

Le Point.fr | Le Point Afrique | Belles Montres | Le Point Golf | Le Point Etudiants | Vino Bravo | Services Le Point ▼ | Identifiez-vous | Abonnez-vous au Point à partir de 1 €

Le Point.fr

Mise à jour le 13 novembre à 15h28

- ▶ RECEVEZ NOS NEWSLETTERS
- ▶ SUIVEZ-NOUS [f](#) [t](#) [g+](#) [r](#) [d](#)
- ▶ SOMMAIRE DU MAGAZINE

VINS

Le Point - Publié le 13/11/2014 à 10:26 - Modifié le 13/11/2014 à 10:43

Château Romanin, grand vin de Provence

Le château Romanin sort peu à peu de sa torpeur sous l'impulsion d'Anne-Marie et Jean-Louis Charmolüe, anciens propriétaires du château Montrose.



Vignoble du château Romanin, Les Baux-de-Provence. © DR

IMPRIMER

★ [f](#) [t](#) [g+](#) [r](#) [d](#) [1](#) [g+](#) [in](#) [o](#)

Abonnez-vous à partir de 1€

Par OLIVIER BOMPAS

En 2006, Anne-Marie et Jean-Louis Charmolüe décident de vendre le château Montrose, deuxième grand cru classé de Saint-Estèphe, dans le vignoble bordelais, et propriété familiale depuis plus d'un siècle. Leur projet, s'installer en Provence : "Notre souhait était de trouver un beau domaine viticole, un endroit où il était possible de produire un vin de qualité mais dans un cadre un peu exceptionnel... il s'agissait de bâtir la seconde partie de notre vie professionnelle mais également personnelle, alors la qualité de vie était un élément qui comptait beaucoup dans notre choix." L'avocat qui s'occupe de la transaction de Montrose est également chargé de la vente d'un vaste domaine dans l'appellation Les Baux-de-Provence, au coeur des Alpilles, une barrière naturelle de roches calcaires digne d'un décor de crèche provençale, qui s'étend d'ouest en est, de la vallée du Rhône à la vallée de la Durance, à l'extrême limite occidentale du vaste vignoble provençal. Au pied d'imposantes falaises rocheuses, vignes et oliviers structurent le paysage.

"La lumière, le calme, cette nature un peu sauvage, je suis tombée sous le charme, se souvient Anne-Marie Charmolüe, mais le domaine, c'était la belle endormie... il a fallu tout relancer, tout repenser, on a pratiquement redémarré à zéro." Denis Dubourdieu est alors consulté. OEnologue bordelais de renom, vigneron et conseiller auprès de nombreux producteurs en France et à l'étranger, il plaide pour la pureté aromatique et la complexité des vins, sans excès de concentration. "Cela correspondait à notre philosophie, précise Jean-Louis Charmolüe. Bien sûr les vins du sud sont naturellement généreux, mais ici on est bien aidé par le terroir, on est dans une zone assez fraîche, on a l'avantage d'être sur le versant nord des Alpilles, on peut aller assez loin dans les maturités sans faire des vins qui ressemblent à de la confiture."

Des vins qui gagnent en précision



Franck Breau est le directeur d'exploitation du domaine. Il a la responsabilité de mener à bien le projet de restructuration du vignoble, une soixantaine d'hectares, dont dix ont été déjà replantés : "Les grandes questions aujourd'hui, c'est d'une part l'orientation de l'encépagement et d'autre part tout ce qui concerne les élevages." En Provence, en plus des cépages méridionaux comme la syrah, le grenache ou le mourvèdre, le cabernet-sauvignon, cépage bordelais, est autorisé : "Il faut trouver le juste équilibre, le cabernet-sauvignon renforce un peu la trame tannique, il apporte de la tension aux vins, mais il faut préserver le caractère méridional et l'utiliser

avec prudence. C'est la même chose au niveau des élevages. Si la cuvée Le Coeur, qui est la quintessence de nos vins, est élevée en majorité en barriques neuves, pour nos autres vins, nous utilisons essentiellement des foudres et des cuves inox pour préserver le fruit. L'élevage en fûts n'a pas beaucoup de sens avec des vins dotés de tanins assez doux."

Nous avons goûté tous les millésimes depuis 2007. Textures veloutées et caractère minéral constituent la signature maison : "Cette finesse et cette fraîcheur qui donnent de la longueur à nos vins semblent se préciser et s'affirmer d'année en année", sourit Franck Breau, soulagé de pouvoir annoncer un millésime 2014 de bon niveau, dans un contexte climatique compliqué pour la plupart des vignobles méridionaux. "Nous avons eu la chance de passer entre les gouttes... On a eu assez d'eau pour permettre une bonne maturité, mais, heureusement, pas d'intempéries, on peut parler de millésime classique. Petit à petit, on identifie les spécificités de nos parcelles et on peut anticiper et préparer la vigne. Cette année, tous les cépages ont parfaitement mûri, chose qui n'est jamais gagnée !"

Dégustation :

Château Romanin

Millésimes à la vente : 2007 à 26 euros et 2008 à 20 euros

15 - 2013

Fermé au moment de notre dégustation, bon potentiel, droit, tanins serrés, dense, fruité net à l'aération, à garder, doit se fondre.

17 - 2012

Expressif, fruité éclatant, nez ouvert, note mentholée, beaucoup de fond, tanins serrés, juteux, bonne tension, en finesse, frais, séveux.

16,5 - 2011

Nez bien mûr, garrigue, charnu, caractère méridional, rondeur du grenache, charmeur, de l'allonge, finale poivrée, note de chocolat, rond et généreux.

15,5 - 2010

Un vin qui a besoin d'aération, note de cerise, petits fruits rouges, frais en bouche, séveux, harmonieux, a besoin de temps.

16 - 2009

Bien mûr, fruits noirs, mûre, sureau, charnu, dense, opulent, généreux sans excès, ample, vin complet, caractère méridional marqué, prêt à boire.

16,5 - 2008

Très expressif, note mentholée, un peu laurier, fraîcheur épicée, en bouche on retrouve un fruit assez frais, trame serrée, note amère savoureuse, finale tapenade, long, tanins présents, astringence agréable.

18 - 2007

Nez très élégant, racé, frais, fraise, garrigue, trame serrée, beaucoup de finesse, du fond, minéralité marquée, graphite, très précis, tanins tout en dentelles, profond, très harmonieux, aérien.

Cuvée Le Coeur

Millésime à la vente : 2011 à 49,50 euros

15 - 2012

Nez original de menthe fraîche, génépi, boisé présent, note chocolat, mentholé, beaucoup de fond, fruité net en bouche, élevage encore bien marqué en finale, à attendre.

18 - 2011

Nez séduisant, poivré, fruité très pur, juteux, savoureux, précis, fondu, plein, riche, très persistant sur les épices douces, poivre, note amère agréable, élevage soigné.

16 - 2010

Un peu fermé, frais, se goûte sur la texture, tanins veloutés, millésime équilibré, de la rondeur en finale, très joli fruit, griotte, sur la réserve.

15,5 - 2009

Fruits noirs bien mûrs, rond, charnu, tanins un peu séchants en finale, ample, généreux, caractère méridional marqué, finale chaleureuse.

17 - 2008

Fruité pur, fruits noirs un peu compotés, charnu, dense, tanins accrocheurs, très savoureux, plein, complet, de la chair, finale fringante, note poivrée.

17,5 - 2007

Frais, du montant, fruits rouges, bigarreau, laurier, marinade, tanins fins, veloutés, nerveux en milieu de bouche, dense, légère amertume agréable, long, tendu, finale très épicée.

[Accédez à l'intégralité des contenus du Point à partir de 1€ seulement »](#)

VINS

- ▶ Quatrièmes "rencontres des cépages modestes"
- ▶ Slow Drinking, une autre façon de boire !
- ▶ Vin : les médailles, mythe ou réalité ?
- ▶ Jay-Z distributeur du champagne Armand de Brignac...

[Tous les articles - Vins »](#)

PRICEMINISTER



**Choro Q Zero Z-10b -
Toyota Fj Cruise...**

35,55 €



**Ferrari F1 156-85
Elite Edition 1/43 ...**

65,56 €



**Herbie Radio
Commandée Vw
Volkswagen ...**

80,00 €



**5.8mm Hard Ball
(7075 / 5 Pcs) [Toy] ...**

20,96 €



Aucun commentaire



Votre commentaire

Titre * :

Commentaire * :

2000 caractères restants

M'alerter lors de la publication de ma réaction

[Ajouter un commentaire](#)

[Voir les conditions d'utilisation](#)