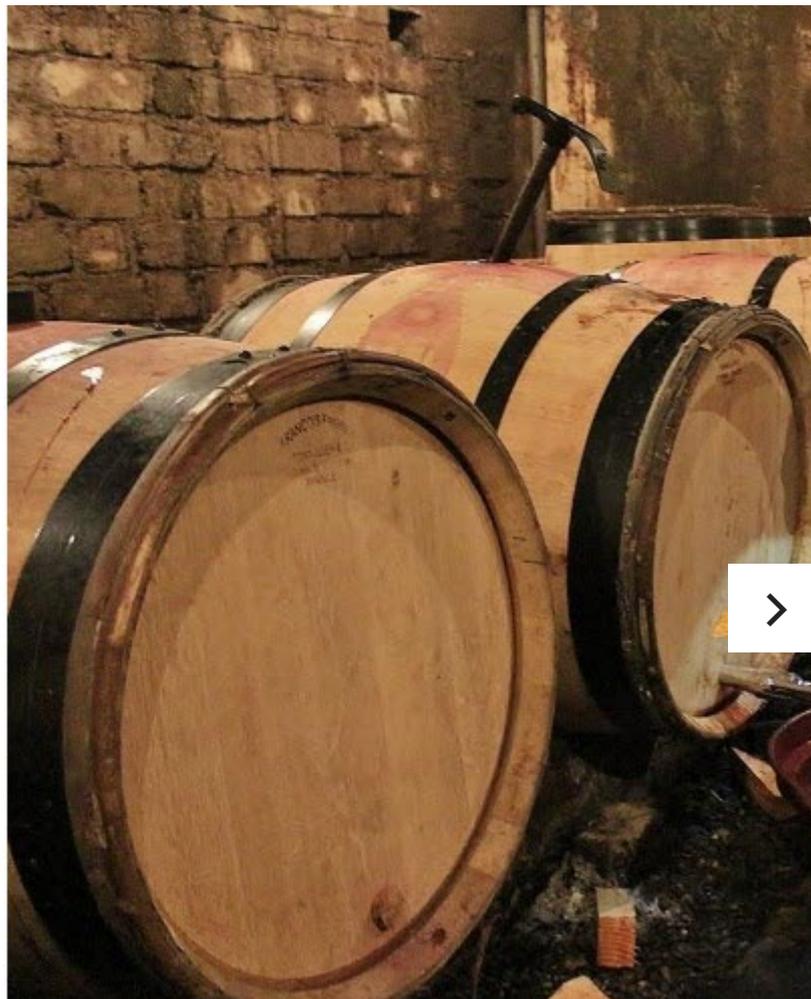


Volnay

Après deux hivers en cave, Thomas Bouley soutire ses 2019

Entonnées en octobre 2019, les cuvées du domaine Jean-Marc Bouley, dont celle du premier cru Carelle-sous-la-Chapelle, ont été soutirées il y a quelques jours par Thomas Bouley et Pierre Déchaux. Plongée dans le prélude à la mise en bouteilles, qui arrivera dans moins d'un mois.

Par **Manuel DESBOIS** - Hier à 19:00 | mis à jour à 19:52 - Temps de lecture : 4 min



Dans la cave du domaine, l'odeur de vin rouge envahit progressivement les narines. Des arômes qui rappellent [les vendanges de septembre 2019](#). Les raisins, qui avaient alors gagné les cuves après un passage par la table de tri et l'égrappoir, vont y retourner sous la forme de vins finis, prêts à être embouteillés. Thomas Bouley, équipé d'un grand tablier vert et d'une frontale pour mieux observer le vin, vide les fûts les uns après les autres avec l'aide de Pierre Déchaux.

Une opération repoussée d'un mois

« Nous avions prévu le soutirage en mars. Les conditions étaient bonnes, mais il faisait trop froid, alors j'ai repoussé. Aujourd'hui (jeudi 22 avril, ndlr), nous sommes en lune descendante, en jour fruit et il fait beau. Tout est en place, depuis le mois de janvier les vins sont de mieux en mieux et se révèlent tout doucement », observe Thomas Bouley, sans quitter le vin des yeux.

Un à un, il vide les 106 tonneaux du millésime 2019, en prenant bien garde à conserver la bonde fermée quand il ouvre le broquereau pour y enfoncer la fontaine en acier inoxydable qui permet au vin d'être pompé en douceur vers les cuves, où il va y rester un mois avant d'emplir les bouteilles. « Si la bonde n'est pas bien close, le vin sort fort avec de la pression. Dès que la fontaine est posée, on peut la rouvrir », observe-t-il en branchant le tuyau de la pompe, puis en déclenchant le soutirage à l'aide d'une télécommande perchée autour de son cou.

Un millésime aux vins « purs, élégants et cristallins »

Du petit boîtier, le viticulteur peut contrôler la vitesse du débit, généralement entre 30 et 45 hectolitres par heure, pour brusquer le vin le moins possible. Comme [avant chaque opération](#), Thomas a goûté les cuvées et semble satisfait d'un millésime aux vertus déjà connues : « Les vins sont très purs, élégants et cristallins en 2019, je pense que je ne vais pas filtrer toutes les cuvées. C'est une année où la lecture terroir est impressionnante », détaille le vigneron, qui entame le soutirage des six pièces du premier cru Carelle-sous-la-Chapelle.

« Le vin est bien dans son lieu-dit, très expressif au nez, solaire. L'attaque est généreuse grâce à l'argile et au fer du sous-sol, et le vin conserve une grande persistance grâce aux roches un peu crayeuses, qui donnent un peu de peps », détaille-t-il en passant la fin d'un fût au tastevin, la lampe frontale penchée sur le vin qui s'écoule. « C'est pour voir la turbidité. Si le vin devient nacré, je le mets de côté. Il va dans une cuve dont le contenu finira à la distillerie », explique Thomas Bouley.

La grande majorité du vin va, lui, reposer en cuve, chapeau fermé, pendant un mois avant d'être mis en bouteilles. Pour la cuvée de Carelle comme pour les autres, Pierre Déchaux ajoute une dose de soufre selon la quantité de vin (2 grammes pour six pièces). « Pour digérer cet ajout, et le décalage d'évolution du vin selon l'âge des fûts, on laisse le vin en masse pendant un mois, qu'il s'harmonise et se clarifie », souligne Thomas Bouley, qui devrait passer une dernière fois les vins de cuve en cuve, une semaine avant la mise.



Un climat, du travail dans les vignes à la mise en bouteilles

Thomas Bouley, viticulteur à Volnay, a accepté de détailler le travail d'une campagne complète du domaine familial dans ses parcelles de premier cru Carelle-sous-la-Chapelle. Des travaux hivernaux à la mise en bouteilles, *Le Bien public* est au plus près des vignes d'un climat que le professionnel, âgé de 36 ans, apprécie particulièrement. « La vue, l'ambiance... Les Caillerets restent le plus beau terroir de Volnay. J'aime beaucoup les autres aussi, mais avec Carelle-sous-la-Chapelle,

c'est comme ça, cela ne s'explique pas, ça se ressent. J'ai appris, il y a trois ou quatre ans, que c'était également la vigne préférée de mon grand-père », expliquait, fin 2018, Thomas Bouley.

Repères

Des jachères fleuries semées dans les contours

Pendant que Thomas Bouley et Pierre Déchaux travaillaient au soutirage des cuvées du millésime 2019, Benoît et Thibault, deux autres employés du domaine Jean-Marc Bouley, profitaient de la météo clémente pour semer des jachères fleuries dans les contours des vignes de l'exploitation, près des murets. « Là où l'on ne passe pas avec le tracteur, notre idée est de mettre de la couleur et d'attirer les pollinisateurs. Cela grouille, il y a de la vie et on ne gêne personne en conservant de la faune et de la flore. C'est important d'avoir de l'énergie, de la vie sous les pieds lorsque l'on est dans les vignes », sourit Thomas.

[Culture - Loisirs](#)[Autres](#)