



A E G E R T E R  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



AA  
A E G E R T E R  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHABLIS  
CORTON-CHARLEMAGNE  
BONNES-MARES  
CLOS-VOUGEOT  
POMMARD  
NUITS-SAINT-GEORGES  
GRANDS ECHEZEUX  
BEAUNE  
BÂTARD-MONTRACHET  
MEURSAULT  
GEVREY-CHAMBERTIN

GRAND VIN DE BOURGOGNE

NUITS-SAINT-GEORGES  
APPPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

DOMAINE  
A E G E R T E R





50 Ha  
VINIFIÉS  
125 ACRES



PRÉSENT DANS 30 PAYS  
COUNTRIES



3 BOUTIQUES  
WINESHOPS



10 Ha  
DE PROPRIÉTÉ



40  
APPELLATIONS

# VINS DU DOMAINE







## VIGNERON VIGNIFICATEUR

Aegerter Jean-Luc et Aegerter Paul. Créateurs et développeurs, les Aegerter, un père et un fils, n'ont pas hérité d'un domaine ; ils l'ont bâti ensemble, et chacun a apporté ses connaissances et ses envies. Unis par une même passion de la nature en général et des vignes en particulier, Jean-Luc, le précurseur, et Paul, le visionnaire, ont fait le choix de ce métier. Ils ont débuté une histoire commune, ont fait évoluer leur savoir et bonifier leurs idées. Paul, désormais seul à la tête de l'entreprise familiale, poursuit cette aventure et entame un nouveau chapitre, celui de l'essor.

*Jean-Luc Aegerter and Paul Aegerter. The Aegerters, a father and son team, are creators and developers. They did not inherit an estate; they built it together, each contributing his own knowledge and aspirations. United by the same passion for nature in general and vines in particular, Jean-Luc the pioneer and Paul the visionary freely chose this profession. They began a shared story, developed their knowledge and allowed their ideas to mature. Paul, now the sole head of the family company, is continuing this adventure and starting a new chapter: one about a flourishing business.*



## 30 ANS DE CRÉATION EN BOUTEILLE 30 YEARS OF CREATION IN A BOTTLE

La Maison Aegerter, installée à Nuits-Saint-Georges en Côte-d'Or, évolue dans une région connue à la fois pour ses traditions et pour ses innovations. Paul, vigneron, éleveur, négociant et passionné, a su donner à ses vins une identité propre.

Au domaine Aegerter, on ne force pas la nature, on l'écoute, on la respecte. Les cuvées, des plus accessibles aux plus exceptionnelles, ont toutes en commun le fait d'être le fruit d'une vision et d'une dynamique résolument modernes. Le meilleur des terroirs de la Bourgogne mérite bien cela : des passionnés suffisamment audacieux pour sortir des sentiers battus et proposer aux consommateurs, débutants comme experts, des sélections pointues, des assemblages nouveaux, des bouteilles différentes.

Voici une maison de production et de négoce dont la marque de fabrique est la créativité. Ce trait de caractère, transmis de génération en génération, c'est l'ADN Aegerter.

*The Maison Aegerter, located in Nuits-Saint-Georges, Côte-d'Or, is thriving in a region known for both its traditions and its innovations.*

*The Aegerters believe that nature cannot be hurried. It must be listened to and pampered. All the vintages, from the most accessible to the most exceptional, have one thing in common: they are the outcome of a resolutely modern vision and dynamic. The best of Burgundy's terroirs is well worth it. These passionate people are daring enough to leave the beaten track and offer all consumers, beginners and experts alike, carefully picked selections, new blends and different bottles.*

*This is a production and trading company whose hallmark is creativity. This characteristic, passed on down the generations, is in the Aegerter DNA. Like father, like son.*

## NOS VALEURS OUR VALUES

**RESPECT** de la vigne et son environnement grâce à des cahiers des charges exigeants.

Respect for the vine and its environment thanks to demanding specifications.

L'**AUDACE** de s'imposer dans ce paysage bourguignon et élitiste tout en gardant notre AA'itude !

Boldness to prevail in this Burgundy elitist landscape while keeping our AA'itude!

**ÉQUILIBRE** et **FINESSE** de nos vins qui sont les miroirs de nos climats bourguignons.

Balance and finesse of our wines that are the mirror of our climates of Burgundy.

Une **PASSION** des traditions et une attirance vers l'innovation se mélangent dans nos vins et vous transportent en Bourgogne.

Affection for traditions and attraction towards innovation mix in our wines and transport you to Burgundy.



# Le domaine

DE LA VIGNE AU VERRE,  
SAVOIR-FAIRE ET EXCELLENCE

FROM VINES TO GLASS,  
KNOW-HOW AND EXCELLENCE

En plus de 20 ans, Jean-Luc et Paul, père et fils, ont constitué un domaine reparté sur quelques appellations phares bourguignonnes. Les 10 hectares de vignes en propriété leur permettent de produire chaque année environ 20 000 bouteilles de vin du domaine. Ce vignoble est choyé toute l'année avec un rendement moyen de 35 hectolitres par hectare seulement. Après la récolte et un tri soigneux des grains, le raisin est vinifié avec attention puis le vin est élevé en fût de chêne pendant un minimum de 12 mois. Reflet de ce travail d'excellence, ils créent aujourd'hui « Les Vins du Domaine » avec un nouvel habillage chic et moderne.

*In more than 20 years Jean-Luc and Paul, father and sons, established an estate divided over several flagship appellations from Burgundy. Each year some 20,000 bottles of Estate Wines are produced from the ten hectares of owned vines. This vineyard is pampered all year round with an average yield of only 35 hectolitres per hectare. After harvesting and carefully sorting the grapes, the grape juice is turned into wine with care and attention and then the wine is aged in oak barrels for a minimum of 12 months. The result of this work of excellence is that today they are creating «Les Vins du Domaine» with a new, fashionable, modern look.*





# LES GRANDS CLASSIQUES

Les Grands Classiques ou les incontournables des vins de Bourgogne...  
Réflet de leur terroir, les appellations villages et villages premier cru de cette gamme se dévoilent. Leur authenticité et leur caractère affirmé se renouvellent récolte après récolte grâce au respect du savoir-faire ancestral bourguignon.

*The Grand Classics or the essential Burgundy wines...  
A reflection of their terroir, the village appellations and premier cru villages from this range are revealed. Their authenticity and their assertive character are renewed crop after crop thanks to a deep respect for the ancestral Burgundian expertise.*



“ DES VINS QUI ONT DU **STYLE** ,,  
DES BOUTEILLES QUI ONT DU **CHIC** ,,

“ STYLISH WINES, STYLISH BOTTLES ,,



# Les EXCEPTIONNELS

« Qui sait **déguster**  
ne boit plus jamais de vin  
mais **découvre des secrets** »

*Salvador Dali*

*"The one who knows how to taste never  
drinks wine again. Instead, he discovers  
its secrets"*

*Salvador Dali*

C'est un travail de la vigne strict et raisonné,  
un élevage des vins exemplaire et méticuleux,  
un soin et un savoir-faire remarquables qui font  
que des terroirs uniques produisent des vins  
d'exception. Cette gamme est une sélection de  
Grands Crus portant le respect de leur valeur  
unique.

*It takes strict and well thought-out vine work,  
exemplary and meticulous maturing of the wines  
and an outstanding attention to detail and expertise  
for unique 'terroirs' to produce exceptional wines.  
This range is a selection of Grands Crus that holds a  
deep respect for their unique value.*

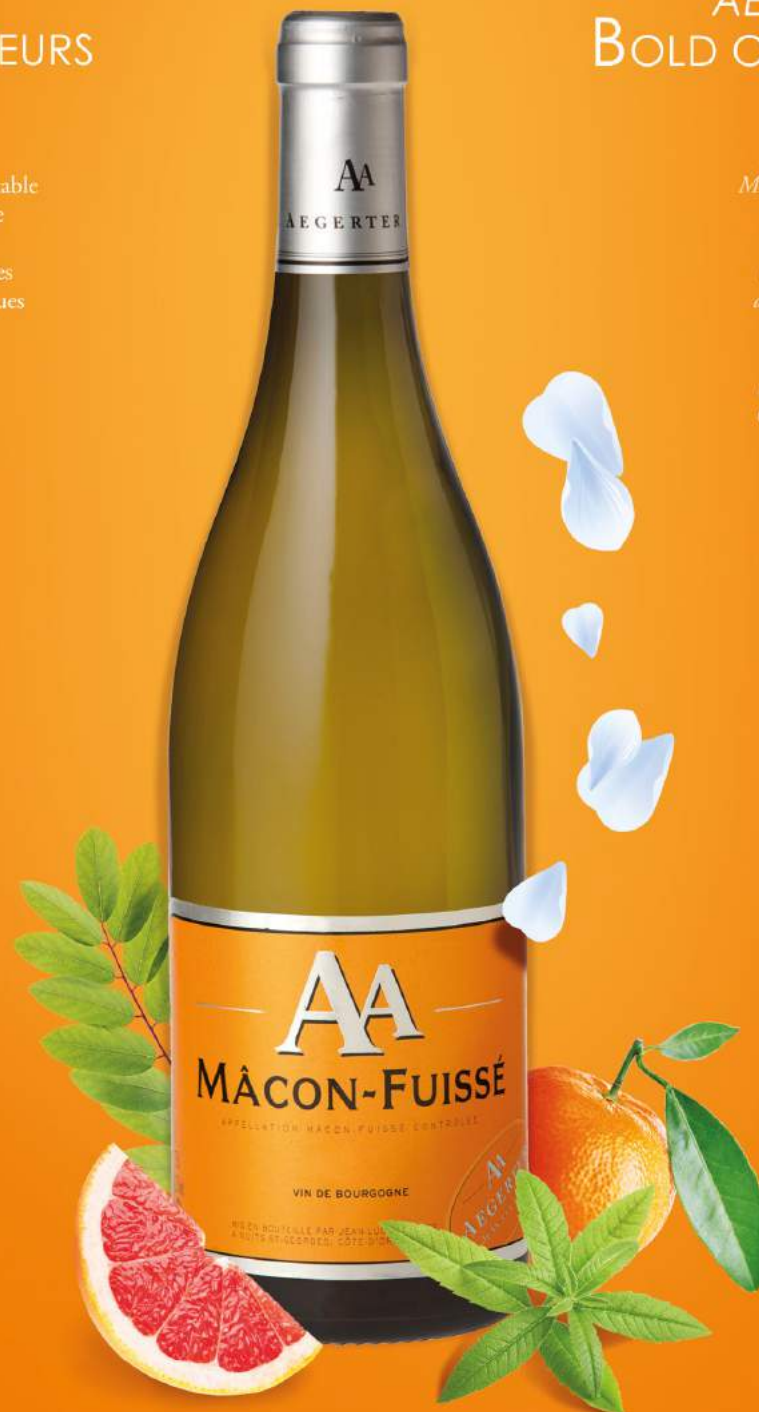




# CHROMATIQUE

## AEGERTER OSE LES COULEURS

Novateur et original, ce Mâcon-Fuissé offre une véritable identité résolument moderne et ludique. Chromatique affiche ainsi des couleurs vives représentant les caractéristiques aromatiques des principaux cépages.



## AEGERTER BOLD OVER COLOUR

*Innovative and original, this Mâcon-Fuissé offers a resolutely modern and playful identity. «Chromatique» offers bold colours, each representing the aromatic characteristics of the major grape varieties. The Chromatique range is also available for the Aligoté, Chardonnay and Pinot Noir.*

Toutes Bulles dehors !

### CREMANT DE BOURGOGNE BRUT

Le crémant de Bourgogne Brut **exhale** des arômes de petits fruits, cerise, cassis ou framboise. C'est un vin **puissant en bouche, long et persistant**. Le temps lui apporte charme et chaleur avec des arômes de fruits secs parfois miellés, d'épices et de muscade.

### CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS

Le Blanc de Blancs se **parfume** de fleurs blanches, d'agrumes ou de pomme verte. Avec le temps, les arômes **évolueront** sur des notes de fruits à noyau comme l'abricot et la pêche.

### CREMANT DE BOURGOGNE BRUT

Crémant of Burgundy **emits** aromas of succulent small fruits, cherry, black currant and raspberry. It has a **strong, lingering, persistent taste**. Aging brings forth its charm and warmth endowed with aromas of dry fruit often times with a suggestion of honey, spices and nuts.

### CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS

The Blanc de Blancs **blends** the fragrance of citrus and green apple. With aging, the aromas **evolve** taking on the scent of apricot, peach and a suggestion of toasted bread.



Ce crémant de Bourgogne accompagnera à merveille un saumon fumé, un filet de turbot ou un dessert (tarte aux fruits, cannelés). Le servir entre 8° et 10° pour vos apéritifs.

*This burgundy sparkling wine will fit very well with smoked salmon, turbot or a dessert (fruit tart or cake). To be served between 46°F and 50°F.*



— AA —  
**A E G E R T E R**  
 JEAN-LUC & PAUL  
 GRANDS VINS DE BOURGOGNE



[www.aegerter.fr](http://www.aegerter.fr)



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



## BOUTIQUES

Imaginé par Jean-Luc et Paul AEGERTER, deux très beaux magasins de caractère, installés au cœur du vignoble, à Nuits-Saint-Georges et Beaune, mettent en scène entre tradition et modernité, les plus beaux flacons de la Bourgogne.

Dans une atmosphère chaleureuse et raffinée, reposent notamment des millésimes exceptionnels comme 1919, 1945, 1964, 1978, 1985 et 1990.

Des espaces de culture et de vente, qui permettent à l'amateur comme au néophyte de découvrir et déguster les vins qu'il aime.

*Created by Jean-Luc and Paul AEGERTER, two particularly lovely, characterful shops, established at the heart of the vineyard in Nuits-Saint-Georges and Beaune, showcase the finest bottles of Burgundy in a setting that is both traditional and modern.*

*In a warm, refined atmosphere lie some exceptional vintages including 1919, 1945, 1964, 1978, 1985 and 1990.*

*Such areas for cultivation and selling enable amateurs and novices alike to discover and sample the wines that appeal to their palates.*





# REVUE DE PRESSE

PRESS REVIEW

« Sans histoire familiale, Jean-Luc et Paul ont inscrit la Maison Aegerter dans leur époque et ont réussi à constituer un domaine de 7 ha au fil du temps, au cœur même des appellations les plus prestigieuses de la Bourgogne, entre Nuits-Saint-Georges et Savigny-lès-Beaune, sur des parcelles mythiques de la Bourgogne. »

RVI

« Aegerter père et fils négocient bien l'avenir. En accueillant son fils dans sa maison de Nuits-Saint-Georges, Jean-Luc Aegerter ne savait pas ce qu'il allait se passer. La possibilité d'un phénomène. »

l'express

« La Maison Aegerter qui possède 6 hectares de vignes à Nuits-Saint-Georges peut s'enorgueillir de ses 40 appellations de Bourgogne en provenance de 50 hectares vinifiés. En 1988 Jean-Luc Aegerter reprend une maison de négoce et tisse au fil du temps de solides partenariats avec des vignerons auprès desquels il loue des parcelles sélectionnées, vinifie les raisins, élève les vins en fût, dans le respect du terroir et le style maison. »

LE FIGARO  
et vous

« La maison nuitonne Aegerter est un concentré de données inhabituelles dans le monde enchanté du négoce bourguignon. [...] Grâce à ses partenaires vignerons, la maison Aegerter vinifie en tout 50 hectares au cœur de 42 appellations. »

Le Journal  
du Dimanche

« Paul Aegerter : un vigneron-entrepreneur qui secoue le vignoble ! A 38 ans, ce Bourguignon est un agitateur iconoclaste qui assume. «Moi, j'aime faire le vin. Mais j'aime aussi le vendre», dit-il sans fausse pudeur. Et il fait bien les deux. »

Management  
LE MAG

## RÉCOMPENSES AWARDS

bettane +  
desseauve

Corton-Charlemagne Grand Cru  
16/20

Nuits-Saint-Georges  
Récolte du domaine 16/20

Pernand Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru  
Creux de la Net 16/20

prix +  
plaisir

Petits Vallons  
AOP Mâcon-Villages 2015 Blanc

Jancis Robinson  
jancisrobinson.com

Beaune 1<sup>er</sup> Cru Reverées  
16/20

Saint Veran  
16/20

Beaune 1<sup>er</sup> Cru Vieilles Vignes  
(rouge) 16,5/20

Bourgogne Pinot Noir  
16/20

Chorey-Les-Beaune  
Les Gourmandes 16/20

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2018

Pommard 1<sup>er</sup> Cru 2014  
Les Rugiens

Pas le moins réputé des 1<sup>ers</sup> Crus de Pommard, dont les terres rouges riches en fer engendrent des vins racés, comme celui-ci. Après 18 mois de fût, ce 2014 dévoile des arômes intenses de fruits mûrs mâtinés de chocolat et d'épices. On retrouve ces arômes dans une bouche dense, chaleureuse, bien charpentée.

Clos Vougeot 2014

Les Aegerter cultivent 20 ares en clos-de-Vougeot plantés de cepi de 45 ans, à l'origine d'un 2014 expressif et très fruité, où l'on perçoit des arômes de fruits noirs mûrs, de griotte et de framboise. La bouche offre un très bel équilibre : elle apparaît à la fois onctueuse, consistante, fraîche, saline en finale et bien épaulée par des tanins fins et soyeux. Un vin complet où tout semble en place, et pour longtemps.

Notre  
dossier de presse  
complet à jour sur  
[www.aegerter.fr](http://www.aegerter.fr)

Our  
complete press review  
updated on  
[www.aegerter.fr](http://www.aegerter.fr)

propulse





**BUREAUX / CAVES**

49, rue Henri-Challand  
21700 Nuits-Saint-Georges  
FRANCE

Tel. +33 (0)3 80 61 02 88

Fax. +33 (0)3 80 62 37 99

Email. [infos@aegerter.fr](mailto:infos@aegerter.fr)

*Réservé aux professionnels*

**BOUTIQUE Jean-Luc & Paul**

**AEGERTER BEAUNE**

21, rue Carnot

21200 Beaune

FRANCE

Tel. +33 (0)3 80 22 62 72

Fax. +33 (0)3 80 22 79 36

Email. [beaune@aegerter.fr](mailto:beaune@aegerter.fr)

**BOUTIQUE NUITS-SAINT-GEORGES**

**CAVEAU DU BEFFROI**

5, rue Sonoys

21700 Nuits-Saint-Georges

FRANCE

Tel. +33 (0)3 80 62 32 43

Fax. +33 (0)3 80 62 32 43

Email. [caveaubeffroi@aegerter.fr](mailto:caveaubeffroi@aegerter.fr)

**CAVE PONTHEIU**

27, rue de Ponthieu

75008 Paris

Tel. + 33 (0)1 53 75 35 96



**#aegerterforever**

**[www.aegerter.fr](http://www.aegerter.fr)**