

# Histoire et Présentation

Mayennais d'origine, je suis dessinateur-projeteur en mécanique générale et charpente métallique pendant 7 ans, à l'âge de 29 ans, je décide de me reconverter dans la viticulture. C'est ainsi que je retourne sur les bancs de l'école et me forme au CFPPA viticole de Beaune. Sortie de l'école en 2013 avec le diplôme du BP REA viti oeno en poche, j'effectue mes classes en Bourgogne sur la côte de Nuits à Gevrey-Chambertin au sein du Domaine Jérôme Galeyrand. Là j'apprends à cultiver les vignes en agriculture biologique et vinifier le chardonnay et le pinot noir. J'accompagne mon frère pendant 6 millésimes et atterri dans le Bugey en 2017.



En 2019, je récupère une parcelle de vigne en plus de mon travail, je crée le Domaine de Pacotille et produit 2000 bouteilles, un vin blanc et un vin rouge.

Depuis le 31 mars 2021, le domaine c'est agrandi, avec une surface de 5 hectares où je cultive le chardonnay, l'aligoté, le gamay et la mondeuse.

Le vignoble est situé sur l'extrémité sud du massif du Jura et sur la rive droite du Rhône entre Genève et Lyon en AOC Bugey.

Les vignes sont cultivées sur un sol vivant en agriculture bio, on y pratique aussi la biodynamie et des applications à base de plantes.

Les vendanges sont manuelles et transportées en petites caisses. 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. Les vins sont sulfités lors de la mise en bouteilles à dose homéopathique.



« *L'Amigoté* » 2019 AOC Bugey Blanc (12,5% vol)  
Les raisins sont issus d'une parcelle qui s'appelle en Colindre, une vieille vigne plantée en 1963 exposée sud-ouest dans une combe à 380m d'altitude.  
cépages : Aligoté et Chardonnay  
planté dans le coteau sur moraine glacière blanche  
vendangé à la main le 25 septembre 2019  
pressé à l'ancienne au pressoir verticale en bois  
vinifié et élevé en fûts de chêne 12 mois.  
mis en bouteilles le 15 août 2020

