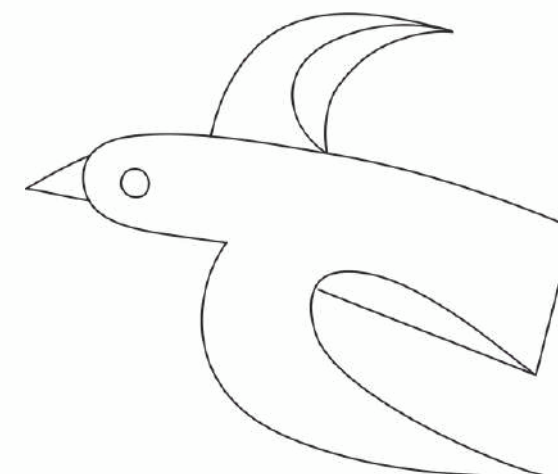


Domaine Du Triptyque

Tommy Chevallier, Vigneron Bio à
Chablis - Bourgogne



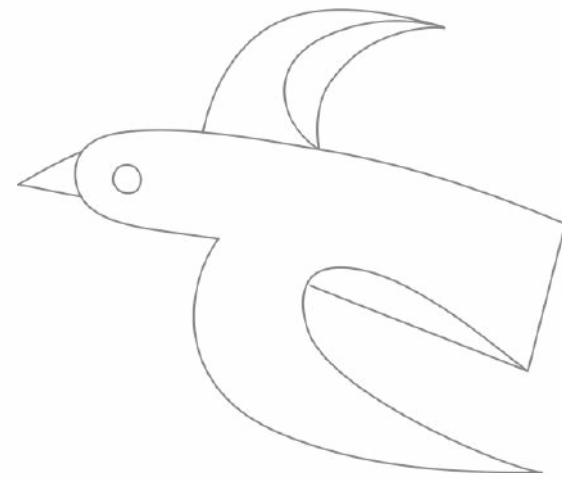
Le domaine

Une jeune histoire

Le domaine du Triptyque est un jeune domaine viticole bio créé en 2023. Au départ à la retraite de mon père et de mon oncle, j'ai saisi l'opportunité de reprendre une partie de leurs terres agricoles et des vignes.

Attaché au bio et à l'agronomie, je décline depuis 2018 ma philosophie au vignoble : produire du raisin en se focalisant sur les sols, le climat et les techniques culturales. Un projet qui a mis 6 ans à voir le jour. Aujourd'hui, le domaine du Triptyque tient son nom de cette inspiration, telle une œuvre en trois parties, passerelle entre l'art, le vin et la nature.

Installé à Venoy, au cœur du vignoble Chablisien, j'élabore des vins reflétant les terroirs à ma disposition et j'ai à cœur de mettre en avant la biodiversité et l'humain.





L'inspiration

Une passerelle entre l'art, la nature et le vin



La Nature

Cultiver la vigne autrement est une conviction profonde : devoir préserver le vivant, redonner vie aux sols qui sont notre socle.

Chaque saison est une nouvelle occasion de renforcer le lien entre les terres agricoles et le vignoble, et de laisser la nature retrouver sa place.

Plus qu'un défi, c'est une manière d'être au monde, humble et curieuse – celle qui guide le travail de la vigne jusqu'au vin.



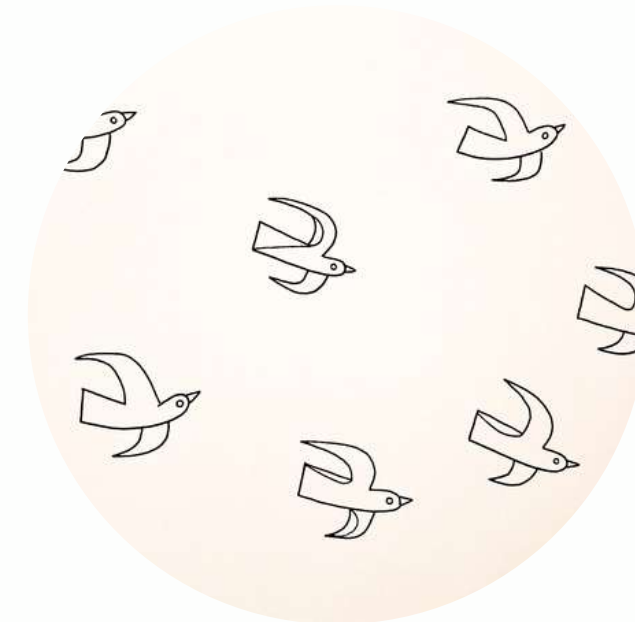
Le Vin

Élaborer des vins qui racontent leur terroir d'origine est au cœur de ma démarche

J'aime les lieux qui parlent, les paysages qui ont une voix et les sols qui vivent.

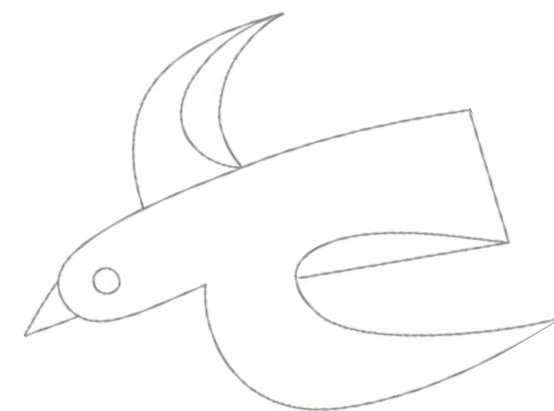
Chaque parcelle possède sa personnalité, son rythme, son énergie propre et mon rôle est avant tout de les accompagner de la vigne à la cave.

Ce sont des vins d'équilibre et de liberté, reflets sincères du vivant qui les a fait naître.



L'Art

Je souhaitais exprimer ma sensibilité artistique et mettre à l'honneur les liens qui peuvent être établis entre le vin et l'art. Pour cela, collaborer avec des artistes et artisans était essentiel. Le premier projet était donc la création de l'étiquette et de notre identité par un artiste bourguignon, mettant en image avec vitalité et originalité mes valeurs et mes inspirations.



Tommy Chevallier



De viticulteur à vigneron

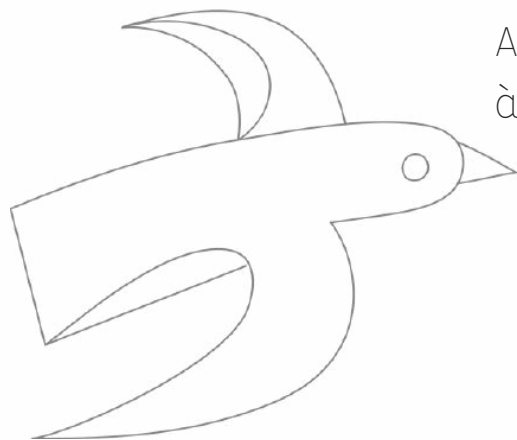
" Je suis né dans l'Yonne, au sein d'une famille d'agriculteurs et de viticulteurs. Le bac en poche, je quitte la région pour mes études d'ingénieur à Centrale Marseille. Après l'obtention de mon diplôme et plusieurs postes d'ingénieur dans le secteur du bâtiment, je change de cap en 2015, au cœur du Chablisien, en Bourgogne : reprendre les terres de mon père et de mon oncle qui partaient vers une retraite bien méritée.

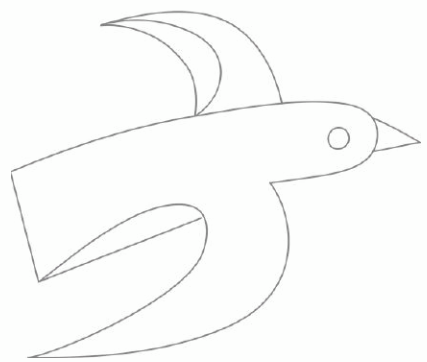
Je travaille alors 5,5 hectares de vignes en conversion bio dès mon installation en 2018. La certification bio est obtenue en 2022. Aujourd'hui le domaine atteint 8 hectares. J'ai la chance de pouvoir travailler en partenariat avec un domaine avec lequel je partage ma philosophie pour m'épauler dans mes débuts (ils se reconnaîtront).

J'apprends le métier de viticulteur au fil des millésimes, puis celui de vigneron.

En 2023 à Venoy, commence l'aventure dans mon nouveau chai, pensé de manière à assurer une autonomie en énergie et à pérenniser ma démarche de limiter mon impact sur l'environnement. C'est donc aussi l'année de la naissance du Domaine du Triptyque et l'aboutissement (ou plutôt le premier jalon) de ce projet que je travaille depuis 6 ans.

Avec ma détermination et mon attachement à la nature et au vivant, je voulais apprendre à faire de beaux raisins, avant de faire de bons vins."





Notre philosophie

De la vigne à la cave

Le choix de la viticulture biologique est une étape logique et consciente : celle d'un respect du vivant et d'une volonté de produire des vins les authentiques possibles et les plus sains pour ceux qui les cultivent et les dégustent. La nature est notre outil.

Cette approche s'enrichit d'une curiosité permanente : expérimenter, se former, ajuster – pour tendre toujours plus vers une viticulture vivante. Cette quête d'équilibre repose sur l'observation, l'expérimentation et la remise en question permanente.

Dans les vignes, chaque geste compte : désherbage mécanique, taille douce respectueuse des flux de sève... L'idée est d'accompagner la vigne, pas de la contraindre.

Les sols sont notre socle : nous les préservons en limitant le tassement grâce au chenillard, et en nourrissant leur vie microbienne par la fabrication de notre propre compost, en partenariat avec un éleveur bio voisin. Nous partageons également du matériel avec d'autres domaines qui, comme nous, explorent une viticulture vivante et coopérative.

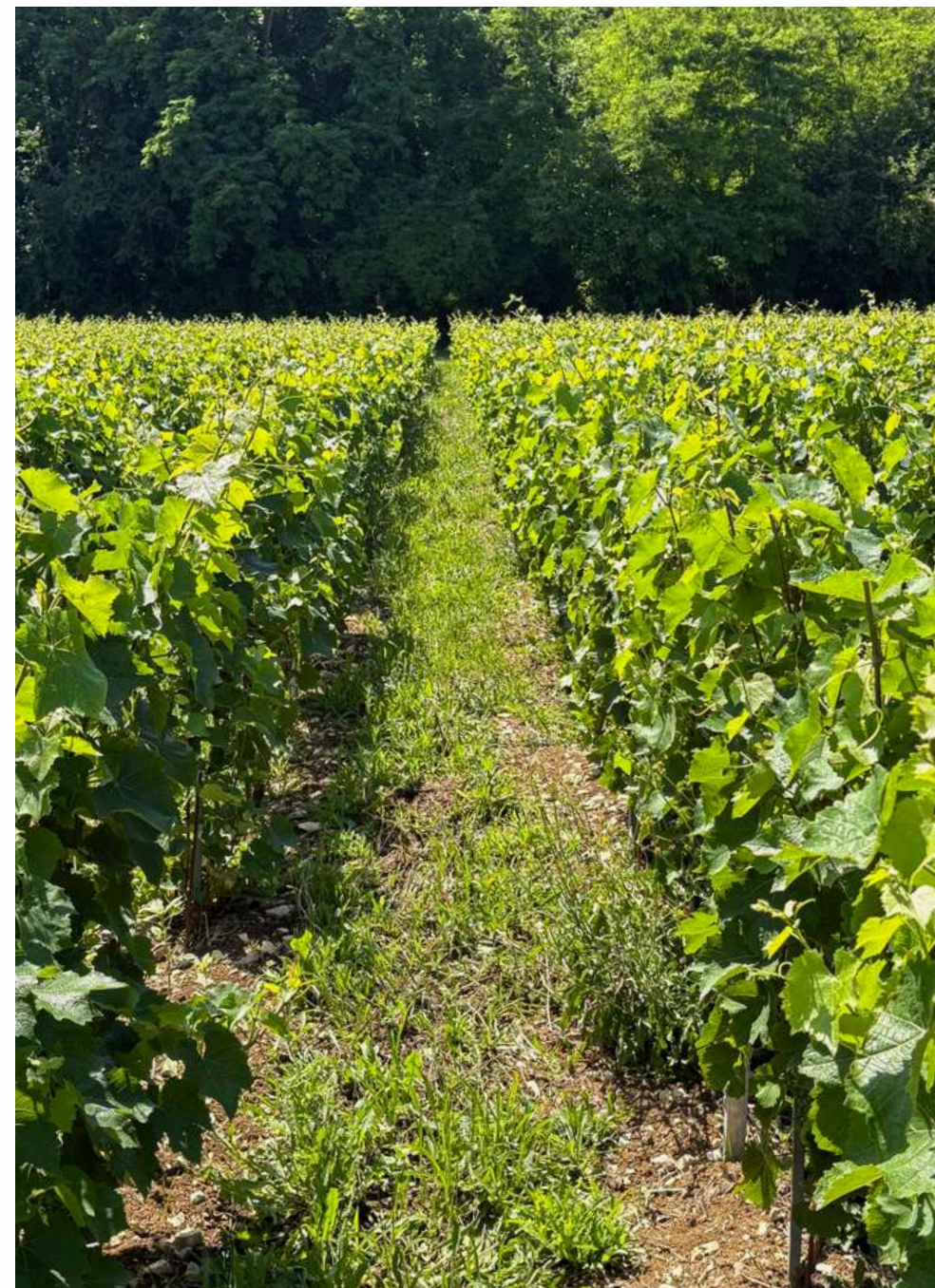
L'expérimentation se poursuit avec la plantation de cépages résistants, mieux adaptés au climat.

En cave, la même philosophie s'exprime : intervenir le moins possible, observer, laisser faire.

Les vins sont élaborés selon les seules actions des levures et bactéries naturelles, sans ajout d'instant oenologique. Aucune méthode brutale n'est utilisée. Nous favorisons des élevages doux et précis, symbole de l'aboutissement du millésime.

Le chai biosourcé, autonome en énergie, est sorti de terre en 2024. Il est synonyme d'impact réduit mais aussi de confort de travail pour nos équipes. Il accueille la nouvelle cuverie, dans laquelle nous affectionnons les cuves et oeufs bétons pour leur durabilité, l'inertie thermique et la micro-oxygénation qu'elles permettent.

Au-delà du bio, c'est une philosophie du vin libre que nous défendons : des vins sincères, vivants, sans artifice – reflets fidèles du lieu, du millésime et des personnes qui les accompagnent.



Nos Vins

Actuels et à venir

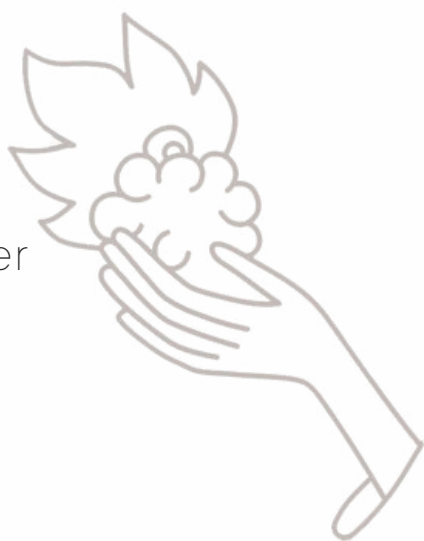
- Bourgogne Blanc : Issu de vignes plantées en 2019, ce vin fera sa première avec le millésime 2024. Les parcelles s'épanouissent dans un cadre bucolique, entourées de vergers, de truffières et de prairies. Il déroulera un fruité juteux et frais.
- Petit Chablis : Issu de parcelles plantées entre 1990 et 2000 à Beine et Chablis sur les plateaux, ce vin est le symbole de la transmission de la passion familiale pour le métier de vigneron. Il se révèle tout en fraîcheur avec une trame tonique.
- Chablis : Les parcelles sont situées sur les communes de Beine et de Courgis, proposant des sols aux spécificités uniques et distinctes. L'assemblage des 2 parcelles propose une cuvée ciselée. La tension, la salinité et la minéralité sont au rendez-vous, la structure est affinée par l'élevage qui épouse la personnalité de chaque millésime.
- Chablis - "Rosette" - Un vin de lieu : une cuvée issue d'une sélection parcellaire qui tient sa force du sol qui la porte, et qui en révèle la personnalité sans détour, vivant, ancré. Un vin gourmand et acidulé...

A suivre...

Les cépages résistants Voltis et Floreal, plantés en bio également et non traités, au sein d'une parcelle plantée en vitiforesterie, présenteront leurs premières cuvées en IGP Yonne. Elevés en Amphores en gré et céramique, ils seront sur les tables en 2026.

Un Bourgogne Rouge est en projet, et viendra compléter la gamme dès 2027.

Des parcelles de Chablis Premier Cru sont en train de se refaire une jeunesse pour proposer leurs premiers raisins sur les millésimes 2026 et 2027.



Nous Contacter

Adresse

12 Rue de Courgis
MONTALLERY
89 290 VENOTY
FRANCE

E-mail

contact@domainedutriptyque.com

Site Web

www.domainedutriptyque.com

Facebook



[@domainedutriptyque](https://www.facebook.com/domainedutriptyque)

Instagram



[@domainedutriptyque](https://www.instagram.com/domainedutriptyque)



Numéro de téléphone

+33 6 15 62 20 16

