

# DOSSIER DE PRESSE CHÂTEAU DE PONCIÉ



# *Le Château de Poncié, un vignoble millénaire nouvelle génération au cœur de Fleurie en Beaujolais*

Le Château de Poncié s'inscrit avec fierté parmi les domaines viticoles emblématiques du Beaujolais. La région, qui s'étend sur une quarantaine de kilomètres au Sud de la Bourgogne, abrite le cépage Gamay, qui flatte le palais avec ses 12 appellations, dont 10 crus.

Le Château de Poncié, l'un des dix crus, se déploie presque d'un seul tenant sur les 840 hectares de l'appellation Fleurie. Il propose des vins d'une grande finesse aux arômes uniques grâce à treize climats différents.

Cet écosystème naturel préservé, dont les origines connues remontent à 949, est chargé de plus de 1 000 ans d'histoire. Seigneurs, comptes, écuyers, héritiers et mousquetaire du Roi Louis XV ont été à tour de rôle propriétaires du Château de Poncié et de ses terres.

Aujourd'hui, l'ambition de ce domaine millénaire est de faire honneur à l'excellence des grands domaines du Beaujolais, riche d'une identité forte et d'un positionnement haut de gamme. Sur 100 hectares dont 42 consacrés aux vignes, le Château de Poncié est certifié en Agriculture Biologique et engagé en agroforesterie et vitipastoralisme. Les vignes s'épanouissent dans une nature profondément respectée.

Les experts viticoles du domaine tissent un lien très étroit avec leur environnement : sol minéral, faune, flore et forces lunaires. L'introduction d'animaux dans les vignes, réel retour aux sources, permet de renforcer la culture naturelle.



L'équipe de Joseph Bouchard *-Chef de culture-* est portée par des convictions profondes, empreinte de culture paysanne, ouverte sur des approches innovantes et consciente des enjeux climatiques. Ainsi, l'élaboration des vins, respectueuse de la nature, de la biodiversité et de ses consommateurs, marie tradition et innovation.

Ces vigneron illustrent une nouvelle génération audacieuse, conscients de l'impact de leur travail sur l'écosystème. Ils marqueront sans aucun doute, une nouvelle époque dans l'histoire des grands vignobles.

Reflète de son territoire et d'un travail de la vigne sur-mesure, le Château de Poncié produit des vins élégants, purs et racés : 3 vins AOC Fleurie (Les Moriers, Les Hauts du Py, 949) ; 1 vin Chardonnay AOC Beaujolais-Villages (Le Blanc de Poncié) ; 1 vin AOC Côte de Brouilly (Le Pavé).



# *Le Château de Poncié, des racines au verre de vin*

## **L'histoire du Château de Poncié en quelques dates clés**

Tout commence en l'an **949** lorsque le Domaine, déjà réputé pour la qualité de ses vins, est **offert pour le salut de leurs âmes** par Teoza et son fils Gosfredus à l'**Abbaye de Cluny**.

Du 1er siècle à nos jours, ducs, prévôts, écuyers, seigneurs et vaisseaux ont été tour à tour propriétaires du Château de Poncié et de ses terres.

En **1749**, à l'occasion de son mariage, Marie Rossoline, fille d'un vaisseau du Roi, transmet les terres de Poncié qu'elle a pour dote, à son mari le comte de Damas D'Audour, **Mousquetaire du roi Louis XV**.

En **1884**, Antoine Bouchard, fils d'une famille viticole ancestrale de Bourgogne, tombe sous le charme de Poncié qu'il rachète pour agrandir ses propriétés agricoles.

Petite anecdote : il hésita, pour un prix similaire avec le domaine du Clos Vougeot, l'un des plus grands domaines de vin au monde.

La société civile du Château de Poncié est officiellement créée en 1957.

En **2008**, séduit par la qualité singulière du terroir et du patrimoine du domaine, le groupe Henriot achète la propriété sous la direction viticole de Bouchard Père et Fils.

Le **1<sup>er</sup> juillet 2020**, le **Château de Poncié ouvre une nouvelle page de son histoire**. À la suite de l'acquisition du domaine par l'entrepreneur lyonnais Jean-Loup Rogé, un projet ambitieux se dessine pour le Château et ses cuvées renommées.





# *Et quand est-il aujourd'hui du Château de Poncié ?*

## **Des vigneronns engagés dans une culture viticole biologique**

Depuis 2008, le Château de Poncié est engagé en Agriculture Biologique et est aujourd'hui 100 % certifié. Le domaine s'étend sur 100 hectares, dont 42 hectares plantés. Les 35 hectares en production les mieux exposés sont consacrés à la culture biologique de la vigne des lieux-dits Briette, Hauts du Py, Moriers, Montgenas, Poncié...

En 2007 arrive **une nouvelle génération de vigneronns**, attachée au patrimoine historique, à l'agroforesterie, à l'agriculture biologique et au pastoralisme. L'équipe entretient avec passion et respect les terres du domaine millénaire. La finesse, l'élégance et la texture soyeuse de ses vins façonnent leur réputation d'excellence. Un **véritable patrimoine historique** qui en fait aujourd'hui un **emblème du cru Fleurie**.

En 2021, pour la première fois de son histoire, le Château de Poncié s'ouvre à une nouvelle appellation. 2,38 hectares, de vieilles vignes de 80 ans, ont été rachetés en **Côte de Brouilly sur le lieu-dit Le Pavé**.

Ses différents sols font la force du Château de Poncié. Ils disposent d'expositions diverses et se composent de parcelles de vignes vallonnées, de bosquets et de jardins. Balayant les coteaux, l'altitude, le soleil et le vent profitent à chaque grappe.

Les vigneronns, convaincus par l'**agroforesterie**, se sont appropriés le patrimoine de Poncié dans le respect de son écosystème exceptionnel et de la biodiversité. La richesse du domaine s'exprime à travers l'association de la viticulture, à celle de la faune et de la flore.

Plus de **300 arbres et 4 km de haies ont été plantés** afin de créer de nouvelles zones de fraîcheur et des lieux de vie pour les oiseaux et les insectes. Placées entre les parcelles, les haies deviennent des barrières naturelles protégeant les vignes du vent.

Depuis 2019, le domaine Poncié s'est également converti au **viti-pastoralisme**, soit à la **présence d'animaux dans les vignes** (abeilles, moutons, vaches, poules, etc.), afin de préserver la biodiversité et la qualité des sols.

Les moutons paissent dans les vignes en hiver et au printemps, limitant ainsi l'intervention de l'homme dans les parcelles.

Les poules grattent les sols et se nourrissent des vers et chenilles qui nuisent à la culture. Les abeilles butinent dans les bandes fleuries plantées entre les vignes, assurant ainsi la pollinisation des plantes.

***L'authenticité des méthodes, la diversité des cultures, le respect du territoire, illustrent l'engagement du domaine à élaborer un produit naturel.***

## Une viticulture naturelle, l'identité du domaine de Poncié

L'extraordinaire variété des terroirs incite à mener un travail sur-mesure, en adoptant une approche parcellaire minutieuse. La vigne est triée rigoureusement afin de laisser s'exprimer toutes les nuances de raisins.

Les vendanges sont majoritairement réalisées manuellement en caissettes. La conduite de la vigne dite sur-mesure de chaque parcelle, et la limitation des rendements, renforcent la finesse et l'élégance des vins.

Afin de laisser le terroir s'exprimer selon les cuvées, les vigneron respectent une fermentation de 8 à 20 jours, qui favorise la naissance des arômes les plus subtils.

L'élevage en fûts patinés de  $\frac{3}{4}$  des vins (4 à 5 vins) permet de préserver et de garantir l'identité du territoire. Le tanin du bois ressort peu et structure les vins. Complété de pigeages (technique pour maintenir le chapeau humide et l'extraction des tanins responsables de la couleur du vin) et de remontages doux et réguliers, il en ressort des vins frais et friands.

Le Chef de culture, Joseph, choisi les meilleures parcelles pour l'élaboration des trois cuvées de Fleurie. Après une filtration légère pour préserver tout le travail de la vigne à l'élevage, les vins sont mis en bouteilles et proposés à la vente une fois arrivés à maturité.







# Les vins

## 949, AOC Fleurie



La cuvée 949 est le symbole du domaine de Fleurie. Vin rouge issu de différentes jeunes vignes de 12 à 25 ans, les parcelles sont sous le parc, et sur les collines de Montgenas et de la Briette. Une macération de 8 à 12 jours, et un élevage à 20% en fût patiné, laissent entrevoir un vin gourmand, fruité et velouté qui s'accorde avec des mets variés. L'authenticité des méthodes, la diversité des cultures, le respect du territoire, illustrent l'engagement du domaine à élaborer un produit naturel.

**Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc**

**Bouteille 0,75cl à 13,00€**

**Magnum 1,5L à 28,00€**

## Les Moriers, AOC Fleurie



Terroir emblématique de Fleurie, les parcelles abruptes des Moriers demandent une culture exigeante sur des vieilles vignes de 70 ans. Une veine de quartz traverse les sols profonds, granitiques et argileux. Cette cuvée aux petits rendements donne naissance à un vin charmeur et intense, aux notes poivrées.

**Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc**

**Bouteille 0,75cl à 25,00€**

**Magnum 1,5L à 52,00€**

## Les Hauts du Py, AOC Fleurie



Petite colline du Beaujolais, le Py est un terroir d'altitude. Des bois et bosquets centenaires surplombent ces coteaux très abrupts culminant à 410 mètres d'altitude.

Sur les pentes de granit rose, exposées Sud-Est, les petites grappes préservent fraîcheur et caractère pour donner un vin complexe, tout en finesse.

**Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc**

**Bouteille 0,75cl à 18,00€**

**Magnum 1,5L à 38,00€**



## Le Blanc de Poncié, Chardonnay, AOC Beaujolais-Villages



Au pied de la colline de Montgenas, dans des sols profonds et sableux, le terroir est orienté au nord-est. Ces Chardonnays sont plantés sur l'AOC Fleurie et deviennent par repli des Beaujolais-Villages. Une exposition idéale pour obtenir un bel équilibre de saveurs.

**Cépage : 100% Chardonnay**

**Bouteille 0,75 cl à 14,00€**

**Magnum 150 cl à 30,00€**



## Le Pavé, AOC Côte de Brouilly

Emblématique de l'AOC Côte de Brouilly, Le Pavé est un lieu-dit aux côteaux abruptes exposé sur le flanc Est du Mont Brouilly. La finesse de ses tanins et la subtilité des arômes tirent leur particularité de ceps de vignes anciens, ancrés dans un sol volcanique de pierres bleues.

**Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc**

**Bouteille 0,75cl à 15€**

## Où trouver les vins à la vente ?

Les vins du Château de Poncié sont présents en circuits traditionnels : CHR, cavistes, vente directe au domaine et à l'export.

## Combien de litres de vin sont vendus ?

Les quantités sont les mêmes pour 2021 et 2022 : environ 800 hectolitres.

# L'équipe et les savoir-faire

L'équipe du Château se compose d'une quinzaine d'experts passionnés : vigneron, chef de culture, maître de chai, œnologue.



## **Portrait de Joseph Bouchard, Chef de culture au Château de Poncié**

Joseph fait partie d'une branche de la famille Bouchard, propriétaire du domaine à partir de 1880 jusqu'en 2008. Il baigne dès son plus jeune âge dans cette passion familiale ancestrale.

Après des études scientifiques agricoles générales en Côte Chalonnaise, Joseph obtient un DUT Génie Biologie Agronomie à Colmar en Alsace. Il intègre l'Université de la Vigne et du Vin à Dijon et termine ses études avec la fac d'œnologie de Bordeaux.

Pris d'une envie de découvrir le monde, Joseph traverse l'océan ; direction les États-Unis à l'âge de 15 ans. Dans un domaine américain, il a pour mission l'outillage des fûts. Joseph ne s'arrête pas là dans son parcours et s'envole à plusieurs reprises pour le Portugal, où il procède à plusieurs vinifications dans un domaine familial à Quinta Do Tedo.

Son point fort ? La culture viticole en biodynamie. Pour rappel, il y a près de 15 ans, le domaine fatigué par le temps, sortait de 50 ans de désherbage chimique. Le défi n'était pas mince : transformer les sols, les assainir, et devenir une exploitation agricole biodynamique.

Le parti-pris de Joseph a été de mettre en place le retour à l'agriculture traditionnelle et aux techniques ancestrales adaptées à chaque terroir (sol minéral, animaux, végétaux et forces lunaires).



## **Portrait de Marion Fessy, Directrice du Château de Poncié**

Sixième génération d'une célèbre famille du Beaujolais, au pied du Mont Brouilly, Les Fessy sont nés dans le Gamay !

Après des études en Hôtellerie et Restauration, son premier vœu est de devenir Sommelier.

De son héritage familial, elle se passionne pour la cuisine, et part en Ecosse dans les cuisines de l'Intercontinental d'Edimbourg. Puis, elle rejoint la brigade étoilée de la Villa Florentine à Lyon.

Marion reprend des études commerciales à l'IDRAC Lyon pour reprendre la direction commerciale de l'entreprise familiale Vins Henry Fessy.



Deux ans plus tard, la société est vendue à Louis LATOUR en 2008.

Elle poursuit alors son rêve : celui d'avoir un restaurant ! Une institution caladoise, où l'art du bien et bon vivre est inné chez Marion, presque génétique. Une cuisine bistronomique entre produits locaux, et une mise en avant des vins de la région !

En 2019, Jean-Loup Rogé chuchote à Marion l'idée de reprendre le Château de Poncié à Fleurie. C'est une évidence pour tous les deux ! L'acquisition a alors lieu en juillet 2020.



# *A la découverte du domaine – Œnotourisme*

Le Château de Poncié propose plusieurs formules pour découvrir les richesses du terroir de Fleurie et sa biodiversité.

## ***Balade à pied dans les vignes et dégustation***

La visite se déroule à travers les différentes parcelles de vignes sur des monts vallonnés, comme Les Hauts du Py, Les Moriers ou Montgenas et se prolonge dans la cuverie. Une dégustation de 6 vins illustre les 1 000 ans d'histoire du domaine.

***1h45 de visite, 20€/personne***

## ***Balade en VTT électrique dans les vignes et dégustation***

Un parcours entre forêts et vignes plonge les visiteurs dans une balade immersive. La Chapelle de la Madone, la carrière de granit et des paysages panoramiques rythment la promenade.

Pour finir, une dégustation de 6 vins au cœur de la cuverie.

***2h de visite, 49€/personne***

## ***Visite de la cuverie & dégustation***

En petit groupe dans la cuverie, Marion et Joseph racontent avec passion l'histoire millénaire du domaine et de ses vins, en prolongeant l'expérience avec une dégustation.

***45 minutes de visite, 5€/personne***

## ***Chasse au trésor dans les vignes***

Claude Mathieu de Damas d'Audour, mousquetaire du roi Louis XV a laissé avant sa mort une série d'indices pour découvrir un trésor oublié depuis des siècles. Pour tenter de le retrouver, le Château de Poncié organise des chasses au trésor sur le domaine.

***1h à 2h, 15€/adulte, 30€/famille de 4***

# **ANNEXE**

## **Le Beaujolais, l'une des régions françaises les plus riches en vins**

Illustre région viticole, le Beaujolais s'épanouit sur une diversité de terroirs aux sols variés et aux paysages vallonnés. 98 % de vins rouges et de 2 % de vins blancs ou effervescents sont en production parmi lesquels, 10 crus à base de cépage Gamay (Brouilly, Côte-de-Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliéna, Moulin-à-Vent, Morgon, Régnié, Saint-Amour) et 2 appellations : Beaujolais et Beaujolais-Villages.

Berceau du cépage Gamay, le Beaujolais en est composé de 98%. Le Gamay est un cépage noir à jus blanc, aux grappes et aux baies juteuses de taille moyenne. Les sols siliceux et granitiques de cette vaste zone lui conviennent parfaitement. Il offre une production de vins rouges riches en arômes.

Le cépage Chardonnay signe, quant à lui, les vins blancs secs et effervescents du Beaujolais.

Parmi ses 12 appellations, le Beaujolais accueille le cru Fleurie. Avec sa géographie particulière, il est adossé à une chaîne de crêtes : Fût d'Avenas, Col de Durbize, Col des Labourons, Pic Raymond. Fleurie propose les vins les plus féminins du vignoble du Beaujolais, à la fois denses, fruités et floraux. Les vignes se cultivent dans un environnement verdoyant, aux cœurs de magnifiques lieux-dits, et sont dominées par la Chapelle de la Madone.