



Vincent Wengier
Domaine Vincent
Wengier

« Pour être bio, le pas n'est pas si grand que ça. Le climat nous aide pas mal. »

« On portait la moitié à la coop et le reste en vrac au négoce. Ça faisait vingt ans que j'étais dans les vignes, j'en avais un peu marre. J'avais envie de changer. J'ai mis mon premier millésime 2018 en bouteilles. C'est tout nouveau. Ça me fait rencontrer du monde, ça nous ouvre sur l'extérieur. Le Covid ne m'a pas aidé. Des gens qui avaient commandé ont annulé. On produit du chablis, du petit-chablis, des bourgognes blancs et aligotés. Sur Préhy, on a les deux appellations, chablis et bourgogne, et donc on peut faire du rouge. J'ai planté du pinot noir, première récolte en 2021. Mon père a planté dans les années 1980. Mon grand-père était ukrainien, il est arrivé ici à l'âge de 14 ans avec sa mère et c'est lui qui a bâti le domaine. Il y avait de l'élevage et des céréales. On continue un peu, c'est mon père qui s'en occupe. Je vais me diriger vers le bio, c'est en étude. Je vais commencer cet hiver. Plus d'insecticides depuis des années. Pour être bio, le pas n'est pas si grand que ça. Le climat nous aide pas mal, c'est plus facile qu'il y a dix ans. »



15 - Vincent Wengier

Préhy (89)

06.51.22.77.39

[Voir le portrait de Vincent Wengier](#)

Fruits blancs, pierre blanche,
bouche fraîche, tendue, belle
matière, citronné en finale, très
agrumes. 10 €.