



Photo archives LBP/Emma BUONCRISTIANI

Covid-19 : le plan blanc réactivé dans les hôpitaux

LE BIEN PUBLIC

Édition Beaune 21B Jeudi 9 décembre 2021 - 1,20 €

(((ALERTE INFO)))

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?

0800 202 648 Service & appel gratuits

filrouge21@lebienpublic.fr

VIOL D'UNE FILLETTE À GENLIS

Le non-lieu général remis en cause ?

PAGES 2 ET 3

VOLNAY

Les vignes tressées de Pierrick Bouley

Depuis 2020, dans les parcelles de Pierrick Bouley, les vignes ne sont plus rognées, mais tressées. L'idée est d'accompagner la plante pour moins la stresser. Photo LBP/Manuel DESBOIS PAGE 10

VOUGEOT

Clos et château scintillants de retour au Clos de Vougeot

PAGE 13

SAINT-JEAN-DE-LOSNE

Les Restos du Cœur ne désemplassent pas

Photo LBP/Emmanuelle BAILLS PAGE 15

LES GIRANDIÈRES
Résidences Seniors

"Aujourd'hui plus que jamais, ma mère est sereine et moi aussi!"

VISITES SUR RENDEZ-VOUS

DIJON NOUVEAU

33, rue du Faubourg Raines

www.girandieres.com

0 800 969 696 Service & appel gratuits

- Appartements tout confort
- Services & activités variés
- Équipe sur place 24h/24
- Restaurant ouvert 7j/7

IMPRIM'VERT®



PEFC® 31-3546



273402800

LES GIRANDIÈRES - RCS MEAUX 7317 430 123 - 100 rue de la République - 21000 Beaune - Photos non contractuelles - Agence & Vous.

VOLNAY

Pierrick Bouley, un jeune vigneron en quête de finesse

Âgé de 34 ans, le fils de Pascal Bouley, élu maire de la commune en 2020, donne désormais son nom au domaine familial. Une responsabilité qu'il assume depuis plusieurs années, et qui l'a menée à modifier en profondeur les pratiques à la vigne et en cuverie, avec des résultats marquants sur les vins.

Dans le bas de l'appellation volnay, une parcelle se distingue des autres à l'endroit où la pente s'adoucit : ses sarments non rognés, tressés les uns aux autres, forment des arcs qui dépassent parfois le mètre 70.

Une vision qui tranche dans la mer de vignes basses caractérisant la côte de Beaune, et dans laquelle évolue désormais Pierrick Bouley, qui s'attarde dans ces vignes du premier cru des Grands Champs, 24 ares, un monopole* du domaine familial.

Des vignes tressées sur tout le domaine

« C'est une pratique que nous avons commencé à utiliser en 2017, dans les premiers crus des Champans et du Clos des Chênes. L'idée était d'accompagner la plante pour moins la stresser, et dans les années chaudes que nous avons vécues ces dernières années, les vignes sont restées jolies plus tard que d'habitude », observe le jeune viticulteur, âgé de 34 ans, qui a mené un essai dans le premier cru des Robardelles, en rognant quatre rangs et en tressant quatre autres : « Lors de la dégustation des baies, tout le monde a trouvé que les raisins des pieds tressés étaient meilleurs. Leur sucrosité était plus intéressante, et leurs tanins étaient plus soyeux ».

Résultat, lors de la saison 2020, en plein confinement et avec une nature qui a demandé une attention de tous les instants, le vigneron a décidé d'appliquer la recette, déjà éprouvée par Jean-Marc Vincent à Santenay et adoptée dans le même temps par Charles Lachaux à Vosne-Romanée, à toutes les parcelles du domaine.

Une gageure, sur une surface de neuf hectares divisée en 41 parcelles.

“ On essaie doucement d'avancer. Il faut observer et s'adapter. Tous les ans, il faut que je change quelque chose ou que j'essaie. ”

Pierrick Bouley, dirigeant du domaine éponyme



Pierrick Bouley dans la parcelle du premier cru Les Grands Champs, où les vignes ne sont plus rognées mais tressées, comme dans l'ensemble des parcelles du domaine depuis la campagne 2020. Photo LBP/M. D.

Une vinification sans soufre et une conversion bio en cours

Élève du lycée viticole jusqu'en 2009, Pierrick Bouley a peu quitté la Bourgogne, officiant en Nouvelle-Zélande pendant la vinification du domaine Felton Road, où est également passé son cousin volnaysien

Thomas Bouley. Revenu rapidement au domaine familial, il a vécu sa première vinification sans filet en 2014 : « Mon père m'a dit : "Tu te débrouilles". J'ai tout de suite choisi d'effectuer moins de pigeages et de privilégier l'infusion des raisins. En 2016, nous avons fait un tiers de

récolte, et j'en ai profité pour vinifier quatre cuvées sans intrant. Et il s'avère qu'elles se dégustaient très bien, plutôt mieux que les autres. J'ai donc fait le choix de vinifier toutes les cuvées du domaine sans soufre, auquel je suis intolérant, et sans intrant », relate Pierrick Bouley.

41

comme le nombre de parcelles du domaine Pierrick Bouley, qui s'étend sur neuf hectares.

Des fûts de Charente-Maritime chauffés à la céramique



Pierrick Bouley, vigneron âgé de 34 ans, a fait le choix de fûts cintrés à la vapeur et chauffés à la céramique, commercialisés par la société Vinéa, située en Charente-Maritime. Photo LBP/M. D.

Dans la cave de Pierrick Bouley, enterrée sous le domaine familial, les pièces bourguignonnes (tonneaux de 228 litres) ne sont pas marquées du logo d'un tonnelier local, contrairement à de nombreuses futailles de la côte viticole. Elles sont l'œuvre du tonnelier Vinéa, une entreprise située à Saint-Germain-de-Lusignan, en plein cœur de la Charente-Maritime. Depuis 2019, le jeune vigneron volnaysien est devenu l'un de leurs premiers clients bourguignons, si ce n'est le premier. « Je n'utilise que 10 % à 30 % de fût neuf selon les cuvées. Ce qui m'a séduit dans leur travail, ce sont les tanins de leurs bois, qui sont très légers. Ils opèrent

une sélection de grains fins venus de toute l'Europe », explique-t-il, séduit par ces tonneaux chauffés sans flamme. Baptisées Éclat Hydro céramique, ces barriques sont cintrées « à partir d'une vaporisation d'eau vivifiée », puis « chauffées par céramique à cœur. L'eau étant plus conductrice que l'air, la chaleur de la céramique pénètre ainsi en douceur l'ensemble de la surface de la douelle de chêne pour une cuisson homogène et à cœur », détaille le tonnelier sur sa documentation. Pierrick Bouley, qui n'a pas été convaincu par les amphores en grès et céramique, l'a été beaucoup plus par ces fûts.

Pour concrétiser ce travail, mené avec des produits biologiques depuis maintenant sept à huit ans, le domaine, qui emploie six personnes (dont l'épouse de Pierrick et lui-même) a entamé les démarches pour sa conversion au label AB (Agriculture biologique), qui devrait être finalisée pour le millésime 2023. « On essaie doucement d'avancer. Il faut observer et s'adapter. Tous les ans, il faut que je change quelque chose ou que j'essaie... Il y a toujours des éléments à améliorer », affirme-t-il. Entre une nouvelle cuverie dont les travaux ne sont pas tout à fait terminés, des semis entre les rangs pour le moment enherbés naturellement et le travail conduit sur l'élevage (lire par ailleurs), le viticulteur fait parler la fougue de sa jeunesse dans l'exploitation des vignes du domaine, âgées de cinquante ans en moyenne, et récolte les fruits de ses choix forts : nommé espoir de l'année 2018 par *Bourgogne aujourd'hui*, ses cuvées, dont six premiers crus de volnay, expriment finesse et profondeur.

Manuel DESBOIS

(*) Le climat des Grands Champs est exploité par de nombreux vignerons en appellation village, mais le domaine Bouley est le seul à disposer des 24 ares du premier cru éponyme.