



DOMAINE PIERRE VINCENT

NEWSLETTER

Auxey-Duresses • France

14/01/2026



SOMMAIRE

-  **Voeux**
-  **Taille**
-  **Broyage des sarments**
-  **Naissance d'une eau-de-vie**
-  **Galerie photo**

En ce début d'année, toute l'équipe du Domaine vous adresse ses vœux les plus sincères.

Que 2026 soit une année riche en émotions, moments partagés et découvertes. Ici, en Bourgogne, chaque nouveau millésime est une promesse : celle d'un travail patient, guidé par le respect du terroir, de la vigne et du vivant.

Nous vous remercions chaleureusement pour votre confiance et votre fidélité. Elles donnent du sens à notre engagement quotidien et nous encouragent à poursuivre, avec exigence et humilité, la quête de vins toujours plus justes et expressifs.

Nous serons ravis de vous retrouver tout au long de l'année, au domaine ou à travers nos cuvées, pour continuer à écrire ensemble cette histoire façonnée par le temps et la passion.

Très belle et heureuse année à vous.





La taille a débuté au domaine dès le début du mois de décembre, avec nos parcelles de Pinot Noir. Fidèles à nos pratiques, les Pinots sont toujours les premiers à être taillés : ils sont en effet considérés comme moins fragiles que les Chardonnays, dont la taille débute traditionnellement au mois de janvier.

Depuis plusieurs années maintenant, nous sommes accompagnés par les maîtres tailleurs italiens Simonit & Sirch, dont l'approche respectueuse et visionnaire nous aide à préserver et à faire perdurer un patrimoine végétal qui nous est particulièrement cher. Leurs travaux ont notamment démontré qu'une taille trop agressive peut fragiliser durablement la vigne et conduire, à terme, au dépérissement du cep.

Notre parcellaire, âgé en moyenne de 60 ans et issu exclusivement de sélection massale, exige une attention de chaque instant. Chaque pied est unique, porteur d'une histoire et d'un équilibre qu'il nous appartient de respecter. C'est pourquoi la taille est réalisée avec la plus grande délicatesse, en tenant compte de la circulation des flux et de l'architecture naturelle de la vigne.

Ce travail minutieux, parfois invisible, est pourtant l'un des fondements de la qualité et de la longévité de nos vins. Un geste humble, précis et essentiel, au service du vivant et du temps long.



Traditionnellement en Bourgogne, les sarments issus de la taille sont brûlés. Cette année, le domaine a fait le choix de faire évoluer cette pratique en s'équipant d'un broyeur mécanique, afin de s'inscrire dans une approche toujours plus respectueuse de notre environnement et de nos sols.

Le broyage présente en effet un avantage environnemental majeur : contrairement au brûlage, il n'entraîne aucune émission directe de CO₂ dans l'atmosphère. Mais ses bénéfices vont bien au-delà. Les recherches menées ces dernières années ont démontré que les sols viticoles sont parfaitement capables d'assimiler les copeaux de sarments réintégrés après broyage.

Ces copeaux constituent une source précieuse de matière organique et d'amendements naturels, contribuant à nourrir les sols, à stimuler la vie microbienne et à renforcer durablement leur équilibre. En restituant à la terre ce qu'elle nous a offert, nous favorisons un cycle vertueux, essentiel à la vitalité de la vigne sur le long terme.

Ce choix technique, discret mais structurant, s'inscrit pleinement dans notre vision d'une viticulture attentive, respectueuse du vivant et du temps long, au service de l'expression la plus juste de nos terroirs.





Cette année, après le pressurage de nos vins rouges, nous avons fait le choix de conserver les marcs — ces raisins délicatement écrasés — afin de leur offrir une seconde vie à travers la distillation. Une démarche rare au domaine, guidée par l'envie de prolonger l'expression du millésime sous une autre forme.

Le 27 novembre dernier, nos cinq marcs ont été distillés par un distillateur de renom, intervenant notamment pour des domaines de renoms. La distillation s'est déroulée dans un alambic traditionnel en cuivre, composé de trois vases bourguignons, selon un savoir-faire ancestral.



Distillé à 80 degrés, le marc a bénéficié de plusieurs « repasses », c'est-à-dire distillé à plusieurs reprises, afin d'extraire un alcool d'une grande pureté, précis et expressif, tout en conservant un véritable effet millésime. Chaque passage affine la matière, révélant la finesse aromatique et l'identité du raisin dont il est issu.



L'élevage a désormais débuté au domaine, ouvrant une nouvelle phase de patience et d'observation. Ce marc, encore secret, poursuivra lentement son évolution, porté par le temps.

Nous aurons le plaisir de vous en dévoiler davantage dans nos prochaines newsletters.




DOMAINE
PIERRE VINCENT

