

# FRANCIS BOULARD



Pionnier de la biodynamie en Champagne, Francis Boulard vole de ses propres ailes depuis 2009.

De l'héritage familial (la maison Raymond Boulard), il lui reste des vignes, des barriques, quelques regrets et la volonté de bien faire.

Correction: la volonté de faire toujours mieux, plus pur, plus fin. Avec Delphine, sa fille, la relève est assurée. Rencontre autour de quelques bonnes bulles.



Champagne Francis Boulard

*IVV : Comment s'est passée votre transition vers le bio?*

**Francis Boulard :** Tout naturellement. Pour moi, c'était une sorte de retour à la viticulture de mes grands parents ; nous savions que c'était possible. J'ai démarré avec les parcelles des Rachais, à Cormicy, en 2001. Rapidement, je me suis tourné vers la biodynamie; à l'époque, c'était loin d'être à la mode. Depuis, nous avons converti tout ce que nous pouvions, toutes les vignes qui nous appartiennent en propre.



A propos de bio, vous avez remarqué: plein de viticulteurs se disent «presque bio», alors que personne ne se dit «presque conventionnel»? C'est curieux, non?

*IVV : Tous vos vins fermentent en barrique. Est-ce aussi un retour délibéré au passé?*

C'est surtout que je cherche plus de gras et d'expression, et je module par l'origine, l'âge et le type des barriques ; j'obtiens généralement plus de fruit dans les demi muids, plus de minéralité avec les bordelaises.

*IVV : Vous travaillez avec du bois neuf ?*

Non, très peu. La moyenne d'âge de mes fûts est de 12 ans. Il faut faire attention au bois neuf, car il marque trop le Champagne. D'autant que nos vins font leur malo dans le bois. Nous bâtonnons régulièrement.

*IVV : Vous utilisez très peu de soufre et aucune levure de laboratoire...*

Non. En 1973, quand nous avons démarré ici, à Cauroy, les levures de laboratoire n'existaient pas, nous faisons un pied de cuve. Nous continuons. Cela demande plus de surveillance, les fermentations sont plus lentes, mais elles se font quand même. Certaines produisent même du soufre naturel!

Bien sûr, cela suppose un bon état sanitaire du raisin, mais chez nous, c'est une donnée de base.

*IVV : Comment définiriez vous le style de vos vins?*

Je dirai: un style peu dosé, franc et pur. Des vins de garde, aussi. C'est pour cela que nous prenons bien soin d'indiquer l'apogée du vin sur la contre-étiquette.

## Quelques notes de dégustation

### LES MURGIERS EXTRA BRUT

70% de pinot meunier, 30% de pinot noir. Un vin issu de trois villages de la Vallée de la Marne ; sols argileux et calcaires, vignes de 30 ans.

Poire, fleurs blanches au nez ; Bouche crémeuse, dosage très bien intégré, pas mal de présence, dans un style assez délicat. **31.00€**

### LES MURGIERS BRUT NATURE 0 GRAMME

Même assemblage de blanc de noirs, le nez est assez semblable, peut-être un peu plus grillé, mais la bouche paraît plus vineuse. Base 2007. **31.00€**

### BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Vieilles vignes, base 2010. Assemblage des raisins du Massif de Saint Thierry, notamment



de Cormicy, sur calcaire. Tendu, fin, l'acidité est bien présente, mais intéressante; finale sapide, légèrement fumée, pierre à fusil (dosage: 5 g). **39.00€**

**LES RACHAIS 2009 BRUT NATURE**

Sols: sable et calcaire ; vignes de 40 ans, cultivées en biodynamie. Parcelle située au lieu dit les Rachais, A l'agitation se dégage doucement un nez de coing, de frangipane et de miel, en bouche itou; la finale est tendue, avec une belle amertume finale. Le conseil de Francis : «Attendre encore un peu pour que tout se fonde bien». **50.00€**

**LES RACHAIS 2007 BRUT NATURE**

Fruits secs, fleurs et rhubarbe au nez, très délicat, la bouche est plus fondue – encore très jeune, cependant. **50.00€**

**«MILLÉSIMÉ 2006»**

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier. Sols argileux et calcaires de la Vallée de la Marne et de la Montagne de Reims. Vigne de 30 ans. Dosage: 3 g sucre  
Le nez mélange poire et pain grillé, la bouche est dans le prolongement, quelques amandes viennent nous parler d'une oxydation maîtrisée ; beaucoup de fraîcheur sous le gras et la puissance.

**PETRAEA**

Une cuvée démarrée en 1997 assemble 25% de chaque nouveau millésime, un peu à l'instar d'une solera.  
60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay. Non dosé. Vignes de 35 ans, sols argileux et calcaires de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne. Très belle couleur, pur, bois très bien intégré, vineux. **60.00€**

*Hervé Lalau*

**Liste des importateurs**

- Cave des Oblats\*/Basin & Marot\*/Altrovino/Historic Wines  
[www.francis-boulard.com](http://www.francis-boulard.com)

**GÉRARD BERTRAND**  
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



IMPORTED BY V.A.S.CO

Distributeurs :

- Melchior - Drinks Dubuisson - La Casière
- Paradise Drinks - Rob Gourmet's Market
- La Grande Epicerie - Wine Square
- B.L. Vins Meryvin - Stassen Vin
- Wijnen & Drankenhandel Vets - Wijnen Moniez
- Verhelst Drankencentrale
- Wine Select - Concept Vins
- Drankendiscout Het Tolhuis - Bacchus Knokke
- Caves de Bordeaux - Werbroeck Wijnhuis

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)