

L'Aulne  
Saint-Émilion  
Jonathan Rémy  
Vigneron

# L'Aulne Saint-Émilion Jonathan Rémy Vigneron

## Une histoire singulière

L'Aulne est le fruit d'une histoire vivante, tissée de racines familiales, de voyages, de rencontres et d'une passion partagée.

Bien avant de voir naître ce nom, c'est une tradition vigneronne, transmise au sein d'une même famille depuis plusieurs générations, qui façonnait déjà le paysage du Château Haut-Lavergne, en plein cœur de l'appellation Saint-Émilion.

L'Aulne est née d'une rencontre : celle entre un vigneron engagé et un terroir cultivé de manière familiale depuis plusieurs générations.

Après un parcours aux quatre coins du monde, Jonathan Rémy reprend le vignoble de sa belle-famille en 2019 et ouvre un nouveau chapitre, celui d'une aventure synonyme de rencontre entre savoir-faire et singularité.

À la tête du vignoble, Jonathan Remy porte une vision profondément personnelle de la viticulture. Son approche sensible et engagée repose sur le respect du raisin, la préservation du terroir et l'équilibre fragile de son écosystème.

Jusqu'en 2022, les raisins du domaine étaient vinifiés à la cave coopérative de Saint-Émilion. Aujourd'hui, L'Aulne affirme son identité propre avec une volonté claire : produire des vins sincères, vivants, enracinés dans un terroir et ouverts sur le monde.

En 2023, L'Aulne est officiellement né. Son nom est un hommage à la fois au passé et à l'intime : «Lavergne», nom originel de la propriété, signifie «aulne» en occitan. Il évoque aussi l'arbre emblématique qui veille, depuis des années, sur les parcelles du domaine.

## **Un terroir vivant et pluriel**

Implanté sur une terre cultivée depuis au moins huit générations, le vignoble de L'Aulne s'étend sur 8 hectares d'un seul tenant. Il se tient au cœur d'un ancien lieu d'accueil pour les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. Certaines parcelles, comme la B207, étaient déjà exploitées au XIV<sup>e</sup> siècle pour produire du vin.

Ce terroir révèle une belle diversité de sols : sables et graves en surface, argiles, crasse de fer, argilo-limoneux et argilo-graveleux en profondeur. Cette richesse géologique confère aux vins finesse, fraîcheur et profondeur. Cultivé avec respect, ce sol vivant est la source de l'identité singulière de chaque cuvée.

# Manifeste du vigneron

## La vigne comme engagement

**Revenir à l'essentiel : comprendre la vigne, respecter le sol, cultiver dans le temps long.**

Depuis 2019, le travail mené au domaine vise à restaurer un équilibre entre la plante et son terroir. Plus aucun herbicide depuis 2021, zéro produit CMR depuis 2020, des sols nourris uniquement par des engrais verts et organiques.

La taille, repensée de manière innovante selon la physiologie de chaque pied, prolonge la vitalité du vignoble et limite les maladies du bois.

Lors de la vinification, la même exigence se poursuit : chaque vin est vinifié dans le respect du fruit et du terroir, sans aucun intrant, hormis une dose mesurée de soufre pour accompagner naturellement la stabilité du vin. **Une approche sobre et engagée, fidèle à la matière vivante dont il est issu.**

La naissance de L'Aulne marque une nouvelle étape : celle d'un vin qui ne se contente pas de refléter son terroir, mais qui en révèle les équilibres profonds. **Un vin façonné par le respect du sol, de la plante et du temps.**

De cette démarche engagée naît un vin sincère, vivant, profondément humain. Un vin de partage et de lien : lien avec la nature, avec ceux qui nous ont précédés, et avec ceux avec qui l'on choisit de le déguster. Un vin de caractère, moderne et respectueux, façonné pour révéler l'identité de chaque parcelle. **À L'Aulne, chacune des trois cuvées est pensée comme une rencontre: unique, authentique, et tournée vers l'autre.**

Jonathan Remy • Vigneron  
827, route de Lavergne, 33330 Saint Pey d'Armens  
Tél. : 06 20 05 35 92 • [remy.jonathan@gmail.com](mailto:remy.jonathan@gmail.com)  
[www.laulne.com](http://www.laulne.com)

L'Aulne  
Équilibriste  
Saint-Émilion  
Grand Cru  
2023

L'Au  
Vagabond  
Saint-É  
20

L'Aulne  
Borde  
Saint-Émilion  
2023

L'Aulne  
Révolution  
Saint-Émilion  
Grand Cru  
2023

# L'Aulne Vagabonde Saint-Émilion 2023

La Vagabonde est une cuvée de liberté, née du désir de **s'affranchir des codes classiques pour mieux révéler l'essence du fruit.**

Issue d'une parcelle de graves soigneusement sélectionnée pour son aptitude à révéler l'intensité et la profondeur aromatique du raisin, elle est vendangée à la main, dans un souci de justesse et de respect du vivant.

Vinifiée sans bois et élevée uniquement en cuves de béton, elle préserve l'éclat du fruit, la fraîcheur et l'authenticité du terroir.

Cette cuvée incarne **un voyage sensoriel, porté par une approche spontanée et naturelle**, une parenthèse fraîche et sincère dans le paysage de Saint-Émilion.



---

## Notes de dégustation

- Robe pourpre vive, brillante et limpide.
- Nez expressif et direct, dominé par les fruits rouges frais (framboise, groseille), avec une belle précision aromatique.
- Bouche soyeuse et gourmande. Trame fruitée dominante, avec des tanins fondus et enrobés. Finale délicate, fraîche, sur une persistance aromatique nette.
- Vin d'accès immédiat, généreux, sincère et fidèle à son terroir.

---

## Fiche technique

- Cépages : Merlot 80 %, Cabernet Franc 20 %
- Vendange manuelle
- Élevage : 12 mois - Cuves béton
- Garde : 5 - 10 ans
- Production : 2300 bouteilles
- Prix de vente à la propriété : 21 €

L'Aulne  
Équilibriste  
Saint-Émilion  
Grand Cru  
2023

À mi-chemin entre héritage et intuition, l'Équilibriste incarne une quête sensible : celle d'**un vigneron qui fait dialoguer la mémoire des gestes anciens avec le souffle vivant du terroir.**

Chaque décision est guidée par le respect du raisin, du sol et de l'équilibre fragile de son écosystème.

Les vendanges sont entièrement réalisées à la main et le tri est minutieusement adapté aux caractéristiques du millésime. **L'élevage de 12 mois allie la structure des fûts de chêne à la pureté du fruit préservée par la cuve en béton.**

C'est la vision d'un Saint-Émilion qui évolue : un vin qui respecte son terroir et son héritage, mais qui laisse la place au renouveau.

---

## Notes de dégustation

- Robe grenat soutenu avec reflets violacés, brillante et limpide.
- Nez complexe, mélange de boisé fondu et de fruits noirs (griottes, cerises) accompagnés de notes florales.
- Bouche soyeuse, enrobante, fine et gourmande à la fois avec une belle fraîcheur qui soutient la longueur.
- Vin équilibré, à la fois accessible et prometteur en évolution.

---

## Fiche technique

- Appellation Saint-Émilion Grand Cru
- Cépages : Merlot 80 %, Cabernet Franc 20 %
- Vendange manuelle
- Élevage : 12 mois, 70% fûts de chêne, 30% cuve en béton
- Garde possible : 10 ans +
- Production : 9500 bouteilles
- Prix de vente à la propriété : 27 €

# L'Aulne Révolution Saint-Émilion Grand Cru 2023

Révolution est une cuvée d'exception, issue d'une parcelle unique de vignes centenaires plantées en cabernet sauvignon.

Élaboré dans un esprit profondément artisanal, ce vin rare (seulement 596 bouteilles) est **le fruit d'un travail exclusivement manuel : de la taille à la mise en bouteille**, chaque étape – vendanges, éraflage, foulage, pigeage, pressurage – a été réalisée sans aucune intervention mécanique.

À l'origine destiné à un assemblage classique, ce lot a connu un destin singulier. Inspiré par l'intensité du moment partagé lors de la vendange et de la vinification, Jonathan Remy a décidé de créer une cuvée à part entière, hommage vivant à ce geste ancestral.

Le résultat : **un Saint-Émilion Grand Cru authentique, puissant et vibrant. Une véritable révolution.**

---

## Notes de dégustation

- Robe sombre et intense, aux reflets violacés.
- Nez complexe et expressif, marqué par un boisé maîtrisé, des notes de fruits noirs confiturés (cassis, mûre), de violette et une touche de sous-bois.
- Bouche structurée et puissante, soutenue par une trame tannique affirmée mais élégante. Finale longue et persistante, avec une belle fraîcheur et un retour aromatique sur le fruit.
- Vin de caractère, taillé pour la garde, alliant puissance, profondeur et finesse.

---

## Fiche technique

- Appellation Saint-Émilion Grand Cru
- Monocépage : 100% Cabernet Sauvignon
- Vendange, éraflage, foulage, pigeage, pressurage manuels
- Élevage : 12 mois en fûts de chêne
- Garde possible : 20 ans
- Production : 596 bouteilles
- Prix de vente à la propriété : 48 €

Jonathan Remy • Vigneron  
827, route de Lavergne, 33330 Saint Pey d'Armens  
Tél. : 06 20 05 35 92 • [remy.jonathan@gmail.com](mailto:remy.jonathan@gmail.com)  
[www.laulne.com](http://www.laulne.com)