

Domaine Bois de Boursan - Chateauneuf-du-Pape



Vieilles vignes de grenache centenaires, sur un lit de pissenlits...

Le domaine :

Jean Versino est né d'une famille d'origine italienne (du Piémont plus précisément), immigrée en France en 1924 alors que Jean n'avait que six mois. Il fut orphelin à l'âge de onze ans seulement. Quelques années plus tard, sa mère se remaria à un propriétaire châteauneuvois qui possédait quelques hectares de vignes en appellation Châteauneuf-du-Pape. Cette seconde noce scella le destin du domaine **Bois de Boursan**, dont l'histoire débuta au milieu des années 50, lorsque Jean Versino reprit en métayage les quelques vignes appartenant à son beau-père. Une dizaine d'années plus tard, en 1967, il va pour la première fois effectuer une mise en bouteilles car jusque là, l'intégralité de la production était vendue en vrac au négoce. Jean saisit au fil des opportunités l'occasion d'agrandir le domaine et de développer sa production, pour atteindre un peu plus de sept hectares dans les années 80. Sans formation particulière, il apprit sur le tas, s'inspirant des pratiques traditionnelles locales de cette époque (vendange entière et élevage en foudres).

Après une licence de mathématiques sans débouché professionnel, **Jean-Paul Versino**, le fils de Jean, décide de s'engager dans le domaine de ses parents au début des années 80. Il va poursuivre l'agrandissement initié par son père pour posséder aujourd'hui seize hectares dont dix en propriété (les six hectares restant sont exploités en métayage et ferme). Alors que la vente directe ne représentait qu'un tiers du chiffre d'affaires, il va progressivement améliorer la commercialisation et passer le domaine en GAEC en 1988. Sans dénomination (car la vente de vrac au négoce ne le justifiait pas), il va déposer le nom du lieu-dit (parcelle cadastrée) où se situe la cave de vinification et le chai d'élevage, Bois de Boursan. Aujourd'hui encore, le domaine possède deux étiquettes distinctes : l'une historique, sans le nom du domaine, est destinée essentiellement à la vente en France et aux particuliers. La seconde, plus classique, est destinée à l'export et à la restauration.



A droite l'étiquette traditionnelle et historique du domaine, à gauche la nouvelle et au centre la cuvée des Félix.

Le vignoble du domaine, très morcelé, ne compte pas moins de vingt-sept parcelles réparties sur l'aire d'appellation. On rencontre donc une grande diversité de cépages (le domaine possède les treize cépages autorisés dans l'AOC) mais aussi de terroirs. Près du domaine, les vignes sont plantées sur des sols de galets roulés sur sous-sol argilo-calcaire. Plus près du Rhône, le sous-sol est plus graveleux et donc davantage drainant. Sur dérogation, c'est un secteur qu'il est possible d'arroser les années sèches. Du côté du lieu-dit *Pied de Baud* (près du château Cabrières) où le domaine possède une grande partie de ses vignes (près de cinq hectares), on rencontre des calcaires blancs du Barrémien, qui peuvent être plus ou moins mélangés en surface à des galets roulés ; puis des sols de sables et grès molassiques (dits aussi *safres*) ; et pour finir, des sols d'alluvions fluviales (qui sont très humides et ne souffrent jamais de sécheresse).

Sur l'exploitation, l'âge des vignes atteint quarante à cinquante ans en moyenne. Jean-Paul possède quelques très vieilles vignes, plantées il y a plus de cents ans, impressionnantes à voir pour leur taille, qui peut atteindre 1.60 mètres, et leur forme tarabiscotée. La philosophie agricole du domaine est la plus propre possible, avec travail des sols (labours légers et griffage), pas d'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse, ni de pesticides, d'insecticides (depuis toujours) ou d'anti-botrytis. Jean-Paul raconte, avec un brin d'humour, que le fait de ne pas avoir suivi de formation viti-œno durant les années 70, serait à l'origine de cette culture moins « conventionnelle » et depuis toujours pratiquée au domaine. Sans être une finalité, il envisage néanmoins de faire une demande de certification bio dans les prochaines années. Pour l'anecdote, trente ares sont actuellement travaillés selon les préceptes de la biodynamie par un étudiant en formation sur le domaine.

Les vendanges se font évidemment en fonction de l'état de maturité des parcelles, qui peut être variable selon les millésimes. Néanmoins, il n'est pas rare que les vignes de syrah figurent parmi les premières à être vendangées pour éviter tout risque de surmaturité. Les vinifications se font par parcelles et/ou cépages. Après avoir été triées, les grappes subissent un léger foulage avant d'être encuvées entières. Pour Jean-Paul, la rafle apporte un supplément d'équilibre et de matière à des vins qui sont - normalement - bâtis pour la garde. Il la trouve d'autant plus intéressante sur des petits millésimes. Toutefois, il ne s'interdit pas d'écarter quelques rafles qui ne seraient pas suffisamment mûres, comme par exemple en 2009 (blocages de maturités dus au stress hydrique) où une toute petite partie de la vendange a été égrappée. La fermentation, exclusivement en levures indigènes, se fait sous contrôle des températures : 30° pour les rouges et 20° maximum pour le blanc. Les macérations durent une vingtaine de jours, avec des extractions faibles. Pas de pigeages, mais quelques remontages journaliers de manière à arroser le chapeau en début de fermentation. A l'issue, le jus de goutte est entonné en grand foudre (ou vieilles barriques selon les cuvées) et réassemblé avec le jus de presse pour finir les sucres si nécessaire. Les fermentations malo-lactiques se déroulent en foudres pour les rouges et se font habituellement avant l'hiver. L'élevage dure jusqu'à dix-huit mois, suivi de la mise en bouteilles, qui s'effectue sans filtration, avant commercialisation.



Trois types de sols sont représentés sur le domaine : galets roulés à gauche, argilo-calcaires du Barrémien au centre et sables et grès molassiques à droite.

Vins et terroirs :

- **Chateauneuf-du-Pape blanc** : l'assemblage est constitué de 35% de grenache blanc, 35% de clairette, 15% de bouboulenc et 15% de roussanne. Après fermentation à basse température, l'élevage se fait en cuves (avec parfois un peu de bois) pour une durée de 6 mois environ. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée car Jean-Paul souhaite conserver le maximum de fraîcheur dans son blanc. Loin de l'opulence que l'on rencontre parfois sur les blancs de l'appellation, il souhaite produire une cuvée plutôt construite sur la finesse, l'élégance et la droiture.

- **Chateauneuf-du-Pape rouge** : comme le veut la tradition, la cuvée classique est issue de l'assemblage des treize cépages autorisés par l'AOC, dominés par le grenache. L'assemblage final peut varier d'un millésime à l'autre car une partie de la production est toujours vendue au négoce (10 à 15% en moyenne). En 2008, par exemple, c'est la moitié de la production qui n'a pas été mise en bouteilles. En 2002, le domaine n'a pas produit de Chateauneuf-du-Pape. Vinification en vendange entière foulée pour une durée de vingt jours environ. Elevage en grands foudres de 45 hl en moyenne, âgés de trente à cinquante ans, pour une durée de 18 à 20 mois.
- **Chateauneuf-du-Pape « Cuvée des Félix »** : elle est issue d'une sélection de trois parcelles situées sur les lieux-dits *La Nerthe*, *Pied de Baud* et *Les Blaquières*. Vinification traditionnelle, comme pour la cuvée classique, puis élevage en petits fûts de plusieurs tonneliers non neufs (âgés de 6 à 12 ans) et en demi-muids pour une durée de 18 mois. L'assemblage fait la part belle au grenache (65%) et au mourvèdre (25%), complété par divers autres cépages tels la syrah, le cinsault et la clairette. En 2008 (et évidemment en 2002), il n'y a pas eu de Cuvée des Félix. En moyenne, elle ne représente que 5% de la production.
- **Chateauneuf-du-Pape « Les Bauds »** : très rare cuvée, produite uniquement en 2003 et 2007. Seule cuvée éraflée, elle est constituée de grenache (50%), mourvèdre (35%) et syrah (15%) en 2003, et grenache (85%), mourvèdre (10%) et syrah (5%) en 2007. Elevage en vieux foudres et en barriques de un à deux ans.



Une parcelle de grenache sur galets roulés attenante au domaine

Nos dernières dégustations :

- **Chateauneuf-du-Pape blanc :**

Fév. 2012 : **Blanc 2011** : assez retenu sur le plan aromatique, le vin présente un beau volume, du gras et de la rondeur. L'ensemble est droit et finement salin, ce qu'il lui confère une certaine fraîcheur. Bonne allonge. **Bien +**

Fév. 2010 : **Blanc 2009** : le nez est pur, précis, sans lourdeur. Il développe des arômes de fruits blancs et de poire. La bouche est également sur la poire, encore très jeune avec quelques arômes fermentaires. Très belle longueur sur une rémanence anisée. Un beau Châteauneuf blanc dans sa jeunesse. **Bien+**

Fév. 2012 : **Blanc 2008** : nez avec un peu d'acétate amylique et de réduction. L'aération apportera une côté métallique, de poire au sirop, de prune à l'eau de vie dans un ensemble pas très net. La bouche est propre, de bon équilibre, assez grasse, de belle ampleur et assez puissante. Longueur finale correcte soutenue par une acidité présente. Dommage pour le nez. **Bien +**

- **Chateauneuf-du-Pape rouge :**

Avril 2013 : **Rouge 2010** : joli nez intense et ouvert sur la confiture de fraise, le poivre, la prune et une touche d'orange amère. La bouche est fraîche, les tanins sont fins et le volume est de bon niveau. Le vin est enrobé par l'alcool mais possède une superbe acidité typique du millésime, ainsi qu'une bonne persistance finale sur les fruits noirs. Déjà très bon, mais avec un indéniable potentiel de garde. **Très Bien+**

Fév. 2012 : **Rouge 2009** : beau nez kirsché, laurier, herbes aromatiques. Bouche ronde, soyeuse et juteuse, marquée par les épices et le menthol. Matière droite, qui s'étire plus qu'elle s'empâte, avec toutefois un peu de CO2 qui participe à cette impression. Bonne allonge, assez nette sur le fruit. **Très Bien**

Fév. 2011 : **Rouge 2008** : beau développement de fruit au nez, avec des notes kirschées. Plutôt bâtie sur l'élégance, la bouche est fine, soyeuse, douce et salivante avec des tannins très fins, sur les fruits noirs, les épices et une touche de tabac. Un vin gourmand, plus long que large et déjà très agréable à boire aujourd'hui, mais qui s'éloigne peut-être de la richesse attendue sur un Châteauneuf-du-Pape classique. Une belle réussite toutefois dans ce millésime compliqué. **Bien+**

Fév. 2011 : **Rouge 2007** : Le nez navigue autour de notes de fraises, de réglisse, d'épices et de prune. La bouche est riche et moelleuse mais elle ne laisse transparaître aucune sensation de sucrosité ni de fruit trop mûr. Elle fait preuve, au contraire, d'un bel équilibre d'ensemble autour de tanins présents mais fins et d'une belle fraîcheur finale salivante. Il faudra être un peu patient pour qu'il se révèle totalement harmonieux, mais voilà un 2007 non dénué de plaisir aujourd'hui. **Très Bien**



Les vieux foudres du domaine.

- **Chateauneuf-du-Pape « Cuvée des Félix » :**

Avril 2013 : **Félix 2010** : nez profond et fin, frais, épicé, sur le musc, la fraise, le menthol. La bouche est pleine, fraîche, gourmande, plus riche et plus dense que la cuvée tradition du même millésime. Tanins parfaitement intégrés dans un ensemble épanoui. Longue finale salivante. Super bon. **Très Bien +**

Fév. 2012 : **Félix 2009** : premier nez un peu viandé, puis réglissé et sur les fruits noirs, toasté. La bouche est assez riche dès l'attaque, avec une sensation de sucrosité qui enrobe la matière. Tanins plutôt opulents, très gras, assez concentrés. Acidité basse, mais il ne sombre pas dans la lourdeur, gardant même de la tenue. Il faut néanmoins l'attendre un peu. **Bien +**

Fév. 2010 : **Félix 2007** : le nez est beaucoup moins marqué par l'élevage que juste après la mise, ce dernier est désormais très bien intégré. C'est fin, réglissé avec une pointe florale. La bouche est dense, avec encore un peu d'amertume mais développe des tannins soyeux, de la fraîcheur et une grande richesse glycinée sans aucune sucrosité. Longue finale. Un futur très beau vin. **Très Bien**

- **Chateauneuf-du-Pape « Les Bauds » :**

Fév. 2010 : **Les Bauds 2007** : le nez est sur les fruits noirs intenses avec beaucoup de finesse et un aspect réglissé. La bouche est riche, à l'équilibre sans défaut mais avec moins de fraîcheur. C'est plus immédiatement flatteur, paraît un peu moins dense que les Félix, avec toutefois une belle persistance finale. Rien à dire, c'est bon. **Bien+**



Jean-Paul Versino est un homme loquace souriant, dynamique, enthousiaste... on lit au fond de ses yeux, dans chacun de ses gestes, la passion de son métier et l'amour du bon vin. Si **Bois de Boursan** n'a pas la notoriété des domaines médiatiques de Chateauneuf-du-Pape, il n'a pas attendu un célèbre critique américain pour se faire un nom auprès des amateurs fidèles à l'esprit traditionnaliste des vieux Châteauneuf. Jean-Paul Versino n'a d'ailleurs jamais succombé à cette vision moderniste, quelque peu imposée par une mode dont l'élan est déjà en train de retomber. Et bien lui en a pris, car il a de cette manière, inscrit ses vins dans la continuité, respectant le formidable patrimoine de vieilles vignes et la diversité des terroirs dont il dispose. Nous suivons avec beaucoup d'intérêt ses vins depuis quelques années maintenant. La gamme nous est toujours parue très correcte, régulière, ou tout du moins fidèle aux attentes des différents millésimes. A ce titre, mention spéciale pour la cuvée classique du domaine, la plus représentative de l'esprit du domaine, celle dont le travail, la « patte » du vigneron s'efface au profit des expressions de fruits et de race du terroir. Le blanc paraît un poil plus travaillé. Il reste néanmoins très bien réalisé et assez différent de ce que l'on rencontre sur l'appellation. Nous n'aborderons pas la question des prix, car nous n'avons pas de préjugé, quelle que soit la situation, sur ce sujet ici. Disons simplement qu'ils concourent à la très bonne impression globale de ce domaine. Voilà donc à nos yeux, une vraie valeur sûre de Chateauneuf-du-Pape, incontestablement.

Domaine Bois de Boursan
Jean et Jean-Paul Version
Chemin du Clos, quartier St-Pierre
84230 Chateauneuf-du-Pape
04 90 83 73 60
bois.de.boursan@wanadoo.fr