

Les Wineries du Rhône

La Bastide
Saint Dominique

La Réserve
Saint Dominique



PORTRAIT —

HEUREUX À SAINT DOMINIQUE

Ce qui était au début un à côté du domaine, abordé « pour faire plaisir », a pris une toute autre ampleur. Véronique et Eric Bonnet mènent de front négoce et propriété en faisant du Rhône Sud leur terrain naturel. Tout a commencé comme un jeu. Eric Bonnet, vigneron à Courthézon, issu d'une famille dans la vigne depuis 4 générations, devient à ses heures perdues détecteur de bonnes bouteilles pour le compte de quelques clients, notamment aux Etats-Unis. Appréciant son travail et son nez, ils lui demandent de leur trouver des vins, essentiellement des crus. Nous sommes en 2005, le négoce démarre doucement. Des petits volumes, pas plus de 10 à 15 000 bouteilles. Pour s'amuser un peu ! Avec quelques essais, sans suite, en Rhône Nord : Hermitage rouge et blanc, Cornas, Côte-Rôtie.

Les crus en poupe

En 2010, un agent lui propose de passer la seconde. C'est parti. En 10 ans, le volume négocié passe de 15 000 bouteilles par an à 150 000. Les vins sont achetés finis, puis élevés dans la cave du domaine. « J'ai mis longtemps à me sentir négociant avoué Eric. Ma passion, c'était le domaine. Au fil des années, le négoce a pris une dimension plus importante. Aujourd'hui, négoce et domaine s'équilibrent. Mais l'ambition n'est pas démesurée. Nous voulons garder notre dimension familiale. Je préférerais toujours faire de petits ou moyens volumes, mais mieux ». Avec sa soeur Véronique, qui le rejoint en 2016 depuis Hong Kong où elle a travaillé 7 ans dans l'événementiel textile, ils se spécialisent sur les crus du Rhône

Sud : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Rasteau. « C'est ce que notre clientèle recherche en priorité, confirme Véronique. Les crus prennent de plus en plus de place ». Ce qui n'exclut pas les exceptions, comme l'essor du Ventoux qu'ils n'ont pas vu venir. « C'est une appellation super accessible, qui plait, avec un très bon rapport qualité/prix, commente Eric. Ça a explosé plus rapidement que prévu, avec une note ou deux en dégustation qui nous ont donné une bonne visibilité ».

Châteauneuf-du-Pape naturellement

Une belle surprise également, la part du Châteauneuf-du-Pape qui s'adapte la première place du négoce. Bien référencés sur l'appellation qu'ils travaillent aussi à la propriété sur une douzaine d'hectares, leur connaissance intime de ce terroir leur apporte une vraie crédibilité. « En tant que producteur, nous sommes bien placés pour sélectionner d'autres vins. Les terroirs, les millésimes, les difficultés, nous les connaissons pour les vivre tous les jours. Les bouteilles armoriées nous permettent de travailler en toute transparence et de distinguer propriété et négoce », commente Eric.

Domaine familial

Côté domaine, la Bastide Saint Dominique, réunit une cinquantaine d'hectares sur Châteauneuf-du-Pape, Cairanne, Rasteau, Côtes du Rhône et IGP Méditerranée. La famille a le vin dans le sang : les arrière grands-pères, grands-mères, Henri Favier, Jules Rochebonne et Noëlie Astier vendaient leur vin soit au négoce, soit à la coopérative. Gérard et Marie-Claude, les parents de Véronique et d'Eric ont réuni le parcellaire familial, racheté des fermages et étendu progressivement les terres. A la fin des années 70, ils achètent une bastide délabrée au lieu dit Saint Dominique. Sa restauration met à jour une chapelle du moyen-âge avec le blason des étiquettes de Châteauneuf-du-Pape taillé dans la pierre.

Véronique et Eric Bonnet



Maison créée en 2005 pour la Réserve Saint Dominique, 1975 pour la Bastide Saint Dominique

10 salariés
CA 2022 : 2,5 m€
dont export : 55%



« La vallée du Rhône, on reste sur des valeurs sûres. Je me dis qu'il y a encore de la place pour s'éclater »

Style maison

La Bastide Saint Dominique, c'est un style porté sur la gourmandise et l'équilibre pour allier la fraîcheur à la rondeur et à l'ampleur de ces terroirs. Les vins sont propres, droits et élégants. Les parcelles s'enracinent dans des

safres, composés de sable en surface sur des sous-couches de calcaires. Le reste du vignoble s'épanouit dans des sols d'argiles rouges et de galets roulés. Tout est cultivé en agriculture biologique, certification prévue pour 2024. Les labours sont réguliers, les rendements naturellement peu élevés. Les vendanges se font à la main avec un double tri des grappes, à la vigne et en cave. Chaque cépage (grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, carignan, clairette, roussanne, viognier) est vinifié séparément avant les assemblages. Pour ses élevages, Eric affectionne la cuve béton pour garder plus de fraîcheur. « Nous sommes un petit domaine familial, analyse Véronique. Un bon élève reconnu pour faire des vins d'excellent rapport qualité/plaisir, ce qui est très bien et très encourageant. Tous les feux sont au vert, au vignoble, en cave et sur la commercialisation. Le fond est là. La prochaine étape est la valorisation de nos marques, rediriger les feux des projecteurs ».



La Bastide Saint Dominique
1358 chemin Saint Dominique,
La Bastide, 84350 Courthézon
contact@bastidesaintdominique.com
bastide-st-dominique.com

Contact UMVR

+33 (0)4 90 27 24 16 / 18
presse@umvr.fr
www.umvr.fr