

## Témoignage

**JOHNNY COUCAULT, chef sommelier du domaine de La Bretesche, en Bretagne**

**Dans chaque numéro, nous donnons la parole à un sommelier, à un caviste ou à un restaurateur pour commenter les vins de Château Romanin.**



A quelques kilomètres de la Baule et des plages du Morbihan, au cœur du parc régional de la Brière, le Domaine de la Bretesche offre quatre atmosphères inoubliables : un hôtel de luxe dans les superbes dépendances d'un château du XVI<sup>e</sup> siècle, un restaurant étoilé Michelin, un golf 18 trous qui sillonne un parc de 200 hectares et un Spa à l'atmosphère sereine et contemporaine.

Johnny Couacault est chef sommelier du « Montaigne », le restaurant gastronomique du domaine de La Bretesche. Bar, dorade, gibier, légumes du jour rythment une carte saisonnière qu'accompagnent 450 références de vins de toutes les régions françaises mais aussi d'Europe et du Nouveau Monde. Arrivé en mars 2007, Johnny Couacault conseille une clientèle exigeante, attentive aux accords mets et vins. « Nous avons des clients qui sont naturellement tournés vers les vins de Bourgogne et de Loire. Mais lorsque le produit est bon, ils se laissent volontiers tenter. Et c'est le cas pour Château Romanin dont le caractère sudiste et ensoleillé change les habitudes. Nous proposons deux références en rouge : la Chapelle de Romanin qui est un vin rond et sur le fruit et Château Romanin, un rouge tout en puissance et en caractère. J'apprécie beaucoup l'accord de la Chapelle de Romanin rouge 2005 que nous servons sur un filet de bœuf rôti au citron accompagné de sa galette de blé noir au jambon de serrano. C'est exquis !

La première fois que j'ai dégusté les vins de Château Romanin, j'ai immédiatement adhéré. La Chapelle de Romanin rouge est vin sur la finesse et sur le fruit. Château Romanin rouge vieillit extrêmement bien. Nous proposons actuellement du Château Romanin rouge 1999 avec une fraîcheur en bouche étonnante. Mais les millésimes plus jeunes sont toujours surprenants par leur belle complexité ».

## Dégustation

### LE POINT SUR LE MILLÉSIME 2009

#### Château Romanin Blanc et Rosé

Christophe Ollivier, œnologue-conseil, assure avec Denis Dubourdieu le suivi des vendanges et des vinifications du Château Romanin depuis 2007. Pour la Lettre de Romanin, il donne ses premières impressions sur le millésime 2009 en blanc et en rosé.

« La situation générale du millésime 2009 a été caractérisée par un hiver rigoureux pour la région avec un printemps frais et exceptionnellement arrosé. Ce qui a provoqué un débournement tardif de la vigne par rapport aux dix dernières années. L'été a ensuite été marqué par la sécheresse. Il n'a pas plu à Château Romanin du 15 juin au 15 septembre. Mais les réserves d'eau constituées au printemps et un très bon travail des sols, effectué depuis de longues années, favorisant l'enracinement, ont permis à la vigne de ne pas souffrir du stress hydrique.

Au 15 août, le vignoble avait un bon aspect, sans pertes foliaires. Ce qui prouve qu'il n'a pas souffert du manque d'eau. Malgré le débournement tardif, les raisins ont mûri tôt et les vendanges en blanc ont commencé le 26 août. La bonne forme générale du vignoble nous a permis d'obtenir des raisins suffisamment sucrés mais possédant également une bonne acidité. Nous sommes très heureux des blancs qui sont des vins dont le nez est marqué par la fraîcheur, des notes d'agrumes et de citron et une pointe délicatement florale. En bouche, ils possèdent de la fraîcheur, de la densité et de la délicatesse. Concernant le rosé, nous sélectionnons désormais des parcelles où la vigne est plus vigoureuse et très apte à faire du rosé. La diversité des cépages utilisés, mourvèdre, syrah, grenache et cunoise, donne de très bons résultats. Notamment avec la cunoise qui cette année apporte du fruité et une bonne acidité naturelle. Nous avons élaboré le rosé par pressurage direct et obtenu un vin d'une belle couleur pâle, à la texture très douce, sans agressivité, possédant une belle fraîcheur en finale. Le style du rosé de Château Romanin s'affine depuis deux millésimes pour acquérir encore plus de personnalité ».



## La Biodynamie

### L'ÉPANDAGE DU COMPOST

Depuis la création du vignoble en 1988, les vins de Château Romanin sont issus de la culture en biodynamie. Cette méthode de culture correspond à une philosophie respectueuse de la nature. La biodynamie emploie essentiellement des « préparations » naturelles d'origine végétale, minérale et animale, riches en micro-organismes qui sont pulvérisés sur les sols pour favoriser le développement de la vie microbienne. Les principaux travaux du sol et de la vigne sont effectués selon le « calendrier des semis » qui prend en compte le rythme de la nature et l'influence de la lune et du soleil.

Au printemps, on procède à l'épandage du compost sur les vignes, à raison



La préparation bouse de corne (500)

de 2 tonnes par hectare. « Nous préparons nous-mêmes notre compost avec du fumier de vache de préférence, de brebis ou de mouton, que nous nous faisons livrer, précise Patrick Niemaz, chef d'équipe vigne de Château Romanin depuis 1990. L'épandage du compost, agrémenté de la « préparation 500 préparée », à base de

bouse de corne, est la source de fertilisation essentielle de la vigne. Le compost, en s'incorporant à la vie du sol, favorise le développement des racines de la vigne en profondeur et améliore la structure du sol en permettant une meilleure rétention d'eau. Cet entretien est bénéfique durant tout le cycle végétatif de la vigne. Mais c'est aussi un bienfait pour le sol sur le long terme ».

## Brèves



### Cours de cuisine

Tout au long de l'année, Château Romanin propose aux passionnés

de vins et de gastronomie des cours de cuisine assurés par de grands chefs régionaux. Les cours ont lieu le matin de 9 h à 12 h dans notre cuisine professionnelle, suivis par une visite de la cave et une dégustation des vins de Romanin.

Le déjeuner se déroule ensuite avec le Chef de cuisine et ses élèves dans la nouvelle salle de réception avec baie vitrée donnant sur le vignoble. 8 à 10 personnes maximum par cours. Prix forfaitaire par personne : 110 euros. Retrouvez le programme des chefs de la saison 2010 sur [www.romanin.com](http://www.romanin.com)

### Château Romanin au Wine and Business Club de Marseille

Premier réseau européen de chefs d'entreprise et professions libérales amateurs de vin, le Wine & Business Club a été fondé, en 1991, par Alain Marty, chef d'entreprise, chroniqueur et écrivain. Le Wine & Business Club est établi dans les principales villes françaises dont à Marseille dans les salons du Sofitel Vieux-Port. Il se réunit chaque mois autour d'un dîner dégustation où ont été présentés récemment les vins de Château Romanin.

### L'huile d'olive de Romanin

Retrouvez dans la boutique du caveau l'huile d'olive de Château Romanin. Issue exclusivement de la récolte 2009 de l'olivieraie du domaine, notre huile d'olive est un assemblage des variétés grossane, berrugnette, picholine, salonenque et verdale d'Eyguières. Douce, tendre et fraîche, l'huile d'olive de Château Romanin se caractérise en bouche par un fruité léger et harmonieux. Elle sublimerait vos salades et vos fricassées de légumes.

### Nouveau !

### Le marc de Provence de Romanin

Avec sa robe dorée aux reflets brillants, vieil or et ambrés, ce marc de peaux de raisins de Château Romanin a été distillé

il y a 15 ans. Le nez s'ouvre sur des arômes puissants et subtils de cuir et d'abricot, de pain d'épices et de vanille. La bouche est ample avec de la rondeur et une belle persistance sur des notes boisées et de réglisse. Le marc de Provence de Romanin est un nectar exceptionnel par son âge et sa rareté. Il s'appréciera en digestif lors d'un grand repas de fête.

