

HOMMAGE AU VIVANT

Domaine Leflaive



SORTIE : Septembre 2026

LANGUE : Français-Anglais

TAILLE : 24 × 32 cm

PAGES : 232

NOMBRE D'IMAGES : 200

ISBN : 978-2-37074-309-1

PRIX : 59 €

En septembre 2026, la maison d'édition Skira publie *Hommage au vivant*, *Domaine Leflaive*, premier ouvrage consacré au domaine familial iconique de la Côte de Beaune en Bourgogne. Ni monographie, ni hagiographie, le livre se présente comme une expérience sensible du vivant, où l'émotion se cultive autant que la vigne. Au fil des pages, *Hommage au vivant* est comme une symphonie musicale : chaque note participe à l'harmonie de l'ensemble. Il raconte le respect profond pour la terre, le végétal et l'animal, le savoir-faire et la passion des Hommes, qui prennent soin de la vigne et façonnent nos paysages.

Le livre célèbre également tous ceux, artisans et artistes, qui sont invités à contribuer avec sincérité à la création d'une histoire commune avec le Domaine Leflaive. Hugo Bourny, Chef étoilé au Lucas Carton, est un de ces visages. Main dans la main, avec Brice de La Morandière, gérant familial, et Thierry Thévenin, paysan cueilleur, il a imaginé huit créations gastronomiques. Elles ont été élaborées à partir d'espèces végétales présentes près des vignes du Domaine, à Puligny-Montrachet, et célèbrent la beauté des paysages bourguignons dans l'assiette. Présentées en majesté au centre du livre, ces créations, uniques et délicates, sont associées aux vins du Domaine.

Hommage au vivant est une invitation à se laisser envahir par les émotions que procurent un lieu, la vigne, les femmes et les hommes qui la côtoient, ainsi que la nature qui les entoure. Un ouvrage à vivre autant qu'à lire grâce à la richesse des thèmes abordés et à la beauté formelle des photographies de Jérôme Bryon. Un travail sensible et sans retouche de post-production.

« Ce qui nous lie aux autres et à la nature procure des émotions sans pareil. C'est toute la dimension artistique du vin, la poésie qu'il suscite. Hommage au vivant nous invite à partir à la rencontre de quelque chose de plus grand que soi. Partir à la rencontre du vivant » explique Brice de La Morandière, gérant familial du Domaine Leflaive.



Contacts Presse

Dezarts
agence@dezarts.fr

Lorraine Tissier
+33 6 75 83 56 94

Anaïs Tridon
+33 6 84 09 66 84

Valérie Fuchs
Domaine Leflaive
+33 6 62 49 64 85
fuchs_valerie@orange.fr

HOMMAGE AU VIVANT

Domaine Leflaive

À propos du Domaine Leflaive :

Hommage au vivant a été imaginé comme une contribution poétique dont chacun pourra se saisir.

Le Domaine Leflaive est un domaine entièrement familial depuis sa création. Issu d'une famille de tradition viticole remontant à 1717, Joseph Leflaive bâtit le Domaine à partir de 1910. Aujourd'hui le Domaine s'étend sur 24 hectares à Puligny-Montrachet dont 4,8 hectares de grands crus et 10,8 hectares de premiers crus. Il s'est agrandi à partir de 2004 sur une vingtaine d'hectares dans le Mâconnais. Le Domaine Leflaive est l'un des pionniers de la biodynamie en Bourgogne. Basée sur l'intelligence sensible des phénomènes naturels et la prise en compte des rythmes terrestres et lunaires, la biodynamie exclut tout produit chimique et cherche d'abord à favoriser la vie des sols. En cave, la même philosophie de respect préside à tout le processus de vinification, dans la plus pure tradition bourguignonne. Les vendanges sont manuelles, les fermentations sont longues, à partir de levures indigènes. Le vin est élevé pendant deux années, d'abord en fûts de chêne puis en cuves. L'intervention humaine est minimale.

Arrière petit-fils du fondateur Joseph Leflaive, Brice de La Morandière dirige le Domaine depuis 2015. Il poursuit la philosophie familiale, respectueuse des grands terroirs, humble face aux forces de la nature et rigoureuse dans sa recherche permanente de l'excellence dans la vinification et l'élevage.

Textes :

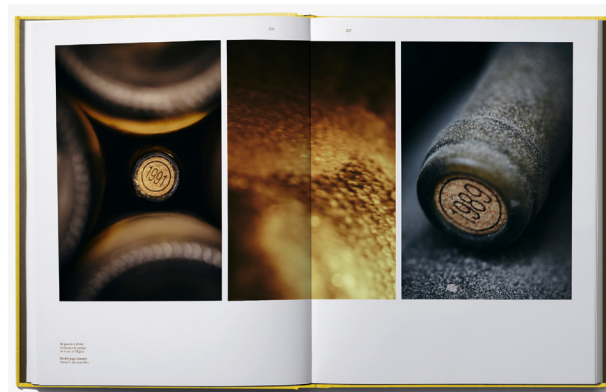
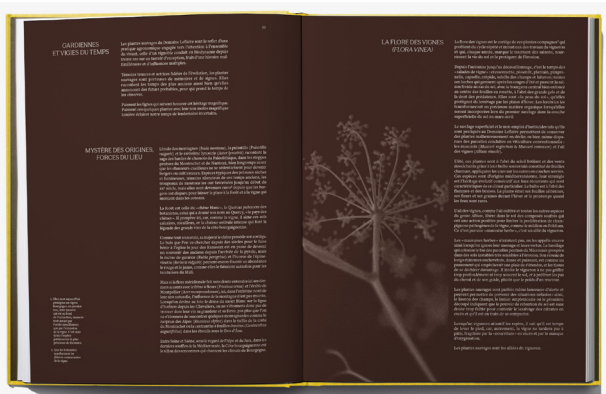
Préface : Brice de La Morandière, gérant familial du Domaine Leflaive

Photographe : Jérôme Bryon

Auteurs : Brice de La Morandière, Guillaume Rebière, Thierry Thévenin

Créations gastronomiques : Hugo Bourny, Chef étoilé Lucas Carton.





Contacts Presse

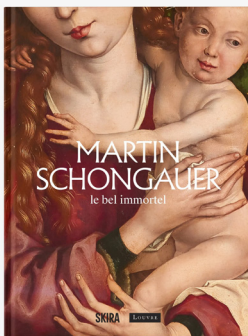
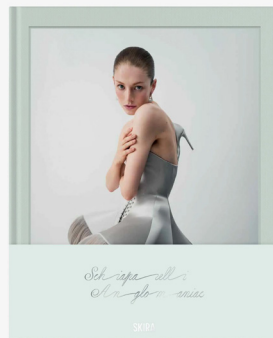
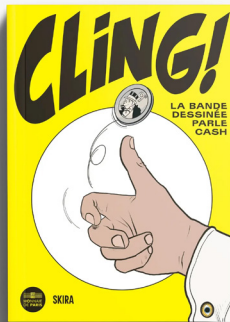
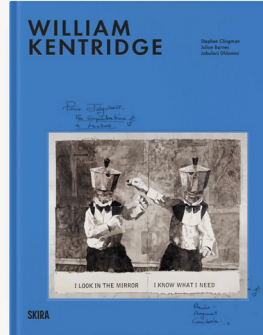
Dezarts
agence@dezarts.fr

Lorraine Tissier
+33 6 75 83 56 94

Anaïs Tridon
+33 6 84 09 66 84

Valérie Fuchs
Domaine Leflaive
+33 6 62 49 64 85
fuchs_valerie@orange.fr

NOS DERNIÈRES PUBLICATIONS



SKIRA

Fondée en 1928 à Lausanne par Albert Skira, la maison d'édition Skira s'est imposée comme une référence mondiale de l'édition d'art grâce à son exigence esthétique, son innovation technique et ses collaborations avec de grands artistes comme Pablo Picasso et Henri Matisse. Reconnue pour ses livres d'art, monographies et catalogues raisonnés, elle publie aujourd'hui des ouvrages de référence dans des domaines variés, de l'histoire de l'art à la photographie, en passant par le design, la mode et l'architecture. En 2023, elle a rejoint Chargeurs Museum Studio.



Leader mondial dans le développement d'actifs culturels haut de gamme, Chargeurs Museum Studio accompagne institutions culturelles, marques et acteurs publics grâce à une offre intégrée couvrant la conception de musées et d'expositions, les expériences immersives, l'édition d'art et la gestion de projets. Chargeurs Museum Studio est une filiale du Groupe Compagnie Chargeurs Invest.



Contacts Presse

Dezarts
agence@dezarts.fr

Lorraine Tissier
+33 6 75 83 56 94

Anaïs Tridon
+33 6 84 09 66 84

Valérie Fuchs
Domaine Leflaive
+33 6 62 49 64 85
fuchs_valerie@orange.fr