DOMAINE

XAVIER YVERNEAU

BOURGOGNE

VIGNERON

XAVIER YVERNEAU

BOURGOGNE

LE MOT DE XAVIER

Au quotidien, que ce soit par le travail dans la vigne ou celui de la vinification, je m'efforce de respecter au mieux le vivant, afin de laisser le vin, le terroir et les parcellaires parler d'eux-mêmes.Cela se concrétise par l'absence de désherbant, un sulfitage minimaliste et l'utilisation des levures naturellement présentes sur les raisins.

HISTORIQUE
&
PROJETS

LA RENNAISSANCE EN DEUX GÉNÉRATIONS D'UN VIGNOBLE OUBLIÉ

1990

Post phyloxéra
Rennaissance du vignoble oublié de **Vermenton** avec la création par **Cécile et Mathieu** du domaine familial sur de magnifiques coteaux classés en appellation Bourgogne et adhésion les Caves Bailly Lapierre

2022 *1.8ha*

Xavier, la deuxième génération acquiert **"La Come de Gros Mont"** sur l'AOC Vézelay

2023 *2.45ha*

Premières bouteilles de **Vézelay** commercialisées par Xavier et développement du domaine sur **Irancy**

2024 *16ha*

Reprise du vignoble familial par Xavier

2025 *16.3ha*

Commercialisation des premières bouteilles de Bourgogne issues du vignoble de Vermenton avec du **Pinot-noir, du Chardonnay, de l'Aligoté et du César**

2026 *18ha*

Arrivée en production des **Bourgognes Pinot-Gris** et d'un **nouveau parcellaire** sur Vézelay

Et **d'autres projets,** pour vous proposer toujours plus de **vins de Terroir** procurant des **émotions** et le **plaisir de partager**

IDENTITÉ

1. Respecter au mieux le vivant, afin de laisser le vin et le terroir parler d'eux-mêmes avec **zéro désherbant**

2. Avoir des vins vibrants en travaillant avec les **levures indigènes** (levures naturellement présentes sur les raisins)

3. Vinification peu interventionniste et sulfitage minimaliste pour avoir les vins les plus **vivants** possible

Vézelay - Come de Gros Mont

Cépage : Chardonnay
4100 Bouteilles
Vendangé à la main le 9 et 10 septembre
Levure indigène
Sulfitage nécessaire mais minimaliste
Zéro désherbant et Zéro produit de synthèse utilisés dans les vignes
Élevage en cuve
Filtration légère et stabilisée naturellement à froid
Potentiel de garde : 7 ans
Accord mets & vins : Fruits de mer, poissons en sauce et viandes blanches.

“Come de Gros Mont”
Superficie 1.80 ha
7600 pieds par hectare
Coteau argilo-calcaire
Exposition Sud-Ouest
Altitude 301m
Age des vignes 12/14 ans
Monopole

Vézelay - Come de Gros Mont élevé en Demi-Muid

Cépage : Chardonnay
3500 Bouteilles
Vendangé à la main le 9 et 10 septembre
Levure indigène
Sulfitage nécessaire mais minimaliste
Zéro désherbant et Zéro produit de synthèse utilisés dans les vignes
Élevage en Demi-Muid (Gros fut de chêne de 500l)
Filtration légère et stabilisée naturellement à froid
Potentiel de garde : 10 ans
Accord mets & vins : Poissons en sauce et viandes blanches.

“Come de Gros Mont”
Superficie 1.80 ha
7600 pieds par hectare
Coteau argilo-calcaire
Exposition Sud-Ouest
Altitude 301m
Age des vignes 12/14 ans
Monopole

Irancy - “Les Bégnaux”

Cépage : Pinot-Noir
2660 Bouteilles
Vendangé à la main le 27 septembre
Levure indigène et fermentation spontanée
Sulfitage nécessaire mais minimaliste
Zéro désherbant et Zéro produit de synthèse utilisés dans les vignes
Élevage en cuve
Filtration légère et stabilisée naturellement à froid
Potentiel de garde : 10 ans
Accord mets & vins : Volaille, charcuterie

Irancy
Lieu-dit “Les Bégnaux”
Superficie 0.4 ha
7600 pieds par hectare
Pentes marneuses du Kimméridgien
Exposition Sud-Ouest
Altitude 240m
Age des vignes 40 ans

Vidéo de lancement du Domaine Yverneau

Xavier Yverneau

06 95 64 09 48
contact@domaine-yverneau.com
www.domaineyverneau.com