

Mathilde et Xavier Jacqueline « Des vignes, comme un jardin »

Maintenir la santé des sols, favoriser la biodiversité, préserver les ressources naturelles, c'est avec cette philosophie que dès les premières pousses de la vigne jusqu'à la mise en bouteille, Xavier et sa fille Mathilde œuvrent avec toute leur passion et leur connaissance en œnologie pour gérer durablement leur vignoble.

Leur travail se veut le plus naturel possible tout au long de l'année. Tout est fait à la main, en optant pour une viticulture qui privilégie les pratiques raisonnées, respectueuses de l'environnement. Le vignoble est en zéro pesticide. La commercialisation cible les circuits courts et la vente à la propriété. Les cépages historiques et rares sont plantés dans la combe aux moines et la combe de Chérin. On y trouve la malvoisie, le muscat petit grain, le pinot noir mais aussi l'altesse, la mondeuse noire et le chardonnay, cépage emblématique de la Perle du Lac.

Les cuvées parcelles qui y sont produites dévoilent la véritable identité de la vigne : le terroir prend le dessus et est sublimé. Cultiver les différences, revendiquer cette typicité singulière, laisser parler la terre ... et le résultat est à la hauteur de leur travail, avec des vins fins, élégants, authentiques et typiques de chaque cépage.

