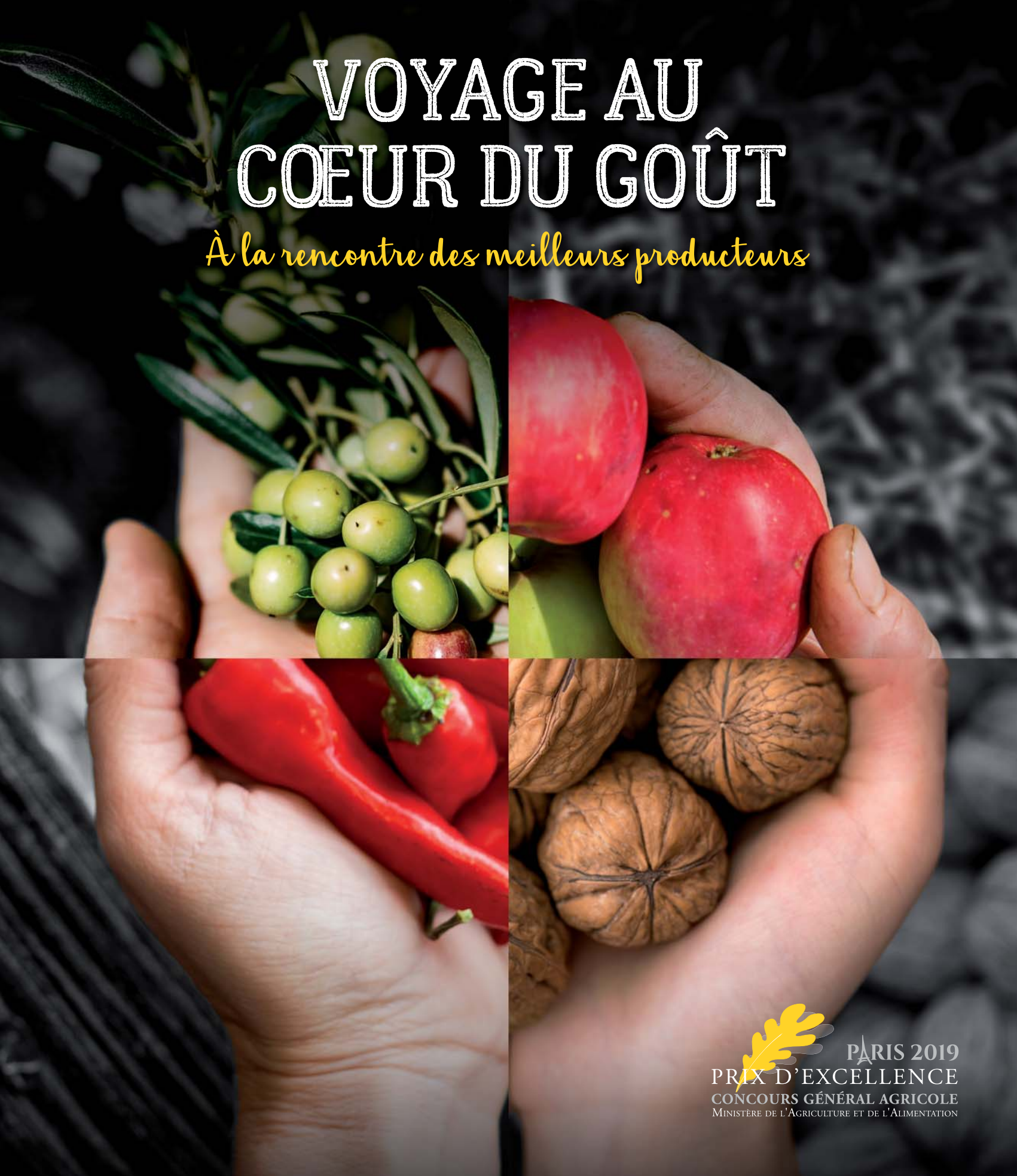
VOYAGE AU CŒUR DU GOÛT

À la rencontre des meilleurs producteurs



PARIS 2019
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

DOMAINE CHARMOND
Patricia et Philippe Charmond
263 rue du Château de France
71960 Vergisson
03 85 35 87 98
philippecharmond@aol.com

COUP DE FOUDRE DANS LES VIGNES, POUR UN POUILLY-FUISSÉ AOC DE HAUTE VOLÉE !

Avec humilité et ténacité, les époux Charmond donnent beaucoup à leur domaine bourguignon

MISE EN BOUCHE

@Floriane

MA RENCONTRE AVEC UN COUPLE AMOUREUX... DE SA RÉGION

Après une étape très réussie à La Courtille de Solutré, c'est reposée, de bonne heure et de bonne humeur, que je me rends chez Patricia et Philippe Charmond qui m'accueillent autour d'un café. Ils me racontent leur belle histoire, sans omettre d'évoquer les années plus difficiles. Je les sens amoureux de leur terroir et de leur métier, et emplis d'humilité face à la nature.

AU CŒUR DE LA RÉGION

Les Roches de Solutré et de Vergisson, « Grands Sites Naturels de France » marquent de leur empreinte le paysage unique qui sert d'écrin au grand cru de Bourgogne qu'est le Pouilly-Fuissé. Depuis la maison de la famille Charmond, on voit parfaitement bien le versant Sud de la Roche de Vergisson et le versant Nord de celle de Solutré ! Ces géants de la nature en imposent, tout en cohabitant avec la vigne, omniprésente.

LES CHIFFRES CLÉS

8
hectares de vignes

25 000
bouteilles par an dont jusqu'à 8000 bouteilles de Puilly-Fuissé

100 %
Chardonnay, cépage unique du Puilly-Fuissé

LEUR CITATION PRÉFÉRÉE

"80% de la qualité d'un vin se fait dans les vignes. Il faut beaucoup de travail et d'humilité pour parvenir à produire de bons vins."

QUELQUES MOTS D'HISTOIRE

Bien qu'ils soient tous les deux originaires de la région, Philippe et Patricia ne revendiquent pas un avenir tout tracé. Très attiré par l'armée, Philippe a prolongé son service militaire comme réserviste à Carcassonne, et a longtemps hésité à s'engager au long cours. Finalement, il revient à Vergisson, et en 1987, prend la suite de ses parents, vignerons de négoce. A cette époque, bien que formé au lycée viticole et sur le terrain, il n'est pas sûr d'être un bon vigneron. En 1993, quand Patricia vient en renfort sur le domaine, c'est le coup de foudre : il l'a veut à ses côtés, et elle n'a qu'un souhait : rester ! Ensemble, ils sont plus forts, plus audacieux, ils affrontent les difficultés, partagent les joies. Leur passion pour le Domaine Charmond est palpable, c'est un peu leur 3e enfant !

1936
Création de l'AOC Pouilly-Fuissé

1987
Installation de Philippe, rejoint en 1993 par Patricia

2004
Récolte blanche due à la grêle

2018
Des vendanges qui allient rendement et qualité

LES POINTS DE VENTE

- Vente directe au caveau.
- Sélection de cavistes partout en France.
- Présent dans une sélection de CHR partout en France.
- 7 salons par an, en France et en Belgique.
- 30% à l'export (Royaume-Uni, Etats-Unis, Belgique, Japon).

LE PRODUIT RÉCOMPENSÉ

Le Pouilly-Fuissé blanc 2016 est le vin qui vaut leur première médaille du Concours Général Agricole à Patricia et Philippe. Grand Cru de Bourgogne 100% chardonnay, il présente un très joli nez, et en bouche, une belle complexité servie par une vivacité minérale. À la dégustation, le mot élégance s'impose en tête d'un lexique flatteur. Riche et complexe, opulent et droit, le Pouilly-Fuissé s'apprécie avec de nombreux mets : des crustacés au foie gras cuit, en passant par les viandes blanches et les plats crémés, les fromages de chèvre et même une cuisine plus exotique.

PARIS 2019
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

LES MÉDAILLES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

2 Médailles d'Or 2017

3 Médailles d'Argent 2016, 2017, 2018

LE DOMAINE CHARMOND VU PAR…

Yvon Markt, leur beau-frère

« Je suis le mari de Sylvie, la sœur de Patricia. Originaire de Mâcon, où nous vivons, je suis très attaché aux valeurs de la famille et de la terre. Depuis des années, et ce bien avant ma retraite, je n'ai jamais hésité à les aider sur mon temps libre, pour les travaux de la vigne, pour les vendanges, en cave… Ils font un travail artisanal, sincère. Le vin est un axe central dans leur vie, comme un 3e enfant, dont il prenne soin chaque jour de l'année. J'aime beaucoup leurs vins, avec une faiblesse parfaitement assumée pour leur Mâcon Villages, et plus spécialement le millésime 2017 qui est à mes yeux une véritable merveille ! »

PHILIPPE ET PATRICIA SE METTENT À TABLE

UNE INTERVIEW 100% CHARDONNAY, 100% PASSION, 100% GRAND CRU DE BOURGOGNE

Floriane : Le Domaine Charmond, c'est une histoire que vous avez construite à deux ?
Philippe : Je me suis installé à 21 ans, en 1987, avec beaucoup de timidité et de doute. Pendant longtemps, je me suis demandé si j'étais doué pour le métier de vigneron… et puis Patricia est arrivée, au domaine et dans ma vie. L'avoir à mes côtés m'a donné plus d'assurance…
Patricia : Quand je suis venue en renfort pour des travaux dans les vignes en 1993, la rencontre a été immédiate, évidente, et je ne suis jamais repartie. Nous avons tout traversé ensemble, en même temps que nous avons élevé nos deux enfants. Cela n'a pas été un long fleuve tranquille, et parfois même nous avons failli jeter l'éponge. Mais l'attachement à notre terroir et notre amour pour le vin nous ont aidés à tenir, et c'est tant mieux.

En vous voyant aussi sereins aujourd'hui, on a du mal à imaginer que vous ayez traversé des années aussi difficiles !
Philippe : Avec le temps, la fidélité de nos clients et les distinctions que l'on reçoit régulièrement, on est plus sereins, c'est vrai, mais on reste vigilants. Quand nous avons fait une récolte blanche en 2004 à cause de la grêle, cela a été difficile, au point de vouloir tout arrêter !
Patricia : Il faut dire que l'état du vignoble en 2005 était décourageant. A cette époque, le soutien familial dont nous avons bénéficié nous a beaucoup porté. Alors, on s'est remis à l'œuvre, et on a continué d'y croire. Nos parcelles ont retrouvé leur vigueur, et Philippe a fait de belles vinifications. Notre travail a fini par payer.

Comment sont organisés vos 8 hectares de vignes ?
Philippe : Nous avons une partie du vignoble en propriété, et une autre partie en location. Sur les 7,70 hectares plantés, nous avons essentiellement du chardonnay, le cépage roi de la région, et un peu de Pinot, que nous ne vinifions pas. Nos vignes sont très morcelées, mais dans un périmètre restreint : les plus éloignées sont à moins de 10 km d'ici.

Du coup, vos parcelles vous offrent une variété importante d'expositions et de terroirs ?
Philippe : Oui, les expositions sont très variées, majoritairement favorables. En ce qui concerne le terroir, il est assez homogène malgré tout, et très classique pour la région : nous sommes sur des éboulis à majorité argilo-calcaire, parfois agrémentés de schistes marneux. Avec ce morcellement du vignoble, et par conviction, nous privilégions les vendanges manuelles…

Et côté cave, comment ça se passe ?
Philippe : La vinification me passionne ! Je fais mes élevages en partie en fûts de chêne, et en partie en cuves, pour mieux maîtriser la fraîcheur que je recherche. Chaque année, mon expérience s'enrichit, je pèse mes choix, je m'adapte. Cette année 2018 me réjouit, car nous atteignons le rendement optimal, ce qui n'était pas arrivé depuis 2011 !

L'INDISPENSABLE

Le sécateur ! Patricia et Philippe travaillent ensemble dans les vignes. Tous les deux revendiquent le sécateur comme leur outil indispensable, pour les nombreux travaux qui ponctuent les différentes saisons. Ils en sont convaincus, c'est à la vigne que l'essentiel se joue sur la qualité des vins, alors ils ne comptent pas le temps qu'il y passe, sécateurs à la main. Ils en possèdent plusieurs, de toutes tailles, mais celui qu'ils utilisent le plus en hiver est leur sécateur électrique.

J'AI AIMÉ **@Floriane**

Beaucoup : leur humilité non feinte.

Passionnément : la force de leur union pour faire face aux aléas climatiques qu'ils ont parfois dû affronter.

À la folie : leur Pouilly-Fuissé, dégusté avec eux, et aussi l'ensemble de leur production, avec une mention spéciale à leur Mâcon-Villages !

HÔTEL-RESTAURANT LA COURTILLE DE SOLUTRÉ

Route de la Roche, 71690 Solutré-Pouilly

Énorme coup de cœur pour cet établissement qui a tout bon. Les 6 chambres d'hôtel sont confortables et décorées avec goût, comme des nids bien douillets. Le restaurant propose également un cadre choisi, accueillant et cosy. Au menu, des plats subtils et généreux qui varient au gré des saisons et de l'inspiration de la brigade emmenée par le chef propriétaire Adrien de Yparraguirre qui se laisse guider par les produits frais et locaux. Evidemment, la carte des vins, particulièrement travaillée, est du même acabit. Ne passez pas à côté, d'autant que l'accueil y est chaleureux !

Chaque année, le Prix d'Excellence du Concours Général Agricole met à l'honneur les lauréats ayant obtenu, avec la plus grande régularité, les meilleurs résultats dans leur catégorie de concours.

En 2019, ce sont 39 producteurs unis par la même passion de l'excellence qui vous entraînent, au fil des pages, dans une escapade gourmande emplie de saveurs et de belles découvertes humaines.

Ces femmes et ces hommes engagés dans la quête du produit d'exception vous ouvrent leurs portes pour découvrir leur savoir-faire et partager quelques-uns de leurs secrets.

De belles rencontres qu'il vous faudra assurément prolonger…

PARIS 2019
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Dépôt légal : janvier 2019