



HISTOIRES  
DE VINS  
*Natures vivantes*

 **DOMAINE DE TARGUERIE**

DOMAINE  
**LES\*<sup>+</sup>SALICES**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
PAYS D'OC

*Domaine*  
*Les Fumées Blanches*  
CÔTES DE GASCogne  
FRANCE

Cuvée  
*des Ardoises*  
Château  
*des Erles*  
FITOU  
MAISON FONDÉE EN 1850

**MAS JANEIL**

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

DOMAINE DE  
**NIZAS**

LANGUEDOC - PEZENAS

BORDEAUX

CAZAUBON

TOULOUSE

MONTPELLIER

NARBONNE

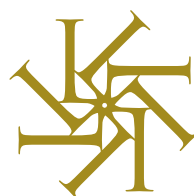
MAURY

MÉDITERRANÉE

ATLANTIQUE

# SOMMAIRE

|     |                                  |          |
|-----|----------------------------------|----------|
| 01. | _____                            |          |
|     | DOMAINE DU MAS JANEIL            |          |
|     | Le Pas de la Mule.....           | 06 - 07. |
|     | Gamme.....                       | 08 - 09. |
| 02. | _____                            |          |
|     | DOMAINE DE NIZAS                 |          |
|     | Gamme.....                       | 10 - 11. |
| 03. | _____                            |          |
|     | DOMAINE LES FUMÉES BLANCHES      |          |
|     | Domaine les Fumées Blanches..... | 12 - 13. |
|     | Gamme.....                       | 14 - 15. |
| 04. | _____                            |          |
|     | DOMAINE DE TARGUERIE             |          |
|     | Gamme.....                       | 16 - 17. |
| 05. | _____                            |          |
|     | LÀ, LÀ & LÀ                      |          |
|     | .....                            | 18 - 19. |
| 06. | _____                            |          |
|     | DOMAINE LES SALICES              |          |
|     | .....                            | 20.      |
| 07. | _____                            |          |
|     | CUVÉE LES ARDOISES               |          |
|     | .....                            | 20.      |
| 08. | _____                            |          |
|     | VERJUS LÉONCE                    |          |
|     | .....                            | 21.      |
| 09. | _____                            |          |
|     | ARMAGNACS RÉCAPET                |          |
|     | Bombonnes.....                   | 22 - 23. |
|     | Gamme.....                       | 24 - 25. |
| 10. | _____                            |          |
|     | PLV                              |          |
|     | .....                            | 26.      |
| 11. | _____                            |          |
|     | CONDITIONS GÉNÉRALES             |          |
|     | .....                            | 27 - 28. |









François Lurton





# MAS JANEIL

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

VINS D'ARTISANS, GUIDÉS PAR LA NATURE ET L'INNOVATION



# LE PAS DE LA MULE

## AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE

MILLÉSIME 2019



Cette cuvée présente une belle couleur grenat profond. Le bouquet est dominé par des fruits noirs comme la cerise et la prune, avec un mélange complexe d'épices orientales et de bois nobles (santal, cèdre).

*Élaboré à partir de raisins récoltés à pleine maturité, ce vin offre une concentration exceptionnelle et des tanins d'une finesse remarquable. Le milieu de bouché révèle des notes complexes de muscade, de genièvre, de sous-bois et une pointe de poivre timut. Le caractère du terroir argilo-calcaire se reflète dans une finale subtile et harmonieuse.*

### 2018

93 pts - JAMES SUCKLING

### 2015

93 pts - JAMES SUCKLING  
92 pts - WINE ENTHUSIAST  
EDITOR'S CHOICE  
90 pts - WINE SPECTATOR



# MAS JANEIL

## ● LA RICHESSE DU TERROIR DU ROUSSILLON

Le vignoble le plus septentrional du Roussillon, lové au creux de la pittoresque vallée de l'Agly. Une incroyable mosaïque de sols et un travail parcellaire méticuleux sur 34 hectares de vignoble pour des vins exceptionnels. Le Mas Janeil est situé dans la commune de Tautavel aux confins des Pyrénées-Orientales, au nord-ouest de Perpignan. C'est le pays cathare, et le château historique de Quéribus domine le domaine. Le vignoble de Mas Janeil est un lieu insolite aux paysages grandioses et aux sols peu fertiles où la vigne doit plonger ses racines profondément dans le sol pour trouver sa subsistance.

### MAS JANEIL

#### ARRELS

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

MILLÉSIME 2021/22



GRENACHE, CARIGNAN  
SYRAH, MOURVÈDRE

*Le fleuron du Mas Janeil*

Les cépages sont vieillis  
séparément 12 mois en  
barriques de chêne français et

**2021**

91 pts - JAMES SUCKLING

**2020**

91 pts - JAMES SUCKLING

**2029**

91 pts - WINE ENTHUSIAST

**2018**

93 pts - JAMES SUCKLING

92\*\* pts - MIQUEL HUDIN

91 pts - WINE ENTHUSIAST

### MAS JANEIL

#### TRAOU DE L'OUILLE

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

MILLÉSIME 2018/24



MACABEU,  
GRENACHE GRIS

*Vieilles vignes situées dans  
un creux «traou» formé par  
le ruisseau de l'Ouille.*

Fermentation et vieillissement  
de 10 mois en barriques de  
chêne français et en amphores.

**2024**

90 pts - RVF

**2020**

90 pts - JAMES SUCKLING

**2018**

93 pts - WINE & SPIRITS

92 pts - JAMES SUCKLING

91\*\* pts - MIQUEL HUDIN

### MAS JANEIL

#### C2

IGP CÔTES CATALANES

MILLÉSIME 2024



SYRAH, VIOGNIER

*L'interprétation  
roussillonnaise du duo  
iconique de la  
Côte-Rôtie. Co-fermentation  
de Syrah et de Viognier.*

Un passage rapide en amphores  
permet d'affiner les tanins et de  
renforcer la minéralité.

**2023**

91 pts - JAMES SUCKLING

**2022**

BEST BUY  
91 pts - WINE ENTHUSIAST

91 pts - JAMES SUCKLING

OR - TERRE DE VINS

### MAS JANEIL

#### SARRAT DEL MAS

VIN DE FRANCE

MILLÉSIME 2022



MACABEU,  
GRENACHE BLANC ET  
GRIS, CHARDONNAY,  
VIOGNIER

*Un vin orange gourmet qui  
séduira les connaisseurs.*

Élevé sur lies fines dans des  
cuves en béton et des  
amphores en grès.

**2022**

91 pts - JAMES SUCKLING

89 pts - WINE & SPIRITS

GOLD - ANIVIN





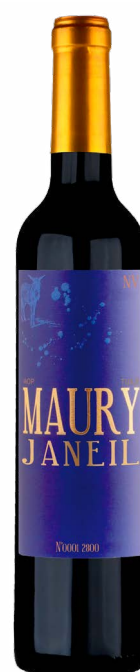
**MAS JANEIL**  
**LE PETIT PAS ROUGE**  
 AOP CÔTES DU ROUSSILLON  
 MILLÉSIME 2024

**MAS JANEIL**  
**MAURY GRENAT / MAURY TUILÉ**  
 AOP MAURY  
 VIN FORTIFIÉ - BOUTEILLES DE 50CL

**MAS JANEIL**  
**LE PETIT PAS BLANC**  
 IGP CÔTES CATALANES  
 MILLÉSIME 2024/25

**MAS JANEIL**  
**LES HAUTS DE JANEIL**  
 IGP CÔTES CATALANES  
 MILLÉSIME 2025

**MAS JANEIL**  
**LES HAUTS DE JANEIL**  
 IGP CÔTES CATALANES  
 MILLÉSIME 2025



  
 GRENACHE, CARIGNAN  
 SYRAH, MOURVÈDRE  
*L'ambassadeur du Mas Janeil*

Affiné en cuves béton afin de préserver le croquant des petits fruits rouges et de la garrigue

**2023**  
 BEST BUY  
 91 pts - WINE ENTHUSIAST  
**2022**  
 BEST BUY  
 90 pts - WINE ENTHUSIAST

  
 GRENACHE  
 GRIS, MACABEU,  
 CHARDONNAY,  
 VIOGNIER, GRENACHE  
 BLANC

*L'ambassadeur du Mas Janeil.*

Élevé sur lies pour apporter texture et complexité.  
**2023**  
 90 pts - WINE ENTHUSIAST  
**2022**  
 90 pts - WINE ENTHUSIAST  
 90 pts - WINE & SPIRITS

SYRAH, GRENACHE  
*Fraîcheur et fruité,  
 exceptionnelle buvabilité.*  
 Vieilli en cuves bétons.

**2023**  
 BEST BUY  
 90 pts - WINE ENTHUSIAST

GRENACHE,  
 SAUVIGNON BLANC  
*Croquant et fruité,  
 exceptionnelle buvabilité.*

Vieilli en cuves bétons.

**2023**  
 BEST BUY  
 90 pts - WINE ENTHUSIAST  
**2022**  
 BEST BUY  
 91 pts - WINE ENTHUSIAST  
 89 pts - JAMES SUCKLING

GRENACHE NOIR  
**MAURY TUILÉ**

*Arômes de fruits secs, tabac  
 blond, épices ; texture  
 douce, équilibrée, avec une  
 finale toastée .*

Élevé pendant 3 ans de manière oxydative en fûts

**MAURY TUILÉ**

*Style frais et fruité.*

Élevage en milieu réducteur, cuve et barriques pendant 3 mois de chêne

 MILLÉSIME 2022

DOMAINE DE  
**NIZAS**  
LANGUEDOC - PEZENAS

● UN TERROIR MÉCONNU

Situé près du village médiéval de Pézenas, au cœur de la région du Languedoc, le Domaine de Nizas a été fondé en 1998. Les 53 hectares de vignes s'étendent sur trois appellations : AOP Languedoc-Pézenas, AOP Languedoc et IGP Pays d'Oc. Les principales variétés rouges cultivées sont la Syrah, le Grenache, le Carignan et le Mourvèdre, tandis que les cépages blancs sont la Roussanne, le Viognier et le Sauvignon Blanc. Depuis 2018, François Lurton a repris la gestion de la viticulture et de la vinification, avec un objectif clair : révéler tout le potentiel de l'exceptionnel terroir de Pézenas, un lieu idéal pour produire des vins de qualité avec une profondeur extraordinaire.

Cave du domaine avec les amphores.



**NIZAS**  
**LE DOMAINE DE NIZAS BLANC**  
AOP LANGUEDOC  
MILLÉSIME 2024/25



ROUSSANNE, ROLLE,  
VIOGNIER

*Les arômes délicats  
du Viognier et du Rolle,  
exaltés par la fraîcheur  
du fleuve de l'Hérault.*

La Roussanne est fermentée  
en barriques d'un vin,  
le Rolle et le Viognier sont  
fermentés en cuves inox  
puis vieillissent sur lies.

**2021**

90 pts - BETTANE & DEESSEAUVE

**2021**

90\*\* pts - MIQUEL HUDIN  
90 pts - JAMES SUCKLING

**NIZAS**  
**LE DOMAINE DE NIZAS ROUGE**  
AOP LANGUEDOC-PEZENAS  
MILLÉSIME 2024



SYRAH, GRENACHE,  
MOURVÈDRE, CARIGNAN

*Harmonie des terroirs :  
les épices de la Syrah,  
la structure du Mourvèdre  
le corps du Grenache et du Carignan.*

Co-fermentation en «millefeuille»,  
viellissement partiel en barriques  
(20%) et en amphores(20%)  
pendant 1 an.

**2020**

93 pts - BETTANE & DEESSEAUVE  
90 pts - JAMES SUCKLING

**2019**

92 pts - JAMES SUCKLING  
92\*\* pts - MIQUEL HUDIN



**NIZAS**  
**CLOS ROSÉ**  
**TERROIR BASALTE**  
AOP LANGUEDOC  
MILLÉSIME 2025



GRENACHE, SYRAH,  
MOURVÈDRE

*Provenant de trois terroirs différents (basaltique, argilo-calcaire et villafranchien) et de trois cépages complémentaires, ce vin exprime complexité et élégance.*

40% est élevé dans des amphores en argile et en grès, apportant une touche raffinée de minéralité.

**2023**  
MÉDAILLE D'ARGENT - TERRE DE VINS  
**2020**  
90 pts - VINOUS  
90 pts - JAMES SUCKLING  
MÉDAILLE D'ARGENT - TERRE DE VINS  
**2018**  
90 pts - WINE ENTHUSIAST

**NIZAS**  
**CLOS ROUGE**  
**TERROIR BASALTE**  
AOP LANGUEDOC  
MILLÉSIME 2023



SYRAH, GRENACHE,  
MOURVÈDRE, CARIGNAN

*Parcelles situées uniquement sur terroir basalte une expression unique de fraîcheur et de minéralité.*

Vieilli en cuves inox préservant le fruit et le caractère des cépages.

**2022**  
90 pts - JAMES SUCKLING  
**2020**  
90 pts - BETTANE & DESSEAUVE  
**2019**  
91 pts - JAMES SUCKLING  
91<sup>st</sup> pts - MIQUEL HUDIN  
90 pts - ANDREA LARSON

**NIZAS**  
**MAZET DE NIZAS**  
**BLANC**  
IGP PAYS D'OC  
MILLÉSIME 2024/25



SAUVIGNON BLANC,  
VIOGNIER

*La vivacité du Sauvignon Blanc et l'élégance florale du Vioignier*

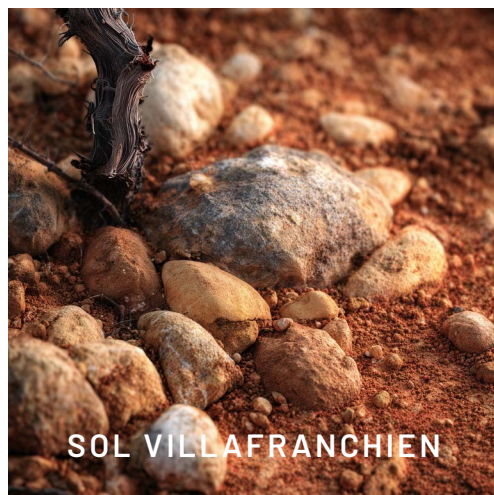
Vieilli en cuves inox préservant le fruit et le caractère des cépages.



**SOL BASALTIQUE**



**SOL ARGILO-CALCAIRE**



**SOL VILLAFRANCHIEN**







*Domaine*  
*Les Fumées Blanches*  
**CÔTES DE GASCogne**  
FRANCE

SAUVIGNON BLANC

MILLÉSIME 2024/25



Situé en terres Gasconnes, au cœur du Sud-Ouest, le Domaine Les Fumées Blanches tire son nom des brumes matinales qui dérivent telle une épaisse fumée au-dessus des vignobles.

Cette région très vallonnée est en effet la première à arrêter le vent chargé en humidité venu de l'Atlantique.

*Robe jaune pâle brillante aux reflets verts. Le nez dévoile d'abord des notes de citron et de litchi, suivies de nuances fumées.*

*En bouche, une élégance subtile avec un bel équilibre entre une attaque douce de fruits frais et une finale longue, racée et minérale, rehaussée de touches de pamplemousse.*

**2024**

92 pts - GILBERT & GAILLARD

**2023**

MÉDAILLE D'OR - TERRE DE VINS

**2022**

EDITOR'S CHOICE

90 pts - WINE ENTHUSIAST

94 pts - BETTANE & DESSEAUME

**2021**

90 pts - WINE ENTHUSIAST

MÉDAILLE D'ARGENT - CONCOURS IGP



# LES fumées blanches

LES FUMÉES BLANCHES  
SAUVIGNON BLANC  
IGP CÔTES-DE-GASCOGNE  
MILLÉSIME 2025

LES FUMÉES BLANCHES  
GRIS DE SAUVIGNON  
VIN DE FRANCE  
MILLÉSIME 2025

LES FUMÉES BLANCHES  
VIN ORANGE  
VIN DE FRANCE  
MILLÉSIME 2024/25

LES FUMÉES BLANCHES  
LES CALCAIRES  
VIN DE FRANCE  
MILLÉSIME 2025



SAUVIGNON BLANC  
*Sauvignon par nature*  
Élevé sur lies fines pendant  
plusieurs semaines.

**2023**  
GOLD MEDAL - TERRE DE VINS  
GOLD MEDAL - BETTANE &  
DESSEAUVE  
SILVER MEDAL - ANIVIN  
**2022**  
BEST BUY  
90 pts - WINE ENTHUSIAST  
91 pts - BETTANE & DESSEAUVE  
(CÔTES DE GASCOGNE)  
MÉDAILLE D'ARGENT - MONDIAL  
SB



GRIS DE SAUVIGNON  
*Sauvignon Gris cultivés dans le  
Languedoc, le Gers, Bordeaux  
et la vallée de la Loire.*  
Élevé sur lies fines pendant  
plusieurs semaines.

**2022**  
BEST BUY  
92 pts - WINE ENTHUSIAST  
91 pts - BETTANE & DESSEAUVE  
**2020**  
BEST BUY  
91 pts - WINE ENTHUSIAST



SAUVIGNON BLANC  
*la version orange des  
iconiques  
Fumées Blanches.*  
Le chapeau de marc est  
régulièrement immergé jusqu'à  
obtention de la structure  
souhaitée et d'une agréable  
expression des amers.  
Une des cuves de l'assemblage  
est oxygénée pour y développer  
des saveurs exotiques.

**2023**  
GOLD MEDAL - ANIVIN  
**2022**  
BEST BUY  
90 pts - WINE ENTHUSIAST  
MÉDAILLE D'ARGENT - ANIVIN



SAUVIGNON BLANC  
*Issu d'un terroir de calcaire, ces  
sols riches en minéraux offrent  
une expression distinctive de  
fraicheur.*  
Maturation sur lies fines  
jusqu'à la mise en bouteille.

**2023**  
90 pts - JAMES SUCKLING  
SILVER MEDAL - ANIVIN  
SILVER MEDAL - MONDIAL SB  
**2022**  
BEST BUY  
89 pts - WINE ENTHUSIAST  
92 pts - BETTANE & DESSEAUVE



● SAUVIGNON PAR NATURE

Les Fumées Blanches puise son essence dans l'héritage viticole français de l'Entre-deux-Mers, berceau du Sauvignon Blanc. Sous la direction de François Lurton, chaque bouteille révèle le savoir-faire du vigneron sur son cépage de prédilection, qu'il sublime depuis ses débuts. Témoignage de passion pour la vinification et de respect des traditions, Fumées Blanches incarne l'expression intemporelle du Sauvignon Blanc, capturant l'essence même de ce cépage emblématique.

**ZÉRO BY LES FUMÉES  
BLANCHES**  
SAUVIGNON BLANC  
SANS ALCOL



**SAUVIGNON BLANC**

*Le plaisir du Sauvignon Blanc sans modération.*

Frais et fruité, aux arômes de fruits exotiques (fruit de la passion) et d'agrumes (pamplemousse, pamplemousse).

**NON-MILLÉSIMÉ**  
OR - GILBERT & GAILLARD

**ZÉRO BY LES FUMÉES  
BLANCHES**  
ROSÉ  
SANS ALCOL



**GRIS DE SAUVIGNON**

*Le plaisir du rosé sans modération.*

Frais, dominé par des arômes de mûre et de cassis, avec une pointe de pamplemousse rose.

**NON-MILLÉSIMÉ**  
DOUBLE OR - GILBERT & GAILLARD  
ARGENT - ANIVIN

**LES FUMÉES BLANCHES**  
SAUVIGNON BLANC  
VIN DE FRANCE



**3L**

*L'assemblage d'orfèvre des meilleurs terroirs de Sauvignon Blanc.*

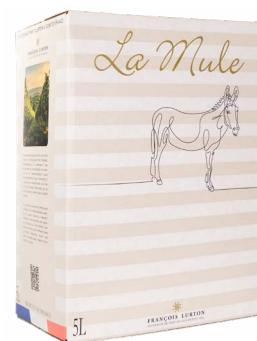
**LES FUMÉES BLANCHES**  
GRIS DE SAUVIGNON  
VIN DE FRANCE



**3L**

*Sauvignon Gris cultivés dans le Languedoc, le Gers, Bordeaux et la vallée de la Loire.*

**LA MULE**  
ROUGE / ROSÉ / BLANC  
IGP PAYS D'OC



**5L**

**ROUGE**  
**MERLOT**  
**ROSÉ**  
**SYRAH-GRENACHE**  
**BLANC**  
**TERRET-SAUVIGNON**







Cazaubon, Gers, France





# TARGUERIE

## DOMAINE DE

### CÔTES DE GASCOGNE

#### ● UN JOYAU VERT AU CŒUR DE LA GASCOGNE

Situé à l'extrémité nord-ouest du Gers, le domaine de Targuerie s'étend sur 55 hectares (40 hectares de forêt et 14,5 hectares de vignes). L'ensemble des vignobles et des vins est certifié biologique depuis 2008, une distinction rare dans cette région. Les vins blancs, issus de la réputée appellation Côtes-de-Gascogne, sont vinifiés dans un style frais en utilisant les cépages historiques de la région, le Colombard et l'Ugni Blanc. En résultent un vin sec et un vin issu de vendanges tardives offrant de délicats arômes et saveurs de pêche, de fruits exotiques et d'agrumes.

#### DOMAINE DE TARGUERIE

ROUGE  
IGP CÔTES DE GASCOGNE  
MILLÉSIME 2024



TANNAT & MERLOT

*Le charme du Sud-Ouest,  
la force du Tannat.*

En conversion bio (2023).  
Vieilli un an en amphores  
et en cuves inox.

#### DOMAINE DE TARGUERIE

BLANC  
IGP CÔTES DE GASCOGNE  
MILLÉSIME 2024/25



COLOMBARD & UGNI BLANC

*L'opulence de la  
terre armagnacaise.*

Élevé sur lies fines pendant  
quelques semaines.

#### DOMAINE DE TARGUERIE

SÉLECTION TARDIVE  
IGP CÔTES DE GASCOGNE



SAUVIGNON BLANC  
COLOMBARD & UGNI  
BLANC

*Un vin issu de  
vendanges tardives,  
parfaitement équilibré.*

Élevé sur lies fines pendant  
quelques semaines.

#### MÉLODY

DEMI-SEC  
IGP CÔTES DE GASCOGNE



GROS MANSENG

*Rondeur parfaitement  
équilibrée par la fraîcheur.*

Agriculture conventionnelle.  
Élevé sur lies fines  
pendant trois mois.

# Là Là & Là

VIN DE FRANCE

MILLÉSIME 2024/25



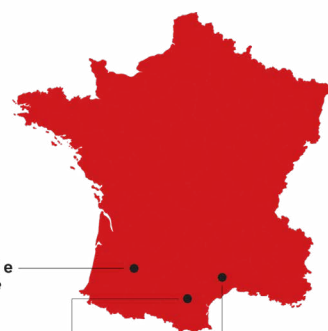
*Là, là & là est une cuvée audacieuse, certifiée biologique, qui réunit les meilleurs vins de nos trois domaines du Sud de la France. Cet assemblage unique offre une expérience de dégustation originale et non conventionnelle. Pour un plaisir optimal, il est recommandé de le servir à une température de 10-12°C, en le plaçant au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de le déguster. Cela permettra de révéler toute la complexité et la fraîcheur de ce vin d'exception.*



Sols composés : de schiste, d'ardoise et de calcaire dans le Roussillon / argilo-calcaires dans le Languedoc / argilo-calcaires et boulbènes en Gascogne.



Une robe rouge claire et légère. Le nez est frais, avec des arômes de petits fruits rouges, de cassis, de confiture de mûre et d'épices. En bouche, le vin est souple et léger, frais et gouleyant, très digeste avec un retour sur les fruits rouge frais.



Domaine de Targuerie  
Côtes-de-Gascogne

Mas Janeil  
Côtes du Roussillon  
Villages

Domaine de Nizas  
Languedoc-Pézenas



*À boire  
frais*



DOMAINE  
**LES \* SALICES**  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
PAYS D'OC

Conduit par François Lurton depuis plus de 25 ans,  
le Domaine Les Salices est situé dans le Minervois,  
au pied de la Montagne Noire à 30 km de la  
Méditerranée.



Un terroir composé de sols schisteux  
mélangés à du grès noir, planté à  
une faible densité de 3000 pieds par  
hectare. Ce vignoble est soumis à un  
climat méditerranéen typique et une  
pluviométrie faible, donnant au vin  
concentration et fraîcheur.

**LES SALICES**

PINOT NOIR

IGP PAYS D'OC

MILLÉSIME 2024/25

**LES SALICES**

VIOGNIER

IGP PAYS D'OC

MILLÉSIME 2024/25

**LES SALICES**

CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC

MILLÉSIME 2024/25

**CUVÉE DES ARDOISES**

LES ERLES

AOP FITOU

MILLÉSIME 2023/24



PINOT NOIR

*Délicatesse pâtinée  
par le terroir.*

Élevé en cuves inox  
afin de garder intact  
le croquant du fruit.



VIOGNIER

*Élégant, fruité, structuré  
et délicatement minéral.*

Élevé sur lies fines pendant  
quelques semaines  
puis passage en fûts de  
chêne français neufs pour 1/3  
de l'assemblage.



CHARDONNAY

*Fruité, bien structuré  
et délicatement minéral.*

Élevé sur lies en  
cuves inox puis  
passage en fûts de  
chêne français  
pour 1/3 du volume.



SYRAH, GRENACHE,  
CARIGNAN

*Fier ambassadeur  
du terroir de Fitou.*

8 à 10 mois de vieillissement  
50% en barriques bordelaises neuve  
50% en barriques d'un vin.



# VERJUS

LEONCE

## JUS DE RAISIN ISSU DE VENDANGES VERTES

Ce verjus apporte l'acidité nécessaire aussi bien en cuisine qu'en cocktail et excelle en remplacement du jus de citron, qu'ils soient verts ou jaunes.

Ce verjus est issu de raisins biologiques récoltés sur des parcelles dédiées des propriétés de François Lurton. Les raisins y sont ramassés à la main en juillet, avant maturité.







# RÉCAPET

BAS ARMAGNAC





## BOMBONNE DOMAINE VSOP

BOMBONNE 5 LITRES  
DOMAINE DE TARGUERIE



**BAS ARMAGNAC**

42.5 %

*Un armagnac biologique  
issu de vignes toutes situées  
à moins de 500m de la cave.*

5L

## BOMBONNE MILLÉSIME 2011

BOMBONNE 5 LITRES  
2011 BRUT DE FÛT



**BAS ARMAGNAC**

48 %

*Un armagnac biologique  
brut de fût, fin et d'une  
exceptionnelle longueur.*

5L

## O LÉONCE RÉCAPET

Récapet est bien plus qu'une marque d'Armagnac : c'est un hommage à Léonce Récapet, figure majeure de la famille Lurton et pionnier visionnaire dans le domaine viticole. En 1890, il modernise la liqueur créée par son père Jean et son oncle François, brasseurs et distillateurs renommés. Léonce révolutionne la distillation en introduisant le chauffage à la vapeur, garantissant une température idéale pour une qualité irréprochable. Il est également un précurseur du marketing moderne, concepteur d'une série d'étiquettes qui marquèrent leur époque. Par son esprit avant-gardiste, il a assuré la prospérité de la distillerie familiale en alliant tradition et progrès. Aujourd'hui, la marque Récapet incarne cet héritage d'audace et d'excellence, perpétuant les valeurs de son fondateur.

## NOTRE GAMME D'ARMAGNACS MONOCÉPAGES

## BLANCHE

BLANCHE ARMAGNAC



BAS ARMAGNAC

42 %

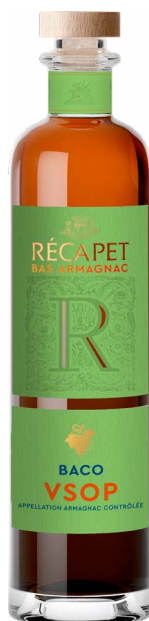
*Une blanche certifiée biologique, ode au fruit et à la fraîcheur.*

Non vieilli, le distillat est stabulé puis réduit pour mettre en valeur la fraîcheur et le fruit.

70 cl

## BACO

100% BACO



BAS ARMAGNAC

42 %

*Un armagnac d'artisan, alliant fraîcheur et gourmandise.*

Élevé 5 ans minimum en barriques de 420 litres.

70 cl

## UGNI BLANC

100% UGNI BLANC



BAS ARMAGNAC

42 %

*Armagnac naturellement rond et gourmand aux notes fruitées.*

Élevé 5 ans minimum en barriques de 420 litres.

70 cl

## COLOMBARD

100% COLOMBARD



BAS ARMAGNAC

42 %

*Naturellement floral et fruité à l'image du cépage colombard.*

Élevé 5 ans minimum en barriques de 420 litres.

70 cl





## DOMAINE VSOP

DOMAINE DE TARGUERIE

70cl

2011

2011 BRUT DE FÛT

2009

2009 BRUT DE FÛT

2000

2000 BRUT DE FÛT

BIB 3 litres

50cl



BAS ARMAGNAC

42.5 %

*Un armagnac biologique  
issu de vignes toutes situées  
à moins de 500m de la cave.*

Elevé en pièces de 420 litres  
dès la sortie d'alambic.  
Régulièrement aéré durant  
tout le vieillissement.

50cl / 70cl / 300cl



BAS ARMAGNAC

48 %

*Un armagnac biologique  
brut de fût, fin et d'une  
exceptionnelle longueur.*

Vieilli en pièces de chêne.  
Armagnac de 2011  
mis en bouteille en 2024.

50 cl



BAS ARMAGNAC

50.10 %

*Un armagnac biologique  
brut de fût d'une rare  
complexité.*

Vieilli en pièces de chêne.  
Armagnac de 2009  
mis en bouteille en 2024.

50 cl



BAS ARMAGNAC

42 %

*Armagnac patiné et complexe aux  
arômes de prunes /  
pâtes de coing / tabac blond.  
Dans le même fût neuf  
depuis 2000.*

Vieilli en pièces de chêne.  
Armagnac de 2000  
mis en bouteille en 2024.

50 cl

# CATALOGUE PLV

Vous trouverez ci-dessous toute notre PLV disponible. Si vous souhaitez en ajouter sur une commande, faites en la demande à votre contact commercial pour validation. Sous réserve de disponibilité.





CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Pardela Wines SAS

Conditions générales de vente applicables au 1e janvier 2025

Annulent et remplacent les conditions émises précédemment

1) CHAMP D'APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- 1.1 Les présentes conditions générales de vente (ci-après, les « CGV ») sont applicables à l'ensemble des ventes de produits (ci-après les « Produits ») par PARDELA WINES auprès de ses clients professionnels (ci-après les « Clients »), ces derniers achetant les Produits pour les revendre en l'état (ci-après les « Clients Revendeurs ») ou à d'autres fins professionnelles (ci-après les « Clients Utilisateurs »).
- 1.2 Les CGV constituent le socle unique de la négociation commerciale entre PARDELA WINES et ses Clients et forment un tout indissociable avec les conditions tarifaires de PARDELA WINES.
- 1.3 PARDELA WINES se réserve la possibilité de modifier ses CGV à tout moment et adressera, dans cette hypothèse, à ses Clients la version amendée dans un délai de deux (2) mois avant leur date d'entrée en vigueur.
- 1.4 A défaut de signature d'un contrat spécifique portant sur la vente des Produits, toute commande passée par le Client à PARDELA WINES implique nécessairement l'acceptation sans réserve par le Client des tarifs en vigueur et des CGV de PARDELA WINES. Pour être opposable à PARDELA WINES, toute dérogation aux CGV doit avoir été préalablement et expressément acceptée par écrit. En conséquence, même en l'absence de signature d'un contrat spécifique portant sur la vente des Produits, les dispositions des CGV non contredites par ledit contrat spécifique seront pleinement applicables et opposables au Client.

2) COMMANDES

- 2.1 Toutes commandes doivent parvenir à PARDELA WINES, avant quinze (15) heures, par écrit et être adressées par courrier, email, télécopie ou EDI. Toute commande qui sera reçue par PARDELA WINES après quinze (15) heures, sera réputée être parvenue à PARDELA WINES le lendemain matin à neuf (9) heures. Chaque commande doit mentionner le nom du Client à facturer, l'adresse de livraison, la quantité exacte et les références précises des Produits commandés ainsi que la date et l'horaire de livraison souhaités. Les commandes ne deviennent définitives qu'après acceptation de celles-ci par PARDELA WINES. A défaut de réponse écrite dans un délai de quarante-huit heures (48) heures ouvrées après la réception de la commande, celle-ci sera réputée acceptée sous réserve du strict respect par le Client des stipulations des CGV, le délai d'acceptation tacite commençant à courir à compter du lendemain matin neuf (9) heures lorsque la commande est reçue après quinze (15) heures.
- 2.2. PARDELA WINES se réserve le droit de refuser une commande dans les hypothèses suivantes, étant précisé que cette liste n'est pas limitative :
- Lorsque la commande présente un caractère anormal ;
  - En cas de difficulté d'approvisionnement de matières premières de Produits spécifiques comme par exemple les Produits labellisés Bio ou encore les Produits rares ;
  - En cas de manquement du Client à ses obligations et notamment à ses obligations de paiement ;
  - En cas d'information insuffisante pour permettre la satisfaction de ladite commande.
- 2.3 Toute commande est irrévocable et aucune annulation ni modification ne peut intervenir après réception de la commande par PARDELA WINES, sauf accord écrit et exprès de PARDELA WINES en ce sens. En conséquence, toute annulation ou modification de commande par le Client est de nature à engager sa responsabilité et l'oblige à indemniser PARDELA WINES du préjudice subi.
- 2.4. Dispositions spécifiques aux Clients Revendeurs :
- 2.4.1 Afin d'assurer la disponibilité des Produits concernés dans les meilleures conditions, les commandes de Produits objets d'opérations publi-promotionnelles ou portant sur des quantités anormales, doivent faire l'objet de prévisionnels de commande, adressés par le Client à PARDELA WINES au plus tard deux (2) mois avant le début de l'opération (trois (3) mois pour les Produits dont l'adresse de livraison se situe en dehors de l'Europe) et les commandes fermes doivent être adressées au plus tard un (1) mois avant le début de l'opération.

En l'absence de transmission des prévisionnels ou des commandes fermes dans les délais visés ci-avant, ou à défaut pour le Client de respecter les volumes prévisionnels annoncés, PARDELA WINES fera ses meilleurs efforts pour satisfaire la commande du Client. Cependant, à défaut pour PARDELA WINES de pouvoir honorer la totalité de la commande en cas de non-respect par le Client des dispositions qui précèdent, la responsabilité de PARDELA WINES ne saurait en aucun cas être engagée à l'égard du Client et aucune pénalité et aucun dommage-intérêt ne saurait lui être dû par PARDELA WINES. En tout état de cause, toute commande relative à une opération promotionnelle n'est acceptée que dans la limite des stocks disponibles et du strict respect du prévisionnel transmis.

2.4.2 S'agissant des Produits spécifiques tels que les Produits labellisés Bio ou encore les Produits rares, le Client est parfaitement informé par PARDELA WINES que ces Produits sont susceptibles de subir des variations plus importantes de leurs cours de matières premières. Ces variations et rupture d'approvisionnement ne peuvent être anticipées par PARDELA WINES au moment de l'élaboration de son tarif général annuel, ces causes étant totalement extérieures et imprévisibles. PARDELA WINES fera ses meilleurs efforts pour informer ses Clients de la survenance de ces variations. En tout état de cause, PARDELA WINES se réserve la faculté de refuser toute commande portant sur ces Produits spécifiques tels que ceux labellisés Bio ou les Produits rares en cas de variation des cours de matières premières, sans que cela ne puisse être de nature à engager sa responsabilité. Le Client ne pourra, en pareille hypothèse, réclamer le paiement d'une quelconque pénalité de retard ou de rupture.

3) TARIF - PRODUITS

- 3.1 Tarif
- 3.1.1. Les Produits sont facturés au tarif en vigueur au jour de la passation de la commande. Les tarifs s'entendent en Euros hors toutes taxes et droits, nets, emballage standard compris, départ (EX-Work) sauf si indiqué différemment sur le tarif (franco avec minimum de commande par exemple).
- 3.1.2. L'envoi de tarifs ne constitue en tout état de cause pas une offre ferme. PARDELA WINES se réserve la faculté de modifier, à tout moment, sa grille tarifaire sous réserve d'un délai de prévenance de deux (2) mois notifié par écrit. L'évolution du tarif est susceptible de traduire notamment celle du cours des matières premières, des coûts de production, de l'énergie et du travail et/ou de logistique (comprenant notamment, le coût du transport, les taxes afférentes à l'activité de production ou la fonction logistique).
- 3.1.3. Disposition spécifique au Client Revendeur : Il est expressément souligné que lorsque les parties seront convenues d'un prix dans le cadre d'un accord spécifique, l'application de ce nouveau tarif en cours d'exécution de l'accord impliquera la signature d'un avenant constatant l'acceptation du nouveau tarif par le Client. En tout état de cause, les parties seront tenues de négocier de bonne foi, dans des délais brefs.
- 3.2 Produits : PARDELA WINES détermine et est seule responsable de l'évolution de ses Produits et notamment de ses gammes et du packaging. PARDELA WINES se réserve ainsi la possibilité de cesser la commercialisation de tout Produit proposé au Client figurant sur les documents commerciaux et/ou de modifier à tout moment les caractéristiques de ses Produits, en respectant, dans la mesure du possible, un délai de prévenance, sans que le Client ne puisse engager la responsabilité de PARDELA WINES à cet égard et/ou réclamer le paiement de dommages-intérêts.
- 3.4 PARDELA WINES précise qu'à la date de la rédaction des CGV, il n'existe pas d'indicateur pertinent disponible au sens de l'article L.443-4 du Code de commerce. La spécificité des Produits, appartenant à la catégorie des Vins et Spiritueux, rend, à ce stade, impossible l'identification d'indicateurs pertinents. A ce jour, les organisations interprofessionnelles, l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires et tout autre organisme français – au sens des Lignes directrices sur la prise en compte des indicateurs dans la chaîne contractuelle – n'ont pas, à la connaissance de PARDELA WINES, diffusé d'indicateur qui apparaîtrait pertinent pour ses produits.
- 4) CONDITIONS DE RÉGLEMENT
- 4.1 Les factures sont payables au siège administratif de PARDELA WINES, dont l'adresse figure en tête des présentes CGV, dans un délai de trente (30) net à partir de la date d'expédition des produits, sauf délai de paiement inférieur convenu différemment par écrit entre les parties.
- 4.2 En cas de retard de paiement total ou partiel, le Client sera redevable, de plein droit :
- d'une pénalité de retard dont le taux d'intérêt sera calculé à partir du taux d'intérêt appliqué par la banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de dix (10) points de pourcentage. Ces intérêts courront du jour de l'échéance (date de règlement portée sur la facture) jusqu'à l'encaissement intégral effectif du prix ;

- d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de quarante (40) euros, sans préjudice de la faculté pour PARDELA WINES de réclamer une indemnisation complémentaire sur justificatifs.

En outre, à défaut de paiement d'une facture à son échéance, la restitution des Produits afférents à la facture pourra être demandée à l'issue d'un délai de trois (3) jours ouvrés à compter de la réception d'une lettre de mise en demeure restée sans effet.

4.3. Tout litige de facturation ou de livraison n'est pas suspensif du paiement de la facture relative aux Produits livrés. Même en cas de litige sur son libellé ou son contenu, toute facture, qui fera, le cas échéant, l'objet d'une régularisation ultérieure, doit être payée à son échéance. Aucune compensation ni déduction d'office ne pourra être opérée unilatéralement par le Client. En effet, toute déduction ou compensation, notamment avec des pénalités réclamées par le Client, à quelque titre que ce soit, ne pourront être opérées par le Client qu'après accord préalable et écrit de PARDELA WINES qui devra avoir été mise en mesure d'apprécier la réalité des griefs reprochés conformément à l'article L.441-17 du Code de commerce dans sa rédaction issue de la loi visant à protéger la rémunération des agriculteurs. En cas de contestation par PARDELA WINES du bien-fondé de la somme réclamée par le Client, aucune compensation ne pourra intervenir.

5) LIVRAISONS

- 5.1. Livraison en Départ : Les Produits PARDELA WINES sont livrables en Départ Vayres (33870) pour la France Métropolitaine et les pays étrangers, sauf accord écrit contraire entre les parties. Le Client organise alors lui-même l'enlèvement des Produits à partir de l'entrepôt de PARDELA WINES. Si les parties sont convenues que les Produits sont vendus franco, la livraison des Produits sera effectuée par avis de mise à disposition des Produits par PARDELA WINES à Vayres (33870), à un expéditeur ou transporteur.
- Il sera systématiquement demandé au client de pratiquer l'échange de palette europe standard. Dans le cas d'un enlèvement cet échange devra être fait au moment de l'enlèvement de la marchandise et ne pourra être fait ultérieurement. Dans le cas de commandes en franco, l'échange devra être réalisé, au moment de la livraison, auprès du transporteur mandaté par PARDELA WINES. Tout manquement à cette règle entrainera la facturation au client des palettes europe utilisées pour la préparation de la commande au tarif de 15,00 € HT par palette europe.
- 5.2. Transfert des risques : Sans préjudice des dispositions spécifiques des accords types applicables en matière de transport, le transfert des risques intervient entre les parties dès la mise à disposition des Produits par PARDELA WINES à Vayres. Le déchargement des Produits s'effectue en tout état de cause sous la responsabilité exclusive du Client.
- 5.3. Livraisons partielles : Sous réserve de l'information préalable du Client lors de la confirmation de la commande, PARDELA WINES se réserve la faculté de procéder à des mises à disposition ou des livraisons partielles des Produits. Le cas échéant, aucune pénalité ne saurait être appliquée par le Client ni aucun dommage et intérêt réclamé, le Client étant tenu de payer le montant de la facture correspondant aux Produits livrés.
- 5.4 Disposition spécifique aux Clients Revendeurs - Taux de service :
- 5.4.1 PARDELA WINES s'engage à respecter, auprès d'un même client, un taux de service mensuel supérieur ou égal à soixante-quinze (75) %. Le taux de service correspond au rapport entre le chiffre d'affaires net HT mensuel des Produits non livrés ou non-conformes et le chiffre d'affaires net HT mensuel réalisé par le Client au niveau national avec PARDELA WINES.
- 5.4.2 Toute commande qui n'aurait pas été acceptée par PARDELA WINES ne pourra pas être prise en compte dans le cadre du calcul du taux de service. Il est d'ailleurs expressément précisé que dans l'hypothèse où PARDELA WINES aurait informé le Client, au moment de la confirmation de la commande par ses soins, de l'exécution de la commande en partie ou par des livraisons multiples, le Client ne pourra nullement comptabiliser cette livraison comme non-conforme dans le cadre de l'appréciation du respect du taux de service. Par ailleurs, seuls les non-conformités et les retards de livraisons reconnus et non contestés par PARDELA WINES, après que cette dernière ait été en mesure d'apprécier la réalité des griefs qui lui sont reprochés, seront déductibles. En outre, les retards et manquements imputables au Client sont expressément exclus du calcul du taux de service.
- 5.4.3 Aucune pénalité ne pourra être appliquée unilatéralement et discrétionnairement par le Client dès lors que le taux de service mensuel est respecté par PARDELA WINES. Dans l'hypothèse où le taux de service ne serait pas atteint sur une période donnée, l'application éventuelle de pénalités est soumise au respect des dispositions de l'article 7.3 et aux conditions qui suivent (et notamment celles prévues à l'article 5.5, 5.6 et 5.9).
- 5.4.4 En tout état de cause, en cas de non-atteinte de ce taux de service, le montant de cette indemnisation ne pourra pas excéder quatre (3%) du montant des Produits livrés en retards ou non livrés durant le mois de référence.
- 5.5 Délais de mise à disposition

- 5.5.1. PARDELA WINES fera ses meilleurs efforts pour mettre à disposition les Produits dans un délai de huit (8) jours ouvrés à compter de l'acceptation de la commande par PARDELA WINES. Ce délai ne constitue pas un délai de rigueur et PARDELA WINES ne pourra voir sa responsabilité engagée à l'égard du Client en cas de retard de livraison.
- 5.5.2 En tout état de cause, les délais de mise à disposition indiqués par PARDELA WINES ne l'engagent qu'à raison de la date de livraison convenue. Le créneau horaire de livraison doit être convenu entre PARDELA WINES, le Client et le transporteur.
- 5.5.3. En tout état de cause, aucune pénalité ni aucun dommage et intérêt ne sera dû par PARDELA WINES au Client dès lors que le non-respect des créneaux de mise à disposition convenus résulte de circonstances extérieures à PARDELA WINES et/ou aux conditions de circulation et/ou d'un fait imputable, en tout ou partie, au Client ou au transporteur.
- 5.5.4. En conséquence, dans les hypothèses susvisées, aucune pénalité, de quelque nature que ce soit ne saurait être appliquée unilatéralement par le Client ni aucun dommages-intérêts dû par PARDELA WINES, ce que le Client reconnaît et accepte expressément.
- 5.6. Retard de mise à disposition et pénalités
- 5.6.1. Un éventuel retard de livraison, de quelque nature que ce soit, ne saurait donner droit au Client d'annuler, totalement ou partiellement, sa commande et/ou de refuser les Produits, sans que PARDELA WINES n'ait été en mesure de constater effectivement et préalablement, la réalité du grief qui lui est reproché par le Client. En tout état de cause, le retour des Produits ne peut intervenir qu'à condition d'avoir fait l'objet de l'accord exprès et préalable de PARDELA WINES, dans les conditions définies à l'article 5.9 des CGV.
- 5.6.2. Le Client est tenu d'établir la réalité du grief reproché et du préjudice subi ainsi que son imputabilité à PARDELA WINES.
- 5.6.3. Sous réserve que le retard de mise à disposition soit supérieur à deux (2) journées et soit imputable à PARDELA WINES, l'application éventuelle de pénalités suppose le respect par le Client des dispositions de l'article 7.3.
- 5.6.4. Compte-tenu du caractère aléatoire, extérieur et imprévisible de l'approvisionnement de certaines matières premières, aucune pénalité, de quelque nature que ce soit, ne peut être appliquée ou réclamée à PARDELA WINES au titre de la mise à disposition de Produits spécifiques tels que les Produits labellisés Bio ou de tous Produits susceptibles d'enregistrer une rareté ou des difficultés d'approvisionnement de ses matières premières.
- 5.7 Réserves aux transporteurs
- 5.7.1. Les Produits doivent être transportés à des températures correctes n'excédant pas vingt-huit (28)°C, sans variation rapide (pas plus de dix (10)°C dans une même journée). Le transporteur devra transporter les Produits conformément à ces indications.
- 5.7.2. Il appartient au Client de procéder aux vérifications usuelles au moment de la prise en charge des Produits.
- 5.7.3. En tout état de cause, le Client fera son affaire personnelle de tous recours éventuels contre les transporteurs en cas de manquants, avaries, retards ou autres, et ce, dans les conditions prévues à l'article L.133-1 et suivants du Code de Commerce.
- 5.8 Stockage et rotation des Produits : Les Produits doivent être stockés à une température comprise entre dix (10) et vingt-cinq (25) degrés et ne doivent pas être soumis à une variation de température rapide. Par ailleurs, les emballages extérieurs doivent être protégés de toute intempérie et de l'humidité ambiante.
- 5.9. Produits non conformes
- 5.9.1. Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur telles que définies à l'article 5.7, les réclamations sur les défauts apparents ou sur la non-conformité du Produit mis à disposition doivent être formulées et adressées par écrit au siège de PARDELA WINES, à peine d'irrecevabilité, dans un délai de deux (2) jours à compter de la mise à disposition des Produits. Il appartient au Client d'établir la réalité des non-conformités en transmettant à PARDELA WINES les éléments de preuve adéquats, toutes vérifications ou analyses effectuées directement par le Client restant à sa charge. Le Client s'oblige à laisser à PARDELA WINES toutes facilités pour procéder à la constatation de ces défauts et pour y porter le cas échéant remède.
- Les retours de Produits ne sont autorisés et acceptés qu'après accord préalable et écrit de PARDELA WINES. Les retours doivent parvenir à PARDELA WINES en parfait état de neuf, sans avoir subi de quelconques modifications, dans un délai de quatre (4) jours à compter de la reconnaissance par PARDELA WINES de la non-conformité.
- Aucun retour et reprise de Produits non justifiés ne pourront être exigés par le Client. En outre, aucun retour ni reprise ne seront acceptés par PARDELA WINES en cas de non-respect par le Client des prescriptions relatives aux conditions de stockage définies à l'article 5.8.
- 5.9.2. La responsabilité de PARDELA WINES est strictement limitée au remplacement des Produits litigieux, à l'exclusion de tous dommages-intérêts.
- 5.9.3. En tout état de cause, le Client s'interdit de refuser des Produits et/ou de procéder à des retours de Produits et/ou de détruire les Produits, sans que PARDELA WINES n'ait été en mesure de contrôler la réalité du grief invoqué par le Client. Tout refus injustifié de tout ou partie des Produits, donnera lieu à la facturation des frais de transport et autres frais occasionnés par le refus.

5.9.4. En l'absence de réserve ou réclamation formulée par le Client conformément aux stipulations du présent article, tout Produit mis à disposition sera réputé conforme.

6) RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

PARDELA WINES SE RÉSERVE LA PROPRIÉTÉ DES PRODUITS LIVRÉS JUSQU'AU COMPLET PAIEMENT DU PRIX DESDITS PRODUITS, CE QUI SUPPOSE QUE LES FONDS SOIENT EFFECTIVEMENT CRÉDITÉS SUR LES COMPTES BANCAIRES DE PARDELA WINES.

La réserve de propriété ne fait pas échec au transfert des risques dans les conditions définies à l'article 5.2 des CGV.

Pendant la durée de la réserve de propriété en tant que dépositaire, le Client devra assurer les Produits contre tous les risques de dommages ou de responsabilité et notamment souscrire une assurance de responsabilité du fait des Produits pour le compte de PARDELA WINES et à ses frais.

Le Client s'oblige à permettre à tout moment l'identification et la revendication des Produits livrés. De convention expresse, les Produits en stock chez le Client sont réputés afférents aux factures non réglées.

Le Client, autorisé à revendre les Produits livrés dans l'exécution normale de son commerce, est tenu d'informer immédiatement PARDELA WINES de la saisie, au profit d'un tiers, des Produits livrés sous réserve de propriété. Le Client s'interdit en outre de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété des Produits. En cas de revente, il s'engage à céder ses créances sur les sous-acquéreurs à PARDELA WINES à concurrence des sommes dues.

7) RESPONSABILITÉ

7.1. La responsabilité de PARDELA WINES ne pourra en aucun cas être engagée en cas de non-conformité des Produits aux normes et réglementations qui entreraient en vigueur après l'acceptation de la commande, en cas de mauvais entreposage, stockage, manipulation des Produits par le Client ou encore en cas d'utilisation des Produits dans des conditions anormales. En conséquence, PARDELA WINES décline toute responsabilité en cas de détérioration ou avaries survenues aux Produits pour quelque cause que ce soit (par exemple : dégâts des eaux, incendie, inondation, humidité, rongeurs, etc...) ainsi qu'en cas de perte, totale ou partielle, dès lors que les risques auront été transférés conformément aux stipulations de l'article 5.2 ci-dessus.

7.2. La responsabilité de PARDELA WINES ne saurait être engagée par le Client que sous réserve que ce dernier établisse une faute imputable à PARDELA WINES, un préjudice direct, certain, matériel et prévisible et un lien de causalité direct, certain et exclusif entre la faute et le préjudice. En tout état de cause, PARDELA WINES ne saurait accepter l'application de pénalités prédéterminées, seul le préjudice direct, certain, matériel, prévisible et réellement subi par le Client pouvant donner lieu à réparation de sa part, à l'exclusion de tout préjudice indirect, immatériel, incorporel ou hypothétique.

7.3. Encadrement des pénalités : de manière générale, toute application par le Client d'une pénalité devra respecter le Guide des bonnes pratiques en matière de pénalités logistiques édicté par la Commission d'Examen des Pratiques Commerciales (CEPC) dans sa Recommandation n° 19-1 ainsi que les dispositions de l'article L.441-17 du Code de commerce dans sa rédaction issue de la loi visant à protéger la rémunération des agriculteurs.

En particulier, PARDELA WINES ne saurait accepter l'application de pénalités revêtant un caractère forfaitaire et prédéterminé. Toute pénalité devra être prouvée par le Client et résulter d'une justification objective et seul le préjudice direct, certain, matériel, prévisible et réellement subi par le Client pourra donner lieu à réparation de sa part. Ainsi, les pénalités qui pourraient être dues ne sauraient être supérieures au préjudice effectivement subi par le Client.

Aucune pénalité ne saurait être appliquée de manière unilatérale et non-contradictoire par le Client, l'application de pénalités supposant que PARDELA WINES ait été en mesure de contrôler la réalité des griefs lui étant reprochés par le Client. A cet égard, PARDELA WINES disposera d'un délai raisonnable, qui ne pourra être inférieur à quatorze (14) jours ouvrés, pour vérifier et, le cas échéant, contester la réalité du grief lui étant reproché.

En tout état de cause, aucune compensation ni déduction d'office ne peut intervenir sans que PARDELA WINES ait expressément reconnu, par écrit et préalablement, la réalité du grief justifiant l'application des pénalités.

En aucun cas, la pénalité de retard ne pourra résulter d'une stipulation imposée au sein d'un contrat-type par le Client ne correspondant pas à la spécificité de la relation commerciale entre les parties.

Enfin, le Client s'engage à tenir compte, avant d'infliger toute pénalité à PARDELA WINES, des circonstances indépendantes de la volonté de cette dernière. En tout état de cause, aucune pénalité ne pourra lui être infligée en cas de force majeure.

7.4. TOUTE RECLAMATION RELATIVE A L'EXECUTION DES VENTES FORMULEE PAR LE CLIENT A L'ENCONTRE DE PARDELA WINES, QUELLES QU'EN SOIENT LA CAUSE ET LA NATURE, AU TITRE D'UNE ANNEE CIVILE, DOIT ETRE NOTIFIEE A PARDELA WINES PAR LETTRE RECOMMANDEE AVEC ACCUSE DE RECEPTION AU PLUS TARD DANS LES DOUZE (12) MOIS QUI SUIVENT LADITE ANNEE. PASSE CE DELAI ET PAR DEROGATION AUX DISPOSITIONS DE L'ARTICLE L.110-4 DU CODE DU COMMERCE, AUCUNE RECLAMATION AU TITRE DE L'ANNEE CIVILE ECOULEE NE POURRA PLUS ETRE OPPOSEE PAR LE CLIENT A PARDELA WINES, CE QUE LE CLIENT RECONNAIT ET ACCEPTE EXPRESSEMENT.

8) RETRAIT & RAPPEL

8.1. Toute procédure de retrait-rappel de Produits interviendra en étroite collaboration entre le Client et PARDELA WINES, dans un souci d'efficacité, de réactivité et de proportionnalité. Dans cette optique, le Client s'engage à informer PARDELA WINES de tout vice ou défaut, de quelque nature que ce soit, affectant ses Produits susceptibles de justifier une procédure de retrait ou de rappel, sans délai et au plus tard dans les vingt-quatre (24) heures de sa constatation.

8.2. En cas de procédure de retrait ou de rappel, PARDELA WINES ne pourra être tenue de prendre en charge que les frais et coûts directs, certains, matériels, prouvés et prévisibles de la procédure, à l'exclusion de tout dommage indirect, immatériel, incorporel, hypothétique et/ou non prévisible, et sous la stricte condition que la défectuosité résulte d'une faute ou d'un manquement qui lui est imputable.

8.3. Tous les frais et coûts liés à une procédure de retrait ou de rappel mise en œuvre par le Client, en application du principe de précaution, resteront à sa charge exclusive dès lors qu'aucun vice ou défaut imputable à PARDELA WINES n'affectera le Produit.

9) EXONERATION DE RESPONSABILITÉ

9.1. Force majeure : les obligations de PARDELA WINES seront suspendues de plein droit et sa responsabilité exclue à l'égard du Client en cas de survenance de tout évènement constitutif d'un cas de force majeure, tel que défini à l'article 1218 du Code civil et par la jurisprudence des tribunaux français.

PARDELA WINES s'engage à prévenir le Client dans les meilleurs délais de la survenance d'un tel évènement.

Dans l'hypothèse de la persistance d'un cas de force majeure au-delà de trente (30) jours, chaque partie aura la faculté de résoudre la commande en cours.

9.2. Autres causes exonératoires de responsabilité

9.2.1. Compte tenu de l'activité de PARDELA WINES, le Client reconnaît et accepte que les circonstances irrésistibles à PARDELA WINES perturbant gravement la fabrication et la livraison des Produits seront considérées comme des causes exonératoires de responsabilité en cas de défaut de livraison conforme. Ces mêmes circonstances seront susceptibles de justifier la suspension et/ou la résolution d'une commande.

A titre d'exemples non exhaustifs, constitueront de plein droit des causes exonératoires de responsabilité : lock out, grève, réquisitions, incendie, inondation, conditions climatiques exceptionnelles, crise sanitaire, épidémie, embargo, accident, interruption ou retard dans les transports, défectuosité des matières premières, pénurie ou toute difficulté d'approvisionnement en matières premières, y compris due au délai d'acheminement logistique depuis la France ou l'étranger, interventions techniques sur l'outil de production nécessitant un arrêt complet de plus de deux (2) jours ouvrables, changement notable de situation politique dans le pays du Client ou de tout autre évènement indépendant de la volonté de PARDELA WINES entraînant un chômage partiel ou total chez PARDELA WINES.

9.2.2. PARDELA WINES s'engage à faire tout son possible pour honorer les commandes de ses Clients. Néanmoins, dans l'hypothèse de la survenance d'une cause exonératoire de responsabilité, telle que visée à l'article 9.2.1, rendant impossible l'exécution par PARDELA WINES de tout ou partie de ses obligations, alors PARDELA WINES sera exonérée de toute responsabilité et les stipulations de l'article 9.1 seront applicables.

9.2.3. Dans l'hypothèse de la survenance d'une cause exonératoire de responsabilité telle que visée à l'article 9.2.1 venant modifier l'économie générale de la relation commerciale entre les parties, notamment en rendant la fabrication et/ou fourniture des Produits trop onéreuse pour PARDELA WINES, celle-ci s'engage à en informer le Client dans les meilleurs délais.

En cas de survenance d'un évènement tel que décrit ci-avant, les parties s'engagent à négocier de bonne foi, pendant une durée qui ne pourra excéder soixante (60) jours, les nouvelles conditions commerciales applicables dans l'objectif de conserver l'économie générale initiale sur laquelle les parties s'étaient entendues.

A défaut pour les parties de parvenir à un accord amiable à l'issue du délai de négociation précité, PARDELA WINES se réserve le droit de procéder à la suspension et/ou à la résolution de la commande, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée par le

Client et sans qu'aucune pénalité ni aucun dommage et intérêt ne puisse lui être réclamé.

10) PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

10.1. Aux fins de l'exécution des présentes, et à elles seules, le Client sera amené à faire un usage des marques, logos et visuels de PARDELA WINES.

10.2. Le droit d'utiliser les marques de PARDELA WINES ne constitue pas une licence au bénéfice du Client, qui ne peut utiliser les marques d'une façon qui créerait un dommage et / ou un préjudice à la qualité de son image, notamment en les adaptant, les modifiant ou les dénaturant.

10.3. De manière plus générale, le Client s'engage à ne pas altérer l'ensemble des droits de propriété intellectuelle de PARDELA WINES et à ne pas en faire un usage impropre qui discréditerait ou dévaloriserait les Produits de PARDELA WINES.

11) DISPOSITIONS SPECIFIQUES AUX CLIENTS REVENDEURS - ACCORDS COMMERCIAUX SPECIFIQUES

11.1. Dès lors que des conditions particulières autres que celles prévues dans les CGV concourant à la détermination du prix sont convenues entre PARDELA WINES et le Client Revendeur, un accord-cadre annuel doit impérativement être formalisé par les parties, conformément aux dispositions des articles L. 441-3 et L. 441-4 du Code de commerce. Il est expressément convenu qu'à défaut de conclusion d'un accord-cadre annuel dans les délais légaux, les livraisons s'effectuent sur la seule base des CGV en vigueur.

Les conditions particulières prévues dans l'accord-cadre annuel prennent obligatoirement effet de manière simultanée à l'entrée en vigueur du prix convenu. Ainsi, le tarif et les conditions convenues dans l'éventuel accord-cadre annuel devront entrer en vigueur concomitamment. En aucun cas, ces conditions particulières ne peuvent donner lieu au versement de quelconques sommes ou acomptes, ni à l'émission d'avis antérieurement à l'entrée en vigueur du prix convenu.

En cas de versement d'acomptes prévu dans l'accord-cadre annuel, le calcul de leurs montants devra nécessairement tenir compte du chiffre d'affaires réel et encaissé par PARDELA WINES au jour de l'émission de l'acompte, et ce, y compris dans l'hypothèse où la convention prévoit le paiement d'un acompte sur un chiffre d'affaires théorique.

L'éventuel accord cadre annuel conclu entre les parties retranscrit un certain équilibre économique qui tient notamment compte de l'assortiment de Produits référencés par le Client au jour de la conclusion de celui-ci. En conséquence, compte-tenu du principe de la force obligatoire des contrats et de l'obligation de la force de l'exécution de bonne foi, la signature du contrat implique de facto le maintien, pendant la durée de l'accord, de l'intégralité de l'assortiment sur la base duquel les négociations ont été menées. En aucun cas et nonobstant toute stipulation contraire dans les contrats types régularisés, le Client ne dispose de la faculté de modifier unilatéralement l'assortiment sur la base duquel le contrat a été négocié et conclu.

En tout état de cause et sans préjudice de ce qui précède et de l'exigence du respect des dispositions légales applicables, tout déréferement des Produits de la gamme PARDELA WINES, en cours d'année, qu'il soit total ou partiel et pour quelque raison que ce soit entraînerait la renégociation de l'accord et notamment des ristournes de fin d'année et des prestations de services convenues afin de maintenir l'équilibre contractuel initial.

Il est rappelé que, nonobstant la conclusion d'une convention récapitulative, PARDELA WINES pourra refuser des commandes portant sur de Produits spécifiques tels que les Produits labellisés Bio ou encore les Produits rares, compte-tenu du caractère aléatoire de l'approvisionnement des matières premières, sans que cela ne puisse être de nature à engager sa responsabilité à l'égard du Client, ce dernier ne pouvant en outre réclamer le paiement d'aucune pénalité, de quelque nature que ce soit, ce que le Client reconnaît et accepte expressément.

11.2. La rémunération au profit du Client de services de coopération commerciale ne peut intervenir, le cas échéant, que sur la base de l'accord cadre annuel et de ses éventuels avenants ou contrats d'application. Le paiement par PARDELA WINES de toute facture émise à ce titre par le Client est subordonné :

- d'une part, par le respect du formalisme édicté à l'article L.441-9 du Code de commerce (en particulier à la description précise des services rendus) et par la réalisation complète et exhaustive des prestations facturées,

- d'autre part, par la justification qu'apporte le Client, sur simple demande de PARDELA WINES, quant à l'effectivité et à l'exhaustivité des services rendus, tels que décrits sur la facture.

11.3. Dans le cadre des opérations sous mandat (NIP), PARDELA WINES pourrait être amenée à confier à son Client, le mandat d'accorder au consommateur, un avantage promotionnel. Cette opération pourrait alors être financée par PARDELA WINES, sous réserve de la définition préalable des modalités de cette opération dans un contrat de mandat opération par opération. Ainsi, le contrat de mandat devra notamment fixer le plafond de l'engagement de PARDELA WINES, en volume ou en coût, pour l'opération concernée. Il devra également prévoir l'engagement du Client de ne pas modifier unilatéralement la mécanique promotionnelle mise en œuvre à l'occasion de cette opération. Le plan d'affaires annexé à l'accord cadre annuel ne pourra en aucune manière fixer un engagement annuel de PARDELA WINES au titre des opérations sous mandat.

Au titre de la reddition de comptes, le Client s'engage à démontrer les sommes avancées au consommateur, au nom et pour le compte de PARDELA WINES, aux fins de vérification avant remboursement. Dans le respect du droit de la concurrence, ni PARDELA WINES ni le Client n'évoqueront le prix pratiqué finalement en magasins à l'occasion de la promotion.

11.4. Est exclu tout paiement par compensation avec les factures émises par PARDELA WINES, au titre des avantages versés au Client en matière de NIP ou pour la rémunération de services non prévus par l'accord-cadre annuel.

12) DISPOSITIONS DIVERSES

12.1. Le fait pour PARDELA WINES de ne pas respecter l'une quelconque des obligations mises à sa charge par le Client, pour des causes indépendantes de la volonté de PARDELA WINES, ne pourra pas avoir pour conséquence la cessation immédiate de toute relation, telle que la résiliation des commandes en cours et/ou la résolution des ventes des Produits déjà livrés de la part du Client.

12.2. PARDELA WINES se réserve le droit de résilier les commandes en cours en cas d'inexécution par le Client de l'une quelconque de ses obligations, quatre (4) jours après l'envoi d'une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception, restée sans effet.

12.3. Le fait pour PARDELA WINES de ne pas se prévaloir, à un moment donné, de l'une quelconque des dispositions des CGV ne peut nullement être interprété comme valant renonciation de la part de PARDELA WINES à s'en prévaloir ultérieurement.

13) DROIT APPLICABLE - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

DE CONVENTION EXPRESSE, LE DROIT FRANÇAIS EST APPLICABLE AUX PRESENTES CGV. PAR AILLEURS, IL EST ATTRIBUE COMPETENCE EXCLUSIVE POUR TOUS LES LITIGES QUI S'ELEVERAIENT ENTRE LES PARTIES A L'OCCASION DE LEURS RAPPORTS COMMERCIAUX, AUX TRIBUNAUX COMPETENTS DE LIBOURNE, QUELS QUE SOIENT LE LIEU DE LIVRAISON, LE MODE DE PAIEMENT ACCEPTE, ET MEME EN CAS D'APPEL EN GARANTIE OU DE PLURALITE DE DEFENDEURS.





Nizas, Hérault, France









