



Lionel Osmin & Cie
RÉINVENTER LE SUD-OUEST.



RÉINVENTER LE SUD-OUEST
2025

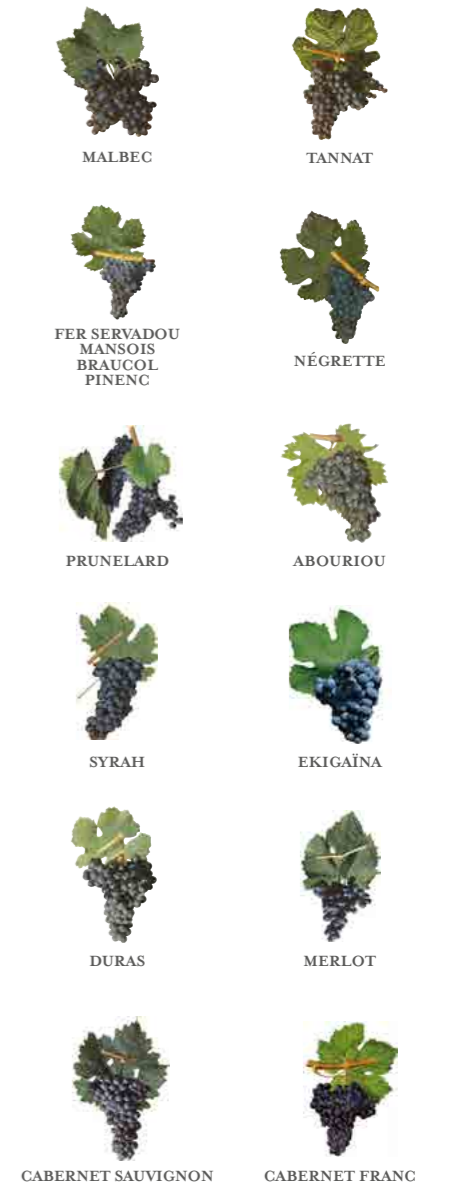
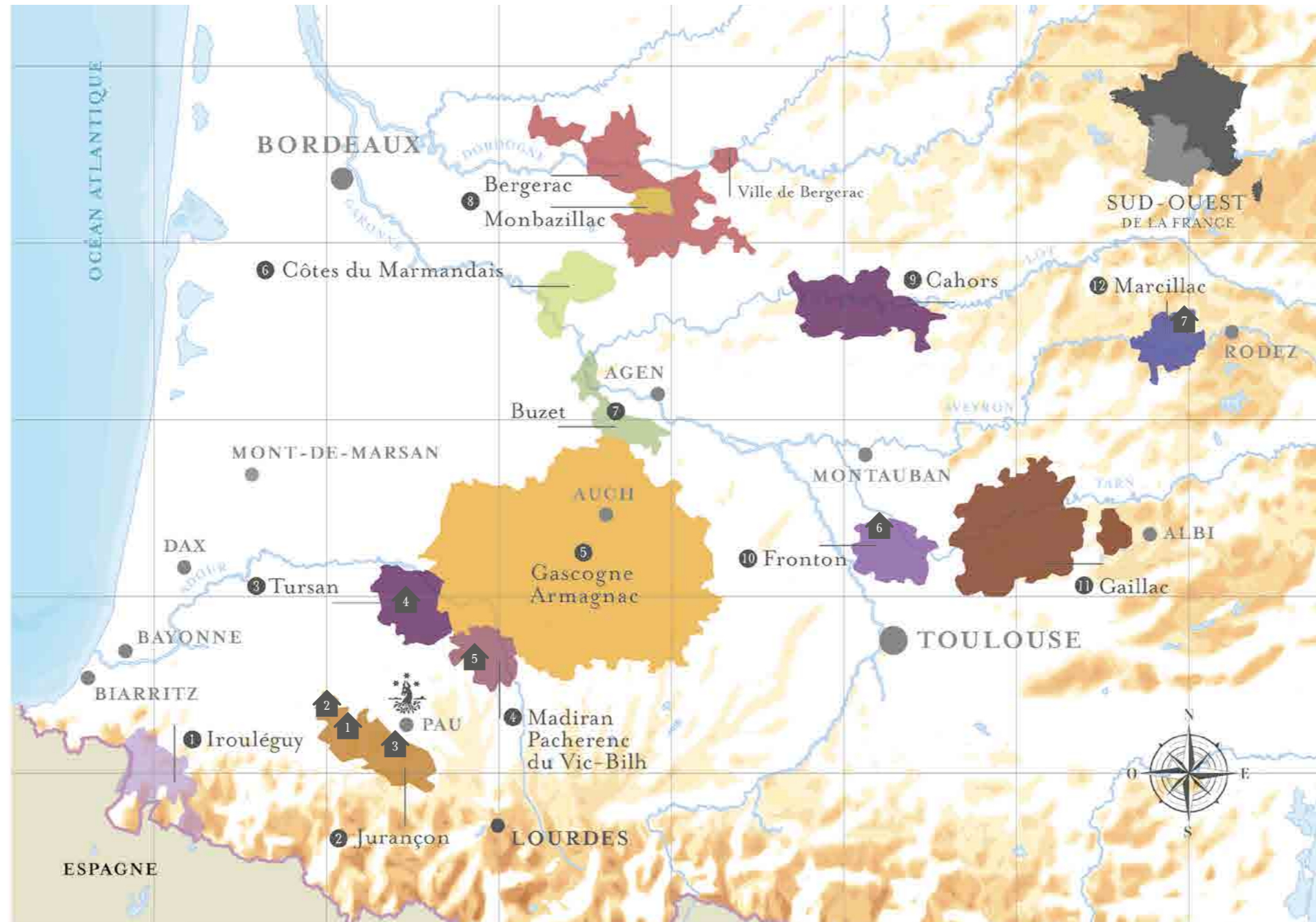


2024, EN BONNE COMPAGNIE !



NOTRE SUD - OUEST

- ① Irouléguy ② Jurançon ③ Tursan ④ Madiran / Pacherenc du vic-Bilh ⑤ Gascogne / Armagnac ⑥ Côtes du Marmandais ⑦ Buzet
 ⑧ Bergerac / Monbazillac ⑨ Cahors ⑩ Fronton ⑪ Gaillac ⑫ Marcillac



NOS DOMAINES

- | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| Clos Cancailläu
CUQUERON, MONEIN | Clos de la Vierge
LAHOURCADE | Clos Joliette
JURANÇON | Château de Bachen
DUHORT-BACHEN | Domaine Berthoumieu
VIELLA | Château Laurou
FRONTON | Domaine de Ladrecht
GOUTRENS |
| ↑ 1 | ↑ 2 | ↑ 3 | ↑ 4 | ↑ 5 | ↑ 6 | ↑ 7 |

NOS CRÉATIONS



CHAMBRE D'AMOUR p.9
CHAMBRE D'AMOUR, LES VINS NOUVELLE GÉNÉRATION



LES VILLAS p.11
DES CÉPAGES AUTHENTIQUES POUR DES VINS MODERNES



LES CUVÉES CRÉATIVES p.13
NOUS RÉINVENTONS LE SUD-OUEST...



LE ROI BŒUF: BAZAS & AUBRAC p.15
NOTRE ENGAGEMENT POUR LES RACES AUTOCHTONES...



LES APPELLATIONS p.17
NOS TERROIRS HISTORIQUES, AVEC AUDACE & ÉLÉGANCE...



LE CONSERVATOIRE p.19
LES CÉPAGES RARES DU SUD-OUEST



L'APOTHIKAIRE DE L'ARMAGNAC p.21
DES EAUX DE VIE D'ESTHÈTES

NOS DOMAINES



CLOS CANCAILLAÛ & DE LA VIERGE p.23
GRANDS TERROIRS PYRÉNÉENS



CHÂTEAU DE BACHÉN p.25
LE PLUS BEAU ROSÉ DE LA FACADE ATLANTIQUE



DOMAINE BERTHOUMIEU p.27
NOTRE VISION D'UN TERROIR HISTORIQUE



CHÂTEAU LAUROU p.29
LE TEMPLE DE LA NÈGRETTE



CLOS JOLIETTE p.31
LE MYTHE ABSOLU DU SUD-OUEST

RÉINVENTER LE SUD-OUEST

CHAMBRE D'AMOUR

CHAMBRE D'AMOUR, LES VINS NOUVELLE GÉNÉRATION



LES VINS QUI FONT AIMER LE VIN

Faut-il être un expert pour boire du vin ?

Chez Lionel Osmin & Cie, nous pensons que non.

C'est pourquoi nous avons imaginé 3 nouvelles cuvées modernes, originales et créatives, qui sont des déclinaisons de l'esprit de notre « best-seller » incontournable, la Chambre d'Amour L'Original qui a déjà séduit de nombreuses & nombreux amateurs.

Grâce à leur style très fruité, accessible, gourmand, frais et léger, elles sont destinées aussi bien à celles et ceux qui souhaitent s'initier au monde du vin qu'à ceux qui aiment déjà le vin mais qui l'aiment sans grand discours !

Chambre d'Amour, s'ouvrir au plaisir...



L'ORIGINAL

IGP CÔTES DE GASCogne

GROS MANSENG
SAUVIGNON BLANC

INTENSE - FRUITÉ - TENDRE - FRAICHEUR
PAMPLEMOUSSE - ANANAS - VANILLE



ROSÉ TENDRE

IGP COMTÉ TOLOSAN

NÉGRETTE
MUSCAT DE HAMBOURG

TENDRE - MUSCATÉ - FLORAL - ROND
CHARMEUR - JOVIAL - ABORDABLE



BLANC LÉGER À 9%

IGP CÔTES DE GASCogne

COLOMBARD
SAUVIGNON
GROS MANSENG

LÉGER - AROMATIQUE - RAFRAICHISSANT
DÉCOMPLEXÉ - ÉQUILIBRÉ - FACILE



LA BULLE À 0,5%

VIN DE FRANCE PÉTILLANT
DÉSALCOOLISÉ

SAUVIGNON BLANC

SURPRENANT - ROND - CHARMEUR
FESTIF - MUR - ÉTINCELANT

LES VILLAS

DES CÉPAGES AUTHENTIQUES POUR DES VINS MODERNES



LE SUCCÈS DES CÉPAGES DU SUD-OUEST

Cette gamme de vins de cépages a vu le jour dès le démarrage de l'aventure Lionel Osmin & Cie en 2010.

Ils offrent un parfait équilibre entre identité, puisqu'ils mettent en avant la personnalité des cépages autochtones du Sud-Ouest, et buvabilité, par leurs profils souples, frais et fruités.

Cette gamme connaît un réel succès grâce à son excellent rapport qualité/prix et sa polyvalence : ces 5 cuvées accompagnent aussi aisément un apéritif entre amis que la cuisine élaborée ou exotique.

Les Villas, des vins d'aujourd'hui, distingués et accessibles.



VILLA DU GOLFE
IGP CÔTES DE GASCOGNE

PINOT NOIR

SOUPLE - ROND - CHARMEUR
JOVIAL - CERISE - ÉPICES



VILLA DES CAUSES
IGP COMTÉ TOLOSAN

MALBEC

CLASSIQUE - PULPEUX - CHARNU - ÉPICES
ACCESSIBLE - FRUITS NOIRS - NOYAU



VILLA CÔTE D'ARGENT
IGP CÔTES DE GASCOGNE

SAUVIGNON BLANC

MODERNE - EXUBÉRANT - FRAIS - VARIÉTAL
AGRUMES - CHÈVREFEUILLE - MENTHOL



VILLA PLAGE BLANCHE
IGP CÔTES DE GASCOGNE
COLOMBARD
SAUVIGNON BLANC
GROS MANSING

POLYVALENT - OCÉANIQUE - INTENSE
FRUITÉ - POMELOS PÊCHE - CITRON VERT



VILLA DU GOLFE
IGP CÔTES DE GASCOGNE

NÉGRETTE

GOURMAND - LÉGER - DIGESTE ACIDULÉ
FRUITS ROUGES - BONNON ANGLAIS
PÊCHE DE VIGNE

LES CUVÉES CRÉATIVES

NOUS RÉINVENTONS LE SUD-OUEST...



BAIE ORIENTALE : D'EST EN OUEST

Dans les années 1980, la Gascogne a planté des cépages originaux pour se diversifier par rapport aux cépages de distillation qui régnaient en maîtres. Nous avons retrouvé quelques parcelles de cépages « terpéniques » dans notre région au climat océanique, où ils expriment une fraîcheur unique.

Seul souci, ces 2 cuvées décalées sont produites en quantités limitées !

Baie Orientale : cépages orientaux & fraîcheur océanique.



LA BAIE ORIENTALE

VIN DE FRANCE

SYRAH
PINOT NOIR

ÉPICÉ - FRUITÉ - ROND - SOUPLE
GOURMAND - FACILE - SOLAIRE



LA BAIE ORIENTALE

IGP COMTÉ TOLOSAN
MUSCAT, GEWURZTRAMINER,
VIOGNIER, RIESLING,
MUSCADELLE

AMPLE - EXPLOSIF - EXOTIQUE - ATLANTIQUE
LITCHI - FLEUR D'ORANGER - EAU DE ROSE

CANTERA : ASSEMBLAGE POLYPHONIQUE

Le chant polyphonique, tradition très vivante dans nos vallées pyrénéennes, est une superposition harmonieuse et vivante de voix qui décuple le relief, les vibrations et les émotions. Il en est de même pour l'art de l'assemblage : chaque cépage apporte sa tonalité, son accent pour donner, un fois assemblés, un vin plus complexe, plus profond, plus vibrant...

Cantera : les vibrations des cépages rares du Sud-Ouest.



CANTERA

IGP COMTÉ TOLOSAN
MAUZAC, LOIN DE L'ŒIL,
PETIT COURBU, COLOMBARD,
GROS MANSENG

EXPRESSIF - FRAIS - AMPLÉ - COMPLEXE
FRUITS FRAIS - FLORAL

LE ROI BŒUF: BAZAS & AUBRAC

NOTRE ENGAGEMENT POUR LES RACES AUTOCHTONES...



LE ROI BŒUF - BAZAS

La Fête des Bœufs Gras de Bazas dans les Landes girondines, qui existe depuis plus de 700 ans ! Est une célébration joyeuse, populaire et intemporelle de la race locale « Bazadaise ».

Nous contribuons à perpétuer le savoir-faire des Bœufs Gras et cette fête unique, ce patrimoine vivant de la région en reversant aux éleveurs une partie des bénéfices de la cuvée.

Défendre nos races locales.



LE ROI BŒUF BAZAS

IGP COMTÉ TOLOSAN

MERLOT
TANNAT

AMPLE - VELOUTÉ - CONSENSUEL - AIMABLE
ÉPICÉ - MINE À CRAYON - FRUITS ROUGES

LE ROI BŒUF - AUBRAC

Depuis 2023, nous avons le plaisir de soutenir l'OS Aubrac, organisme de sélection qui protège et promeut la race Aubrac, en lui reversant une partie des bénéfices de cette cuvée. Incontournable race française, il était évident pour nous de créer une cuvée hommage sur les vignobles de l'appellation Marcillac avec qui elle partage ses racines aveyronnaises.

**Roi Bœuf Aubrac et Marcillac,
l'Aveyron au cœur.**



LE ROI BŒUF AUBRAC

AOP MARCILLAC

MANSOIS

GÉNÉREUX - PROFOND - VIOLETTE - CASSIS
ÉQUILIBRÉ - RACÉ

LES APPELLATIONS

NOS TERROIRS HISTORIQUES, AVEC AUDACE & ÉLÉGANCE...



UNE NOUVELLE INTERPRÉTATION

Cahors, Fronton ou Marcillac sont des terroirs historiques du Sud-Ouest dont l'identité est très également très liée à leurs variétés autochtones.

Damiens Sartori & Fabrice Dubosc, nos talentueux vinificateurs, réinterprètent ces appellations et ces cépages pour offrir des cuvées digestes, aromatiques, profondes mais sans lourdeur, typées mais élégantes.

La connaissance des sols et des terroirs, l'expérience de ces cépages et une créativité assumée nous permettent d'emmener ces terroirs dans une nouvelle dimension.

L'avenir de nos terroirs historiques.



FER DE SOIF
AOP MARCILLAC
MANSOIS

BUVABILITÉ - SAPIDE - GOULEYANT
ORIGINAL - FLORAL - PIQUILLO - MENTHOL



LE POUVOIR DES FLEURS
AOP FRONTON
NÉGRETTE
SYRAH
BIOLOGIQUE

CHARNU - ÉQUILIBRÉ - AIMABLE - ACCESSIBLE
PIVOINE - POT POURRI - ÉPICÉ



CŒUR DE MALBEC
IGP CAHORS
MALBEC

CLASSIQUE - DENSE - SOMBRE - CORSÉ
ÉQUILIBRÉ - FRUITS NOIRS - ÉPICES - SANTAL

LE CONSERVATOIRE

LES CÉPAGES RARES DU SUD-OUEST



COLLECTION DE CÉPAGES

Le Sud-Ouest est un conservatoire ampélographique à ciel ouvert, et surtout vivant !...

Cette gamme « Le Conservatoire » a naturellement pour vocation de préserver et de valoriser la diversité de nos cépages viticoles souvent méconnus.

Elle incarne l'esprit et l'histoire du Sud-Ouest, et offre des expériences de dégustations hors du commun.

Produits en quantité extrêmement confidentielle, les disponibilités ne sont pas garanties.

Le Conservatoire, précieux et confidentiel.



PRUNELARD

CONTREFORTS ALBIGEOIS

PRUNELARD

PROFOND - COMPLEXE - ORIGINAL
SAUVAGE - CASSIS - VIOLETTE - ÉPICES



LOIN DE L'ŒIL

AOP GAILLAC

LOIN DE L'ŒIL

DENSE - MUR MAIS FRAIS - COMPLEXE
CHARME D'ANTAN - POURITURE NOBLE
RÉGRESSIF



PETIT COURBU

AOP PACHERENC DU VIC-BIL SEC

PETIT COURBU

AGRÉABLE - AÉRIEN - ROND - COMPLEXE
SUBTIL



MAUZAC

VALLÉE DU TARN

MAUZAC

PROFOND - CRISTALLIN - ÉQUILIBRÉ
COMPLEXE - POMME - TILLEUL - COING



ONDENC

PAYS DE COCAGNE

ONDENC

FINESSE - RONDEUR - PUISSANCE
LONGUEUR - POMME CUITE
POIRE CONFITE - BRIOCHE



BOUYSSELET

ENTRE TARN & GARONNE

BOUYSSELET

AMPLE - ÉQUILIBRÉ - ABRICOT
FRUITS BLANCS - COMPLEXE - LONG

L'APOTHICAIRE DE L'ARMAGNAC

DES EAUX DE VIE D'ESTHÈTES



L'ARMAGNAC EST LA PLUS ANCIENNE EAU-DE-VIE DE FRANCE

Les premières traces de l'Armagnac remontent à l'an 1310, quand

Maitre Vital Dufour vantait en latin les 40 vertus de cette « Aygue Ardente » (eau de vie) dans son livre

« Pour garder la santé et rester en bonne forme » retrouvé dans les archives du Vatican !

La gamme Apothicaire de l'Armagnac est pourtant plus que jamais au goût du jour : authentique, sincère et naturelle. Elle reflète le caractère de nos eaux de vie gasconnes :

- Simple distillation par alambic à colonne
- Mono-cépages
- Millésimés (sans assemblage)
- Terroirs d'origine
- Degrés naturels (sans réduction)
- Couleurs naturelles
- Sans sulfites

Des eaux de vie naturelles pour des sensations intenses...



COLOMBARD
2013

BAS ARMAGNAC
57,0%



UGNI BLANC
2012

BAS ARMAGNAC
57,8%



BACO & UGNI BLANC
2009

BAS ARMAGNAC
59,2%



COLOMBARD
2000

BAS ARMAGNAC
43,8%



FOLLE BLANCHE
1999

BAS ARMAGNAC
49,0%



BACO
1998

TÉNARÈZE
52,9%



BACO & UGNI BLANC
1983

BAS ARMAGNAC
49,5%



BACO
1987

FINISH JOLIETTE
SÉRIE LIMITÉE À 400 EXEMPLAIRES
Des flacons exceptionnels qui marient la magie de Joliette avec l'intemporalité de l'Armagnac.



CLOS CANCAILLAÛ & CLOS DE LA VIERGE

GRANDS TERROIRS PYRÉNÉENS



DES TERROIRS DE RÊVE...

La famille Barrère a créé le domaine dans les années 1920 sur 3 grands terroirs, répartis sur les communes de Lahourcade & Cuqueron : Clos Cancaillaü, Clos de la Vierge et Domaine Lahitte.

La combinaison de la qualité des sols de ces coteaux face aux Pyrénées avec un patrimoine végétal unique, avec des vignes allant de 40 à plus de 100 ans, permet d'offrir des vins exceptionnels.

En toute logique, les vins y sont d'un haut niveau, intemporels, alliant à merveille fraîcheur, profondeur et personnalité.

Notre intervention se résume à laisser exprimer ce potentiel naturel pour ensuite partager ces vins hors du commun avec les amateurs éclairés !

Les grands raisins donnent toujours de grands vins...



CLOS DE LA VIERGE
LE CARRÉ DE PEES

AOP JURANÇON SEC
ÂGE VIGNE
GROS MANSENG
DOMAINE HVE₃

MINÉRAL - GÉNÉREUX - INTENSE
DROIT - AGRUMES - FRUITS BLANCS



CLOS CANCAILLAÛ
AU LAVOIR

AOP JURANÇON SEC
ÂGE VIGNE
PETIT MANSENG
DOMAINE HVE₃

VIBRANT - PUR - COMPLEXE - CISELÉ
FRUITS JAUNES - MINÉRALITÉ



CLOS CANCAILLAÛ
LE DERNIER CARRÉ

AOP JURANÇON
ÂGE VIGNE
75 % PETIT MANSENG
25 % GROS MANSENG
DOMAINE HVE₃

TONIQUE - FRAIS - DIGESTE - SUBTIL
TRUFFE BLANCHE - MANGUE CONFITE
ANANAS CONFIT

CHÂTEAU DE BACHEN

LE PLUS BEAU ROSÉ DE LA FACADE ATLANTIQUE



LE FIEF DE LA FAMILLE GUÉRARD

C'est dans les années 1970 que Christine & Michel Guérard jettent leur dévolu sur ce Château landais alors en ruine. Après des années d'efforts, ces bâtisseurs éclairés en ont fait leur repère familial, au cœur d'un vignoble créé avec leurs amis bordelais. En 2018 leurs filles Éléonore & Adeline nous font l'honneur d'écrire un nouveau chapitre à leurs côtés. Nous avons imaginé un rosé ambitieux, gastronomique, atlantique, pâle et distingué. Avec La Dune, nous vous offrons une échappée belle sur notre littoral, un moment de plaisir et de partage où le temps s'arrête... Comme à Eugénie-les-Bains, œuvre du Chef et de sa muse.

Un rosé gastronomique et ambitieux.



LA DUNE

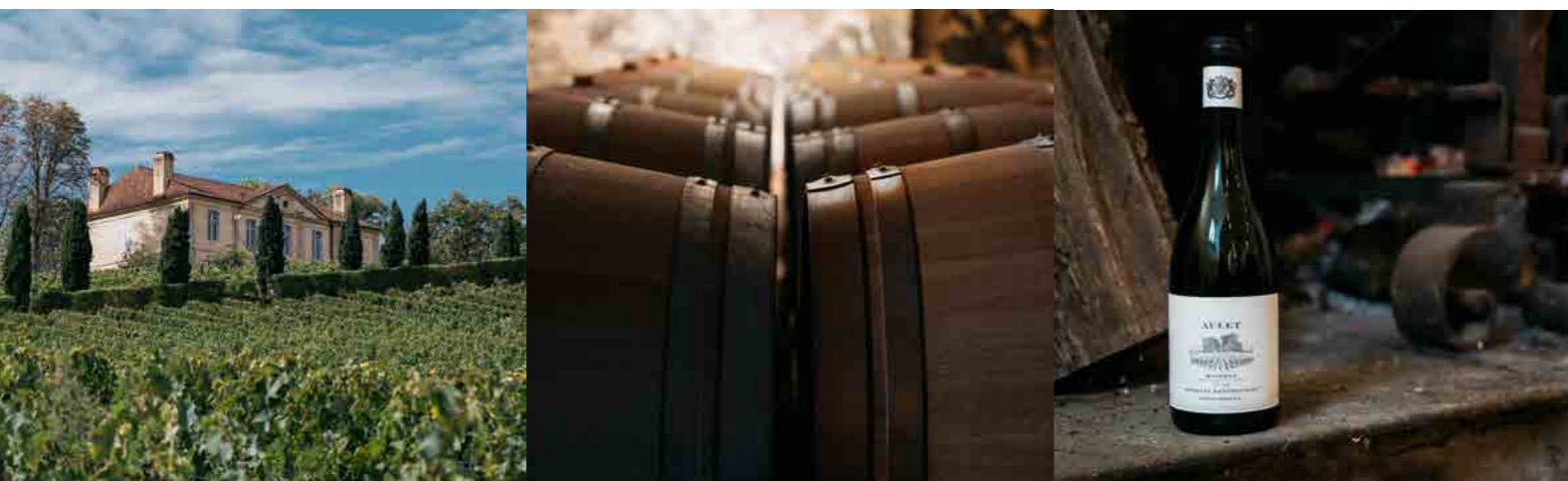
IGP LANDES

65% MERLOT
35% CABERNET-FRANC

PERSISTANT - CRISTALLIN
ÉLÉGANTE - GASTRONOMIQUE
GROSEILLE - ÉPICÉ - PÊCHE DE VIGNE

DOMAINE BERTHOUMIEU

NOTRE VISION D'UN TERROIR HISTORIQUE



L'HÉRITAGE D'UN GRAND TERROIR, DEPUIS 1850

Le domaine a été fondé dans les années 1850 par Virgile Dutour avant de devenir une référence incontestée de Madiran grâce à Marie-Line & Didier Barré dans les années 1990. En 2017, Lionel Osmin & Cie et la Famille Bortolussi reprennent ce vignoble avec pour ambition d'écrire un nouveau chapitre...

Conversion en agriculture biologique, vinifications sans soufre, création de nouvelles cuvées parcelles... tout est fait pour que perdure le standing des vins de Berthoumieu, dans un style précis, identitaire, puissant et élégant.

Le Tannat : une main de fer dans un gant de velours !



CONSTANCE

AOP MADIRAN
75% TANNAT
20% CABERNET SAUVIGNON
5% PINENC

MATIÈRE - CONCENTRÉ - DENSE - PLEIN
GRAPHITE - FRUITS NOIRS - BALSAMIQUE



CHARLES DE BATZ

AOP MADIRAN
90% TANNAT
10% CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT - CORSÉ - ÉLEVAGE - À GARDER
GRAPHITE - BOISÉ - FRUITS NOIRS



LA FÉ

AOP PACHERENC DU VIC-BILH SEC
80% GROS MANSENG
20% ARRUFAC
BIOLOGIQUE

LONGILIGNE - PERSISTANT - MINÉRAL
PROFOND - GRANNY SMITH - FRUITS BLANCS



LA FÉ

AOP MADIRAN
100% TANNAT

SÉVEUX - AMPLÉ - ENROBÉ - VOLUPTÉ
RÉGLISSE - PRUNE - MÛRE



AULET

AOP MADIRAN
100% TANNAT

CHARNU - AMPLÉ - CONCENTRÉ - CIVILISÉ
RÉGLISSE - BALSAMIQUE - FRUITS NOIRS

CHÂTEAU LAUROU

LE TEMPLE DE LA NÉGRETTE



UN NOUVEAU CHAPITRE DEPUIS 2022

Le domaine de 56 ha, au cœur de l'AOC Fronton, a été racheté par la maison Lionel Osmin & Cie en 2022. Cultivé en agriculture biologique depuis 2010, ce vignoble fait la part belle à la Négrette, cépage autochtone, mais aussi à la Syrah. Ce qui lui a valu ses lettres de noblesse, ces 2 cépages étant les meilleurs complices pour les vins rouges de Fronton : assemblés, ces 2 cépages donnent des vins juteux, épicés, floraux qui évoquent des expressions rhodaniennes septentrionales, toutefois dans un registre frais et digeste.

Négrette, Syrah & Bouysselet :
le trio gagnant !



LA ROUGE

AOP FRONTON
NÉGRETTE
SYRAH

 BIOLOGIQUE

FRIAND - EXPRESSIF - DOUX - ÉPICES
VIOLETTE - RÉGLISSE



LE ROSÉ

AOP FRONTON
NÉGRETTE

 BIOLOGIQUE

ROSE PÂLE - FRAIS - RONDEUR
ARÔMES FLORAUX - LONGUEUR



LES COMPLICES

AOP FRONTON
NÉGRETTE
SYRAH

 BIOLOGIQUE

COULEUR PROFONDE - AMPLE
TANINS VELOUTÉS - FLORAL - ÉPICÉ



LE BOUYSSELET

VIN DE FRANCE
BOUYSSELET

 BIOLOGIQUE

AMPLE - RICHE - LONG - ABRICOT
AGRUMES - ÉPICES BLANCHE - FRAIS

CLOS JOLIETTE

LE MYTHE ABSOLU DU SUD-OUEST

1994

272

1994

256

1995

425

1994

359

071 23 23

CLOS JOLIETTE

LE MYTHE ABSOLU DU SUD-OUEST



LA JOCONDE DE JURANÇON...

L'aura immense du Clos Joliette provient de son terroir unique, de son encépagement 100% Petit Manseng, de sa vinification non interventionniste suivi d'un long élevage en fût de chêne de 4 à 6 ans dans son chai enterré... Mais aussi de la singularité et de la diversité des vins, liées aux mises en bouteilles manuelles, barrique par barrique. Planté dès 1929, ce terroir isolé de 1,50 hectares est reconnu des amateurs, sommeliers et connaisseurs du monde entier malgré une production confidentielle. Mr Renaud l'a repris à la Famille Migné en 1989 pour l'exploiter jusqu'en 2015, sans changer la philosophie d'un iota. S'il a maintenu fermées les portes du domaine qui est resté secret pendant près de 25 ans, c'est à nous que revient l'immense privilège de reprendre le flambeau depuis 2018. Et d'écrire le nouveau chapitre de l'histoire passionnante de Joliette...

La licorne du Sud-Ouest



ÉDITION LIMITÉE N°9 - 70 CAISSES

CUVÉE NUMÉRO	L94-C09	L99-C104	L00-C33	L01-C40	L06-C115	L08-C131
MILLÉSIMÉ	1994	1999	2000	2001	2006	2008
CASIER	N°09	N°104	N°33	N°40	N°115	N°131
ALC %	15.1	13.2	14.9	15.5	15.7	15.3
SUCRES RÉSIDUELS	6g/L	8,1g/L	5,4g/L	49,5g/L	14,2g/L	7,6g/L
CAPSULE	Verte	Verte	Verte	Orange	Jaune	Verte



LA REVUE DU VIN DE FRANCE : NÉGOCIANT DE L'ANNÉE 2015

LA FACE MODERNE DU SUD-OUEST

Du Massif central à l'océan, le Sud-Ouest viticole est un archipel de vignes éparpillées dans une mer de maïs. Renforcées par des cépages autochtones, les identités y sont affirmées. Rendre compte de cette diversité dans une gamme allant de l'Irouléguy à Marcillac tenait de la gageure. Pari gagné par Lionel Osmin en seulement quatre ans d'existence...

Cet intrépide Palois devient négociant en 2010. Avec la complicité de Damiens Sartori, technicien de haut vol, Lionel Osmin a imposé une vision contemporaine des jurançons, madirans et autres cahors. Les cuvées rendent compte avec fidélité des différentes identités, aux expressions fruitées hédonistes. Bouillonnant et avisé, notre négociant de choc propose aussi des vins de cépage susceptibles de toucher un large public, et se fait plaisir avec des créations, comme le remarquable vin de liqueur Estela et de beaux armagnacs.

L'art de vivre du Sud-Ouest est aussi une esthétique du partage que Lionel Osmin, avec le rugbyman Imanol Harinordoquy, décline dans ses caves « Les Contrebandiers », à Pau et Biarritz. **Pierre Citerne.**

Lionel Osmin & Cie (64) - www.osmin.fr



Le Monde DES VINS



LE SUD-OUEST CONQUÉRANT

Clos Joliette

Vin de France, 2001, blanc moelleux.

Grâce à Lionel Osmin, voilà un trésor enfin sorti de la cave où il dort depuis qu'il est né. Ce vin de France, issu d'un petit clos de vignes situées dans l'appellation, est un mythe qui se confirme avec ce millésime d'anthologie pour les liquoreux de la région. Celui-ci contient 83 g de sucre, mais répartis dans la matière avec un équilibre quasi magique, tant c'est la fraîcheur qui reste sur le palais. Un vin très ambré à la robe épaisse, aux notes de fruits secs, et aux saveurs d'une longueur époustouflante. Un vin riche et complexe à goûter une fois dans sa vie.

Clos de la Vierge

« Carré de Peès », blanc sec, 2018

Ce 100% gros manseng illustre la subtilité des jurançons secs, tendus et complexes. Les arômes de fruit exotiques le disputent aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Une fraîcheur et une belle longueur en bouche idéales pour accompagner homard, langoustine, côte de veau ou fromages de chèvre.

Domaine Berthoumieu

« La Fé », rouge, 2017

Issu d'une longue macération et d'un élevage de seize mois (cuve et barrique), ce magnifique 100% tannat, emblématique des madirans, est sans soufre, mais pas sans souffle. Robe grenat intense, nez puissant et bouche onctueuse, avec quelques notes de fruits à l'eau de vie.

Les Echos



LES NOUVEAUX VISAGES DU NÉGOCE

Avec son accent chantant, Lionel Osmin a l'enthousiasme communicatif. Ce Béarnais pur jus aime faire partager sa culture, où le vin mais aussi le rugby et la pelote basque, la course landaise et la corrida, le cochon et la palombe participent au bon vivre. D'où l'idée de créer un négoce transversal pour les vins du Sud-Ouest comme il en existe pour Bordeaux et la Bourgogne. « La diversité ampélographique du Sud-Ouest est un véritable trésor », s'enthousiasme le créateur de Lionel Osmin & Cie. Manseng à Jurançon, malbec à Cahors, abouriou à Marmande, braucol et duras à Gaillac, tannat à Madiran, négrette à Fronton, mansois à Marcillac : le jeune négociant tient là une histoire 100% Sud-Ouest. « Au départ, s'affranchir des carcans, c'est difficile car on n'entre dans aucune case connue. La création en 2009 de la catégorie vin de France, plus valorisante que vin de table, a été une opportunité. » Ayant fait ses

preuves avec des vins de cépage fruité et gourmand, restait à leur rendre leur identité, celle de leur terroir d'origine.

L'un de ses derniers opus illustre à merveille cette démarche : le Pouvoir des Fleurs 2016, AOP fronton, 85% négrette et 15% syrah, aux arômes de violette et de pivoine, régale par sa fraîcheur gourmande et la finesse de ses tanins. En 2015, Lionel Osmin et ses complices lancent la Cie des Domaines.

Trois vignobles participent à cette aventure viticole : le Domaine San de Guilhem, le Domaine Berthoumieu (AOP madiran et pacherenc-du-vic-bilh) et les Clos de la Vierge et Cancaillau (AOP jurançon). Dernière pierre à l'édifice, sous l'étendard L'Apothicaire de l'Armagnac, une collection de sept eaux-de-vie déclinées en mono-cépage. Lionel Osmin n'a pas fini d'explorer toutes les ressources de sa région de cœur.



CLOS JOLIETTE



Le Clos Joliette est l'une des propriétés les plus vénérables et énigmatiques du Sud-Ouest de la France. Célèbre pour l'élaboration de vins qui illustrent le caractère distinctif de son terroir exceptionnel, se distinguant par leur profondeur saisissante et leur endurance dans le temps, le Clos Joliette varie du style doux au sec, mais il est invariablement complexe et convaincant, évoquant des arômes de truffe blanche, de mandarine et de mûre, fruits du verger avec une bouche racée mais texturée. Cette récente dégustation verticale offre un aperçu fascinant de ce vin emblématique, avec des millésimes remontant à 1974.

Lionel Osmin, un jeune négociant palois, reprend le vignoble en 2018. La légende du Clos Joliette s'attribue non seulement à son terroir exceptionnel et à la grande qualité de ses vins mais aussi aux méthodes traditionnelles et parfois presque primitives qui y sont employées.

...Lionel Osmin, un jeune négociant palois, reprend le vignoble en 2018. La légende du Clos Joliette s'attribue non seulement à son terroir exceptionnel et à la grande qualité de ses vins mais aussi aux méthodes traditionnelles et parfois presque primitives qui y sont employées...

...La génétique de la vigne et le terroir du Clos Joliette jouent également un rôle central. Ses coteaux orientés sud et sud-est, ainsi que les vignes non greffées de Petit Manseng, considérées comme le meilleur cépage de la région, sur lesquelles de nombreux vignerons sélectionnent des boutures, forgent au vin une acidité vive, des bouquets lumineux et parfumés et une profondeur exceptionnelle. L'assemblage unique de sols calcaires et poudingues confère aux vins une texture vibrante et éthérée, tandis que les diverses étapes de maturité des raisins enrichissent leur complexité aromatique et leur texture. Avec le temps, les vins du Clos Joliette développent des arômes racés de mandarine et de truffe blanche, complétés par une acidité vibrante et un jeu alléchant entre douceur et amertume, quelle que soit leur intensité...

...Cette extraordinaire dégustation verticale était animée par Lionel Osmin & Cie, mettant en vedette des vins issus directement des réserves du domaine, chaque bouteille étant analysée par Damiens Sartori, l'œnologue et co-fondateur associé de Lionel Osmin...

Yohan Castaing



Accédez à l'article complet en scannant le QR code ci-dessous.



GRAND ENTRETIEN

LIONEL OSMIN

Alexis Goujard et Denis Saverot.



« LE SUD-OUEST N'EST PAS RECONNU À SA JUSTE VALEUR »

Lionel Osmin, votre définition du Sud-Ouest viticole ?

Une mosaïque de terroirs, de climats, de paysages, de cultures, un patrimoine architectural et gastronomique singulier et des cépages autochtones qui donnent énormément de personnalité aux vins. Le terroir est vaste, de la façade atlantique aux contreforts du Massif central, des Pyrénées à la Dordogne. Cette mosaïque est unique en France, sans doute dans le monde.

Le vin, c'était naturel dans votre famille ?

Oui et non. Mon père était bijoutier à Oloron-Sainte-Marie. Nous n'avions pas de vignes, mais il aimait le vin, il était membre d'un club de dégustation. Avec ses amis, ils ne buvaient que des bordeaux. J'ai été biberonné aux verticales de Montrose, Cos d'Estournel, Margaux, Pétrus, Cheval Blanc, encore abordables en ce temps-là. Pourtant, le vin qui m'a le plus marqué, c'est la cuvée Marie de Charles Hours, au Clos Uroulat.

Et pourquoi ?

Jusqu'à là, à Jurançon, on ne se préoccupait que des moelleux. Les secs, on les faisait les années où le raisin ne mûrissait pas. Cette cuvée fut l'un des premiers secs soignés, élevés avec de l'ambition à Jurançon. Son gras, sa constitution m'ont fasciné. Connaître l'homme qui le faisait m'interpellaient encore plus.

Et comment connaissiez-vous Charles Hours ?

Mon père et lui étaient amis. Quand j'ai entamé mes études à Toulouse, à Purpan, mon premier stage, je l'ai fait chez Charles. C'était en 1996. Je suis resté trois mois, la lumière s'est allumée.

Votre destin a basculé ?

Il s'est passé quelque chose... Je ne l'ai jamais raconté. Charles Hours a perdu son fils, Peio. Et moi, mes parents divorçaient. Ça nous a liés. Avec Charles, on a voulu acheter une vigne dans un village de Jurançon. Là, mon père m'a dit : « Je ne t'ai pas payé des études pour que tu t'installes à Cardesse ! ». Et Charles, lui, a rétorqué : « Lionel, un jour, il faut tuer le père ». Ils étaient très amis.

Cette vigne à Cardesse, vous l'avez achetée ?

Non. À Toulouse, mon professeur d'œnologie était Pierre Casamayor, l'un des piliers de La Revue du vin de France...

Un vaillant ! Pierre est parti en retraite le jour de ses 80 ans.

À l'époque, Pierre Casamayor aimait un groupe de vignerons du Sud-Ouest, le Club de la Barrique neuve. Aujourd'hui ça fait rire, mais c'était une révolution. Grâce à lui, j'ai côtoyé les meilleurs, les Brumont, Ramonteu, Laplace, Ducourneau, Grassa, Darroze, Conti, Fourtou, Verhaeghe, Plageoles, Escarret...



Accédez à l'article complet en scannant le QR code ci-dessous.

REVUE DE PRESSE (SUITE)



Et comment avez-vous commencé à vendre du vin ?

Je parlais plusieurs langues, j'ai créé un bureau export, Accents & Terroirs. Et je suis devenu ambassadeur de leurs vins à l'étranger. C'était le premier collectif commercial du Sud-Ouest, tous les vigneronniers étaient actionnaires.

Tout a marché tout de suite ?

Oh non ! Lors de mon premier Vinexpo à New York, je me revois pleurer dans mon hôtel. Je n'avais pas vu un pelut.

Où aviez-vous appris les langues ?

Mongrand-père était espagnol, ma mère institutrice. Chaque été, mes parents m'envoyaient en Angleterre.

La suite ?

J'ai proposé aux vigneronniers de lancer nos propres cuvées sur certains marchés. On a lancé un vin de Gascogne au Québec. Puis on a passé 45 000 bouteilles de fronton sur Cathay Pacific, un exploit. Je voulais aller plus loin, créer une société, La Compagnie des vins de Pyrène. Tout le monde n'a pas suivi. Alors en 2010 on a créé Lionel Osmin & Cie. À l'origine, c'est un trio : Damiens Sartori, Benoît Vettorel et moi.

Aucun de nous n'était fils de vigneron, nous étions sans patrimoine, mais on voulait faire du vin. On a démarché des vigneronniers, certains nous ont confié leur vendange. Damiens avait fait Agro Montpellier et vinifié les tannats magnifiques de la famille Laplace, au château d'Aydie. Il m'a rejoint pour superviser les vendanges et les vinifications. Je m'occupais du com mercial et de l'export. Jusque-là, tout n'était que du négoce, et je le revendique !

Vous avez douté ?

Unephrase de Churchillm'aguidé : «La réussite,c'est aller d'échec en échec sans perdre son enthousiasme».

En 2024,Lionel Osmin & Cie, c'estdeux millions de bouteilles dont 50 % à l'export, 45 personnes, une trentaine de cuvées, des armagnacs, des propriétés. Comment avez-vous fait ?

On se développait, à un moment, il a fallu sécuriser la production. Des opportunités se sont présentées. En 2017,on a pu acheter le domaine Berthoumieu de Didier Barré, à Madiran. On ne pouvait pas y aller seuls, les Bortolussi, du château de Viella, nous ont épaulés. Les filles d'Alain Bortolussi, Claire et Marion, pilotent la partie viticole, nous gérons la vinification, la distribution, le partage des stocks.

C'est tout ?

En parallèle, on a renforcé notre collaboration avec la famille Barrère, à Jurançon, sur Lahourcade. Les Barrère sont propriétaires du domaine Lahitte, du Clos de la Vierge et du Clos Cancaillau. Là aussi, on a commencé à s'occuper de la partie vinification et distribution des vins. Jusqu'en 2019,Cancaillau ne produisait que des moelleux. On y fait des secs fabuleux désormais, à la mesure du Clos Joliette !En 2016-2017,nous avons rejoint la famille de Michel Guérard sur leur château de Bachen. On y a créé La Dune, un rosé ambitieux.

Et Fronton ?

En 2022, l'un de nos partenaires, Guy Salmona, du château Lauroux, vendait sa propriété. 55 hectares de vignes en bio depuis douze ans. Nous l'avons reprise.

Vous avez de la chance, non ?

Là, je pense à Thomas Jefferson : «Je ne crois pas beaucoup à la chance, mais plus je travaille,plus elle me sourit».

C'est exactement ça. Et aujourd'hui ?

Tout s'accélère.Nous allons racheter onze hectares à Marcellac, huit de mansois et trois de chenin. Nous avons un gros projet à Cahors, 17 ha dont cinq excellents sur les terrasses 3 et 4. Avec, en parallèle, des réflexions avancées à Irouléguay.

Les cépages autochtones, c'est l'emblème du Sud-Ouest ?

Bien sûr !Nous avons les cépages de Gascogne dits populaires, le colombar, legros manseng et l'ugniblanc même s'il n'est pas spécifique au Sud-Ouest. Ajoutons le baco et la folle blanche pour les armagnacs. Viennent ensuite le petit manseng, le malbec et le tannat qui, sans être confidentiels, sont très qualitatifs. Ou encore des cépages plus rares, la négrette, le mansois, le braucol, le prunelard, le petit courbu ou le baroque en blanc. Des variétés à haut potentiel pas reconnues à leur juste valeur.

Quelles sont leurs qualités ?

Les mansengs, le petit et le gros, font de grands blancs identitaires lorsqu'ils viennent de terroirs réputés comme Jurançon et Irouléguay. Leur fraîcheur, leur énergie leur donnent une dimension particulière. À Marcellac, le mansois donne des vins très digestes, dans un profil typé cabernet franc. L'acidité modérée et le caractère aromatique de la négrette donnent des rosés gourmands. Le malbec a un gros potentiel, c'est évident. On doit être les seuls à le savoir puisque ce sont les Argentins qui l'ont fait connaître à travers le monde...

Et les autres cépages du Sud-Ouest que vous adorez ?

Le courbu, le bouysselet, le mauzac, le loin de l'oeil comme l'ondenc ont beaucoup de personnalité dès que les vignes ont un peu d'âge et sont plantées sur des bons sols, bien travaillés. La folle blanche donne des eaux-de-vie d'une distinction dingue tandis que la corpulence, l'onctuosité et l'intensité des armagnacs issus de baco ne sont plus à démontrer... Le Sud-Ouest est un univers ampélographique en soi, le résumer en quelques mots est très difficile. S'il y a un trait d'union, c'est peut-être la fraîcheur atlantique, liée à notre géographie.

Vous êtes négociant et propriétaire. Où se situe la frontière ?

Eh ! Là vous me parlez de statut juridique... Et moi je suis un utopiste qui déteste les clivages. J'ai autant de plaisir à discuter avec un négociant, un propriétaire, un coopérateur. Ce qui m'intéresse, ce sont les personnes derrière : partage-t-on une vision commune, a-t-on envie de faire progresser notre cause ?

D'accord mais les amateurs, eux, font la différence, non ?

Quand vous allez déjeuner chez Guy Savoy, vous lui demandez s'il est propriétaire des murs ? Pour faire du bon vin, c'est pareil. Il faut du bon raisin donc un bon matériel végétal sur des terroirs de qualité. Et la main de l'homme pour magnifier ça. Le statut juridique, on s'en fiche, non ?

Et le bio ?

L'enjeu est de produire de la façon la plus saine, la plus durable possible, pour la vigne, ceux qui la travaillent, pour les sols et les consommateurs. Mais l'an passé, sur Laurou et sur Berthoumieu, en bio, on n'a produit que dix hectolitres par hectare. Il était tombé 1750 mm d'eau sur Jurançon... Alors on avance sans dogme, avec humilité. On cherche l'équilibre entre ce qui est durable, sain et économique ment réaliste. Sans rien lâcher. À Cancaillau, l'objectif c'est zéro chimie dans cinq ans.

Il y a encore des pépites à découvrir de par le monde ?

Allez en Angleterre : il y a bien plus d'importateurs de vins du monde qu'en France. Chez nous, les vins étrangers, c'est entre 2 et 3 % du marché, surtout à destination des diasporas portugaise, espagnole, via la grande distribution. Une dizaine d'opérateurs a une lisibilité nationale, quelques spécialistes effectuent un travail d'orfèvre, mais dans leur coin. On n'est qu'au début de l'histoire.

Et les jeunes, ils s'intéressent aux vins étrangers ?

Tout change. Ceux qui ont entre 40 et 60 ans ont connu le vin dès l'enfance, à table, à la maison. Ce n'est plus vrai. La jeune génération, c'est une démarche volontaire. Plus ils voyageront, plus ils auront envie d'aller voir ailleurs. Lorsqu'ils reviendront de Barcelone, du Cap ou de Turin en ayant bu des vins délicieux, ils voudront les retrouver en France. Du moins tant qu'on ne fait pas le bilan carbone de nos déplacements en avion.

Le Clos Joliette 2001 vient de décrocher un 100/100 dans le Wine Advocate. Ça change quoi ?

Autant que cet entretien avec vous dans La RVF. Ça ne change rien pour nous mais ça change tout.

Que voulez-vous dire ?

Ça change le regard des autres sur nous. Depuis cinquante ans, il y a six ou sept 100/100 Parker par an, tous ou presque situés dans les vignobles historiques. En un demi-siècle, il n'y en avait eu qu'un dans le Sud-Ouest, à Monbazillac : Tirecul La Gravière 1995, la cuvée Madame. La bonne nouvelle, c'est ça : les connaisseurs des grands vignobles traditionnels s'intéressent désormais à de futurs bastions. Quand on a la chance d'avoir le Clos Joliette entre les mains, de le partager, on sait qu'à Jurançon le petit manseng fait de grands blancs. Vous aussi vous le savez : en 2023, La RVF n'a-t-elle pas distingué Jean-Marc Grussaute "Vigneron de l'année" ?



FRANCE



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2025

Fils d'un bijoutier béarnais, Lionel Osmin est devenu ingénieur agricole et a fondé en 2010 une maison de négoce spécialisée dans les vins du grand Sud-Ouest, d'Irouléguay à Bergerac, de Madiran à Marcellac. Aux commandes des vinifications de cette vaste gamme l'œnologue Damiens Sartori.

- Villa Chambre d'Amour 2023 - IGP Côtes de Gascogne *
- Baie Orientale 2023 - IGP Comté Tolosan *
- Fer de Soif 2023 - AOP Marcellac **♥
- Le Pouvoir des Fleurs 2022 - AOP Fronton *
- Domaine Berthoumieu Constance 2022 - AOP Madiran *
- Domaine Berthoumieu Aulet 2022 - AOP Madiran **♥
- Clos Cancaillau, Au Lavoir 2023 - AOP Jurançon sec *



BETTANE & DESSEAUVE 2025

- Domaine Berthoumieu - Charles de Batz 2018 - AOP Madiran 94 pts
- Domaine Berthoumieu - Constance 2021 - AOP Madiran 92 pts
- Domaine Berthoumieu - La Fé 2020 - AOP Madiran 92 pts
- Domaine Berthoumieu - La Fé 2023 - AOP Pacherenc du Vic-Bilh sec 92 pts
- Domaine Berthoumieu - Aulet 2020 - AOP Madiran 91 pts



LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2025

Joliette, vignoble mythique de Jurançon, le plus proche du château de Pau ne couvre qu'un hectare et demi, amphithéâtre ouvert au sud planté de sélections massales de petit manseng dans la pente, en haut, et en terrasses, sur le bas. Nait de ce lieu un vin inoubliable, flamboyant, émouvant, extrême et capricieux, qui se reconnaît entre tous et traverse les décennies.

- Clos Joliette 1996 L96-C87 99 pts
- Clos Joliette 2004 L04-C08 99 pts
- Clos Joliette 2018 BARRIQUE 2 98 pts
- Clos Joliette 2020 98 pts
- Clos Joliette 2017 97 pts
- Clos Joliette 2019 97 pts

ROYAUME-UNI

Decanter

- Château Laurou - Les Complices 2020 - AOP Fronton 96 pts
- Domaine Berthoumieu - Charles de Batz 2017 - AOP Madiran 93 pts
- Clos Cancaillau - Au Lavoir 2022 - AOP Jurançon sec 91 pts
- Château Laurou - Les Complices 2022 - AOP Fronton 91 pts
- Clos Cancaillau - Au Lavoir 2021 - AOP Jurançon sec 90 pts
- Cantera 2023 - IGP Comté Tolosan 90 pts
- Cœur de Malbec 2023 - AOP Cahors 90 pts
- Domaine Berthoumieu - Charles de Batz 2018 - AOP Madiran 90 pts

THE WORLD OF FINE WINE

- Clos Cancaillau - Le Dernier Carré 2015 - AOP Jurançon sec 94 pts
- Domaine Berthoumieu - Charles de Batz 2017 - AOP Madiran 94 pts
- Domaine Berthoumieu - La Fé 2020 - AOP Pacherenc du Vic-Bilh sec 91-3 pts
- Clos Cancaillau - Au Lavoir 2021 - AOP Jurançon sec 91-3 pts

USA



- Domaine Berthoumieu - Aulet 2022 - AOP Madiran CELLAR SELECTION 93 pts
- Domaine Berthoumieu - Aulet 2020 - AOP Madiran 93 pts
- Domaine Berthoumieu - Constance 2021 - AOP Madiran BEST BUY 92 pts
- Villa des Causse 2021 - IGP Comté Tolosan 91 pts
- Clos Cancaillau - Au Lavoir 2022 - AOP Jurançon sec 91 pts
- Mon Adour 2021 - AOP Madiran 91 pts
- Cami Salié 2020 - AOP Jurançon sec 90 pts
- Château Laurou - Les Complices 2022 - AOP Fronton 90 pts
- Domaine Berthoumieu - Charles de Batz 2019 - AOP Madiran 90 pts
- Villa Côte d'Argent 2022 - IGP Côtes de Gascogne 90 pts
- Villa La Vie en Rose 2022 - IGP Comté Tolosan 89 pts
- Villa Chambre d'Amour 2022 - IGP Côtes de Gascogne 89 pts

Wine & Spirits

- Domaine Berthoumieu - Charles de Batz 2017 - AOP Madiran 91 pts
- Cantera 2023 - IGP Comté Tolosan 90 pts
- Domaine Berthoumieu - La Fé 2021 - AOP Madiran 90 pts



CLOS JOLIETTE - JURANÇON

- Clos Joliette 2001 100 pts
- Clos Joliette 1996 98 pts
- Clos Joliette 2018 98 pts
- Clos Joliette 2020 98 pts
- Clos Joliette 2015 97 pts
- Clos Joliette 1995 97 pts
- Clos Joliette 2003 96 pts
- Clos Joliette 2004 96 pts
- Clos Joliette 2008 95 pts+
- Clos Joliette 2005 95 pts
- Clos Joliette 2006 95 pts
- Clos Joliette 2000 95 pts
- Clos Joliette 2002 95 pts
- Clos Joliette 2007 94 pts
- Clos Joliette 1998 94 pts
- Clos Joliette 2019 93 pts
- Clos Joliette 2014 92 pts
- Clos Joliette 1997 92 pts
- Clos Joliette 1994 91 pts
- Clos Joliette 1999 90 pts

LIONEL OSMIN & CIE

- Cami Salié 2021 - AOP Jurançon sec 93 pts
- Domaine Berthoumieu - Aulet 2022 - AOP Madiran 92 pts
- Clos Cancaillau - Au Lavoir 2022 - AOP Jurançon sec 00 pts
- Prunelard 2022 92 pts
- Cami Salié 2022 - AOP Jurançon sec 92 pts
- Domaine Berthoumieu - La Fé 2021 - AOP Madiran 91 pts
- Clos de la Vierge - Le Carré de Péès 2022 - AOP Jurançon sec 90 pts
- Fer de Soif 2023 - AOP Marcellac 90 pts
- Château Laurou - Bouysselet 2022 90 pts

USA



Thibaut ROTIER
Export sales manager
+33 7 61 76 10 62
export@osmin.fr



Clément GASPARD
US National Sales Manager
c.gaspard@osmin.fr
Phone : 929 683 8290

ALLEMAGNE



Thomas SCHMALZ
HAMBOURG ET
SCHLESWIG-HOLSTEIN
Tél. : +49(0)40-63998175
Fax : +49(0)40-63998177
Mobile : +49(0)171-2019980
thomas-schmalz@t-online.de



Denis DUHME
ALLEMAGNE DE L'EST,
Y COMPRIS BERLIN
Mobil:+49(0)151-62405588
denis.duhme@weinintensiv.de



Rolf ALTERAUGE
ALLEMAGNE DU NORD
Tél. : +49(0)40-81969935
Fax : +49(0)40-81961331
Mobile : +49(0)178-2032707
info@rsj-weinfachagentur.de



Steffen UNGERBILLER
RHIN/MAIN/NECKAR,
RHÉNANIE-PALATINAT
ET SARRE
Fax : +49(0)6321-3956-56
Portable : +49(0)173-6647321
steffen.ungerbillier@zeter-wein.de



Stephan FUCHS
BAVIÈRE
Fax : +49(0)6321-3956-56
Portable : +49(0)178-1422625
fuchs.stephan@mnet-mail.de



Matthias KRIEGER
BADE-WURTEMBERG
Fax : +49(0)6321-3956-56
Portable : +49(0)172-6508693
matthias.krieger@zeter-wein.de

CANADA



Manfred AUDARD et Laura DUCLOS – BMT
Fondateur, Associé
Tél : (+1) 514-814-5718
manfred@importationsbmt.com

CARAÏBES



Jérôme RICHARD
ARIMEX (& TOTEM SXM)
Cell : +590.690.35.78.77
jerome@arimexws.com

Guillaume REVERDY
Responsable Commercial France
06 58 67 21 50
g.reverdy@osmin.fr



VOS INTERLOCUTEURS SUR LE BÉARN, LE PAYS BASQUE, LES LANDES ET LA BIGORRE



L'ÉQUIPE À VOTRE SERVICE (DE GAUCHE À DROITE SUR LA PHOTO) :

- **Philippe RICHARD** (Béarn & Bigorre) 06 08 09 96 67 - philipper64@sfr.fr
- **Samuel VIDAL** (Béarn & Bigorre) 06 18 81 35 78 - samuelvidal64@gmail.com
- **Jean-Alain MENARD** (Pays Basque & Landes) 06 07 95 42 95 - jiamenard@orange.fr
- **Ugutiz LADUCHE** (Pays Basque) 06 48 20 65 46 - laducheugutz@gmail.com
- **Youri DESPERT** (Béarn, Bigorre & Landes) 06 20 47 68 38 - commercial@lechai.fr

VOS INTERLOCUTEURS À TRAVERS LA FRANCE

SUD-OUEST

Gers, Lot-et-Garonne (32)
Didier CHATILLON
06 07 40 18 68
agence32@orange.fr

SUD-EST

Loire, Haute-Loire (42, 43)
Jean-Luc CHERBLAND
06 13 54 81 12
jlcherbland@gmail.com

NORD-EST & CENTRE

Nord, Pas-de-Calais, Somme (59, 62, 80)
Patrice & Léa DURAND-CGM
03 21 30 42 22 / contact@sausalito.fr

NORD-OUEST

Loire-Atlantique, Vendée (44, 85, 49)
Extra Brut: Claude ORCEAU
06 31 17 44 12
agence@extrabrut.vin

Ariège, Haute-Garonne (09, 31)
Sébastien PAC
06 64 43 31 20
sebastien.pac@hotmail.fr

Rhône (69)
Les Vins D'Eon : Yann, Erwann & Annaëlle Eon
07 61 77 98 16 / yann@vinsdeon.fr

Moselle (57)
Cécile CLAUDIN
06 34 49 60 40
cecile@va-et-vins.com

Vendée (85)
Alain LORIEUX
07 63 21 20 50
alain@extrabrut.vin

Gironde (33)
Olivier RICAUD
06 80 45 96 46
ricaudvinsdistribution@gmail.com

Isère (38)
Florent VIDIL
06 32 89 00 11
contact@agenceckc.fr

Meurthe-et-Moselle, Vosges (54, 88)
Mickaël GERARD
06 70 41 47 30
mickaelvins@gmail.com

Cher, Nièvre (18, 58)
Matthieu RENAULT
06 16 91 10 11
matthieu.renault172@orange.fr

Aveyron (12)
Pierre BONNEFOUS
06 07 59 40 49
pbonnefous@cave-ruthene.fr

Allier, Cantal, Lozère, Puy-de-Dôme (03, 15, 48, 63)
Vincent ROZIERE
06 07 99 05 48/vincent32@wanadoo.fr

Bas-Rhin (67)
Jérôme MEYER
06 81 32 21 68
jjerome.meyer@free.fr

Eure, Seine-Maritime (27, 76)
Charles COLBOC
06 63 85 55 66
colboc.charles@free.fr

Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne (16, 17, 79, 86)
Virginie BAILLET
06 08 16 88 39/aromes.passion@orange.fr

Hérault (34)
Bertrand ROMAGNOLI
06 12 30 02 91
contact@barriqueetalambic.fr

Haut-Rhin (68)
Dabid BAEDER
06 72 91 57 12
david.baeder@abedis.fr

Morbihan (56)
Marie LE CLERE
06 70 57 87 98
marieleclere56@orange.fr

Lot, Tarn-et-Garonne (46, 82)
Thierry PLEIMPON
06 82 47 23 92
thierrypleimpon@gmail.com

Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes (04, 05)
Philippe GIDEL
06 08 52 21 56/philippe@vins-gidel.fr

Côte-d'Or, Saône-et-Loire (21, 71)
Philippe REVENU
06 14 60 85 17
philippe@quintessence-vins.com

Ille-et-Vilaine (35)
Nadine NARBOUX
06 61 12 89 93
nadine.narbox@vinospirit.fr

Dordogne (24)
Julien DE SAVIGNAC
06 14 16 61 88
contact@julien-de-savignac.com

Corse (20)
Florent VIVARELLI
06 10 90 35 38
f.vivarelli@sodisco.net

Doubs, Jura, Haute-Saône, Territoire de Belfort (25, 39, 70, 90)
Jean-Pierre et Jean-Michel CANNARD
06 72 70 82 49 (JP) 06 88 07 88 18 (JM)
agencecannard@gmail.com

Eure-et-Loir, Loir-et-Cher Loiret (28, 41, 45)
Olivier JALLERAT
06 07 98 47 65
olivier.jallerat@vigneronsdart.fr

Corrèze, Haute-Vienne (19, 87)
Hugues BELDENT
06 85 13 98 49
hugues.beldent@wanadoo.fr

Ardeche, Drôme (07, 26)
Christian ALLAMEL
06 70 79 72 53
callamel.faustinwine@gmail.com

Aisne, Ardennes, Marne (02, 08, 51)
Sébastien MARC
06 75 86 82 64
sebastien.marc@me.com

Calvados, Manche (14, 50)
Sébastien BOURGOIN
06 27 79 28 74
bourgoins@hotmail.fr

Tarn (81)
Nicolas LAURIER
06 52 66 11 48
nicolaslaurier@laposte.net

Ain (01)
Charles JANODY
06 29 36 02 64
bacchus.diffusion@gmail.com

Aube, Seine-et-Marne, Yonne (10, 77, 89)
Renaud LAROCHE
06 88 93 22 27
renaud.laroche.co@gmail.com

Finistère (29)
Julien DIZAY
06 43 42 77 98
dizay.julien@orange.fr

Pyrénées-Orientales (66)
Olivier REYNAL
06 15 41 07 97
olivier@lescavesduroussillon.com

Gard (30)
Nicolas RICOME
06 21 66 46 18
commercial@chateauvalcombe.com

Yvelines (78)
Pascal HUMEAU
06 60 42 53 68
phumeau2@wanadoo.fr

Creuse, Indre (23, 36)
Éric DELETANG
06 03 69 09 46
eric.deletang36@gmail.com

Lot-et-Garonne, Tarn (47, 82)
Dominique TRAMA
06 12 24 27 20
dominique.trama@gmail.com

Var (83)
Jean-Marc BELLON
06 14 77 66 44
jeanmarcbellon@aol.com

Oise (60)
Willy FREROT
06 11 27 17 86
willy.frerot@wanadoo.fr

Alpes-Maritimes (06)
Alain COURTOIS
06 14 40 29 61
alaincourtois@cegetel.net

Haute-Savoie (74)
Matthieu BALLOT
06 32 78 37 52
ballotmatthieu@vins@gmail.com

Bouches-du-Rhône, Vaucluse (13, 84)
Alain COURTOIS
06 65 74 50 25
vanessa@sebastienglacon.fr

Savoie (73)
Cédric JACOLIN
06 20 50 48 62
contact@alpesvinspiritueux.fr



LIONEL OSMIN & CIE - 9 RUE ADA BYRON - 64000 PAU - FRANCE - TÉL. : 05 59 05 14 66 - FAX : 05 59 05 47 09



Lionel Osmin & Cie
REINVENTER LE SUD-OUEST.

sudouest@osmin.fr - www.osmin.fr