Au domaine de Bournet, derrière les produits, des histoires à raconter

De Bournet. C'est bien plus qu'un nom de famille connu, dans le Sud-Ardèche. C'est une longue histoire familiale avec pour devise "Sut vigilant sunis audaciores". Une longue histoire qui est liée à la vigne et au vin « depuis plus de 300 ans ». En 1733, Jean de Guinard, Chevalier et conseiller du Roi, signifie aux ancêtres des propriétaires actuels, l'autorisation de cultiver la vigne du clos de Vindon sur la propriété du Domaine de Bournet. Une bouteille en verre soufflé aux armes de la famille datant de 1740 atteste également d'une élégante production. « Sans connaître cette bouteille, on avait déjà repris sur nos étiquettes le coq, les trois étoiles, la couronne, les sarments de vignes », confie Olivier de Bournet.

Raymond de Bournet, son grand-père, a ouvert la première cave particulière d'Ardèche en 1969. A sa mort, en 1992, la question du devenir du lieu se pose. Le domaine est repris. « Le 14 juillet 1994, on déménage. On quitte la Belgique pour s'installer définitivement ici. Sans rien n'y connaître, on redonne la vigne », raconte-t-il.

« On voyait le potentiel »

Et ainsi l'histoire se poursuit. En 1998, Olivier de Bournet s'installe comme propriétaire-cultivateur. Aujourd'hui, c'est lui qui continue d'écrire l'histoire du domaine, le développe, le modernise et partage sa passion avec ceux qui franchissent les portes de son caveau. « Quand on venait en vacances en Ardèche, on voyait le potentiel. Même si beaucoup ne croyait pas qu'on allait survivre, on a tenu », se souvient celui qui est passé de la lutte raisonnée au label bio pour l'ensemble des 20 hectares de l'exploitation. « Ici, on ne veut pas seulement un produit mais une histoire », conclut le propriétaire.

Séverine MEZZINA

Olivier de Bournet présente son rosé saumon. Photo Le Dauphiné Libéré

Secrets d'Ardèche, le lancement d'une nouvelle marque

Actif des sorties, la gamme des vins sorties des lots du domaine de Bournet s'agrandit. Tout en respectant la philosophie du domaine, il propose une gamme variée, du monocépage aux vins de garde.

En 2005, il réalise une première mondiale avec "Brut de Bournet", deux "bulles" 100 % ardéchoises à base de viognier.

En janvier dernier, lors du concours Challenge international bio 2017, à Montpellier, le viognier Notre Dame des Sanges s'était positionné sur la seconde marche une médaille d'or. « En bio, c'est plus important qu'une médaille à Paris. L'avoir deux fois de suite, ce n'est pas anodin ; c'est une confirmation de la qualité de notre produit », se réjouit Olivier de Bournet.

Depuis quelques mois, il a lancé une marque, avec trois autres partenaires le Domaine Arnac et le château des Lières. Avec Secrets d'Ardèche, « on rassemble les cuvées particulières autour d'une étiquette »

Une belle gamme de vins de monocépage.

Une nouvelle médaille d'or pour le viognier Notre Dame des Sanges.

Secrets d'Ardèche, marque déposée.