



©Stéphane Bonjean

Sur des terres volcaniques...

Le Domaine Stéphane Bonjean

La première bouteille vide...

Sortir des sentiers battus... Ne pas accepter que la France se résume en matière de vini-viticulture à Bordeaux ou à la Bourgogne. Il existe tellement de régions et même de lieux spécifiques propices à la production de superbes vins. La logique voudrait que l'on se pose la question de savoir ce qui définit un superbe vin justement. Le nombre de points que quelque expert que ce soit lui a attribués, sa capacité à se développer au fil des ans tout en restant harmonieux et en nous inspirant des envolées lyriques ? Nous connaissons tous la réponse. C'est pourquoi nous avons opté il y a de nombreuses années déjà pour une méthode apprise en Suisse, le pays dans lequel nous sommes domiciliés. Cette méthode inventée il y a une vingtaine d'années par le magazine de référence Merum ([lien](#)) consiste à dire qu'un vin est excellent en fonction de la rapidité avec laquelle la bouteille correspondante se vide lors d'une dégustation. En allemand, la langue de notre site, il est question de « JLF » ([lien](#)). La première bouteille vide correspond au meilleur vin... Nous le verrons, les vins de Stéphane Bonjean dispose de tous les arguments pour appartenir à cette catégorie. La catégorie aussi des vins répondant à la question de nos amis britanniques « Rebuy ? » avec un « Yes ! » évident, tout droit venu du cœur. Nous parions que l'amateur ouvert d'esprit reviendra volontiers aux vins de Stéphane Bonjean, le sympathique et dynamique vigneron de Blanzat, dans le Puy-de-Dôme.

Les volcans...

Sur des terres volcaniques... Si la question est posée à un amateur de vin ne vivant pas en France de citer des terres volcaniques propices à la viticulture la probabilité qu'il cite la Sicile avec ses incomparables vins de l'Etna est grande. Celle qu'il cite l'Auvergne s'avère par contre très faible. Interroger un amateur français n'aurait sans doute pas de résultat plus probant. Pourtant chacun d'entre nous a déjà sinon



Le Puy de Dôme

©France-Info

goûté en tout cas entendu parler de Saint-Pourçain. Même si l'Auvergne ne se limite pas à cette appellation.

Parler d'Auvergne, c'est parler de ses paysages féériques, de ses spécialités culinaires, de son eau minérale. L'Auvergne bien au-delà de Michelin, numéro deux mondial des fabricants de pneu, c'est aussi, osons le dire Laguiole dans l'imaginaire collectif -la maison mère ne se trouve pourtant pas à Thiers mais dans l'Aveyron-, c'est le bleu d'Auvergne, le Cantal, la Fourme d'Ambert sans oublier le fromage éponyme de la célèbre race de vaches à viande, Salers.

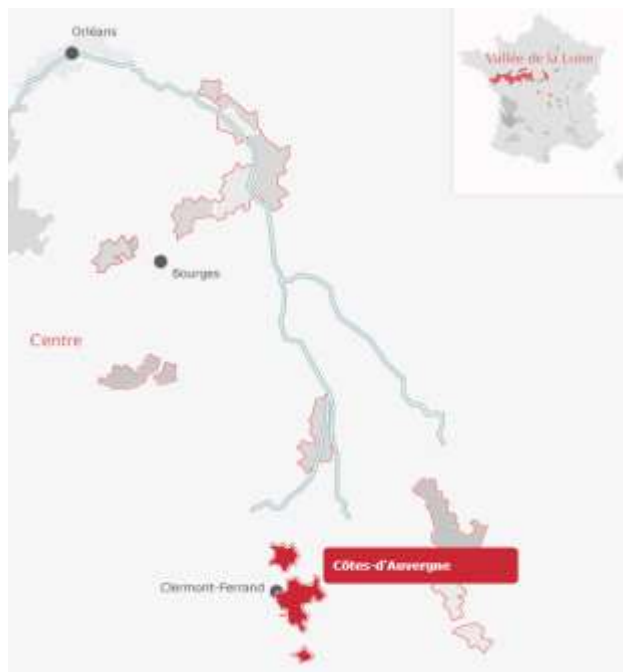
Parler d'Auvergne, c'est parler des volcans, des sols composés notamment de granite, de calcaire, de marnes et de sable mais aussi de roches volcaniques. Ces dernières sont constituées, tout au moins autour de Blanzat, à une dizaine de kilomètres au nord de Clermont-Ferrand, dans le département du Puy-de-Dôme, de pépérites. Il s'agit de roches pyroclastiques et plus précisément de fragments de lave mélangés à des marnes répandues dans la chaîne des Puys ([lien](#)),

un ensemble de quatre-vingt volcans classés au patrimoine mondial de l'UNESCO. C'est dans ce cadre si particulier que Stéphane Bonjean vit sa passion, celle de produire des vins tout autant conviviaux que caractéristiques, charnus que gouleyants. Lui rendre visite c'est s'enivrer de ce contexte culturel particulièrement riche, découvrir la région de France dans laquelle les volcans semblent avoir formé les caractères et les mentalités. Toujours dans l'esprit de ce que la citation suivante résume à merveille : « Ce que tu gardes pourrit, ce que tu donnes fleurit : le don a bien plus de valeur humaine que l'égoïsme ».

Le Domaine Stéphane Bonjean

Stéphane Bonjean ([lien](#)) dirige le domaine depuis 2014 bien qu'il ait rejoint ses parents en 2003. Il incarne la septième génération de la famille propriétaire du domaine situé à Blanzat, à proximité de Châteaugay ([lien](#)), une petite ville vigneronne dominée par son château, dans le Puy-de-Dôme. Le vignoble occupe une superficie de 4.33 hectares sur les communes de Blanzat, Châteaugay, Cébazat et Sayat.

Le vignoble est travaillé dans le plus grand respect de l'environnement et le domaine met tout en œuvre pour être certifié bio à partir de 2020. Actuellement six vins sont produits dont un rosé, deux blancs et quatre rouges. Stéphane Bonjean est un passionné et cela se ressent dans la qualité de ces vins. Ses vignes ayant atteint les cent ans et devant être progressivement renouvelées il s'est lancé dans un nouveau projet, en financement participatif, le Clos de la Cabane Pointue. Le vignoble de 1.75 ha est en cirque naturel et possède la particularité qu'une cabane conique de vigneron, bâtie en pierres de Volvic et de chaux, se trouve en son centre.



Stéphane Bonjean produit ses vins en AOC Côte d'Auvergne

©Le Figaro



Stéphane Bonjean et la cabane pointue

©Stéphane Bonjean

La dégustation

Les vins ont été dégustés en octobre 2019 à Zurich.

Nous recommandons de recourir à des sites tels que Wine-Searcher ([lien](#)) pour identifier les négociants chez lesquels les vins sont disponibles.



Cuvée Gabin 2015, Côtes d'Auvergne AOP

50% gamay centenaire et 50% pinot noir. Sol de pépérites cendreuses. 13.5% d'alcool. Elevage en cuve inox. Il se dégage du verre un nez épanoui, harmonieux, frais offrant de délicieux arômes purs de fraises et d'autres fruits rouges ainsi que de poivre. L'impression immédiate est celle du plaisir, il s'agit clairement d'une invitation au voyage. La bouche est pleine de tendresse, de subtiles notes acidulées très gourmandes, les tanins sont soyeux et la texture satinée. La fraîcheur ainsi que la belle harmonie entre les différents éléments en font un vin croquant, c'est du pur régal tout en étant suffisamment étoffé. On peut le boire maintenant. A noter que ce vin avait conservé toute sa fraîcheur sur les trois jours de dégustation. **16.75/20** (87/100).

Ce vin coûte €10.- départ [cave](#).

Brin d'Amour 2016, Côtes d'Auvergne AOP

80% gamay centenaire et 20% pinot noir. Sol de pépérites ocre. 14% d'alcool. Elevage en cuve inox.

Un vin qui fascine pour sa complexité aromatique tant au nez qu'en bouche. Des fruits rouges bien mûrs, des cerises burlat, des cassis très présents, des éléments floraux pour un nez frais, équilibré, opulent, au bon potentiel. A noter : Le second jour de la dégustation les notes quelque peu dominantes de cassis s'étaient fondues à l'ensemble pour ne laisser la place plus qu'au fruité généreux. Le palais est structuré, épanoui, harmonieux, gouteux. Les tanins sont fins, tendus, on retrouve cette très belle fraîcheur jusqu'en finale longue et gourmande. Nous recommandons de l'ouvrir une heure avant la consommation. **17.5/20** (91/100).

Ce vin coûte €11.- départ [cave](#).



Le vignoble de Chateaugay

©Unidivers

Les Copains d'Abord 2016, Côtes d'Auvergne AOP

75% gamay centenaire et 25% pinot noir. Sol de pépérites en bord de falaise. 13.5% d'alcool. Elevage en fûts bourguignons.

La classe des vins de grand plaisir, complexes, harmonieux, ouverts tout en disposant d'un appréciable potentiel de conservation. Il se dégage du verre un nez réveillant les sens et correspondant exactement au nom du vin, l'envie de le déguster avec des amis fidèles qui peuvent s'entretenir tant du vin que de tout autre sujet est fortement présentes. Les notes de fruits rouges, mûrs et juteux, celles de sous-bois et de mûres sauvages, ainsi que le boisé bien intégré qui procure une certaine puissance à l'ensemble nous indique qu'il s'agit d'une belle réussite. Avec le temps des notes de champignons et de cuir rejoignent les autres arômes. La bouche est longiligne, tendue tout en étant charpentée et équilibrée. Les tanins sont fins, peaufinés, l'acidité est très bien intégrée et procure de la fraîcheur, le gamay domine clairement le pinot noir bien que celui-ci contribue à la réussite générale. Belle longueur en fin de bouche. **17.5/20** (91/100).

Le millésime 2018 de ce vin coûte €14.- départ [cave](#). Le millésime 2016 est épuisé.

Auteur : Jean François Guyard
10 octobre 2019

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.