

C'est en 1984 que l'aventure commence pour Fabienne & Jean-Yves qui plantent leur première parcelle en Champ Cadet, les plants qu'ils choisissent sont du Chardonnay et du Melon de Bourgogne. Dès la création de la cave en 1989 ils rejoignent celle-ci.

*« Fini de travailler dans des caves en terre battue, enfin le confort. »* s'exclame le couple

*« Quel plaisir de travailler en équipe »* affirme Jean-Yves, *« Ici, chaque vigneron participe à l'élaboration et à la vente »* nous explique Fabienne.

Petit à petit l'exploitation s'agrandit. Aujourd'hui elle compte 6ha de vigne, principalement du Bourgogne Vézelay (avec le cépage Chardonnay) vient ensuite du Bourgogne Rouge (avec le cépage Pinot Noir), un peu de coteaux bourguignon 36 ares en Melon de bourgogne puis 13 ares d'aligoté et enfin 24 ares de Gamay que vous pouvez retrouver dans le Crémant Réserve.

Depuis 2008 leur exploitation est marquée Parc Naturel Régional du Morvan hormis le crémant tous leurs raisins sont vinifiés en cuvée Terroir.

*« L'avantage d'être dans une petite structure coopérative est de pouvoir participer à tous les stades de l'élaboration de nos produits »* nous confie Fabienne

Jean-Yves donne un sérieux coup de main à la vinification et tous les deux participent à l'habillage des bouteilles. Vous pouvez retrouver régulièrement Fabienne & Jean-Yves au contact des amateurs de vins, puisqu'ils participent à des marchés semi-nocturnes organisés dans le Morvan, mais également à quelques foires. *« Il est très agréable de pouvoir expliquer son métier aux clients »* nous confie Fabienne.

Le petit vignoble de Vézelay plonge ses racines dans un lieu chargé d'histoire, tout autour de la colline éternelle où domine cette magnifique basilique romane connue du monde entier. Il a aussi l'avantage d'être dans un périmètre protégé ; le parc naturel du Morvan.

Hélas 2016 sera leur dernière récolte, cessation d'activité oblige. *« Comment ne pas être tenté par l'aventure dans notre belle région »* ajoutent les deux vignerons.