



# LES VISAGES DU DOMAINE DE LA BÉGUDE



## L'homme qui murmure à l'oreille de la Nature.

Il rêvait d'être ornithologue, mais dans la famille de Vincent Bouyer, on est vigneron de génération en génération dans la Loire, plus précisément du côté du Muscadet. Diplôme d'œnologie à Bordeaux en poche, le jeune nantais parfait ensuite sa formation avec un diplôme d'ingénieur en biochimie à Compiègne, suivi d'un Master de biochimie à Londres. Ses formations le conduisent à arpenter les vignobles de l'hexagone tout comme à parcourir des milliers de kilomètres pour savoir comment faire du vin sous d'autres latitudes. Ça et là en Australie, aux côtés des meilleurs scientifiques du vin, ou encore en Californie.

Denis Dubourdieu, son ancien professeur d'œnologie de Bordeaux, fait appel à lui pour faire les vinifications au Japon, plus précisément sur les vignes situées à flanc de coteaux du célèbre Mont-Fuji sur lesquelles poussent le koshu (seul cépage autochtone). Vincent met ensuite le cap sur l'Espagne pour travailler dans la Rioja, puis se rapproche de nous quelques années après dans le Val de Loire, sur ses terres et enfin dans le Rhône méridional, au cœur d'une appellation confidentielle de la Drôme. En 2022, Vincent n'a pas résisté aux sirènes de Bandol « cette appellation magnifique ne se refuse pas, et mes racines familiales font que j'ai besoin de voir la mer, comme le Mourvèdre ! » s'en amuse-t-il. Il s'était déjà rendu à La Béguide et a abordé son arrivée avec l'humilité qui le caractérise « je ne compte pas révolutionner le Domaine, le travail accompli est remarquable et la qualité des vins est là, mais bien évidemment nous avons beaucoup de projets et c'est très stimulant, qui plus est avec une équipe aussi jeune et motivée ». Parmi les plus grands défis, convertir le Domaine de La Béguide en biodynamie ; ce qui a été accompli avec succès ! Sensible, discret, l'homme ne se lasse pas d'observer la nature dans sa grandeur, et celle de La Béguide ne cesse de lui offrir un spectacle exceptionnel « je suis troublé de voir des chênes blancs ici, la garrigue y est plus riante, moins austère ».

Quant au style des vins, Vincent ne cache pas son amour pour les rosés de la maison, leur côté atypique et leur fruité exceptionnel, les rouges qui offrent une belle finesse, un côté floral « il y a également des notes caractéristiques de prunelles sauvages, celles qu'on mange sur l'arbre, les blancs sont surprenants, ils ont un grand potentiel ; Bandol est la plus septentrionale des appellations méridionales, les vins sont élégants, avec une belle fraîcheur, tout est perfectible quand on poursuit une logique parcellaire » conclue-t-il.

