




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](http://www.domainedescrets.fr) / [info@domainedescrets.fr](mailto: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.DOMAINEDESCSETS.FR](http://WWW.DOMAINEDESCSETS.FR)

# AOC MÂCON-VILLAGES



## AOC MÂCON-VILLAGES MÂCON-VILLAGES

**MILLÉSIME** 2019

**ALCOOL** 13°

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

**CÉPAGE** 100 % Chardonnay

### VITICULTURE

Certification « Agriculture Biologique »  
à partir de millésime 2020.

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

14 mois dont 11 mois en fûts de chêne.

### POTENTIEL DE GARDE

3 - 5 ans.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Vin vif et fruité développant des arômes  
d'agrumes contrebalancés par une belle  
rondeur. Équilibré et gouleyant, ce  
Mâcon-Villages est prêt à boire.

### ACCORDS METS ET VIN

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



[WWW.DOMAINEDESCRETS.FR](http://WWW.DOMAINEDESCRETS.FR)

# AOC MÂCON-CHARDONNAY



DOMAINE  
DES CRÊTS



DOMAINE  
DES CRÊTS

## AOC MÂCON-CHARDONNAY CLIMAT « EN BOUT »

MILLÉSIME 2019

ALCOOL 13°

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

CÉPAGE 100 % Chardonnay

### VITICULTURE

Certification « Agriculture Biologique »  
à partir de millésime 2020.

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

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

### POTENTIEL DE GARDE

5 – 7 ans.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin, frais et fruité aux nuances végétales,  
se caractérise par sa minéralité et sa rondeur.  
À la fois riche et complexe, il est marqué par  
une belle maturité. En bouche, il conserve  
équilibre et longueur.

### ACCORDS METS ET VIN

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



WWW.DOMAINEDESCRETS.FR

## AOC MÂCON-CHARDONNAY CLIMAT « L'ÉCHENAUT DE SERRE »

MILLÉSIME 2019

ALCOOL 13°

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

CÉPAGE 100 % Chardonnay

### VITICULTURE

Certification « Agriculture Biologique »  
à partir de millésime 2020.

### VINIFICATION

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

### 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 un registre floral  
en rappelant le genêt, l'acacia, le chèvrefeuille.  
Une note boisée et une légère réduction  
viennent rehausser l'aromatique de ce vin.

### ACCORDS METS ET VIN

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



WWW.DOMAINEDESCRETS.FR