

La  
**Plumme**  
et le **Vin**



在葡萄酒和文化相遇的路口探索葡萄酒文  
化的新理念。

这是结合了品尝葡萄酒乐趣和探索法国历史文化遗  
产的独特体验。



与羽毛笔和葡萄酒 (La Plume et le Vin)的礼盒一起，踏上穿越法国著名葡萄园的感官之旅，探索最美丽、最具历史意义的文化遗址。

---

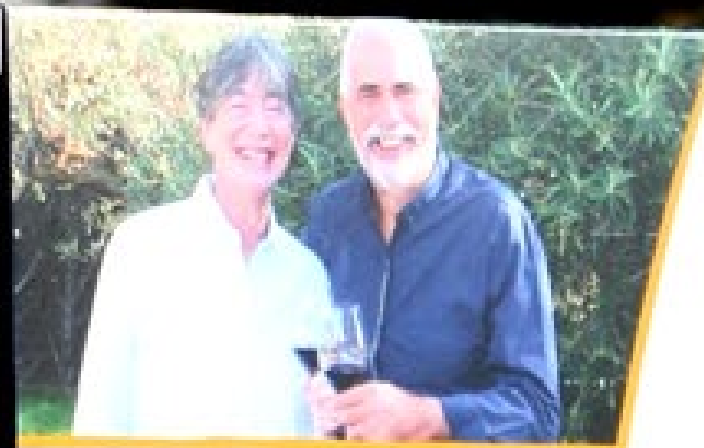




# 卢瓦尔河谷城堡

## 礼盒





Avec la Plume et le Vin,  
 plongez au cœur de l'Occulture.

La Plume et le Vin est une idée originale  
 de plus de 30 ans, développée par deux amis  
 d'enfance qui se retrouvent après une longue  
 carrière professionnelle dans l'univers du fromage.  
 Des retrouvailles pour vous faire partager  
 leur passion pour le vin et vous faire découvrir  
 notre patrimoine historique, culturel et viticole.

Avec la Plume et le Vin, laissez-vous guider  
 tout le long de votre voyage, par une collection  
 de coffrets inédits offrant à votre quête de  
 savoir des arômes inattendus.

**La Plume**

Découvrez  
 les plus beaux  
 sites naturels  
 et historiques  
 qui façonnent  
 nos terroirs  
 et les illustrent  
 par des  
 personnages  
 qui ont parfois  
 trempé leur plume  
 dans le vin.

**Le Vin**

Par les chemins  
 de la culture  
 parcourus nos  
 vignobles, parcourez  
 les mystères du  
 vin, rencontrez les  
 meilleurs vigneronnes  
 et dégustez leurs  
 cuvées sélectionnées  
 par des experts.

**VOUS TROUVEREZ SAUF CE COFFRET**

**Le Coffret**

Une sélection de  
 2 bouteilles de vin

© La Plume et le Vin, Melle/Médoc, France. Tous droits réservés.

**CONSEIL**  
 DIVINCI La plume & Le Vin,  
 34 rue du 8 Mai, 34800 Nébouze



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
 À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La  
**Plume**  
 et le **Vin**

un chateau de la Loire

LE CHATEAU DE CHAMBORD  
 LE CHATEAU DE BLOIS  
 LE CHATEAU D'AMBOISE

**2**  
 TONE

LES SITES HISTORIQUES

# 卢瓦尔河谷城堡

## 礼盒



# La Plume et le Vin

礼盒内精致的产品介绍手册，为您  
揭开卢瓦尔河谷的秘密，并向您展  
示其中三座最迷人的城堡及其悠久  
历史。



## LA PLUME CHÂTEAU DE Chambord

Un diamant à la pureté cristalline résistant à l'outrage du temps, sublimé dans son superbe écrin forestier, voilà ce qu'inspire le château de Chambord!

Ce magnifique domaine royal en bord de Loire où rois, princes et aristocrates affectionnaient l'art de vivre à la française, est le **témoin historique et artistique de la période Renaissance, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.**

François 1<sup>er</sup>, passionné d'arts et bâtisseur de châteaux, en fait le **symbole de la suprématie culturelle et politique du royaume.** L'année 2015 célèbre les 500 ans de son accession au trône, juste après la célèbre victoire de Marignan. De son éducation des arts et des lettres au château royal d'Amboise, il se passionne pour « la magnificence du XVI<sup>e</sup> siècle » et encourage l'œuvre d'artistes français et italiens. En 1519, il entreprend la construction d'une demeure royale à Chambord dans les marécages infertiles de Sologne. Résidence occasionnelle et relais de chasse, le chef d'œuvre architectural aux 282 cheminées sculptées devient le **lieu emblématique de cérémonies accueillant les sommités du royaume et les têtes couronnées étrangères** à l'image de l'empereur Charles-Quint dont François 1<sup>er</sup> dispute en vain le Saint-Empire romain germanique. Lors de fêtes somptueuses, il affiche au sein de son chef-d'œuvre, les bijoux précieux et les toilettes en vogue de sa cours, la plus fine gastronomie et les vins de luxe, s'affirmant ainsi Prince de la Renaissance!

**Le saviez-vous ?**  
La superficie du parc est équivalente à celle de Paris Intra-Muros !



Si l'identité de l'architecte du château ne fut jamais dévoilée, l'effluve **est bien là, incarnée par Léonard de Vinci**, invité d'honneur à la cour, titre de « Premier peintre, architecte et ingénieur du roi ». Ses inventions telles le plan centré en croix grecque, le donjon et le monumental escalier à doubles-révolutions où deux personnes montent et descendent sur des rampes jumelles hélicoïdales s'aperçoivent aux fenêtres sans jamais se croiser. L'ornementation épouse le style médiéval des châteaux forts et le caractère chevaleresque de François 1<sup>er</sup>.

La restauration se poursuit sous le patronage du roi soleil, des chasses et de grandes fêtes mettant en scène Molière, la comédie satirique du « Bourgeois gentilhomme » en 1670, les écuries installées, la rivière dévoyée et le parc assaini. Le beau-père de Louis XV, roi de Pologne exilé et ses deux fils, le Saxe qui perçoit le château en 1745 pour ses braves et un jardin à la française.

**Pillé à la révolution, le château est abandonné** par son exilé Autrichien en 1830, nourrissant un vain espoir. Le nom d'Henri V, entretient et organise des visites. Les Autrichiens de Bourbon Parme, en sont défaits. Aujourd'hui, le **Domaine national de Chambord** avec sa forêt de 5440 Hectares bordée de la Loire connaît un regain touristique avec plus de 100 000 visiteurs par an. L'ensemble du parc est équivalent à Paris.

Il invite aux spectacles équestres, aux festivals de musique en juillet, au braconnage virtuel, aux visites virtuelles et aux nombreuses animations de Chambord, de Cheverny et de Blois.





La  
**Plume**  
et le **Vin**

当然，还有代表了这些华丽城堡  
的葡萄酒。





详细介绍每种葡萄酒，以了解它们生长的葡萄园和酒庄。

在羽毛笔和葡萄酒 (La Plume et le Vin) 的引导和伴随下，逐步体验和品尝由我们评审团的专家精心挑选的美味葡萄酒！

## DOMAINE DU PETIT Chambord

En 1518, François 1<sup>er</sup> entreprend la construction du Château de Chambord et fait venir en Val de Loire 80 000 pieds de vigne depuis Beaune en Bourgogne. Le cépage blanc Romorantin ainsi implanté, représente aujourd'hui une superficie de cinquante hectares en appellation Cour-Cheverny. Le domaine national de Chambord, conservatoire de patrimoine éco-responsable, plante en 2015 une parcelle de quatorze hectares qui accueillera prochainement un magnifique chai oenotouristique.

Pour célébrer les 500 ans de Chambord, la première vendange 2019 est vinifiée par la maison Henry Marionnet. En 1999, le vigneron découvre une vigne non greffée, plantée avant 1850 et la crise du Phylloxera, une des plus vieilles parcelles françaises, composée de pieds d'origine ! Ce vin fut servi à la table de la reine Elizabeth II, lors de sa visite officielle en France en 2004. Des plants de Romorantin de cette vigne existent dans l'actuel vignoble de Chambord.

La Plume et le Vin invite aujourd'hui une valeur sûre de l'appellation Cheverny proche de Chambord. Illustré ambassadeur, élu meilleur vigneron de l'année 2020 par le guide Hachette, François Cazin dirige avec passion le domaine familial du Petit Chambord. Transmis depuis quatre générations, il est situé près du splendide château de Cheverny inspirant Hergé pour illustrer le fameux château de Moulinsart si cher au personnage iconique de « Tintin ». Son vignoble de 23 hectares, en bordure de la Sologne, en appellation Cour-Cheverny, Cheverny et Crémant de Loire, est conduit en viticulture raisonnée sous le label vertueux « Haute Valeur Environnementale » (HVE), supplément d'âme écologique pour limiter l'impact de l'agriculture sur le milieu naturel.



### LE VIN DE NOTRE SE...

#### La cuvée

AOP Cheverny Blanc, régulièrement distingué par le guide Hachette et aux concours régionaux.

#### Le millésime

2020. Le cycle végétatif de la vigne s'est bien déroulé avec une très courte période de gel n'affectant pas la floraison contrairement aux années précédentes. Un bel ensoleillement estival alterné de pluies bienfaisantes offre une maturité exceptionnelle et un bel équilibre sucre/acidité.

#### À la vigne

Sol argilo-siliceux principalement et argilo-calcaire pour la parcelle de Sauvignon. Vendanges manuelles. Grande maîtrise des rendements (45 hectolitres/hectare) avec une taille courte et une viticulture raisonnée favorisant le travail du sol et l'érherbement des vignes. Conformément à la certification HVE, respect de bonnes pratiques environnementales visant à sauvegarder l'écosystème de l'exploitation sur quatre principes: préservation de la biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion des fertilisations et consommation de l'eau. Utilisation modérée des pesticides et des fertilisants, aménagement de zones naturelles pour préserver la faune sauvage se nourrissant d'insectes nuisibles et bonne gestion de la fumure et des ressources hydriques.

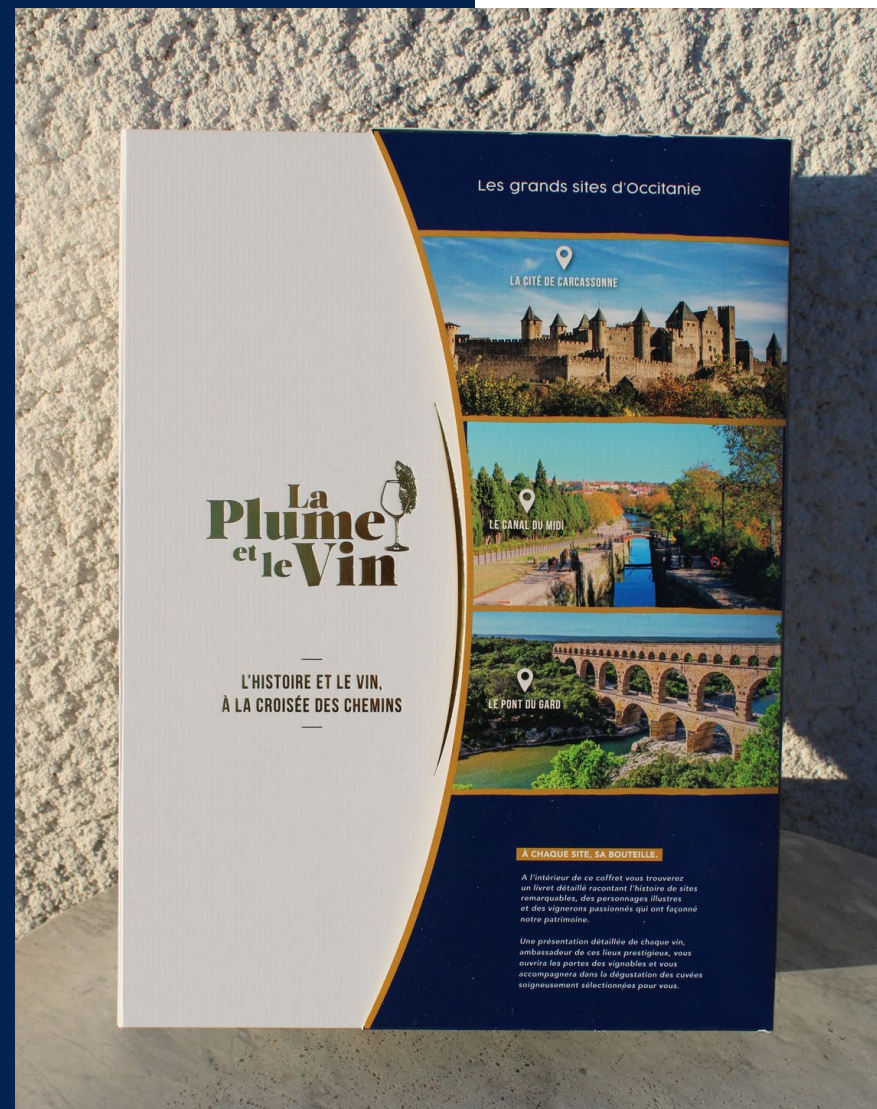
#### Vinification

Pressurage des raisins entiers. Fermentation avec des levures indigènes (présentes dans la cave) à 18° pendant 2 mois, suivie d'un élevage sur lies fines pour apporter de la densité au vin jusqu'au printemps. Aucune filtration pendant l'élevage.





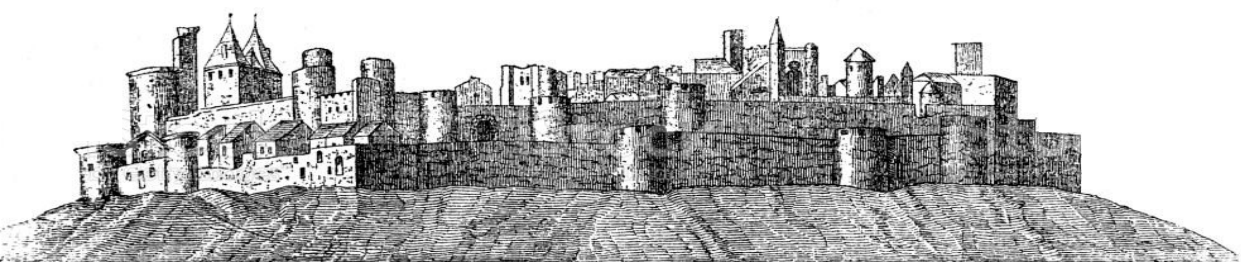
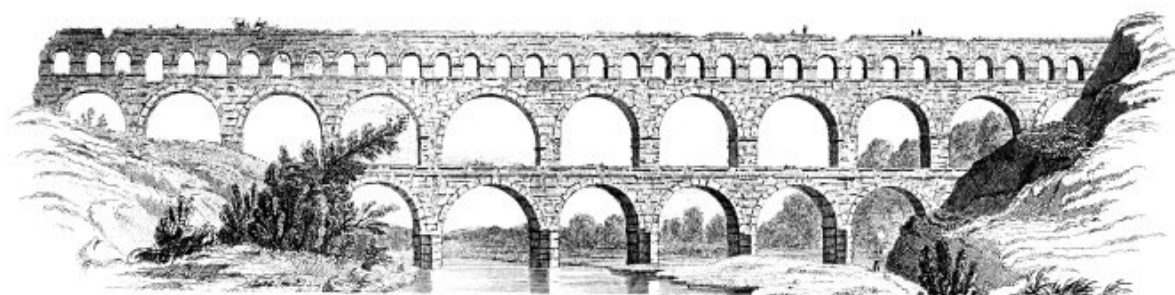
# La Plume et le Vin



奥西塔尼亚礼盒



# La Plume et le Vin



在这本产品介绍手册中，  
了解法国南部著名文化遗址  
的历史：“卡尔卡松市、南运  
河和加尔桥”。





# CHÂTEAU Auzias

De ses origines Romaines, la culture de la vigne et le commerce du vin revendiquent deux mille ans d'histoire et prospèrent au fil des siècles, particulièrement au XVII<sup>e</sup> grâce au Canal du Midi. Les maladies de la vigne (oidium et phylloxéra) et la surproduction de vins de qualité médiocre engendrent la révolte vigneronne de 1907 et le déclin de l'activité viticole. Au milieu du siècle dernier, le modèle coopératif relance la viticulture languedocienne par la restructuration du vignoble et la quête de qualité. L'appellation Cabardès naît avec le choix judicieux d'encépagement alliant les variétés atlantiques du Merlot et du Cabernet et méditerranéennes telles Syrah, Carignan et Grenache particulièrement adaptées au terroir.

Entre montagne noire et contreforts Pyrénéens, les vignes bénéficient d'une influence climatique méditerranéenne et de l'effet conjugué du vent Marin chaud et humide et du Cers Atlantique sec et tempéré. L'alternance de chaleur et de fraîcheur nocturne favorise la maturité des raisins et l'équilibre des vins à la fois riches et aériens. Les plaines de limons, les terrasses alluviales et les collines de molasses contribuent à la finesse des vins.

Niché au cœur des pays cathares, au pied de la montagne noire, près de la Cité de Carcassonne et du canal de Midi, le Château Auzias exploite un vignoble de 110 hectares dans la pure tradition languedocienne, en appellations « IGP Cité de Carcassonne » et « AOP Cabardès ». Des écrits anciens mentionnent l'existence d'une splendide villa gallo-romaine sur le domaine, détruite par l'envahisseur wisigoth en 450 après JC. Témoin également de ses origines ancestrales, le Prieuré « Notre Dame de Pareti Longi » fut fondé par les chanoines de Carcassonne.



## LE VIN DE NOTRE SÉLECTION

**La cuvée**  
**AOP Cabardès « Mademoiselle »** - distingué au concours international Gilbert et Médaille d'argent au concours général agricole de Paris 2020.

**Le millésime**  
2018. Malgré l'attaque de mildiou, les vignes sont épargnées par les orages de grêle abattus sur les Corbières maritimes et a bénéficié d'une belle pluviosité printanière et de la chaleur estivale assurant une bonne maturité.

**À la vigne**  
Terroir argilo-calcaire exposé sud-ouest et coteaux recouverts de galets roulés. Agées de 25 ans, les vignes taillées en cordon de Royat, assurent un rendement maîtrisé. Les vendanges débutent après les équinoxes pour le meilleur développement en composés aromatiques et phénoliques (tanins). Le Château Auzias certifié « Haute Valeur Environnementale » au niveau supérieur, assure une culture de la vigne respectueuse de l'environnement sans engrais chimiques ni insecticides. Le désherbage mécanique limite l'usage des produits phytosanitaires. La viticulture raisonnée est régit en fonction du calendrier lunaire et les vignes sont arborées pour éviter l'érosion et favoriser la vie du sol. L'engrais utilisé est uniquement du fumier d'élevage de la région.

**Vinification**  
Après éraillage des grappes récoltées le matin sous la fraîcheur de la Montagne Noire voisine, la vinification traditionnelle dure de 15 à 20 jours selon les cuvées, sont protégés attentif des

températures. Après soutirage des jus et pressurages des marcs, les fermentations malo-lactiques se déclenchent naturellement et débute la longue phase d'élevage avec 50% de l'assemblage en barriques.

**Cépages**  
Syrah 50 % - Cabernet franc 40% - Grenache noir 10 %.

**Dégustation**  
Robe rubis brillante et limpide. Nez de fruits rouges frais, de petits fruits noirs compotés, nuancé de réglisse et de tabac. Attaque franche sur le fruit noir mêlé aux épices, milieu de bouche complexe et élégant, structure ample et ronde et finale onctueuse sur des tanins soyeux et délicats.

**Garde**  
5 ans.

**Service**  
17°C.

**Accords**  
La puissance du vin accompagne des viandes rouges braisées, gibiers, plats régionaux (cassoulet) et des fromages affinés type Cantal ou Tome de Savoie.



探索与这些历史遗迹密切相关的葡萄园和酿酒师。







## 客户体验

企业及公司赠送员工和客户的礼物

酒店，饭店迎宾礼品

旅行社套餐用酒/礼品

特别活动的定制礼品(公司年会...)

零售，个人收藏...





由Camilla LI (Beautype.fr ) 和Haiyu Jin (艺术专家) 推荐和支持的公司。

**联合创始人：** Gérard Pédeville 和 Frédéric Gallego, 前奶酪专家及两个法国最大食品工业集团的前总经理。

能够在确保产品质量的同时进行大批量采购 – 严格监控的供应链系统– 创意、物流和定价服务具有高度的敏捷性和适应性。

**评审团专家：** 调酒师、侍酒师、年度最佳酿酒师、葡萄酒消费者、法国文化专家（由“法国著名景点”机构的主席推荐）。（联合国教科文组织相关链接）。



## 公司历史

2023 年 6 月创建电子商务网站

葡萄酒与美宅体验——法国南部的传统美宅  
配有：

- 品酒室和会议室
- 8间满足客户需要的卧室
- 对当地葡萄园、酒窖和历史遗迹的参观

羽毛笔和葡萄酒 (La Plume et le Vin) 拥有一支由两位创始人组成的多元化团队、一名社区经理、一名网页设计师及位于法国南部（蒙彼利埃）和北部（旺多姆）的产品包装团队。

专业认可的包装和印刷供应商, Xeris、Pak Emballage负责供应包装（礼盒由中国制造）、Chalaguier负责印刷，传播机构 Wonderful、Online Platforms负责商业宣传和沟通工作。

翻译成多种语言，包括法语、英语、中文并保有选择法国其他产区和著名文化遗产地的可能性。





FRÉDÉRIC GALLEGRO

[fgallego@divinci.fr](mailto:fgallego@divinci.fr)

GÉRARD PÉDEVILLE

[gpedeville@divinci.fr](mailto:gpedeville@divinci.fr)

06 08 74 29 49

06 30 92 29 22

Divinci La Plume & Le Vin, 4 rue du 8 mai 34800 Nébian

REGISTRATION NUMBER R.C.S. 901 739 243 / SIRET 901 739 243 00011 MONTPELLIER

DIVINCI LA PLUME ET LE VIN - SAS COMPANY – INVESTMENT TO DATE: € 120 000