



## Chermette Pierre-Marie



Viticulteur, Œnologue. **NÉ LE** 17 janvier 1960. **FILS DE** Maurice Chermette, Viticulteur, **ET DE** Mme, née Eugénie Vissoux, Viticultrice. **MARIÉ** le 7 avril 1984 à Martine Chanu (2 enfants : Jean-Étienne, Charles). **ETUDES** : Lycée Claude Bernard à Villefranche-sur-Saône (Rhône), Faculté des sciences de Dijon (Côte-d'Or). **DIPLÔMES** : Diplôme d'œnologie. **CARRIÈRE** : Exploitant viticole du domaine familial de Vissoux (depuis 1982). **PRODUCTION VITICOLE** :

Beaujolais blanc, rosé, rouge; Fleurie et Moulin à Vent; Brouilly. **ŒUVRES ET TRAVAUX** : réalisation d'une cuvée traditionnelle non chaptalisée (depuis 1986), achat de parcelles dans les crus du Beaujolais (depuis 1994), arrachage de Gamay et plantation de 5ha de Chardonnay (depuis 2005). **DISTINCTIONS** : premier domaine du Beaujolais à avoir une étoile dans le Guide de la *Revue du Vin de France*. **SPORTS** : course à pied, football en équipe senior, tennis, ski. **PRÉFÉRENCES** : Bandol (domaine de Terrebrune), Châteauneuf-du-Pape (domaine de Beaucastel), Pouilly Fuissé (domaine Robert Denogent). **MEILLEUR SOUVENIR DE VIN** : Morgon du domaine Louis-Claude Desvignes 1989. **MEILLEURE ADRESSE** : Guy Lassausaie à Chasselay (Rhône, France). **ADRESSES** : **prof. & priv.**, Domaine du Vissoux, 69620, Saint-Vérand, France ; **email**, [domaineduvissoux@chermette.fr](mailto:domaineduvissoux@chermette.fr) ; [pierre@chermette.fr](mailto:pierre@chermette.fr) ; **site**, [www.chermette.fr](http://www.chermette.fr) ; **Tel**, (33) (0) 4 74 71 79 42 ; **Fax**, (33) (0) 4 74 71 84 26.

*Wine grower, oenologist. BORN 17 January 1960 SON OF* Maurice Chermette, *Wine grower, AND Mrs., born Eugénie Vissoux, Wine grower. MARRIED 7 April 1984 to Martine Chanu (2 children: Jean-Etienne and Charles). EDUCATION* : Lycée Claude Bernard in Villefranche-sur-Saône, Faculty of Science, Dijon. **DIPL** : diploma in oenology. **CAREER** : wine producer at the Vissoux family winery (since 1982). **WINE PRODUCTION** : Beaujolais white, rosé, red ; Fleurie and Moulin à Vent ; Brouilly. **PUBLICATIONS AND RESEARCH** : production of a traditional cuvée without adding sugar (since 1986), purchases of plots of land around the Beaujolais region (since 1994), removal of Gamay and planting of 5 ha of Chardonnay (since 2005). **AWARDS** : first winery in Beaujolais to be awarded one star in the *Revue du Vin de France* wine guide. **SPORTS** : running, senior-team football, tennis, skiing. **FAVOURITE WINES** : Bandol (Domaine de Terrebrune), Châteauneuf-du-Pape (Domaine de Beaucastel), Pouilly Fuissé (Domaine Robert Denogent). **MOST MEMORABLE WINE EXPERIENCE** : Louis-Claude Desvignes 1989 Morgon. **FAVOURITE RESTAURANT** : Guy Lassausaie in Chasselay (Rhône, France). **ADDRESSES** : **prof. & priv.**, Domaine du Vissoux,