



ESPOIRS
Le lauréat

DOMAINE JEAN-MARC PILLOT

L'avenir lui appartient

À seulement 26 ans, Antonin Pillot a déjà une vision bien précise de son métier. Installé sur le domaine familial depuis 2020, il mesure sa chance de démarrer avec un bel outil de travail. La tête sur les épaules et les pieds ancrés à Chassagne-Montrachet, il met désormais le cap vers le bio.



Bien loin du cliché du jeune viticulteur côte-d'orien à l'égo surdimensionné, Antonin Pillot est un jeune homme qui est revenu sur le domaine familial avec l'envie de bien faire et un certain devoir de reconnaissance. "Je travaille aux côtés de mon père depuis 2019. Avant cela, j'ai fait un BTS viti-œno, une licence commerce des vins et je suis parti vinifier en Australie. Le domaine s'étend sur 12,5 hectares, dont 4,5 hectares de rouge à Chassagne-Montrachet", une belle surface sur une appellation qui a plutôt tendance à blanchir depuis des années. "On est attaché à nos pinots, avec beaucoup de vieilles vignes plantées par mon grand-père Jean et son père. Parmi elles, le chassagne-montrachet premier cru Clos Saint-Jean, un superbe terroir pour les rouges. C'est un peu notre vin emblématique, avec un autre premier cru du village, Le Clos Saint-Marc, situé dans Les Vergers, qui compte seulement trois propriétaires.

En 2019, pour mon premier millésime sur le domaine, j'ai plutôt été observateur, avant d'apporter mes premières idées en 2020, comme l'avancement des dates de vendanges. C'est un paramètre essentiel pour moi. Mon père avait toujours tendance à récolter un poil tard, en ayant un peu peur de la maturité et en coupant plutôt plus tard, que plus tôt. Sous mon impulsion, on a aussi commencé la conversion en bio en 2021 ; mon père n'était pas très "chaud" au début mais il m'a laissé faire.

J'arrive dans un domaine qui est installé, avec tout le matériel nécessaire et des installations récentes, donc j'ai forcément le temps de me consacrer à des "détails". On a le temps de se perfectionner sur plein de choses et c'est grâce aux générations précédentes qui ont établi tout ça. J'ai aujourd'hui toutes les cartes en mains pour faire aussi bien qu'elles".

21190 Chassagne-Montrachet - Tél. 03 80 21 39 95



Domaine Amiot et Fils (1)

Le choix de l'agroforesterie

Souriant et volubile, Léon Amiot a créé le domaine en 2020, avec son père, Jean-Louis. "Auparavant, mon oncle et mon père étaient installés sur le Domaine Pierre Amiot et Fils. Aujourd'hui, nous exploitons cinq hectares, des régionales aux grands crus, avec des parcelles à Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny. L'installation a été un peu rock and roll, en plein covid... On a vinifié dans les travaux ; le sol de la cuverie à peine terminé, les raisins arrivaient ! Mais j'ai eu la chance de me faire une cuverie toute neuve avec un matériel que j'ai choisi et des caves assez spacieuses pour pouvoir stocker deux millésimes".

Après avoir instauré la taille Poussard à ses débuts au Domaine Pierre Amiot, Léon continue de faire évoluer la culture des vignes. "Après une formation avec Ver de Terre Production, on pratique l'enherbement total dans nos parcelles avec des couverts végétaux. Les débuts ont été un peu durs en 2021... En parallèle, je lance des projets d'agroforesterie. J'ai planté mes premières haies en intra-parcellaire et aussi des arbres isolés dans les vignes. Ça génère parfois un conflit de générations, mais même s'il n'approuve pas complètement, mon père me laisse faire".

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 52 95 57

Domaine Aline Beauné (2)

Travailler pour soi

Le visage d'Aline Beauné ne sera pas inconnu à nos fidèles lecteurs, elle qui a pendant une dizaine d'années vinifié les vins du Château de la Créée à Santenay. "Après une autre expérience dans un domaine, j'ai eu envie de faire mon propre vin et de travailler seule. En 2018, je me suis installée en reprenant les vignes de mes parents en Côte Chalonnaise, sur l'appellation Montagny. J'ai récupéré les six hectares en propriété, sortis de la cave coopérative".

En 2021, Aline a commercialisé 20 000 bouteilles, sur un potentiel de 45 000. "J'ai quatre appellations en blanc : bourgogne aligoté, bourgogne blanc, montagny-villages, montagny premier cru et un rouge, santenay premier cru Beaurepaire, que j'achète en raisins. Ça me tenait à cœur de garder un lien avec l'appellation



ESPOIRS
Les nommés



que je connais bien et j'aime aussi vinifier le pinot. J'ai récupéré un vignoble bien tenu et bien entretenu. J'ai amorcé une transition quand je suis arrivée pour qu'il n'y ait plus de désherbants et j'ai envie d'aller vers le bio. Tout ça va se mettre en place petit à petit. Jusqu'à présent, le mari de ma maman, installé depuis une quarantaine d'années, s'occupait du vignoble, mais il prend sa retraite au 31 décembre. Je vais donc reprendre toute l'exploitation des vignes. Je gère aussi l'administration et la distribution. Il va falloir que je m'organise...".

71390 Buxy - Tél. 06 75 01 85 39

Domaine Gaillard (3)

100 % blanc

Romain Gaillard a eu une "autre vie", avant celle de vigneron. "Après une licence en recherche et développement en agro-alimentaire, j'ai travaillé dans une usine agro pendant huit ans. Mes parents ne m'avaient pas encouragé à reprendre le domaine familial, mais au bout d'un moment, j'ai eu envie de revenir dans le cadre dans lequel j'avais toujours grandi. J'ai commencé en 2015 sur l'exploitation de mon père qu'il avait créée en 1981, à Davayé, avec sept hectares. Aujourd'hui, elle s'étend sur onze hectares et trois appellations : Mâcon-villages, Saint-Véran et Pouilly-Fuissé, avec trois premiers crus. Depuis mon installation, j'ai changé pas mal de choses en vinification, en privilégiant au maximum les cuvées parcellaires. Le désherbage chimique a quasiment été arrêté depuis 2016. L'achat d'un chenillard me permettrait de stopper complètement, en accédant aux parcelles compliquées". L'installation de Romain a également permis de développer la commercialisation des vins aux cavistes et à l'export, alors que l'essentiel de la production était jusque-là vendu à une clientèle de particuliers. "Aujourd'hui, on a un petit problème de place, donc on a le projet d'agrandir un petit peu nos installations".

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 83 31



Domaine André Moingeon et Fils (4)

Imposer sa patte

Nommé dans notre catégorie espoirs, Florent Moingeon dispose déjà d'une solide expérience. "Après mon BTS viti-œno, je n'ai pas eu la chance de voyager. Mon oncle est décédé en 2007 et j'ai rejoint mon père sur le domaine à la fin de mes études pour lui prêter main-forte. On a travaillé tous les deux et maintenant je gère toute la partie vignes et cave".

Le domaine familial, qui s'est surtout développé dans les années 1950 et 1960 sous l'impulsion du grand-père de Florent, André Moingeon, s'étend sur neuf hectares entre Puligny, Chassagne et avant tout Saint-Aubin, avec près de six hectares.

"Aujourd'hui, on commercialise autour de 35 000 bouteilles. On vend encore un petit peu en vrac, pour des raisons de praticité surtout. Dès mon arrivée, j'ai remis en place le travail du sol. On a arrêté les désherbants. Depuis 2019, je fais un hectare en bio pour me faire la main, sur le premier cru La Chatenière notamment, 75 ares où l'on ne peut pas passer en enjambeur, avec l'objectif de convertir tout le domaine dans les années à venir. Mon père travaillait quasi exclusivement avec des particuliers. Quand on a augmenté la production de bouteilles, on a développé un peu l'export et aujourd'hui la commercialisation se diversifie, même si le particulier reste majoritaire".

21190 Saint-Aubin - Tél. 03 80 21 93 67



ESPOIRS
Échanges

Une jeune génération face aux défis environnementaux

Comme le veut l'organisation de cette rubrique, Antonin Pillot a eu la gentillesse de nous ouvrir les portes de son domaine et d'accueillir les quatre vigneronnes et vignerons qui figurent avec lui dans notre palmarès annuel. Très rapidement, le courant est bien passé entre nos cinq espoirs, qui n'ont pas manqué de sujets de conversation.



Sous une météo un brin capricieuse, nos espoirs de l'année ont délaissé bien volontiers le temps d'une matinée leurs vignes, pour se retrouver à Chassagne-Montrachet. Antonin Pillot nous a reçus dans la nouvelle extension de la cuverie, les travaux de la salle de dégustation offrant une agréable vue, à peine terminés. Un rapide tour de table a permis à chacun de se présenter et d'en dire plus sur son parcours et son domaine. À l'exception du maître des lieux et de Florent Moingeon, son "voisin" de Saint-Aubin, tous se rencontraient pour la première fois. Disciplinés et à l'écoute, ils sont manifestement ravis de découvrir des histoires singulières.

Avant de déguster les bouteilles des uns et des autres, direction la cave pour goûter quelques 2021 sur fûts. Rapidement, les discussions vont bon train, autour par exemple de ce millésime, la "bonne surprise" pour nos espoirs. De retour autour d'une table et d'un incontournable mâchon, Romain Gaillard ouvre les hostilités avec un saint-véran 2021, suivi d'un pouilly-fuissé premier cru Les Crays. L'occasion pour Léon Amiot de questionner notre vigneron mâconnais sur ses bouteilles cirées. "L'idée, c'est d'en cirer de plus en plus", explique Romain, "au moins les premiers crus". "Avec les difficultés que l'on a pour être approvisionné en capsules, c'est peut-être une solution", remarque Aline Beauné. "Pour l'instant, on cire à la main, l'équivalent de

100 bouteilles par heure. La question se pose d'acheter une machine, mais cela a un coût", ajoute le vigneron de Davayé. Florent Moingeon aimerait lui aussi passer au cirage de toute sa gamme.

Le chardonnay à l'honneur

Les questions fusent sur la nature des sols du Mâconnais, la durée des élevages de Romain Gaillard, avant qu'Aline entre en piste avec un montagny-villages. L'occasion pour elle de nous en dire plus sur l'habillage de ses bouteilles. "Je cherchais une identité visuelle quand je me suis installée. J'avais fait réaliser un bijou pour le baptême de ma filleule, un arbre de vie, et du coup, je l'ai repris pour mes étiquettes. Il symbolise la nature et on y retrouve aussi la lettre C, clin d'œil au prénom de cette petite fille mais aussi à celui de ma maman, qui a lancé le vignoble".

Alors que les débats portent sur une nouvelle loi à venir concernant la réglementation sur les étiquettes et la possibilité de devoir mentionner un nutri-score, le sujet de l'achat de matériel en commun au sein d'une même appellation ou entre collègues vignerons, est abordé. "Ça se fait, mais la limite, c'est que bien souvent, on a besoin du matériel en même temps", assure Romain. "À Saint-Aubin, c'est le cas", précise Florent. "On s'entend tous bien, on est dans une bonne dynamique". "Mais on a aussi la chance d'être dans des appellations bien voire très bien valorisées, et de pouvoir investir à titre individuel si besoin", complète Antonin.

Tandis que Romain sert un Pouilly-Fuissé Premier Cru Les Vigneraires 2020, Florent l'interroge sur l'arrivée des premiers crus en Mâconnais et un éventuel impact sur les prix de vente. "Au domaine, ça n'a pas changé grand-chose. On vinifiait déjà ces climats à part et ils étaient mieux valorisés. On est sur une fourchette de prix qui va de 8 à 25 €". À l'évocation du cahier des charges des premiers crus de Pouilly-Fuissé, Léon Amiot découvre que celui-ci spécifie l'interdiction du désuage chimique... "Ça serait pas mal de remettre à jour les nôtres", s'amuse Florent, suivi par ses camarades. Le sujet du prix des vins amène inévitablement sur

celui du foncier... "Je ne sais pas ce qu'il en est dans vos appellations, mais je me demande à quelle sauce on va se faire manger", souligne Léon Amiot. "La SAFER n'intervient pas ?", s'interroge Romain Gaillard. "C'est son rôle, elle devrait, mais le barème n'est jamais respecté", regrettent les vignerons de Côte-d'Or. "Le défi pour notre génération va être de garder nos exploitations entières, avant de penser à grandir", commente Antonin Pillot. "Pour prendre l'exemple de Morey, récemment trois ou quatre hectares ont été rachetés par un même homme d'affaires, déjà propriétaire d'un domaine sur la commune, alors qu'un autre vigneron faisait les vignes", raconte Léon Amiot. "Les choses ont vraiment changé en peu de temps. Quand mon père s'est installé dans les années 1970, il a pu acheter des grands crus et des premiers crus. Ça se faisait comme ça, les anciens du village allaient voir le jeune qui s'installait et lui proposait des vignes".



Bâtonner ? Très peu pour eux !

Tandis que l'on déguste un montagny premier cru Chazelles, Aline en profite pour expliquer pourquoi ils sont si nombreux, une cinquantaine. "Pendant la guerre, les Allemands confisquaient les appellations régionales puis les villages. Comme ils ne touchaient pas aux premiers crus, il y a eu un classement généreux qui s'est fait pour préserver les vins et qu'ils ne partent pas à l'ennemi". La série de blancs se poursuit avec un Chassagne-Montrachet Premier Cru Les Vergers 2020 d'Antonin, élevé pendant vingt mois, quinze en fûts et cinq en cuves inox. "On laisse nos vins passer un deuxième hiver pour qu'ils soient plus prêts. On le fait sur toutes nos appellations, à l'exception des bourgognes et de quelques vins du négoce". Les échanges s'orientent vers la technique du bâtonnage, qui semble ne plus faire recette auprès de la jeune génération. "En 2009 et 2010, quand j'ai commencé, j'ai bâtonné fort. J'ai regretté ensuite", confie Florent. "Les vins fatiguent plus vite". "Sur les millésimes chauds, on n'a pas trop intérêt à bâtonner", abonde Romain Gaillard.

C'est au tour de Florent de faire déguster ses vins. Il a opté pour des millésimes plus "anciens" : Saint-Aubin Premier Cru Les Frionnes 2017, Saint-Aubin Premier Cru La Châtenière 2015 et Puligny-Montrachet Premier Cru La Garenne 2014. "J'ai beaucoup travaillé sur les boisés en arrivant. Mon père n'avait qu'un seul tonnelier, et les vins étaient un peu trop marqués par des notes briochées à mon goût", précise-t-il. Pendant que chacun apprécie et y va de son commentaire de dégustation, la thématique du repiquage et sa pertinence animent les conversations. Pour Léon Amiot, l'automne est une période favorable, avec une meilleure reprise. Florent et Romain s'y consacrent, eux, au printemps. "Je fais aussi un essai de plantation d'une parcelle d'aligoté à l'automne, avec des pieds ni taillés ni cirés. J'utilise que des sélections massales de l'ATVB", précise Léon Amiot. "On a vu les limites des clones".

"Il ne faut pas oublier qu'il y a eu un moment où des techniques sont arrivées pour soulager les gens", tempère Aline. "On ne peut pas leur en vouloir, c'était lié à une époque, ça amenait certainement un confort

dans le travail, même si entre-temps on a oublié la nature et le sens de l'observation". La clé, c'est de ne pas être dans l'excès", poursuit Léon Amiot. "J'ai pas mal de pratiques bio, mais je n'ai pas envie de me convertir car pour moi ce qui compte avant tout, c'est l'impact environnemental, l'empreinte carbone. Quand en bio on doit sortir vingt fois le tracteur, des questions se posent..."

Quelques rouges, dont un morey 2020 du Domaine Amiot et Fils et un chassagne premier cru Morgeot Les Fairendes du Domaine Jean-Marc Pillot se succèdent pour conclure ce joyeux moment, tandis que les discussions s'animent autour des plantations d'arbres au cœur du vignoble. "Dans mes rangs, j'ai planté des arbres d'un an dont les systèmes racinaires ne vont pas concurrencer la vigne", explique Léon Amiot. "Ce ne sont que des variétés en franc de pied". "Mon père a arraché des arbres ; aujourd'hui on en remet", sourit Romain Gaillard. "J'ai d'autres collègues de Côte de Nuits qui se sont lancés aussi, mais à une petite échelle, en intraparcellaire. Moi, je pars avec 300 arbres". Aline Beauné prête une oreille attentive, "ça me fait envie".