




DOMAINE
DES CRÊTS

Né de la rencontre entre François Lequin et Matthieu Ponson, le domaine est implanté à Ozenay dans le haut mâconnais. L'objectif du domaine, depuis le premier millésime en 2014, est de produire de grands vins blancs de Bourgogne en magnifiant le cépage Chardonnay.



Les vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement avec les préceptes d'une agriculture biologique et de la biodynamie en vue d'une certification.

Tous nos vins sont élevés pendant un an en fûts de chêne de 228 à 500 litres avec 10 % de bois neuf.

AOC - MÂCON-CHARDONNAY

- Climat « L'Échenault de Serre »
- Climat « En bout »

AOC - MÂCON-VILLAGES

CONTACTS

Matthieu Ponson
+33 6 82 89 37 33

François Lequin
+33 6 80 14 57 90

Les Crêts - 71700 OZENAY - BOURGOGNE - FRANCE
www.domainedescrets.fr / info@domainedescrets.fr

VIGNERONS !



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**.

Matthieu Ponson s'associe avec **François Lequin**, vigneron réputé de la Côte de Beaune, pour débiter son aventure bourguignonne.

Les Lequin sont vignerons à Santenay depuis 1679 au moins. Imprégnée de la culture bourguignonne, chaque génération n'a vécu que pour la vigne et le vin.

Il y a quelques années déjà, **René Lequin** a épousé **Josette Colin**, elle-même fille d'une vieille famille vigneronne de Chassagne-Montrachet.

En 1976, ils firent leur première récolte... le Domaine LEQUIN-COLIN naissait. **François** (le fils) exploite aujourd'hui 9 hectares dans les meilleurs climats de Santenay, Chassagne-Montrachet, Pommard et Corton.



WWW.DOMAINEDESCETS.FR

AOC MÂCON-VILLAGES



AOC MÂCON-VILLAGES MÂCON-VILLAGES

MILLÉSIME 2018

ALCOOL 12,5°

VIGNES Parcelle exposée au sud avec un sol argilo-calcaire.

CÉPAGE 100 % Chardonnay

VITICULTURE

Agriculture raisonnée.
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en capettes de 30 kg.
Pressurage en grappes entières.
Sans sulfites ajoutés durant le pressurage.
Dégorgement après 24 heures.

ÉLEVAGE

11 mois en fûts de chêne
(10 % de bois neufs)

POTENTIEL DE GARDE

5 - 7 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce Mâcon-Villages est un vin frais, fruité au palais, il ne manque ni de rondeur ni de suavité. Sa constitution, grâce à un bon support acide, lui permet une belle garde.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin minéral, s'accordera parfaitement avec les viandes blanches, poissons et fromages.



WWW.DOMAINEDESCRETS.FR

AOC MÂCON-CHARDONNAY



AOC MÂCON-CHARDONNAY

CLIMAT « L'ÉCHENAULT DE SERRE »

MILLÉSIME 2018

ALCOOL 13°

VIGNES Sur une parcelle exposée sud / sud-est avec un sol argilo-calcaire.

CÉPAGE 100 % Chardonnay

VITICULTURE

Agriculture raisonnée.
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en cagettes de 30 kg.
Pressurage en grappes entières.
Sans sulfites ajoutés durant le pressurage.
Débourbage après 24 heures.

ÉLEVAGE

14 mois dont 11 mois en fûts de chêne
(10 % de bois neufs)

POTENTIEL DE GARDE

5 - 7 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION

Les arômes s'inscrivent dans le registre floral en rappelant le genêt, l'acacia, le chèvrefeuille. Une note boisée et une légère réduction viennent rehausser l'aromatique.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin minéral, s'accordera parfaitement avec les viandes blanches, poissons et fromages.



WWW.DOMAINEDESCRETS.FR

AOC MÂCON-CHARDONNAY

CLIMAT « EN BOUT »

MILLÉSIME 2018

ALCOOL 13°

VIGNES Sur une parcelle exposée sud / sud-est avec un sol argilo-calcaire.

CÉPAGE 100 % Chardonnay

VITICULTURE

Agriculture raisonnée.
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en cagettes de 30 kg.
Pressurage en grappes entières.
Pas de sulfite ajouté durant le pressurage.
Débourbage après 24 heures.

ÉLEVAGE

14 mois dont 11 mois en fûts de chêne
(10 % de bois neufs)

POTENTIEL DE GARDE

5 - 7 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin frais et fruité, minéral avec une touche végétale. Complexe et riche, il est marqué par une belle maturité tout en conservant un équilibre propre à son millésime.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin minéral, s'accordera parfaitement avec les viandes blanches, poissons et fromages.



WWW.DOMAINEDESCRETS.FR