



DOMAINE DE BOURNET

Une histoire ancienne

Paru dans
Ma Bastide n°190
Décembre 2014



© MA



" Savoir d'où on vient, ce qui a été fait et ce qu'on veut faire, cela permet d'avancer vers le vin de demain. " (Olivier de Bournet.)



On tenait ardemment à vous faire découvrir un haut lieu de l'histoire du vin ardéchois. On vous emmène au Domaine de Bournet, à Grospièrres. Là, on fait du vin depuis très longtemps. Peut-être parce que, outre la viticulture, on cultive aussi une tradition du bon vin.

Nous arrivons au Mas Neuf, cette imposante bâtisse plantée au milieu des vignes, qu'Olivier de Bournet a fait restaurer en 2013, et qui continuera de regarder passer les épisodes cévenols sans broncher, comme elle le fait déjà depuis le XVII^e siècle. Des bourrasques nous accueillent avec des bourrades. Des nuages noirs foncent dans le ciel à la poursuite du gros de la troupe partie se recharger en pluies au-dessus de la Méditerranée. Olivier de Bournet est là, qui nous accueille dans l'ancienne bergerie, reconvertie en cave à vin. C'est là que les crus sommeillent, bordés dans des tonneaux en chêne pour le rouge, en acacia pour le blanc, tous estampillés au nom et aux armoiries de la famille de Bournet. Parce que le vin et la famille de Bournet, c'est de l'histoire ancienne.

Un droit de replantation daté de 1755
En effet, dans la famille, on plante et replante de la vigne depuis pas moins de trois cents ans. En atteste un document datant de 1755 qui autorise le propriétaire du domaine à replanter quatre hectares de vigne dans le clos de Voidon, parcelle qui jouxte le Mas Neuf. À replanter... Cela

signifie que la vigne existait auparavant. Au fait, si Sa Majesté le Roi Louis XV délivrait des droits de replantation, c'était pour limiter la production de vins médiocres, et encourager les vins issus de terroirs aptes à donner de la qualité. Comme, par exemple, le terrain argilo-calcaire de Grospièrres, idéal pour la vigne.

Une bouteille de 274 ans !

L'autre preuve, Olivier de Bournet est allé nous la chercher. Il s'agit d'une bouteille en verre soufflé et arborant le sceau de la famille apposé à chaud. Elle est vide, il ne faut quand même pas rêver, mais cette beauté daterait de 1740 ! Elle a été retrouvée par un collectionneur du côté de Lunéville. En observant attentivement le sceau, le monsieur a reconnu les armoiries et déchiffré la devise : Vigil et Audax, ce qui lui a permis de retrouver la famille de Bournet. Par quel miracle cette unique bouteille a-t-elle pu échapper aux injures du temps, et notamment à la phobie des nobles durant la Révolution française ?

"C'est parce qu'elle était protégée par de la cire, nous confie Olivier de Bournet, elle servait de porte-bougie ! " Il est amusant

de penser que des révolutionnaires ont pu boire du vin à la lueur de cette bougie, sans se douter le moins du monde de la nature aristocratique de son support.

On sait faire du bon vin en Ardèche

Au-delà de l'anecdote, Olivier de Bournet nous fait remarquer que ces deux témoignages du passé prouvent qu'en regard de la piquette qui désaltérait le commun des mortels, on savait aussi faire du bon vin en Ardèche. En témoigne l'histoire des de Bournet, étroitement associée à celle du vin. Avant la Révolution française, le Clos Voidon faisait leur réputation auprès des amateurs de crus. Puis les terres leur sont confisquées, et la liberté de culture rétablie. Puis les terres leur sont rendues. Au XIX^e siècle, Arsène de Bournet et son épouse, Cécile de Lafarges, font bâtir les premières cuves en béton...

Toujours à la pointe

En 1947, on ne fait plus de vin au domaine, tout le raisin partant pour la cave coopérative. 1969, Raymond de Bournet, le grand-père d'Olivier, fait machine arrière, recrée une cave particulière, installe un

vigneron, un certain Gérard Sauzon, lequel plante de nouveaux cépages : chardonnay, merlot, cabernet-sauvignon, viognier... en plus des syrah, grenache et marselan traditionnels. En 1992, Xavier de Bournet, le père d'Olivier, reprend le domaine et entreprend de grands travaux de rénovation. En 2003, un nouveau chai voit le jour, 1000 mètres carrés ultramodernes où sont produits jusqu'à 1000 hectolitres de vin... les bonnes années. Enfin, en 2008 débute la reconversion de tout le vignoble en agriculture biologique, processus qui sera validé par le label en 2012.

Quant à Olivier de Bournet, il a pris la suite de son père en 2009. De 12 hectares et demi dans les années 90, le domaine est passé à 32 hectares aujourd'hui, 23 autour du Mas Neuf, et 9 sur la commune de Banne. Si l'Histoire entame périodiquement la qualité du vin, le domaine de Bournet est la preuve que, de Louis XV à aujourd'hui, on sait faire du vin de belle qualité en Ardèche. Ce que les romains savaient bien. ■

MA

**Le Domaine de Bournet
Mas Neuf
07120 Grospièrres
04 75 39 68 20**

www.domainedebournet.fr

Visite et dégustation
du lundi au samedi,
de 9h00 à 12h30
et de
15h00 à 18h30.