



DOSSIER DE PRESSE - JUIN 2026

80 ANS POUR LES DOMAINES AUVIGUE 90 ANS POUR L'APPELLATION POUILLY-FUISSÉ UNE HISTOIRE COMMUNE AU SERVICE DES GRANDS TERROIRS DU MÂCONNAIS



Installés dans l'ancienne église de Fuissé réhabilitée en cave et lieu de vie, les Domaines Auvigue portent une vision vivante du patrimoine bourguignon!

Cette année, ils célèbrent un double anniversaire emblématique : leurs 80 ans ainsi que les 90 ans de l'appellation Pouilly-Fuissé.

Créée en 1936, l'appellation Pouilly-Fuissé s'est imposée au fil des décennies comme la référence du Mâconnais, grâce à la singularité de ses sols calcaires, à la diversité de ses Climats et à l'expression remarquable du Chardonnay.

Présents au cœur de l'appellation depuis 1946, les Domaines Auvigue développent dès les années 1950 une lecture parcellaire pionnière qui participe à mettre en lumière la singularité des Climats de Pouilly-Fuissé. Cette approche trouve aujourd'hui un écho particulier avec la conjugaison de l'héritage, de l'innovation et de la valorisation des vins du Mâconnais.



HUIT DÉCENNIES D'ENGAGEMENT POUR LES TERROIRS DU MÂCONNAIS

Dix ans après la naissance de l'appellation, Francis Auvigue fonde, en 1946, les Domaines Auvigue avec une conviction forte : faire rayonner les terroirs de Pouilly-Fuissé à travers des vins précis, élégants et profondément ancrés dans leur origine.

En 1976, les Domaines Auvigue rejoignent la Maison Jean Loron. Cette union permet de renforcer les moyens de production et de développement tout en préservant l'identité singulière des Domaines.

En 2018, les Domaines s'installent dans l'ancienne église de Fuissé, entièrement réhabilitée.

L'année 2020 marque un tournant majeur pour l'appellation avec la reconnaissance officielle de 22 Climats en Premiers Crus, aboutissement de plusieurs années de travail collectif. Parmi eux figurent les terroirs emblématique des Domaines Auvigue.

En 2021, les Domaines poursuivent leur développement avec l'intégration de 22 hectares de Mâcon-Chardonnay, renforçant encore leur présence dans les terroirs du sud Bourgogne.

Cette quête d'excellence est saluée en 2024 lorsque Céline Hirsch, maître de chai, devient lauréate du Trophée des Jeunes Talents de Bourgogne pour le Mâconnais.



18/06 : Thierry Bellicaud a convié les clients, cavistes, agents, importateurs à un grand banquet dans le chai pour marquer ce double anniversaire précédé d'une dégustation verticale de Pouilly-Fuissé animée par Céline Hirsch et Fabrice Sommier, président de la Sommellerie Française.

UNE VITICULTURE D'AVENIR COMME POINT DE DÉPART

À travers ce double anniversaire, les Domaines Auvigue célèbrent autant un héritage qu'une manière contemporaine de penser les vins du Mâconnais : une viticulture de précision, attentive aux équilibres naturels des terroirs et à l'expression la plus juste des terroirs marqueurs du vignoble.

Aux Domaines Auvigue, l'approche viticole repose sur l'ambition de renforcer la robustesse des vignes. Les pratiques culturales sont ajustées à chaque terroir du Mâconnais afin de préserver la vitalité des sols, la précision des maturités et l'expression des vins. Cela se traduit notamment par le développement d'une viticulture biologique, le travail mécanique des sols, l'enherbement et la plantation de haies, sans oublier les apports de matière organique, le renouvellement du vignoble et le déploiement progressif de filets anti-grêle pour sécuriser la production.

Face aux défis climatiques et environnementaux, l'ambition est de conserver une capacité d'adaptation en toutes circonstances. L'élevage choisi par Céline Hirsch vient ensuite accompagner la mise en valeur de chaque terroir.

« La Frérie »

Origine du nom : Vient probablement de « Frère » ou « Confrérie », zones pastorales où l'on pratiquaient des fêtes : « les Fréries ».

- Surface : 0,71 ha
- Commune : Solutré-Pouilly
- Sol : sols bruns argileux bariolés, peu caillouteux et peu calcaires, pentus et bien drainés.
- Altitude : 280 à 310 m
- Exposition : Orientation Sud à Est

"Aux Chailloux"

Origine du nom : "Chailloux" vient de chaillies, noms des silex présents sur ce terroir qui le composent.

- Surface : 0,54 ha
- Sol : sols bruns d'argiles résiduelles de pente, à chaillies, non calcaires en surface, légèrement caillouteux.
- Altitude : 245 à 270 m
- Exposition : Orientation Sud
- Pente : 3 à 10 %

« Clos de Solutré »

Origine du nom : Synthèse de deux des lieux-dits intégrés à ce 1er Cru : Le Clos et Solutré.

- Surface : 1,49 ha
- Commune : Solutré-Pouilly
- Sol : sols bruns calcaires de pente, très caillouteux, profonds et sains
- Altitude : 290 à 330 m
- Exposition : Orientation Sud/Sud-Est/ Est
- Pente : 15%

"Au Vignerais"

Origine du nom : Atteste l'ancienneté de la vigne sur ce coteau.

- Surface : 2,23Ha
- Commune : Solutré-Pouilly
- Sol : sols bruns calcaires, limono-argilo-sableux, de profondeur irrégulière, sur des bancs calcaires et des marnes.
- Altitude : 260 à 340 m





UNE LECTURE PARCELLAIRE PIONNIÈRE

Fort de cinq Premiers Crus parmi les 22 climats classés de Pouilly-Fuissé, les Domaines Auvigue s'appuient sur un chai conçu selon une architecture verticale, limitant les manipulations et favorisant une vinification tout en douceur, au service de la précision des vins.

Ici, chaque décision est guidée par une même ambition : préserver l'identité de chaque terroir en privilégiant la fraîcheur, la tension et la pureté du fruit. Ainsi, les méthodes de vinification s'adaptent aux caractéristiques de chaque parcelle : les terroirs les plus frais sont élevés en cuve pour conserver leur vivacité, tandis que les parcelles plus solaires peuvent bénéficier d'un élevage partiel en fûts, toujours utilisé avec mesure et jamais exclusivement en bois neuf. L'élevage sur lies est également ajusté selon le profil de chaque millésime.



"Auvigue est ambassadeur d'un style peu boisé, le domaine a toujours recherché des vins ciselés, où l'équilibre repose davantage sur l'acidité naturelle."

Céline Hirsch, Maitre de chai

Les Premiers Crus et les vieilles vignes sont récoltés à la main, permettant un pressurage en grappes entières d'une grande précision. Cette approche favorise des jus plus purs, plus structurés et plus complexes. Les autres cuvées font elles aussi l'objet d'une sélection rigoureuse des jus afin de préserver l'éclat du fruit.



JOURNEE DU PATRIMOINE

EVENEMENT LE 19 SEPTEMBRE

Dans le prolongement de ce double anniversaire, les Domaines Auvigue ouvriront les portes de l'ancienne église de Fuissé à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine le samedi 19 septembre. Une scénographie dédiée va retracer les différentes étapes de sa restauration.



UNE MANIÈRE SINGULIÈRE D'HABITER ET DE FAIRE VIVRE LE PATRIMOINE VITICOLE BOURGUIGNON

Depuis 2018, les Domaines Auvigue sont installés dans l'ancienne église de Fuissé, un lieu emblématique et singulier, réhabilité en cave et espace de vie. Au cœur du village, ce site unique incarne la philosophie des Domaines : préserver et transmettre un patrimoine vivant, où histoire, culture et grands terroirs du Mâconnais se rencontrent. Toute l'année, ce lieu fait vivre l'expérience du vin à travers les dégustations, les rencontres et la découverte des terroirs qui façonnent l'identité des vins.

VIVRE L'EXPÉRIENCE DES DOMAINES AUVIGUE TOUTE L'ANNEE

L'équipe propose plusieurs expériences œnotouristiques, réservables en ligne sur www.auvigue.fr :

Vignoble d'Exception - Visite des vignes, du chai & Dégustation de 6 vins aux Domaines Auvigue

Durée de la visite : 3h - Tarif : 75€ / personne.

Histoire de Terroir - Visite du chai & Dégustation de 6 vins aux Domaines Auvigue

Durée de la visite : 1h30 - Tarif : 35€ / personne

Initiation en Mâconnais - Visite du chai & Dégustation de 4 Vins aux Domaines Auvigue

Durée de la visite : 1h00 - Tarif : 25€ / personne.

INFOS PRATIQUES

La Boutique est ouverte au public sans RDV durant toutes les heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00 (fermée les lundis en avril, mai et octobre). Les samedis de 10h30 à 18h30 (horaires de janvier à mars : 10h00-17h00)

DOMAINES AUVIGUE sont situés au 100 place Saint-Germain à Fuissé (71).

03 85 34 17 36 - contact@auvigue.fr