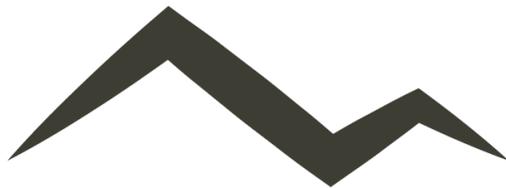


Revue de presse

Mise à jour : Février 2021



DOMAINE
DES CRÊTS

Médaille d'argent Concours général agricole de Paris 2020

AOC Macon Chardonnay *Echenault de Serre* 2018

Depuis 150 ans, le Concours Général Agricole défend le goût et la qualité des produits issus des filières d'excellence des régions françaises. C'est le plus ancien, le plus important et le plus sélectif des concours agricoles, sans équivalent dans le monde.



Le guide Hachette des vins 2021



Vin très réussi

Appellation AOC Macon-Chardonnay

« L'Echenault de Serre » 2018



DOMAINE DES CRÊTS

« Le domaine des crêts est né de la rencontre entre François Lequin, vigneron réputé de la Côte de Beaune installé à Santenay, et Matthieu Ponson entrepreneur passionné des vins et originaire de Cornas : une propriété de 4ha rachetée en 2014 à Pascal Pauget.

Jasmin, poire, et pêche blanche soulignés de fougère et d'une touche épicée : le nez est engageant. La bouche apparaît riche et ample, avec une agréable amertume qui conclut la dégustation sur la fraîcheur. Un vin de belle concentration que l'on verrait bien avec une volaille ou un poisson en sauce. ⌚ 2021-2025 »

Le guide Hachette des vins 2020



Vin très réussi

Appellation AOC Macon-Chardonnay

« En-bout » 2017



DOMAINE DES CRÊTS

« Le domaine des crêts est né de la rencontre entre François Lequin, vigneron réputé de la Côte de Beaune installé à Santenay, et Matthieu Ponson entrepreneur passionné des vins et originaire de Cornas : une propriété de 4ha rachetée en 2014 à Pascal Pauget.

Jaune, pâle tirant sur le doré, ce vin exprime un bouquet de pêche et de poire délicatement boisé. Acidulée mais enrobée par un gras délicat, la bouche dévoile de subtiles saveurs d'écorces d'orange qui lui confèrent de la longueur et de la noblesse. ⌚ 2020-2024. »

Le guide Hachette des vins 2019



Vin remarquable

Appellation AOC Macon-Chardonnay

« En-bout » 2016



DOMAINE DES CRÊTS

« Le domaine des crêts est né de la rencontre entre François Lequin, vigneron réputé de la Côte de Beaune installé à Santenay, et Matthieu Ponson entrepreneur passionné des vins et originaire de Cornas : une propriété de 4ha rachetée en 2014 à Pascal Pauget.

Revêtu d'un drapé or vert et des reflets citron, ce 2016 dévoile d'intenses parfums mentholés et minéraux mêlés aux notes plus douces des petites fleurs blanches des haies. L'élevage de douze mois en fût permet le déploiement d'une manière vineuse et ronde, un respect des saveurs de pêche et d'abricot et une élégance rare.

La finale fraîche et minérale apporte un élan remarquable à ce vin

 2019-2023 »



GOURMANDISES

Gault & Millau pour 20 minutes

0

Vendredi 22 mars 2019

Un vrai plaisir avec Monjul

Le restaurant Dans le 4^e arrondissement, le chef Julien Agobert joue avec les saveurs

PARIS. A proximité des Halles et du Centre Pompidou, un bistrot de chef, baptisé « Monjul », est un lieu qui ne manque pas de personnalité. Et pour satisfaire un public gourmand, Julien Agobert sait y faire. Riche de ses expériences – de La Famille au Plaza en passant par Laurent –, le chef propose une carte aux multiples saveurs. Parmi les incontournables de l'établissement : raviole de lapin et cochon au gingembre dans son bouillon, sauce ponzu, ail rôti, daikon, ciboulette poudre d'oignons brûlés et cèpes, maquereaux grillés, émulsion à l'encre de seiche, choux-fleurs rôtis, coings pochés, pickles de radis ou encore pommes grenailles. Les desserts sont résolument variés et la cave adaptée.

A partir de 18,50 €. Note G&M : 12/20 | |

Monjul, 28, rue des Blancs-Manteaux

75004 Paris

Tél. : 01 42 74 40 15



FLOW

Dans le panier de Gault & Millau

Le domaine des Crêts au sommet

Créé en 2014 par deux vignerons, Francis Lequin et Matthieu Ponson, le domaine des Crêts est en cours de certification bio.

Une volonté d'excellence habite cette maison qui produit deux cuvées blanches, en appellation Mâcon-Charonnay, dont ce Climat Echenault de Serre. Au nez, il demande quelques minutes pour s'ouvrir sur des notes d'amandes et d'agrumes. La bouche, elle, offre rondeur et acidité. Un vin qui accompagnera idéalement une volaille crémée.

A partir de 14,70 €, www.domainedescrets.fr.



Domaine des Crêts Echenault de Serre

Graines de stars

Le savoir-faire d'Eric Delagarde et Pierre-André Ségura fait la différence. Leurs méthodes traditionnelles donnent, par exemple, du moelleux aux brioches et aux pains de mie. Le seigle, lui, se veut ultra-croquant grâce aux farines bio.

Graines de Créateurs, 21, rue Georges-Méliès, 95240 Cormeilles-en-Parisis

Tél. : 01 46 24 81 10

Vins blancs : 10 cuvées à moins de 15€ pour les fêtes



Pour accompagner un poisson de fêtes, une volaille, des fruits de mer ou pour l'apéritif, voici notre sélection de vins blancs au bon rapport qualité-prix.

Avec un bar en croûte de sel

Minéral et axé sur les fleurs blanches, ce vin blanc offre un extrait très représentatif des typicités de son cépage. Avec le poisson mais aussi avec le fromage de chèvre, il donne la réplique.

Domaine des Crêts, Climat "En Bout" 2015, Mâcon-Chardonnay, 14,70 €



Les Potins d'Angèle, 12/04/2018

dégustation

Les Potins d'Angèle 12 avril 2018

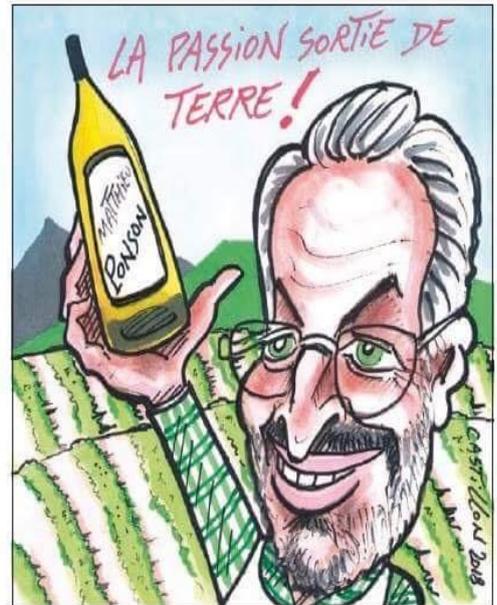
Matthieu Ponson prend de la bouteille

En Bourgogne et au pied du Ventoux, comment un cadre sup' répond à l'appel de la terre

Si ce n'est lui, c'est donc son frère ! À Lyon, dans la famille Ponson, tout le monde connaît Thomas, le restaurateur : depuis une quinzaine d'années, cet Ardéchois colonise la moitié de la rue Laurencin avec ses multiples affinités gastronomiques. Aujourd'hui, voilà qu'un autre Ponson, natif de Cornas, arrive sur le marché, côté vins cette fois : Matthieu, son frère aîné. Lui aussi est connu à Lyon : il est l'un des fondateurs de Sogelink, société informatique de services aux entreprises du BTP. « Après une dizaine d'années, j'ai commencé à me lasser des comités de directions et des analyses stratégiques ; je suis plus attiré par le concret et les contacts. J'ai eu envie de repartir de zéro », m'a-t-il confié devant un étonnant

râble de lapin farci aux asperges et morilles, l'un des plats de saison cuisinés par le frangin. Petit-fils d'œnologue, passionné de vin et pris par un impérieux désir de retour à la terre, Matthieu Ponson a tout d'abord acheté en Bourgogne le domaine Les Crêts. Avec la complicité du vigneron François Lequin (Côte-de-Beaune) il produit deux Mâcon-Chardonnay, comme cet agréable climat L'Échenault de Serre 2015, à la fois tendu et floral. Peu après, il s'est installé au pied du Ventoux, à Caromb, son épouse marseillaise étant peu encline à s'aventurer au nord de Valence. Heureuse négociation familiale. Dans ce pays de terre rouge, entre Ventoux et Dentelles de Montmirail, Matthieu Ponson s'épanouit autour d'une petite structure artisanale tout

en apprenant la culture de la vigne et la vinification. « Je suis avant tout un entrepreneur et je veux savoir tout faire, jusqu'à la commercialisation ». Dans cette région où les prix sont encore abordables (20 000 euros l'hectare), il a repris le domaine de Piéblanc. Désormais vigneron à temps complet, il produit des rouges comme La Tuilière, léger et épicé (AOC Ventoux). Ou encore Les Hauts, qui a plus de matière mais garde une certaine fraîcheur grâce celle des nuits, à 300m d'altitude (AOC Beaumes-de-Venise). Ce vin s'est révélé un excellent compagnon de route sur la purée de pommes de terre fumées et boudin de patate negra. Matthieu ajoute à sa palette un rosé à la délicate saveur de pêche-abricot qui se tiendra aussi bien à table qu'à l'apéritif.



Amateurs de rosé-piscine, allez noyer vos glaçons dans d'autres breuvages.

Harry Covert

Vente au restaurant Thomas, 6, rue Laurencin - Lyon 2^e.

Prix propriété : Domaine des Crêts, Mâcon-Chardonnay, L'Échenault de Serre 2015 : 14,70 euros. Domaine Piéblanc : La Tuilière 2016, 10,90 euros - Les Hauts 2016, 16 euros - Rosé 2017, 9 euros.



M le magazine du Monde 7 avril 2018



Domaine des crêts, « climat « en-bout », mâcon-

Avec son côté incisif, modulé par des nuances fruitées, et ses saveurs de craie, ce vin blanc de Bourgogne est le bienvenu pour accompagner une salade d'huîtres. Une expérience riche avec une finale végétale.

Mâcon-Chardonnay 2015

Climat « En-bout » **Domaine des Crêts**

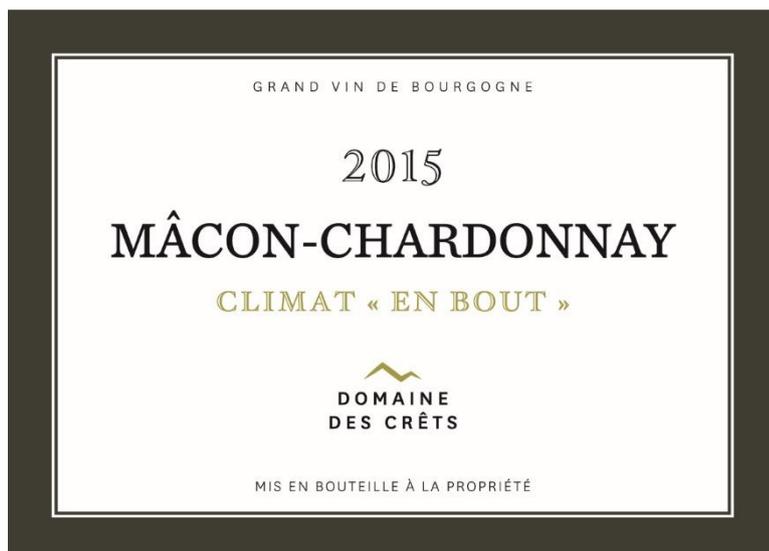
Par qui ?

Située dans la partie septentrionale du Mâconnais, cette discrète appellation couvre 230 hectares répartis sur les communes de Chardonnay, Ozenay, Plottes et Tournus. Une dizaine de

vignerons y élaborent un vin blanc sec bien représentatif du célèbre cépage.

Matthieu Ponson, petit-fils d'œnologue, a grandi à Cornas dans une famille d'épicuriens. Ses liens avec la vigne le portent vers les horizons bourguignons et vers la Vallée du Rhône (domaine de piéblanc).

A 43 ans, il devient vigneron à part entière et s'attache à façonner des vins fidèles à leur terroir et cela dans le respect de leur environnement. Associé à François Lequin, vigneron réputé de la Côte de Beaune, ils rachètent 4 hectares en 2014, installent leur cave à Ozenay et vinifient des vins tendus et complexes. Une adresse à découvrir



Ce qui vous séduira

La robe impeccable arbore une teinte or pâle du plus bel effet. Discret, un peu fermé au premier abord, dominé par les notes grillées d'un élevage « sous- bois », le nez s'ouvre à l'aération sur un registre fruits jaunes/ananas, avec un zeste de pamplemousse et une pincée de menthe. La bouche s'avère fraîche, sapide, franchement minérale avec une saveur bien enrobée et persistante. C'est un vin sec et ample.

L'instant du partage

Une appellation à découvrir en toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Les poissons de rivière comme la perche, le sandre, le rare goujon, cuisinés simplement lui conviennent parfaitement. Les cuisses de grenouilles tout autant, les écrevisses à la nage aussi. Une volaille de Bresse à la crème répondra à sa saveur prégnante.

Quand et comment le mettre en valeur ?

À servir de préférence autour de 11 °C après un léger carafage. Parfait dès 2019. Garde possible : jusqu'à 3 ans supplémentaires.

Le guide Hachette des vins 2017



Vin très réussi

Appellation AOC Macon-Chardonnay

« Echenault de Serre 2014 »



DOMAINE DES CRÊTS

« Le domaine des crêts est né de la rencontre entre François Lequin, vigneron réputé de la Côte de Beaune installé à Santenay, et Matthieu Ponson entrepreneur passionné des vins et originaire de Cornas : une propriété de 4ha rachetée en 2014 à Pascal Pauget.

Au nez, ce vin diaphane évoque les fleurs blanches et le muscat.

Le pamplemousse et la pêche de vigne s'ajoutent à ces sensations dans une bouche souple et tendre, relevée par une pointe agréable d'amertume en finale. ⌚ 2016-2019. »

La revue du Vin de France

Numéro Spécial N°602 – Juin 2016

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

BANC D'ESSAI
DES MINI-CAVES
À PARTIR DE 300 €

NOUVELLE FORMULE
+ d'actus
+ de rubriques
+ grand format

**Pastis
Ouzo
Absinthe**
Notre
palmarès
des anisés

ENQUÊTE
Vignobles
et centrales
nucléaires :
cohabitation
sous haute
tension

**MICHEL
CHAPOUTIER**
« La France
a soif de vins
de comptoir »

Juppé et
Hollande :
rivalité à la
Cité du Vin

10 000
vins dégustés
1600
vins retenus

**LES
MEILLEURS
VINS DE L'ANNÉE**
SPÉCIAL MILLÉSIME 2015
LES FLACONS À ACHETER EN PRIORITÉ

NUMÉRO SPÉCIAL - 244 PAGES

Cinq bouteilles à boire dès cet été



● **Domaine de la Sarazinière, mâcon-bussières Les Devants** : volumineux, du gamay pur jus ● **Domaine des Crêts, mâcon-chardonnay En Bout** : vigne située en hauteur qui donne de la fraîcheur au vin ● **Domaine Jacques Saumaize, saint-véran Poncets** : juteux avec des arômes de fruits mûrs ● **Domaine du Clos des Rocs, pouilly-lochê Les Mûres** : pénétrant, solide, avec des rondeurs ● **Domaine Saumaize-Michelin, pouilly-fuissé Les Ronchevats** : identitaire, souple et enrobé.

15-16

DOMAINE DES CRÊTS

Mâcon-Chardonnay En Bout. Cette vigne est située sur les hauteurs, ce qui confère au vin une fraîcheur insolite pour un 2015. 14,90 €

La revue du vin de France

Numéro Spécial N°592 – Juin 2015

Exclusif : Millésime 2014



Les domaines incontournables en Mâconnais

**15-16 Domaine des Crêts
Mâcon-Chardonnay L'Échenault
de Serre.** Un cru ciselé et concentré
à la fois. La vigne est encore jeune
(19 ans), mais sa valeur ne semble
pas vouloir attendre le nombre des
années. 16 €

Notre sélection des meilleurs vins pour le réveillon

Sous le sapin ou sur la table, le vin devient l'allié incontournable des instants festifs. Chacun recherche déjà ses breuvages qui mettront en lumière vos plats mitonnés. #selection



#Mâcon-Chardonnay, Climat « En Bout », Domaine des Crêts, 2015, Blanc - Fondé en 2014, le Domaine des Crêts donne naissance à des vins typiques. Composé de 4 hectares dans le Mâconnais, il s'étend sur un terroir argilo-calcaire qui offre des cuvées fraîches, riches en minéralité et tendues. Ce vin offre un nez frais et fruité qui séduit par ses nuances végétales. Une attaque complexe dévoile des arômes intenses et gourmands. La dégustation se termine par une finale longue en bouche, marquée par une maturité et un bel équilibre. Il s'accorde idéalement avec un carpaccio de Saint-Jacques subtilement citronné. *Mâcon-Chardonnay, Climat « En Bout », Domaine des Crêts, 2015, Blanc, prix: €14,70 - Plus de renseignements [ici](#)*

Article du 18 MARS 2018

DIMANCHE 18 MARS 2018 LE PROGRÈS

LOISIRS LYON ET RÉGION 35

VIN PORTRAIT

Matthieu Ponson, l'appel de la terre

Comment devient-on vigneron ? Cet ingénieur s'est reconverti dans la vigne dont il découvre les joies et les angoisses.

Petit-fils de pharmacien œnologue, Matthieu Ponson aurait pu préférer la feuille de vigne à la feuille de calcul. Mais, à la différence de son frère Thomas, « qui savait dès l'âge de dix ans qu'il voulait devenir cuisinier, » (et qui possède plusieurs restaurants à Lyon, rue Laurentin) il a attendu 45 ans pour vivre de sa passion. « L'aventure de Sogelink a commencé à deux, dans la cuisine de mon associé, Ignace Ventorre. Quinze ans plus tard, nous étions 200 », reconnaît-il. À la faveur d'un tour de table de recapitalisation de l'entreprise, cet ingénieur troque ses logiciels pour le tracteur, le secteur et les fils.

Sans hésiter, sans aucune formation, il a plongé les mains dans le raisin. « La vigne, je la connaissais par les livres et ce que m'en racontaient mes copains, à Cornas (Ardèche), le village où je suis né dans une famille d'épicuriens », détaille cet autodidacte, qui, avec la complicité de François Lequin, vigneron réputé de la Côte de Beaune, signe son premier millésime en AOC Ventoux en 2016. Pourquoi dans le Ventoux ? « Marseillaise, ma femme refusait d'aller au-delà de Mâcon où j'ai acquis des parcelles de chardonnay avec François Lequin. Et les parcelles en Rhône nord sont hors de prix ».

Désespéré, accumulant les boulettes dans les premiers mois, ce bricoleur découvre les joies et les angoisses du vigneron. « J'aime l'idée qu'il faut résoudre les problèmes seul. Et j'ai le plaisir de voir le



« Le conseil de Matthieu Ponson pour réussir sa reconversion : « Passer au moins un an chez un vigneron ». Photo DR

Dans la cave de Matthieu

Matthieu Ponson travaille en mâcon, ventoux, et beaumes-de-venise dont la production est livrée à la cave coopérative de Gigondas. Vous trouverez ses vins chez les cavistes ou au restaurant, notamment dans l'un des établissements de son frère Thomas. Il commercialise six cuvées, vendues entre 9,8 et 18 €. Voici nos trois préférées :

« *L'Echevailli de Serre*, domaine des Crêts AOC mâcon-chardonnay, millésime 2015: élégant, léger, avec une belle minéralité, il a passé 11 mois en cave avant de dévoiler ses arômes qui conviennent à un poisson grillé ou, plus original, un carpaccio de haddock fumé (14,70 €).

« *La Trôllière*, domaine de Piéblanc, AOC ventoux millésime 2016, séduit par son côté peu alcoolisé, son caractère fruité mais pas trop chaud. À servir avec une côte de bœuf grillée au romarin. (10,90 €)

« *Les Hauts*, domaine de Piéblanc, AOC beaumes-de-venise, millésime 2016, réunit à parts égales la syrah et le grenache et accompagnera un petit animal chevreu au paprika et ratte au four (16 €).

résultat de mes efforts ».

La première année, Matthieu Ponson veut tout faire au moins une fois. Le nez dans ses cuves, il fait ses remontages, matin et soir, découvre le plaisir des tâches répétitives qui libèrent l'esprit, les contraintes du commercial. Il découvre aussi le manque de temps et surtout les années d'expérience. « Si j'ai un conseil à donner aux apprentis vigneron : qu'ils passent au moins un an, dans un domaine où ils apprendront les bases du métier et se rendront compte de la palette de métiers qu'il faut maîtriser pour réussir une telle reconversion. »

Antonio Mafra

[Grands Jours de Bourgogne] Le Mâconnais en majesté

15 MARS 2018 0 COMMENTAIRE

La troisième journée des Grands Jours de Bourgogne, rendez-vous des professionnels se déroulant tous les deux ans en terres bourguignonnes, était majoritairement consacrée aux vins du Mâconnais. L'affluence des acheteurs, en grande partie internationaux, était un bon indicateur de la cote d'amour de ces blancs à la qualité montante et aux prix encore doux.

« Symphonie mâconnaise », titrait le programme des Grands Jours de Bourgogne pour cette troisième journée qui se déroulait – exceptionnellement – non pas au cœur du vignoble mais dans l'enceinte du Palais des Congrès de Beaune. Pas forcément le plus romantique des décors, mais peut-être le plus approprié pour permettre aux nombreux professionnels venus du monde entier (nous y reviendrons) d'appréhender toute la diversité des vins de cette Bourgogne méridionale qui ne cesse de séduire. Ses arguments ? Des terroirs de toute beauté, une jolie mosaïque de styles, et des prix qui n'ont pas encore eu l'idée de torpiller la stratosphère. Pas étonnant que les acheteurs redoublent de curiosité au moment de les déguster. Les journalistes aussi...

Les choix de Mathieu Doumengo

Domaine des Crêts

Mâcon-Chardonnay « En Bout » 2016

François Lequin, vigneron à Santenay, et Matthieu Ponson, néo-vigneron à... Beaumes de Venise (Domaine de Piéblanc), sont deux amis. En 2014, ils ont fait le pari de reprendre 4 hectares dans le Mâconnais, qu'ils convertissent en bio (certification attendue en 2019). Ils en confient les rênes à Mehdy Ali-Boukhalfa, qui a roulé sa bosse dans la région. Le résultat : des blancs purs, digestes, équilibrés, à l'image de cette cuvée qui marie une jolie richesse dans la matière et un profil long, salin. Vinification en fûts de 500 litres (seulement 10% de bois neuf), douze mois d'élevage et encore 3-4 mois en cuve avant la mise. Moins de 16 € à la propriété.



Podcast: [Télécharger](#)

Abonnez-vous [Apple Podcasts](#) | [Android](#) | [Google Podcasts](#) | [RSS](#)

DIFFUSÉE LE
12/05/2018

Matthieu Ponson, propriétaire des domaines de Piéblanc et des Crêts, et les chroniques de Christophe Seraglini sur la perle de la perle noire de la Méditerranée: le Passito di Pantelleria, Philippe Faure-Brac sur l'appellation Ajaccio, et David Cobbold sur la passion dans le vin

Bourgogne
Aujourd'hui
N°125 – Octobre
2015

BOURGOGNE

VINS ET ART DE VIVRE
BOURGOGNE

N°125 6,50 €

AUJOURD'HUI

SUPPLÉMENT
BEAUJOLAIS
AUJOURD'HUI

DÉGUSTATIONS

BOURGOGNES
MÂCONS 2013-2014

Les « régionales »
jouent
la diversité

200 bouteilles de 6 à 20 €

2010

Un millésime de caractère !



APPELLATIONS
BEAUNE • SAVIGNY
CHOREY

- 2012 - 2013
rares et réussis
- Le Clos des Mouches
se dévoile



DOSSIER

LES FUTURES
« STARS »
DU VIGNOBLE !

AMÉLIE BERTHAUT
DOMAINE BERTHAUT (FIXIN)



Mathieu Ponson, Alice Blanc-Calvet et Léo Petit.

— Découverte —

DOMAINE DES CRÊTS

Nous en faisons le pari : les vins du Domaine des Crêts compteront, dès les prochains millésimes, parmi les références du nord du Mâconnais. Mathieu Ponson, un passionné de vins originaire de Cornas, et François Lequin, vigneron à Santenay, ont racheté le domaine de Pascal Pauget, à Ozenay, en août 2014. Quelques semaines plus tard, ils vendangeaient à la main leurs 4 hectares de mâcon-chardonnay (décliné en deux cuvées) et de bourgogne pinot noir. Les vins ne sont pas encore mis en bouteilles, car le duo, qui a confié à Léo Petit, 22 ans, fils d'un viticulteur jurassien, la responsabilité de l'exploitation, et à Alice Blanc-Calvet celle du développement et de la commercialisation, bénéficient d'élevages longs, en fûts de chêne de différentes origines, avec 10 à 15% de bois neuf. Dans la vigne, l'exigence est de mise : labour intégral, buttage, effeuillage, ébourgeonnage sévère pour limiter les rendements et culture biologique, avec demande de la certification. Le prix élevé des bouteilles (15 € le mâcon-chardonnay) situe clairement l'ambition de ce nouveau domaine, dont la première récolte sera en vente début 2016.

71700 Ozenay - Tél. 06 82 89 37 33

Mâcon Chardonnay blanc

En Bout 2014 (15 €) - 16

La parcelle couvre 40 ares et la vigne à 25 ans. Arômes fruités et floraux, doux, fins. Le vin est gourmand "ucrées" et fraîches.

Mâcon Chardonnay blanc

L'Echenault de Serre 2014 (15 €) - 14,5