



Ladoix

Saint-Vincent Tournante 2025

DOSSIER DE PRESSE



SOMMAIRE

Le mot du Maire de Ladoix-Serrigny, Jérôme FOL.....	page 3
Le mot des Présidents du Comité d'Organisation, Vincent RAVAUT et David CACHAT.....	pages 4 et 5
Le thème.....	page 6
Le logo.....	page 7
L'affiche.....	page 8
Le Verre.....	page 9
Le Dîner de gala.....	page 10
La présentation des domaines.....	page 11
Domaine CACHAT-OCQUIDANT.....	page 12
Maison CAPITAIN-GAGNEROT.....	page 13
Domaine CHEVALIER.....	page 14
Domaine CORNU.....	page 15
Domaine JACOB.....	page 16
Domaine MALDANT.....	page 17
Domaine MALLARD.....	page 18
Domaine MARATRAY-DUBREUIL.....	page 19
Domaine NUDANT.....	page 20
Domaine PERRIN.....	page 21
Domaine GASTON & PIERRE RAVAUT.....	page 22



Le mot du Maire

JÉRÔME FOL

Il y a 40 ans, nous partions à l'aventure. A cette époque en 1984, seuls les villages connus organisaient la Saint Vincent Tournante. Avec comme chef de file André Nudant, président de la société de Saint-Vincent locale, nous avons osé postuler, plus exactement, il a osé et nous avons tous suivis !

L'ensemble des vigneronns mais également la grande majorité des habitants de Ladoix-Serrigny ont souhaité mettre la main à la pâte. L'idée était de faire une belle fête, simple, conviviale et de ne pas perdre l'argent que n'avions pas !

Le conseil municipal, à l'unanimité, a suivi son maire Michel Colin, pour fournir les premiers 40 000 francs (8 965,30 €) nécessaires à l'achat des fournitures de décoration.

En 2025, les problèmes restent les mêmes et nous avons besoin des connaissances de chacun pour gérer les commissions. Celles-ci sont plus nombreuses et tenues à plus de rigueur aujourd'hui. La Préfecture est très vigilante sur l'organisation de ce genre de manifestation.

Malgré cela, le comité de Saint-Vincent-Tournante peut compter sur le soutien de la commune et de son conseil municipal en ce qui concerne la logistique, les démarches administratives, le cautionnement et le relais financier même si sur ces deux derniers points les banques jouent pleinement leur rôle de partenaires.

Les associations seront présentes par leurs compétences mais également pour recruter des bénévoles ; nous savons tous que le tissu associatif est riche à Ladoix-Serrigny.

Je vous donne rendez-vous les 25 et 26 janvier 2025 autour des thèmes choisis, la vigne, le vin, la pierre, l'eau et la forêt, qui caractérisent notre village et que nous trouverons tout au long du parcours bachique de la Saint-Vincent-Tournante.



Le mot des Présidents VINCENT RAVAUT - DAVID CACHAT

Vincent : Les 27 et 28 Janvier 2024 la population de Morey-Saint-Denis et de Chambolle-Musigny a été multipliée par 150, atteignant la barre des 75 000 personnes. Ce sont 28 000 kits et des dizaines de milliers de verres et de bouteilles qui ont été distribués en deux jours ! Nous pouvons dire que la Côte-de-Nuits, et ces deux villages en particulier, attirent toujours autant les regards ! Ils nous avaient habitué à des chiffres élevés et là encore, ils battent tous les records !



David : L'association de la Saint-Vincent de Ladoix-Serrigny était présente : nous sommes partis du Clos Vougeot, sous le regard imposant du Mont Blanc, pour défilier avec les confréries de Saint-Vincent dans ces deux villages magnifiquement décorés. Ce fût l'occasion pour les Chevaliers du Tastevin d'annoncer officiellement notre Saint-Vincent-Tournante 2025 à un auditoire venu nombreux. C'est pour nous à la fois une chance de passer après eux, et un challenge, la pression se faisant déjà ressentir sur nos épaules !

V : Nous félicitons Les vigneron de Chambolle-Musigny et de Morey-Saint-Denis pour l'organisation de la Saint-Vincent-Tournante 2024, elle restera sans contexte dans les mémoires ! Un grand bravo à Myriam, Laurent, Les co-Présidents et bien sûr à toutes leurs équipes !

Nous remercions Jérôme Fol, Maire de Ladoix-Serrigny pour son indispensable soutien. Cet évènement lui tient à cœur, en témoigne son implication énergique dans la préparation, et ce dès le début !

D : Nous avons choisi la tonnellerie Remond pour annoncer ce lancement officiel de la Saint-Vincent-Tournante 2025, et ce n'est pas par hasard. Elle est historiquement liée à Ladoix-Serrigny car c'est Roger Remond, qui a créé l'affiche de la Saint-Vincent-Tournante de 1984.

D : Voici comment le projet a démarré : En 2019, Jean-René Nudant, alors président de la société de Saint-Vincent de Ladoix, nous annonce lors d'une réunion sa volonté d'organiser la Saint-Vincent-Tournante en 2024 (aujourd'hui, 2025 puisque le Covid a décalé d'un an celle de Puligny-Montrachet).

À cette annonce, nous changeons de couleur... Certains essayent de ramper vers la sortie, voire de s'échapper par les fenêtres ! Comme on dit en Bourgogne, une « envolée de moineaux » !

V : Le décor est planté. Comment allons-nous faire pour nous organiser en si peu de temps ? Production des cuvées, réalisation des fleurs, financement ? Panique à bord !

Mais Jean-René Nudant a déjà un plan ! Rassurés, nous adhérons tous à ce projet, sans hésiter, et nous nous engageons dans l'organisation de cet évènement festif, forts de notre expérience de cohésion et de travail collectif autour de la [Balade Gourmande](#).

D : Nous sommes impatients d'être à la fin de janvier 2025. Pour nous, les Présidents, c'est très émouvant de constater la motivation des bénévoles de notre village, c'est un sentiment de solidarité extraordinaire.



Le mot des Présidents VINCENT RAVAUT - DAVID CACHAT

V : Pour cette entreprise, il est essentiel de fédérer les vigneron·nes afin d'élaborer les cuvées que nous servirons le jour J. La coordination a été orchestrée par la Commission Vins, dont le responsable est Pierre-François Capitain.

D : La Commission Décoration est dirigée par Laurence Mallard et Julien Mongeot. Un travail de longue haleine pour toutes les petites mains participant à cet ouvrage d'ensemble.

Le thème met en lumière les ressources de Ladoix-Serrigny : ses vignes, ses carrières, La Lauve, ses forêts et ses vins. Une étude historique brillamment mise en scène par Daniel-Paul Lobreau, professeur agrégé d'histoire, est disponible en téléchargement sur notre site www.saintvincent2025.fr.

V : Saint-Vincent, associé à Noé et Bacchus, est le Saint-Patron des vigneron·nes. Et c'est lui que nous célébrerons religieusement le 25 janvier prochain, lors de la procession des Sociétés de Saint-Vincent de Bourgogne et de Leurs Saints, puis lors de l'office religieux qui suivra, célébré par le Père Déo.

Ce sont Guillaume Nudant et Édith Cornu qui ont la charge de la Commission Défilé/Messe.

D : Après ce cortège religieux et les intronisations, les caveaux ouvriront leurs portes. Chloé Chevalier et Lucie Cornu chapotent la Commission Caveaux, et toute la logistique afférente. Cette commission a longuement travaillé sur l'élément indispensable de cette Saint-Vincent-Tournante : le verre ! En lien étroit avec la Maison Lehmann, le verre se veut révélateur des vins de Ladoix. Le logo a été réalisé par Claire Ganzer que nous remercions chaleureusement pour sa créativité.

NB : Le verre est inclus dans le kit dégustation mais comme c'est toujours mieux d'avoir un service complet, vous pouvez acheter des boîtes de verres autant que vous le souhaitez !

La Saint-Vincent-Tournante existe depuis 80 ans et pourtant, elle ne cesse de se réinventer. En 2025, nous accueillerons sous le drapeau 100 % Côte d'Or, des artisans et des restaurateurs de notre département. Bien sûr cet événement mérite d'être souligné, mais Céline Perrin et Patrice Sanchez, responsables de la Commission Animation, vous réservent bien d'autres surprises.

V : Vous pourrez découvrir, ci-après, l'affiche qui a été sélectionnée pour représenter notre Saint-Vincent-Tournante. C'est la Commission Communication, sous la responsabilité de Delphine Capitain, qui a organisé le concours d'affiche et nous a permis de dénicher cette pépite : Bravo à Louise Lachaux-Voarick pour son œuvre !

Vous l'aurez compris, les trois axes importants sont : les cuvées, le défilé et la messe. Nous avons voulu une fête simple, renouant avec les traditions religieuses et l'esprit d'entraide et de solidarité vigneronne.

Pour la suite, c'est le budget qui mènera la danse et pour cela, nous avons besoin de la générosité de tous. La Commission Finance, supervisée par Damien Jacob se tient à votre disposition pour échanger. [Les packs partenaires sont disponibles ici](#).

D : Enfin, nous remercions vivement Les Chevaliers du Tastevin, les responsables des Commissions Sécurité (Rodolphe Vauthey et Pierre-François Maldant), Bénévoles (Céline Ravaut) et Banquet (François-Xavier Maratray et Claude Chevalier). Nous remercions aussi Ludovic Maugras pour son implication et son travail remarquable sur le site internet, ainsi que tous les bénévoles qui concourent dans l'ombre. Et nous adressons une dédicace spéciale à la chorale du Vieux Cep, Chorale qui, rappelons-le, fut créée lors de la Saint-Vincent-Tournante de 1984, et qui continue de nous ravir avec ses chants bourguignons.



Le thème

AU COEUR DE LA CÔTE, LES RESSOURCES DE LADOIX-SERRIGNY

Quarante-et-un an séparent la première Saint-Vincent Tournante de cette nouvelle édition. En effet, Ladoix-Serrigny a accueilli en 1984 les sociétés bourguignonnes de Saint-Vincent autour de la thématique « Ladoix-Serrigny, au cœur de la Côte des Grands Vins de Bourgogne ».

En 2025, la thématique a été conservée, en clin d'œil à l'évènement de 1984 et élargie aux autres éléments composant le village : « Au cœur de la Côte, les ressources de Ladoix-Serrigny ».

La vigne, le vin, les forêts, les carrières et l'eau.

Le comité Saint-Vincent Tournante de Ladoix-Serrigny remercie chaleureusement Daniel-Paul Lobreau, Professeur agrégé, Docteur en histoire à l'Université de Bourgogne, Docteur ès-Lettres à l'Université de Lyon 2, résidant Ladoisien pour ses travaux de recherche sur la thématique de la Saint-Vincent Tournante 2025.



Le logo CLAIRE GANZER

Par Claire Ganzer – Chargée de communication chez Eurogerm
à Saint-Apollinaire



« Pour illustrer le logo de la Saint-Vincent Tournante de Ladoix-Serrigny, j'ai recherché avant tout la modernité et la simplicité.

La ligne directrice du verre s'est imposée naturellement à moi pour représenter les attributs de Ladoix : la vigne, le vin et le partage. Le verre s'insère à la place du « i » de Ladoix dans un mouvement vers la droite. Par cette courbe, j'ai souhaité apporter de la légèreté et refléter l'ambiance festive de la Saint-Vincent.

Concernant la typographie, je l'ai envisagée fine, élancée et arrondie pour rappeler l'élégance de nos vins. Les couleurs jaunes et rouges reprennent, quant à elles, les couleurs du vin. »



L'affiche LOUISE LACHAUX-VOARICK

Native de Bourgogne, Louise a grandi entre Nuits-Saint-Georges, Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny auprès de sa famille d'hôteliers-restaurateurs et de viticulteurs.

Après des études sur Lyon où elle décroche un diplôme de dessinateur-concepteur, elle se spécialise dans l'édition jeunesse. Elle réalise des livres pour enfants et des dessins de presse. Elle rejoint ensuite, Benneton Graveur, une maison de gravure parisienne réputée. Elle s'épanouit artistiquement en réalisant des dessins personnalisés et héraldiques à des fins de gravures.

De retour en terre bourguignonne, elle retrouve sa famille et son mari, Charles, vigneron à Vosne-Romanée. C'est en 2018 qu'elle installe son atelier d'étude et de conception graphiques à Ladoix-Serrigny. Louise réalise principalement des identités visuelles ainsi que des affiches pour des domaines viticoles bourguignons ainsi que pour des domaines de contrées plus lointaines comme l'Anjou, le Jura, l'Italie et le Japon.

Elle établira son domicile également sur la commune en août 2023.

Dessinatrice-conceptrice chez « De Lou à Vous » à Ladoix-Serrigny

« Avant de vous présenter l'affiche, je me permets, trois points sur mon parcours afin d'expliquer rapidement mon implication pour ce concours.

1. Je suis dessinatrice
2. J'ai installé mon atelier d'étude et de conception graphiques à Ladoix-Serrigny en 2018.
3. Et depuis Août 2023, ma famille et moi sommes devenus Ladoisiens.

Du fait donc de mon implantation résidentielle et professionnelle, je ne pouvais qu'accepter, avec beaucoup d'enthousiasme, le défi proposé par Chloé Chevalier et Anaïs Carnet de participer au concours d'affiche de cette 81e Saint-Vincent Tournante. Merci les filles !

Ainsi dans cette affiche, j'ai souhaité regrouper tout ce que le village évoque à mes yeux et il représente beaucoup !

Mes idées ont été forgées au gré de dégustations chez Pierrot Ravaut qui nous accueillait toujours avec enthousiasme et générosité, qu'est-ce qu'on a rigolé ! de marches vivifiantes dans le Corton et de balades gourmandes aussi, de pigeons chez Patrice et Valérie Sanchez, de Serge et ses abeilles, de la cave à vin des Demoiselles qui recèle de trésors.

Ce sont tous ces éléments qui ont nourri mon imaginaire et permis l'élaboration de cette affiche. Il fallait combiner tout cela dans un format A2, sans oublier le Saint, le héros principal.

Pour moi, il fallait placer un Saint protecteur au cœur de l'affiche puis raconter une histoire, celle de Ladoix-Serrigny, de manière festive et accueillante afin d'inviter le plus grand nombre à venir participer à cette fête de l'entraide et de la solidarité.

Voici donc le Saint-Vincent et ses attributs : palme de martyr, livre sacré et pierre de meule à ses pieds. Placé au centre de l'affiche, il souffle sur les nuages de grêle afin d'épargner les vignes des viticulteurs de Ladoix-Serrigny. Le soleil s'impose par la gauche et met en lumière quelques emblèmes de Ladoix tels que la chapelle, l'église, et les bâtiments communaux, le château, le vieux moulin, la Lauve et ses canards!, le magnifique coteau, son bois et ses carrières en arrière-plan. Cependant, je n'ai pas voulu rester passéiste et donc j'ai dessiné des enfants se tenant la main pour représenter la modernité et l'avenir de la commune. J'ai aussi voulu mettre en avant les diverses activités économiques de Ladoix comme la pierre, les tonneaux, les ruches, la bouteille, le vélo (électrique). Et puis comment ne pas représenter l'emblème international de Ladoix, à savoir sa marche gourmande, réunion de tous les vignerons de la commune pour faire partager le plaisir du vin et de la fête.

En résumé : joie, partage, espoir dans ce mélange de l'air, de l'eau, du feu et de cette terre nourricière à protéger.

Ravie et touchée par cette sélection, je tiens à remercier vivement la commission communication et le conseil d'administration qui ont sélectionné mon illustration, ainsi que ma formidable famille : Charles, Rose, Arthur, Maman, Christian et May-Lin, qui m'ont accompagnée et soutenue durant toute l'élaboration de ce dessin.»



Le Verre L'OUTIL INDISPENSABLE AU DÉGUSTATEUR !



Arrondi, droit, ventru, bombé, anguleux, renflé, courbé, concave, rebondi, galbé, effilé... Que de formes et tout autant de perceptions !!

En effet, l'allure du verre mais aussi sa contenance et sa finesse vont influencer sur la qualité de la dégustation du vin. Que ce soit sur la libération des arômes, le rendu des structures et des textures, le vin se verra magnifié par le choix du contenant.

C'est pourquoi, un soin particulier a été pris par la Commission Caveaux pour sélectionner le verre de la Saint-Vincent Tournante de Ladoix. Elle a été séduite par ses lignes élancées et épurées ainsi que par sa capacité à mettre en valeur à la fois les vins rouges et blancs. Il sera l'allié idéal des dégustations des crus de Ladoix et de Corton !



Des étoiles plein les papilles ! LE DINER DE GALA

Le Dîner de Gala de La Saint-Vincent Tournante est de toute évidence un des temps forts de la manifestation. Ce véritable moment de convivialité et de partage sera l'occasion de succulentes alliances entre les mets d'exception et les vins, de l'appellation Ladoix bien sûr. Nous accueillerons cette année le Chef Emmanuel RENAUT. Homme d'excellence, avec son palmarès le titre de Meilleur Ouvrier de France et un établissement triplement étoilé (Flocons de Sel à Megève), il nous fait l'immense honneur de réaliser notre Dîner de Saint-Vincent.

Avec une incroyable spontanéité, immédiatement enthousiasmé par ce projet, le Chef a tenu à être personnellement aux commandes le jour J : du jamais vu sur une Saint-Vincent tournante ! Il sera assisté par sa propre brigade, et par le traiteur Murisaltien* Huez, pour réaliser ce dîner de 1000 convives, le samedi 25 janvier 2025.



Emmanuel RENAUT

Sa cuisine se veut pure et gourmande, elle incarne le terroir en allant à l'essentiel. Cette philosophie se retrouve également dans les vins de Ladoix, un style ancré dans son environnement, alliant finesse et générosité.

À vos agendas ! Pour réserver votre place au Dîner de Gala, rendez-vous à partir du 28 juin sur la boutique. <https://boutique.saintvincent2025.fr>

En attendant de découvrir le menu préparé pour l'occasion, retrouvez sur notre site internet l'interview du Chef Emmanuel Renault, qui a accepté de se prêter au jeu du portrait chinois !



Emmanuel Renault et Olivier Huez devant le restaurant Flocons de Sel

Le portrait chinois d'Emmanuel

Quelques mots pour te présenter ? C'est la première fois que je participe à la Saint-Vincent Tournante, mais je partage, dans mes établissements, les mêmes valeurs : Le partage, la convivialité.

Quel âge as-tu ? 56 ans

Depuis combien de temps es-tu Restaurateur ? Je suis cuisinier depuis 40 ans !

Ton métier en un mot ? Donner du plaisir

Si tu étais une saison ? L'automne

Pourquoi ? J'adore les couleurs de l'automne, la diversité, et les produits (champignons notamment)

Si tu étais un cépage ? Petite Arvine ou Mondeuse

Si tu étais un plat ? Le cèpe en croûte

Quel vin pour accompagner ce plat ? La Petite Arvine

Si tu étais un vin d'ailleurs (région ou pays) ? Un vin d'Afrique du Sud : Le Klein Constantia, vin de Constance

Le millésime que tu as aimé déguster ? 1997

Si tu étais un moment de dégustation ? Avant la dégustation, pour le côté visuel et olfactif

Une devise ou un dicton ? Je veux offrir une cuisine technique, mais que la technique disparaisse naturellement au profit de l'émotion.

Votre meilleur souvenir de St Vincent ? Probablement celle de Ladoix-Serrigny en 2025 !



PAROLES DE VIGNERONS

Les vigneronns de Ladoix-Serrigny se livrent...
Sur un air de portrait chinois, découvrez Leur intimité !



À la rencontre de DAVID CACHAT

3, place du Souvenir 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.domaine-cachat-ocquidant.fr

Le Domaine en quelques mots

Vignerons de père en fils de puis 4 générations, le domaine est certifié HVE 3 depuis 5 ans. Il s'étend sur 12 hectares, répartis 30% en Chardonnay et 70% en Pinot Noir. La plupart des vignes sont situées sur la commune de Ladoix, mais le domaine exploite aussi des parcelles à Meursault et à Beaune, ainsi qu'1 hectare 42 de Corton Clos des Vergennes Monopole.



David CACHAT

Quels changements remarquez-vous depuis la dernière Saint-Vincent Tournante en 1984 ?

Depuis une vingtaine d'années, le domaine s'est agrandi. En 2014, nous avons récupéré des parcelles à Beaune et Meursault.

Être vigneron en 1984 et 2025 : quelles différences ?

Les techniques de production ont considérablement évoluées, à la vigne et en vinification. Nous avons des outils aujourd'hui qui nous facilitent vraiment la vie. Le climat a énormément évolué, nous demandant d'être plus attentifs et réactifs. Enfin, le côté administratif de nos exploitations prend beaucoup de place.

Le portrait chinois de David

Quel âge as-tu ? 38 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis 20 ans (déjà).

Ton métier en un mot ? Passion.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? L'automne pour la beauté des paysages.

Si tu étais un cépage ? Le pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Un bœuf bourguignon avec un bon Ladoix.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Une Côte-Rotie.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2020.

Si tu étais un moment de dégustation ? Le coup de rouge du dimanche midi en famille.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Fais comme ton médecin, bois du bon vin.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? En 1984, moins de pression administrative.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? Le jour où j'ai reçu le saint du village en 2023.

Le portrait chinois de Jean-Marc

Quel âge as-tu ? 64 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? 48 ans.

Ton métier en un mot ? Passion.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? L'automne pour le plaisir de récolter le labeur de l'année.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Des oeufs meurette avec un Ladoix «Madonne».

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Côte du Rhône «Cornas».

Quel millésime as-tu aimé produire ? Les millésimes en 9 ou 5.

Si tu étais un moment de dégustation ? L'apéro avec les copains.

Si tu étais une devise ou un dicton ? On voit quand j'ai bu mais pas quand j'ai soif.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 1984.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? En 1984. La corvée pour couper les genets avec les jeunes de Ladoix de l'époque.



À la rencontre de PIERRE-FRANÇOIS ET PATRICE CAPITAIN

38, route de Dijon 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.capitain-gagnerot.com

Le Domaine en quelques mots

La Maison Capitain est implantée à Ladoix depuis 1802. Six générations se sont succédé depuis. En 2010, Pierre-François, fort de ses expériences en France et à l'étranger (Canada et Nouvelle-Zélande) rejoint l'exploitation familiale de 15 hectares, et prend en charge la conduite du vignoble et des vinifications. En 2019, avec sa sœur Delphine, et épaulés par leurs conjoints, ils prennent la direction du domaine. Le Domaine est conduit en agriculture biologique, et labellisé (Ecocert) depuis 2021.

Quels changements remarquez-vous depuis la dernière Saint-Vincent Tournante en 1984 ?

En 1986, les Ladoix Gréchons sont classés en 1ers crus. En 1992, Patrice plante Les Ladoix Hautes-Mourrottes. Le domaine s'est enrichi de parcelles en Vosne-Romanée, Échezeaux et Saint-Romain. Plus généralement, l'appellation Ladoix « blanchit », environ 65% de rouges et 35% de blancs aujourd'hui, contre près de 80% de rouge en 1984. La notoriété du village se développe aussi, Ladoix devient une appellation moins « confidentielle ».

Être vigneron en 1984 et 2025 : quelles différences ?

Le climat principalement. La facilité du travail, les nouvelles technologies nous font gagner un temps précieux. Les défis sont différents. En 1984, il fallait attendre les maturités et faire attention à l'état sanitaire. Aujourd'hui, il faut optimiser sa date de vendange pour éviter la surmaturité.

Le portrait chinois de Pierre-François

Quel âge as-tu ? 39 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis 2007.

Ton métier en un mot ? Passionnant.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Printemps car la nature qui revit, l'énergie, la joie de vivre et le renouveau.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Une blanquette de veau avec un Ladoix village rouge.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Beaumes-de-Venise rouge de chez Thomas Jullien.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2016.

Si tu étais un moment de dégustation ? La fin de la journée de vinification.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Il n'y a pas de problème que des solutions.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 2025, à condition de savoir s'adapter.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ?

La Saint-Vincent des Hautes Côtes de Nuits en 2006.



Delphine & Pierre-François CAPITAIN

Le portrait chinois de Patrice

Quel âge as-tu ? 76 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis 1975, retraité depuis 2016.

Ton métier en un mot ? Exaltant.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Automne car c'est la fin d'année du vigneron, la récolte.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Une tête de veau avec un Pernand-Vergelesses rouge.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Luberon, Château Turcan, cuvée « L'Agitateur ».

Quel millésime as-tu aimé produire ? 1982.

Si tu étais un moment de dégustation ? 11h00, une terrine et des copains.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Je ne discute pas avec les brouettes, je les pousse.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 1984.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? La Saint-Vincent de Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey en 1987.



À la rencontre de CHLOÉ & CLAUDE CHEVALIER

Hameau de Buisson 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.domaine-chevalier.fr

Le Domaine en quelques mots

Chloé, Julie et Anaïs représentent la 5e génération du domaine, qui s'étend sur près de 15 hectares sur les communes de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Corgoloin et Gevrey-Chambertin. Le domaine produit des vins rouges et blancs d'appellations régionales, villages, 1ers Crus et Grands Crus avec les AOC Corton et Corton-Charlemagne.

Quels changements remarquez-vous depuis la dernière Saint-Vincent Tournante en 1984 ?

Depuis la dernière Saint-Vincent Tournante, notre domaine s'est agrandi de 6 hectares. Nous avons également étoffé notre palette d'appellations avec l'acquisition de vignes en appellation Aloxe-Corton 1er Cru et Gevrey-Chambertin. Le Ladoix Gréchons est passé 1er Cru.

Être vigneron en 1984 et 2025 : quelles différences ?

En 1984, les problématiques climatiques n'entraient pas en ligne de compte. Les vignes produisaient chaque année, des récoltes abondantes. Aujourd'hui, nos techniques nous permettent de toujours réaliser un joli millésime. Le pinot noir change de visage suivant la température de l'année, et les récoltes sont moins abondantes avec les sécheresses.

Le portrait chinois de Chloé

Quel âge as-tu ? 36 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis 2008.

Ton métier en un mot ? Défi.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Automne pour la beauté des couleurs et le calme après la tempête

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Une Côte de bœuf accompagnée d'un Gevrey-Chambertin.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Barolo.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2019.

Si tu étais un moment de dégustation ? Le blanc du matin.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Never give up.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 2025 pour ses défis.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? Saint-Romain avec ma grand-mère paternelle quand j'étais petite.



Chloé CHEVALIER

Le portrait chinois de Claude

Quel âge as-tu ? 66 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis que j'ai 10 ans dans ma tête.

Ton métier en un mot ? Passionnant.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Le printemps car c'est le renouveau.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Une blanquette de veau avec un Ladoix blanc 1er Cru.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Une Côte-Rôtie.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2000.

Si tu étais un moment de dégustation ? L'apéro.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Carpe Diem.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 1984.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? Puligny-Montrachet, il y a longtemps !



À la rencontre de LUCIE & PIERRE CORNU

Le Meix Gobillon - 6, rue du Bief 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.bourgogne-vigne-verre.com/fr/6-domaine-e-cornu-et-fils

Le Domaine en quelques mots

Un domaine familial depuis de nombreuses générations, de 16,5 ha de vignes, situé à Ladoix. La production est principalement rouge, 14 ha de pinot noir, 1,70 ha de chardonnay, 0,80 ha d'aligoté, dans les appellations de Ladoix, Aloxe-Corton, Chorey, Savigny... La gestion du domaine est assurée par Pierre, Edith son épouse, Emmanuel son cousin, et Lucie leur fille. Le domaine évolue au fil du temps en s'adaptant aux contraintes économiques, techniques et sociales, par la commercialisation en bouteille, par de nouveaux équipements, et par un travail à long terme de gestion durable.

Quels changements remarquez-vous depuis la dernière Saint-Vincent Tournante en 1984 ?

En 1984, le domaine comptait 8,5 ha de vignes (7,7 ha en pinot noir) pour 2 cuvées de blanc et 7 de rouge soit 20 000 bouteilles commercialisées le restant de la récolte étant vendue en vrac au négoce. Actuellement, ce sont 16,5 ha de vignes dont 4 cuvées en blanc et 15 en rouge. La gamme s'est diversifiée en apportant de nouvelles cuvées, notamment en premiers crus. La totalité de la production est commercialisée en bouteilles (80 à 100 000 bouteilles).

Être vigneron en 1984 et 2025 : quelles différences ?

En 1984, le vigneron travaillait ses vignes et ses vins, aujourd'hui le vigneron gère une entreprise en s'adaptant aux nouvelles réglementations techniques, environnementales et sociales. Il doit avoir des compétences d'employeurs de main d'œuvre, d'agronome, d'œnologue et de commercial.

Le portrait chinois de Lucie

Quel âge as-tu ? 36 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis 2008.

Ton métier en un mot ? Défi.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Le printemps pour le fleurissement et début de la saison.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Un boeuf bourguignon avec un Ladoix « Les Carrières ».

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Barolo.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2023.

Si tu étais un moment de dégustation ? Le coup de rouge du dimanche midi en famille.

Si tu étais une devise ou un dicton ? En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 2025.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? 2016, c'était ma 1ère Saint-Vincent de village, Manu recevait le Saint au domaine.



Lucie & Pierre CORNU,
Emmanuel BOIREAU

Le portrait chinois de Pierre

Quel âge as-tu ? 61 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? 40 ans.

Ton métier en un mot ? Passion.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Le printemps pour le renouveau.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Un civet de lièvre avec un Ladoix 1er Cru « La Corvée ».

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Champagne.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 1990.

Si tu étais un moment de dégustation ? Le coup de rouge du dimanche midi en famille.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Tout vient à point à qui sait attendre.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 2025.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? 1978 avec la réception de la Saint Vincent de Ladoix dans la cuverie du domaine.



À la rencontre de DAMIEN JACOB

Hameau de Buisson 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.domainejacob.fr

Le Domaine en quelques mots

Créé en 1923, Le Domaine Jacob est un domaine familial s'inscrivant sur quatre générations. L'exploitation démarre son activité avec l'Aloxe-Corton 1er Cru Les Valozières, la vigne historique du domaine. Aujourd'hui, s'ajoutent de nouvelles appellations en blanc et en rouge comme les AOC Ladoix, Savigny-lès-Beaune, Aloxe-Corton, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune et Hautes Côtes de Nuits, Corton et Corton-Charlemagne. Ce sont 12,5 hectares de vignes gérés avec passion et motivation par Raymond et Christiane, leur fils Damien et sa femme Géraldine ainsi que par leur équipe de quatre salariés.



Damien JACOB

Quels changements remarquez-vous depuis la dernière Saint-Vincent Tournante en 1984 ?

Avec le temps, le village s'est embelli. Les pierres sont davantage mises en valeur. Je note également des reclassements d'appellations en 1er Cru et Grand Cru. Ils sont liés à la reconnaissance de la grandeur du terroir exposé principalement soleil levant. Cette exposition est idéale pour conserver une belle fraîcheur dans les vins même les années solaires. Pour finir, le chardonnay s'est beaucoup développé et exprime magnifiquement bien la minéralité de nos terroirs.

Être vigneron en 1984 et 2025 : quelles différences ?

Le climat est bien plus clément qu'auparavant. Il nous offre de beaux millésimes, ce qui facilite le travail du vin et sa commercialisation. Depuis 1984, nous avons beaucoup œuvré pour faire connaître nos appellations moins connues que d'autres en Bourgogne. Cela nous a permis de nous concentrer sur la qualité et la pérennité de notre exploitation en respectant les enjeux environnementaux et sociaux. Seule chose à envier à 1984, l'administratif ! Il était beaucoup moins chronophage à l'époque !

Le portrait chinois de Damien

Quel âge as-tu ? 39 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis 18 ans.

Ton métier en un mot ? Passion.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Le printemps car il y a beaucoup de changement en peu de temps.

Si tu étais un cépage ? Le chardonnay car il s'adapte partout mais différemment.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Un homard avec un Corton-Charlemagne.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Barolo.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2022, gourmand, généreux et ensoleillé.

Si tu étais un moment de dégustation ? L'apéro du soir en rentrant des vignes.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Je préfère le vin d'ici à l'eau de là.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? En 2025.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? La naissance de mon fils le jour de la Saint Vincent, le 22 janvier !



À la rencontre de PIERRE-FRANÇOIS MALDANT

30 route de Beaune 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.jeanpierre-maldant.fr

Le Domaine en quelques mots

C'est un domaine familial qui a vu se succéder cinq générations de vignerons depuis 1895. La relève est aujourd'hui assurée par Pierre-François Maldant qui vinifie les vins depuis 2010. Le vignoble est constitué de 10 hectares de vignes issues de petites parcelles situées sur les communes de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Savigny-lès-Beaune et Chorey-lès-Beaune. De l'appellation régionale au grand cru, toute la hiérarchie des appellations des vins de Bourgogne est représentée au domaine.



Pierre-François MALDANT

Le portrait chinois de Pierre-François

Quel âge as-tu ? 34 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis 10 ans.

Ton métier en un mot ? Passion.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? L'automne.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Un poulet Gaston Gérard avec un Ladoix.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Une Côte-Rôtie.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2019.

Si tu étais un moment de dégustation ? L'apéro après les réunions d'organisation de La Saint-Vincent ;)

Si tu étais une devise ou un dicton ? Aimons jeune buvons vieux.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? En 2025.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? Les festivités !



À la rencontre de MICHEL & PATRICK MALLARD

43 route de Dijon 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.domaine-mallard.com

Le Domaine en quelques mots

Vignerons de père en fils depuis cinq générations, le domaine s'est agrandi au fil du temps et cultive aujourd'hui 11,5 hectares de vignes. Patrick et ses enfants, Michel et Laurence, soignent cet héritage en produisant des vins blancs et rouges sur les appellations Bourgogne, Côte de Nuits-Villages, Chorey-lès-Beaune, Savigny-lès-Beaune, Ladoix, Aloxe-Corton, Corton et Corton-Charlemagne.

Quels changements remarquez-vous depuis la dernière Saint-Vincent Tournante en 1984 ?

Voici pêle mêle quelques changements notables depuis 1984 : le passage en 1er Cru de l'appellation Ladoix Les Gréchons. L'organisation de la 3e plus grande manifestation en Bourgogne, la Balade Gourmande. L'administratif qui s'est beaucoup alourdi. Une mise en valeur des vins de Ladoix, le Ladoix s'exporte aujourd'hui !

Être vigneron en 1984 et 2025 : quelles différences ?

En 1984, simplicité et insouciance. En 2025, devoirs et responsabilités.



Michel & Laurence MALLARD

Le portrait chinois de Michel

Quel âge as-tu ? 48 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis 20 ans.

Ton métier en un mot ? Passion.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Printemps pour la vie, le renouveau.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Un turbot avec des petits légumes avec un Ladoix 1er Cru Les Gréchons.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Une Côte-Rôtie.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2022.

Si tu étais un moment de dégustation ? Une dégustation entre amis.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Ne jamais remettre à demain ce que l'on peut faire aujourd'hui.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 2025.

Le portrait chinois de Patrick

Quel âge as-tu ? 70 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? 55 ans.

Ton métier en un mot ? Passionnant.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Printemps pour les nouveautés qui arrivent.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Un homard bleu au four avec un Corton-Charlemagne.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Madiran.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2020.

Si tu étais un moment de dégustation ? L'apéro entre amis.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Je ne bois pas pour oublier, je goûte pour me souvenir.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? Les deux... 1984, car c'est l'insouciance de la jeunesse. Le changement climatique ne se ressentait pas encore. Et 2025, car le challenge est chaque année surprenant.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? Quand j'ai reçu le Saint en 2000.



À la rencontre de MARIE-MADELEINE & FRANÇOIS-XAVIER MARATRAY

5 place du Souvenir 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.domaine-maratray-dubreuil.com

Le Domaine en quelques mots

Le domaine est installé depuis 3 générations à Ladoix. Il est exploité aujourd'hui par François-Xavier et Marie-Madeleine, frère et sœur. Le domaine compte aujourd'hui 20 hectares répartis sur les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Chorey-lès-Beaune, Pernand-Vergelesses et Savigny-lès-Beaune où se partagent appellations régionales, villages, 1er Cru et Grand Cru.

Quels changements remarquez-vous depuis la dernière Saint-Vincent Tournante en 1984 ?

En 1984, les appellations du domaine étaient principalement sur Ladoix-Serrigny, Chorey-lès-Beaune et Aloxe-Corton. Depuis, le domaine s'est élargi sur les communes de Pernand-Vergelesses, Savigny-lès-Beaune et la colline de Corton.

Depuis 1984, l'appellation Ladoix a gagné en notoriété, en partie grâce à la Saint-Vincent de 1984 et à la cohésion des vignerons qui s'est formée autour.

Être vigneron en 1984 et 2025 : quelles différences ?

Entre 1984 et 2025, le travail à la vigne et à la cave restent inchangés. En 2025, l'administratif a pris beaucoup plus d'importance.

Le gros changement est également environnemental, avec un travail plus proche de la nature.



Marie-Madeleine & François-Xavier
MARATRAY

Le portrait chinois de François-Xavier & Marie-Madeleine

Quel âge as-tu ? François-Xavier : 50 ans, Marie-Madeleine : 54 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis 30 ans.

Ton métier en un mot ? Le fruit (du travail).

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Le printemps pour le renouveau.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Un poulet Gaston Gérard accompagné d'un Ladoix blanc.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un vin italien.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2022.

Si tu étais un moment de dégustation ? L'apéro, le verre de vin en fin de journée.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Goûtons voir si le vin est bon.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? Un mix des deux !

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? Les Saint-Vincent de Ladoix-Serrigny célébrés le 22 janvier de chaque année.



À la rencontre de GUILLAUME ET JEAN-RENÉ NUDANT

11, Route de Dijon 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.domaine-nudant.fr

Le Domaine en quelques mots

En 1453, époque de Charles le Téméraire, un prénommé Guillaume Nudant était vigneron sur Aloxe-Corton. C'est André Nudant qui, dans les années 1950, va agrandir la surface de l'exploitation et la créer. Son fils, Jean-René le rejoint en 1978 et vingt-cinq ans plus tard, en 2005, Guillaume fait son entrée au domaine. À ce jour, le domaine cultive 16 hectares en certification HVE niveau 3. Il produit 25 appellations réparties sur la Côte de Beaune et La Côte de Nuits.



Guillaume NUDANT

Quels changements remarquez-vous depuis la dernière Saint-Vincent Tournante en 1984 ?

Il y a eu beaucoup de changement depuis 1984 ; des appellations villages sont devenues des 1er cru (Buis, Gréchons, En Naget, Hautes Mourottes) ; et surtout l'administration est devenue très importante. En 1984, le vigneron faisait du vin, en 2025, c'est beaucoup de paperasse...

Être vigneron en 1984 et 2025 : quelles différences ?

Jean-René : la plus grosse différence entre 1984 et 2025, ce sont les papiers En 1984, nous pouvions nous concentrer sur notre métier, les vignes et faire le vin. En 2025, il y a trop de réglementation, nous ne pouvons pas lever le petit doigt sans avoir d'accords. Et bien sûr la quantité de papier qui va avec !

Le portrait chinois de Guillaume

Quel âge as-tu ? 40 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Depuis 20 ans.

Ton métier en un mot ? Passion.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Printemps car c'est le renouveau de la nature.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Des œufs meurettes avec un Ladoix rouge.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Une Côte Rôtie.

Quel millésime as-tu aimé produire ? Tous les millésimes un peu compliqués pour le challenge.

Si tu étais un moment de dégustation ? Le blanc du casse-croûte le matin.

Si tu étais une devise ou un dicton ? In vino veritas.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 2025, les millésimes sont tous très différents et ne se ressemblent pas.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ?

Le jour de mon intronisation en tant que pupille dans la société de Saint-Vincent du village.

Le portrait chinois de Jean-René

Quel âge as-tu ? 65 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Pendant 65 ans.

Ton métier en un mot ? Passionnant et prenant.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Automne parce que c'est joli et ce sont les vendanges et la saison de la chasse.

Si tu étais un cépage ? Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Des œufs meurettes avec un Ladoix rouge.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un vin Italien, Le Barolo.

Quel millésime as-tu aimé produire ? Les années en 9, pour moi, les plus beaux.

Si tu étais un moment de dégustation ? Le casse-croûte en bonne compagnie, Le vin s'apprécie toujours mieux dans ces occasions.

Si tu étais une devise ou un dicton ? La vérité est dans le vin.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 1984, c'était beaucoup plus simple, moins de pression administrative.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ?

Les Saint-Vincent de Ladoix, avec le plaisir de retrouver les copains vignerons du village pour une journée de partage.



À la rencontre de CÉLINE & CHRISTIAN PERRIN

5 place du Souvenir 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.domaineperrinladox.com

Le Domaine en quelques mots

Situé à Ladoix-Serrigny, le domaine Perrin existe depuis 5 générations : Lazarre, Henry, André, Christian et Céline qui a repris le domaine en 2015 accompagné de Rodolphe son conjoint. La famille choisit de conduire toutes ses vignes en culture et en vinification biologiques, elle obtient son label bio en 2003. Aujourd'hui, l'exploitation compte plus de 9 hectares de vignes principalement dans la côte de Beaune avec une dizaine d'appellations différentes : Bourgogne rouge, Bourgogne Blanc, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge, Ladoix et Ladoix 1er cru blanc et rouge, Pernand-Vergelesses blanc, Aloxe-Corton rouge et Meursault blanc.



Céline PERRIN & Rodolphe VAUTHEY

Quels changements remarquez-vous depuis la dernière Saint-Vincent Tournante en 1984 ?

En 2018, Céline récupère la vigne de son grand-père maternel : Meursault blanc « Sous la Velle ».

Être vigneron en 1984 et 2025 : quelles différences ?

Beaucoup de choses sont bien différentes, principalement le climat qui a bien changé !

Nous ne pouvons plus faire le même vin qu'en 1984. Sachant que les vendanges commencent environ 3 semaines plus tôt qu'à cette époque, nos raisins sont de maturités très différentes. Avant, nous chauffions nos cuveries pour que le vin fermente. Maintenant, nous sommes obligés de refroidir le jus pour que la fermentation ne se fasse pas trop vite.

Le portrait chinois de Céline

Quel âge as-tu ? 43 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? Installée depuis 10 ans, mais sur le domaine depuis 22 ans.

Ton métier en un mot ? Découverte : chaque millésime est une nouvelle aventure.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? La saison des vendanges car c'est le début d'un nouveau millésime et le résultat d'une année de travail dans les vignes.

Si tu étais un cépage ? Le Pinot noir, plus intéressant à vinifier.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Un bœuf bourguignon avec notre Ladoix rouge « Les briquottes ».

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Beaujolais pour son joli fruit.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2023. Une très belle récolte en quantité et en qualité : un très beau millésime, comme on en verra peu !

Si tu étais un moment de dégustation ? L'apéritif entre amis avec un bon verre de Chardonnay.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Du Ladoix, plus tu en bois, plus tu vas droit (avec modération bien sûr !)

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? Nous avons la chance de bien nous entendre entre vignerons, et chaque année nous passons de très bons moments à la St Vincent de Ladoix..

Le portrait chinois de Christian

Quel âge as-tu ? 70 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? 43 ans – En retraite actuellement.

Ton métier en un mot ? Passion.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Automne car c'est la fin d'une année de travaux dans les vignes, le début d'une autre, l'époque des vendanges et des vinifications.

Si tu étais un cépage ? Chardonnay.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Noix de St Jacques gratinées avec un Ladoix 1er cru blanc « Les Gréchons ».

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Beaujolais.

Quel millésime as-tu aimé produire ? Le millésime 2003, année d'exception vis-à-vis des rendements : moyenne 23hl/ha. Millésime non rentable, bien sûr, mais donne matière à réflexion.

Si tu étais un moment de dégustation ? L'apéritif avec un vrai Kir entre amis.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Si Saint Vincent est clair et beau, il y aura moins de vin que d'eau !

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 2025. Les conditions climatiques font que nous vendangeons des raisins bien mûrs et de très bonne qualité chaque année. Ce qu'il manque, c'est la quantité. À l'inverse de 1984 où le raisin ne murissait pas si facilement mais la quantité était souvent là.



Ladoix

Saint-Vincent Tournante 2025

www.saintvincent2025.fr - suivez nous aussi sur   

À la rencontre de JULES & VINCENT RAVAUT

16 grande rue de Buisson 21550 LADOIX-SERRIGNY
www.domaine-ravaut.fr

Le Domaine en quelques mots

Le Domaine Gaston et Pierre Ravaut produit des vins depuis 6 générations. La superficie des vignes est de 12 hectares avec 80% en pinot noir, 15% en chardonnay et 5% en aligoté. Le domaine est en conversion biologique depuis 2021. Aujourd'hui, ce sont Vincent et Jules qui dirigent le domaine.

Quels changements remarquez-vous depuis la dernière Saint-Vincent Tournante en 1984 ?

Depuis 1984, le village de Ladoix-Serrigny s'est bien développé tant sur le nombre d'habitants que sur le nombre d'entreprises.

Les appellations de Ladoix connaissent une notoriété croissante.

Être vigneron en 1984 et 2025 : quelles différences ?

Les techniques de production ont évolué, dans la vigne et en vinification. Les contraintes administratives également...



Jules & Vincent RAVAUT

Le portrait chinois de Vincent

Quel âge as-tu ? 48 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? 30 ans.

Ton métier en un mot ? Vigneron.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? Le printemps car la nature renaît.

Si tu étais un cépage ? Le Pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Lièvre à la Royale accompagné d'un Corton.

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un vin italien, Le Barolo.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2015.

Si tu étais un moment de dégustation ? Le blanc du casse-croûte.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Boire un canon, c'est sauver un vigneron.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? En 1984.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? Le jour de mon intronisation à La Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Le portrait chinois de Jules

Quel âge as-tu ? 22 ans.

Depuis combien de temps es-tu vigneron ? 6 ans, 3 ans sur le domaine familial.

Ton métier en un mot ? Passionnant.

Si tu étais une saison ? Pourquoi ? L'été parce que c'est la saison la plus active, on peut commencer à imaginer la récolte.

Si tu étais un cépage ? Le pinot noir.

Si tu étais un plat ? Avec quel vin associerais-tu à ce plat ? Une côte de bœuf avec un Ladoix 1er Cru « La Corvée ».

Et si tu étais un vin d'ailleurs ? Un Côte du Rhône.

Quel millésime as-tu aimé produire ? 2023.

Si tu étais un moment de dégustation ? Le blanc du casse-croûte de 6h30.

Si tu étais une devise ou un dicton ? Boire un canon, c'est sauver un vigneron.

Tu préfères être vigneron en 1984 ou en 2025 ? 2025.

Quel est ton meilleur souvenir de Saint-Vincent ? La Saint-Vincent Tournante de 2025 !





Ladoix
Saint-Vincent Tournante 2025

CONTACTS

Delphine CAPITAIN - 06 74 42 85 76

Valéria NAUDIN - 06 63 97 30 98

communication@svt-ladoix.fr

