

## Producteurs de l'année Les nominés



Christian Amiot et sa fille Prune.

### Domaine Amiot-Servelle

Chez Amiot-Servelle, l'heure est au passage de relais en douceur entre Christian Amiot et sa fille Prune. Le domaine est certifié « bio » depuis 2008, comme une forme logique de continuité avec ce qui s'était fait dans le passé. « Mon beau-père Jean Servelle labourait déjà, piochait ses vignes dans les années 1980 et il n'utilisait que le soufre et le cuivre contre les maladies cryptogamiques », assure Christian Amiot. Prune n'a donc certainement pas l'intention de s'arrêter en si bon chemin, au contraire. Elle vient même de suivre les formations « soigner la vigne par les plantes » dispensées par Éric Petiot, dans l'optique de développer cette voie. « Il faut bien comprendre le rôle de chaque plante, les interactions entre elles, faire des essais avant de se lancer. Cela sera le travail des dix prochaines années ». En cuverie, les vinifications ont évolué ces dernières années vers des extractions mieux adaptées aux cuvées et aux millésimes. « En vinification, il faut souvent prendre des décisions rapides, alors c'est plus intéressant et plus agréable à deux », assure la jeune vigneronne.

2220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 80 39.

### Domaine Bachey-Legros

Lénaïc et Samuel, les deux frères, exploitent les dix-neuf hectares de ce domaine familial repris en 1993 par leur mère Christiane. Lénaïc a rejoint le domaine en 1998 et Samuel en 2004. Pour eux, le secret de la réussite du domaine réside dans... ses vieilles vignes. « 70 % de nos parcelles ont été plantées entre 1914 et 1955. Ce sont des sélections massales résistantes, avec très peu de mortalité, bien implantées dans leurs terroirs, qui produisent naturellement peu. Notre travail est d'être toute l'année sur le terrain, pour encadrer les salariés et montrer comment bien s'occuper de ce patrimoine végétal unique », expliquent les deux frères. Revers (relatif) de la médaille, ces vieilles vignes produisent des raisins concentrés, riches en tanins, une aptitude qui, combinée à celle naturelle des terroirs de Santenay à donner des vins tanniques, pourrait aboutir à des excès. Alors, ils mettent la pédale douce en cuverie avec des macérations longues, en « infusion », avec peu de pigeages. L'élevage des vins se fait à 100 % en fûts de chêne (y compris pour le bourgogne). Une nouvelle cuverie sera opérationnelle dès la récolte 2017.

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 64 14.



Samuel et Lénaïc Bachey-Legros.



Sylvain Paturaux et Frédéric Servais.

### Domaine des Poncecys

Le Domaine des Poncecys est lié au Lycée de Mâcon-Davayé et couvre quinze hectares (dont 13,5 en AOC Saint-Véran). Sylvain Paturaux en est le directeur depuis 2012 et les vinifications sont conduites depuis 2004 par Frédéric Servais, un ancien journaliste économique belge. Et les choses se sont faites presque naturellement. En 2002, Frédéric Servais sort d'une formation pour adultes suivie à Davayé avec une conviction : « Je ne me voyais pas faire du vin sans pratiquer le bio ». Deux ans plus tard, le poste de chef de cave se libère. Frédéric Servais met le marché sur la table au directeur de l'époque : M. Darmuzey. « Le poste m'intéresse, mais seulement si on passe en bio ». Banco ! Les premiers essais ont commencé dès 2004, pour aboutir à la certification officielle en 2013. Un autre travail de fond est conduit depuis 2004 sur les vinifications parcellaires ; aujourd'hui, les raisins d'une trentaine de parcelles sont vinifiés séparément et huit cuvées parcellaires de Saint-Véran sont commercialisées. À noter que l'établissement est partenaire du vinipole Sud-Bourgogne qui mène des recherches notamment sur les spécificités des vinifications du domaine : longues (trois à neuf mois), sans intrants (levures, enzymes...), à basses températures... 71960 Davayé - Tél. 03 85 33 56 00.

### Domaine William Fèvre

Le succès actuel du Domaine Fèvre est le fruit d'une politique à long terme menée depuis 1998 et sa reprise par la maison beaunoise Bouchard Père & Fils. D'importants moyens ont été octroyés à Didier Séguier, le régisseur et à son équipe. À la vigne, une philosophie très proche de la biologie est suivie (sans certification) depuis 2009-2010. À la récolte, la plus grande attention est portée à la maturité des raisins. Pour Didier Séguier, « entre une maturité insuffisante et une surmaturité inadaptée à la minéralité chablisienne, la fenêtre de tir est souvent de trois à quatre jours maximum ». Il faut donc être réactif et la maison s'est organisée pour pouvoir vendanger la totalité des vignes en dix jours s'il le faut. Comme nous l'écrivions il y a un an dans notre numéro 127 : « Chez William Fèvre, tout a été pensé, structuré, étudié et... financé afin de contrôler tous les paramètres de production. La maison a su comprendre et maîtriser le style et l'identité des grands chablis, en élaborant des vins riches et frais portés par une minéralité parfois réservée en vins jeunes, mais qui se révèlent et se magnifient après quelques années de bouteilles ».

89800 Chablis - Tél. 03 86 18 14 37.



Didier Séguier.