

club les
domaines

**Domaine
La Soumade, Rasteau**

Pionnier du sud

Officiellement, André Romero a mis un terme à sa carrière de vigneron et transmis la direction de La Soumade, l'un des domaines les plus légendaires du sud de la France, à son fils Frédéric. En réalité, il reste toujours aussi impliqué.

Texte: Barbara Schroeder, photos: Rolf Bichsel



André Romero ne veut en aucun cas donner l'image d'un retraité pantouflard qui passe son temps à jouer aux cartes et aux boules. Pas facile de le suivre lorsqu'il marche à travers ses vignes. Le vigneron est au top de sa forme. Il répète tellement ces mots qu'ils sonnent presque comme une incantation: «Je suis à la retraite, maintenant, c'est mon fils, le patron». Ah vraiment?

Si André reste modestement à l'arrière-plan, il préférerait ne pas apparaître du tout à l'image. Mais au final, il semble dominer la scène et balaie les idées reçues d'un revers de la main. Je ne tarde pas à remarquer que Frédéric, un homme discret et silencieux, est plus à l'aise dans sa cave que devant la caméra ou au micro. A notre arrivée, il bricolait le système de mise en bouteille qui ne fonctionnait pas comme il aurait dû. Nous lui demandons poliment de changer son t-shirt taché d'huile. Dix minutes plus tard, il revient, rasé de près, mais avec un t-shirt que nous peinons à différencier du premier. A La Soumade, le vin passe avant la coquetterie et les relations publiques.

Le roi sans couronne

Nous laissons Frédéric à sa machine et suivons André dans les vignes. Libéré du stress de devoir apparaître en tant que maître des lieux, André apparaît tel qu'il est et restera: le roi sans couronne de Rasteau. Il maîtrise l'art de la communication et on discerne sans mal le professionnel expérimenté. Il nous parle du type de plantation choisi, gratte le sol pour nous présenter l'argile bleue et cueille une grappe pour me montrer le désastre que l'humidité a provoqué sur ses ceps de Grenache. La plupart des baies sont touchées et tombent. La dernière fois qu'André Romero a vu cela, c'était en 1984. Heureusement, la Syrah et le Mourvèdre, ainsi que les plus anciens ceps sont épargnés. Mais les rendements de La Soumade connaîtront un plus bas historique en 2013.

La famille Romero, comme tant d'autres dans le sud de la France, a des origines espagnoles. Cette région a versé un lourd tribut lors de la Première Guerre Mondiale. Les hommes se fai-

saient rares. Les espagnols, qui fuyaient Franco pendant la guerre civile, étaient les bienvenus, comme main-d'œuvre docile mais aussi comme fils d'adoption.

En 1925, le grand-père Charavin figurait parmi les fondateurs de la cave coopérative de Rasteau, l'une des premières dans le sud de la France. À l'époque, Rasteau produisait surtout des vins rouges moelleux dans le style d'un Banyuls ou d'un Porto, des Vins Doux Naturels, contrôlés en chambre de fermentation, comme les vins de l'appellation voisine Beaufort-de-Venise (ici du Muscat) et de quelques autres communes du sud. Cependant, la rareté, alors convoitée, s'est transformée en fardeau. Peu à peu, l'idée de créer de grands vins rouges dans les sols exceptionnels de Rasteau a fait son chemin.

Dès qu'on évoque les sols des Côtes-du-Rhône, que ce soit sur la rive gauche ou droite, on pense à des gravats, des galets, du sable, à du calcaire en tous cas, mais rarement à de l'argile. Les sols en argile jaune et bleue font la particularité de Rasteau. L'argile bleue est rare: les domaines Pibarnon à Bandol et Pétrus à Pomerol possèdent les mêmes. L'avantage de ces sols: leur résistance à la sécheresse. Et comme ils sont souvent en pente à Rasteau, ils offrent un bon drainage en cas de grosses averses. Dans le sud, cette qualité s'avère essentielle. Les premiers à découvrir et à exploiter cette particularité étaient les membres de la coopérative. En 2010, ils ont enfin réussi à obtenir l'appellation de cru

pour les vins rouges de Côtes-du-Rhône Villages de Rasteau à un pied d'égalité avec le Châteauneuf-du-Pape, le Lirac ou le Gigondas.

«Je crois en l'exportation!»

«Nous ne devons pas oublier ce que nous devons à la coopérative!», annonce André en montrant les dents et affichant une expression qui ne souffre aucune objection. «C'est grâce à elle que Rasteau est connu, que nos vins sont de qualité et qu'ils se sont hissés au rang de crus!» On ose à peine lui demander pourquoi il a quitté la cave en 1979. «C'était une décision personnelle. Je ne voulais pas me cantonner à la production de raisin. Au début des années 1980, la demande en vin de qualité a nettement augmenté. Les vins en vrac étaient en déclin. Ambitieux, je rêvais de créer mes propres vins. Je croyais en l'exportation. Et j'y crois toujours! 70% de nos vins sont envoyés à l'étranger.»

André Romero a eu le nez creux en achetant des terres qu'il a défrichées et cultivées peu à peu. Il a privilégié les coteaux - la majorité des vignes poussent à flanc de colline - et une plantation dense, pour limiter le rendement des ceps. Il est ainsi devenu le pionnier du sud. Rasteau s'est longtemps limitée à la cave coopérative et à André Romero.

Deux autres qualités le distinguent des vignerons de sa génération: la curiosité et le goût du voyage. Il apprécie depuis longtemps la «Suisse propre» par exemple. Lors d'un voyage à Bordeaux, il



LES VINS DE L'OFFRE

Côtes-du-Rhône Les Violettes 2010



La cuvée doit son nom au bouquet caractéristique de la Syrah, qui rappelle les violettes fraîches.

Cépages

90% Syrah, 8% Viognier, 2% Roussanne

Apogée

2014 à 2016

Mariage

Idéal avec du gibier à plumes.

Rasteau Cuvée Prestige 2011



Les ceps poussent dans de l'argile bleue et jaune sur les flancs sud et ouest. Le millésime 2011 se prête très bien à une longue garde.

Cépages

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

Apogée

2015 à 2020

Mariage

Grillades de bœuf, fromages affinés.

Rasteau Fleur de Confiance 2011



Cette cuvée est une allusion à la confiance et au respect avec lesquels les vieux ceps sont traités. Ils poussent exclusivement dans de l'argile bleue.

Cépages

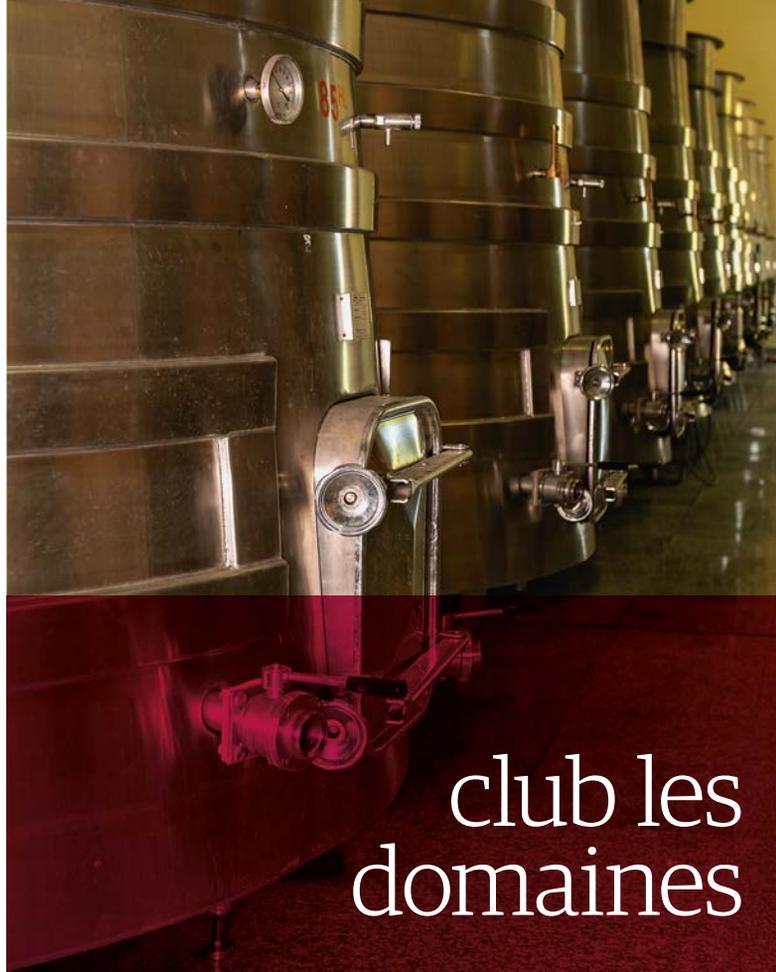
90% Grenache Noir, 10% Syrah

Apogée

2015 à 2025

Mariage

Gros gibiers, comme le sanglier ou le lièvre, préparés en daube.



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 17 ans, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois flacons différents, sélectionnés auprès de vigneron hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

Pour tout renseignement supplémentaire:

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 0 800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

a rencontré un homme qu'on assimile souvent au sud de la France: Stéphane Derenoncourt, spécialiste de la vigne autodidacte et consultant star des maisons bordelaises. C'est un verre de Pavie-Macquin qui serait à l'origine en 2002 de la collaboration avec Stéphane. La cuvée qui a vu le jour grâce à celui-ci, se distinguait par sa concentration et sa race, sans toutefois présenter de rusticité ou de lourdeur. C'était précisément le type de vin que Romero rêvait de produire, un rouge au caractère du sud et au terroir prononcés, alliant puissance et générosité, tout en offrant beaucoup de fruité et de fraîcheur.

L'argile bleue et son lien à Pibarnon ont donné l'idée à Romero de remplacer le Carignan par du Mourvèdre au lieu de cultiver uniquement de la

Syrah, ce qui a augmenté la durée de conservation de sa Cuvée Prestige, qui se garde dix ans voire davantage. La petite part de cépages blancs présente dans la Cuvée Les Violettes à base de Syrah est une réminiscence des vins de la Côte-Rôtie au nord du Rhône, où cette pratique, qui donne un parfum unique au vin, est monnaie courante. Peu lui importe qu'il doive renoncer à l'appellation Rasteau et vendre ces vins comme de «simples» Côtes-du-Rhône. «La vie est faite de règles. Les gens qui achètent Les Violettes ne regardent plus l'étiquette depuis longtemps». Mais le vrai-faux retraité oublie de dire une chose: l'AOC indiquée sur l'étiquette n'est pas Rasteau, mais Romero. André est une AOC à lui tout seul. 