

Domaine Réyane et Pascal Bouley *Les nouveaux « modernes »*

En Bourgogne, l'heure est au passage de témoin entre les générations. Dans les années 1990, les parents ont vinifié des vins rouges concentrés, colorés ; on parlait alors de vins « modernes ». Le « modernisme » aujourd'hui, c'est de produire des vins denses, mais surtout frais et élégants... ce que fait Pierrick Bouley, le fils.



Pierrick Bouley.

Pierrick Bouley est arrivé en 2010 sur le domaine familial de neuf hectares à Volnay (6), Pommard et Monthélie, et c'est en 2014 qu'il a véritablement pris les commandes. « Mon père était très porté sur le travail des vignes, alors peu de chose a changé en viticulture, si ce n'est que l'on limite les labours pour éviter de tasser les sols en privilégiant l'enherbement. Sur neuf hectares, nous avons quarante parcelles et il n'y en a pas deux qui se ressemblent, alors la clef, c'est l'observation dans une philosophie qui est globalement très proche du bio, mais sans demander de certification ; certaines parcelles font cinq ou six rangs, alors cela ne rimerait à rien », explique le jeune vigneron de 31 ans qui a en outre la chance d'avoir hérité d'un patrimoine de vieilles vignes (l'âge moyen du vignoble est de 60 ans) qui lui facilitent bien la vie. Ainsi, la production moyenne du domaine n'a pas dépassé quarante-deux hectolitres/hectare en 2017 et 45 en 2018... des niveaux très éloignés des maximums légaux autorisés sur ces deux millésimes et qui lui ont permis de rentrer tôt (dès la fin août les deux années), des raisins très mûrs et sains.

Les principales évolutions sont surtout intervenues en vinifications, avec la recherche assumée de vins rouges axés sur le fruit, élégants, équilibrés, qui se gardent bien tout en pouvant être bus jeunes. « C'est ce que demandent les consommateurs », assure Pierrick Bouley, qui en cuverie aussi mise sur l'observation et l'adaptation, au millésime, à la cuvée, ce d'autant plus que les vinifications sont désormais conduites sans soufre jusqu'au soutirage. « Pas de soufre, pas levures, pas d'enzymes, pas de chaptalisation depuis 2014, pas d'acidification... Je fais mes vins avec des raisins et rien d'autre ». L'élevage est conduit à 100% en fûts de chêne français, avec 20 à 30% de bois neuf. « C'est classique. J'ai juste raccourci un peu les élevages à douze mois de fûts et deux à trois de cuves, contre dix-huit en fûts auparavant, toujours pour favoriser l'expression d'un fruité expressif, pur et frais dans mes vins ». À la fin de la visite, Pierrick Bouley nous avait préparé deux petites dégustations verticales de 2014 à 2017 sur ses volnays premiers crus Grand Champs, un vin sur le fruit et en finesse et le Clos des Chênes, premier cru plus profond, plus structuré. L'évolution de style est flagrante, tout particulièrement sur le Clos des Chênes, avec un 2014 à la robe moyenne, avec du fond, mais encore un peu ferme et un 2016 coloré, aux arômes intenses de fruits noirs, dense, frais et juteux en bouche. 21190 Volnay - Tél. 03 80 21 61 69.

Espoirs de l'année *Le lauréat*