



Originaire du sud de la Mayenne, J'ai eu l'occasion dans ma jeunesse, de vendanger en Anjou et en Bourgogne. Un temps dessinateur industriel, en 2012, je me reconvertis vigneron après une formation à Beaune et intègre le domaine de mon frère Jérôme, situé à Gevrey-Chambertin sur la Côte de Nuits.

En 2017, grâce à une collègue de formation, je découvre le Bugey et son vignoble bien caché entre lacs, montagnes et forêts.

Tout en étant cantonnier à Ceyzérieu, j'ai créé le domaine sur 0.5 ha de vignes et produit mes premiers vins en 2019. Actuellement, sur 4.5 ha, répartis en plusieurs parcelles, je travaille quatre cépages : Aligoté et Chardonnay pour les blancs, Gamay et Mondeuse pour les rouges, les types de sol sont argilo-calcaire et moraines glacières.

Les vignes sont cultivées sur sol vivant en agriculture bio, on y pratique aussi la biodynamie et des applications à base de plantes. Le domaine est certifié en Agriculture Bio en 2024. Les vendanges sont manuelles, transportées en petites caisses et vinifiées au parcellaire.



À la cave comme à la vigne, la vinification est naturelle, simple et sans intrants pour que le vin soit fidèle à son terroir et exprime au maximum le fruit. Je ne m'interdis pas d'utiliser éventuellement un peu de SO² quand il le faut, mais toujours avec parcimonie. Je veux « des vins propres, précis et fruités ».



Domaine de Pacotille
Andert, 289 rue de la Chapelle
01300 Andert et Condon
tel: 06.85.72.51.00
e-mail : pacolyte@hotmail.fr
instagram : domaine_de_pacotille