



Lionel Osmin & Cie

RÉINVENTER LE SUD-OUEST.

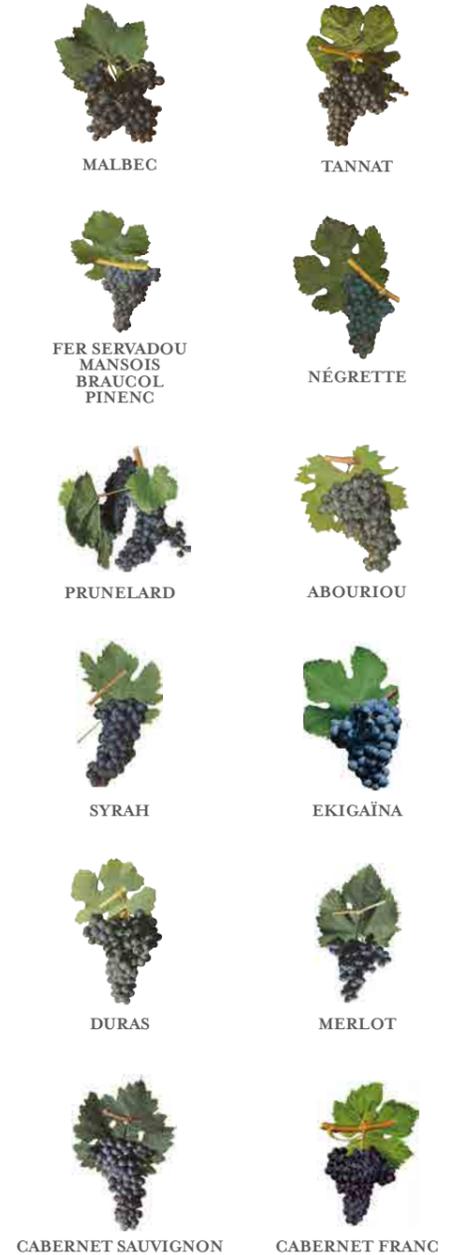
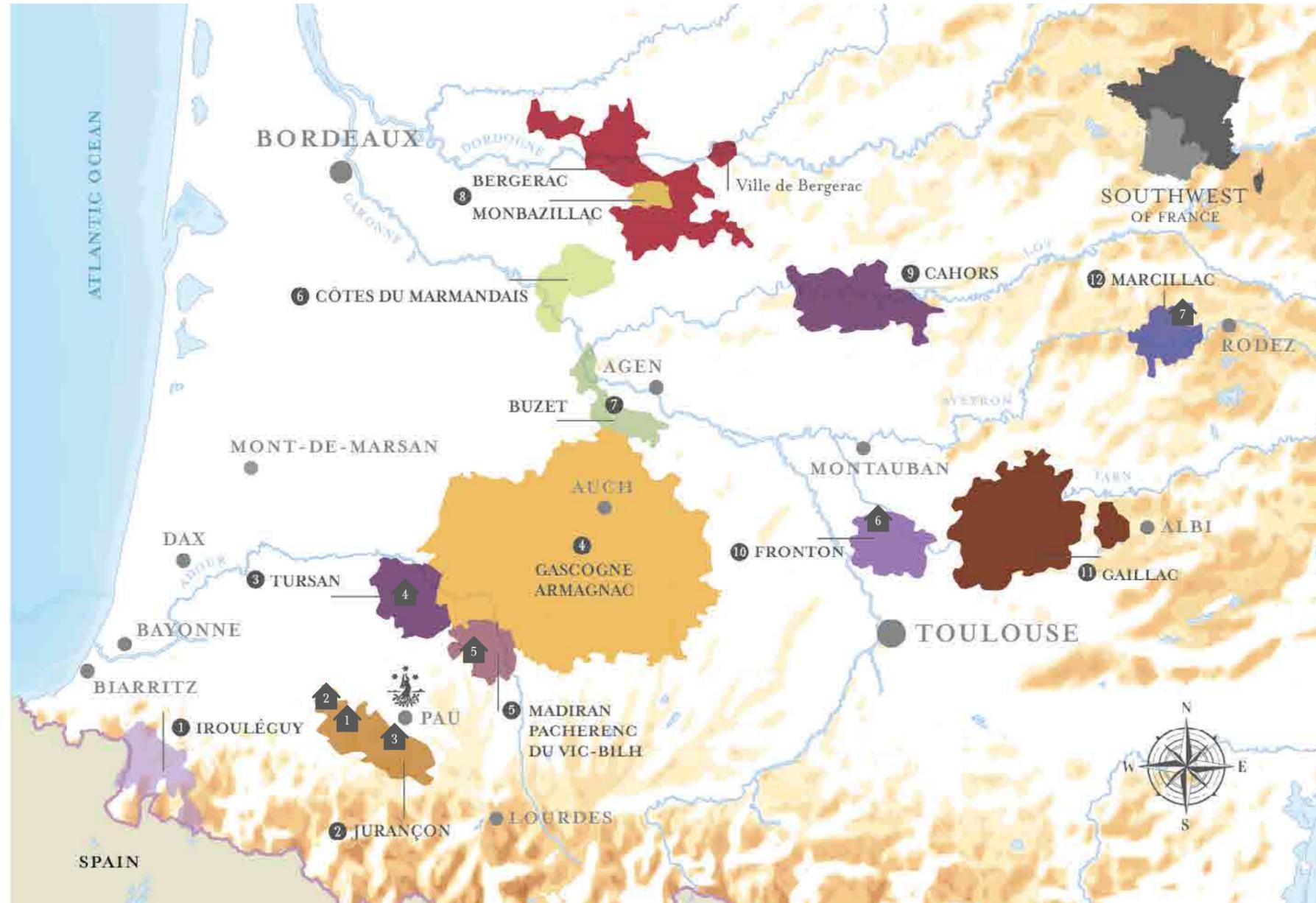
REINVENTING THE FRENCH SOUTHWEST...
2025



2024 IN GOOD COMPANY

OUR SOUTH-WEST REGION

- ① IROULÉGUY ② JURANÇON ③ TURSAN ④ GASCOGNE / ARMAGNAC ⑤ MADIRAN / PACHERENC DU VIC-BILH ⑥ CÔTES DU MARMANDAIS ⑦ BUZET
 ⑧ BERGERAC / MONBAZILLAC ⑨ CAHORS ⑩ FRONTON ⑪ GAILLAC ⑫ MARCILLAC



OUR ESTATES

- ① CLOS CANCAILLAÛ
CUQUERON, MONEIN
 ② CLOS DE LA VIERGE
LAHOURCADE
 ③ CLOS JOLIETTE
JURANÇON
 ④ CHÂTEAU DE BACHEN
DUHORT-BACHEN
 ⑤ DOMAINE BERTHOUMIEU
VIELLA
 ⑥ CHÂTEAU LAUROU
FRONTON
 ⑦ DOMAINE DE LADRECHT
GOUTRENS

OUR CREATIONS



CHAMBRE D'AMOUR p.9
NEW GENERATION WINES



LES VILLAS p.11
AUTHENTIC VARIETAL WINES WITH A MODERN EXPRESSION



LES CUVÉES CRÉATIVES p.13
WE ARE REINVENTING THE SOUTHWEST...



LE ROI BŒUF: BAZAS & AUBRAC p.15
OUR COMMITMENT TO INDIGENOUS BREEDS...



LES APPELLATIONS p.17
OUR HISTORIC TERROIRS, EXPRESSED WITH BOLDNESS & ELEGANCE...



LE CONSERVATOIRE p.19
RARE VARIETALS FROM THE SOUTHWEST OF FRANCE



L'APOTHIKAIRE DE L'ARMAGNAC p.21
ARMAGNACS FOR CONNOISSEURS

OUR ESTATES



CLOS CANCAILLAÛ & DE LA VIERGE p.23
GREAT PYRENEAN TERROIRS



CHÂTEAU DE BACHEN p.25
THE FINEST ROSÉ FROM THE ATLANTIC SEABOARD



DOMAINE BERTHOUMIEU p.27
OUR VISION OF A HISTORIC TERROIR



CHÂTEAU LAUROU p.29
THE TEMPLE OF THE NEGRETTE GRAPE

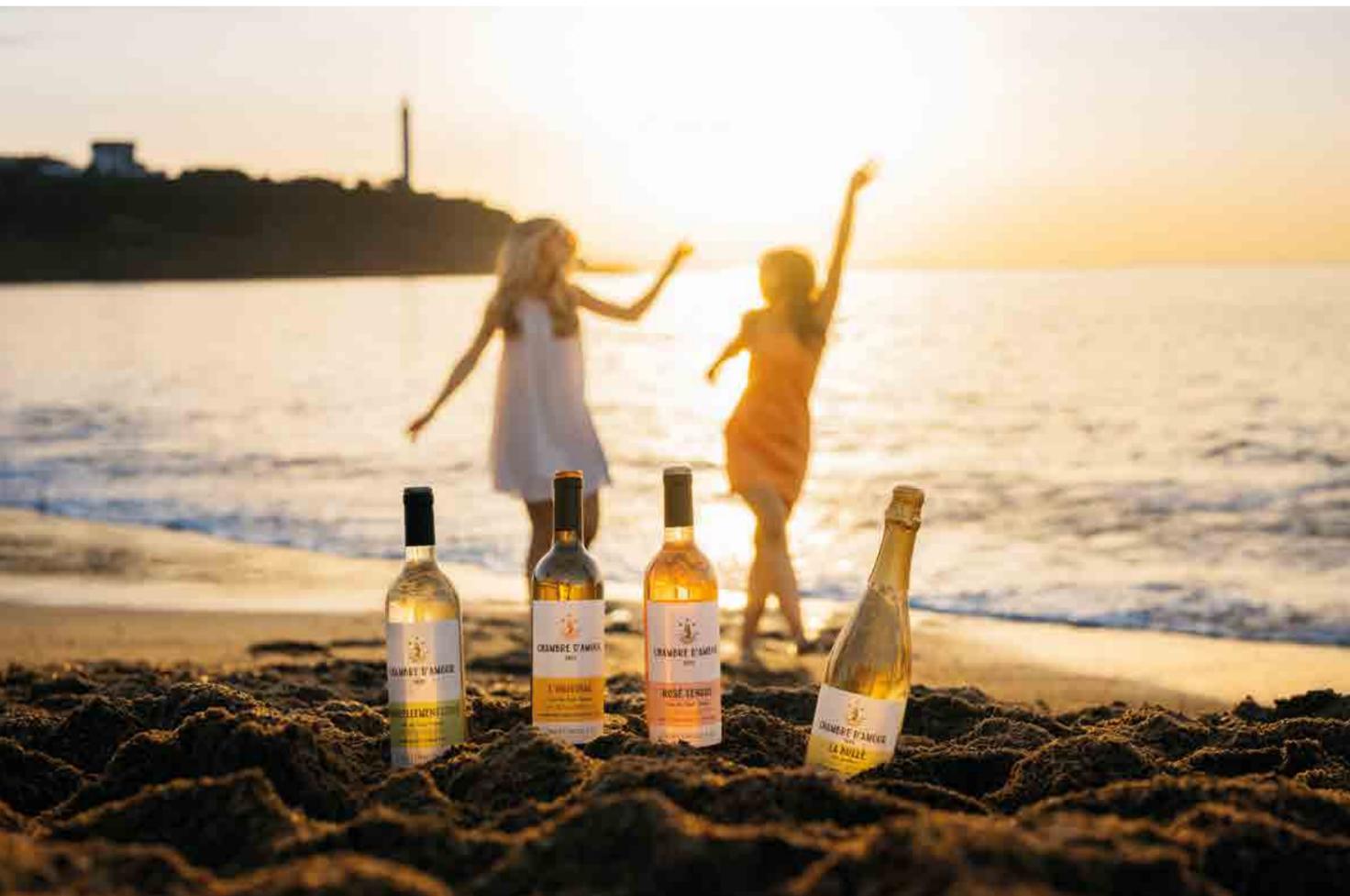


CLOS JOLIETTE p.31
THE LEGENDARY WINE OF THE SOUTHWEST OF FRANCE

REINVENTING THE FRENCH SOUTHWEST...

CHAMBRE D'AMOUR

NEW GENERATION WINES



WINES THAT MAKE YOU FALL IN LOVE WITH WINE

Do you have to be an expert to enjoy wine?

At Lionel Osmin & Cie, we think the answer is no!

That is why we have created three new wines that are modern, original and creative, inspired by the spirit of our bestseller Chambre d'Amour L'Original, a great favourite among wine lovers, both women and men.

With a light, fresh and approachable style, these lusciously fruity wines are perfect for those just beginning their wine journey, as well as seasoned wine drinkers who just want to enjoy their wine without all the fuss!

CHAMBRE D'AMOUR, OPEN THE DOOR TO PURE PLEASURE...



L'ORIGINAL

IGP CÔTES DE GASCogne

GROS MANSENG
SAUVIGNON BLANC

INTENSE - FRUITY - SOFT - FRESH
GRAPEFRUIT - PINEAPPLE - VANILLA



ROSÉ TENDRE

IGP COMTÉ TOLOSAN

NÉGRETTE
MUSCAT DE HAMBOURG

SOFT - MUSCAT CHARACTER - FLORAL
ROUND - CHARMING - JOVIAL
APPROACHABLE



BLANC LÉGER À 9%

IGP CÔTES DE GASCogne

COLOMBARD
SAUVIGNON
GROS MANSENG

AROMATIC - REFRESHING - UNCOMPLICATED
WELL-BALANCED - EASY-TO-DRINK



LA BULLE À 0,5%

DE-ALCOHOLIZED LIGHTLY
SPARKLING VIN DE FRANCE

SAUVIGNON BLANC

SURPRISING - ROUND - CHARMING
FESTIVE - MATURE - SPARKLING

LES VILLAS

AUTHENTIC VARIETAL WINES WITH A MODERN EXPRESSION



POPULAR VARIETALS FROM THE SOUTHWEST OF FRANCE

This range of varietal wines was launched at the time of Lionel Osmin & Cie's creation in 2010. They strike the perfect balance between identity - showcasing the distinctive character of the native grape varieties of the Southwest - and drinkability, with their supple, fresh and fruity character. These five wines have gained widespread popularity thanks to their excellent value for money and remarkable versatility. Whether enjoyed as an aperitif with friends or paired with sophisticated or exotic cuisine, they are perfect for any drinking occasion.

LES VILLAS, CONTEMPORARY WINES THAT ARE ELEGANT AND EASY TO ENJOY.



VILLA DU GOLFE
IGP CÔTES DE GASCOGNE

PINOT NOIR

SOFT - SMOOTH - CHARMING
JOVIAL - CHERRIES - SPICE



VILLA DES CAUSSES
IGP COMTÉ TOLOSAN

MALBEC

CLASSIC - SUCCULENT - MEATY
APPROACHABLE - BLACK FRUIT
DARK STONE FRUIT - SPICE



VILLA CÔTE D'ARGENT
IGP CÔTES DE GASCOGNE

SAUVIGNON BLANC

MODERN - EXUBERANT - FRESH - VARIETAL
CITRUS - HONEYSUCKLE - MENTHOL



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

VERSATILE - OCEANIC - INTENSE - FRUITY
POMELO - PEACH - LIME



VILLA LA VIE EN ROSE
IGP COMTÉ TOLOSAN

NÉGRETTE

LUSCIOUS - LIGHT - EASY-TO-DRINK
ZESTY - RED FRUIT - BOILED SWEETS
WILD PEACH

THE CREATIVE WINES

WE ARE REINVENTING THE SOUTHWEST...



BAIE ORIENTALE: FROM EAST TO WEST

In the 1980s, Gascony began planting some original grape varieties to move away from the traditional grapes destined for distillation that dominated the region. We discovered a few plots of "terpenic" grape varieties thriving in the oceanic climate of our Gascony region, where they show exceptional freshness. The only downside? These two extraordinary wines derived from these plots are only available in limited quantities!

BAIE ORIENTALE: EASTERN GRAPE VARIETIES & OCEANIC FRESHNESS.



LA BAIE ORIENTALE

VIN DE FRANCE

SYRAH
PINOT NOIR

SPICY - FRUITY - SMOOTH - SOFT
LUSCIOUS - EASY - SUNNY



LA BAIE ORIENTALE

VIN DE FRANCE

MUSCAT, GEWURZTRAMINER,
VIOGNIER, RIESLING,
MUSCADELLE

BROAD - EXPLOSIVE - EXOTIC - ATLANTIC
LITCHI - ORANGE BLOSSOM - ROSE WATER

CANTERA: A POLYPHONIC BLEND

Polyphonic or harmonious singing is a tradition that is still very much alive in the valleys of our Pyrenean mountains. It weaves together voices in a harmonious and dynamic interplay that creates contrast, resonance and emotion. The art of blending wine follows the same principle: each grape variety has its own tonality and character, and when blended with the other varieties, the result is a wine that is deeper, more complex and more vibrant.

CANTERA: THE VIBRATIONS OF RARE GRAPE VARIETIES FROM THE SOUTHWEST OF FRANCE.



CANTERA

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

EXPRESSIVE - FRESH - BROAD - COMPLEX
FRESH FRUIT - FLORAL

LE ROI BŒUF: BAZAS & AUBRAC

OUR COMMITMENT TO INDIGENOUS BREEDS...



LE ROI BŒUF - BAZAS

The "Fête des Bœufs Gras de Bazas" (the Bazas Festival of the Fattened Ox) has been held in the Gironde Landes for over 700 years! It is a popular, joyous and age-old celebration of the local "Bazadais" breed of cattle. We are proud to honour the skill involved in raising "Bœufs Gras" and to perpetuate this unique festival, a living heritage in our region, by donating a portion of the profits from this wine to the breeders.

SUPPORTING OUR LOCAL BREEDS.



LE ROI BŒUF BAZAS

VIN DE FRANCE

MERLOT
TANNAT

BROAD - VELVETY - CONSENSUAL - AMIABLE
SPICY - PENCIL LEAD - RED FRUIT

LE ROI BŒUF - AUBRAC

Since 2023, we have had the pleasure of supporting the Aubrac "Selection Body," dedicated to protecting and promoting the Aubrac breed, by donating part of this wine's profits to its invaluable work. Sourced from vineyards in the Marcillac AOC, this wine pays tribute to this iconic French breed, which shares Marcillac's rich Aveyron heritage.

**AVEYRON AT HEART:
LE ROI BŒUF AUBRAC
AND MARCILLAC.**



LE ROI BŒUF AUBRAC

AOP MARCILLAC

MANSOIS

GENEROUS - DEEP - VIOLETS
BLACKCURRANTS - WELL-BALANCED - ELEGANT

THE APPELLATIONS

OUR HISTORIC TERROIRS, EXPRESSED WITH BOLDNESS & ELEGANCE...



A FRESH INTERPRETATION

Cahors, Fronton and Marcillac are historic terroirs of Southwest France, and their identity is closely tied to their native grape varieties. Our talented winemakers, Damiens Sartori and Fabrice Dubosc, have reinvented these AOCs and varietals to create aromatic, easy-to-drink wines with depth but without any heaviness and a typical yet elegant character. With our in-depth understanding of the soils and terroirs, expertise in growing these varietals, and our creative vision, we are able to take these terroirs to new heights.

THE FUTURE OF OUR HISTORIC TERROIRS.



FER DE SOIF
AOP MARCILLAC
MANSOIS

DRINKABILITY - SAPID - QUAFFABLE
ORIGINAL - FLORAL - PIQUILLO PEPPER
MENTHOL



LE POUVOIR DES FLEURS
AOP FRONTON
NÉGRETTÉ
SYRAH

ORGANIC

MEATY - WELL-BALANCED - AMIABLE - ACCESSIBLE
PEONIES - POTPOURRI - SPICY



CŒUR DE MALBEC
AOP CAHORS
MALBEC

CLASSIC - DENSE - DARK - ROBUST
WELL-BALANCED - BLACK FRUIT - SPICE
SANDALWOOD

LE CONSERVATOIRE

RARE VARIETALS FROM THE SOUTHWEST OF FRANCE



A COLLECTION OF VARIETALS

The Southwest of France is a vibrant, open-air ampelographic conservatory. The "Le Conservatoire" range is dedicated to preserving and promoting the rich diversity of our often-overlooked native grape varieties. It captures the spirit and history of the Southwestern region in wines that offer extraordinary drinking experiences. Produced in tiny quantities, these wines are often in short supply!

**LE CONSERVATOIRE:
RARE GEMS.**



PRUNELARD

CONTREFORTS ALBIGEOIS
(FOOTHILLS OF ALBI)

PRUNELARD

DEEP - COMPLEX - ORIGINAL
UNTAMED - BLACKCURRANT
VIOLETS - SPICE



LOIN DE L'ŒIL

NEAR THE HEART... OF GAILLAC

LOIN DE L'ŒIL

DENSE - MATURE YET FRESH - COMPLEX
OLD-WORLD CHARM
LATE-STAGE NOBLE ROT



PETIT COURBU

VAL D'ADOUR
(ADOUR VALLEY)

PETIT COURBU

PLEASANT - ETHEREAL - ROUND
COMPLEX - SUBTLE



MAUZAC

VALLÉE DU TARN
(TARN VALLEY)

MAUZAC

DEEP - CRYSTALLINE - WELL-BALANCED
COMPLEX - APPLE - LIME - QUINCE



ONDENC

PAYS DE COCAGNE

ONDENC

FINESSE - ROUNDNESS - POWER - LENGTH
COOKED APPLE - CANDIED PEAR - BRIOCHE



BOUYSSSELET

BETWEEN TARN & GARONNE

BOUYSSSELET

BROAD - WELL - BALANCED - APRICOT
WHITE FRUIT - COMPLEX - LONG

L'APOTHICAIRE DE L'ARMAGNAC

ARMAGNACS FOR CONNOISSEURS



ARMAGNAC IS THE OLDEST BRANDY IN FRANCE

The first recorded mention of Armagnac dates back to 1310 when Master Vital Dufour extolled the 40 virtues of this "Aygue Ardente" (water of life) in his book in Latin entitled "To stay healthy and in good shape", found in the Vatican archives!

However, despite the brandy's ancient history, the Apothicaire de l'Armagnac range of authentic, honest and natural Armagnacs resonates with modern tastes today more than ever.

It embodies the true essence of these prestigious brandies from Gascony.

- Simple distillation in a column still
- Single-varietals
- Vintages (without blending)
- Terroirs of origin
- Natural alcohol content (without reduction)
- Natural colour
- No added sulphites

NATURAL ARMAGNACS THAT IGNITE THE SENSES...



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



JOLIETTE FINISH
LIMITED SERIES OF 400 BOTTLES
Exceptional bottles that combine
the magic of Joliette with the timelessness
of Armagnac.

CLOS CANCAILLAÛ & CLOS DE LA VIERGE

GREAT PYRENEAN TERROIRS



DREAM TERROIRS...

In the 1920s, the Barrère family created their wine domaine on three exceptional terroirs - Clos Cancaillaü, Clos de la Vierge, and Domaine Lahitte - in the *communes* of Lahourcade and Cuqueron. Facing the Pyrenees, these slopes boast high-quality soils and a remarkable plant heritage, with vines aged between 40 and over 100 years. Not surprisingly, this combination produces wines of exceptional quality - timeless expressions with freshness, depth and a distinctive character. Our mission is simply to bring out this natural potential and then share these extraordinary wines with true wine connoisseurs.

FINE GRAPES ARE THE KEY TO FINE WINES...



**CLOS DE LA VIERGE
LE CARRÉ DE PEES**

AOP JURANÇON SEC
VINES AVERAGE AGE 50 YEARS
GROS MANSENG
ESTATE HVE 3

MINERAL - GENEROUS - INTENSE
UPRIGHT - CITRUS - WHITE FRUIT



**CLOS CANCAILLAÛ
AU LAVOIR**

AOP JURANÇON SEC
VINES AGED BETWEEN 40-80 YEARS
PETIT MANSENG
ESTATE HVE 3

VIBRANT - PURE - COMPLEX - CHISELLED
YELLOW FRUIT - MINERALITY



**CLOS CANCAILLAÛ
LE DERNIER CARRÉ**

AOP JURANÇON
VINES AVERAGE AGE 70 YEARS
75 % PETIT MANSENG
25 % GROS MANSENG
ESTATE HVE 3

ENERGETIC - FRESH - EASY-TO-DRINK - SUBTLE
WHITE TRUFFLE - CANDIED MANGO
CANDIED PINEAPPLE

CHÂTEAU DE BACHEN

THE FINEST ROSÉ FROM THE ATLANTIC SEABOARD



THE STRONGHOLD OF THE GUÉRARD FAMILY

In the 1970s, Christine and Michel Guérard fell in love with a ruined chateau in the Landes region. After years of hard work, these visionary pioneers restored it and turned it into their family retreat, set in the heart of vineyards created with the help of their friends in Bordeaux. In 2018, their daughters, Éléonore and Adeline, honoured us by writing a new chapter of this remarkable story alongside their parents. Together, we created La Dune, an ambitious, gastronomic rosé with an Atlantic character. This pale, elegant wine will waft you away to our coastline, to a moment of pleasure and connection where time seems to stand still. As in Eugénie-les-Bains, the creation of the Chef and his muse!

A GASTRONOMIC AND AMBITIOUS ROSÉ.



LA DUNE

IGP LANDES

60% CABERNET FRANC
40% MERLOT

PERSISTENT - CRYSTALLINE
ELEGANT - GASTRONOMIC
REDCURRANT - SPICY - WILD PEACHES

DOMAINE BERTHOUMIEU

OUR VISION OF A HISTORIC TERROIR



THE HERITAGE OF A GREAT TERROIR, SINCE 1850

Founded in the 1850s by Virgile Dutour, this wine domaine became a beacon of quality for the Madrian AOC under the stewardship of Marie-Line and Didier Barré in the 1990s. In 2017, Lionel Osmin & Cie joined forces with the Bortolussi family and took over these vineyards to write an exciting new chapter. With organic growing, sulphur-free vinification and the creation of new single-vineyard wines, every effort is being made to preserve the exceptional reputation of the Berthoumieu wines, in a style that is precise, distinctive, powerful and elegant.

THE TANNAT GRAPE: AN IRON FIST IN A VELVET GLOVE!



CONSTANCE

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

SUBSTANCE - CONCENTRATED - DENSE - FULL
GRAPHITE - BLACK FRUIT - BALSAMIC



CHARLES DE BATZ

AOP MADIRAN
90% TANNAT
10% CABERNET SAUVIGNON

POWERFUL - ROBUST - FOR CELLAR-AGEING
AGEING - GRAPHITE - OAKY - BLACK FRUIT



LA FÉ

AOP PACHERENC DU VIC-BILH SEC
80% GROS MANSANG
20% ARRUFAC
ORGANIC

LITHE - PERSISTENT - MINERAL - DEEP
GRANNY SMITH - WHITE FRUIT



LA FÉ

AOP MADIRAN
100% TANNAT

WITHOUT ADDED SULPHITES

SAPPY - BROAD - PLUMP - VOLUPTUOUSNESS
LIQUORICE - PLUM - BLACKBERRY



AULET

AOP MADIRAN
100% TANNAT

MEATY - BROAD - CONCENTRATED
CIVILISED - LIQUORICE - BALSAMIC
BLACK FRUIT

CHÂTEAU LAUROU

THE TEMPLE OF THE NÉGRETTÉ GRAPE



A NEW CHAPTER SINCE 2022

In 2022, Lionel Osmin & Cie acquired this 56-hectare wine domaine in the heart of the Fronton AOC. Organically cultivated since 2010, the vineyards are mainly planted with Négrette, the native grape variety, as well as Syrah. These two grape varieties are the perfect partners for Fronton's red wines and have earned the domaine its widespread acclaim because when blended together they produce juicy, spicy and floral wines that evoke the character of Northern Rhône wines in a fresher, lighter style.

NÉGRETTÉ, SYRAH & BOUYSSÉLET: THE WINNING TRIO!



LE ROUGE

AOP FRONTON
NÉGRETTÉ
SYRAH

 ORGANIC

DELECTABLE - EXPRESSIVE - SOFT - SPICE
VIOLETS - LIQUORICE



LE ROSÉ

AOP FRONTON
NÉGRETTÉ

 ORGANIC

PALE - FRESH - ROUNDNESS
FLORAL AROMAS - LENGTH



LES COMPLICES

AOP FRONTON
NÉGRETTÉ
SYRAH

 ORGANIC

DEEP COLOUR - BROAD
VELVETY TANNINS - FLORAL
SPICY



LE BOUYSSÉLET

VIN DE FRANCE
BOUYSSÉLET

 ORGANIC

BROAD - RICH - LONG - APRICOT
CITRUS - WHITE SPICES - FRESH
SPICY

CLOS JOLIETTE

THE LEGENDARY WINE OF THE SOUTHWEST OF FRANCE



CLOS JOLIETTE

THE LEGENDARY WINE OF THE SOUTHWEST OF FRANCE



THE JURANÇON MONA LISA...

Clos Joliette's immense aura is due in part to its very unusual terroir, the use of 100% Petit Manseng and its non-interventionist vinification, followed by a long, 4-6 years of ageing in oak barrels in its buried cellar. But its allure also lies in the uniqueness and diversity of its wines, all of which are bottled by hand, barrel by barrel. Planted from 1929 onwards, this secluded 1.50-hectare terroir, though limited in production, is renowned among wine lovers, sommeliers and connoisseurs worldwide. Michel Renaud acquired the estate from the Migné family in 1989 and oversaw its operations until 2015, maintaining all the original methods and practices. Although the doors of the domaine were kept firmly closed, and it was shrouded in mystery for more than 25 years, we have, since 2018, had the immense privilege of taking over and continuing this legacy, writing the next chapter in the remarkable story of Clos Joliette.

THE UNICORN FROM THE SOUTHWEST OF FRANCE.



LIMITED EDITION N°9 - 240 CASES

WINE NUMBER	L94-C09	L99-C104	L00-C33	L01-C40	L06-C115	L08-C131
VINTAGE	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
RESIDUAL SUGAR	6g/L	8.1g/L	5.4g/L	49.5g/L	14.2g/L	7.6g/L
CAPSULE	Green	Green	Green	Orange	Yellow	Green

PRESS REVIEW



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

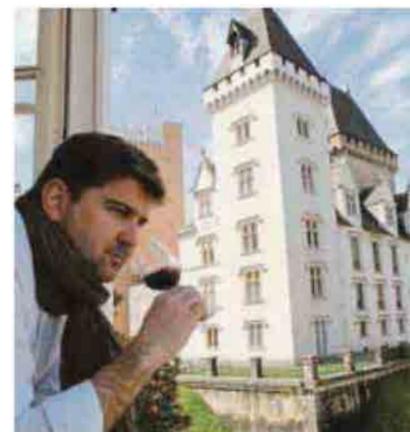
Ce 100% gros manseng illustre la subtilité des jurançons secs, tendus et complexes. Les arômes de fruit exotiques le disputent aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Une fraîcheur et une belle longueur en bouche idéales pour accompagner homard, langoustine, côte de veau ou fromages de chèvre.

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



Clos Joliette is one of the most venerable and enigmatic properties of South West France. Celebrated for crafting wines that exemplify the distinctive character of its exceptional terroir, distinguished by their striking depth and endurance over time, Clos Joliette ranges from sweet to dry in style, but it's invariably complex and compelling, evoking aromas of white truffle, tangerine and ripe orchard fruits with a racy but textural palate. This recent vertical tasting offers fascinating insights into this iconic wine, with vintages dating back to 1974.

...The vineyard was acquired by Lionel Osmin, a young négociant from Pau, in 2018...

...The Clos Joliette legend is attributed not only to its exceptional terroir and the high caliber of its wines but also to the traditional and, at times, almost primitive methods employed here....

...Clos Joliette's vine genetics and terroir play a pivotal role too. Its south and southeast-facing slopes, along with the ungrafted Petit Manseng vines—considered the region's best plant stock, from which many vigneron select cuttings—forge the wine's lively acidity, bright and perfumed bouquets and exceptional depth. The unique blend of limestone and puddingstone soil imparts a vibrant, ethereal texture to the wines, while the diverse stages of grape ripeness enrich their aromatic complexity and texture. With time, the Clos Joliette wines develop classy aromas of tangerine and white truffle, complemented by vibrant acidity and a mouthwatering interplay between sweetness and bitterness, regardless of their intensity...

...This extraordinary vertical tasting was hosted by Lionel Osmin & Cie, featuring wines sourced directly from the estate's reserves, with each bottle analyzed by Damiens Sartori, the enologist and business partner of Lionel Osmin...

Yohan Castaing



Access the full article by scanning the QR code below.



GRAND ENTRETIEN

LIONEL OSMIN

Alexis Goujard et Denis Saverot.



Access the full article by scanning the QR code below.

« 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 vigneron 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...

PRESS REVIEW (SEQUEL)



GRAND ENTRETIEN

LIONEL OSMIN

Juin 2024

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 ?

Mon grand-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 commercial et de l'export. Jusque-là, tout n'était que du négoce, et je le revendique !

Vous avez douté ?

Une phrase de Churchill m'aguidé : «La réussite, c'est aller d'échec en échec sans perdre son enthousiasme».

En 2024, Lionel Osmin & Cie, c'est deux 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, le gros manseng et l'ugni blanc 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'œil 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" ?



Damiens Sartori (à g.), Lionel Osmin et Fabrice Dubosc, le dernier arrivé (ex-Alain Brumont).

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 92 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

OUR EXPORT SALES TEAM

USA



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



Clément GASPARD
US National Sales Manager
(+1) 929 683 8290
c.gaspard@osmin.fr

GERMANY



Thomas SCHMALZ
HAMBURG AND
SCHLESWIG-HOLSTEIN
Tel. : +49(0)40-63998175
Fax : +49(0)40-63998177
Cell : +49(0)171-2019980
thomas-schmalz@t-online.de



Denis DUHME
EAST GERMANY
INCLUDING BERLIN
Cell : +49(0)151-62405588
denis.duhme@weinintensiv.de



Rolf ALTERAUGE
NORTHERN GERMANY
Tel. : +49(0)40-81969935
Fax : +49(0)40-81961331
Cell : +49(0)178-2032707
info@rsj-weinfachagentur.de



Steffen UNGERBILLER
RHINE/MAIN/NECKAR,
RHINELAND-PALATINATE
AND SARRE
Fax : +49(0)6321-3956-56
Cell : +49(0)173-6647321
steffen.ungerbillier@zeter-wein.de



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



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

CANADA



Manfred AUDARD and Laura DUCLOS – BMT
Founder, Partner
Tel : (+1) 514-814-5718
manfred@importationsbmt.com

CARIBBEAN



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

OUR SALES TEAM IN FRANCE

Guillaume REVERDY
Sales Manager France
06 58 67 21 50
g.reverdy@osmin.fr



YOUR CONTACTS IN BEARN, PAYS BASQUE, LANDES AND BIGORRE



THE TEAM AT YOUR SERVICE (FROM LEFT TO RIGHT IN THE 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

YOUR CONTACTS ACROSS FRANCE

SOUTH-WEST

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aude (11)
Frédéric BION
06 07 47 79 22
bionfrederic@wanadoo.fr

SOUTH-EAST

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

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

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

Allier, Cantal, Lozère, Puy-de-Dôme (03, 15, 48, 63)
Nicolas ROZIERE
07 63 40 01 02/ar.commauver@gmail.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NORTH-EAST AND CENTRE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NORTH-WEST

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



Lionel Osmin & Cie
REINVENTER LE SUD-OUEST.

sudouest@osmin.fr - www.osmin.fr

