

LE VIN VOGUEUR
· Sardaigne Millésime 2024 ·



renom

BUREAU DE CRÉATION

LE VIN VOGUEUR

· Sardaigne Millésime 2024 ·

Vinification indépendante en Sardaigne /
Transport à la voile / Agriculture durable
en méditerranée / Direction artistique globale /
Identité visuelle / Design graphique / Curation...

CLIENT

(notre cœur)

Alexandre Morin s'identifie comme marin-pinardier. Son projet singulier marie le vin, la mer et l'art. Il élabore du vin en Méditerranée et le transporte à la voile jusqu'en France. Ainsi, il fait découvrir de nouveaux terroirs aux vinophiles avec sincérité et conscience.

OBJECTIF

(notre tête)

Création de l'identité du Vin Vogueur et des étiquettes des cuvées du millésime 2024 sarde.

SOLUTION

(nos jambes)

Les étiquettes racontent par l'image et le texte, l'aventure du Vin Vogueur au travers d'anecdotes, de symboles et de moments forts qui ont jalonné l'édition du millésime 2024. Nous avons collaboré avec Paolo Marchi, artiste sarde et vigneron au domaine Sa Defenza à Donori.

Sa fresque en tryptique intitulée "Car Navale" ou "le Char Naval" à été inspirée de la « processione della madonna », rite où les fidèles défilent en cortège pour célébrer le début de l'année de récolte. Cette déambulation festive reflète la richesse du patrimoine culturel sarde, dans un style cocasse et grotesque propre à l'esthétique de Paolo. Nous souhaitons que les épicuriens se plongent avec curiosité dans cet univers riche et singulier à l'image de la démarche que porte Alexandre Morin.

Illustration Paolo Marchi

Typographie : Masqualero

Photographie : Studio Bohème







« au naturel, tout finit par s'équilibrer... »

Assemblage des cépages autochtones

« Bovale », « Cannonau » et gouttes de « Syrah »_

Vendangés les 14, 20 et 10 septembre 2024_

Terroir de Donori, Nord Cagliari, Sardaigne_

Vignes soixantennaires non-traitées plantées

sur sols argileux-ferreux, roche mère granitique_

Fermentation spontanée en levures indigènes_

Macération de 35 jours_

Mise en bouteille le 22 mars 2025_

Transporté à bord du voilier Barbaranova_

Départ le 14 avril 2025 de Marseille_

Arrivée à Cagliari, Sardaigne, le 18 avril_

Retour à Marseille le 25 avril_

1500 bouteilles concoctées par Alexandre Morin_

ROSSO DELLA SARDEGNA 1/3





2024

*

BIANCO 
VERMENTINO SEMIDANO

ROSSO 
BOVALE CANNONAU

6 bottiglie di 750 ml

SPUMANTE 
NURAGUS SARDO

SPUMANTE 
MOSCATO DI CAGLIARI









« au naturel, tout finit par s'équilibrer... »
Assemblage des cépages autochtones
« Vermentino », « Semidano » et « Moscato di Cagliari »
Vendangés les 6, 8 septembre et 1^{er} août 2024
Terroir de Donori, Nord Cagliari, Sardaigne
Vignes cinquantenaires non-traitées plantées
sur des sols argileux-ferreux, roche mère granitique
Fermentation en levures indigènes sur bourbes
Soutirage janvier 2025 et élevage sur lies
Mise en bouteille le 22 mars 2025
Transporté à bord du voilier Barbaranova
Départ le 14 avril 2025 de Marseille
Arrivée à Cagliari, Sardaigne, le 18 avril
Retour à Marseille le 25 avril
1000 bouteilles concoctées par Alexandre Morin

BIANCO DELLA SARDEGNA 1/3

lot : BIANCOVSM24
750 ml
12,5% vol.

Transporté à la voile par
Barbaranova et l'écologie
Paolo Marchi
Bourbes
Bourbes

VIN DE SARDAIGNE
Produit en Sardaigne
Vignes conduites
« sans traitement chimique »
Bourbes par le vin

« au naturel, tout finit par s'équilibrer... »

Assemblage des cépages autochtones

« Vermentino », « Semidano » et « Moscato di Cagliari »_

Vendangés les 6, 8 septembre et 1^{er} août 2024_

Terroir de Donori, Nord Cagliari, Sardaigne_

Vignes cinquantenaires non-traitées plantées

sur des sols argileux-ferreux, roche mère granitique_

Fermentation en levures indigènes sur bourbes_

Soutirage janvier 2025 et élevage sur lies_

Mise en bouteille le 22 mars 2025_

Transporté à bord du voilier Barbaranova_

Départ le 14 avril 2025 de Marseille_

Arrivée à Cagliari, Sardaigne, le 18 avril_

Retour à Marseille le 25 avril_

1000 bouteilles concoctées par Alexandre Morin_

BIANCO DELLA SARDEGNA 1/3







