



Compte rendu soirée Vacqueyras

Roucas Tomba le 05 décembre 2025

22 participants pour cette soirée organisée par Philippe Sitbon.

Vacqueyras est une appellation que nous avons appréciée lors de nos deux voyages dans la région. Il est moins connu que ses voisins : la Gigondas au nord et Châteauneuf du Pape au sud mais il les égale sans aucun doute.

Roucas Toumba ou « le rocher tombé » en langue provençale, du nom du lieu-dit très ancien.

Vin bio (AB, Ecocert)

La réunion a été animée par Eric Bouletin, propriétaire du domaine, accompagné par son fils inscrit en prépa (bonne chance pour lui !).

M. Bouletin est un « puriste » hédoniste : pas d'utilisation de désherbants, ni engrais chimique, taille courte. Eric recherche de petits rendements pour se rapprocher le plus possible du terroir et atteindre l'excellence.

Côté restaurant, nous avons appris deux jours avant la soirée que le propriétaire avait vendu son restaurant. Le nouveau propriétaire est expert en cuisine méditerranéenne et il a un contact facile et une volonté de répondre à nos besoins. Nous lui resterons fidèles ...

M. Bouletin nous a accompagnés modestement sur le terrain de sa passion. A chaque service, il est intervenu pour décrire les méthodes de culture et de vinification et nous exprimer ses doutes et ses difficultés. Quelle modestie mais aussi quelle démarche rationnelle où se mêlent la science, l'analyse critique de la situation et la passion de réaliser un vin au plus haut niveau.



La famille du propriétaire était déjà répertoriée en 1580 ! Le cadre est magnifique avec en perspective les dentelles de Montmirail et le mont Ventoux.



Jusqu'en 2006, le raisin était vendu à la coopérative. Depuis, Eric Bouletin vend son vin directement tout en entrant dans une démarche d'amélioration continue. Il possède 16 hectares en bio dans un terroir connu depuis 4 siècles. Certaines des vignes sont particulièrement vieilles, de l'ordre de 80 ans.

Je ne trouve pas mieux que de recopier le texte qui figure sur son site, au chapitre « philosophie » :

Rester libre, vivre de sa terre, voilà une belle idée. C'était la mienne et ça l'est toujours... Mais qu'elle est étroite la voie à suivre et, rester soi-même, ne pas céder aux sirènes du furieusement tendance bio-marketing et trouver son propre chemin dans un monde où la vérité a si peu d'importance par rapport à l'image et à la communication.

Et puis il y a ces vignes, témoins vivants de ceux qui sont passés avant moi, patrimoine affectif autant que maternel, l'essence de la condition de vigneron et de son rapport au temps. Il faut aussi trouver son style, sa place, une remise en question permanente, mais aussi une heureuse occasion d'exprimer une certaine créativité.

Je dirai pour terminer la chance que j'ai : cette terre si ingrate et si austère, en la transcendant, on peut peut-être réaliser un vin qui parle aux gens, à leur esprit et leur donne du plaisir...

Les vignes sont plantées en mélangeant les cépages par affinités et maturation (complantation). Vendanges manuelles par une équipe internationale fort sympathique ! Nous avons vu les photos et, s'il n'y avait pas une question d'âge, nous nous serions inscrits pour la vendange 2026 !

Eraflage pour les rouges. Tous les vins font leur fermentation malo-lactique.

AOC Vacqueyras Rosé de la Roche 2023

La facture est étonnante, du jamais vu ! La production n'est que de deux mille bouteilles. Ce rosé contient 7 cépages vinifiés par trois méthodes :

- Le grenache vieille vigne (45 ans) est vinifié après pressurage direct
- La syrah et le grenache (d'une autre parcelle) sont vinifiés après une saignée
- Le Mourvèdre (cépage rouge) et la clairette sont pressurés directement pour obtenir un jus blanc.

Le terroir est essentiellement sablonneux. Les rendements sont faibles (35 hecto/hectare). L'élevage se fait en cuves en acier émaillé pour la première cuvée et en fûts de 500 litres pour les deux autres. Le mélange a lieu secondairement comme on mélange une ratatouille (comparaison fournie par M. Bouletin).

Ce rosé n'est pas vinifié tous les ans car il faut un synchronisme des vendanges de chacun des cépages. Ce fut le cas en 2025 où la maturité de la syrah et des grenaches ne s'est pas effectuée simultanément (plus une pluie torrentielle pendant la vendange des grenaches). Présence de larmes sur le verre, ce qui n'est pas fréquent pour un rosé !

Rosé très structuré, aromatique et rond. Le nez est sur le fruit rouge. La fin de bouche est longue et mêle les arômes de la syrah (cerise) et du grenache. Le final est long, complexe et élégant.

Blanc Les Prémices 2022

Fait à partir de 8 cépages : marsanne, roussanne, viognier, clairette, bourboulenc et grenache blanc sur deux parcelles : une parcelle : argilo-calcaire profond, la seconde sur des sols garrigues, galets roulés. Les rendements sont faibles, de l'ordre de 30 hecto/hectare. Pressurage direct, débordage 24 heures à froid, mise en fûts direct sans levurage (un an en fûts de 500 litres sur lie).

Nez sur le fruit blanc frais. Vin très expressif et dense. Sa complexité est telle qu'il est difficile de le décrire, sauf qu'il est dense et équilibré.

Rouge Les Grands chemins 2023

80% grenache, 20% syrah, et 20 % mourvèdre. Principalement sur un terroir argileux sauf les grenaches sur des grès sableux et le mourvèdre sur des petits galets roulés. Rendement 25 hecto/hectare. Elevage 8 mois en cuve béton.

Nez fruité, très plaisant. Beaucoup d'élégance pour ce vin fruité. Final soyeux. A très bien accompagné le carré d'agneau cuit à merveille !!! Nul ne doute que ce vin fruité pourra vieillir car il a des ressources structurales incontestables.

AOC Vacqueyras rouge Les Restanques de Cabassole 2022

60% vieux grenache, 27% syrah, 10 % mourvèdre et 3% blancs. Les vignes sont particulièrement vieilles d'où les faibles rendements.

Syrah : galets sous les argilo-calcaires, grenache : sables calcaires, marnes argileuses, mourvèdre : grès calcaires très caillouteux. Rendement de l'ordre de 25 hecto/hectare, ce qui est très faible.

Vinification tardive et élevage 18 mois en fûts de 500 litres pour le grenache et le mourvèdre et en barriques pour la syrah

Nez sur le fruit noir et la violette. Très belle densité avec des arômes sur le fruit noir très mûr et les épices, tout cela complètement fondu. Final sur les tanins non-agressifs et une belle tension où s'exprime le terroir (vieilles vignes et faibles rendements). Possède un très bon potentiel de vieillissement.