

Domaine Haut-Ventenac : Francs du collier



Ci-dessus : Rémi Bucherie et Grégoire Clerc (© Claude Clin)

Associés depuis 2019, Rémi Bucherie et Grégoire Clerc ont repris 16 hectares de vignes familiales en appellation Francs-Côtes-de-Bordeaux, dont la production partait jusqu'ici en coopérative. Ils s'emploient depuis trois ans à développer leur domaine, installer leur gamme et imposer leur style, respectueux de l'identité bordelaise tout en la bousculant un peu.

L'appellation Francs-Côtes-de-Bordeaux fait partie de ces « trésors cachés » du vignoble bordelais trop souvent éclipsés par les dénominations plus rutilantes, et qui regorge pourtant de pépites accessibles pour les amateurs. C'est aussi une zone de production qui permet aux jeunes vigneronnes de s'installer et de se lancer, ce qui est beaucoup plus difficile dans les AOC de prestige, où prix du foncier et obstacles à la transmission se révèlent des freins souvent rédhibitoires. Ainsi à Francs, au côté des locomotives d'une appellation qui couvre seulement 400 hectares et réunit une quarantaine d'opérateurs (ces locomotives se nomment Marsau, Puygueraud, Charmes Godard, Cru Godard, Arbo, sans oublier le [château Le Puy](#) qui, bien que [sorti de l'AOC](#), conserve son grand pouvoir d'attraction), on voit éclore de jeunes viticulteurs bien décidés à se retrousser les manches pour faire rayonner leurs terroirs et, au passage, dépoussiérer un peu l'image des vins de Bordeaux, ou du moins les rendre plus désirables auprès d'une nouvelle génération de consommateurs.

Rémi Bucherie et Grégoire Clerc sont de ceux-là. Depuis 2019, ces deux garçons de respectivement 30 ans et 26 ans sont associés à la tête du Domaine Haut-Ventenac, issu de l'exploitation familiale de Rémi, lancé par son grand-père dans la première moitié du XX^{ème} siècle. Ce qui était initialement une exploitation en polyculture, s'est peu à peu spécialisé dans la viticulture, en particulier grâce au père de Rémi, Michel ce dernier fournissant ses raisins en coopérative. Rémi, qui a crapahuté dans les vignes depuis son plus jeune âge, s'oriente d'abord vers de études d'environnement et paysage, avant d'être



rattrapé par le virus du vin et de passer un BTS « viti-œno » (où il fait notamment ses classes au château Tournefeuille à Lalande-de-Pomerol). C'est là qu'il fait la connaissance de Grégoire, issu d'une famille d'agriculteurs en Dordogne et lui aussi passionné de vin. Les deux acolytes décident de s'associer et de reprendre la suite du père de Rémi, tout en créant leur propre marque.



À la tête de 16 hectares (dont la moitié pour l'instant est dédiée à la production des vins de Haut-Ventenac, le reste étant vendu sur pied à un autre vigneron), le duo reprend tout de zéro, ou presque, peaufinant sa gamme, repensant le travail des sols, l'enherbement et la conduite environnementale (une conversion bio a été entamée en 2021) et surtout en s'escriant à peaufiner son propre style, en collaboration avec le laboratoire CenoTeam, avec la volonté de produire « *des vins de plaisir, qui peuvent séduire les jeunes consommateurs tout en respectant l'ADN bordelais* ». Bénéficiant d'un vignoble en très bon état, d'un âge moyen de plus de 45 ans, dont l'encépagement se répartit entre merlot (80%), cabernet sauvignon (10%) et cabernet franc (10% mais une promesse de replantation dans les années à venir), Rémi et Grégoire veulent tirer parti de leur bel écosystème et des terroirs argileux et frais de Francs. Leur gamme, qui s'articule autour de trois cuvées en rouge et d'un rosé, pourrait prochainement évoluer vers du blanc, voire même du liquoreux, l'appellation l'autorisant. Et d'autres projets sont déjà dans les tuyaux, entre la construction d'un nouveau cuvier (ils utilisent actuellement celui d'un vigneron à Saint-Philippe d'Aiguilhe), d'un gîte, et le développement d'activités complémentaires comme l'apiculture ou l'élevage, en lien avec l'exploitation familiale de Grégoire. « *Nous sommes tous les deux très attachés à notre région, à la ruralité, à une certaine qualité de vie, au rugby, aux copains, à la défense des bons produits, et c'est ce que nous voulons défendre* », soulignent-ils.

Reste, après le savoir-faire, à développer le faire-savoir. Pour l'instant, Rémi et Grégoire s'appuient surtout sur le bouche-à-oreille et leur réseau personnel pour développer les ventes aux particuliers, plus quelques présences dans les salons grand public. L'export frémite (Japon, Etats-Unis) et une plus forte présence en CHR et chez les cavistes est en ligne de mire. Mais difficile d'être sur tous les fronts lorsqu'on n'est que deux, même si Michel Bucherie continue de filer un précieux coup

de main malgré sa retraite. Avec une gamme bien positionnée, des vins sacrément bien faits et une belle énergie en partage, nul doute que les deux associés du Domaine Haut-Ventenac vont très vite apprendre à se faire connaître.

« Terre de Vins » a aimé :

L'Aurore (Vin de France rosé 2021, 8,50 €) : un rosé de prssée, 70% cabernet sauvignon 30% merlot, sur le croquant de cerise et une jolie trame acidulée, note de bonbon anglais, très désaltérant et plaisant, signé par une finale zestée. Impeccable pour l'été.

L'Autrement (Francs-Côtes-de-Bordeaux 2020, 14 €) : une cuvée sans sulfites ajoutées, plutôt bien maîtrisée. L'assemblage 50% merlot 50% cabernet associe ce qu'il faut de jutosité et de fraîcheur, sur une explosion de fruit rouge très intense, gourmande, conclue par une finale poivrée.

L'Authentique (Francs-Côtes-de-Bordeaux 2019, 11 €) : le pilier de la gamme du domaine, et indéniablement notre coup de coeur. Un assemblage 80% merlot 15% cabernet sauvignon 5% cabernet franc, vinifié et élevé en cuve, qui déploie un côté mûr, floral et réglissé, une bouche droite, tonique, digeste, aux tannins délicats. C'est un vin sapide, désaltérant, un bordeaux de convivialité et de plaisir mais non dénué de fond, on a envie de se mettre à table avec lui.

L'Audacieux (Francs-Côtes-de-Bordeaux 2019, 15 €) : une cuvée qui n'a été produite qu'une seule fois pour cause d'aléas climatiques, assemblage 80% merlot 20% cabernet franc issu de vignes de plus de 60 ans, élevé 21 mois en barriques dont 25% de bois neuf en 500 litres. C'est le « bordeaux sérieux » de la gamme, même si sa forme de bouteille lorgne plutôt du côté du Jura. Profondeur, densité, toasté encore présent mais élégant, trame tannique encore sur la fermeté, notes fumées et de tabac, il faut lui accorder un peu de garde mais les amateurs d'un style plus classique y trouveront un bon rapport qualité-prix.

