

Vincent Chevrot, domaine Chevrot et Fils

Bio, cheval et allant

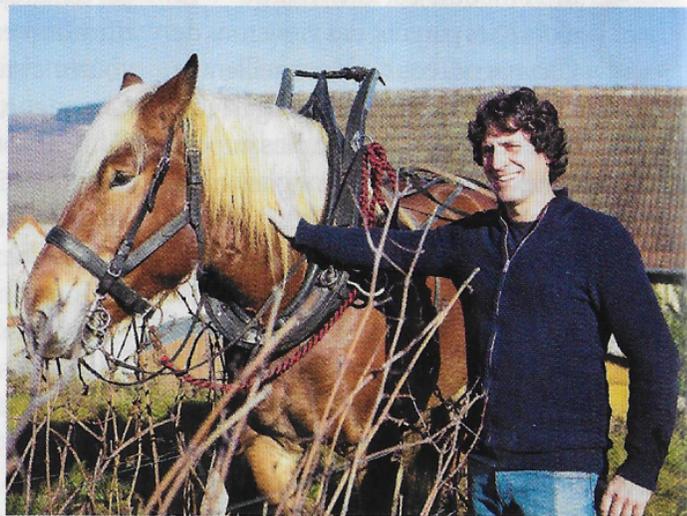
Ne vous fiez pas à ses cheveux en bataille et à son allure fausement désinvolte, Vincent Chevrot, 39 printemps et treize vinifications au compteur, est un véritable vigneron, doublé d'un technicien.

Bac chimie en poche, il passe par un BTS viti-œno à Davayé avant de clore sa formation par un Diplôme d'œnologie à Dijon en 2002. Ses stages se déroulent chez des producteurs réputés : le domaine de l'Aigle dans les Corbières, Chard Farm en Nouvelle-Zélande, Alain Graillet en Crozes-Hermitage. Après quoi, il fait trois vinifications



au domaine Héritiers du Comte Lafon dans le Mâconnais avant de retrouver son frère aîné Pablo au domaine familial.

À partir de 2008, ils engagent leurs 17 hectares sur la voie de la culture biologique, dont 5 sont travaillés au cheval. Le gel de 2016 et la misérable récolte qui en a découlé leur fait arrêter la certification biologique, mais, convaincus de leur choix, ils se réengagent dès la vendange 2017. Aujourd'hui, toute leur production est vendue en bouteilles, de 8 € pour l'aligoté à 36 € pour leur trop rare maranges 1^{er} cru Le Croix Moines.



À 39 ans, Vincent Chevrot a déjà treize vinifications à son actif.

Nous avons aimé :

Maranges 1^{er} cru La Fussière 2015 (24,20 € à la cave)

Il exhale le tilleul et la noisette fraîche. On retrouve cette finesse dans une matière au jus cristallin et à la terminaison saline. Avec une truite de lac !