COGNARD & CO

CHÂTEAU DE BUXY

4 ruelle de la Pompe | 71390 buxy
contact@domainecognard.fr | +33(0)9 88 06 20 20
www.domainecognard.fr



DOMAINE COGNARD

Le domaine est situé à Buxy en Bourgogne, dans l'aire d'appellation Montagny, porte d'entrée méridionale de la côte chalonnaise. L'Histoire rapporte que les vins produits, les préférés des moines de Cluny, donnent " haleine fraiche et idées claires ".

Même si ses origines sont dans le mâconnais, Laurent est un enfant du village et son objectif a toujours été de s'y installer et créer son Domaine. Le chemin fut un peu tortueux pour réunir les fonds nécessaire à son installation. En 1997, il achète ses premières vignes et s'installe à plein temps en 2006 avec 5,5 hectares. Aujourd'hui, il exploite près de 18 hectares de vignes répartis entre Loché, Montagny et Mercurey dont 6,4 Ha en appellation Montagny 1er Cru.

À l'origine installé dans d'anciennes prisons moyenâgeuses avec des caves pittoresques et étroites, le domaine déménage en 2018 au " Château de Buxy ", en plein centre de la commune, permettant ainsi la construction d'un caveau de dégustation et garantissant un outil de travail à la hauteur du développement de l'exploitation viticole.

The Estate is centred on Buxy in Burgundy in the Montagny appellation, which is the southern gateway to the Côte Chalonnaise. History reminds us that the wines were the preference of the Monks of CLUNY and conferred "fresh breath and limpid ideas".

The Cognard family has its orgins in the Mâconnais but Laurent is a local boy who always cherished the idea of settling here and founding his own Domaine. He took a roundabout way to accumulating the requisite funds to set up. In 1997,he acquired his first vineyards and became a full time vigneron in 2006 at the head of 5,5 hectares. Today, he manages 18 hectares of vines spread over Loché, Montagny and Mercurey with 6,4 hectares in Montagny 1er Cru.

He was initially headquartered in the ancient prison dating back to the middle ages in picturesque but somewhat narrow cellars. He moved the Domaine to the "Château de BUXY" in the heart of the town and built a tasting cellar and a state -of-the -art winery more in keeping with the burgeoning development of the Estate.

AND CO

Pour des vins équilibrés, Laurent recherche des raisins sains, à bonne maturité. Pour contraindre les racines à puiser en profondeur, les sols sont travaillés dans leur totalité. Le domaine limite ses entrants phytosanitaires et a obtenu la certification Terra Vitis (équivalent HVE) pour la récolte 2020.

En cave, Laurent respecte la tradition bourguignonne tout en y apportant sa touche de modernité.
De même pour l'élevage qui est réalisé en fût de 500L, format non traditionnel respectant pour lui la minéralité de ses blancs.

" J'aime les vins de bonne fraîcheur et équilibré pour une bonne buvabilité, une bonne bouteille est une bouteille vide et, comme disait mon grand-père : le magnum c'est le bon format pour un couple, surtout quand ta femme ne boit pas ! ".

Seeking to make balanced wines, Laurent prefers healthy grapes picked at the optimal ripeness. All the vineyard soils are ploughed to force the vineroots to plumb the depths of the terrain. The Domaine limits phytosanitary treatments with the aim of obtaining a TERRA VITIS reconversion (H.V.E. equivalent) in 2020.

In the cellar, Laurent upholds Burgundian tradition but brings his own nod to modernity. Similarly, the wines are aged in 500 litre casks – an unfamiliar format but which Laurent believes underscores the minerality in his white wines.

"I like wines with good freshness and balance giving fine drinkability. A good bottle is an empty one and – as my grandfather was fond of saying – A Magnum is the ideal format for a couple (over dinner) especially if the wife doesn't drink "

MONTAGNY 1ER CRU " AND CO " 2024



Une cuvée énergique, avec un toucher acidulé, des nuances de citrons et de fruits exotiques. Il y a du fond et un peu de patience sera récompensée.

An energetic cuvée with a tangy feel, featuring nuances of lemon and exotic fruits. It has real depth, and a little patience will be rewarded.

89/100

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

MONTAGNY 1ER CRU " LE VIEUX CHÂTEAU " 2024



Un profil tout en droiture, avec une bouche tonique, citronnée et salivante. La profondeur et la longueur laissent présager une bonne capacité à vieillir.

A profile defined by its upright character, with a vibrant, citrusy palate that leaves the mouth watering. Its depth and length suggest a strong potential for aging.

91/100

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

CHARDONNAY 2023



Juteux et croquant, à la fois mûr et frais : un blanc très précis, très défini et cadré, assez subtil.

Juicy and crisp, simultaneously ripe and fresh: a very precise, well-defined, and focused white—quite subtle.

88/100

LA REVUE DU vin DE FRANCE

MONTAGNY 1ER CRU " CLOS DU VIEUX CHÂTEAU " 2023



Suave, aux connotations de pêche et de narcisse, très bouqueté, vraiment très charmeur, un vin tout en structure et parfums, que l'on peut commencer à boire avec des escargots à la bourguignonne.

Smooth, with hints of peach and narcissus, highly aromatic, and truly charming—a wine defined by both its structure and its fragrances, which can be enjoyed alongside snails prepared in the Burgundian style.

91/100

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2025

91/100

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

RÉCOMPENSES

MONTAGNY 1ER CRU " AND CO " 2023



100% Chardonnay, seul vin du domaine issu du village de Montagny, sous l'ancienne carrière d'extraction de pierres du village les vignes sont à l'intersection de 3 terroirs donnant ainsi son nom à la cuvée.

100% Chardonnay; this is the estate's only wine sourced from the village of Montagny. Located beneath the village's former stone quarry, the vines sit at the intersection of three distinct terroirs, a fact that gives the cuvée its name.

90/100

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2025

MERCUREY " LES DEUX TERRES " 2023



Belle teinte rouge intense, au nez marqué par des arômes de mûre confite, complet et riche au nez comme en bouche, régulièrement charmeur, un vin charpenté et classique comme on les apprécie.

A beautiful, intense red hue, with a nose marked by aromas of candied blackberry; full and rich on both the nose and the palate, consistently charming, a well-structured, classic wine of the kind we truly appreciate.

90/100

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2025

POUILLY-LOCHÉ " ORIGINE " 2020

Le jury de sélection du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne a retenu l'appellation Pouilly-Loché, Origine, Vieilles Vignes, blanc 2020, pour figurer dans la sélection 2023 de la Cave prestige et assurer la promotion des vins de Bourgogne.

The selection jury of the Burgundy Wine Board (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) has chosen the 2020 white wine "Pouilly-Loché, Origine, Vieilles Vignes" for inclusion in the 2023 "Cave Prestige" collection, which serves to promote Burgundy wines.

MONTAGNY 1ER CRU " LES BASSETS " 2022



Des notes de pamplemousse, généreux et harmonieux, d'une belle complexité, tout en fruité et finesse avec, en bouche des nuances de narcisse, parfait sur des quenelles de brochet.

Notes of grapefruit; generous and harmonious, with lovely complexity, full of fruitiness and finesse, and nuances of narcissus on the palate—perfect paired with pike quenelles.

92/100

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2025

MONTAGNY 1ER CRU " CLOS DU VIEUX CHÂTEAU " 2022



Riche en arômes de narcisse et d'épices, alliant souplesse et structure, un vin puissant, fondu en bouche, bien marqué par son terroir.

Rich in aromas of narcissus and spices, combining suppleness with structure, a powerful, well-integrated wine that bears a distinct imprint of its terroir.

91/100

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2025

AWARDS

COGNARD & CO

POUILLY-LOCHÉ "AUX BARRES" 2022

Au bouquet fleuri, notes de noisette et de pêche blanche, tout en finesse, il est réussi, très agréable par sa fraîcheur.

With a floral bouquet and notes of hazelnut and white peach, it is refined, well-executed, and highly enjoyable thanks to its freshness.



90/100

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2025

MONTAGNY 1ER CRU " CUVÉE LISON " 2022

Élevée à 50% en fûts et 50% en amphores en grès, cette cuvée exprime des arômes riches de compote de pommes, d'épices… Bouche grasse, pleine, toute en rondeur et bien équilibrée.

Aged 50% in barrels and 50% in stoneware amphorae, this cuvée reveals rich aromas of apple compote and spices. On the palate, it is unctuous and full-bodied, with a rounded, well-balanced character.



15.5/10

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

POUILLY-VINZELLES " LES QUARTS " 2022

Un vin où le nez et la bouche sont marqués par des arômes d'agrumes et de fleurs, bouche ronde, charmeuse.

A wine with a nose and palate marked by aromas of citrus and flowers; the palate is rounded and charming.



89/100

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2025

MERCUREY " LES DEUX TERRES " 2022

Nez caractéristique des sous-bois et de griotte mûre, de robe intense, il est tout en bouche, aux nuances subtiles de framboise, de pruneau et de cannelle, un vin harmonieux, et apprécié, notamment, avec un porc à la sauge ou des cailles grillées aux ragout de légumes.

With a characteristic nose of forest floor and ripe Morello cherry, and an intense color, it reveals subtle nuances of raspberry, prune, and cinnamon on the palate, a harmonious wine that pairs beautifully with dishes such as pork with sage or grilled quail served with a vegetable ragout.



90/100

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2025

RÉCOMPENSES

MONTAGNY 1ER CRU
" LA GRANDE PIÈCE " 2022



Médaille d'Or : Concours des vins de la Côte Chalonnaise et du Couchois.

Gold Medal: Côte Chalonnaise and Couchois Wine Competition.

MONTAGNY 1ER CRU
" LE VIEUX CHÂTEAU " 2022



Médaille d'Argent : Concours des vins de la Côte Chalonnaise et du Couchois.

Silver Medal: Côte Chalonnaise and Couchois Wine Competition.

MÂCON LOCHÉ
"LES LONGUES TERRES "



Vignes plantées par le grand-père de Laurent qui reprend le vignoble en 2018 à la suite de son oncle.

Vines planted by Laurent's grandfather; Laurent took over the vineyard in 2018, succeeding his uncle.

POUILLY LOCHÉ
" AUX BARRES "



Bien qu'issue de la plus petite des trois appellations de Pouilly, cette vigne est importante pour Laurent car c'est la première qu'il a pu récupérer de ses grands-parents.

Although it comes from the smallest of the three Pouilly appellations, this vineyard is significant to Laurent because it is the first one he was able to acquire from his grandparents.

MONTAGNY 1ER CRU
" CLOS DU VIEUX CHÂTEAU "

Tim Atkin D

TASTING SCORE 91

DECANTER



Installé à Buxy, Laurent Cognard élabore cet impressionnant Premier Cru à partir d'un véritable clos à quatre murs sur un terrain calcaire. Un vin boisé, avec beaucoup d'extraction, d'intensité et de fruit. Ce vin est prêt à la dégustation, crémeux et intense, avec des saveurs de cire et de lanoline. Une belle acidité et une salinité viennent rafraîchir la finale.

Based in Buxy, Laurent Cognard makes this impressive Premier Cru from a real clos with four walls on a stony site. Expansively wooded, but with the concentration, intensity and fruit weight to soak it up, this is ripe, creamy and intense, with wax and lanolin flavours and more than enaough acidity and salinity to lift and freshmen the finish.

Drinking Window 2021 - 2024

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

"Meilleure bouteille de la dégustation "

18,5/20

MONTAGNY 1ER CRU
" LE VIEUX CHÂTEAU "



Tim Atkin 91 PTS.

MONTAGNY 1ER CRU
" AND CO "



Tim Atkin 90 PTS.

17/20

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

MONTAGNY 1ER CRU
" LES BASSETS "



Tim Atkin 91 PTS.

17/20

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

POUILLY LOCHÉ
" ORIGINES "



15/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

ON PARLE DE NOUS

TRUCS DE MEC
BLOG LIFESTYLE MASCULIN

CUVÉE LÉONEL " S'exprime sur des notes intenses de fruits noirs, subtilement épicées "

"Expresses itself through intense notes of dark fruit, with subtle spicy undertones"



zepros
METIERS RESTO



DOMAINE LAURENT COGNARD

Cuvée Léonel

Élaboré à partir de jeunes vignes d'une vieille variété de pinot noir millerandé et planté sur des coteaux argilo-calcaires exposés plein sud, ce bourgogne rouge présente une robe rubis aux reflets sombres très structuré en bouche et doté d'une belle puissance. Il se distingue par des arômes de fruits noirs bien mûrs (cerise noire, mûre) et les notes épicées (poivre) ainsi que des tanins très soyeux. Ce vin gourmand accompagnera toutes les viandes rouges, une daube de sanglier, un ragoût d'agneau ou encore une potée. Prix départ TTC : 20 €.

www.domainecognard.fr





DOMAINE LAURENT COGNARD
POUILLY-LOCHÉ AUX BARRES 2023

On entend peu souvent parler de ces vins connus seulement des initiés, pourtant ils sont de véritables pépites du Mâconnais. Sur une parcelle familiale chargée d'histoire, Laurent Cognard façonne un chardonnay éclatant, né d'un terroir argilo-schisteux. Sa robe dorée et brillante annonce un nez floral et fruité aux délicats arômes de fruits exotiques. Attaque gourmande, tension ciselée, finale élégante. Une belle découverte !

18 €



36 Domaine Cognard AOP Montagny - Cuvée Léonel - Bourgogne Pinot Noir

Élaborée à partir de jeunes vignes d'une vieille variété de Pinot noir millerandé et planté sur des côteaux Argilo-calcaire exposé plein sud. Un bourgogne rouge surprenant, très structuré en bouche et doté d'une belle puissance. Les arômes de fruits noirs bien murs (cerise noire, mûre) et les notes épicées (poivre)lui donne un sacré caractère tout en gardant des tanins très soyeux. Accompagnera toutes les viandes rouges, une bonne daube de sanglier, un ragoût d'agneau ou encore une bonne potée. 20€ au domaine et sur domainecognard.fr

KISS MY CHEF
La gastronomie en France

novembre 18, 2025

Le Vieux Château 2023, élégance et minéralité



Très joli Chardonnay, le Vieux Château 2023 du Domaine Laurent Cognard est un AOP Montagny 1er Cru issu de vieilles vignes. Un bourguignon au bon rapport qualité prix, complexe et à la belle vivacité, à savourer entre amateurs qui sauront apprécier son joli caractère.

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

Palmarès 2019 des meilleurs producteurs de l'année



BOURGOGNE AUJOURD'HUI

Palmarès " Top 100 de la Bourgogne " dans Bourgogne Aujourd'hui n° 156

CHÂTEAU
DE BUXY

4 ruelle de la Pompe | 71390 buxy
contact@domainecognard.fr | 09 88 08 20 20
www.domainecognard.fr