

DOMAINE DE
PELISSOLS

"Dans l'obscurité de la lune, nos rêves éclairent le chemin"



Dossier de Presse

Introduction

C'est à l'âge de 36 ans que j'ai pris les rênes du Domaine. Soit exactement au même âge que mon père lorsqu'il l'en est devenu propriétaire en 1976.

Trente six années dont dix-huit passées au pays et dix huit au loin. C'est le temps qu'il m'a fallu pour être prêt, apprendre, comprendre et ressentir pour donner la meilleure suite à l'aventure familiale.



Parti de rien, simple fils de l'ouvrier agricole du Domaine, seule la volonté, le travail et l'entêtement ont permis à mon père d'acheter le Domaine. Durant ma jeunesse je rêvais de pays lointains, d'ailleurs où tout serait mieux. Le travail de la terre me semblait trop dur, trop exclusif.

Heureusement, dans une famille, la place du cadet vous offre une grande liberté. Le Domaine se destinait à mon frère aîné et personne ne pris ombrage d'études de chimie, puis d'oenologie, avant de partir visiter la France, puis le monde des vignobles une fois mes diplômes en poche.

De ces longues années, du Chili à la Chine en passant par Londres, j'ai appris, j'ai échangé, j'ai partagé ma passion, apporté mon expertise. Et puis, un jour, mes racines m'ont rattrapées.

Je serai vigneron, je cultiverai ma terre et sculpterai des vins à mon image, fidèles à mes origines. Je n'avais plus envie de faire autre choses, c'était dans mon sang.

Je reviendrai au Pays car aucun grand terroir ne m'a paru si supérieur à celui de Pélissols.

Comme mes parents me l'on montré, Ici tout est possible et à suivre ses rêves et travailler sans faiblir on triomphe de toute les difficultés.

2012, fut le premier millésime de mon cru. Long et caillouteux est le chemin que j'emprunte, mais je n'en prendrai aucune autre avant longtemps.

Vincent Bonnal

Une région

C'est à Bédarieux, dans l'Hérault, à 70 kilomètres à l'ouest de Montpellier, dans le Parc Naturel du Haut Languedoc que se trouve le Domaine de Pélissols.

C'est l'Orb, fleuve côtier, qui creuse notre vallée située à une altitude inhabituelle dans le Languedoc, ce qui protège les vignes des chaleurs écrasantes du littoral et engendre un micro-climat très particulier.



Le terroir de Pélissols est atypique. Le vignoble est essentiellement planté en coteaux, installé sur une faille tectonique très ancienne qui induit une variation importante des sols sans un rayon de 10 km. On trouve notamment gneiss, granit, basalte, moraines gréseuses, schiste et formations argilo-calcaires.

Cette mosaïque, loin d'être un inconvénient, permet la culture et l'expression optimale de différents cépages étrangers au Languedoc.

Une histoire

Niché aux bords de l'Orb, sur un site occupé depuis l'ère Romaine, la vieille bâtisse du XVII^{ème} siècle abrite sous ses voutes une cave témoin du très long passé vinicole du Domaine de Pélissols.

Mon père est né au Domaine, je suis né au Domaine, mais nous ne sommes pas pour autant des Héritiers. Mon grand père était l'ouvrier agricole du Domaine à une époque où la vie était plus dure dans nos montagnes. C'est à force d'acharnement, d'entêtement et de dur labeur que mes parents achetèrent le Domaine en 1976. Ils furent les premiers à comprendre et à croire au très fort potentiel de notre terroir à une époque où une "bonne vigne" se jugeait au poids du raisin et pas forcément à sa qualité.

C'est alors que le Chardonnay, la Syrah, puis le Grenache, le Merlot et le Muscat ont remplacés Aramon, Carignan et cépages hybrides; que le cuvier a été rénové et que le raisin a déserté la cave coopérative pour être à nouveau vinifié à dans nos murs.

Afin de ne pas dénaturer le terroir le domaine se tourne vers des méthodes de productions minimalistes, sans engrais ni pesticides, sans extraction, ni élevage "boisé" à outrance et avec un usage fort limité des sulfites.

Dès 1991, la première cuvée née de l'association du Père et du Frère aîné, le domaine de Pélissols a fait partie des domaines novateurs, rapidement rejoints par de nombreux autres vigneron.

Depuis 2012 j'ai pris la suite de mon frère qui après plus de 20 ans à la tête du domaine m'a fait confiance et m'a confié la destinée de Pélissols à mon retour au Pays.



Une approche

“Les grands vins sont comme un concert, le terroir est la partition, la vigne est l’instrument et le vigneron est l’interprète.”

Lydia Bourguignon

L'école m'a formée, les vignerons m'ont appris...

Réfléchir, observer, expérimenter, confronter, partager...D'expert je suis devenu paysan, et j'ai su que je ne savais presque rien.

La clé pour un grand vin ne se trouve pas dans l'oenologie, mais dans un raisin sain, produit par une vigne en harmonie avec son milieu, sans pratiques perturbatrices.

Et ma conviction pour Pélissols est qu'il fallait aller encore plus loin, explorer plus avant les potentiels de notre terroir: le sublimer.

L'usage de la Biodynamie, le non travail du sol, l'équilibre de la vigne avec l'écosystème environnant, la vinification et l'élevage sans sulfite, l'assemblage des différents cépages, voilà le présent et l'avenir du domaine (en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2012).

Le tout pour sculpter des vins que je veux élégants, aromatiques, digestes, équilibrés, respectueux de la terre qui les a portés. Des vins sans élitisme mais dont on peu dire qu'ils sont bon et naturels.

Un vignoble

“Cultiver ça veut dire enrichir, exploiter ça veut dire appauvrir”

Olivier Cousin, Vigneron

On trouve cinq cépages dans les vignes de Pélissols, d'origine diverses, tous acclimatés aux conditions particulières de notre vallée. Merlot, Syrah, Grenache pour les rouges, Chardonnay et Muscat pour les blancs.

Le vignoble n'est pas très étendu, un peu plus de 6 hectares, soit dans les 26000 ceps de vigne. Peu pour une "exploitation" viticole, beaucoup pour un "cultivateur" vigneron.

Car je m'occupe personnellement de mes vignes, de la taille à la récolte. J'observe, j'expérimente, j'interviens uniquement quand c'est nécessaire, je vis avec ma terre et j'essaye d'en obtenir le meilleur.

Séparées en petits îlots, les parcelles sont bordées de haies, de murs de pierres sèches, de forêts. On y trouve des coccinelles, des nids d'oiseaux, des abeilles qui butinent. La vie prime.

Les vignes y sont enherbées, ce qui favorise le décompactage des sols, les protègent des fortes chaleurs et les enrichissent part l'humus produit. L'herbe est simplement couchée ou tondue lorsqu'elle devient trop envahissante, une fois par an en général.

Le pâturage d'hiver par des brebis est à l'étude.



"Le bon vin parfumé finit toujours par se trouver, où qu'il se cache"

Proverbe Chinois



Les vinifications sont "naturelles" à Pélissols: une fois les raisins récoltés, rien n'est ajouté, pas d'antioxydants, pas d'enzymes, pas de levures exogènes, pas d'activateurs de fermentation, pas de collage, rien.

Un bon raisin n'ayant pas besoin de "correctif", seul un tri sévère de la vendange est appliqué à son arrivée en cave.

Les fermentations se préparent en amont avec la récolte de quelques comportes de raisins une semaine avant la vendange de la parcelle concernée afin, après foulage manuel, d'obtenir un "levain naturel", levain qui sera ajouté à la vendange fraîche empêchant ainsi toute déviation ou oxydation prématurée.

Un vin gagnera toujours en complexité à être fermenté de la sorte. Seul un vignoble abreuvé de produits phytosanitaires n'est plus apte à abriter de bonnes levures.

Durant la vinification la couleur et la structure des vins rouges est extraite par pigeage (enfouissement manuel du chapeau de marc) ou des remontages courts et nombreux, pour rechercher la finesse des tanins et non leur "rugosité".

L'élevage se fait en cuve et en barriques de 400 litres afin de ne pas donner "le goût du bois" au vin mais d'élargir la palette aromatique.

Pour protéger le vin fini, surtout s'il est amené à voyager, nous ajoutons une très faible dose de soufre, largement en dessous des seuils qui provoquent maux de tête et indigestions aux personnes allergiques, dont je fais parti.

La production annuelle est de 20 000 à 25 000 bouteilles selon les millésimes.

Les vins du Domaine de Pélissols se présentent sous quatre cuvées:

- Domaine de Pélissols Rouge

Fruit du meilleur de chaque millésime, dominante Syrah et Merlot, élégance et finesse sont les maîtres mots. Arômes complexes de fruits rouges (cerise, mure) soutenus par une pointe de vanille et de réglisse. On retrouve en fin de bouche des saveurs d'épices, de cuir et d'eucalyptus.

- "Luna Novèlà" de Pélissols

L'autre face du Domaine, sculptée de Grenache, Merlot et parfois Syrah, plus méridionale. Au nez des notes de moka, de poudre de cacao et de prunes mûres. La bouche est ample, veloutée, sur le fruit. Facile à boire, même dans sa jeunesse, le vin plaisir par excellence.

- Domaine de Pélissols Blanc

Muscat et Chardonnay, de sec à moelleux en fonction des millésimes, minéral, avec un nez d'agrumes et de fruits exotiques relevé d'une pointe de fleur d'acacia. Pour l'apéritif, la cuisine chinoise, les tartes au citron maison, la touche exotique du Domaine.

- Domaine de Pélissols Rosé

Né de la frustration de ne pas trouver de rosés du Languedoc à mon goût. Cette petite cuvée s'autorise toutes les audaces (sucre résiduels, perlant, macération... ou pas) et se compose à partir de Grenache et d'un fifrelin de Syrah. Ici plaisir et originalité prévalent.

Contacts

Vincent BONNAL
Domaine de Pélissols
34600 Bédarieux
+33 (0)6 49 95 60 94

courriel: contact@pelissols.com
Twitter: @pelissols
web/boutique: www.pelissols.com
blog: d-pelissols.tumblr.com