



Le Domaine de la Bouche du Roi



Adrien Pélissier
Président



LA BOUCHE DU ROI



Jérôme François
Directeur délégué

Viticulteur et Vigneron sur la Plaine de Versailles

Viticulteur et Vigneron à Davron : pourquoi ce choix ?

Ce choix peut surprendre, mais derrière cette initiative se cache une conviction profonde que le territoire de la Plaine de Versailles offre des conditions exceptionnelles pour l'élaboration de grands vins. Le domaine de la Bouche du Roi, avec ses 27 hectares en bordure du mur de Grignon bénéficie d'atouts indéniables : un sol argileux calcaire propice à la culture de la vigne et une météo favorable, combinant pluie, soleil et vent. Ces éléments sont essentiels pour faire naître des raisins de qualité.

Les premiers pieds de vignes ont été plantés en 2017 par Adrien Pélissier, vigneron issu du Bordelais avec ses associés. La première récolte a eu lieu en 2020 !

Un peu d'histoire ...

La vigne revient là où elle était plantée, sur les coteaux du Rû de Gally, comme en atteste les plans d'Intendance de 1787 !

La Bouche du Roi désigne les sommeliers et cuisiniers qui étaient en charge de la table royale.



Une exploitation engagée en BIO

La viticulture à Davron suit une méthode rigoureuse et respectueuse de l'environnement, puisque toutes les vignes sont cultivées en agriculture biologique.

Pour garantir la qualité de chaque millésime, une grande partie de la conduite de la vigne est manuelle : la taille en guyot double en Février, l'attachage, l'ébourgeonnage pour concentrer la qualité des raisins, l'effeuillage jusqu'aux vendanges en Octobre.

L'apport de coccinelles permet de lutter efficacement contre les pucerons..



Le label IGP Ile-de-France

Cette Indication Géographique Protégée a été reconnue en 2020 par l'Institut National de l'Origine et la Qualité (INAO)..

Le Domaine de La Bouche du Roi est leader de cette IGP en Ile de France.

En complément des 27 ha de vignes de Davron, les vignerons vinifient au chai de Davron la production d'agriculteurs partenaires, en provenance notamment d'Essonne, qui font aussi partie de l'IGP.

Une vigne au service de la biodiversité

Le domaine favorise la biodiversité : la plantation de haies et le maintien de zones boisées permettent de créer un refuge pour la faune et de contribuer à l'équilibre de l'écosystème local.

Pour en savoir plus

Consultez le site internet du Domaine de la Bouche du Roi ou RDV au Domaine de la Bouche du Roi 12 rue Saint Jacques à Davron, pour des expériences oenotouristiques avec la visite des vignes et du chai ainsi que la dégustation des vins !

Les cépages

Le choix des cépages est primordial.

En rouge, le Pinot Noir était un choix naturel, celui du Merlot du Cabernet-Franc ou du Malbec reflète le pari du "Nord" de conduire ces cépages à une latitude de maturation plus lente, qui apporte un développement aromatique riche en complexité et finesse.

En blanc, le Chardonnay est complété par le Sauvignon Blanc et le Chenin avec des rendus élégants

Le profil original du terroir qui renaît, séduit les tables étoilées et cavistes ainsi que des marchés à l'export aussi sensibles à la proximité de Versailles.



Une activité d'avenir ?

La viticulture s'adapte aux nouveaux défis du changement climatique.

Les deux dernières années ont été particulièrement révélatrices : 2023 a été marquée par une sécheresse intense avec très peu de pluie, tandis que 2024 a

été une année exceptionnellement pluvieuse. Malgré ces conditions extrêmes, la vigne a montré une résilience remarquable, capable de s'adapter et de produire des raisins de qualité.

