



Thierry Faravel a appris à aimer ses vignes à Gigondas. C'est aussi pour lui, un devoir de faire perdurer cet héritage familial. Un engagement fort, où la verticalité caractérise les vins et ce paysage grandiose.

GIGONDAS

Une histoire de verticalité



Le Domaine de la Bouïssière est situé au cœur du village de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Ici, Thierry Faravel, son frère, Gilles, et leur sœur, Josiane, font honneur au dur labeur de leur "paternel". En effet, depuis ses 14 ans, leur père, Antonin, a voué sa vie aux vignes, en plantant une centaine d'hectares au Domaine Pierre Amadieu, puis les siennes, en 1956, en défrichant les terres héritées de son père, postier et berger. Car l'arrière-grand-père maternel, marchand de fagots, avait acheté petit à petit des parcelles boisées à Gigondas. En 1978, Antonin fait son premier vin, avec trois cuves et un vieux pressoir. Thierry Faravel arrive au domaine en 1989, après le décès de son père, et rejoint Gilles qui s'occupe des vignes. Il avait travaillé les huit années précédentes comme caviste à la Maison Amadieu. Sa passion était alors la musique. L'école arrêtée tôt, il consacrait ses journées à la contrebasse.

Ascension progressive

Alors, le goût que Thierry Faravel a aujourd'hui pour son métier de vigneron n'a pas toujours été une évidence. "C'est venu petit à petit, et c'est devenu fort." Au début, la nature a paru très abrupte. "Le vignoble - sous ces Dentelles dont le calcaire tectonique dur s'est verticalisé - n'est pas facile à travailler" avoue-t-il, humblement. C'est donc surtout une histoire de rencontres. Avec Christian Vœux et un groupe de vignerons, il a découvert un vaste monde, celui de la dégustation. Cette complexité l'a surpris et enthousiasmé. Puis, l'envie est venue d'observer plus finement et de faire évoluer ses vins. Sans compter la rencontre avec sa femme, d'origine allemande, qui a repris le Domaine Martinel en Ventoux: "Elle a eu le courage de devenir vigneronne, en agriculture biologique". Ils découvrent ensemble de nombreux vins d'ailleurs, de Suisse, Bourgogne, Autriche... Et là, "c'est comme en musique, ça m'intéresse parce que c'est complexe. Job-

serve les détails, et je cherche comment intégrer les aspects qui m'intéressent dans les vins".

Thierry, grâce à sa sœur, Josiane, venue au domaine prendre en charge l'administratif, a pu dégager du temps pour prendre soin des vignes. "En ce moment, je les taille et j'adore ça ! En les observant, on apprend beaucoup. Le vin se fait d'abord là." Plantations selon le calendrier lunaire, le moins d'intrants possible... Le vignoble est conduit selon les principes de l'agriculture biologique, sans pour l'instant revendiquer de certification. Sur ce vignoble à l'aplomb des Dentelles, les sols sont pentus, caillouteux, entre 300 et 500 mètres d'altitude. Sur la parcelle orientée nord-ouest, plantée dans les années 1960 par son père, de vieux ceps de grenache s'entremêlent à de plus jeunes. Un peu plus haut, sur les banquettes minérales, le mourvèdre remplacera bientôt la syrah. Les vins y sont plus frais, avec des arômes en finesse de cerise, fruits rouges et écorce d'orange. Élevés à 70 % en foudre et barriques, avec l'évolution, ils gagnent des notes d'humus et de sous-bois. "Ce sont des vins qui ont une stature" se réjouit le vigneron, avec modestie.

Comprendre le terroir

Il est très attentif au profil de ses vins, en lien avec le terroir. Si ce site est ardu à travailler, il a appris à le connaître et en voir les qualités. À l'avenir, il aimerait même créer des cuvées parcellaires et vinifier des lieux-dits, comme en Bourgogne. Pour cela, il doit d'abord composer avec le premier facteur contraignant : le changement climatique. Car il le voit bien : depuis 2015, la date des vendanges a avancé de huit à dix jours. Heureusement, la grande parcelle derrière le col du Cayron bénéficie d'un porte-greffes tardif, le 41-B, qui contribue à donner des vins "moins denses, plus fins, d'une grande tenue, c'est un vin vertical". Et puis, afin de contrebalancer la tendance à l'augmentation des degrés alcooliques "et accentuer l'aspect digeste, on fait très peu d'égrappage. Si les rafles sont mûres et sans mildiou bien sûr, on les laisse à 80 %. Ça apporte de la tension, une vivacité et une très légère amertume bienvenue en fin de bouche". En cave aussi, le vigneron s'attache à travailler le fruit. Il fait des pré-fermentations à froid, en maintenant le raisin durant cinq à six jours entre 10 et 12°C, avant tout départ



Ici, le Gigondas, Vacqueyras et Beaufort-de-Venise sont élevés à 70 % en foudres et barriques, dans la première cave conçue en 1978, à même la roche.

Un conservatoire lancé

Au-delà de ses propres vignes, Thierry Faravel s'engage pour l'intérêt commun. Sous l'impulsion du président de l'ODG Gigondas, Louis Barroul, il a pris en charge le suivi du conservatoire de grenache de Gigondas. La sélection massale est un projet collectif, soutenu par la Chambre d'agriculture de Vaucluse. En 2017, les meilleurs plants ont été repérés dans le vignoble, un millier de greffons prélevés, puis analysés à l'Institut français de la vigne et du vin (IFV). Les plants indemnes de virose ont été cultivés au domaine IFV de l'Espiguette. Ainsi, 400 individus ont été plantés en 2019 sur une parcelle agréée par FranceAgriMer. Thierry Faravel a mobilisé d'autres vignerons bénévoles, pour la mise en culture, et maintenant la conduite de ce conservatoire. L'objectif est de produire du bois, duquel seront prélevés des greffons, préparés par un pépiniériste et proposés aux vignerons de Gigondas, pour profiter de la diversité de ces plants 'made in Gigondas'.

en fermentation. Puis, les vinifications ne doivent pas dépasser 30°C.

'Made in Gigondas'

Et pour faire perdurer ce vignoble qualitatif, Thierry Faravel, dans une réflexion commune au cru Gigondas, s'intéresse aussi aux terroirs qui pourraient permettre d'élaborer des vins blancs (voir encadré). Conscient du privilège d'être dans ce village aux allures de carte postale, il a l'approche du musicien, en recherchant à composer, en harmonie avec les touristes qui abondent l'été, sillonnent les vignes et remplissent les caveaux. Ce "fils de paysan" a aujourd'hui de quoi être fier d'œuvrer à cette ascension familiale d'une vingtaine d'hectares en Gigondas, Beaufort-de-Venise et Vacqueyras, affleurant aujourd'hui 100 000 bouteilles. ■

Cécile Poulain



En contrebas des Dentelles verticales, le vignoble du domaine La Bouïssière, à Lafare, en Beaufort-de-Venise, "où le vin est plus solaire".



Josiane, la sœur de Thierry, et sa fille, Maeva - qui prépare une maîtrise en administration des affaires en commerce du vin - présentent deux cuvées du domaine La Bouïssière.



CONTACT

Domaine La Bouïssière

15 rue du Portail
84190 Gigondas

☎ 04 90 65 87 91

✉ domaine@labouissiere.com

www.labouissiere.com