

DOMAINES & TERROIRS
hexa**gone**

CATALOGUE 2025

PRESENTATION

L'idée de créer un groupement de vignerons trotte dans un coin de l'esprit d'Emmanuel Guillot depuis de nombreuses années.

Amoureux des terroirs, proposant des vins honnêtes et francs, la philosophie d'Emmanuel pourrait se résumer à « des beaux terroirs font des beaux raisins qui font des bons vins ».

Au fil des rencontres, des salons, de dégustations, des amitiés se tissent et les échanges sont nombreux. Au fil des discussions, le sujet de la distribution des vins s'impose naturellement car de nos jours le marché est compliqué.

L'envie de créer un groupement est toujours présente mais il faut proposer quelque chose d'innovant, de nouveau qui apporte une vraie valeur ajoutée aux vignerons et aux clients.

Hexagone voit le jour au cours de l'année 2021 avec pour objectifs de :

- Réunir des vignerons de toute la France
- Proposer des vins biologiques, biodynamiques
- Offrir une logistique commune
- Appartenir aux vignerons
- Proposer des outils innovants pour la découverte, la dégustation et la vente des vins

L'aventure débute autour de 5 amis vignerons :

Emmanuel Guillot, Domaine Guillot-Broux, Mâcon

Thomas Teibert, Domaine de l'Horizon, Côtes Catalanes

Jean-Louis Loup, Domaine de Bel Air, Chinon

Nicolas de Saint Exupéry, Domaine La Grange, Languedoc

Jean d'Antras, Château Magence, Graves

Aujourd'hui ils sont rejoints par :

Jérémy Bally, Domaine du Bois de Chat

Julien Contant, Domaine de l'Ours Bleu, Saumur

Champagnes Dosnon, Côte des Bar

Domaine Guillot-Broux

En 1954, ce sont les grands-parents d'Emmanuel, Pierre et Jeannine GUILLOT, qui créent le premier domaine viticole biologique de Bourgogne. Par philosophie et à la suite de rencontres, comme Max LEGLISE, directeur de l'INRA et auteur de plusieurs livres sur le sujet, André BIRE ou Jules CHAUVET, ils se lancèrent seuls dans l'aventure des vins biologiques.

Les 17 hectares de vignes s'étendent sur 3 villages : Cruzille, Gréville et Chardonnay répartis en 3 appellations.

Les vignes sont essentiellement situées sur des coteaux orientés à l'est pour un ensoleillement maximal et sur des sols argilo-calcaires idéals pour leur développement. Les formations géologiques différentes personnalisent chaque terroir, et les vins qui en résultent. Le village de Cruzille produit des vins d'une grande minéralité qui nécessitent toujours beaucoup de temps pour s'exprimer, ceci s'explique par la nature des sols.

Les vins de Gréville et Chardonnay sont produits sur des sols plus profonds. Ils sont souvent plus charmeurs et plus fruités sur leurs jeunesse. Chaque parcelle est vinifiée séparément, mais seuls les grands terroirs sont commercialisés individuellement.

Le domaine est contrôlé et certifié en agriculture bio depuis 1991 cela se traduit par l'emploi d'engrais verts, la lutte naturelle contre les parasites, les labours et l'emploi de produits de traitements non polluants (produits constitués de molécules actives stables).

Le respect de la vie microbienne des sols permet à la vigne, grâce à ses micro-organismes, d'aller puiser au bout des racines tous les éléments nécessaires et indispensables à son bon équilibre. Cette notion est fondamentale pour obtenir ce que l'on appelle un vin de terroir. D'une manière générale la maladie est le signe d'un déséquilibre, aussi cherchons-nous d'avantage, à trouver l'équilibre plutôt qu'à traiter les conséquences.

Des noms porteurs d'histoires

Combettes, Geniévières, Perrières, Beaumont, ces vins aux noms vieux de plusieurs siècles (Perrières : pierres ; Combettes : petite combe, etc...) résultaient de l'observation et du savoir-faire des hommes.

Les Bénédictins et les Cisterciens transcriront ces noms ainsi que tout ce savoir-faire à travers toute l'Europe. Ce sont les noms des parcelles figurant sur le cadastre Napoléonien.



Domaine de L'Horizon

Le Domaine de l'Horizon a été fondé en 2006 par Thomas Teibert. A l'âge de 14 ans, il fut fasciné par une série télé qui parlait du vin du monde entier. Cela a déclenché chez lui, une passion : celle du vin.

D'origine allemande, ayant travaillé pour différentes propriétés en Allemagne, en Italie et à Saint-Émilion, Thomas Teibert s'installe à Calce et fonde son domaine, certifié bio, en 2006. Cette aventure est bien entendu influencée par Gérard Gauby, le célèbre voisin et mentor. Après un début très sommaire, mais en bio déjà, le travail à la vigne se fait exclusivement manuellement, élevage des vins dans une ancienne grange, le domaine a pu acquérir d'autres parcelles intéressantes sur lesquelles étaient plantées de très vieilles vignes situées sur les meilleurs terroirs de Calce.

En 2008 le domaine a été converti aux méthodes de Rudolf Steiner et certifié Demeter.

Les blancs (grenache gris et macabeu) et les rouges (carignan et grenache) se font remarquer et trouvent rapidement leur style propre.

Celui-ci, soutenu par des élevages millimétrés en foudre et demi-muid de chez Stockinger, le tonnelier autrichien haute couture, offre une rare séduction immédiate, faite de fraîcheur et de vitalité. La capacité de séduction de ces vins est emblématique du dynamisme catalan actuel et ils s'installent durablement au sein de la production locale.

Tous les millésimes se développent avec beaucoup de naturel, ce sont des vins faciles à suivre, sapides et sains, intelligemment tournés vers une fraîcheur qui conserve toujours une part de tendresse et de velouté.

Le domaine possède aujourd'hui 15 ha de vignes. Thomas déploie tous les jours une énergie sans faille pour faire découvrir sa production à un maximum d'amateurs de vins, partout dans le monde...

Depuis 2020, Thomas a été rejoint par Emmanuelle Maltas. La pétillante languedocienne, passée par le domaine Clavel, rejoint le domaine en qualité de régisseuse.



Domaine de Bel Air

C'est en 1930 que Louis Loup s'installe au Domaine de Bel Air pour produire du vin en complément des céréales et de l'élevage de bétail.

En 1955, Raymond son fils vient le rejoindre pour prendre les rênes du domaine en 1975.

Depuis 1997, Jean Louis a succédé à son père afin de prendre les rênes du domaine.

Jean Louis représente la troisième génération de viticulteurs passionnément amoureux du terroir chinonais

Respect de la terre, sélection rigoureuse de vieilles vignes, macération et vinification traditionnelle sont les règles de base.

Chaque parcelle possède sa typicité et son identité aromatique. Une production maîtrisée pour une gamme remarquable de Chinon, nobles et racés, dignes des plus grandes tables.

Le millésime 2021 est intégralement converti en bio.

Le Domaine de Bel Air exploite 13 hectares de vignes réparties en plaines et en coteaux. La culture de la vigne est traditionnelle avec un respect total de l'environnement et le vignoble est travaillé en bio depuis le millésime 2018.

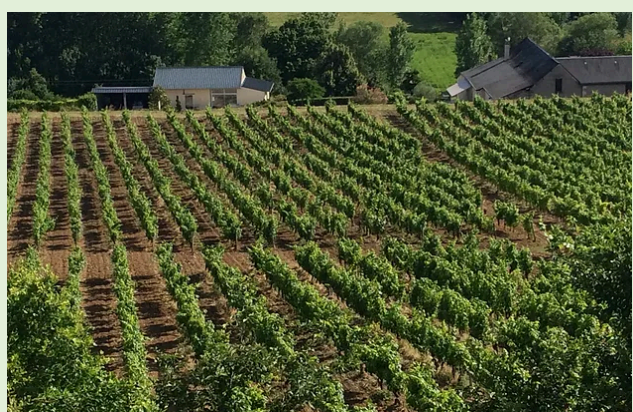
Les cépages utilisés sur le domaine sont le Cabernet Franc pour les vins rouges et rosés et le Chenin pour les vins blancs. La diversité des sols et l'âge des vignes (de 20 à 80 ans) permettent de proposer différentes cuvées qui sont élevées en cuves, en barriques ou même dans des œufs en terre cuite.

La plaine dont les sols sur des terres d'alluvion et graveleux donne des vins fruités et tendres.

Les coteaux dont les sols sont argilo-calcaires offre des vins plus complexes et destinés au vieillissement.

La parcelle « la Croix Boissée » valorisée comme lieu-dit par l'Appellation Chinon reconnue comme un terroir d'exception a une exposition privilégiée du lever au coucher du soleil. Les vins sont charnus et expriment un équilibre entre une puissance liée à un ensoleillement et une fraîcheur de fruits grâce à la présence du sous-sol calcaire. La production est limitée.

La parcelle « la Croix Boissée » s'étend sur 11 hectares, le domaine de Bel-Air à la chance d'en exploiter 4 hectares. Bernard Baudry exploite quant à lui 3 hectares et le reste de la surface se répartit entre 9 autres propriétaires.



Domaine La Grange

Le Domaine La Grange se situe entre les pittoresques villages de Gabian et Fouzilhon, au pied du Parc Régional du Haut Languedoc dans une zone de nature intacte.

Sur des terroirs de basaltes, le domaine est entouré de nombreuses sources qui ont été utilisées par les troupes de César lors de la conquête de la Gaule. La légende veut que les puits du domaine soient gardés par les Castalides, des nymphes d'eau.

La cave est construite en pierres de Beaulieu et les vins sont vinifiés par gravité. Actuellement certifié Terra Vitis, le domaine est en conversion biologique.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 60 hectares et la polyculture est de mise. En plus des vignes, le domaine cultive quelques hectares d'oliviers afin de produire une superbe huile d'olive. Une bergerie est aussi installée sur le domaine afin que les moutons et brebis participent à la conduite des vignes la plus respectueuse possible de l'environnement.

Rolf et son épouse Renate ont fait l'acquisition du domaine en 2007 et non cessé depuis lors de proposer des vins qui sont le reflet de leur terroir et de leur générosité. Tout ce travail est reconnu à l'export.

En 2019, Rolf fait appel à Nicolas de Saint Exupéry afin de donner au domaine un nouvel essor en France et à l'international.



Château Magence

C'est aux portes de Bordeaux que les Romains ont planté les premières vignes dans l'appellation connue depuis sous le nom de Graves.

Une des pièces de monnaie romaine (1er siècle avant J.C) trouvées dans le puit de la propriété illustre sur l'étiquette l'ancienneté du vignoble de Magence.

Cette chartreuse et le domaine viticole de Magence, tel que nous le connaissons aujourd'hui, ont été bâtis au XVIIIème siècle par Jean de Magence, conseiller au Parlement de Bordeaux. Dès 1761 sur la première carte détaillée de Guyenne, dite « carte de Belleyne » il est fait mention de vignes sur le domaine.

A la fin du XVIIIème siècle, l'un des ancêtres de la famille, Charles Brannens, âgé d'une vingtaine d'années, était envoyé aux Etats-Unis par son père, pour y vendre ses vins de Graves blancs et rouges. Il y passa dix ans. A son retour, après avoir découvert les steamers sur le Mississippi, il créa la première compagnie de bateaux à vapeur sur la Garonne.

Aujourd'hui, rares sont les domaines viticoles à s'être transmis par filiation directe sur une aussi longue période. C'est le cas de Magence. Les propriétaires actuels, la Comtesse Anne d'Antras et ses enfants, Jean et Geoffroy, sont la septième génération à travailler sur le domaine.

Surplombant la Garonne au nord, encadré en est et ouest par deux petits cours d'eau et protégé des vents dominants au sud par la forêt des Landes, (la plus vaste d'Europe), le vignoble de Magence bénéficie d'un climat tempéré à l'hygrométrie régulière.

Sur une profonde croupe silico-graveleuse avec un sous-sol d'argile imperméable, la vigne pousse dans un sol pauvre, naturellement drainé et trouve toujours en profondeur l'eau dont elle a besoin. Les galets, une grande variété de jaspes, qui affleurent au sol, réfléchissent la chaleur du soleil aidant ainsi le raisin à mûrir.

D'un seul tenant autour des bâtiments, le vignoble de 39 hectares dont 9 de Graves blanc est composé des cépages traditionnels des Graves : Sauvignon et Sémillon pour les vins blancs ; Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot pour les rouges.

Le domaine est engagé en conversion biologique depuis 2020.



Domaine du Bois de Chat

C'est en 2014 que Jérémy Bally s'installe au domaine du Bois de Chat. Maître de chai depuis 2004, il a créé ce domaine, réalisant ainsi un rêve de passionné. Dès lors, il n'a eu de cesse d'améliorer la qualité de son terroir par des pratiques agro-écologiques respectueuses du vivant. Il utilise un tracteur à chenilles pour minimiser le tassement des sols. Les surfaces sont tantôt travaillées mécaniquement, tantôt tondues. En dehors des travaux du sol, la plupart des tâches sont réalisées manuellement de façon douce. Jérémy recherche l'équilibre avec le vivant afin d'obtenir des raisins aromatiques et équilibrés en favorisant la richesse de la biodiversité dans les sols. Cette philosophie de travail l'a amené à cultiver le domaine en agriculture biologique. Les vendanges sont effectuées manuellement en caissettes de 11 kg afin de conserver une intégrité parfaite des raisins jusqu'à la cave. Les rendements naturellement bas et la bonne santé des sols, alliés à la qualité du terroir permettent à Jérémy de vinifier des vins uniques et authentiques. Les vins sont vinifiés tout naturellement grâce aux levures indigènes présentes sur les raisins. Les vins sont élaborés avec très peu de sulfites, laissant libre cours à l'expression aromatique propre au terroir, tout en exerçant une surveillance assidue des vinifications, qui est primordiale pour obtenir des vins fins et aromatiques.



Domaine de l'Ours Bleu

Le Domaine de l'Ours Bleu représente une surface viticole de 14ha qui est conduite par Jérôme Baillargeau en agriculture biologique. Les parcelles sont situées autour de Montsoreau, Fontevraud et Brézé. Le domaine produit des vins de Saumur (blancs et rouges) ainsi que des Saumur Champigny.

Le domaine est intégralement planté en Chenin et Cabernet Franc, cépages emblématiques de la Loire.

Les premières parcelles ont été adoptées en 2013, reprises en 2016 et les premiers vins disponibles l'ont été en 2018 mais le choix a été fait d'attendre que les vins vieillissent tranquillement et se bonifient. Les premières bouteilles sont donc sorties seulement en 2021 après 3 années d'élevage dans les sublimes caves troglodytiques du domaine.

Le domaine est situé à Chaumont, un ancien manoir, siège d'un fief tenu par l'abbaye de Seuilly fondée en 1095 par Guillaume de Montsoreau qui la dota d'importants biens fonciers dont... des vignes. Un peu plus au sud, en contrebas du site se trouve le carrefour des trois évêchés de Tours, Angers et Poitiers qui constituait un emplacement stratégique. La propriété est progressivement rénovée et les dépendances accueillent aujourd'hui quatre appartements meublés pour nos visiteurs. L'exploitation viticole a été installée sur le haut du coteau de Montsoreau et partage ses locaux avec une exploitation arboricole (en agriculture biologique également). Un environnement vertueux.



Champagnes Dosnon



La Maison Dosnon a été créée par Davy Dosnon qui est très passionné par son métier : l'élaboration des Grands Vins de Champagne.

Originaire d'Avirey-Lingey dans la Côte des Bar, il a souhaité créer une Maison de Champagne moderne et écologiquement durable, s'efforçant d'atteindre l'excellence et d'honorer et célébrer la diversité et la qualité de nos terroirs.

Sa vision : Faire de grands vins pour produire de grands champagnes.

Nicolas Laugerotte, directeur commercial du domaine, est son partenaire dans cette aventure et ils partagent ensemble les mêmes valeurs d'excellence, de précision et d'exigence.

La Maison Dosnon est située à Avirey-Lingy, au cœur d'un terroir unique appelé La Côte des Bars. Située au sud de la Champagne, le vignoble est implanté sur des collines vallonnées de sols calcaires durs comme Chablis.

Ce terroir, dominé par des sols argilo-calcaires, inspire au Pinot Noir et au Chardonnay des arômes et des saveurs particulièrement riches, qui acquièrent en vieillissant une finesse et un fruité exceptionnels.

Leur connaissance des terroirs les plus adaptés à ce vin, ainsi que leur sélection rigoureuse de raisins et de crus, nous permettent d'élaborer des vins complexes et séduisants.

