



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

DOMAINE
DES **CRÊTS**

DOMAINE
DE
PIÉBLANC



DOSSIER DE PRESSE

A person is lying on their back in a field of tall, light-colored flowers. They are wearing a light-colored, short-sleeved shirt and dark shorts. Their arms are spread out to the sides, and their legs are slightly bent. The background is a soft-focus field of similar flowers under a bright sky.

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.

Au fil des années, de nombreux projets voient le jour et enrichissent l'histoire du Domaine de Piéblanc. La passion, l'**envie d'entreprendre** et la curiosité de Matthieu le mènent à découvrir de nouveaux horizons. En 2021, une **nouvelle cave** voit le jour au cœur de l'**appellation Gigondas**, terre de vin par excellence sur laquelle les valeurs de travail et de rigueur, chères à Matthieu prendront tout leur sens.

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.

Convaincu de l'importance de la **terre** et du respect de la **nature**, Matthieu Ponson souhaite aller plus loin encore. La conversion en **agriculture biologique** devient une évidence et s'engage donc naturellement. Le millésime 2020 marque l'aboutissement d'un travail consciencieux avec l'obtention du label « Agriculture Biologique ».



« 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. »

2.

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.

FICHE D'IDENTITÉ

CRÉATION : 2014

SURFACE : 4 hectares

CÉPAGE : Chardonnay

APPELLATION :
AOC Mâcon-Chardonnay

MODE DE CULTURE :
Certification AB à partir du
millésime 2020

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 ».



AOC Mâcon-Chardonnay

CLIMAT « *L'Échenault de Serre* »

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* »

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 €



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.

FICHE D'IDENTITÉ

CRÉATION: 2014

SURFACE: 30 hectares

CÉPAGES: Grenache noir, Syrah, Cinsault, Carignan, Viognier, Roussanne, Grenache blanc

APPELLATIONS: AOC Ventoux, AOC Beaumes-de-Venise, AOC Gigondas et IGP Vaucluse

MODE DE CULTURE: Certification AB à partir du millésime 2020

Une diversité de terroirs

Aujourd'hui, l'identité profonde du domaine s'illustre par les valeurs fortes d'un vigneron **passionné** et soucieux de son environnement. C'est ainsi que sur le millésime 2019, 6 hectares de vignes en AOC Gigondas viennent compléter la gamme du domaine, avec deux nouvelles cuvées.

Le terrain de jeu de Matthieu Ponson s'étend désormais sur 10 hectares en AOC **Ventoux**, 15 hectares en AOC **Beaumes-de-Venise** et 6 hectares en AOC **Gigondas**. Une palette d'appellations permettant à Matthieu de poursuivre les objectifs ambitieux du domaine.



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.



IGP Vacluse blanc

Petite abeille

Nez d'aubépine et de miel. Vivacité en bouche et notes toastées d'élevage soutenues par une pointe d'amertume.

Cépages :

Viognier, Roussanne et Grenache Blanc

Vinification et élevage :

Pressurage, débordage puis fermentation et élevage en fûts bourguignons pendant 8 mois

Prix départ propriété: 10 €



AOC Ventoux

Rosé de Piéblanc

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 €



Ventoux

AOC Ventoux

La Tuilière

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 puis éraflage. Vinification en cuve inox thermorégulée. Macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaision d'environ 20 – 25 jours avec remontages quotidiens.

Prix départ propriété: 11 €



AOC Ventoux

La Barre

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 puis éraflage. Vinification en cuve inox thermorégulée. Macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaision d'environ 20 – 25 jours avec remontages quotidiens. Élevage en fûts de 450 litres de la maison Chassin.

Prix départ propriété: 18 €

AOC Beaumes-de-Venise

Les Hauts

Un nez fruité rappelant la mûre sauvage avec des notes de laurier et de tapenade. En bouche, les notes d'épices douces se dévoilent tout en fraîcheur et initient une belle longueur.

Terroir : vignes en terrasses établies sur le trias

Cépages : 50 % Grenache et 50 % Syrah

Vinification et élevage : Vendanges à la main en caquettes de 15 kg, tri manuel puis éraflage. Vinification en cuve inox thermorégulée. Macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaïson d'environ 20 – 25 jours avec remontages quotidiens.

Prix départ propriété : 15 €



AOC Beaumes-de-Venise

Serre de Supion

Nez de cassis et violette, thym puis les fruits noirs apparaissent en bouche : mûres, framboises, avec de subtiles notes fumées sur une longue finale.

Terroir : Vignes de 50 ans en terrasses orientées au couchant sous le village de Suzette sur le trias

Cépage : Grenache noir

Vinification et élevage : Vendanges à la main en caquettes de 15 kg, tri manuel puis éraflage. Vinification en cuve inox thermorégulée. Macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaïson d'environ 20 – 25 jours avec remontages quotidiens. Élevage en fûts de 450 litres de 2 ou 3 vins durant 20 mois.

Prix départ propriété : 25 €



Gigondas

AOC Gigondas

Les Terres

Robe grenat, nez expressif rappelant la griotte et les notes florales de pivoine et de glycine. La bouche est généreuse sur le chocolat et le poivre avec une finale en finesse légèrement épicée sur la cannelle.

Terroir : vignes âgées de 50 ans au pied du village de Gigondas, lieu-dit « Les Terres » sur un terroir argilo-calcaire

Cépages : 80 % Grenache, 10 % Cinsault, 10 % Syrah

Vinification et élevage : Vendanges à la main en cagettes de 15 kg, tri manuel puis éraflage. Vinification en cuve inox thermorégulée. Macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaision d'environ 20 – 25 jours avec remontages quotidiens.

Prix départ propriété : 17 €



AOC Gigondas

Pallierouda

Cuvée en cours d'élevage.

Terroir : Terres argilo-calcaires sur le plateau en contrebas du village formé par le cône de déjection dénommé la Font des Papes

Cépages : 70 % Grenache, 30 % Syrah

Vinification et élevage : Vendanges à la main en cagettes de 15 kg, tri manuel puis éraflage. Vinification en cuve inox thermorégulée. Macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaision d'environ 20 – 25 jours avec remontages quotidiens. Élevage de 18 mois en amphores et fûts de 450 litres de la maison Chassin.

Prix départ propriété : 30 €



La nouvelle cave

En 2021, la **cave du Domaine de Piéblanc** sort de terre à Gigondas. Ce bâtiment semi-enterré a été conçu en longueur afin de suivre la topologie du site et le processus d'élaboration du vin de l'arrivée des raisins à l'expédition des bouteilles.

Dany & Febvay architectes et Paysali Garden Design ont imaginé un bâtiment et des espaces verts au cœur du vignoble, à **faible consommation d'énergie** et favorisant la biodiversité autour d'un platane centenaire.

Toitures végétalisées, murs préfabriqués en béton isolant, puits canadien, thermorégulation, bardages isolants, panneaux solaires, une palette végétale choisie parmi les plantes du bassin méditerranéen... autant d'éléments permettant d'intégrer un **outil performant** au pied du village de Gigondas et des dentelles de Montmirail.

Les raisins issus des trois îlots de vignes de Caromb, Suzette et Gigondas y seront vinifiés dans les meilleures conditions afin de poursuivre les objectifs qualitatifs ambitieux du domaine.



CONTACT
PRESSE

Rouge Granit — Laurent Courtial

ADRESSE 20, rue Curie
69006 Lyon

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

— **Manon Maisonnas**
E-MAIL mmaisonnas@rouge-granit.fr
TÉL. 07 77 14 73 68



DOMAINE
DES CRÊTS

OZENAY • BOURGOGNE • FRANCE

www.domainedescrêts.fr

—
info@domainedescrêts.fr

DOMAINE
— DE —
PIÉBLANC

CAROMB • VALLÉE DU RHÔNE • FRANCE

www.domainedepieblanc.fr

—
info@domainedepieblanc.fr