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 souhaitions que les épicuriens se plongent avec curiosité dans cet univers riche et singulier à l'image de la démarche que porte Alexandre Morin.

Illustraion Paolo Marchi Typographie : Masqualero Photographie : Studio Bohème





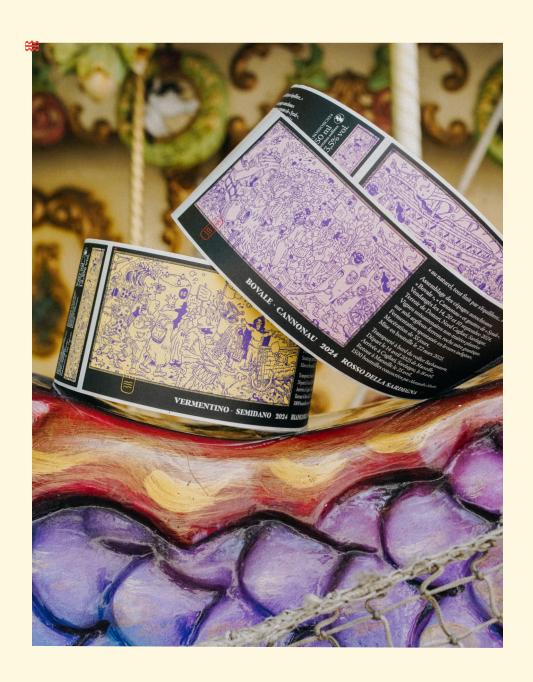


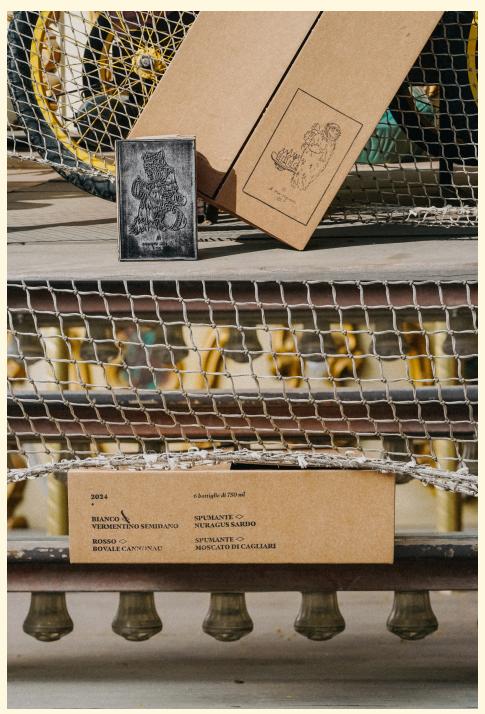
« au naturel, tout finit par s'équilibrer... »

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 soixantenaires 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_

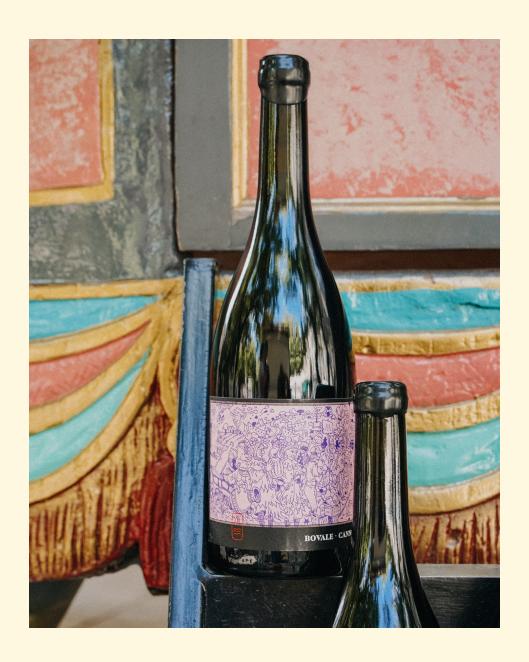
ROSSO DELLA SARDEGNA 1/3















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

Assemblage des cépages autochtones « Vermentino », « Semidano » et « Moscato di Cagliari »_ Vendangés les 6, 8 septembre et 1er 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







