

Domaine de  
L'ABBAYE DE  
MAIZIÈRES

# DOMAINE VITICOLE

*“Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre.”*

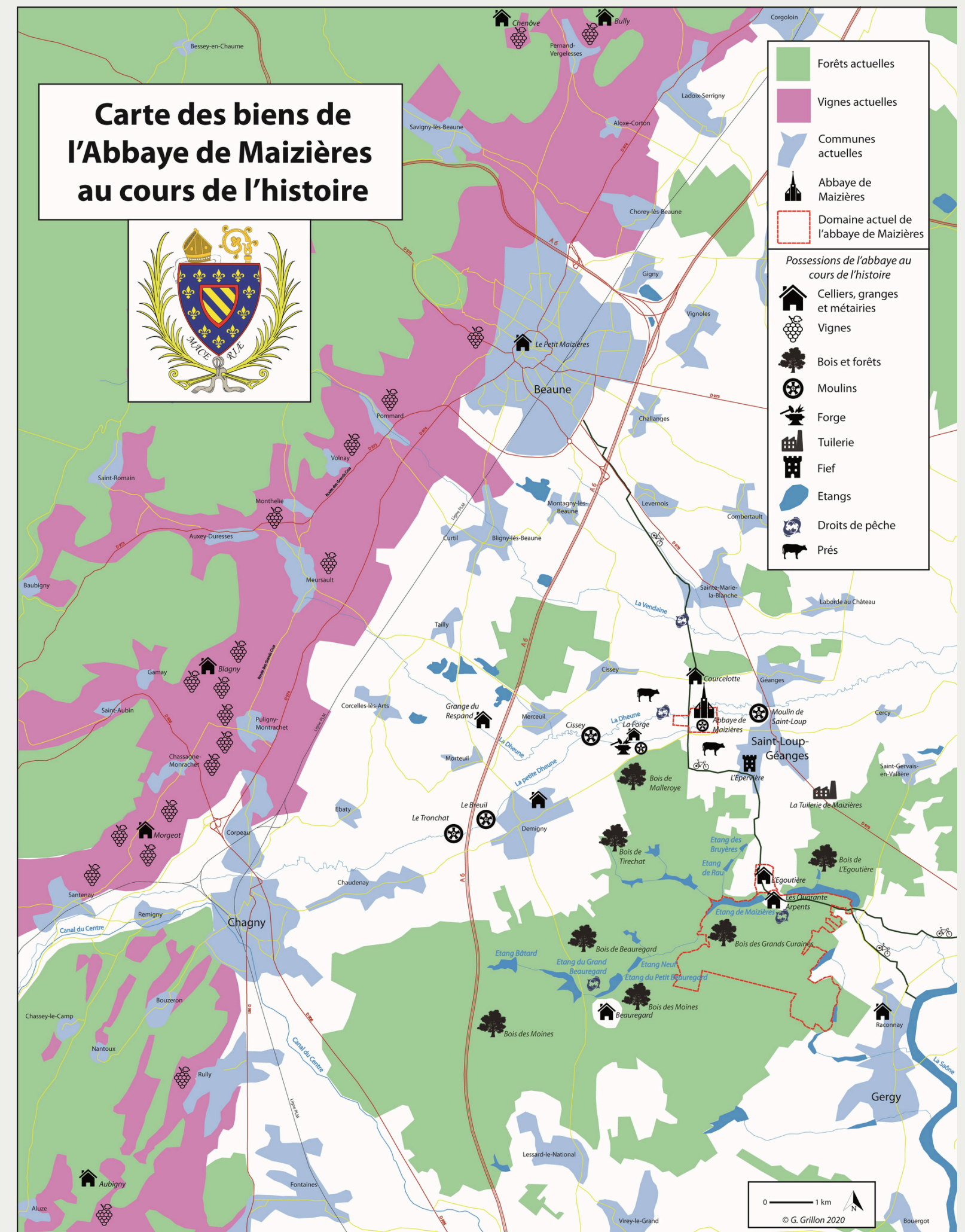


# LE PRESTIGIEUX PASSÉ VITICOLE DES MOINES DE L'ABBAYE DE MAIZIÈRES

Au temps de la prospérité, le parcellaire des moines de l'Abbaye de Maizières s'étend sur une grande partie de la côte de Beaune, dont certains crus qui bénéficient aujourd'hui d'une renommée mondiale. Les moines possèdent et exploitent des vignes sur Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard, Blagny, Volnay, ou encore Beaune.

Toutefois, au cours des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, les guerres de religion, les pillages et les famines à répétition conduisent les moines à vendre progressivement leurs parcelles jusqu'à la Révolution française qui signe la fin de l'Abbaye de Maizières et son démantèlement.

Désireux de renouer avec ce passé viticole, l'actuel domaine de Maizières engage en 2020 la plantation de ses propres vignes sur deux sites distincts : deux hectares sur les terres de la ferme des Gouttières où se sont installés les premiers moines en 1125, et environ un hectare dans le clos de l'abbaye de Maizières. Tous les vins sont vinifiés dans les respects de la tradition bourguignonne, dans la cuverie de l'abbaye.

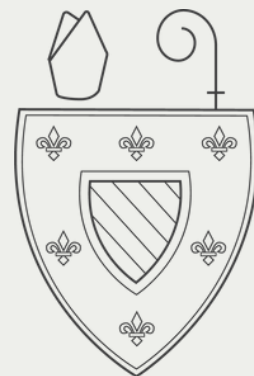


# AUJOURD'HUI

Formé à la Viticulture de Beaune, Thomas Pélissier fait le choix de planter cinq cépages bourguignons. Aux incontournables Chardonnay et Pinot noir qui font la notoriété de la Bourgogne s'ajoutent le Gamay ainsi que deux cépages locaux presque tombés dans l'oubli que sont le Melon de Bourgogne et le Pinot Beurot.

Avec son équipe, il cultive la vigne du domaine et vinifie la production. La vigne est cultivée en Bio, respecte les principes de la biodynamie, et de la polyculture. Comme le faisait les moines certaines parcelles sont plantées en « complantation » (les différents cépages se côtoient permettant une meilleure résilience des plantes).

En 2022, le domaine réhabilite une ancienne grange de l'abbaye, et installe sa cuverie dans l'enceinte du château. La bâtisse aux pierres et aux poutres apparentes est équipée pour accueillir les premières vendanges en 2023.





# LA VIGNE

LE CHAI :  
2.8 hectares  
12 000 pieds  
Plantés en 2020  
5 cépages 100% Bourguignons

CÉPAGES BLANCS :  
Chardonnay  
Pinot Beurot  
Melon de Bourgogne

CÉPAGES ROUGES:  
Pinot Noir  
Gamay

LOCALISATION :  
Bourgogne  
10 km de Beaune  
Saint Loup Géanges

CULTURE :  
Biologique  
Polyculture  
Vignes hautes  
Complantation

SOL :  
Argilo-Limoneux  
Riche et drainant  
Idéal contre sécheresse

Le sol argilo-limoneux est composé de terres riches et drainantes, idéales faces au réchauffement climatique et à la sécheresse.

Nos vignes sont labellisées AB (Agriculture Biologique) et cultivées dans le respect des principes de la biodynamie. Grâce à notre ferme en polyculture (maraîchage, élevage, ruches, verger, étang) nos vignes bénéficient d'un écosystème complet et diversifié favorisant la qualité de notre raisin.

Nos parcelles sont conduites en vigne haute avec un large inter rang afin de favoriser l'aération des feuilles et de maximiser la photosynthèse grâce à une surface foliaire plus importante, tout en minimisant les risques d'éclaboussure sur le raisin. De cette manière, la pression des maladies sur la vigne est moins importante, permettant ainsi d'optimiser les traitements.

Certaines parcelles sont complantées, comme le faisaient les moines de l'Abbaye de Maizières il y a plusieurs siècles. La complantation est l'art d'associer différents cépages au sein d'une même parcelle. Elle est la plus ancienne forme de viticulture connue avant l'apparition des clones et l'appauvrissement de la biodiversité. Cette pratique nous permet de favoriser un écosystème de qualité et de respecter la nature.

# CÉPAGES



## MELON DE BOURGOGNE

Le Melon de Bourgogne est un cépage blanc originaire, comme son nom l'indique, de la région de Bourgogne. Résistant aux gelées d'hiver, le melon de Bourgogne est assez précoce et se compose de grappes compactes aux petites baies jaunes.



## CHARDONNAY

Le Chardonnay n'apparaît en France qu'au début du XXe siècle. Jusqu'à la fin du XIXe siècle en Bourgogne, point de trace de ce cépage. Le Chardonnay est un raisin brillant et doré, qui donne des vins blancs fins et racés.



## PINOT BEUROT

Le Pinot Beurot est un cépage gris muté du Pinot Noir. Il est originaire de Bourgogne où il est appelé pinot beurot en référence à la couleur de la robe de bure des moines cisterciens.



## PINOT NOIR

Le Pinot Noir est un cépage délicat et complexe. Il est à l'origine des grands vins rouges de Bourgogne et a largement contribué à la renommée de la région dans le monde entier. Il pourrait provenir de vignes sauvages sélectionnées et cultivées au moment de l'arrivée des Romains.



## GAMAY

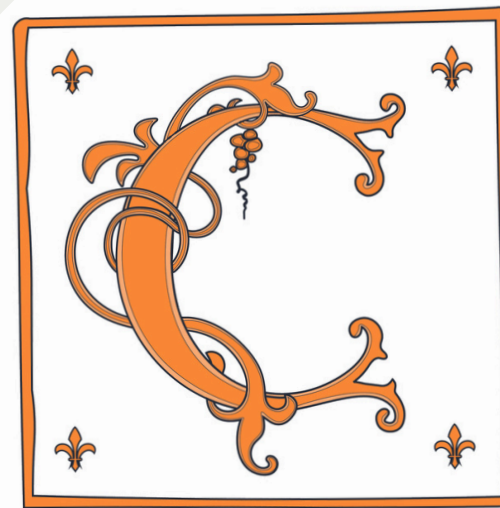
Cépage d'origine très ancienne, le Gamay tient son nom d'un petit hameau de Saint-Aubin, en Côte de Beaune. Il est aujourd'hui le cépage de prédilection des grands vins rouges du Mâconnais et du Beaujolais.

# NOS CUVÉES



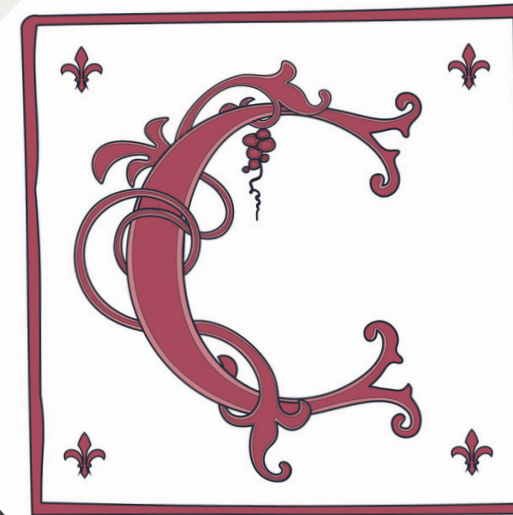
AGAPE

Agape (*du latin amour ; repas fraternel*) est issu de notre parcelle de Chardonnay. Vinifié sans ajout de sulfites, il exprime sans artifice le caractère et la profondeur de ce cépage emblématique de la Bourgogne.



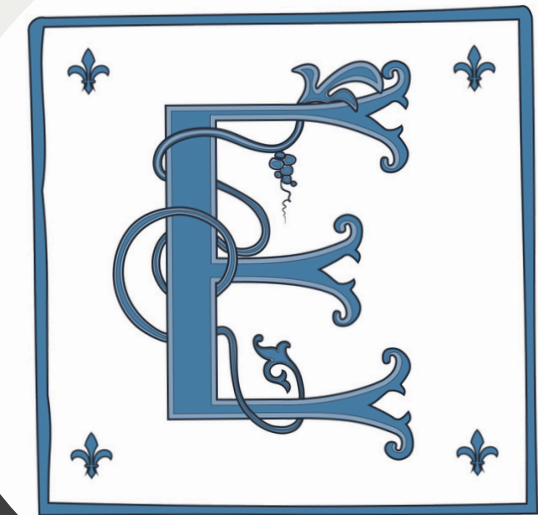
CONTEMPLATIO  
BLANC

Contemplatio (*du latin contemplation*) est un vin de complantation. La richesse aromatique du pinot beurot rencontre la fraîcheur et l'éclat du melon Bourgogne pour offrir une harmonie singulière jamais vue en Bourgogne. Tout comme Contemplatio Rouge, il est élevé à la fois en cuve et en fût (environ 40 %).



CONTEMPLATIO  
ROUGE

Contemplatio (*du latin contemplation*) est issu d'une de nos parcelles en complantation où pinot noir et gamay vivent en harmonie. Avec un élevage long de 18 mois dans des fûts, ce vin livre un équilibre élégant entre le fruit du gamay et la finesse du pinot noir. (disponible en mai 2025)



EBRIUS

Ebrius (*du latin d'ivresse*), est une invitation à redécouvrir le melon de Bourgogne, un cépage local ancien presque oublié, vinifié seul dans cette cuvée monocépage. La parcelle de vigne est située en bordure de forêt. Elle dévoile un vin floral et frais étonnant.

# CONTACT

## DOMAINE DE L'ABBAYE DE MAIZIERES

**Téléphone :** +33 (0)3 85 94 10 24

**Email :** [contact@domainedemaizieres.fr](mailto:contact@domainedemaizieres.fr)

**Réseaux sociaux :** @domaineabbayedemaizieres

### Adresse :

2 Chemin de Abbaye de Maizières  
71350 Saint-Loup-Géanges

### Site internet :

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

## DÉGUSTER ET ACHETER NOTRE VIN DEVENIR PARTENAIRE

### Ferme des gouttières : Notre Marché

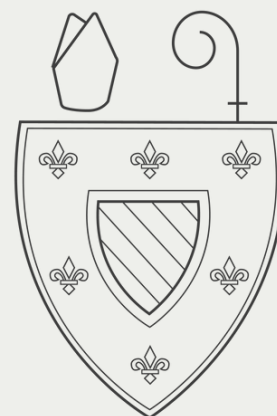
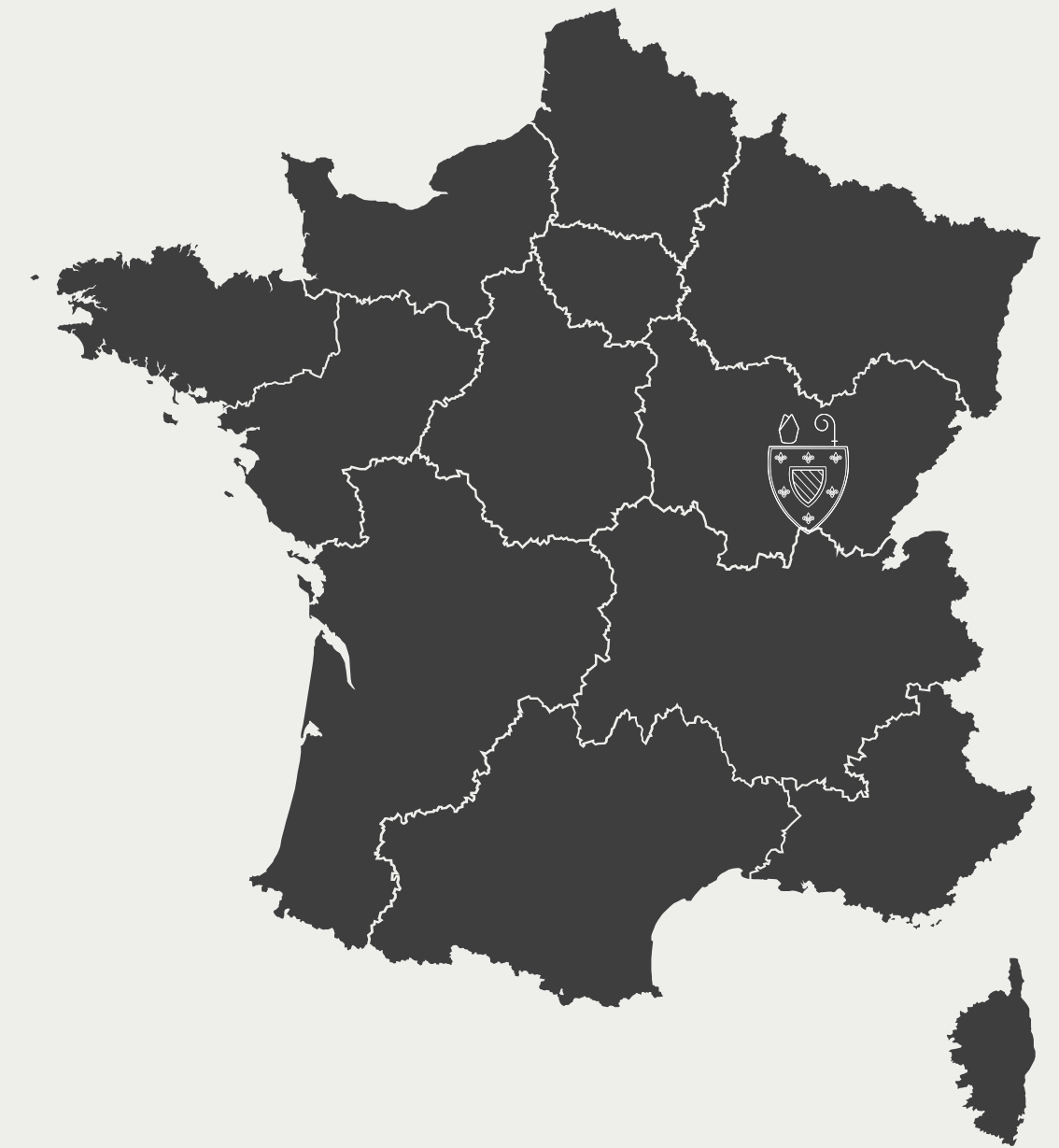
Tous les mardis de 17-19h  
39 chemin des gouttières  
71350 Saint-Loup-Géanges

### Hameau des 40 arpents : Notre Hôtel / Restaurant

*Hameau des 40 arpents*  
Au bout du chemin des gouttières,  
71350 Saint Loup Géanges  
<https://domaineabbayedemaizieres.com/le-hameau-des-40-arpents>

### Abbaye de Maizières :

Caviste, restaurateur ou encore agents n'hésitez pas à nous contacter afin de déguster notre vin et envisager une collaboration.



Domaine de  
**L'ABBAYE DE  
MAIZIÈRES**