



Verts  
Valloons  
LE SUD BOURGOGNE

## Guide des caves et domaines

Etienne Ramousse Images



*Les plus belles histoires naissent sous la lumière...*



# SOMMAIRE

LÉGENDE

4

VITICULTEURS, DOMAINES, CAVES

5-7

DÉGUSTATIONS

8



ETIENNE RAMOUSSE  
IMAGES

## Langues



## Labels



## Services



## Mode de paiement







## JAMBON MARC ET FILS

**38, impasse de La Roche 71960 PIERRECLOS**  
**03 85 35 73 15 – –**  
**contact@domainemarcjambon.fr**  
**domainemarcjambon.fr**



L'exploitation créée en 1996 par Marc JAMBON et son fils Pierre-Antoine compte un nouvel associé depuis 2017 avec l'arrivée de Michel PRUDHON. Ils exploitent 12 hectares de vigne répartis sur les appellations Mâcon-Pierreclos et Pouilly-Vinzelles. Engagé dans des démarches de protection environnementale et une maîtrise rigoureuse des rendements, le domaine produits 11 cuvées. Particularité : une petite production de liquoreux, classée en vin de France.



## LAPALUS MAURICE ET FILS

**758, route de Vergisson 71960 PIERRECLOS**  
**03 85 35 71 90 – – contact@vinslapalus.com**  
**vinslapalus.com**

Domaine Lapalus Maurice & fils Domaine familial implanté à Pierreclos depuis 3 générations. Nous travaillons de manière authentique et traditionnelle tout en utilisant les techniques modernes. Notre vignoble est certifié HVE depuis 2015. Cette certification est la reconnaissance de notre travail dont le respect de l'environnement est depuis longtemps au cœur de notre savoir-faire. En cherchant à produire mieux et dans le respect des équilibres naturels.



## VIGNOBLES THEVENET & FILS

**123, chemin du Breu 71960 PIERRECLOS**  
**03 85 35 72 21 – – thevenetfils@orange.fr**  
**vignobles-thevenet.com**



Notre exploitation familiale existe depuis 3 générations. Nous, Benjamin, Jonathan et Aurélien, avons repris l'exploitation de notre père Jean-Claude, lorsqu' il nous a quitté en 2008. Lui-même avait repris l'exploitation de son père Raymond en 1971. Nous bénéficions d'un vignoble sain, vigoureux, qui jouit de certains des meilleurs terroirs et microclimats de la Bourgogne du Sud. Celui-ci est régulièrement replanté au cours des années, grâce à notre activité de pépiniéristes viticoles.



## EARL BALANDRAS CÉDRIC ET JEAN MARC

**320 Route du Breuil 71960 SERRIERES**





© Domaine de Montrerrain

## MONTERRAIN

124 rue des Montrerrains 71960 SERRIERES

03 85 35 73 47 - -

[domaine.de.montrerrain@wanadoo.fr](mailto:domaine.de.montrerrain@wanadoo.fr)

[domainedemontrerrain.com](http://domainedemontrerrain.com)

Exploitation familiale depuis plusieurs générations, dans un hameau du 17ème siècle. Les vignes du Domaine de Montrerrain sont situées en coteaux, à Serrières, charmante petite commune du Val Lamartinien dans le Sud de la Bourgogne, valorisant l'élaboration d'un vin de qualité. La vinification se pratique suivant la plus pure tradition. Un accueil chaleureux vous est réservé dans notre caveau. Martine et Patrick n'oublient pas que la qualité des produits du terroir est indissociable de la qualité



ETIENNE RAMOUSSE  
IMAGES



© Cécile Creiche

*D'avril à juin 2025 : ouverture du mardi au samedi de 10h30 à 13h et de 14h à 18h. Exceptionnellement, le château sera fermé : Jeudi 22 mai – Samedi...*

P |

## DÉGUSTATION LES ESSENTIELS

144 Chemin du Château 71960 PIERRECLOS

03 85 35 73 73 -

[contact@chateaudepierreclos.com](mailto:contact@chateaudepierreclos.com)

[chateaudepierreclos.com](http://chateaudepierreclos.com)

Cet atelier vous invite à découvrir les clés d'une dégustation réussie, à travers vos sens. Dans un cadre d'exception et au sein d'une ambiance conviviale, nous vous proposons 2 vins blancs (Mâcon-Pierreclos et Pouilly-Fuissé) et 1 vin rouge (Bourgogne Pinot noir) de notre domaine viticole, en agriculture biologique. Durée : 45 minutes. Cette expérience peut être couplée à l'expérience jeunesse, pour les 7-12 ans. Uniquement sur réservation, maximum 15 personnes.



© Cécile Creiche

*D'avril à juin 2025 : ouverture du mardi au samedi de 10h30 à 13h et de 14h à 18h. Exceptionnellement, le château sera fermé : Jeudi 22 mai – Samedi...*

P |

## LA GRANDE DÉGUSTATION

144 Chemin du Château 71960 PIERRECLOS

[contact@chateaudepierreclos.com](mailto:contact@chateaudepierreclos.com)

[chateaudepierreclos.com](http://chateaudepierreclos.com)

Cet atelier vous permettra d'approfondir vos connaissances sur l'art de la dégustation et le vignoble du Mâconnais. Au rez-de-chaussée d'une des tours du château, nous vous accueillons pour un moment privilégié : la découverte de 4 vins blancs et 1 vin rouge de notre domaine viticole, en agriculture biologique. Pour l'accompagner, nous vous proposons 4 bouchées, afin d'illustrer l'intérêt d'un accord mets-et-vin. Uniquement sur réservation. Durée : 1h30. 15 personnes maximum.



À fabri, dans des lieux atypiques!

© Mb0h/Bourgognecompagnie

## LA BOURGOGNE EN BONNE COMPAGNIE

Lieu-dit Bourgogne 71520 SAINT-POINT

06 99 44 95 04 -

[info@bourgognecompagnie.com](mailto:info@bourgognecompagnie.com)

[bourgognecompagnie.com](http://bourgognecompagnie.com)

Découvrez la Bourgogne en Version Originale. Dégustation de vins biodynamiques sur sites insolites en pleine nature, avec formule apéro ou mâchon bourguignon. Transports de randonneurs et de sacs de randos. Cours de cuisine avec un Chef.





Verts  
Vallons  
LE SUD BOURGOGNE

6 place de l'Église  
71520 Matour   
Tel. : +33 (0)3 85 59 72 24  
[www.tourismevertsvallons.com](http://www.tourismevertsvallons.com)

**Si vous n'utilisez plus ce document, pensez à nous le ramener.**

Les informations présentes dans ce document n'engagent en aucun cas l'Office de Tourisme, mais seulement les prestataires concernés. Les tarifs indiqués n'ont aucune valeur contractuelle et sont donnés à titre indicatif. La liste des prestataires touristiques correspond aux partenaires de l'Office de Tourisme et n'est donc pas exhaustive..

LA  
BOURGOGNE 

  
SAÔNE & LOIRE  
BOURGOGNE DU SUD

 LE SUD  
BOURGOGNE  
TOURISME

SAINT  
CYR  
MÈRE  
BOÏTIER  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
DU SUD SAÛNE ET LOIRE