

DOMAINE

**XAVIER YVERNEAU**

—— BOURGOGNE ——

VIGNERON

XAVIER YVERNEAU

— BOURGOGNE —



## LE MOT DE XAVIER

Au quotidien, que ce soit par le travail dans la vigne ou celui de la vinification, je m'efforce de respecter au mieux le vivant, afin de laisser le vin, le terroir et les parcelles parler d'eux-mêmes. Cela se concrétise par l'absence de désherbant, un sulfitage minimaliste et l'utilisation des levures naturellement présentes sur les raisins.

---

# 2022 Acquisition de la Come de Gros Mont



Située à Saint-Père sous Vézelay, cette parcelle de Chardonnay d'une superficie de 1,80ha est l'unique vigne de ce lieu-dit. Ce coteau argilo-calcaire exposé Sud-Ouest a retrouvé depuis une dizaine d'années sa vocation viticole, qu'il avait perdue pendant la crise du phylloxéra.

## Et création du Domaine Yverneau

Issu d'une famille de viticulteurs en Bourgogne, j'ai créé mon propre domaine sur **VEZELAY** en 2022. Fin 2023, le Domaine s'est agrandi sur la commune de **VERMENTON** avec l'acquisition de magnifiques vignes en **Bourgogne** Chardonnay, Pinot-Gris et Pinot-Noir. Puis en 2024, de **l'IRANCY** est venu rejoindre la gamme.

---



## Vézelay - Come de Gros Mont Millésime Vintage 2022

Cépage : Chardonnay

4100 Bouteilles

Vendangé à la main le 9 et 10 septembre

Levure indigène

Sulfitage nécessaire mais minimaliste

Zéro désherbant et Zéro produit de synthèse  
utilisés dans les vignes

Élevage en cuve

Filtration légère et stabilisée naturellement à froid

Potentiel de garde : 7 ans

Accord mets & vins : Fruits de mer, poissons en  
sauce et viandes blanches.



“Come de Gros Mont”

Superficie 1.80 ha

7600 pieds par hectare

Coteau argilo-calcaire

Exposition Sud-Ouest

Altitude 301m

Age des vignes 12/14 ans

Monopole





## Vézelay - Come de Gros Mont élevé en Demi-Muid Millésime Vintage 2022

Cépage : Chardonnay

3500 Bouteilles

Vendangé à la main le 9 et 10 septembre

Levure indigène

Sulfitage nécessaire mais minimaliste

Zéro désherbant et Zéro produit de synthèse  
utilisés dans les vignes

Élevage en Demi-Muid (Gros fut de chêne de 500l)

Filtration légère et stabilisée naturellement à froid

Potentiel de garde : 10 ans

Accord mets & vins : Poissons en sauce et viandes  
blanches.



“Come de Gros Mont”

Superficie 1.80 ha

7600 pieds par hectare

Coteau argilo-calcaire

Exposition Sud-Ouest

Altitude 301m

Age des vignes 12/14 ans

Monopole



# IDENTITÉ

1. Respecter au mieux le vivant, afin de laisser le vin et le terroir parler d'eux-mêmes avec **zéro déserbant**
2. Avoir des vins vibrants en travaillant avec les **levures indigènes** (levures naturellement présentes sur les raisins)
3. Vinification peu interventionniste et sulfitage minimaliste pour avoir les vins les plus **vivants** possible



# Vidéo lancement du Domaine Yverneau

2022 PREMIER MILLÉSIME



*Xavier Yverneau*



06 95 64 09 48

[contact@domaine-yverneau.com](mailto:contact@domaine-yverneau.com)

[www.domaineyverneau.com](http://www.domaineyverneau.com)

---