

Bryan Dessaint

Conscientieux et altruiste

**Le vin comme vocation,
de la Champagne à Bordeaux**

Né à Épernay, Bryan est petit-fils de vignerons issus de la Champagne historique à Dizy (Marne). Très tôt, il accompagne son grand père dans le vignoble où il lui prête main-forte pour les travaux de la vigne. Taille, liage, palissage, vendanges en vert, vendanges, il fait ses armes au rythme des saisons. Attiré par des études commerciales, il s'oriente vers un DUT en commerce international.

Désireux de conserver ce lien au vin, il effectue un stage dans un vignoble de la vallée de Colchagua au Chili. Fort de cette expérience, il poursuit avec une licence de commerce international en vins et spiritueux à l'Université de Reims et au Lycée viticole de la Champagne. Il poursuit ses stages dans des vignobles en France (Bourgogne au Domaine G&Y Dufouleur en Nuits-Saint-Georges) et à l'étranger (Bodega J Miquel Jané Vilafranca del Penedès).

En 2010, Bryan sent que le commerce l'éloigne et le détache de l'essence même du produit dont il souhaite être présent dès les premiers instants, à son élaboration. Il décide de se réorienter dans la production et se lance dans un BTS viticulture OEnologie en alternance au Château Angelus. Son parcours et sa formation se réalisent auprès d'Hubert de Boüard et de son équipe, où il s'enrichit **des pratiques viticoles et œnologiques d'un 1er Grand Cru Classé.**

Diplômé en 2012, Hubert de Boüard lui confie la partie vinicole du Château de Francs en Côtes de Bordeaux. Convaincu qu'il a trouvé sa voie, il passe le Diplôme National d'Œnologue qu'il obtient en juin 2015, c'est en septembre de la même année qu'il rejoint l'équipe d'Hubert de Boüard Consulting.



Nous valorisons
l'ancrage dans
le réel car nous
sommes des
vignerons
avant tout !



Bryan Dessaint

Conscientious and altruistic.

**A calling for wine,
from Champagne to Bordeaux.**

Born in Épernay, Bryan is the grandson of winegrowers from historic Champagne in Dizy (Marne). From an early age, he accompanied his grandfather in the vineyard, lending a hand with viticultural tasks. Pruning, tying, trellising, green harvesting, grape picking—he learned the trade through the rhythm of the seasons. Drawn to business studies, he pursued a two-year degree (DUT) in international trade.

Eager to maintain a connection to wine, he completed an internship in a vineyard in Chile's Colchagua Valley. Building on that experience, he earned a bachelor's degree in international trade of wines and spirits at the University of Reims and the Lycée Viticole de la Champagne. He continued gaining hands-on experience with internships in vineyards both in France (Burgundy at Domaine G&Y Dufouleur in Nuits-Saint-Georges) and abroad (Bodega J. Miquel Jané in Vilafranca del Penedès, Spain).

In 2010, Bryan realized that the business side was distancing him from the very essence of the product—he wanted to be involved from the very beginning, at the heart of its creation. He chose to redirect his career toward production and enrolled in a BTS in Viticulture and Oenology through a work-study program at Château Angéhus. His training and professional development took place under Hubert de Boüard and his team, where he was immersed in **the viticultural and winemaking practices of a Premier Grand Cru Classé.**

Graduating in 2012, he was entrusted by Hubert de Boüard with overseeing the winemaking at Château de Francs in the Côtes de Bordeaux. Convinced he had found his path, he went on to earn the National Diploma of Oenology, which he completed in June 2015. That September, he officially joined the Hubert de Boüard Consulting team.



We value staying grounded in the real world because above all, we are winemakers !

