



**LE GROUPE SOLEXIA RACHÈTE
LE DOMAINE VITICOLE DES TERRES DE VELLE
À AUXEY-DURESSES** (Côte de Beaune - 21)

Avec ce rachat, les deux dirigeants du fonds d'investissement lyonnais,
Hervé Kratiroff et Eric Versini, réalisent un rêve.
Le Domaine des Terres de Velle ouvre une nouvelle page du livre du groupe Solexia
et enrichit sa branche patrimoniale.





P.
04

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

P.
06

I/ DOMAINE DES TERRES DE VELLE

- 1) Fiche d'identité
- 2) Le projet

P.
08

3) La philosophie

P.
09

PORTRAITS
DE SOPHIE ET FABRICE LARONZE

P.
10

II/ LES VINS

- 1) Les Appellations Régionales

P.
11

2) Les Appellations Villages

P.
13

3) Les Premiers et Grands Crus

P.
16

III/ SOLEXIA

- 1) Présentation
- 2) Profil des filiales

P.
17

3) Des secteurs clés

P.
18

4) Les sociétés du groupe

P.
22

5) Le pôle patrimonial de Solexia

P.
26

6) Solexia en chiffres



LE GROUPE SOLEXIA RACHÈTE LE DOMAINE VITICOLE DES TERRES DE VELLE À AUXEY-DURESSSES

Le 18 juillet 2023, Solexia fonds lyonnais d'investissement entrepreneurial, fait l'acquisition du domaine viticole des Terres de Velle à Auxey-Duresses en Côte de Beaune – Bourgogne (21). C'est le premier domaine viticole racheté par le groupe dans l'histoire de son aventure entrepreneuriale habituellement plus ciblée sur des rachats de PME dans l'agroalimentaire. Passionnés et dégustateurs de vin de Bourgogne depuis de nombreuses années, le Domaine des Terres de Velle leur promet d'écrire de jolies histoires au fil des millésimes...

• DOMAINE DES TERRES DE VELLE

Grands vins de Bourgogne

L'histoire est récente pour le Domaine des Terres de Velle qui a vu le jour en 2009. Le projet est d'abord né dans l'esprit de deux hommes : Fabrice Laronze, l'actuel chef de viticulture et de cave, et le propriétaire-cédant.

Un beau challenge en Bourgogne où l'on devient généralement vigneron par filiation. **Chaque année, ce sont 16 vins qui sont élaborés à partir des récoltes étendues sur 7 hectares de vignes.**

Côté blancs : 50% de Chardonnay et 10% d'Aligoté, et côté rouges : 40% de Pinot noir sont à l'origine de grands vins de Bourgogne parmi lesquels **Volnay Premier Cru, Savigny-lès-Beaune Premier Cru, Meursault Premier Cru, Puligny-Montrachet Premier Cru, Chassagne-Montrachet Premier Cru et Corton-Charlemagne Grand Cru.**

Aujourd'hui, la vigne s'inspire des principes spécifiques à la biodynamie et à l'Agriculture Biologique. La vinification est peu interventionniste et Dame Nature joue un rôle prépondérant dans les fermentations alcooliques pour les blancs notamment. Le rôle de l'homme ici est de suivre et surveiller l'évolution fût par fût. L'élevage se fait sur lies pour garder le vin vivant.

Demain, le style des vins pourra être amené à évoluer, reposant sur l'histoire déjà ancrée dans l'ADN des cuvées du domaine, Hervé et Eric apporteront leur vision.

Les vins du Domaine des Terres de Velle sont disponibles à la vente au domaine. On peut également les déguster dans de beaux établissements étoilés Michelin tels que Le Relais Bernard Loiseau, Lameloise, Loiseau des Ducs, Le Cèdre, Le Carmin, Château de Courban en Bourgogne ou encore Maison Rostang, La Grande Cascade à Paris.

Le domaine emploie aujourd'hui 4 personnes et a produit 48.000 bouteilles en 2022. Les prix pour le millésime 2021, ventes directes domaine, s'étendent de 27 à 239 € pour les vins blancs – et de 27 à 65 € pour les vins rouges.

www.terresdevelle.fr

➔ CE QUI A ANIMÉ LE RACHAT

« C'est avant tout la passion que nous portons depuis plus de 25 ans avec mon associé Eric Versini aux vins de Bourgogne. Cette passion nous a conduits à ouvrir à Lyon un restaurant gastronomique dédié exclusivement aux vins de Bourgogne - Burgundy by Matthieu - l'idée était de faire un

très bel écrin pour mettre en valeur les grands vins de Bourgogne à des prix raisonnables et accessibles, le tout avec de beaux accords avec une cuisine inventive et goûteuse.

Cela faisait plus de 15 ans que nous cherchions un domaine à reprendre exclusivement en Côte d'or, c'est chose faite aujourd'hui et c'est véritablement un rêve qui se concrétise. Et ce d'autant plus que nous retrouvons au sein de ce domaine toutes les appellations de la Côte de Beaune qui nous fascinent : Meursault, Puligny ou Chassagne, en Premier cru et en Villages, sans oublier les Auxey, Santenay, Volnay, Savigny ou encore Monthélie. Il y a vraiment de quoi rêver pour des passionnés comme nous ! J'ajouterai que le domaine a merveilleusement bien entretenu les vignes depuis 2009, date de sa création, et que les bâtiments d'exploitation ont été entièrement refaits, avec beaucoup de soin et de modernité.

Toutes les conditions sont donc réunies pour faire de très grands vins pour lesquels nous avons depuis de longues années un véritable parti pris : nous souhaitons des vins avec beaucoup de fraîcheur, purs, droits, avec de la densité et de la minéralité et une finale avec du peps et de la tension. Un beau programme ! ».

Hervé Kratiroff, Président-fondateur du groupe Solexia.

➔ LA VISION POUR L'AVENIR DU DOMAINE

« Élaborer des vins « Haute-Couture ». Cette ambition première sera la clé de voûte et le sens de toutes les décisions que nous prendrons à l'avenir, tant au niveau de la viticulture, de la vinification et de la distribution. Les maîtres-mots qui nous animent : précision, sur-mesure, excellence, innovation, authenticité... Nous avons une vision très claire de l'esthétisme des vins que nous poursuivons : pureté, tension, au sein d'un équilibre d'ensemble reflète de chacun des climats travaillés. Cela suppose bien sûr beaucoup de travail, d'humilité, de prises de risques et de remises en cause : autant de valeurs qui font notre quotidien d'entrepreneur !

Voici quelques exemples concrets pour illustrer mes propos :

Sur-Mesure : Nous allons mettre en valeur les climats du domaine à travers des cuvées parcelaires : Meursault Les Luchet, Meursault Les Grands-Charrons, Bourgogne Les Pellans, Bourgogne Aligoté ...

Innovation : utiliser des contenants novateurs, en céramique par exemple, dans les micro-cuvées pour renforcer l'expression et la pureté des vins blancs.

Précision : la date de vendange est essentielle dans notre recherche de tension dans les vins. Il faut donc être extrêmement réactifs, anticiper la maturité du raisin et déclencher la vendange au bon moment, c'est-à-dire au jour près !

Respect : nous nous inscrivons dans une vision à long terme autrement dit de respect de la terre, du végétal, du vivant car tout vient de là !

La récompense de tout ce travail : offrir à nos clients un grand moment de plaisir chaque fois qu'ils déboucheront une bouteille du Domaine des Terres de Velle ! »

Eric Versini, Directeur général du groupe Solexia.

• LES GRANDS PÔLES DU GROUPE

Historiquement, le fonds est spécialisé dans le rachat de PME familiales dans l'agroalimentaire avec un fort ancrage territorial, un réel savoir-faire et une belle rentabilité.

En 2022, le groupe Solexia a réalisé un chiffre d'affaires de 113M€.

Aujourd'hui le groupe Solexia représente 14 entreprises et 492 salariés.

➔ LE PÔLE AGROALIMENTAIRE

• Avec le **pôle salaisons (38.4M€)** : Salaisons du Val d'Allier (20.4M€ de C.A. en 2022), Maison Chillet (13.6M€ de C.A. en 2022) et Aux Salaisons Savoyardes (4.4M€ de C.A. en 2022)

• Avec le **pôle volailles (33.7M€)** : Volailles Vey (9.6M€ de C.A. en 2022), Sedivol (6.7M€ de C.A. en 2022) et Allier Volailles (17.4M€ de C.A. en 2022)

• **Et les sociétés** Le Graton Lyonnais (3.6M€ de C.A. en 2022), Maison Bissardon jus de fruits (8.2M€ de C.A. en 2022), le restaurant Burgundy by Matthieu (1.6M€ de C.A. en 2022) et Max Natura en Suisse (3.6M€ de C.A. en 2022).

➔ LE PÔLE PATRIMONIAL

• Avec le **domaine viticole Terres de Velle** et le **groupe d'hôtellerie privative de luxe WOL**

➔ MAIS AUSSI...

• La société de **fret maritime RMP Caraïbes** à Saint-Barthélemy (15.6M€ de C.A. en 2022)

• Les **arts de la table** avec Jodas (8.9M€ de C.A. en 2022)

Date de création du groupe : 2005

Effectif groupe : 489

Entreprises : 14 (avec Valorel)

C.A. 2022 : 113 M€

Evolution / C.A. 2021 : +9.7%

Fonds propres : 52 M€

Le groupe Solexia se place en 335^{ème} place du palmarès 2023 des Champions Français de la Croissance, publié par le journal Les Echos

Pour le groupe Solexia les éléments à retenir sont :

- Un taux de croissance de 79.9% entre 2018 et 2021

- En 3 ans, une progression du CA de 45.000.000 €

- Le nombre de salariés a doublé en 3 ans

- Une prévision de 20 créations de postes en 2023

➔ CONTACT PRESSE

Auréli Dupas – ad@groupe-solexia.fr

04 72 83 06 48

I / DOMAINE DES TERRES DE VELLE

1) Fiche d'identité



Appellations

AOC Corton-Charlemagne, Chassagne-Montrachet, Meursault, Volnay, Auxey-Duresses, Puligny-Montrachet, Monthélie.



Situation

Dans le village d'Auxey-Duresses à cinq minutes de Meursault et une cinquantaine de kilomètres au sud de Dijon.



La propriété

Surface totale en propriété : 5.70 ha plantés
Surface totale exploitée (dont fermage) : 7.16 ha plantés



Terroir

Argilo-calcaires



Vignes

Age moyen des vignes : 45 ans



Production

En 2022 : 52% de Chardonnay, 34% de Pinot noir et 14% d'Aligoté



Commercialisation

57% à l'export et 43% en France
Pour la France : 30% aux particuliers, 70% en CHR

2) Le projet

En juillet 2009, le Domaine des Terres de Velle voit le jour à Auxey-Duresses, sur la route des grands crus de Bourgogne en Côte d'Or. C'est un ancien moulin datant du 19^{ème} siècle situé sur le ruisseau La Velle qui sert de décor. Ce moulin dispose de nombreux atouts notamment celui d'être au cœur des vignobles du domaine, 7 hectares au total sur la Côte de Beaune. Après une rénovation en 2011, le lieu est devenu un outil de travail fonctionnel et authentique, dans un cadre enchanteur.

Le vignoble est très représentatif d'une mosaïque « à la bourguignonne ». **Chaque année, 16 vins différents sont élaborés à partir des 7 hectares de vignes exploités par le domaine. Quelques 48.000 bouteilles issues pour 52% du cépage Chardonnay, 14% du cépage Aligoté pour les vins blancs, et pour 34% du cépage Pinot noir pour les vins rouges, ont été produites en 2022.**

Aujourd'hui, le domaine est administré par Sophie et Fabrice Laronze, mari et femme et parents de trois enfants.



3) La philosophie

Grâce à l'expérience, le travail à la vigne se fait de façon très pragmatique, **en observant l'environnement et en mettant tous les sens en éveil**. Sensible aux principes de l'Agriculture Biologique et à la conduite en biodynamie, Fabrice accorde également beaucoup d'importance au *bon sens*.

Le vignoble est conduit en lutte intégrée sur un sol vivant. Les sols sont travaillés de façon mécanique (labour) et aucun herbicide ou insecticide n'est utilisé.

Dès la mi-août, des baies sont prélevées dans chaque parcelle chaque semaine. Elles sont ensuite pressées et l'analyse du jus permet d'évaluer l'évolution de la maturité des raisins. Les dates de vendanges sont alors déterminées grâce à ces dégustations.

La vinification est peu interventionniste. Pour les vins blancs, les raisins sont pressés entiers pendant au moins 3 heures. Après une nuit en cuve, permettant une sédimentation naturelle, le jus clair est mis en fûts. La fermentation alcoolique s'enclenche sans intervention, quand Dame Nature le décidera. Le rôle de l'homme consiste alors à suivre l'évolution de la fermentation fût par fût.

Pour les vins rouges, les raisins sont égrappés et mis en cuve pendant 2 à 3 semaines (durée très variable d'un millésime à l'autre). Au cours de cette cuvaison, la fermentation alcoolique va s'enclencher et permettre au jus blanc du Pinot noir de se colorer et de gagner en complexité aromatique. Lorsque la fermentation est terminée, les parties solides sont pressées. Le vin obtenu est alors mis en fûts pour l'élevage.

L'élevage est réalisé sur lies, technique qui consiste à élever un vin sans le séparer de ses lies dans le but d'augmenter sa rondeur et ses arômes. Grâce à des dégustations régulières, l'évolution des vins est rigoureusement suivie et la date de mise en bouteilles est optimale pour chaque cuvée. La période de mise en bouteille est choisie selon le calendrier lunaire ce qui assure une bonne stabilité du vin en bouteille.

www.terresdevelle.fr

➔ UNE BIO-DIVERSITÉ NATURELLE



En début de saison végétative, un ou deux ébourgeonnages sont réalisés. Ils diminuent le rendement de raisins et permettent d'obtenir une bonne répartition des grappes sur le palissage. Cette aération naturelle limite la pourriture et dispense l'usage d'un traitement anti-botrytis. La maîtrise du rendement influe positivement quant à elle directement sur la qualité et la complexité du raisin... donc du vin !



➔ PORTRAIT DE SOPHIE LARONZE

Cette Bourguignonne, fille d'éleveur de Charolais, revient vite à ses racines après des études de commerce en Allemagne et en Champagne. Chez Albert Bichot, négociant à Beaune, elle comprend la place de la Bourgogne à l'export.

Elle entreprend ensuite un tour du monde de régions viticoles en devenant responsable export pour la Tonnellerie de Mercurey. Cette expérience sera également un formidable apprentissage de la dégustation ... de vins bruts, en fûts, bien sûr !

En 2004, elle rejoint son mari chez Alex Gambal et y développe les marchés européens.

➔ PORTRAIT DE FABRICE LARONZE

Des études de viticulture-œnologie à Beaune puis Montpellier ont logiquement mené ce beaunois issu d'une famille de commerçants, vers le vin. D'un stage en Californie, il rapporte un grand respect pour l'hygiène en cuverie et accessoirement quelques notions d'anglais. De sa première expérience professionnelle dans le nord de la Côte d'Or, il comprend les clés des terroirs en relançant la production de Crémant de Bourgogne à quelques kilomètres seulement de la Champagne ! Il entre réellement en sacerdoce – oui, la vinification exige une vocation préalable ! à Pommard comme régisseur du Domaine Lejeune. En 1999, il rencontre l'américain Alex Gambal qui vient tout juste de créer une maison de négoce sur Beaune et qui lui confie les clés de sa cuverie. Pendant 10 ans, il fait évoluer la maison en développant l'achat de raisins afin de mieux contrôler sa matière-première.

« Mes rôles au quotidien sont multiples ! Je m'occupe de la vigne, de la vinification, de l'élevage des vins jusqu'à leur mise en bouteille. Je participe également à la commercialisation au côté de Sophie, ma femme. Mon métier est multi-facettes, et si ma passion se situe dans la réalisation du vin, j'aime aussi beaucoup recevoir au caveau les importateurs et des particuliers pour leur faire découvrir nos cuvées. »

« À la vigne, nous sommes le moins interventionnistes possible. Ce que nous aimons c'est laisser faire la nature, il faut être humble face à la nature ! Nous travaillons selon les principes de la biodynamie, en respectant les cycles et en nous adaptant constamment, notamment face aux aléas du réchauffement climatique. Le but est de toujours avoir les raisins les plus sains possibles. Car sans beaux raisins, il n'y a pas de beau vin. Lors de la vinification aussi nous intervenons peu. Le vin n'est pas filtré par exemple afin de respecter le vin au maximum et pour retranscrire le terroir jusque dans la bouteille. »

« Depuis 2009, je peux dire que tous nos efforts ont payé. Le végétal est en très bon état et nous permet de travailler sereinement en respectant les climats. Ce que j'aime et que je souhaite continuer à faire c'est partager, créer de l'émotion et des instants de convivialité. C'est pour ça qu'on travaille au quotidien avec nos tripes ! »

Fabrice Laronze, Chef de viticulture et de cave

II / LES VINS

1) Les Appellations Régionales



BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY

Climats Les Canottes, Les Grands Clos Perrons, Les Pellans

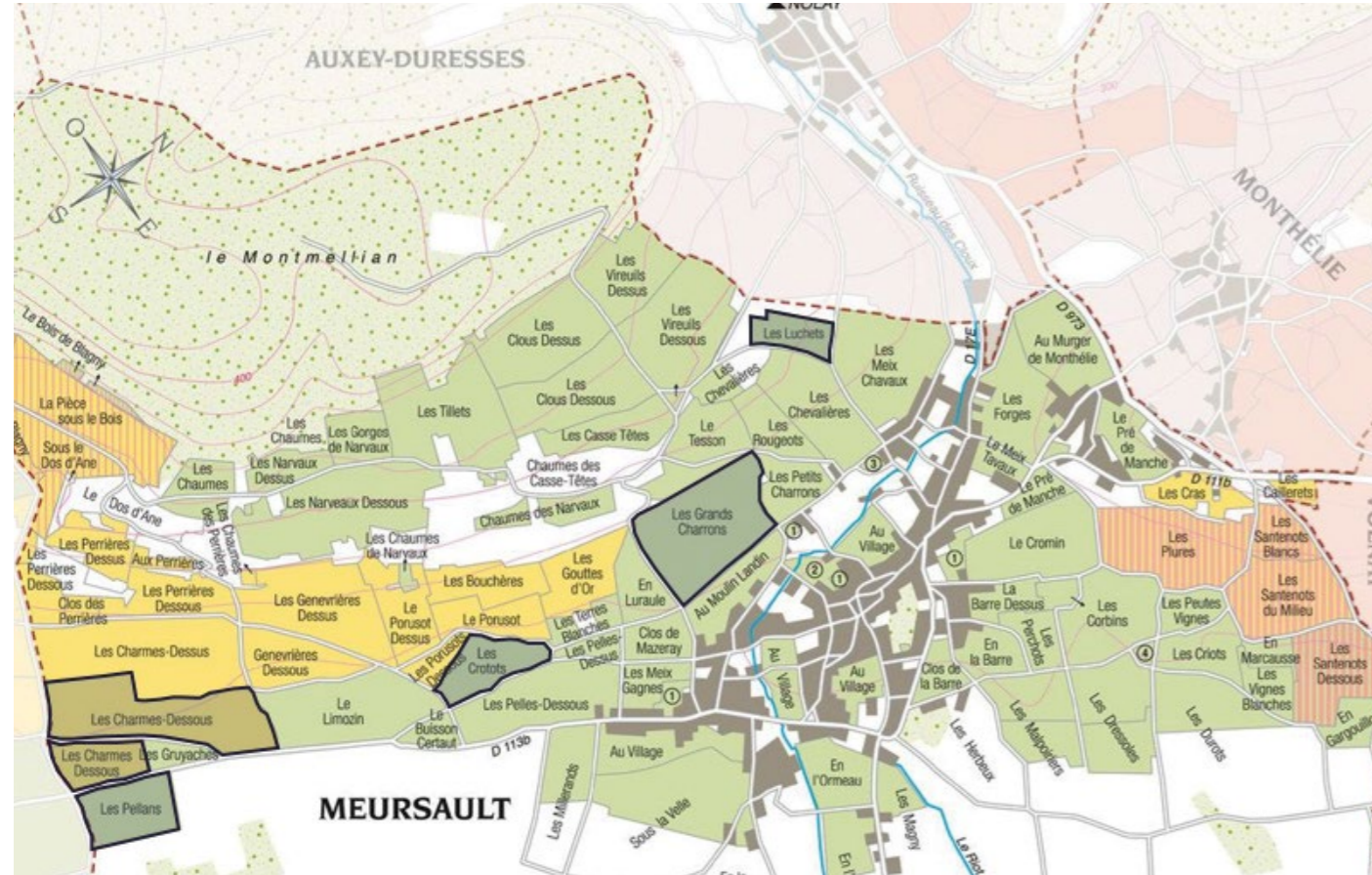
- Robe limpide et scintillante
- Richesse du fruit et intensité aromatique
- Bonne ampleur et équilibre tout en fraîcheur
- Terrine de lapin, apéritif sur des gougères



BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR

Climats Champ l'Huillier, Montpoulains

- Arômes de fruits rouges frais
- Bien structurée, expressive et gourmande
- Saucisse de Morteau, bœuf bourguignon



2) Les Appellations Villages



AUXEY-DURESSES LES HAUTÉS CHARDONNAY

Caractéristiques du climat : Situé en limite de Meursault. Cette vigne âgée de 60 ans est plantée sur un terroir argilo-calcaire.

- Floral, frais et fin sur des notes d'agrumes
- Long en bouche, équilibré par sa minéralité si typique. Harmonieux et expressif
- Crustacés et poissons ou avec une tarte à l'Epoisses et aux pommes



MONTHÉLIE LES SOUS-ROCHES CHARDONNAY

Caractéristiques du climat : Terroir calcaire marneux avec des argiles. Le sol présente de nombreux cailloux avec cassures et fossiles. Cette vigne est âgée d'une vingtaine d'années.

- Robe dorée pâle, bel éclat
- Frais, marie les agrumes et les fleurs blanches
- Même registre en bouche où s'affirme une matière ciselée et structurée
- Gratin d'écrevisses, choucroute de poissons



MEURSAULT CHARDONNAY

Climats Les Crotots, Les Grands Charrons

Caractéristiques du climat : Ces deux climats à dominante argilo-calcaire ont été plantés il y a une quarantaine d'années.

- Robe or pâle
- Notes de fruits secs, quelques senteurs minérales
- Attaque nette, matière ample et équilibrée
- Poulet à la Gaston Gérard, apéritif dînatoire



MEURSAULT LES LUCHETS VIEILLES VIGNES CHARDONNAY

Caractéristiques du climat : Cette vigne ayant été plantée en 1936, les rendements sont très aléatoires.

- Robe dorée et limpide
- Grande précision aromatique, fins arômes de fleurs blanches
- Grande finesse et complexité
- Turbot au beurre blanc, écrevisses à la nage



AUXEY-DURESSES LES CLOSEAUX PINOT NOIR

Caractéristiques du climat : Sol argileux. L'âge moyen de cette vigne est de 45 ans.

- Sur les fruits rouges frais
- Le vin est friand, aérien, les tanins sont soyeux
- Volailles grillée, œufs en meurette



VOLNAY EZ BLANCHES PINOT NOIR

Caractéristiques du climat : Le sol est constitué de marnes sableuses et d'une proportion de calcaire parmi les plus importantes de l'appellation. Il en résulte un vin très original par sa minéralité. Cette vigne est âgée de plus de 50 ans.




- Robe rubis limpide
- Des arômes de fruits rouges frais et délicats
- Minéralité tannique qui apporte de la longueur et de la fraîcheur
- Pot-au-feu de dinde, blanquette de veau



PULIGNY-MONTRACHET CHARDONNAY

Climats Les Nosroyes, Les Levrans




Caractéristiques du climat : Situés sous le premier cru Perrières, ces deux climats exposés sud-est sur un sol argileux bénéficient de bonnes conditions de maturité et d'expression qualitative. La vigne des Nosroyes, constituant 80 % de la cuvée, est âgée de 65 ans. La vigne des Levrans fût, quant à elle, plantée il y a une trentaine d'années.

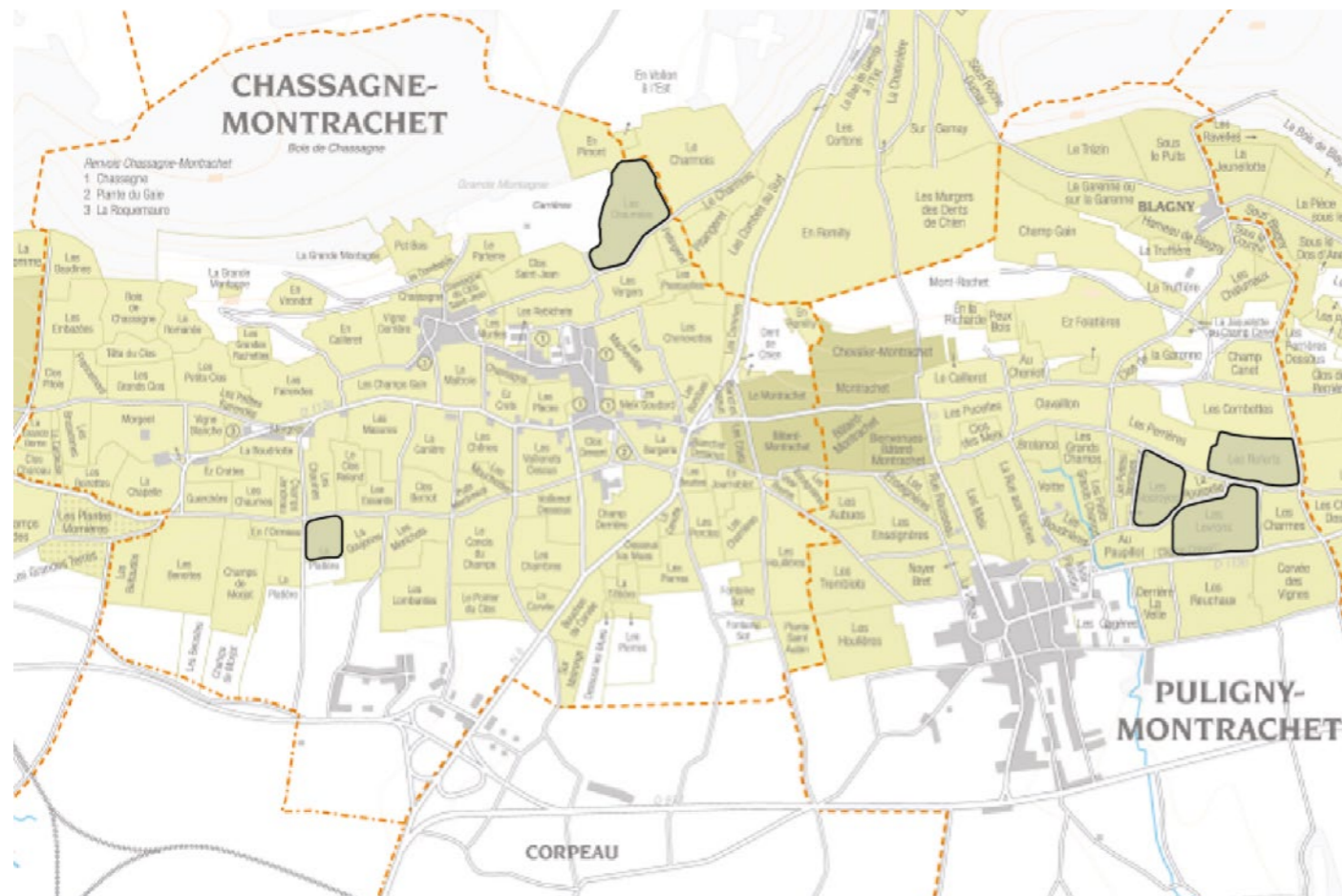
-  Les fleurs blanches prennent le relai sur les agrumes
-  Tension apportant profondeur et longueur
-  Saumon en croûte, noix de Saint-Jacques poêlées



CHASSAGNE-MONTRACHET LA PLATIÈRE CHARDONNAY

Caractéristiques du climat : Ce lieu-dit situé en direction de l'Abbaye de Morgeot est exposé Sud-Est et constitué principalement d'argile. Cette vigne est âgée de 25 ans.

-  Fruité, riche et flatteur
-  Plaisir immédiat et gourmand. Fraîcheur et finale très expressive et persistante
-  Gâteau de foies de volailles, langoustines servies sur un fenouil grillé



3) Les Premiers et Grands Crus







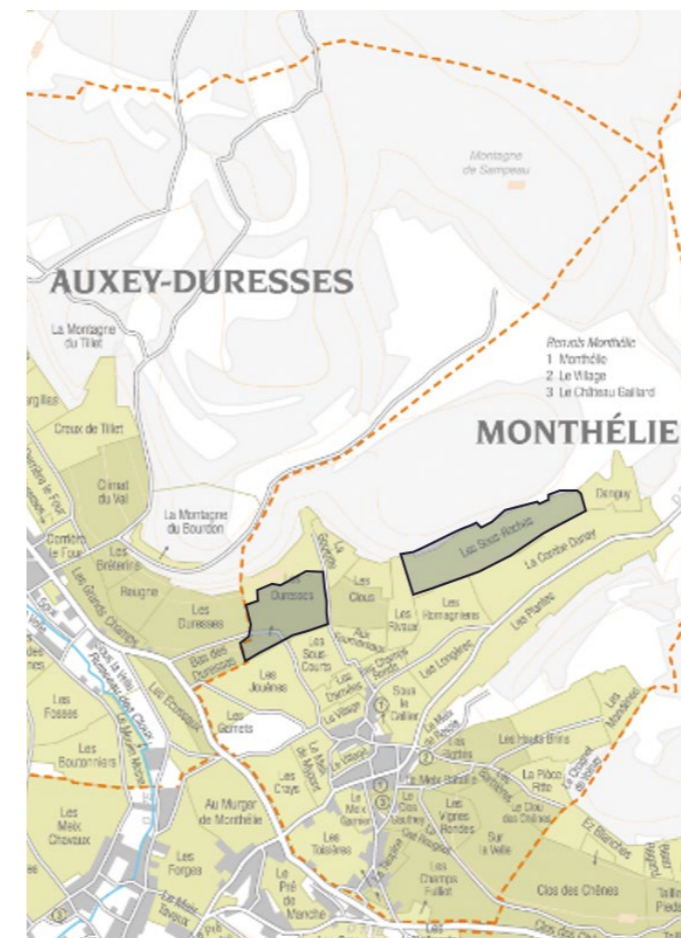
MONTHÉLIE PREMIER CRU – LES DURESSES PINOT NOIR

« Un vin structuré et taillé pour la garde »

Caractéristiques du climat : Ce coteau présente une nature de sol assez rouge parmi les plus complexes de la côte de Beaune, composée d'argile et de cailloux. La vigne, âgée d'une quarantaine d'années, est conduite en Cordon de Royat, une taille qui régule la vigueur et permet un palissage aéré. Ce climat un peu tardif donne des vins racés et parfumés.

Environ 900 bouteilles sont produites par millésime.

-  Robe rubis brillante
-  Notes de fruits rouges et noirs dominant tels que la cerise griotte et la mûre
-  Tanins structurants et charpentés qui confèrent au vin une richesse et un bon potentiel de garde
-  Filet de bœuf en croûte, parmentier de canard






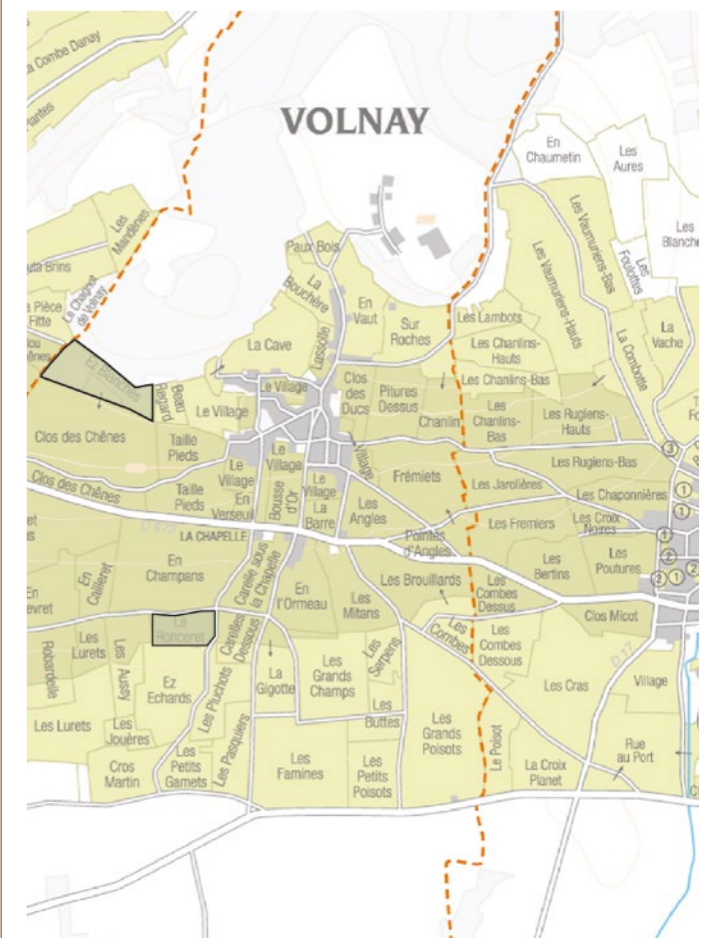
VOLNAY PREMIER CRU LE RONCERET PINOT NOIR

« Un vin élégant et concentré, reflet d'un beau climat »

Caractéristiques du climat : Ce climat situé en contre-bas du premier cru Les Champans est composé d'un sol argilo-calcaire avec beaucoup de cailloux. La vigne exposée sud-est est âgée de 35 ans et conduite en Cordon de Royat, une taille qui régule la vigueur et permet un palissage aéré.

Environ 1 200 bouteilles sont produites par millésime.

-  Complexité de fruits avec une bonne intensité
-  Délicatesse du fruit et texture de tanins tendres voir minéraux. Beaucoup de précision et un bon potentiel de vieillissement
-  Jarret de veau aux olives, poulet de Bresse à la crème et morilles Sa fraîcheur naturelle accompagne également un plateau de fromages.









**MEURSAULT PREMIER CRU
LES CHARMES
CHARDONNAY**

« Découvrez enfin un Charmes aérien, tout en harmonie »

Caractéristiques du climat : Situé en limite de Puligny ce climat dont le sol est constitué de petites pierres calcaires, est idéalement exposé Sud-Est. Nous considérons cette vigne comme un patrimoine sur lequel nous veillons : elle aurait été plantée en 1936 !

Environ 600 bouteilles sont produites par millésime.

-  Costume or clair des Meursault
-  Bouquet complexe de fruits mûrs (poire, abricot) et fleurs blanches
-  Matière riche et équilibrée par une finale fraîche et minérale
-  Partenaire des repas de fêtes : lotte à la vanille, ris de veau ou nobles crustacés







**PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU
LES REFERTS
CHARDONNAY**

« Sa subtilité aromatique saura vous séduire... »

Caractéristiques du climat : Ce climat, niché entre les Perrières sur Puligny et les Charmes sur Meursault, est idéalement situé à mi-côteau, sur un sol à dominante calcaire. Exposée Sud-Est cette vigne est âgée d'une cinquantaine d'année.

Environ 750 bouteilles sont produites par millésime.

-  Jaune clair à la belle brillance
-  Très subtil, dévoile des notes de chèvrefeuille et d'amande
-  Bien équilibrée, rehaussée d'une belle minéralité. Beau potentiel de garde
-  Noix de Saint-Jacques simplement poêlées, bar grillé aux herbes






**CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU
LES CHAUMÉES
CHARDONNAY**

« Une aromatique singulière de fruits mûrs doublée d'une fine minéralité »

Caractéristiques du climat : Situé sur les hauteurs de Chassagne à côté de Saint-Aubin, ce terroir très pentu est exposé Est. Un sol extrêmement drainant donnent une maturité précoce à ces vignes âgées d'une vingtaine d'années.

Environ 1 200 bouteilles sont produites par millésime.

-  Marqué par la richesse du fruit, très expressif
-  Onctueuse et relayée par une fine minéralité racée
-  Volaille ou veau en sauce, poissons cuisinés en couscous ou en wok asiatique







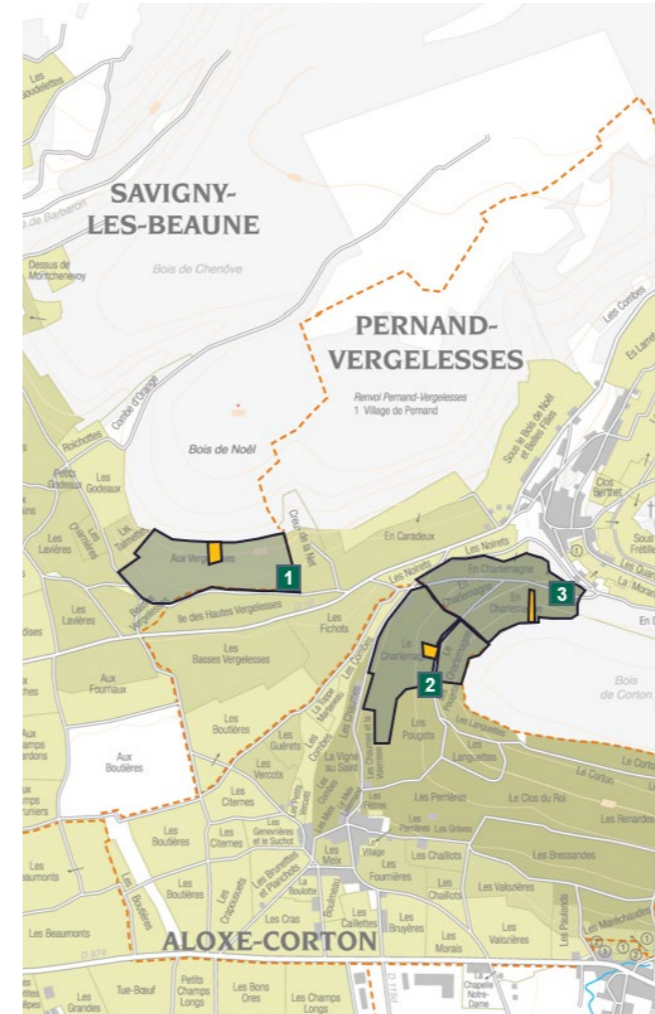
**SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU
AUX VERGELESSES 1
CHARDONNAY**

« Un Chardonnay provenant d'un village réputé pour ses vins rouges : une curiosité ! »

Caractéristiques du climat : Situé en limite de Pernand-Vergelesses, ce climat très pentu est exposé Est. Les marnes calcaires qui le composent sont idéales pour ces pieds de Chardonnay âgés de 30 ans. Mais sachez qu'à Savigny moins de 11 hectares de premiers crus sont plantés en Chardonnay : une curiosité donc !

Environ 2 400 bouteilles sont produites par millésime.

-  Robe or à reflets émeraude
-  Intense et séducteur, dévoile des notes de pêches blanches
-  Ample, charnue et appétissante
-  Fromage de chèvre, gruyères, Comté ou Cîteaux apprécieront sa finale reposante






**CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU
CHARDONNAY**

Climats Le Charlemagne 2, En Charlemagne 3

« Droiture et profondeur mènent une harmonie parfaite »

Caractéristiques du climat : Ces deux lieux-dits sont plantés sur un sol idéalement proportionné entre le calcaire et l'argile. Le Charlemagne à Aloxe est exposé Sud-Ouest, En Charlemagne à Pernand est exposé Nord-Ouest. Une belle complémentarité pour ces vignes âgées d'une quarantaine d'années.

Environ 1 500 bouteilles sont produites par millésime.

-  Vin cristallin, précis et salin.
-  Ample mais droite, tenue par l'acidité. Ce vin révélera sa profondeur après quelques années de garde
-  Crustacés nobles (homard, langoustes, crabes). Sa minéralité et sa puissance s'accordent parfaitement avec un foie gras. Plus insolite, l'accord avec les fromages bleus fonctionne merveilleusement bien

Nous tenons des fiches techniques détaillées à votre disposition.

 Vous souhaitez déguster et mettre en avant une de nos cuvées ? N'hésitez pas à nous demander un échantillon.

III/ SOLEXIA

1) Présentation

Fonds indépendant d'investissement entrepreneurial, le groupe Solexia est né en 2005 du regroupement des participations détenues alors à titre personnel par Hervé Kratiroff (Groupe Valorel et Salaisons du Val d'Allier). Il est rejoint en 2007 par Eric Versini.

Le modèle de Solexia : un investissement quotidien des deux dirigeants dans la gestion opérationnelle des entreprises, un investissement humain, respectueux des hommes et des entreprises. Hervé Kratiroff et Eric Versini sont impliqués à tous les échelons. Ils connaissent chaque personne, de chaque entreprise, les côtoient, partagent chaque semaine un peu leur quotidien, mettent la « main à la pâte ». Ce sont avant tout des hommes de terrain qui ne cherchent pas la plus-value à court terme mais bien à s'inscrire dans la durée. Dans une logique d'accompagnement des PME reprises plutôt qu'une course à l'acquisition des parts de marché, Solexia est un groupe indépendant qui veut grandir sereinement, pour le bien-être de ses équipes, de ses clients et de ses partenaires.

Hervé Kratiroff et Eric Versini ne sont pas uniquement dans une logique de rachats d'entreprises. Ce qu'ils souhaitent avant tout c'est inscrire leurs entreprises dans la durée, offrir les meilleures conditions de travail et des outils performants à leurs équipes pour les épanouir, optimiser la production et répondre aux attentes des clients tant en termes de qualité que de réactivité. C'est pourquoi, Solexia investit localement dans les entreprises reprises, afin de les inscrire durablement sur les territoires.

2) Profil des filiales

- **Le modèle économique** : L'entreprise doit répondre à un positionnement de niche qui a fait ses preuves dans la durée. L'entreprise doit avoir une clientèle large et diluée.
- **Le chiffre d'affaires** : Il doit être compris entre 5 et 20 millions d'euros.
- **L'effectif** : L'entreprise emploie au maximum une centaine de salariés.
- **La proximité** : C'est un point primordial car Hervé Kratiroff et Eric Versini sont l'un et l'autre physiquement impliqués dans chaque filiale.

Si toutes les entreprises de Solexia ont pour **objectif commun la réussite**, elles ont chacune leur créneau, leur marché, leurs clients et leur personnalité.



Eric Versini,
Directeur général (à droite)
& Hervé Kratiroff,
Président fondateur (à gauche)

3) Des secteurs clés

PÔLE AGROALIMENTAIRE

SOLEXIA AGRO
créée en 2012

Pôle salaisons

- Salaisons du Val d'Allier
- Maison Chillet
- Aux Salaisons Savoyardes

Pôle volailles

- Volailles Vey
- Sedivol
- Allier Volailles

- Le Graton Lyonnais
- Maison Bissardon jus de fruits
- Max Natura
- Burgundy by Mattieu



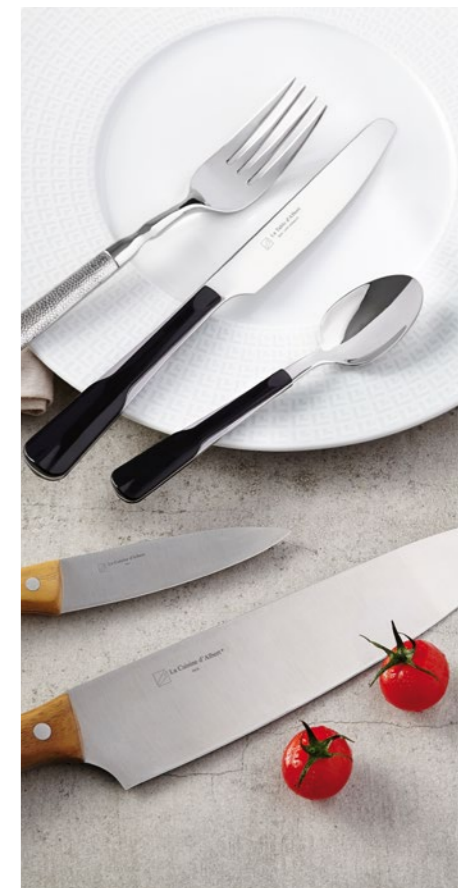
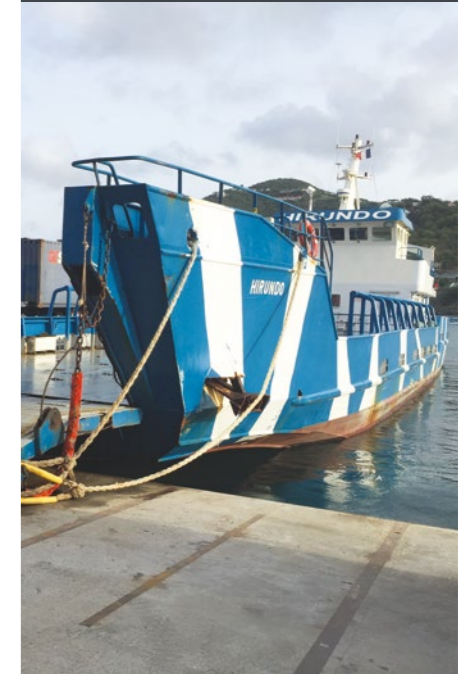
PÔLE PATRIMONIAL

- Domaine viticole des Terres de Velle
- WOL, hôtellerie privative de luxe



MAIS AUSSI

- RMP Caraïbes
- Jodas-Pradel Excellence



4) Les sociétés du groupe

SALAIIONS DU VAL D'ALLIER

Langeac (Haute-Loire)

Dans le cadre magnifique du Val d'Allier, la salaison propose une gamme unique avec plus de 40 spécialités de saucissons. Elle s'inscrit dans la tradition du bien vivre et du bien manger, illustrant la tradition gastronomique de la terre d'Auvergne.

→ C.A. 2022 : **20.3 M€**

→ **44** salariés

→ **+12.7 %**

Evolution / C.A. 2021

→ **18 %**

du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2003
PÔLE PRINCIPAL • AGRO
PÔLE • SALAIIONS

VOLAILLES VEY

Polignac (Haute-Loire)



Les volailles Vey évoluent en plein air et bénéficient à la fois des meilleures conditions et d'une nourriture parfaitement équilibrée. Héritage de cette nature généreuse et d'un élevage traditionnel qui perdure, les volailles Vey pérennisent une qualité reconnue dans le respect du goût et du terroir.

→ C.A. 2022 : **9.5 M€**

→ **60** salariés

→ **+3.2 %**

Evolution / C.A. 2021

→ **8.5 %**

du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2008
PÔLE PRINCIPAL • AGRO
PÔLE • VOLAILLES

MAISON CHILLET

Saint-Symphorien-sur-Coise (Rhône)

Depuis 5 générations, les gestes sont les mêmes et perpétuent une tradition intacte où chaque saucisson est élaboré avec patience et précision. La gamme de produits est riche du meilleur de la salaison des Monts du Lyonnais.

→ C.A. 2022 : **13.5 M€**

→ **61** salariés

→ **+28.3 %**

Evolution / C.A. 2021

→ **12 %**

du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2014
PÔLE PRINCIPAL • AGRO
PÔLE • SALAIIONS

SEDIVOL

Isserteaux (Puy-de-Dôme)



Les volailles Sedivol bénéficient de conditions d'élevage optimales. La qualité reconnue de ces volailles a permis à l'entreprise d'être bien implantée sur le marché régional, mais aussi national notamment en GMS, ainsi que chez les bouchers-charcutiers.

→ C.A. 2022 : **6.6 M€**

→ **47** salariés

→ **+8.1 %**

Evolution / C.A. 2021

→ **6 %**

du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2018
PÔLE PRINCIPAL • AGRO
PÔLE • VOLAILLES

AUX SALAIIONS SAVOYARDES

Cognin (Savoie)



La salaison est connue pour produire une large gamme de spécialités savoyardes à base de viande fraîche française et de plantes aromatiques des Bauges : charcuterie artisanale, salaisons de Savoie, conserves artisanales.

→ C.A. 2022 : **4.4 M€**

→ **19** salariés

→ **+19 %**

Evolution / C.A. 2021

→ **3.8 %**

du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2021
PÔLE PRINCIPAL • AGRO
PÔLE • SALAIIONS

ALLIER VOLAILLES

Escurolles (Allier)



La société est spécialisée dans l'abattage, la découpe et l'élaboration de plats à base de volailles. Allier Volailles propose des volailles entières, découpes mais aussi une gamme de produits transformés cuisinés sous la marque Gastronomie Bourbonnaise.

→ C.A. 2022 : **17.3 M€**

→ **89** salariés

→ **+10.8 %**

Evolution / C.A. 2021

→ **15.3 %**

du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2019
PÔLE PRINCIPAL • AGRO
PÔLE • VOLAILLES

LE GRATON LYONNAIS

Reventin-Vaugris (Isère)

Depuis 1976, la société Le Graton Lyonnais fabrique d'authentiques gratons lyonnais de porc, mais aussi des fritons de canard selon des recettes traditionnelles et suivant un savoir-faire artisanal. Les méthodes de fabrication et les gestes sont les mêmes depuis la création de l'entreprise il y a plus de 40 ans.

→ C.A. 2022 : **3.6 M€**

→ **21** salariés

→ **3.1 %**
du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2017
PÔLE PRINCIPAL • AGRO

BURGUNDY BY MATTHIEU

Lyon (Rhône)

Le Burgundy by Matthieu a vu le jour en septembre 2019, à la suite du Burgundy Lounge créé en 2014. Le nom a changé, la carte aussi suite à l'arrivée aux commandes de l'établissement du Chef de cuisine Matthieu Girardon. Le Burgundy by Matthieu propose une cuisine gastronomique précisément centrée sur les produits. Et une cave exceptionnelle riche de près de 1 000 références en 80 domaines viticoles sélectionnées essentiellement dans les vignobles de la Côte de Nuits, Côte de Beaune et le Chablais – des appellations Villages jusqu'aux grands crus les plus prestigieux.

→ C.A. 2022 : **1.6 M€**

→ **13** salariés

→ **+14.9 %**
Evolution / C.A. 2021

→ **1.4 %**
du C.A. du groupe



DATE D'OUVERTURE • 2014
PÔLE PRINCIPAL • AGRO

MAISON BISSARDON JUS DE FRUITS

Saint-Paul-en-Jarez (Loire)



La société Bissardon réalise des jus de fruits et nectars de qualité. Véritable partenaire au service des arboriculteurs, l'activité historique de la société est le travail à façon : Bissardon transforme jus, nectars, purées et desserts de fruits.

→ C.A. 2022 : **8.2 M€**

→ **35** salariés

→ **+30.1 %**
Evolution / C.A. 2021

→ **7.2 %**
du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2018
PÔLE PRINCIPAL • AGRO

JODAS

Palladuc (Puy-de-Dôme)

Innovation, design, originalité, prix avantageux : les deux marques, Pradel Excellence et Albert de Thiers, répondent aux attentes des consommateurs. Les collections évoluent sans cesse pour répondre aux tendances d'aujourd'hui et de demain. Les équipes maîtrisent le savoir-faire des procédés de fabrication de tous les produits, de la sélection de matières à l'expédition.

→ C.A. 2022 : **8.8 M€**

→ **22** salariés

→ **-19.8 %**
Evolution / C.A. 2021

→ **7.8 %**
du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2010

MAX NATURA

Fribourg (Suisse)

C'est sous l'appellation Max Poulet que Solexia a repris la société Max Natura, une marque de poulets grillés vendus en camion très appréciée sur l'ensemble du territoire suisse.

→ C.A. 2022 : **3.6 M€**

→ **21** salariés

→ **3.1 %**
du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2013
PÔLE PRINCIPAL • AGRO

RMP CARAÏBES

Saint-Barthélemy

RMP occupe une place stratégique dans le transport maritime, depuis plus de 20 ans l'entreprise assure le transport de marchandises entre Saint-Martin et Saint-Barthélemy.

→ C.A. 2022 : **15.6 M€**

→ **43** salariés

→ **16.4 %**
Evolution / C.A. 2021

→ **13.8 %**
du C.A. du groupe



DATE DE RACHAT • 2006

5) Le pôle patrimonial de Solexia



Créé en 2020, WOL est un groupe d'hôtellerie privative de luxe qui propose des prestations de très haut-standing pour une clientèle de particuliers venue du monde entier.

Véritables écrins luxueux lovés dans des lieux magiques : face à la mer des Caraïbes à Saint-Barthélemy, dans la cité mythique du Golfe de Saint-Tropez à Ramatuelle, dans la plus célèbre station de ski savoyarde à Val d'Isère ou face au Mont-Blanc à Megève. La signature WOL promet des séjours placés sous les signes de l'excellence, du confort et du service.

Trois managers salariés à l'année sont à disposition des hôtes durant la totalité du séjour. Ils assurent pour les chalets en hiver et les villas en été : l'accueil, la réalisation et le dressage sur table des petits déjeuners quotidiens, les navettes privées à la plage ou sur les stations de ski, la conciergerie et en extra : la cuisine à domicile digne d'un restaurant gastronomique. Une centrale est également assurée pour organiser les réservations. Le groupe WOL compte 46 chambres au total réparties sur les 4 destinations.

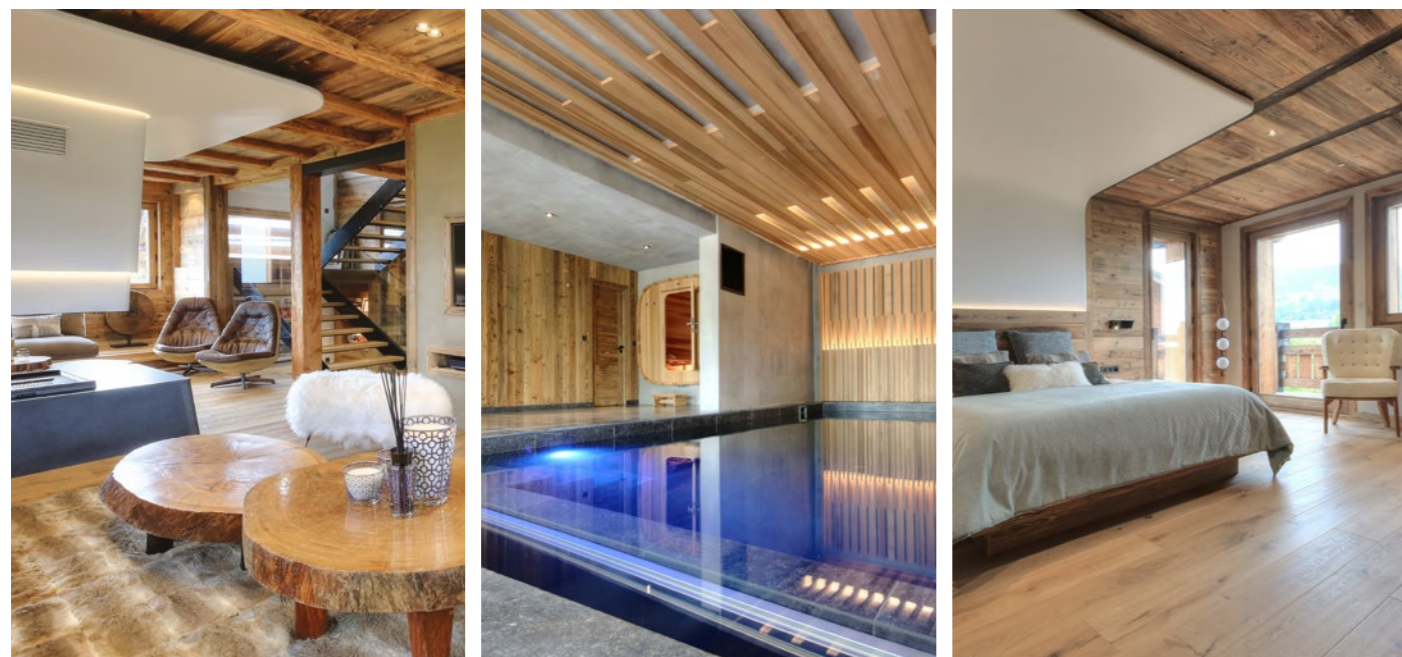
www.the-wol.com

• DESTINATION MEGÈVE

Chalet Apollo

À peine poussée la porte d'entrée, on est saisi par les grands espaces du Chalet Apollo. 720m² au service du luxe sont ici pensés dans les moindres détails avec une décoration atypique, raffinée et résolument contemporaine. Propriété récente composée de six chambres, le Chalet Apollo étonne par son immense pièce principale avec un séjour cathédrale qui propose pas moins de trois salons s'articulant autour d'une cheminée centrale, un bar, une salle à manger et une cuisine équipée semi-ouverte.

- 6 chambres
- 14 couchages
- Salle de sport
 - 3 salons
- Cave à vins
- Home-cinéma
- Cuisine professionnelle
- Piscine chauffée
- Jacuzzi et sauna
 - Ski-room
 - Ascenseur



• DESTINATION VAL D'ISÈRE

Chalets Black & White Pearls

Dans chaque chalet, la pierre des Alpes rencontre le marbre, et le bois côtoie la faïence. Les Black & White Pearls sont des chalets de très haut standing qui allient subtilement le design contemporain et les matériaux traditionnels savoyards afin de garantir l'authenticité d'une ambiance chaleureuse typique des chalets de montagnes. Ambiance cosy, coussins moelleux et feu de cheminée sont les prémices d'un chez-soi, doux et chaleureux, pour partager des instants hors du temps. Tout a été pensé pour permettre la relaxation et le bien-être après une journée de ski forte en émotions et sensations.

Dans chaque chalet :

- 5 chambres
- Cheminée
- Home-cinéma
- Cuisine professionnelle
 - Piscine chauffée
 - Hammam
- Grand ski-room

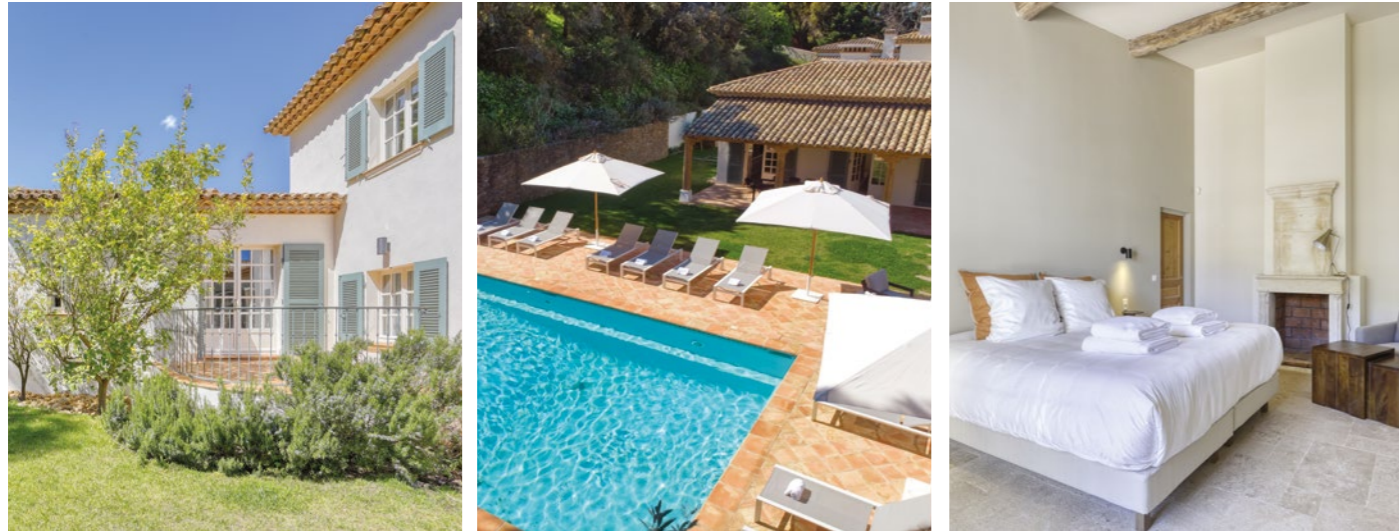


• DESTINATION RAMATUELLE

Le Mas de Galassa

Grande bâtisse de plus de 350m² nichée au milieu de 2 hectares de garrigue, le Mas de Galassa offre le charme authentique d'un mas provençal avec une décoration intérieure contemporaine entièrement repensée avec tout le confort moderne. Le mas est situé à seulement une minute du village de Ramatuelle et à cinq minutes de la plage emblématique de Pampelonne. Dans toute la bâtisse la décoration a été pensée avec goût et raffinement. Les matériaux nobles sont à l'honneur : tomettes naturelles, pierres au sol, poutres en bois apparentes sablées, cheminées dans le grand salon cathédrale et la chambre master.

- 8 chambres
- Salon cathédrale
- Home-cinéma
- Cuisine professionnelle
- Grande piscine chauffée
- Salle de sport aménagée
- Terrain de pétanque



Villa La Bohème

Dans un écrin de nature exceptionnelle, La Bohème invite au ressourcement. La villa est située à quatre minutes en voiture de Ramatuelle et dix minutes de Saint-Tropez. Bâtisse de 180m² de plain-pied, La Bohème c'est l'histoire d'un lieu magique à quelques hectomètres seulement de la célèbre plage de Pampelonne. On y arrive par un chemin privatif en traversant un petit pont de bois et en passant les haies de roseaux. La Bohème est construite sur une zone agricole préservée et entourée d'un demi-hectare de vignes enracinées dans le sable, avec la garrigue en arrière décor. Platanes, eucalyptus, pins parasols, jardin exotiques, palmiers : ici la nature est reine.

- 5 chambres
- Piscine chauffée
- Cuisine professionnelle
- 7 500m² de terrain arboré dont 4 500m² de vignes
- Terrain de pétanque
- Terrasse avec pergola bioclimatique
- Chemin d'accès à la plage de Pampelonne en 8 minutes



• DESTINATION SAINT - BARTHÉLEMY

Villa The Source

Sur les hauteurs de Colombier, la villa The Source offre une vue panoramique sur la plage de Flamands, les îlots Le Boulanger et Le Pelé et en toile de fond l'île Anguilla. Une vue féérique et vivante, digne d'une carte postale, qui offre des couleurs changeantes du matin au soir. Le soleil et ses mille reflets dans la mer, les vagues et l'écume au contact des îles et les lumières des habitations d'Anguilla dans un panorama somptueux.

- 6 chambres
- Jacuzzi
- Cuisine professionnelle
- Piscine miroir à débordement
- Jardin tropical
- 3 caves à vin



Villa Eva

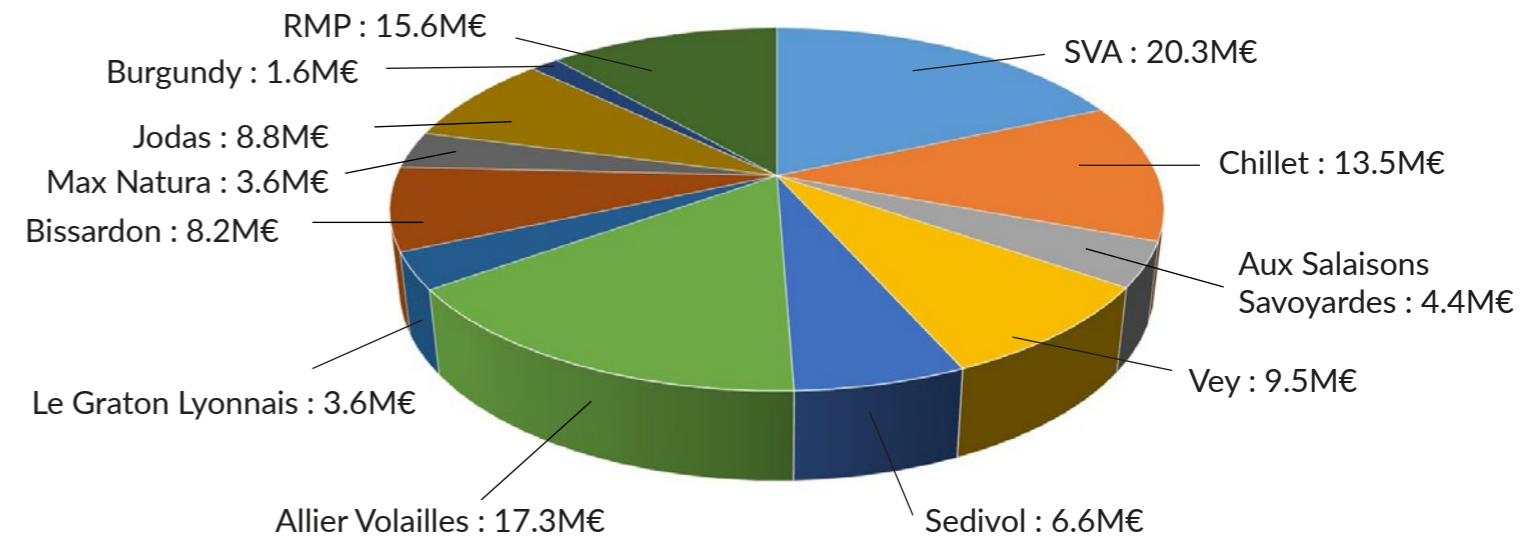
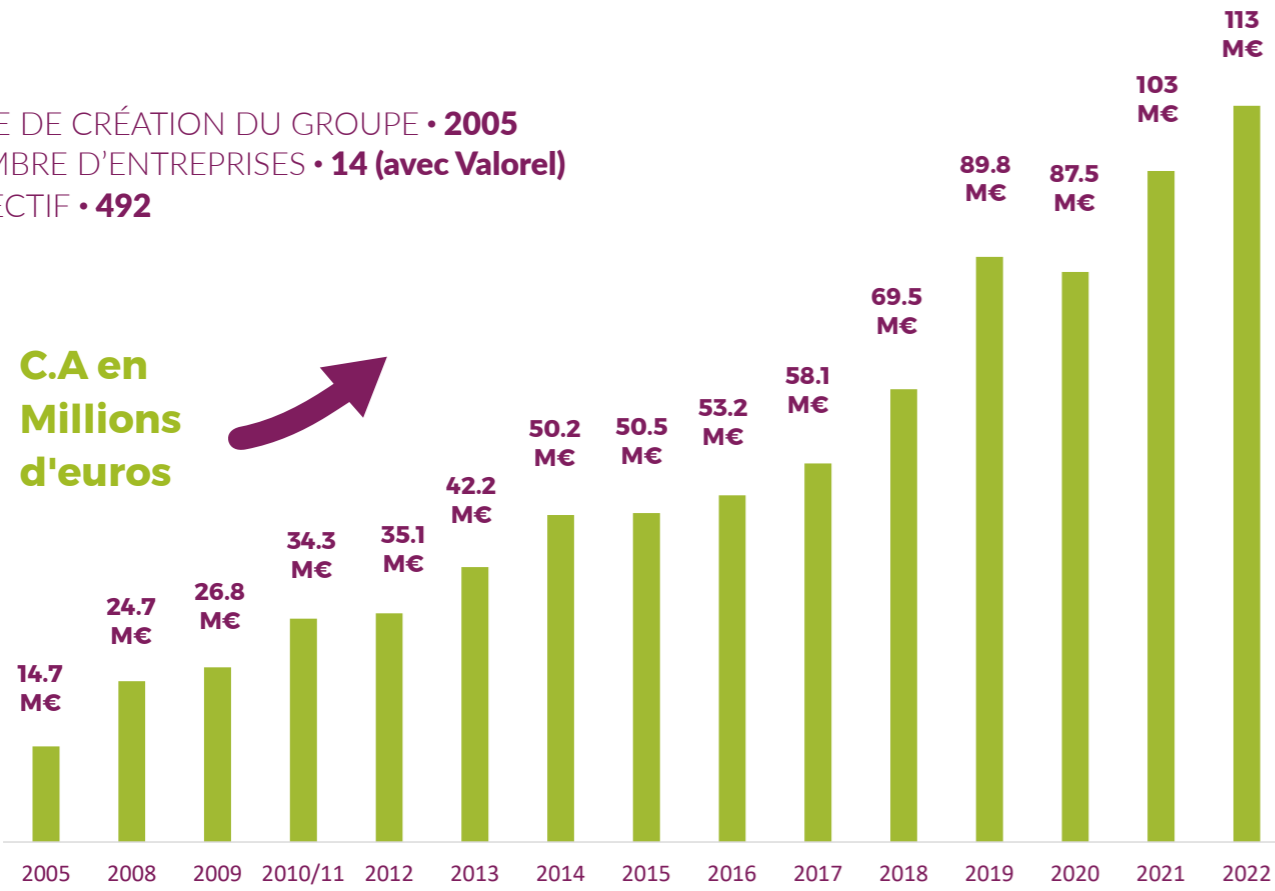
La villa Eva épouse les courbes d'un cirque où la nature est reine. Ici, les matériaux et le décor respectent la typographie des lieux et la nature dans ce qu'elle est de plus magistrale : le bleu de la mer, le vert de la végétation et le côté brut de la pierre. Adossée à la colline et entourée de manguiers, frangipaniers et palmiers, la villa Eva est comme posée sur la mer avec en panorama l'île Bonhomme, et en contre-bas la plage de Flamands.

- 5 suites dont 1 master
- Home-cinéma dans le salon
- Cuisine professionnelle équipée
- Piscine miroir à débordement
- Pergolas terrasses végétalisées



6) Solexia en chiffres

DATE DE CRÉATION DU GROUPE • 2005
 NOMBRE D'ENTREPRISES • 14 (avec Valorel)
 EFFECTIF • 492



Entreprises	C.A. 2021	C.A. 2022	Effectifs
Salaisons du Val d'Allier	18,1 M€	20,3 M€	44
Maison Chillet	10,6 M€	13,5 M€	61
Aux Salaisons Savoyardes	3,7 M€	4,4 M€	19
Volailles Vey	9,3 M€	9,5 M€	60
Sedivol	6,2 M€	6,6 M€	47
Allier Volailles	15,7 M€	17,3 M€	89
Le Graton Lyonnais	3,6 M€	3,6 M€	21
Maison Bissardon	6,3 M€	8,2 M€	35
Max Natura	3,6 M€	3,6 M€	21
Jodas	11,1 M€	8,8 M€	22
Burgundy by Matthieu	1,4 M€	1,6 M€	13
RMP Caraïbes	13,4 M€	15,6 M€	43
Siège			12
TOTAL *	103 M€	113 M€	487

* Hors pôle patrimonial





Groupe Solexia
53 avenue Maréchal Foch – Lyon 6
www.groupe-solexia.fr

Visuels disponibles sur demande

Contact presse :
Aurélié Dupas – ad@groupe-solexia.fr – LD 04 72 83 06 48

Crédits photos : Solexia, Adobe Stock, Freddie Barbera, Matthieu Cellard,
Olivier Davoine, Fabrice Ferrer, Atelier Hervouet, Jeanne Le Menn, Stefano Frigieri