

Domaine la Bouïssière, Gigondas



Thierry Faravel

Le domaine :

Le domaine (caveau de vente et lieu de production) est situé dans le petit village pittoresque de Gigondas, dont le nom est aussi rattaché à une AOC. Les vins du cru n'obtiennent cette distinction qu'en 1971, après être longtemps restés dans l'ombre de Châteauneuf-du-Pape, alors même que la qualité des terroirs justifiait tout autant une reconnaissance officielle. L'histoire viticole du domaine débute en 1950, lorsqu'**Antonin Faravel** (le père de Thierry et Gilles) plante ses premières vignes sur des friches que possédaient son père en altitude, sur le lieu-dit « Beauregard ». Avant cela, Antonin Faravel commença par travailler au domaine Amadiou en 1942, dont il devint le chef de culture. Il planta une grande partie des vignes de l'actuel domaine Amadiou, et en particulier le superbe terroir d'altitude du lieu-dit « Romane », qu'il façonna par sa force de travail, gagnant le respect de tous les anciens et de tous ceux qui savent être reconnaissant aux pionniers de l'appellation. C'est pendant ses jours de congés, ou en dehors de ses heures de travail, qu'il développa la plantation de son propre vignoble, dont la production sera longtemps vendue à la coopérative. Ce n'est qu'en 1979 que la cave du domaine est construite, permettant de mettre le premier millésime en bouteille. Trois ans plus tard, il stoppe son travail au domaine Amadiou et se consacre à temps plein au sien, jusqu'à ce que Gilles reprenne l'exploitation en 1985. Thierry, son frère cadet, le rejoint à temps plein en 1989 au décès d'Antonin.

Les deux frères Faravel vont naturellement se répartir le travail : Gilles, le plus discret, préférant mettre sa force de travail essentiellement au service des vignes, pendant que Thierry, dont l'humilité n'est pas la moindre des qualités, possède une vision globale de l'activité et excelle à la vinification et à la commercialisation des vins du domaine. En parallèle, Thierry est un passionné de musique, notamment de jazz, et pratique régulièrement la contrebasse. Son rêve aurait été sûrement d'en faire son métier, mais comme on ne choisit pas toujours son destin, et qu'il est aussi passionné des plaisirs vintiques, il va se former comme son père au domaine Pierre Amadiou, chez qui il va travailler pendant dix ans avant de rejoindre son frère au domaine. C'est certainement là qu'il va se faire « la main », notamment concernant la partie commerciale et la relation avec la clientèle. Les secrets du travail bien fait à la vigne et au chai viendront ensuite sur le tas et par empirisme.

Avec l'arrivée de Thierry et Gilles à la tête de l'exploitation, les vignes d'altitude vont être complétées par la location de parcelles sur le plateau des garrigues, dans les lieux-dits « les Pigières » et « les Prés ». En 2001, le domaine récupère également des vignes sur Vacqueyras, permettant ainsi de diversifier les appellations proposées. Enfin le domaine possédant aussi des vignes en coopération sur Beaumes-de-Venise, il est possible qu'un nouveau cru vienne dès 2012 étoffer un peu plus la gamme. La propriété compte aujourd'hui 8.80 hectares en Gigondas et 2.50 hectares en Vacqueyras, pour un total de 17 hectares si l'on ajoute les vignes sur Beaumes-de-Venise et celles du Vin de Table situées au bord de l'Ouvèze. Sur Gigondas, le vignoble se décompose comme suit : la majeure partie des vignes est située au pied des dentelles de Montmirail, entre 300 et 500 mètres d'altitude autour du col du Cayron ; une autre partie se situe sur le plateau des garrigues, en dessous du village de Gigondas. Cette configuration permet de disposer de terroirs différents aux expressions variées et complémentaires.



Les vignes du lieu-dit « la Grande Bouïssière », situées sous les dentelles Sarrasines.

La ligne de conduite des deux frères est de mettre en exergue l'expression des superbes terroirs défrichés par leur père. Ils ne vont jamais cesser d'évoluer et de se remettre en question afin d'avancer et de faire progresser les vins du domaine. Au sujet de la vinification ou de l'élevage par exemple, des phases vont traverser le domaine, sans que les vins ne perdent pour autant leurs caractéristiques habituelles que sont la fraîcheur et la capacité à vieillir lentement et harmonieusement. C'est ainsi qu'après s'être équipés à partir de 1995 d'une forte proportion de fûts neufs (presque 30% sur le Gigondas Tradition et 50% sur Font de Tonin) pour la maturation des vins, celle-ci est en forte baisse depuis 2006, les goûts de Thierry pour des vins sapides et moins lourds l'ayant poussé à réduire nettement ce pourcentage. De même, alors que les vins du domaine ont toujours été vinifiés en vendange entière, le millésime 2006 fût égrappé à 80% pour revenir sur le millésime 2010 à un égrappage beaucoup plus faible sur les Gigondas (autour de 20 à 30%). Désormais, c'est le millésime qui dicte plus les choix de Thierry selon la maturité des rafles, la tendance restant bien une vinification proche de la vendange entière intégrale.

Côté vigne, le travail se fait en agriculture biologique (non certifiée), avec les seules utilisations de soufre, cuivre et amendements naturels. Le labour en hiver sert à enfouir le compost naturel préventif, ajouté une fois tous les trois ans uniquement sur les vignes peu vigoureuses. Le compost « maison » est constitué d'un tiers de compost semi-fermenté (marc + fumier) et de deux tiers de compost fermenté complet (transformé en petites billes). En complément, un griffage aère les sols quand cela se révèle nécessaire. Les replantations se font en sélections massales et la tendance est principalement à la plantation de grenache. La taille comprend six à sept coursons à deux yeux francs. L'ébourgeonnage et la suppression des entre-cœurs permettent de limiter les rendements moyens à 30 hl/ha sur Gigondas et 32 hl/ha sur Vacqueyras. Les densités de plantation tournent autour de 4500 pieds/ha en moyenne. Relevage, effeuillage adapté à l'âge des vignes et rognage léger des syrahs les plus vigoureuses viennent compléter les travaux à la vigne. Enfin, une vendange en vert peut être pratiquée si nécessaire.



Sol d'éboulis calcaire caractéristiques des dentelles de Montmirail.

Côté vinification, la souplesse s'est accrue depuis une dizaine d'année : la vendange, en majorité non égrappée, est travaillée en cuve béton par un pigeage et un remontage par jour pendant huit à dix jours ; ceci rompant avec un passé plus interventionniste où les pigeages étaient plus fréquents et vigoureux. Les macérations durent souvent un peu plus de trente jours. Un délestage peut être effectué en fin de fermentation, uniquement si nécessaire. Les vins sont travaillés sur lies fines, peu soutirés pour garder un maximum de Co2 et éviter les sulfites excessifs. Après vinification, les vins ne sont plus soutirés par pompage, mais plutôt par gravité. Concernant l'élevage, les Vacqueyras et Gigondas restent en barriques, demi-muids et foudres entre seize et dix-huit mois avant commercialisation. L'utilisation de bois neuf est de l'ordre de 20% sur la cuvée Font de Tonin et reste très faible pour le Gigondas Tradition (moins de 6%). Tous les vins ne sont ni collés ni filtrés avant mise.

Vins et terroirs :

- **Vin de Table** : issu d'une parcelle proche de l'Ouvèze au pied du hameau de la Beaumette, il est composé de syrah, merlot, caladoc et grenache, plantés sur des sols argilo-sableux-limoneux avec dépôts alluvionnaires. Fermentations en vendange en majorité entière (égrappage à 20-30%) de vingt jours et élevage en cuve.
- **Beaumes de Venise** : issu des lieux-dits « le gros fangas », « la lavanche », « le temps perdu », « le grès » et « la coustière ». Il comprend 75% de grenache et 25% de syrah. Premier millésime revendiqué en 2012 mais les vignes étaient exploitées pour la coopérative depuis 1993. Raisins partiellement égrappés avec élevage 60% en fûts de plusieurs vins et 40% en cuve.
- **Vacqueyras** : issu des lieux-dits « la Ponche », « Bel Air » et « les Prés », il comprend 48% de grenache (vignes de plus de cinquante ans), 34% de syrah (jeunes vignes de dix ans) et 12% de Mourvèdre (vignes de dix-huit ans). Le premier millésime de Vacqueyras fût 2001. Jusqu'au millésime 2006, deux cuvées (« la Ponche » et « Bel air ») furent produites, puis une seule depuis. Les raisins sont égrappés à 60%, élevés en cuve à 60% puis en barriques de trois et quatre vins.
- **Gigondas « Tradition »** : cette cuvée est issue d'un assemblage des cépages grenache (70%), syrah (25%) et d'un peu de mourvèdre (5%), les proportions pouvant varier en fonction des millésimes (souvent uniquement grenache/syrah). L'âge des vignes qui composent la cuvée est de quarante-cinq ans en moyenne. Les grenaches sont situées sur le plateau des Garrigues aux lieux-dits « les Pigières » et « les Prés » (sous-sols de safres du Miocène et de marnes sableuses du Pliocène, avec graviers et galets, issus de l'ère tertiaire). Les syrahs sont issues des lieux-dits d'altitude « La Grande Bouïssière », « Beaugard » (sol d'éboulis calcaires profonds du Berriasien riche en marnes du Valanginien, issus du début du crétacé de l'ère secondaire), « La Marone » et « Derrière Vieille » (sols d'alternance de calcaires et marnes du Barrémien issus du milieu du crétacé de l'ère secondaire). Egrappage d'un tiers avec léger foulage, et élevage moitié cuve et moitié en fûts de deux à huit vins avec un peu de fûts neufs, ceci pendant douze mois.
- **Gigondas « Font de Tonin »** : la grande cuvée est produite depuis le millésime 1990 en hommage à Antonin Faravel. Font de Tonin signifie *la fontaine d'Antonin*. La majorité des vignes qui composent cette cuvée sont situées sous les Dentelles de Montmirail, entre 300 et 500 mètres d'altitude sur le lieu-dit « La Grande Bouïssière », auxquelles s'ajoutent les mourvèdres du lieu-dit « Les Pigières », sur le plateau des Garrigues. L'assemblage est constitué de vignes de soixante ans composées à 75-80% de grenache, complétées par 20% de mourvèdre et parfois d'un peu de syrah en fonction du millésime (2007 par exemple). Les raisins sont égrappés à 20% et légèrement foulés, macérés, pressés puis élevés intégralement en barriques et demi-muids (proportion en augmentation) de un à quatre vins avec 15 à 20% de neufs, et depuis deux ans deux foudres de marque Rousseau, pour une durée de douze mois environ, suivis de quelques mois en cuve avant mise en bouteilles. En 2002, 2008 et 2011, cette cuvée n'a pas été produite.

Nos dernières dégustations :

- **Vacqueyras :**

Fév. 2012 : **Vacqueyras 2010** : nez de vendange entière, de chocolat, de menthol dans un ensemble pas encore totalement précis. La bouche est large, salivante, très bien équilibrée, gourmande avec des tannins soyeux et une bonne persistance finale. C'est déjà **bon**.

Mars 2009 : **Vacqueyras 2007** : le nez est vanillé avec un boisé qui domine encore, même si l'on sent une belle matière derrière. La bouche est moins marquée, mais la sucrosité finale rend ce vin difficile à aborder actuellement. Il faudra le suivre au vieillissement. **Assez Bien**.

Juil. 2013 : **Vacqueyras 2001** : nez de garrigue, d'épices et de tabac. La bouche est salivante dès l'attaque, riche, sudiste, bien équilibrée, juteuse avec des tannins qui serrent en finale. C'est bon. **Bien+**



Août 2009, grenache en cours de maturation.

• **Gigondas « Tradition » :**

Nov. 2013 : **Tradition 2011** : joli nez bien développé autour de notes de fruits rouges, léger kirsch et réglisse. La bouche est encore très jeune, marquée par un léger perlant et des notes de lie de vin. L'ensemble est fin, soyeux, suave, avec des tanins déjà bien enrobés, présentant un côté « délié ». C'est long et frais, précis et net, et terriblement gourmand. Très beau vin. **Très Bien**

Fév. 2012 : **Tradition 2010** : *en élevage*. Nez d'épices, de cerise mûre, avec une certaine fraîcheur mentholée. Le vin gagne en délicatesse à l'aération. La bouche possède un fruit ultra croquant, elle est salivante et parfaitement équilibrée. Sa sapidité lui confèrent des tannins très doux sans sucrosité perceptible. Belle longueur finale. Superbe et sûrement un futur classique du domaine qui traversera les décennies.

Juil. 2013 : **Tradition 2009** : nez très ouvert, gorgé de fruits noirs et d'épices, on sent de la sève dans ce vin. La bouche est une pure gourmandise, structurée mais aussi douce, suave, séveuse avec de superbes tannins enrobés. Longue finale. Un délice. **Très Bien+**

Août 2009 : **Tradition 2007** : le nez est très pur, droit avec une légère pointe d'élevage, très séveux sur les fruits noirs puis plus poivré à l'aération. La bouche est enrobée, gourmande, les tannins sont soyeux malgré la vigueur du vin si jeune. Belle longueur finale. Beaucoup de race dans ce Gigondas. **Très Bien**

Juil. 2013 : **Tradition 2006** : nez de cacao, de cerise, mentholé. La bouche est riche sur le cacao et un côté fruits confits, accompagné d'un peu de sucrosité. Les tannins sont fins mais le vin est moins frais à ce stade que le 2005. Bonne persistance finale sur la cerise. Encore massif et à attendre. **Bien+**

Juil. 2013 : **Tradition 2005** : nez de foin, menthe, bois exotique puis de tabac et cacao à l'aération. La bouche est pleine, riche, gourmande, les tanins sont très enrobés, sans sucrosité et dans un ensemble encore puissant. C'est très frais et long sur les épices. Il ira loin mais il est déjà très bon. **Très Bien+**

Avril 2012 : **Tradition 2003** : le nez est très ouvert et propose encore beaucoup de fruit sur la cerise, la fraise, rien de chaud ou cuit de cuit mais une complexité aromatique à l'aération autour des épices douces, du tabac ou de la prune. La bouche est fraîche dès l'attaque, suave, les tannins sont fondus et même au réchauffement dans le verre, l'alcool ne domine pas. C'est glycéринé, gourmand sur des notes de tabac et seule la finale rappelle le millésime avec petite amertume qui assèche la bouche. Ça reste un tour de force que d'avoir un vin si harmonieux sur ce millésime. Un vrai plaisir à boire. **Très Bien**

Fév. 2012 : **Tradition 2001** : nez de vendange entière, de cassis, de fleur, de viande, de cerise confite, avec une pointe de volatile. La bouche est pleine, glycéринée, riche, dense. Les tannins sont encore sensibles, le vin est jeune, très fruité, assez gourmand autour d'une pointe de sucrosité qui enrobe le tout sans lourdeur. Longue finale sur les fruits noirs. Fond de verre sur la paille, le tabac, le musc. Un vin qui peut encore être attendu. **Très Bien**

Fév. 2009 : **Tradition 2000** : le nez s'exprime sur les fruits noirs, le cuir, le menthol et une pointe d'alcool. À l'aération, cela reste chaleureux sur le bois exotique, le cuir, la groseille, une pointe animale et au bout d'un moment une sensation entre la pierre et le métal. La bouche présente de la fraîcheur malgré un caractère bien sudiste (effet millésime), une certaine élégance, une belle mâche, des tannins qui ont commencé à se fondre mais restant encore massifs. Belle longueur. **Bien +**

Nov. 2013 : **Tradition 1999** : le bouquet est marqué par un caractère tertiaire qui commence à s'imposer. On perçoit des notes de jus de cuisson, bouquet garni, laurier et une pointe de truffe par moment. L'attaque est

immédiatement soyeuse, douce, ronde, mais dès le milieu de bouche, les tanins tendent à prendre de l'ampleur et montrent à caractère plutôt viril, qui tend à légèrement s'assécher sur la fin de bouche. On peut le boire. **Bien +**

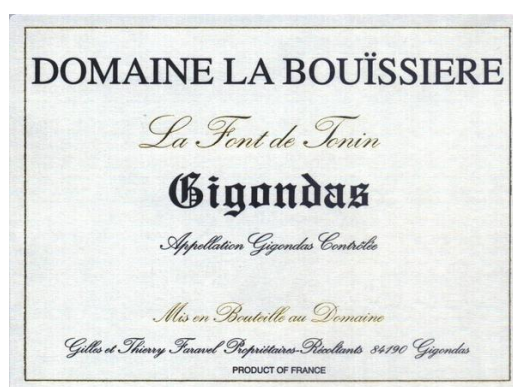
Nov. 2010 : **Tradition 1998** : nez très fin d'épices douces, sanguin, giboyeux puis très sauvage à l'aération avec des notes mentholées et d'herbes aromatiques. La bouche est d'une grande douceur dès l'attaque, d'un beau volume et densité. Cela semble encore bien jeune et possède pas mal de ressort avec des tannins soyeux mais bien présents en finale. La fraîcheur mentholée porte le vin jusque dans une longue finale. Un grand Gigondas à maturité. **Très Bien +**

Nov. 2011 : **Tradition 1997** : nez d'humus, de confiture de prune, de truffe, de chocolat amer, de terre mouillée, d'épices, le tout avec une belle fraîcheur mentholée. Magnifique nez évolué de vieux grenache. La bouche est fine, les tannins sont fondus, le volume est correct et l'ensemble possède beaucoup de fraîcheur, une touche végétale, du ressort, une acidité haute sans aucun alcool perceptible. Bonne persistance finale, sur les épices, malgré des tanins qui se durcissent un peu. Il a bien tenu et apporte du plaisir à table sur ce faible millésime. **Très Bien**

Nov. 2013 : **Tradition 1988** : nez évolué, variant sur le gibier, le fond de sauce, les champignons, la girofle. Bouche douce, alliant rapidité et suavité. La trame tannique est très fine, pratiquement imperceptible, dans une matière en demi-corps, très contenue mais ne faisant montre d'aucun défaut si ce n'est sa faible densité. Sans doute à l'image du millésime, mais avec encore une certaine tenue.

Août 2009 : **Tradition 1985** : nez de tabac, laurier, boîte à cigare, pain d'épices, viande mijotée. L'attaque est douce, ronde et fraîche. La bouche présente un certain volume avec toujours une belle douceur enrobante. La finale s'étirole et paraît plutôt courte. La fin de bouche laisse des tanins un peu décharnés. A pratiquement vingt-cinq ans, cette bouteille est sans doute un peu fatiguée.

Mai 2009 : **Tradition 1981** : la robe est grenat profond à reflets acajou et cuivrés sur le disque. Deux heures après l'ouverture, le nez est magnifique sur la cerise à l'eau de vie, la figue, l'orange sanguine, les épices, puis on y trouve après aération également des notes iodées, de fruits confiturés et d'humus. La bouche est totalement fondue, d'une grande fraîcheur, délicieusement suave sur des arômes de confiture de mûre avec une pointe légumineuse à l'aération. Belle longueur finale. A notre surprise, aucune oxydation dans ce vin qui approche la trentaine et toute la qualité de fraîcheur des terroirs de Gigondas. Beaucoup de plaisir en tout cas.



- **Gigondas « Font de Tonin » :**

Fév. 2012 : **Font de Tonin 2010** : en élevage. Nez élevé, vanillé, d'épices avec de jolis fruits noirs à l'aération dans le verre. La bouche est puissante, riche mais bien équilibrée avec beaucoup d'ampleur. La finale est longue, épicée et fraîche. Un vin encore très jeune, qui devra harmoniser sa fougue et digérer son élevage. Il pourrait être très beau.

Mars 2009 : **Font de Tonin 2007** : le nez est sur la cerise confite avec une pointe vanillée, puis s'aère sur une touche végétale (raffes). La bouche est plus *pommadée* que le « tradition » du même millésime mais possède une jolie sève, impression qui se prolonge jusqu'en finale. **Bien +**

Nov. 2009 : **Font de Tonin 2006** : le nez est assez vanillé sur l'élevage. La bouche est un peu sucrée mais gourmande grâce à une certaine fraîcheur caractéristique du domaine. A attendre impérativement car il ne se présente pas dans sa meilleure phase. **Avis réservé** pour le moment.

Août 2008 : **Font de Tonin 2005** : le bouquet est ouvert, très doux, profond, sur le bois exotique (élevage), la framboise, la cerise noire, la baie de genièvre (côté poivré). Le second nez est sur le grenache mûr avec encore des nuances de cerise noire puissante. En bouche c'est ample, riche, les tannins sont présents, serrés mais l'ensemble est très soyeux, puissant et la finale est longue. Grand vin sudiste en devenir. **Très Bien +**

Août 2008 : **Font de Tonin 2001** : le nez présente des arômes mentholés, puis de fruits mûrs, de poivre avec une pointe de truffe. En bouche, la matière se développe avec un toucher soyeux, une trame aromatique et un caractère trempé de vin sudiste. La finale se resserre un peu et il est vrai qu'il ne faut pas laisser le vin se réchauffer trop longtemps dans le verre car c'est bien mûr. Vraiment une belle réussite qui fait penser à un beau Châteauneuf. **Excellent !**

Avril 2012 : **Font de Tonin 1999** : nez d'épices douces, de tabac, mentholé dans un ensemble frais qui développe un aspect floral de vendange entière. L'aération sur le vieux cuir, la figue et l'olive en font un nez très complexe dont il est difficile de se détacher. La bouche est fraîche dès l'attaque, volumineuse, ample, d'une grande suavité et très gourmande. C'est un vin à pleine maturité, de bel équilibre sudiste avec une longue finale épicée et sur le tabac. Fond de verre sur la garrigue. Grand Gigondas. **Très Bien +**

Déc. 2011 : **Font de Tonin 1998** : nez d'épices douces, de bois de santal, de figue, puis à l'aération de confiture de fraise, d'humus avec un côté caramélisé. Joli ensemble. La bouche est pleine avec pas mal de ressort, de la richesse, de l'ampleur et une puissance encore sensible. Les tannins sont fins et la finale est longue sur les fruits secs avec une belle acidité qui soutient l'ensemble. Difficile de ne pas voir d'analogie dans ce vin avec un beau Châteauneuf. Sur cette bouteille, il semble au début de son plateau de maturité. **Très Bien +**



Nous sortons toujours conquis et charmés d'une visite au domaine de la Bouïssière, ou d'un moment en compagnie de Thierry Faravel. Il faut avant tout dire que quelques amitiés se sont nouées avec ce vigneron éminemment sympathique et dont nous apprécions le travail depuis fort longtemps. Les vins du domaine présentent une force, un caractère et une forte personnalité leur conférant complexité et race. Incontestablement bâtis pour la garde, les Gigondas se révèlent souvent après quelques années de bouteille, quand le temps est venu tempérer les ardeurs d'un terroir fougueux et solaire. Mais ils puisent aussi leur croquant et leur fraîcheur de ces terroirs d'altitude, qui permet d'équilibrer ce tempérament parfois ardent. Ambitueusement élevés, le bois a pu parfois marquer la cuvée Font de Tonin en jeunesse. Plus fondu que dans les années 90, il s'intègre désormais parfaitement au vieillissement pour apporter un supplément de corps et de complexité à des vins qui traversent les âges comme les meilleurs Châteauneuf-du-Pape. Par sa régularité, son approche et son style, il ne fait aucun doute que ce domaine s'inscrit aujourd'hui parmi les plus reconnus de l'appellation. Amoureux des vins de la vallée du Rhône sud, vous tenez là un de ses meilleurs représentants...

Domaine la Bouïssière
Gilles et Thierry Faravel
Rue du Portail
84190 Gigondas
Tel : +33 (0)4 90 65 87 91