



HÉRITAGE TAKUMI

L'excellence française au service du Japon

Présentation de la maison · Processus · Sélection

Nous n'exportons pas du vin.

Nous bâtissons un pont entre les plus grands terroirs de France
et l'exigence japonaise.

Une maison dédiée au lien entre la France et le Japon

Héritage Takumi est une maison française spécialisée dans l'exportation de vins d'exception vers le Japon. Nous ne sommes ni un courtier, ni un négociant anonyme. Nous sommes des bâtisseurs de relations : entre les vignerons les plus exigeants de France et les distributeurs, restaurants et hôtels de prestige qui partagent notre sens du détail.

Notre nom unit deux philosophies. Héritage évoque la transmission vivante des terroirs français, fruit de siècles de savoir-faire. Takumi désigne au Japon l'artisan qui, par des décennies de pratique, atteint une maîtrise presque invisible. Ensemble, ces deux mots définissent notre mission : préserver l'excellence française et la présenter au Japon avec la même précision, le même respect et la même patience que la culture japonaise exige.

Nos valeurs fondamentales

— Maîtrise

Chaque choix est éclairé par l'expérience et la connaissance des terroirs.

— Authenticité

Jamais de compromis sur l'origine, la méthode et l'intention.

— Patience

Nous laissons au vin le temps de révéler ce qu'il porte en lui.

— Respect

Respect du vigneron, respect du client, respect du produit.

Cinq étapes. Aucun raccourci.

01

Visite des vignobles

Nous parcourons les parcelles, les sols et les caves — sans intermédiaire. Nous regardons, touchons, écoutons.

02

Rencontre des vignerons

Nous nouons des liens sincères avec les familles qui portent chaque domaine. Leur histoire fait partie du goût.

03

Dégustation des millésimes

Une évaluation rigoureuse, verre après verre, année après année. Seuls les vins qui racontent quelque chose sont retenus.

04

Sélection des cuvées d'exception

Nous retenons les flacons qui incarnent véritablement l'excellence de leur terroir — jamais le volume.

05

Export premium vers le Japon

Logistique maîtrisée, température contrôlée, traçabilité intégrale. Chaque bouteille arrive dans son état d'origine.

Huit régions. Huit identités.

Bordeaux

Cabernet-Sauvignon · Merlot
Structure, garde et prestige.

Bourgogne

Pinot Noir · Chardonnay
Précision minérale, l'art des climats.

Champagne

Chardonnay · Pinot Noir
Effervescence et célébration.

Vallée du Rhône

Syrah · Grenache
Chaleur, épices et profondeur.

Loire

Sauvignon · Chenin
Fraîcheur, tension et élégance.

Alsace

Riesling · Gewurztraminer
Aromatique et cristalline.

Provence

Grenache · Cinsault
Lumière du sud, finesse absolue.

Languedoc

Carignan · Mourvèdre
Terroirs solaires, caractère affirmé.

Ce qui nous engage, chaque jour.

Authenticité

Des vins sincères, issus de domaines identifiés, jamais anonymes.

Traçabilité

Chaque bouteille est suivie, de la parcelle à la table.

Logistique maîtrisée

Un acheminement pensé pour préserver la matière du vin.

Protection thermique

Température contrôlée sur toute la chaîne, sans exception.

Partenariats de confiance

Des relations discrètes et exigeantes, inscrites dans la durée.

Relations de long terme

Nous grandissons avec nos partenaires, jamais contre eux.

À la hauteur de l'exigence japonaise

Fiabilité · Ponctualité · Constance · Qualité avant quantité

Chaque engagement pris est un engagement tenu.

Construisons ensemble une relation durable.

Nous répondons personnellement à chaque demande, sous 48 heures ouvrées, avec la même attention que nous portons à nos vins.

contact@heritagetakumi.com

Paris — Tokyo

L'excellence ne se déclare pas.
Elle se reconnaît.