint Lager, ao pé da famosa Chapelle de Brouilly. Maison Jambom produz vinhos nos crus Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Moulin à Vent, Régnié e Beaujolais Villages, bem como vinhos brancos, rosés e espumantes.
- O Domaine obteve a consagração em 2016 com o Chiroubles 2015, eleito o Melhor Gamay do Mundo pelo Concurso Internacional da Gamay.
- Preocupado em respeitar o meio ambiente, a MAISON JAMBON se dedica à produção e comercialização de vinhos brancos e tintos orgânicos, coleção PURE.



ETIENNE RAMOUSSE  
IMAGES

*Beaujolais*



# Maison Jambon Beaujolais-Village

- País: França
- Região: Beaujolais Village.
- Uva: 100% Gamay.
- Serviço: 10-12°C
- Safra: 2022
- Teor Alcoólico: 13%
- Potencial de Guarda: 3-7 anos.
- Amadurecimento: sem amadurecimento.
- Vinificação: fermentação semi-carbônica, com cachos inteiros durante 12 dias.
- Notas de degustação: De cor vermelho rubi com reflexos violáceos. No olfato mostra notas de frutas vermelhas, flores como a lavanda e notas de especiarias doces. Na boca é leve, sedoso e refrescante.

