

## CLOS ROMAIN

### Ce domaine fait partie du cercle très fermé des vignerons qui vinifient en amphore.

L'histoire du Clos Romain débute d'une façon peu ordinaire. Le père, juriste parisien et passionné d'histoire, fut séduit par la beauté de cette région, non loin de Montpellier. Il acheta des terres à Cabrières, parce qu'elles abritaient les vestiges des plus vieilles mines de cuivre d'Europe. Au fil des ans, et profitant du fait que la terre ne valait alors pas un sou, il constitua un domaine de 350 hectares, dont 24 ha de vignes et 6 ha d'oliviers. Afin de mettre en valeur le domaine, il mit l'exploitation en fermage. Mais le fermier laissa tout partir à la dérive : les habitations restèrent sans confort, les oliviers se perdirent au milieu des ronces et la vigne fut dévorée par un oubli broussailleux.

#### SURFACES

9 hectares, réduits à 2 ha en 2011.

#### CÉPAGES

Rouges : carignan, cinsault, grenache, syrah. Pour les futures cuvées en blanc : roussane et viognier, plantés il y a cinq ans.

#### CUVÉES

Soir d'hiver, Patience, Rêve enclos, Phidias.

#### PRIX

De 6 à 18 €.

Romain, le fils, lui aussi juriste, décide en 2000 de reprendre en main le domaine et de le remettre d'aplomb. Cela lui prendra dix ans, de la mise aux normes des bâtiments (avec l'arrivée en eau potable et la production d'électricité par panneaux solaires) aux travaux de réfection de la voirie pour circuler sur le domaine en voiture. Il recevra en 2004 le trophée CHENE (Challenge écologie nature et environnement) pour l'ensemble de son travail de remise en état du domaine. Encouragé par une telle reconnaissance, Romain décide de poursuivre la transformation du domaine : il s'attaque cette fois aux terrains, qu'il veut convertir entièrement en bio.

Il est rejoint en 2007 par Céline, une jeune femme d'origine lyonnaise fraîchement diplômée en viticulture-œnologie et qui s'est fait la main dans différentes structures, parallèlement à ses études. Les néo-vignerons décident de ne plus envoyer le raisin en cave coopérative et de produire leur propre vin. Deux cuvées sont créées : Soir d'hiver et Patience. Le Clos Romain est né. Le nom est choisi en référence aux nombreux vestiges gallo-romains éparpillés sur le domaine. En avril de la même année ils ouvrent un éco-gîte, le premier de la région.

Seraient-ils fous, ces Romains ? En 2009, ils procèdent à la première expérience de vinification en amphore, pour la cuvée Phidias. La naissance de leur fils vient

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

rompre l'équilibre financier plutôt précaire du domaine et, après dix ans sans vacances, une certaine lassitude apparaît. Céline ne peut plus se consacrer autant au travail de la vigne. Les revenus dégagés par le domaine ne sont pas suffisants pour embaucher quelqu'un à plein temps. Il est décidé de ne conserver que 2

*Seraient-ils fous, ces Romains ?  
En 2009, ils procèdent  
à la première expérience  
de vinification en amphore,  
pour la cuvée Phidias.*

hectares de vigne, que Céline voit « un peu comme un jardin » tandis que Romain retravaille en tant que juriste le temps que la fortune revienne. Mais ils ne lâchent rien. Encore perçus comme de doux marginaux par les habitants de Cabrières, Céline et Romain croient fermement à la région. Le domaine se trouve au milieu d'un site naturel magnifique – pour

preuve, les deux gîtes sont toujours complets à la haute saison. Riche en vestiges archéologiques, le domaine accueille chaque année des campagnes de fouille.

Avec un travail réfléchi et respectueux de l'environnement fourni par ce couple qui ne lésine pas sur les efforts, la production est de qualité. Vins et huiles d'olive sont désormais impatiemment attendus par des clients conquis. Le Clos Romain a réussi à trouver un équilibre économique

en s'engageant dans une poly-activité associant, avec des cycles différents bien qu'annuels, le gîte, la production d'huile d'olive et la vigne. Leur modèle s'exporte même en Corée du Sud : des fonctionnaires de Séoul en voyage d'études n'hésitent pas faire une étape sur cette propriété lors de leur périple européen.

### LE CHOIX DE SEPTIME & BARAOU

**Phidias, dont la vinification en amphore assure une grande qualité au vin. Soyeux et gorgé de soleil, c'est un véritable plaisir à boire.**



### CLOS ROMAIN

SCEA d'Arques  
Route de Clermont  
34800 Cabrières  
Tél. : 06 28 06 40 23  
closromain@hotmail.fr  
www.closromain.fr