



TRANSMETTRE  
TRANSFER

01

N°1 AVRIL | APRIL 2024



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



# SOM MAI RE



## EDITO

3

DANS LES LIGNES  
DE NOS MAINS

In the lines of our hands

## ENTREVUE / INTERVIEW

5

JEU DE DAMES

Draughts

## CARACTÈRE / CHARACTER

8

ENFANTS  
DES VIGNES

Children of the vine

## ENGAGEMENT / COMMITMENT

10

NE PAS DÉNATURER  
LE TERROIR

Avoid denaturing  
the terroir

## PARTAGE / SHARE

12

SOUS UNE BELLE  
ÉTOILE

Under a beautiful star

## EN LIEN / RELATED

14

ACTU

News



# DANS LES LIGNES DE NOS MAINS

IN THE LINES OF OUR HANDS

**C**'est avec une joie immense que nous vous accueillons dans ces pages dédiées à notre Domaine. Pour ce premier numéro, nous avons choisi un mot qui résonne avec force et signification : transmettre. Il évoque pour nous bien plus qu'un simple acte, c'est le fil conducteur qui guide chacune de nos actions. Transmettre, c'est partager notre histoire, nos valeurs et notre passion pour le vin. Cette volonté de perpétuer un savoir-faire ancestral. Conscientes de notre responsabilité à préserver cet héritage pour les générations futures, nous avons à cœur de respecter la nature et son équilibre fragile. Nous sommes tous les gardiens de ces terres. Nous sommes honorées de pouvoir partager ces lignes ancrées et encreées qui dessinent notre Domaine. Elles traduisent notre essence, notre vision, et nos ambitions.

Bonne lecture,  
**Françoise & Camille**

**W**ith immense joy, we welcome you to these pages dedicated to our Domaine. For this first issue, we have chosen a word that resonates with strength and meaning: transmission. For us, it evokes much more than a simple act; it is the thread that guides each of our actions. Passing on means sharing our history, our values and our passion for wine. This desire to perpetuate an ancestral know-how. Aware of our responsibility to preserve this heritage for future generations, we are committed to respecting nature and its fragile balance. We are all guardians of this land. We are honoured to be able to share these few lines anchored and inked that make up our estate. They reflect our essence, our vision and our ambitions.

Enjoy your reading,  
**Françoise & Camille**

# JEU DE DAMES

DRAUGHTS



**Au Domaine Feuillat-Juillot,  
la transmission de Françoise vers sa fille  
Camille est en parfaite harmonie avec  
la devise "*Le Montagny au féminin*".**

At Domaine Feuillat-Juillot, the handover from Françoise to her daughter Camille is in perfect harmony with the motto "*Le Montagny au féminin*".

## POUVEZ-VOUS NOUS CONTER LES ORIGINES DU DOMAINE FEUILLAT-JUILLOT ?

**Françoise :** Je suis originaire de Bourgogne et j'ai grandi sur un domaine viticole. Et pourtant je n'avais pas l'intention de travailler dans le vin. Mes études en commerce international m'ont conduit à réaliser que ma véritable place était parmi les vignes de ma région natale. J'ai donc suivi des études en œnologie à l'université de Dijon. En 1989, j'ai rencontré Maurice Bertrand, un vigneron de Montagny-lès-Buxy. Il était à la recherche d'un partenaire pour son domaine de 15 ha, dont seulement 8 étaient plantés ! Maurice m'a fait confiance. J'avais seulement 25 ans. Il m'a confié la cuverie et la commercialisation de ses vins. Au fil des années, en améliorant la qualité de nos vins et en augmentant notre production de 5000 à 60 000 bouteilles, nous avons contribué à l'essor de l'appellation Montagny. Le décès brutal de Maurice en 2002 a été un choc pour moi. Face à une succession complexe, j'ai décidé de racheter le domaine en 2004 afin de poursuivre l'aventure que nous avons commencée ensemble. Depuis lors, j'ai fait évoluer notre approche de la viticulture en abandonnant les herbicides, en favorisant le travail du sol et en adoptant une approche parcellaire sur nos 13 climats.

## HOW DID DOMAINE FEUILLAT-JUILLOT COME INTO BEING?

**Françoise :** I'm originally from Burgundy and grew up on a wine estate. Yet I had no intention of working in wine. My studies in international business led me to realize that my true place was among the vines of my native region. So I studied oenology at the University of Dijon. In 1989, I met Maurice Bertrand, a winemaker from Montagny-lès-Buxy. He was looking for a partner for his 15-hectare estate, of which only 8 ha were planted! Maurice placed his trust in me. I was only 25. He entrusted me

with the winery and the marketing of his wines. Over the years, by improving the quality of our wines and increasing our production from 5,000 to 60,000 bottles, we contributed to the growth of the Montagny appellation.

Maurice's sudden death in 2002 came as a shock to me. Faced with a complex succession, I decided to buy the estate in 2004 to continue the adventure we had started together. Since then, I've evolved our approach to viticulture, abandoning the use of herbicides, favoring tillage and adopting a parcel-by-parcel approach to our 13 climats.

## ÉTAIT-CE UNE ÉVIDENCE POUR TOI, CAMILLE, DE PRENDRE LA RELÈVE ?

**Camille :** Oui et non. Petite fille, je passais la plupart de mon temps à jouer dehors. J'aime la terre, la nature. Et j'aimais aussi l'odeur du vin lorsque j'accompagnais ma maman dans la cave. Avec mes frères, nous allions l'aider dans les vignes, à l'étiquetage... Mais ce n'était pas toujours une partie de plaisir. Elle travaillait énormément. Je trouvais que c'était un métier difficile. Et pourtant, mes études, mes stages et mes différentes expériences professionnelles m'ont finalement ramenée au vin. Après 18 mois passés dans un domaine viticole en Californie, je suis revenue en France, à Montpellier. Avec une amie, nous avons créé une entreprise de services d'accompagnement pour les vignerons. Après trois ans, j'ai senti qu'il était temps pour moi de rejoindre le domaine familial en Bourgogne.

## WAS IT OBVIOUS FOR YOU, CAMILLE, TO TAKE OVER?

**Camille :** Yes and no. As a little girl, I spent most of my time playing outside. I love the earth and nature. And I also loved the smell of wine when I accompanied my mom to the cellar. My brothers and I would go and help her in the vineyards, with the labeling... But it wasn't always fun. She worked a lot. I thought it was a difficult job. And yet, my studies, internships and various professional experiences eventually led me back to wine. After spending 18 months in a winery in California, I came back to France, to Montpellier. With a friend, we set up a company offering support services to winegrowers. After three years, I felt it was time to join the family domaine in Burgundy.

**COMMENT SE PASSE  
LA TRANSMISSION POUR  
CHACUNE DE VOUS ?**

**Camille :** Très bien. Nous formons une bonne équipe. Ma maman me laisse prendre des initiatives et elle me fait confiance. De mon côté, son expérience m'est essentielle. Le métier est complexe, il faut savoir gérer beaucoup de choses à la fois et on apprend au fil des millésimes.

**Françoise :** La transmission à ma fille Camille de mon domaine et de l'amour de mon métier sont pour moi une grande fierté, une grande satisfaction. Nous sommes toutes les deux très complémentaires. Je lui transmets mes expériences, mon savoir-faire. Camille apporte une touche de modernité et une nouvelle énergie.

**HOW DOES THE TRANSMISSION  
WORK FOR EACH OF YOU?**

**Camille:** Very well. We are a good team! My mom lets initiatives, she fully trusts me. From my side her experience is essential, the job is complex, there are a lot of things to manage at the same time and we learn over the vintages.

**Françoise:** It's a source of great pride and satisfaction for me to be able to pass on my estate and my love of my profession to my daughter Camille. We're both very complementary. I pass on my experience and know-how to her. Camille brings a touch of modernity and new energy.

**QUELLES SONT SELON VOUS  
LES PRINCIPALES QUALITÉS DE  
L'AUTRE ?**

**Camille :** Je dirais que ma maman est très ouverte d'esprit et moderne. Elle ne baisse pas les bras devant la difficulté, elle s'est toujours battue pour ses valeurs et ses convictions.

**Françoise :** Camille est déterminée, passionnée, courageuse, vive, authentique et très attentionnée. Le tout soupoudré de beaucoup d'humour.

**FOR YOU, WHAT ARE THE MAIN  
QUALITIES OF THE OTHER ?**

**Camille :** I would say that my mom is open minded and moderne. She never gives up and she has always fought for her values and her convictions.

**Françoise :** Camille is determine, passionate, brave, alive, authentic and caring. She has also a great sense of humour.



JEU DE DAMES / DRAUGHTS



ENTREVUE / INTERVIEW

FRANÇOISE

CAMILLE

**Si j'étais...** If i was...

OR

Le printemps / spring

**UNE SAISON**  
A SEASON

Le printemps / spring

Le bleu / blue

**UNE COULEUR**  
A COLOR

Le bleu / blue

Une pièce montée  
a pièce montée

**UNE PÂTISSERIE**  
A PASTRY

Une tarte au citron meringuée  
a lemon meringue pie

Un Chambolle Musigny

**UN VIN**  
A WINE

La Cuvée Camille

*Chanson sur ma dôle de vie*  
Véronique Sanson

**UNE MUSIQUE**  
A MUSIC

*Libre*  
Angèle

*Ne tirez pas sur l'oiseau moqueur*  
Harper Lee

**UN LIVRE**  
A BOOK

*Ensemble c'est tout*  
Anna Gavalda

*La valse*  
Camille Claudel

**UNE ŒUVRE D'ART**  
A WORK OF ART

*La jeune fille à la perle*  
Johannes Vermeer



AIT



# LES ENFANTS DE LA VIGNE

## CHILDREN OF THE VINE

**À travers ces vins, nous célébrons non seulement le terroir qui les a vu naître, mais aussi les liens indéfectibles qui unissent notre famille. Chaque cuvée est façonnée par les personnalités de Camille, Victor et Louis.**

Through these wines, we celebrate not only the terroir in which they were born, but also the unbreakable bonds that unite our family. Each cuvée is shaped by the personalities of Camille, Victor and Louis.



Camille, entière et brillante. Ses qualités se retrouvent dans l'intensité aromatique et la fraîcheur de sa cuvée. Ce qui est d'ordinaire difficile à obtenir sur de très jeunes vignes.

CÉPAGE : Chardonnay  
SUPERFICIE : 1,50 hectares  
ALTITUDE : 300 mètres  
EXPOSITION : Est  
SOL : Argilo-calcaire  
ÂGE DES VIGNES : 15 ans

Camille is brilliant and a whole person. Its qualities are reflected in the aromatic intensity and freshness of its cuvée. This is usually difficult to achieve with very young vines.

VARIETY: Chardonnay  
AREA: 1.50 hectares  
ALTITUDE: 300 metres  
EXPOSURE: East  
SOIL: Clay-limestone  
VINE AGE: 15 years



Victor, rugbyman et bon vivant. Il incarne la force et la robustesse. Sa cuvée révèle des arômes audacieux et une structure profonde, capturant son esprit aventureux et déterminé.

CÉPAGE : Chardonnay  
SUPERFICIE : 20 ares  
ALTITUDE : 300 mètres  
EXPOSITION : Est  
SOL : Argilo-calcaire  
ÂGE DES VIGNES : 100 ans

Victor, rugby player and bon vivant. He embodies strength and robustness. His cuvée reveals bold aromas and a deep structure, capturing his spirit of adventure and determination.

VARIETY: Chardonnay  
AREA: 20 ares  
ALTITUDE: 300 metres  
EXPOSURE: East  
SOIL: Clay-limestone  
VINE AGE: 100 years



**SEPTEMBRE  
2000**

Camille, Victor  
et Louis vendangent  
la petite treille  
de la maison familiale,  
à Montagny

**SEPTEMBER 2000**

Camille, Victor  
and Louis harvest  
the small vine  
of the family house,  
in Montagny



Louis, fils au  
caractère affirmé et  
indépendant.  
Ce vin est doté  
d'une grande  
amplitude  
aromatique avec  
une finale toute en  
élégance.

CEPAGE : Chardonnay  
SUPERFICIE : 40 ares  
ALTITUDE : 300 mètres  
EXPOSITION : Sud  
SOL : Argilo-calcaire  
AGE DES VIGNES : 90 ans

Louis, a son of  
assertive character  
and obvious beauty.  
This wine has great  
aromatic breadth  
and an elegant  
finish.

VARIETY: Chardonnay  
AREA: 40 ares  
ALTITUDE: 300 metres  
EXPOSURE: South  
SOIL: Clay-limestone  
VINE AGE: 90 years

**LA CUVÉE PAUL**  
marque la naissance  
du premier enfant  
de Camille et Alexandre.

Magnum | Millésime 2022 | Série limitée

*CUVÉE PAUL marks  
the birth of Camille and  
Alexandre's first child*

Magnum | Vintage 2022 | Limited edition



Ce vin est issu des vignes  
de Montagny 1<sup>er</sup> Cru Les Coères,  
berceau de Camille. Les chênes racés  
du Châtillonnais, terroir natal  
d'Alexandre, ont constitué l'unique  
fût dans lequel ce vin a été vinifié.

Ce vin exceptionnel, un Montagny 1<sup>er</sup> Cru  
Vieilles Vignes, est bien plus qu'une simple  
création viticole : il marque la naissance  
de notre tout premier enfant.

This wine comes from the vines  
Montagny 1<sup>er</sup> Cru Les Coères,  
birthplace of Camille. The racy oaks  
of Châtillonnais, Alexandre's native terroir,  
were the only in which this wine was  
vinified. This exceptional wine, a Montagny  
1<sup>er</sup> Cru Vieilles Vignes, is much more  
than a simple creation: it marks the birth  
of our very first child.

# NE PAS DÉNATURER LE TERROIR

AVOID DENATURING THE TERROIR

**Dans le monde du vin, l'excellence ne se limite pas seulement au goût, mais s'étend également à la responsabilité environnementale. C'est dans cet esprit que le Domaine Feuillat-Juillot a décidé de franchir une nouvelle étape vers un avenir plus durable, en se lançant dans le processus de labellisation agriculture biologique.**

In the world of wine, excellence is not just about taste, but also about environmental responsibility. With this in mind, Domaine Feuillat-Juillot has decided to take a further step towards a more sustainable future, by embarking on the process of obtaining organic farming certification.

# VERS LE BIO

Nous avons toujours eu à cœur de préserver l'environnement. Ainsi, la décision d'embrasser l'agriculture biologique n'est pas seulement un choix, c'est le prolongement de la philosophie qui nous guide depuis la naissance du Domaine.

Cette transition vers l'agriculture biologique est le résultat d'une vision à long terme et d'un travail acharné. Pendant des années, nous avons adopté des pratiques respectueuses de l'environnement en favorisant la biodiversité sur ces terres. Au fil des saisons, nous avons intensifié nos efforts pour répondre aux normes strictes de l'agriculture biologique, veillant à ce que chaque processus, de la vigne à la cave, soit en harmonie avec la nature. Et finalement, en décembre 2024, notre engagement inébranlable sera récompensé par l'obtention officielle de la certification agriculture biologique, marquant ainsi une nouvelle ère pour le Domaine Feuillat-Juillot.

Notre engagement envers l'agriculture biologique n'est qu'un premier pas vers une vision plus large de durabilité et de responsabilité environnementale.



Protecting the environment has always been important to us. So the decision to embrace organic farming is not just a choice, it's an extension of the philosophy that has guided us since the Domaine was founded.

This transition to organic farming is the result of a long-term vision and a lot of hard work. For years, we've adopted practices that respect the environment and encourage biodiversity on our land. Over the seasons, we have intensified our efforts to meet the strict standards of organic farming, ensuring that every process, from vine to cellar, is in harmony with nature. And finally, in December 2024, our unwavering commitment will be rewarded with official organic certification, marking a new era for Domaine Feuillat-Juillot.

Our commitment to organic farming is just the first step towards a broader vision of sustainability and environmental responsibility.



## CUVÉE NATUR'ELLES

La première cuvée issue d'une parcelle conduite en agriculture biologique avant de convertir l'ensemble du vignoble en BIO.

The first cuvée from one parcel conducted as organic before the transition of the whole vineyard to organic farming.

# SOUS UNE BELLE ÉTOILE

UNDER A BEAUTIFUL STAR



**Le Restaurant étoilé de Cédric Burtin promet une expérience gustative instantanée, imprégnée des saveurs authentiques de la Bourgogne. En véritable ambassadeur des terroirs locaux, il s'engage à offrir à sa clientèle le meilleur des producteurs et des savoir-faire régionaux. La présence de notre Montagny 1<sup>er</sup> Cru Les Coères 2022 sur sa prestigieuse carte est une véritable reconnaissance.**

Cédric Burtin's Michelin-starred restaurant offers an instant taste experience, infused with the authentic flavours of Burgundy.

As a true ambassador for local produce, he is committed to offering his customers the very best of the region's producers and expertise.

The presence of our Montagny 1<sup>er</sup> Cru Les Coères 2022 on his prestigious menu is a real recognition.





**Le Montagny 1<sup>er</sup> Cru**  
 Les Coères du domaine Feuillat-Juillot incarne l'excellence et la tradition. Les raisins sont sélectionnés méticuleusement à partir de vignes âgées de plus de 60 ans. La vinification minutieuse capture toute la richesse du terroir des Coères, considéré comme étant l'un des plus qualitatifs de l'appellation Montagny.

Dans l'univers de la haute gastronomie, cette association entre le Montagny 1<sup>er</sup> Cru Les Coères 2022 et la cuisine du chef Cédric Burtin est une véritable ode à l'excellence. Matthieu Martinache, figure de la salle et chef Sommelier, révèle avec précision l'harmonie parfaite: un omble des fontaines (élevage de Crisenon) avec un beurre blanc fenouil, purée de pomelos Audrey, crème de Bresse et huile de fenouil. Une émotion exquise, conduite par le Chef Cédric Burtin, inspirée de la Bourgogne contemporaine.

The Montagny 1<sup>er</sup> cru les Coères of the Domaine Feuillat-Juillot embodies excellence and tradition. Grapes are meticulously selected from vines aged over 60 years old. The meticulous vinification captures all the richness of the Coères terroir, considered to be one of the finest in the Montagny appellation.

In the world of haute cuisine, this pairing of Montagny 1<sup>st</sup> Growth Les Coères 2022 and Chef Cédric Burtin's cuisine is a true ode to excellence. Matthieu Martinache, the figure in the dining room and head Sommelier, precisely reveals the perfect harmony: freshwater fish (from Crisenon breeding) with fennel white butter, Audrey grapefruit purée, Bresse cream, and fennel oil. An exquisite emotion, led by Chef Cédric Burtin, inspired by contemporary Burgundy.



LE COMMENTAIRE DE / COMMENTARY BY  
**MATTHIEU MARTINACHE**  
 RESPONSABLE DE SALLE ET CHEF SOMMELIER



**ATTAQUE AGRÉABLE ET GOURMANDE AVEC DE JOLIES NOTES AMÈRES. UN COTÉ POMELO MÛR. LA FIN DE BOUCHE EST DIGESTE ET ÉQUILBRÉE. CELLE-CI FAIT SALIVER.**

PLEASANT, GREEDY ATTACK WITH LOVELY BITTER NOTES. A TOUCH OF RIPE POMELO. THE FINISH IS EASILY DIGESTIBLE AND WELL-BALANCED. THIS ONE MAKES YOU SALIVATE.



**Restaurant de Cédric Burtin**  
 Chemin de Martorez  
 71100 Saint-Rémy  
 +33 (0)3 85 48 12 98  
[lamaryllis.com](http://lamaryllis.com)

## OR GOLD



**CONCOURS  
DES VIGNERONS  
INDÉPENDANTS  
MONTAGNY  
1<sup>ER</sup> CRU  
CUVÉE LOUIS  
2021**

## ARGENT SILVER



**CONCOURS  
DES FÉMINALISE  
MONTAGNY  
1<sup>ER</sup> CRU  
LES COÈRES  
2021**

## OR GOLD



**CONCOURS  
DES FÉMINALISE  
MONTAGNY  
1<sup>ER</sup> CRU  
LES COÈRES  
2021**

## 1 ÉTOILE 1 STAR



**GUIDE HACHETTE  
DES VINS 2024  
MONTAGNY  
LES CRÊTS  
2021**

# 2

## NOUVELLES CUVÉES NEW CUVÉES

**MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU CUVÉE PAUL 2022**

**1 CRÉATION EN AMPHORE CÉRAMIQUE  
MILLÉSIME 2023**

1 CREATION IN CERAMIC AMPHORA  
THE 2023 VINTAGE





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](http://www.tymeo.com)

Photographies  
Matthieu Cellard  
Étienne Ramousse  
Agence Tyméo

Achévé d'imprimer  
en avril 2024

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

**FEUILLAT-JUILLOT.COM**



— D O M A I N E —  
FEUILLAT-JUILLOT