



Un Domaine viticole traditionnel

En Bourgogne du Sud

Céline ROBERGEOT-CIENKI

Les Bois – 71960 SOLOGNY- FRANCE

Tel : 00 33 (0)6 87 28 32 07 – robergeot.sologny71@orange.fr

www.pascerettedesvignes.com

Situation

Le Domaine La Pascерette des Vignes se situe dans le Sud de la Bourgogne, entre Mâcon et Cluny, à Sologny dans les hauteurs du Val Lamartinien à 300 mètres d'altitude.



Le terme « Pascерette » vient du latin « pascere » qui signifie « faire paître ». La Pascерette est donc venue remplacer la « Pastourette » qui était le nom initial mais qui n'a pas pu être conservé pour des raisons juridiques. Par ce nouveau nom (comme le premier), je tiens à souligner la tradition d'élevage du Mâconnais et à indiquer ma double activité d'éleveuse et de vigneronne.



Historique

Née au sein d'une famille d'enseignants d'origine agricole, Céline se passionne très jeune pour l'agriculture : « Quand je serai grande, je serai fermière ! »

Son Bac en poche, après une année en classe préparatoire, elle intègre l'Institut Supérieur Agricole de Beauvais (ISAB). Son souhait : travailler dans le développement agricole. Originaire de Champagne, c'est donc tout naturellement qu'elle effectue son stage de fin d'étude au sein du Groupement de développement Viticole de la Marne où elle découvre le monde de la vigne, du vin et du Champagne.

Son diplôme d'ingénieur en poche, le chemin semblait donc tracé mais c'était sans compter sur Vincent, son compagnon, originaire de Bourgogne. Il lui fait découvrir par un beau jour de printemps la beauté du Mâconnais depuis le haut de la Roche de Solutré...

Les valises sont faites et en octobre 1996, Céline arrive comme conseillère à la Chambre d'Agriculture de Saône et Loire. Elle s'occupe notamment de l'association de promotion départementale et découvre les richesses de la Bourgogne du Sud et, bien sûr, la qualité des vins du Mâconnais.

Dès l'achat de la maison familiale, l'idée de créer une activité agricole se concrétise. Une, deux puis 15 brebis sont achetées. C'est désormais une quarantaine de brebis qui compose le troupeau. Suit la création d'un gîte rural avec toujours l'envie d'accueillir et faire découvrir le Mâconnais et ses environs.



Le Gîte se situe sur Le Domaine

C'est en 2009 que l'envie de créer un Domaine viticole est née. Plusieurs projets sont étudiés mais ils n'aboutissent pas. Pourtant Céline apprend à vinifier en parallèle de son activité de conseil puis part travailler dans un Domaine viticole.

Fin 2012, l'opportunité se présente, à la porte de la maison :

3,5 ha de Chardonnay, Gamay et Pinot se libèrent ainsi que quelques hectares de pâtures : un signe ?...

Les parcelles sont reprises en février 2013. Tout est à faire puisque jusque-là la récolte était apportée à la coopérative locale. En quelques semaines, il faut constituer un cuvage de toute pièce et construire un bâtiment pour abriter le pressoir.



Après un travail acharné dans une année climatique difficile, les premiers jus sortent du pressoir (arrivé la veille !) le 28 septembre 2013.

Les premières bouteilles sortent du Domaine en juin 2014.

Le parcellaire viticole

L'appellation Mâcon Milly Lamartine s'étend sur 4 communes : Berzé le Châtel, Berzé La Ville, Sologny et Milly Lamartine. Après 2 années d'activité, le Domaine a pu se conforter son activité initiale (3,5 ha sur Sologny) avec la reprise de 1,40 ha sur Milly Lamartine.

L'ensemble des parcelles se situent sur les hauteurs du Val Lamartinien entre 300 et 370 m d'altitude. Elles sont orientées Est, ou Sud Ouest. L'espacement inter-rang varie de 0,90 à 1,20 mètre.

Du Chardonnay

Le Domaine compte 2,32 ha de Chardonnay dont seul 0,50 ha ont moins de 20 ans. Les autres parcelles ont plus de 70 ans dont une est centenaire !



Du Gamay

Les Mâcon Milly Lamartine Rouge proviennent de 1,69 ha de Gamay âgé de plus de 60 ans répartis sur 4 parcelles. Ces vignes offrent des raisins souvent millerandés qui donnent une belle couleur aux différentes cuvées. Ils permettent également de proposer des rosés très fruités.

Du Pinot Noir

Ce cépage qui fait la réputation de la Bourgogne, s'exprime sur 0.85 ha répartis sur 3 parcelles âgées de 55 ans. Il permet l'élaboration d'un Bourgogne Rouge.



Les Sols

L'histoire géologique de la Bourgogne commence il y a plus de 500 millions d'années. Le Mouvement des continents provoque la sortie de la chaîne hercynienne constituée de granite et de roches métamorphiques (gneiss et micaschistes) dont les monts du Mâconnais font partie. Suit ensuite une érosion intense qui réduit ces massifs montagneux à une vaste plaine qui se voit envahie par les mers. Durant des millions d'années des couches de sédiments se déposent atteignant parfois 1000 mètres d'épaisseur. Plusieurs cycles de transgressions et de régression vont se succéder au cours notamment du Jurassique (-205 à -135 MA) d'où la constitution de roches sédimentaires, marnes et calcaires aux caractéristiques différentes.

Pendant le Crétacée (-135 à -65 MA) la mer envahit à nouveau la Bourgogne.

Puis la formation des Alpes actuelles soulève progressivement le Massif Cental : la partie orientale du massif se relève et forme des collines parallèles allant du Beaujolais au Charolais en passant par le Mâconnais. L'activité magmatique et tectonique de la région est importante. Les failles d'origine hercynienne se réactivent. Ce faisceau de failles découpe la région et forme des marches d'escalier vers la plaine de la Saône. Le bassin de la Saône et de la Grosne s'effondrent. Les bordures des bassins se relèvent, les cours d'eaux se mettent à creuser les vallées. Les eaux de ruissellement érodent les versants et laissent apparaître les alternances de roches sédimentaires.

Ainsi nos vignes se trouvent sur des veines de terrain qui peuvent être très différentes d'un bout à l'autre de la même parcelle. Calcaire à gryphées, argile à gypse, grès et granit composent les sols de nos vignes.

Cette géologie a configuré le Mâconnais et que les hommes ont su valoriser depuis des siècles et donner ce paysage de prés entrelacés de vigne. Je souhaite poursuivre cette mise en valeur des terrains et conserver l'activité d'élevage et de culture de la vigne.

Les techniques culturales

J'ai fait le choix de travailler avec un matériel permettant de préserver les sols. Je réalise donc mes traitements à l'aide d'un chenillard. La totalité des vignes sont enherbées sur le rang et tondues.

Le choix d'une agriculture raisonnée est une évidence. Les intrants sont réfléchis et limités en fonction de la pression sanitaire en privilégiant le cuivre et le soufre.

Pour maîtriser le risque de pourriture, le nettoyage de certaines parcelles est systématique (effeuillage à la main, nettoyage des entrecoeurs)

La vinification

La date des vendanges est sans doute **LA** question que chaque vigneron se pose. L'observation, la dégustation des baies et les analyses de maturité suivies par un laboratoire d'œnologie me permettent de récolter une qualité optimale.



Les vendanges sont manuelles. Les raisins sont ramassés dans des petites caisses afin de préserver l'intégrité des baies jusqu'au pressoir ou jusqu'à la cuve. De la même manière le décuvage des rouges se fait en caisses.

Le pressurage s'effectue dans un pressoir pneumatique manuel (et oui je débute !). Cela me permet d'adapter le pressurage en fonction de la vendange.

Les vins sont élevés dans 2 caves : une cave à fûts et une cave équipée de cuves émaillées et inox. Les 2 caves sont climatisées. Cette deuxième cave est équipée d'un système de refroidissement me permettant de maîtriser les températures au cours des fermentations.

Afin d'offrir des vins plus gourmands, la fermentation malo-lactique est systématique

La mise en bouteille s'effectue sur le Domaine en fonction de l'évolution des vins. Les bouteilles sont bouchées en liège.

La diversité des richesses qu'offre la Bourgogne du Sud est souvent méconnue, aussi bien sur le plan gastronomique que viticole. La constitution de ce Domaine est pour moi un challenge : Faire découvrir au plus grand nombre que les vins du Mâconnais peuvent offrir, à qui veut bien le découvrir, des vins riches en arômes, raffinés et puissants.

Espérant vous en convaincre, à bientôt !



La belle surprise !

C'est en effet avec une certaine satisfaction que je vous annonce que ma première cuvée de Mâcon Milly Lamartine Elevé en Fût de chêne 2013 a été récompensée par une Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France 2015 de Mâcon

Entrée dans le guide Hachette 2016

Mâcon Milly Lamartine Blanc 2013



Entrée dans le guide des Bonnes Affaires de la RVF

Mâcon Milly Lamartine Rouge 2013

Mâcon Milly Lamartine Rouge Fût 2013

Domaine la Pascerette des Vignes

Céline ROBERGEOT-CIENKI

Les Bois – 71960 SOLOGNY- FRANCE

Tel : 00 33 (0)6 87 28 32 07 – robergeot.sologny71@orange.fr

www.pasceredesvignes.com