

CHEILLY-LÈS-MARANGES OENOTOURISME

# Famille, cheval et vin bio au Domaine Chevrot



■ Fernand Chevrot, producteur de vins des maranges, entouré d'une partie de sa famille. Photo Gilles DUFOUR

Rédaction Loisirs  
de Saône-et-Loire

9, rue des Tonneliers,  
71100 Chalon-sur-Saône

Téléphone

Rédaction : 03.85.90.68.69  
Pub : 03.85.90.68.98

Mail

loisirs71@lejsl.fr

Web

www.lejsl.com

Facebook

www.facebook.com/lejsl

Depuis trois générations, les membres de la famille Chevrot se succèdent au domaine familial de Cheilly-lès-Maranges, à la porte Sud de la Côte de Beaune. Cette année, la famille s'élargit avec l'arrivée de Corléone, cheval de trait du Jura, qui vient remplacer les tracteurs.

Chez les Chevrot, le vin est une affaire de famille. Depuis 1830, les générations se succèdent pour gérer le vignoble de 20 hectares des maranges, qui produit 15 Appellations d'Origine Contrôlées. De 1936 à 1968, Paul et Henriette Chevrot se donnèrent corps et âme pour installer l'exploitation en acquérant les vignes et la maison. Viennent ensuite Catherine et Fernand -fils de Paul-, dont l'amour pour les maranges et les vins qu'ils produisent les a conduits à distribuer l'intégralité de la production en bouteille directement depuis le domaine. Cet amour du vin et de la terre, ils l'ont à leur tour transmis à leurs deux fils, Pablo et Vincent, qui, après avoir fait des études d'œnologie ont rejoint le domaine familial respectivement en 2002 et 2007. Ils s'occupent aujourd'hui du vignoble et de la vinification, avec l'aide de Kaorie, la compagne de Pablo, qui s'occupe des visites et des dégustations.

**Une production bio et engagée qui séduit de plus en plus**

Depuis 2007, le domaine est labellisé bio. Un choix engagé pour Fer-

mand qui offre des avantages notables : sa production non traitée gagne en goût et la fabrication est respectueuse de l'environnement. Mais c'est aussi un vrai défi lorsque les intempéries fragilisent le domaine et la production tout entière, comme ce fut le cas en avril de l'an passé, le gel avait alors détruit plus de 30 % de la production. « Un vrai désastre », se remémore Fernand, qui a dû faire face. Pour autant, il ne regrette pas le choix de cette démarche éthique qui séduit de plus en plus d'amateurs et passionnés de vin, à la recherche de produits hautement qualitatifs.

**Un gîte rural classé 3 épis**

Depuis trois ans, le domaine gère en parallèle un gîte rural - La maison de Yette - classé 3 épis, qui connaît un

succès grandissant. « Cet été, tout est complet jusqu'en septembre, le gîte ne désemplit pas et nous sommes ravis ! », se réjouit Fernand. Dans une région au patrimoine riche, à la gastronomie réputée et aux paysages verdoyants, choisir un gîte rural pour ses vacances est de plus en plus fréquent. « Nous accueillons beaucoup d'étrangers, surtout des Néerlandais et des Belges, venus profiter du calme des Maranges et de la localisation stratégique, à seulement 20 minutes de Beaune », ajoute Fernand. Le moyen pour le domaine de diversifier ses activités.

Joséphine Girardot

**PRATIQUE.** Le domaine ouvre ses portes du lundi au vendredi pour des visites et dégustations, sur rendez-vous de préférence. Portes ouvertes le 1<sup>er</sup> novembre prochain.

## Le travail de la terre avec Corléone

Jérémy est salarié du domaine Chevrot depuis de nombreuses années. Passionné de cheval, il s'est d'abord tourné vers la viticulture, ne trouvant pas d'emploi régulier dans le milieu équestre. Cette année, il a suivi une formation de décavaillonnage des vignes à cheval dans le Jura afin de travailler les sols du domaine avec son cheval Corléone. Un procédé vert qui permet, contrairement aux engins mécaniques de ne pas tasser les sols et les endommager.



■ Jérémy dans les vignes avec son cheval. Photo Gilles DUFOUR