



*Entre Mâconnais
et Vallée du Rhône,
deux domaines en relief
liés par un seul homme.*

DOMAINE
DES **CRÊTS**

DOMAINE
DE
PIÉBLANC



DOSSIER DE PRESSE

2019

Édito

Il est des hommes ambitieux et optimistes, portés par une soif d'entreprendre pour créer, construire et faire grandir. Des hommes qui chérissent leur terre et s'attachent à la respecter pour mieux dévoiler son âme. Des hommes passionnés par le monde qui les entoure et qui l'appréhendent avec une vision moderne. Rencontre avec Matthieu Ponson, devenu vigneron par passion en 2014, après une reconversion.

1.

Récit d'une passion culminante



MATTHIEU PONSON ET LE VIN

Un ancrage dans le vignoble

Matthieu Ponson grandit à **Cornas**, dans une **famille d'épiciers**. Ce petit-fils d'œnologue trouve son terrain de jeu à quelques pas de la maison familiale et passe la majeure partie de **son temps dans les vignes** avec son frère. À cette époque, il développe déjà son **côté terrien** et son **intérêt pour le vin**.

À l'inverse de son frère, Thomas Ponson, qui affirme très tôt sa vocation de cuisinier, Matthieu n'emprunte pas immédiatement le chemin de sa passion. Les opportunités qui s'offrent à lui le mènent dans un secteur bien différent de celui du vin, les Télécoms. **Ingénieur** pendant plusieurs années et déjà **entrepreneur dans l'âme**, en 2000, il participe à la création de la société Sogelink, tout près de Lyon.



Un désir de retour à la terre

Durant ces années, Matthieu Ponson entretient son appétence pour le vin et s'intéresse particulièrement **aux vins de Bourgogne**, au gré de ses virées dans le vignoble et de ses belles tablées avec un ami marchand de biens en vignes. En 2009, riche de ses **rencontres**, de ses découvertes et animé par l'envie de **vivre sa passion**, il acquiert un clos en 1^{er} Cru à Chassagne puis une petite parcelle de Pommard. Ce premier pas dans le monde viticole le conforte dans sa volonté de s'orienter vers un second métier et de concrétiser ses projets. À 43 ans, Matthieu Ponson **change de vie pour devenir vigneron**. Poussé par un profond **désir de création et de retour à la terre**, cet autodidacte se tourne en premier lieu et tout naturellement vers la Bourgogne, pour fonder son premier domaine, le **Domaine des Crêts**. Puis, par choix familial, il se dirige vers la Vallée du Rhône pour créer un second domaine, le **Domaine de Piéblanc**. Son expérience professionnelle devient une force et lui ouvre de vastes horizons grâce à sa vision globale, de la vigne à la commercialisation.

Une philosophie basée sur le respect

Matthieu Ponson cherche à créer une âme commune à travers ses deux domaines. Il place le **respect** au centre de ses préoccupations : respect de la nature, de la vigne et des hommes. Il s'attache à façonner des **vins fidèles à leur terroir** afin de proposer des cuvées de qualité qui **respectent leur environnement**. Celui qui aime **construire et développer** met tout en œuvre pour préserver ses raisins et ses vignes. Ainsi, Matthieu Ponson livre des **vins typiques**, à l'**image de leurs appellations** et à la **complexité** affirmée.



« Si j'étais une couleur, ce ne serait ni rouge, ni blanc, mais plutôt terre. Elle n'a pas la même couleur dans le Ventoux que dans le Mâconnais et c'est elle qui « cultive » dans tous les sens du terme. »

Domaine des Crêts

Atteindre des sommets



Le fruit d'une rencontre

Matthieu Ponson s'associe avec **François Lequin**, vigneron réputé de la Côte de Beaune, pour débiter son aventure bourguignonne. En août 2014, ils rachètent ensemble 4 hectares de vigne, une cuverie et créent le Domaine des Crêts, dans le **Mâconnais**. Leur cave en chaux et en peuplier se situe à Ozenay, tandis que leurs deux parcelles de vignes s'étendent sur les hauteurs de Tournus.

L'expression du Chardonnay

Matthieu Ponson souhaite élaborer des vins sur la **minéralité et la tension**. Il recherche en priorité **de la complexité, de la fraîcheur et de la richesse**. Le Domaine des Crêts, établi sur un terroir argilo-calcaire, prend racine à l'extrême Nord du Mâconnais. En parfaite concordance avec la vision de Matthieu Ponson, ce terroir voit naître des **vins frais, tendus et complexes**. Pour le valoriser au mieux, la vinification est réalisée à la « beaunoise ».

FICHE D'IDENTITÉ

CRÉATION: 2014

SURFACE: 4 hectares

CÉPAGE: Chardonnay

APPELLATION:
AOC Mâcon-Chardonnay

MODE DE CULTURE:
Agriculture raisonnée,
conversion biologique en cours.
Certification AB à partir du
millésime 2020.



AOC Mâcon-Chardonnay

CLIMAT « *L'Échenault de Serre* »

2017

Ses arômes s'inscrivent dans un registre floral et rappellent le genêt, l'acacia et le chèvrefeuille. Une note boisée et une légère réduction viennent rehausser l'aromatique de cette cuvée minérale.

Terroir: parcelle exposée sud/sud-est sur une terre caillouteuse très calcaire

Cépage: Chardonnay

Vinification et élevage: vendanges à la main en cagettes de 30 kg, pressurage en grappes entières, levures indigènes, élevage 14 mois dont 11 mois en fûts de chêne avec 10 % de bois neuf

Prix départ propriété: 18 €



AOC Mâcon-Chardonnay

CLIMAT « *En Bout* »

2017

Ce vin, frais et fruité, développe des nuances végétales. Il se caractérise par sa minéralité, à la fois riche et complexe, son côté tendu et ses notes de silex. Marqué par une belle maturité, il conserve équilibre et longueur en bouche.

Terroir: parcelle exposée sud/sud-est sur une roche calcaire peu profonde

Cépage: Chardonnay

Vinification et élevage: vendanges à la main en cagettes de 30 kg, pressurage en grappes entières, levures indigènes, élevage 14 mois dont 11 mois en fûts de chêne avec 10 % de bois neuf

Prix départ propriété: 18 €



3. /

Domaine de Piéblanc

Un vignoble en hauteur

L'accomplissement d'un savoir-faire

Pour concilier projets professionnels et personnels, Matthieu Ponson recherchait un domaine où s'installer dans le Vaucluse. Le coup de cœur opère en 2014 à Caromb, **au pied du Mont Ventoux**: le Domaine de Piéblanc voit le jour. Inspiré des lieux, ce nom fait référence à la « Montagne Blanche ». Matthieu Ponson est immédiatement séduit par le cadre et les odeurs de cette petite Toscane à deux heures de Lyon.

D'abord établi sur 7 hectares, le domaine s'agrandit avec 15 hectares sur la commune de Suzette, en appellation **Beaumes-de-Venise**. À la fois **propriétaire et acteur**, Matthieu Ponson réalise presque tout lui-même, du travail de la vigne à la mise en bouteilles. Sur ces **terroirs d'altitude**, il joue sur la **fraîcheur** et travaille les **maturités** pour obtenir des vins bien **équilibrés**. Il tire ainsi le meilleur de cette terre aux conditions favorables, marquée par de larges écarts de températures jour/nuit.

Déclinaison de cuvées

Matthieu Ponson cherche à valoriser au mieux **les cépages** qu'il travaille. Avec des méthodes de vinification similaires, il souhaite dévoiler la typicité de chaque cépage et l'aura du **terroir** qui les voit naître. En ce sens, il crée une gamme composée de **vins aux profils différents** pour révéler cette expression.



FICHE D'IDENTITÉ

CRÉATION: 2014

SURFACE: 30 hectares

CÉPAGES: Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan

APPELLATIONS: AOC Ventoux, AOC Beaumes-de-Venise et AOC Gigondas (à partir du millésime 2019)

MODE DE CULTURE:

Agriculture raisonnée, conversion biologique en cours. Certification AB à partir du millésime 2020.

DOMAINE DE PIÉBLANC

En Ventoux, côté rouge

AOC Ventoux

La Tuilière 2017

Ce vin facile à boire reflète l'identité du domaine. Un vin rouge frais et fruité avec des notes florales subtiles. En bouche, ce vin est gourmand avec une belle structure et de la longueur.

Terroir: en restanques, sur un sol limoneux et sablo-argileux

Cépages: 65 % Grenache, 15 % Syrah, 10 % Cinsault, 10 % Carignan

Vinification et élevage: vendanges à la main en cagettes de 15 kg, tri manuel avec éraflage, cuvaison de 25 jours avec remontage biquotidien, élevage 8 mois en cuve inox

Prix départ propriété: 11 €

AOC Ventoux

Bouquier 2016

Un nez délicat qui exprime les fruits rouges mûrs accompagné de notes florales. Un bouquet parfumé révélant l'élégance du fruit. Une bouche toute en velours avec des tannins souples.

Terroir: Grenache de 50 ans au lieu-dit « Bouquier » exposé sud-est, sur des sols limoneux et sablo-argileux

Cépages: 85 % Grenache et 15 % Syrah

Vinification et élevage: vendanges à la main en cagettes de 15 kg, tri manuel avec éraflage, cuvaison de 25 jours avec remontage biquotidien, élevage 8 mois en cuve inox

Prix départ propriété: 14 €

AOC Ventoux

La Barre 2016

Une couleur encre, des arômes intenses de cerises noires, mûres et une note de bois au nez. En bouche, il est élégant avec une finale longue et fruitée.

Terroir: Syrah de 40 ans sur le lieu-dit « La Barre », parcelle bordée de bois et orientée au sud

Cépages: 90 % Syrah et 10 % Grenache

Vinification et élevage: vendanges à la main en cagettes de 15 kg, tri manuel avec éraflage, cuvaison de 25 jours avec remontage biquotidien, élevage de 18 mois, 2/3 en cuve inox et 1/3 en fûts neufs

Prix départ propriété: 18 €

En Ventoux, côté rosé

AOC Ventoux

Rosé de Piéblanc 2018

Robe rose pâle. Nez éclatant sur la fraise, la pêche de vigne et la gelée de groseille. Bel équilibre en bouche avec de la fraîcheur et une finale saline.

Cépages: 80 % Cinsault et 20 % Grenache

Vinification et élevage: vendanges à la main en cagettes de 15 kg, tri manuel, pressurage direct, élevage 6 mois en cuve inox

Prix départ propriété: 10 €



En Beaumes-de-Venise, côté rouge

AOC Beaumes-de-Venise

Les Hauts 2016

Le nez propose des arômes intenses de griotte, de mûre, de laurier et de tapenade. En bouche, les notes épicées se dévoilent tout en fraîcheur et initie une belle longueur.

Cépages: 50 % Grenache et 50 % Syrah

Terroir: vignes en terrasses établies sur le trias

Vinification et élevage: vendanges à la main en cagettes de 15 kg, tri manuel avec éraflage, cuvaison de 25 jours avec remontage biquotidien, élevage 8 mois en cuve inox et 30 % en fût pour la Syrah

Prix départ propriété: 15 €



Un vent de dynamisme

Matthieu Ponson poursuit le développement du Domaine de Piéblanc et vient d'étendre son vignoble à l'AOC Gigondas.

Il compte désormais 6 hectares dans l'appellation, sur des terroirs argileux et profonds. En parallèle, il a entamé le projet de construction d'une nouvelle cave à Gigondas qui devrait permettre la vinification de l'ensemble des appellations du Domaine dès 2021.



CONTACT
PRESSE

Rouge Granit — Laurent Courtial

ADRESSE 13, place Benoit Crépu
69005 Lyon

TÉL. 04 37 65 08 59
WWW rouge-granit.fr

— **Audrey Dupont**
E-MAIL adupont@rouge-granit.fr
TÉL. 06 46 96 65 63

— **Isabelle Fournier**
E-MAIL ifournier@rouge-granit.fr
TÉL. 06 46 36 57 51



DOMAINE
DES CRÊTS

OZENAY • BOURGOGNE • FRANCE
www.domainedescrêts.fr

DOMAINE
— DE —
PIÉBLANC

CAROMB • VALLÉE DU RHÔNE • FRANCE
www.domainedepieblanc.fr