

VIVANTE
ALIVE

N°2 JANVIER | JANUARY 2026



— D O M A I N E —
FEUILLAT-JUILLOT
MAGAZINE



FEUILLE D'ALLOT
GRAND VIN DE BORDEAUX

SOMMAIRE

RE

ÉDITO

3

LE TEMPS
DU VIVANT
The Time of Life

CARACTÈRE / PERSONALITY

8

DANS LA CONTINUITÉ
DU SOL, NOS VINS SONT
VIBRANTS

Rooted in the soil, our
wines are vibrant

PARTAGE / SHARE

12

DES CONVICTIONS
COMMUNES POUR
LE VIVANT

Shared convictions
for life

ENTREVUE / INTERVIEW

4

DEUX FEMMES
UN CHEMIN COMMUN

Two women, one shared
path

ENGAGEMENT / COMMITMENT

10

VIVANTE, PAR DÉFINITION
ET PAR CONVICTION

Alive, by definition and by
conviction

EN LIEN / RELATED

14

ACTU
News



LE TEMPS DU VIVANT

THE TIME OF LIFE

Aujourd'hui, nous sommes fières de signer, ensemble, le deuxième numéro de notre magazine, cette année nommé *Vivante*. C'est un mot qui compte beaucoup pour nous, qui nous ressemble. Il traduit notre métier, exigeant et passionnant. Il évoque notre Domaine, nos vins, nos enfants aussi. Il parle du vivant dans ce qu'il a de plus précieux : ce lien que nous tissons, millésime après millésime, avec la terre, avec vous.

En 2021, nous entamons les trois années de conversion exigées pour obtenir le label Agriculture Biologique. À la fin de l'année 2024, ce parcours est accompli : le Domaine Feuillat-Juillot est officiellement certifié en Agriculture Biologique.

Cette reconnaissance n'est pas une finalité. C'est la traduction concrète d'un travail entamé il y a de nombreuses années. Ce label vient poser des mots clairs sur des convictions que nous portons depuis toujours : observer, accompagner, respecter. Nous choisissons de laisser la nature retrouver sa place.

Bonne lecture,
Françoise & Camille

Today, we are proud to present the second issue of our magazine, entitled *Alive*. It is a word that matters deeply to us. A word that reflects who we are. It sums up our demanding and exciting profession. It evokes our estate, our wines, our children too. It speaks of life in its most precious form: the bond we forge, vintage after vintage, with the land and with you. In 2021, we began the three-year conversion process required to obtain the Organic Agriculture certification. At the end of 2024, this journey reached its conclusion: Domaine Feuillat-Juillot is now officially certified organic. This recognition is not an end in itself. It is the concrete result of work that began many years ago. This certification clearly expresses the convictions we have always held: observe, support, respect. We choose to let nature reclaim its place.

Enjoy your reading,
Françoise & Camille

DEUX FEMMES, UN CHEMIN COMMUN

TWO WOMEN, ONE SHARED PATH



QUAND EST NÉE L'ENVIE DE TRAVAILLER AUTREMENT ?

Françoise : Dès mon arrivée au Domaine, j'ai su que je voulais faire les choses différemment. En 2004, j'ai officiellement arrêté les herbicides et commencé à travailler les sols. C'était instinctif, presque une évidence pour moi. À l'époque, on parlait peu de bio, mais je voyais bien que la vigne et le sol s'en portaient mieux. Il faut environ 5 années pour faire la transition du désherbage chimique au travail du sol. En 2009, nous avons vu les premiers vrais résultats : la vie revenait dans les parcelles. Mais les conditions climatiques rendaient le passage en bio compliqué. Certains avaient essayé et abandonné. Alors j'ai poursuivi mon chemin et j'ai continué de cultiver la vigne avec des méthodes douces et respectueuses sans chercher le label.

WHEN DID YOU FIRST WANT TO WORK DIFFERENTLY?

Françoise : As soon as I arrived at the estate, I knew I wanted to do things differently. In 2004, I officially stopped using herbicides and started working the soil. It was instinctive, almost self-evident to me. At the time, there was little talk of organic farming, but I could see that the vines and the soil were healthier. It takes about five years to make the transition from chemical weed control to tillage-based practices. In 2009, we saw the first real results: life was returning to the plots. But the weather conditions made the transition to organic farming difficult. Some had tried and given up. So I continued on my path, cultivating the vines using gentle and respectful methods without seeking certification.

POURQUOI AVOIR FRANCHI OFFICIELLEMENT LE PAS VERS LA CERTIFICATION BIO ?

Camille : Quand je suis arrivée au domaine en 2019, j'ai tout de suite eu envie de poursuivre ce que ma mère avait commencé. Elle avait fait le plus gros du travail : les sols étaient déjà sains, vivants. Pour moi, officialiser cette démarche, c'était une forme de reconnaissance. En 2021, nous avons démarré la conversion. Il fallait tenir trois ans. Cela engendre plus de risques, plus d'attention, plus de travail aussi. Mais nous avons tenu bon. Nous avons perdu une bonne partie de la récolte mais cela était dû au gel du mois d'avril et pas seulement au fait d'être passés en bio. Cela nous a conforté dans nos choix et nous a poussé à continuer.

WHY DID YOU OFFICIALLY TAKE THE STEP TOWARDS ORGANIC CERTIFICATION?

Camille : When I arrived at the estate in 2019, I immediately wanted to continue what my mother had started. She had already done most of the work: the soils were already healthy and alive. For me, formalizing this process was a form of recognition. We began the conversion in 2021. We had to hold on for three years. It involved more risks, more attention, and more work too. But we persevered. We lost a significant part of the crop but mostly due to the frost of April and not only because we were going organic which comforted our choice.





**COMMENT L'ÉQUIPE DU
DOMAINE A-T-ELLE ACCUEILLI
CETTE TRANSITION ?**

Camille : Avec beaucoup de curiosité et d'engagement. Agostino et Philippe, présents au Domaine depuis des années, connaissaient déjà notre manière de travailler mais le passage en bio demandait encore plus de rigueur et de présence dans les vignes. Il a fallu apprendre à anticiper différemment, observer davantage, faire confiance aux cycles naturels. Tout le monde s'est impliqué. Notre engagement nous a même permis de recruter Jérôme, notre tractoriste, qui a choisi de faire ses premiers pas dans le monde viticole chez nous, car nos convictions sont en phase avec les siennes.

**HOW DID THE ESTATE TEAM
REACT TO THIS TRANSITION?**

Camille : With great curiosity and commitment. Agostino and Philippe who have been working at the estate for many years, were already familiar with our way of working, but the transition to organic farming required even more rigor and presence in the vineyards. We had to learn to anticipate differently, observe more, and trust natural cycles. Everyone got involved. Our commitment even enabled us to recruit Jérôme, our tractor driver, who chose to take his first steps in the world of wine with us because our convictions align with his own.

**QUEL RÔLE A JOUÉ CHACUNE
DANS CETTE CONVERSION ?**

Françoise : J'ai posé les bases, les gestes, les intuitions. C'était un long chemin, parsemé de doutes parfois, mais toujours guidé par la même envie : faire du bon vin sans abîmer notre terre.

Camille : De mon côté, j'ai assuré le côté plus « opérationnel ». J'ai mis des mots, des outils, des protocoles en place sur ce chemin. J'ai structuré la démarche, cherché des conseils, des formations. Nous avons avancé ensemble, chacune avec sa force.

**WHAT ROLE DID EACH OF YOU
PLAY IN THIS CONVERSION?**

Françoise: I laid the foundations, the gestures, the intuitions. It was a long journey, sometimes fraught with doubt, but always guided by the same desire: to make good wine without damaging our land.

Camille: On my side, I handled the more "operational" side. I put words, tools, and protocols in place along the way. I structured the process, sought advice and training. We moved forward together, each with our own strengths.

“

Aujourd'hui, nous sommes peu à Montagny à faire ce choix. Et pourtant, quand on regarde nos vignes, leur configuration, leurs petits contours, on se dit qu'elles ont toujours été faites pour le bio. Cultiver nos vignes autrement, c'est préserver la terre et la santé de celles et ceux qui la fréquentent au quotidien. C'est accepter aussi de produire moins, mais mieux. Cela demande de la rigueur, de la patience, du lâcher-prise aussi.

Today, there are few of us in Montagny who have made this choice. And yet, when we look at our vines, their configuration, their small contours, we realize that they have always been made for organic farming. Cultivating our vines differently means preserving the land and the health of those who work on it every day. It also means accepting to produce less, but better. It requires rigor, patience, and a certain degree of letting go.

”

DANS LA CONTINUITÉ DU SOL, NOS VINS SONT VIBRANTS

ROOTED IN THE SOIL, OUR WINES ARE VIBRANT



Notre engagement ne se traduit pas qu'à la vigne. Nous veillons, passées les portes du chai, à ce que nos vins soient le reflet de leur terroir et de leur millésime. Aujourd'hui, nous vous présentons deux cuvées élevées en amphore céramique : respectueuse, précise, à l'écoute des terroirs.

Our commitment is not limited to the vineyard. Once inside the cellar, we ensure that our wines reflect their terroir and vintage. Today, we present two cuvées aged in ceramic amphorae: respectful, precise, attentive to the terroirs.



CUVÉE MARTIN 2023

Issue du Montagny 1^{er} Cru Les Jardins, la cuvée Martin est un clin d'œil tendre à notre deuxième fils et petit-fils. Un vin libre, précis, pur. Les vignes, d'une trentaine d'années, regorgent de fossiles, ce qui confère en bouche des notes salines et une minéralité naturellement prononcée. Nous avons choisi l'amphore en céramique pour sa douceur et sa capacité à conserver les typicités de ce sol si spécifique. Comme pour son grand-frère Paul, la cuvée Martin est une édition limitée, millésime 2023 uniquement.

From the Montagny 1^{er} Cru Les Jardins vineyard, Cuvée Martin is a tender nod to our second son and grandson. A free, precise, pure wine. The vines, around thirty years old, are full of fossils, giving the wine salty notes and a naturally pronounced minerality on the palate. We chose ceramic amphorae for its gentleness and its ability to preserve the characteristics of this very specific soil. Like his brother Paul, the Cuvée Martin is a limited edition, vintage 2023 only.



RULLY "BAS DES CHÊNES" 2024

La petite nouvelle du domaine ! Lorsque nous avons eu l'opportunité de cultiver une parcelle à Rully (qui était alors une terre agricole brute) nous avons décidé de continuer sur ce que nous savons faire de mieux : des vins blancs authentiques. Nous avons donc complètement planté en Chardonnay. 2024 signe la toute première vendange. Le volume est certes faible, mais le potentiel immense. Là encore, l'amphore s'est avérée être une évidence pour révéler le caractère frais et sensible du terroir de Rully. Pour nous, c'est une grande première pleine de promesses !

The estate's latest arrival. When we had the opportunity to cultivate a plot in Rully—which was then raw agricultural land—we decided to continue doing what we do best: authentic white wines. We planted it entirely with Chardonnay. 2024 marks the very first harvest. Volumes are modest, but the potential is immense. Once again, the amphora proved to be the obvious choice for revealing the fresh and sensitive character of the Rully terroir. For us, this is a promising new beginning.



POURQUOI L'AMPHORE CÉRAMIQUE ?

WHY CERAMIC AMPHORAE?

Naturellement poreuse mais stable, la céramique permet une micro-oxygénation régulière du vin, sans apport extérieur. Composée exclusivement de matériaux naturels, dont l'argile enrichie de chamotte, l'amphore céramique préserve l'expression pure du vin, sans en altérer le goût. C'est un contenant neutre, vivant, qui respecte les sols. À l'image de notre passage en bio, elle invite à une vinification douce, patiente, centrée sur l'essentiel : ce que la vigne a véritablement offert.

Naturally porous yet stable, ceramic allows for regular micro-oxygenation of the wine without any external input. Made exclusively from natural materials, including clay enriched with chamotte, the ceramic vessel preserves the wine's pure expression, without altering its flavour. It is a neutral, living container that respects the soil. Like our transition to organic farming, it encourages gentle, patient winemaking that focuses on the essential: what the vine has truly offered.

VIVANTE, PAR DÉFINITION ET PAR CONVICTION

ALIVE, BY DEFINITION AND BY CONVICTION

Notre vision est simple : faire du vin qui a du sens, qui raconte une histoire, qui rassemble. Cela passe, entre autres, par le refus d'un rendement à tout prix pour préférer la qualité. Depuis le début, nous avons choisi une voie intime, à taille humaine, sans jamais céder à la tentation de la grande distribution. Ce n'est pas notre philosophie.

Être vigneronnes, c'est être bel et bien vivantes ! Se lever tôt, marcher dans la vigne, tailler sous la pluie. Et puis vinifier, goûter, partager. La vie circule partout. Un vin n'est pas seulement un produit. C'est le reflet du cycle de la vigne, du travail humain et du partage, quand une bouteille ouverte devient un moment de vie.

Ce mot évoque également ce que nous aimons par-dessus tout : raconter notre métier et partager notre passion. Nous tenons à ces instants où ceux qui croisent notre chemin prennent le temps de nous écouter, de nous questionner, et, plus tard, en dégustant un de nos vins, se souviennent de nous.

En écho à notre premier magazine, cette édition traduit ce que nous voulons transmettre : un domaine préservé, un souvenir, une émotion, un lien qui reste.

Our vision is simple: to make wine that has meaning, that tells a story, that brings people together. This means rejecting yields at all costs in favor of quality. From the beginning, we have chosen an intimate, human-scale approach, never giving in to the temptation of mass distribution. That is not our philosophy.

Being winemakers means being truly alive! Getting up early, walking through the vineyards, pruning in the rain. And then vinifying, tasting, sharing. Life flows everywhere. Wine is not just a product. It reflects the cycle of the vine, human labor and sharing, when an open bottle becomes a moment in life.

This word also evokes what we love above all else: talking about our profession and sharing our passion.

We treasure those moments when people who cross our path take the time to listen to us, ask us questions, and later, when tasting one of our wines, remember us.

Echoing our first magazine, this edition conveys what we want to share: a preserved estate, a memory, an emotion, a lasting connection.



*Des parcelles qui
racontent notre Histoire
Plots of land that tell
our story*

1 MONT CUCHOT

La première plantation de Françoise
à sa reprise en 2005

Françoise's first plantation when
she took over in 2005

2 LES BURNINS

L'un des plus jolis point de vue du
vignoble de Montagny, où Camille
apprécie faire des photos

One of the most beautiful views of
the Montagny vineyard, where
Camille enjoys taking photos

3 LES VIGNES DESSOUS

Là où Jérôme a appris la taille
et là où il a conduit l'enjambeur
la première fois

Where Jérôme learned how to
prune and where he drove the
straddle tractor for the first time

4 LES CRÊTES

La parcelle la plus redoutée
des vendangeurs en raison
de sa forte pente

The most feared plot by grape
pickers due to its steep slope

5 LES BEAUX CHAMPS

Les premières vendanges
de Paul et Martin

Paul and Martin's first grape harvest

6 LES COÈRES "PARCELLE EN TRAVERS"

La parcelle que Philippe préfère
pour son caractère atypique plantée
dans le sens inverse des autres
Philippe's favorite plot, due to its
unusual planting orientation

7 LES COÈRES "CHÊNE"

Là où Agostino commence
la taille tous les ans depuis 34 ans
sans exception

Where Agostino has started the
pruning every year for 34 years,
without exception

*Montagny-
lès-Buxy*

*Bissey-
sous-Cruchaud*

Buxy

Jully-lès-Buxy

DES CONVICTIONS COMMUNES POUR LE VIVANT

SHARED CONVICTIONS FOR LIFE

Au JK Restaurant à Chassy, nous avons retrouvé des valeurs qui nous tiennent à cœur : le travail de produits locaux, le respect des saisons et une vraie attention portée au développement durable.

Jeanne-Louise et Kévin proposent une cuisine à leur image, entre influences françaises et italiennes, en écho à leurs parcours. Une cuisine précise, sincère, construite autour de matières premières qui viennent de près.

At JK Restaurant in Chassy, we found values that are close to our hearts: working with local products, respecting the seasons, and paying close attention to sustainable development. Jeanne-Louise and Kévin offer a cuisine that reflects their personalities, blending French and Italian influences that echo their backgrounds. Their cuisine is precise and sincere, built around locally sourced ingredients.





Lors de la dégustation, les vins du Domaine Feuillat-Juillot m'ont tout de suite parlé. La fraîcheur, la netteté, la longueur... C'était exactement ce que je cherchais pour accompagner notre cuisine. J'ai choisi d'intégrer à notre carte Montagny Les Crêts, Montagny 1^{er} Cru Les Coères et Montagny 1^{er} Cru Cuvée les Vignes de Françoise. Trois expressions différentes, mais toujours ce même fil conducteur : des vins précis, tout en fraîcheur, respectueux du vivant et qui gardent une vraie identité.

During the tasting, the wines from Domaine Feuillat-Juillot immediately appealed to me. The freshness, clarity, length... It was exactly what I was looking for to accompany our cuisine. I chose to include on our wine list Montagny Les Crêts, Montagny 1^{er} Cru Les Coères, and Montagny 1^{er} Cru Cuvée les Vignes de Françoise. Three different expressions, but always with the same common thread: precise, fresh wines that respect life and retain a strong identity.



L'ACCORD PARFAIT :

L'ACCORD QUI FONCTIONNE

PARTICULIÈREMENT BIEN CHEZ NOUS, C'EST CELUI ENTRE LE MONTAGNY 1^{er} CRU CUVÉE LES VIGNES DE FRANÇOISE 2022 ET NOTRE TURBO FAÇON MEUNIÈRE.

L'ACIDITÉ DU CITRON ET LA FRAÎCHEUR DU PERSIL RÉPONDENT PARFAITEMENT À LA FINALE MINÉRALE, PRESQUE SALINE DU VIN. IL APPORTE DE LA FRAICHEUR, TOUT EN DÉLICATESSE. C'EST SIMPLE, JUSTE, ÉVIDENT.



THE PERFECT PAIRING:

The pairing that works particularly well for us is Montagny 1^{er} Cru Cuvée Les Vignes de Françoise 2022 and our meunière-style turbo. The acidity of the lemon and the freshness of the parsley perfectly complement the mineral, almost salty finish of the wine.

It brings freshness and delicacy. It's simple, just right, obvious.



JK Restaurant

350 Route du Château
71130 CHASSY

+33 (0)7 87 33 03 62

jk-restaurant-chassy.fr

OR GOLD



CONCOURS
DES VIGNERONS
INDÉPENDANTS
**MONTAGNY
LES CRÊTS
2023**



CONCOURS
DES FÉMINALES
**MONTAGNY
LES CRÊTS
2023**



SÉLECTION
TASTEVINAGE AU
CLOS DE VOUGEOT
**MONTAGNY
LES CRÊTS
2023**



BETTANE
ET DESSEAUME
**MONTAGNY
LES CRÊTS
2023**



CONCOURS DU PRIX
DES LECTEURS DE
LA REVUE DU VIN DE
FRANCE 2023
**MONTAGNY
1^{ER} CRU CUVÉE
LES VIGNES DE
FRANÇOISE
2023**
**MONTAGNY
1^{ER} CRU
LES COËRES
2023**

**MONTAGNY
1^{ER} CRU
CUVÉE LES
GRAPPES D'OR
2023**



FRANCE BLEUE
**PLUS BELLE
LA VIGNE**

1 ÉTOILE 1 STAR



GUIDE HACHETTE
DES VINS 2026
**MONTAGNY
1^{ER} CRU
CUVÉE LES
GRAPPES D'OR
2023**
**MONTAGNY
1^{ER} CRU
LES COËRES
2023**

1 PODCAST 1 PODCAST

2 NOUVELLES CUVÉES NEW CUVÉES

MONTAGNY 1^{ER} CRU CUVÉE MARTIN 2023

RULLY BAS DES CHÊNES 2024



RETROUVEZ-NOUS AU DOMAINE
VISIT US AT THE ESTATE

Nous aurons plaisir de vous accueillir
pour nous rencontrer et déguster.
We look forward to welcoming you
to meet us and taste

11, route de Montorge
71390 Montagny-Les-Buxy



Conception éditoriale,
direction artistique et
réalisation :
Agence Tyméo
www.tymeo.com

Photographies
Sarah Morvan Dessely
Matthieu Cellard
Antoine Martel
Alexandre Dufour

Achevé d'imprimer
en JANVIER 2026

11, route de Montorge
71390 Montagny-les-Buxy
+33 (0)672 749 608
+33 (0)680 227 361
domaine@feuillat-juillot.com

FEUILLAT-JUILLOT.COM



— D O M A I N E —
FEUILLAT-JUILLOT