

Terre de Vins

N° 109/110 - JUILLET-AOUT 2025

PAR MATHIEU DOUMENGE



La terre dans la peau

Il est des vigneron·nes qui transmettent dès la première poignée de main, dès le premier sourire, l'**attachement viscéral** qu'ils portent à leur **terre**. Romain Dol est de ceux-là. **L'amour de la vigne et du vin**, il l'a hérité de son père, Jean-Claude, dont il a pris la suite en 2013. Mais alors que ce dernier était coopérateur, Romain, titulaire d'un diplôme d'agronome et d'œnologue décroché à Montpellier, a choisi de construire sa propre cave dès l'année suivante. À la tête d'**une vingtaine d'hectares** sur la partie **sud du Luberon** (« la plus fraîche et tardive », souligne-t-il), Romain met particulièrement l'**accent sur la dimension environnementale et climatique** de son métier de vigneron. Ayant poursuivi

l'**engagement bio** et l'**enherbement** amorcés par son père, il porte une attention particulière à la biodiversité, à la **multiplication des cépages** voire à la complantation, à la taille de la vigne... Autant de leviers qui permettent de continuer de **produire les vins sains et digestes** qui sont sa marque de fabrique. Nourri de ses expériences en Nouvelle-Zélande, dans le Priorat ou en Argentine, mais aussi des années où il travaillait dans l'export de vin dans le Languedoc, Romain Dol se remet constamment en question et **peaufine au fil du temps une gamme sans fausse note**, où chaque cuvée est à sa place et répond à un moment de consommation... y compris ses espiègles cuvées en Vin de France.

Amo Blanco 2022

AOC LUBERON

AmoBlanco, soit « **âme blanche** » en provençal. Un mariage entre **vermentinu** « à la corse » (**42 %**), **clairette** « **pointue** » (**37 %**) et **grenache blanc** (**21 %**), élevés entre **demi-muids, amphores et cuves**. Un blanc d'**équilibre**, au nez plongeant, convoquant la peau de **citron confit**, le **jasmin**, une note de **cire d'abeille**. Texture ciselée, mâche, finale sur le grain de fenouil, **c'est un délice**. Toute la gamme est à l'avenant.

93/100
15 euros

