

Château de Vergisson *Construire à deux*

Après avoir repris quelques vignes familiales, Stéphanie Saumaize et Pierre Desroches ont lancé leur domaine en 2012. À deux, ils s'emploient à révéler les terroirs du Mâconnais, chers à leurs cœurs.



*Stéphanie Saumaize
et Pierre Desroches.*

Le jeune couple est issu de DEUX familles de vigneronnes. « Celle de Stéphanie est originaire de Vergisson et la mienne de Solutré », explique Pierre Desroches. « Il s'agissait de petites exploitations qui vendaient en vrac à des négociants. Nous avons repris les vignes et en parallèle rénové le Château de Vergisson, qui est à la fois notre lieu de travail et d'habitation. On a commencé avec des locaux bien adaptés pour travailler, avec deux caves voutées pour l'élevage en fûts. Les principaux investissements ont porté sur le matériel pour équiper la cuverie et travailler les sols. L'an passé nous avons acheté un pressoir un peu plus grand ».

L'activité du Château de Vergisson a débuté avec le millésime 2012. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 10 hectares plantés majoritairement sur l'appellation Pouilly-Fuissé (7 ha). « Nous produisons également du Saint-Véran et un peu de Mâcon-Solutré », précise Pierre.

Le domaine propose trois cuvées en Pouilly-Fuissé, dont le climat Sur la Roche -la vigne a été plantée par l'arrière-grand-père de Stéphanie- et le Clos en Charmont.

Le vignoble est conduit en lutte raisonnée. « On n'a pas de label pour l'instant, pourquoi pas à l'avenir. Notre installation est encore récente, on fait les choses progressivement. Nos familles vendangeaient à la machine et depuis 2015 nous sommes revenus à la vendange manuelle. Ça a été une étape importante. Nous sommes très vigilants sur les maturités avant la récolte. Stéphanie et moi aimons les vins du Mâconnais pour leur opulence, la richesse, le gras. C'est notre identité ».

Le bois est utilisé avec parcimonie, sur certaines cuvées. « Le Saint-Véran la Côte Rotie ou le Pouilly-Fuissé Clos en Charmont sont élevés en fûts de 500 litres pour amener un boisé assez fin, pas trop marqué, pendant généralement 11 mois ».

Les vins du domaine sont commercialisés principalement en France. « On participe notamment aux salons organisés par les Vignerons Indépendants. Nous sommes distribués chez les restaurateurs et les cavistes et on reçoit les particuliers sur rendez-vous. Actuellement 50 % de notre production est mise en bouteilles. L'objectif est de faire évoluer ce chiffre à la hausse pour les années à venir ».

71960 Vergisson - Tél. 06 80 71 68 18.

Espoirs de l'année *Le lauréat*

Guerrin et Fils

Du sang neuf

Arrivé sur le domaine familial pour le millésime 2012 après une formation aux lycées viticoles de Davayé et de Beaune, Bastien Guerrin est un jeune vigneron dynamique et motivé par l'envie de bien faire. « Nous avons développé la sélection parcellaire en mettant en valeur les terroirs de Pouilly-Fuissé. La cuvée Sur la Roche par exemple, emblématique des vins de Vergisson, se distingue par son élégance et sa minéralité ». Le travail des sols a été amélioré avec l'achat d'un deuxième tracteur et la réception de la vendange repensée. 90 % de la récolte est réalisée à la main. « On travaille en levures indigènes, pour permettre des fermentations plus longues. Nos vins sont élevés en fûts de 228 ou 400 litres, pendant onze mois ». Pour permettre des élevages plus longs, Bastien réfléchit à un projet d'agrandissement de la cuverie et d'investissements supplémentaires en matériel.

Domaine de 15 hectares - 71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 80 25.

AOC phares : Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon Vergisson.

Garnier et Fils

Un duo complémentaire aux commandes

Xavier et Jérôme Garnier ont su imposer leur domaine comme une des valeurs sûres du vignoble chablisien. Ils disposent de vingt-quatre hectares en propriété sur les appellations Petit-Chablis et Chablis, et l'activité de négoce leur permet de produire des premiers et grands crus. « Nous privilégions l'achat de raisins pour maîtriser les vinifications ». Depuis les années 2000, les vins sont élevés sous bois, dans des fûts de 600 litres. « Nous allons agrandir la surface du chai pour développer les foudres de vingt-cinq hectolitres et en accueillir une dizaine. L'expérience de la dégustation nous a montré que les fûts de 228 litres n'étaient pas adaptés au style de nos vins ».

Pour développer leur gamme, les deux frères ont agrandi le domaine avec six hectares situés dans la Loire viticole. « On est sur l'IGP Coteaux de Tannay. Il s'agit de vignes plantées en lyre et majoritairement avec le cépage melon. 2016 est notre premier millésime ».

Domaine de 24 hectares - 89144 Ligny-le-Châtel - Tél. 03 86 47 42 12.

AOC phares : Chablis villages, premiers crus et grands crus.



De gauche à droite :
Cédric Chêne,
Bastien Guerrin,
Jérôme Garnier,
Benoît Eschard,
Xavier Garnier.

Espoirs de l'année

Les nominés

Domaine Jeannin-Naltet

Virage à 180 degrés

Benoît Eschard s'est installé au Domaine Jeannin-Naltet en juin 2013. Le commencement d'une nouvelle ère pour cet ingénieur de formation. « J'ai toujours été passionné par le vin mais je n'avais pas envisagé d'en faire mon métier avant que l'oncle de mon épouse me le propose. J'ai finalement saisi l'opportunité et entamé un brevet professionnel. J'avais envie de faire autre chose et c'était un beau défi à relever. Tout n'était pas mis en bouteilles (le domaine ne fait plus de vrac aujourd'hui) et il y avait de très beaux terroirs, avec notamment trois premiers crus, sur des surfaces intéressantes ». Le domaine exploite en effet près de cinq hectares dans le climat Clos des Grands Voyens. Pour répondre à ses exigences, Benoît Eschard a doublé la main-d'œuvre et investi dans du matériel viti-vinicole. Les vins sont aujourd'hui commercialisés à l'export, chez les cavistes et en restauration.

Domaine de 12 hectares - 71640 Merceurey - Tél. 03 85 45 13 83.

AOC phares : Merceurey premiers crus et villages.

Domaine Chêne

Des investissements payants

Le pari était osé quand en 1999 Cédric Chêne a pris la décision de quitter la cave coopérative pour lancer son propre domaine, alors qu'il avait rejoint l'exploitation en 1995. Pas loin de vingt ans plus tard, celui-ci s'étend sur quarante hectares, emploie six salariés et a fait du mâcon La Roche Vineuse le fleuron de sa production. « C'est l'appellation que l'on produit le plus. Nous avons également des mâcon-villages, mâcon Milly-Lamartine, un peu de saint-véran et des bourgognes. L'objectif est de faire des vins aromatiques et expressifs dès leur jeunesse ». Tout est commercialisé en bouteilles aujourd'hui, avec 50% à l'export et 30% à notre clientèle de particuliers. Notre caveau est ouvert tous les jours ». Le chai, construit à la création du domaine, a été agrandi. « On avait besoin de plus de surface et d'un espace plus grand pour stocker les bouteilles ».

Domaine de 40 hectares - 71960 La Roche Vineuse - Tél. 03 85 37 65 30.

AOC phares : Mâcon La Roche Vineuse.