



LES COMBES 69460 ODENAS

mobile : 06 17 59 34 57 - tél./fax : 09 54 78 79 67

jambon_romain@hotmail.com

La vigne et moi, c'est une longue histoire. Quatrième génération de la famille à être vigneron, et pourtant le seul à avoir repris une exploitation viticole autre que le domaine familial. Après 6 ans d'étude dans le milieu viticole, et l'obtention d'un Brevet d'Etude Professionnel Agricole (BEPA), d'un BAC PRO Conduite et Gestion d'une Entreprise Agricole (BAC PRO CGEA), et d'un Brevet de Technique Supérieur Agricole en Technique Commerciale Boissons vins et Spiritueux (BTSA TC BVS) au lycée agricole de Bel Air à Saint Jean d'Ardières. J'ai travaillé 6 mois en Nouvelle Zélande sur le domaine Te Kairanga, situé dans la région de la Wairarapa (Au sud de l'île du Nord) et 6 autres en Angleterre lors de mon BTS au collège de Plumpton, au sud du pays, j'ai décidé de m'installer en Beaujolais sur le secteur du cru Brouilly.

Lors de mon voyage en Nouvelle Zélande, j'ai vu ce que je ne voulais pas faire. Le vin était similaire d'années en années pas d'effet millésimes ou terroir. De la chimie pure et dure, en ajoutant des produits dont j'ai oublié le nom, dans le vin. Aucune place à la magie et aux joies de la vinification.

C'est donc en janvier 2010 alors âgé de 24 ans, que j'ai eue l'opportunité de pouvoir reprendre 7 hectares de vignes en Brouilly sur les terroirs de Odenas et Charentay (deux des six communes qui sont aptes à produire ce cru), sur des tendances limono argileuses et débris de roches bleues de Brouilly (Roches volcaniques en décompositions appelées: Diorites).

Mon grand père et mon père ont été des sources d'inspirations pour mon travail mais pas forcément des modèles. Un mélange de leur expérience et savoir faire, ajouté aux miennes m'ont permis d'évoluer très vite dans mon métier.

Je m'efforce de travailler dans le respect de la faune et la flore, en raisonnant au mieux mes actes, en ne passant pas d'insecticides. Je travaille les sols de mes vignes depuis 2011 afin de pouvoir donner plus de profondeur aux racines de mes cepes, et ainsi gagner en complexité et en arômes.



LES COMBES 69460 ODENAS

mobile : 06 17 59 34 57 - tél./fax : 09 54 78 79 67
jambon_romain@hotmail.com

Ne produisant que du Brouilly, je décline une gamme de cuvées issus de vinifications, d'élevage et des parcelles différentes, afin de permettent aux terroirs de chaque morceaux de pouvoir s'exprimer aux mieux.

Les vendanges sont faites à la mains avec une vingtaine de courageux et courageuses saisonniers, ce qui permet de pouvoir vinifier comme bon me semble suivant les années. Je n'érafle que si cela est nécessaire. En revanche je réalise un travail intense sur la température en essayant de garder celle-ci à 21°C le plus longtemps possible pour préserver les arômes et les tanins afin qu'ils se libèrent le plus lentement possible.

J'ai également repris des vignes en 2012, 2,5 hectares en Brouilly et 1 hectare en Beaujolais Villages, qui appartiennent à ma mère. Ce qui porte mon exploitation à 9 hectares et demi. Cette diversification me permettra de faire évoluer ma gamme de produits, en gardant une attention des plus particulières sur mes Brouilly déjà existants.