

Antoine Romero du Domaine de Boischamp



De gauche à droite : Antoine Romero, directeur général et Thibaud Baudin, régisseur - © Domaine de Boischamp

Pourquoi s'installer dans le vignoble Beaujolais ?

Quand j'étais jeune, chez mes parents et leurs amis, les Juliéna, Morgon et autres Saint-Amour étaient les grands vins, ceux du dimanche. Et puis, petit à petit, ces appellations ont disparu des tables...

Or, j'ai la conviction des terroirs. Je suis certain que les terroirs des crus du Beaujolais laissent toute place à la production de grands vins pour autant que l'on mette en place des procédés de culture et de vinification haut de gamme et respectueux du terroir.

De plus, les paysages du Beaujolais sont magnifiques et l'on cultive ici le plaisir des choses simples, mais tellement importantes : un verre entre amis, un repas dans une auberge de village, une balade sur la route des vins : le fameux art de vivre à la française que le monde nous envie !

Qu'est-ce qui vous a amené à devenir vigneron ?

Il y a 30 ans, j'ai intégré en tant que comptable une maison de vins à Beaune. J'en ai ensuite assuré la direction financière, puis la direction générale.

J'ai développé une activité de distribution de vin de propriétaires au Japon ainsi qu'une activité œnotouristique au château. Lorsqu'en 2018, la décision d'acquérir un domaine viticole a été prise, j'ai fait le choix du Beaujolais.

Je suis donc arrivé par hasard dans le milieu du vin, et j'y suis resté par passion.

Décrivez-nous les cuvées produites au domaine

Nous souhaitons creuser le sillon de la qualité, et pour cela, dès la reprise du domaine il y a 3 ans et dans le cadre de sa restructuration, j'ai initié la conversion en Agriculture Biologique. On veut voir ce que notre terroir a dans le ventre et on a choisi de profiter de cette mauvaise période pour accélérer ce changement : sur les 14 hectares que compte le domaine de Boischamp, 10 auront été renouvelés d'ici fin 2021, dont 4 en Blanc.

Nous avons mis les moyens à tous les niveaux, mais le plus important, c'est les hommes, et la compétence. Je veux d'ailleurs ici féliciter Thibaud Baudin, notre œnologue régisseur, qui pilote la restructuration du vignoble et l'élaboration des vins. Il a fait le choix de la vinification parcellaire pour nos 6 hectares de Juliéna, et s'est fixé pour objectif un élevage de deux années pour tous nos Juliéna. Fleurie, Morgon et Chénas viennent compléter notre offre de crus.

Quels sont les 3 enjeux du vignoble beaujolais selon vous ?

1. Favoriser les circuits de distribution qualitatifs et avérés, afin de valoriser le vignoble
2. Développer les techniques de culture respectueuses de l'environnement, pour également contribuer à la valorisation
3. Faire savoir son savoir-faire, autant dans le vin que dans le tourisme : il faut qu'on soit présent, sans complexe

Il faut engager un cercle vertueux, améliorer la qualité pour augmenter la valorisation.