

HERVE ROMAT CONSEIL, UN FORT DEVELOPPEMENT A L'INTERNATIONAL ET UNE ŒNOLOGIE TRIDIMENSIONNELLE.

Hervé ROMAT Consultant International, en Œnologie et Viticulture **depuis 25 ans**, travaille toujours avec de nombreux crus sur le Bordelais, mais son activité s'est surtout développée à l'international, **autant avec l' « Ancien Monde » qu'avec le « Nouveau Monde »**. Depuis déjà plus de 15 ans qu'il a commencé son internationalisation, il n'a cessé de développer son expertise Viticole et Œnologique au travers du monde. Après avoir commencé ses voyages à l'étranger dans les années 90 comme Consultant pour un groupe International pendant de nombreuses années sur L'Espagne et l'Amérique du Sud (Chili, Argentine), d'autres sociétés dans de nombreux autres pays ont fait appel à son expertise d'audit, à ses préconisations techniques intégrantes, et à son approche œnologique ; il a ainsi acquis une grande expérience, une vision indépendante et spécifique qui séduit de nombreux professionnels des deux hémisphères. **Pour l'année 2012, ses voyages l'auront amené en Géorgie, en Suisse, en Espagne, en Chine, au Canada, en Tunisie, en Afrique du Sud, au Liban, et au Chili** en fin d'année !

Ses positions fondatrices « hors mode » et empreintes d'une vision à long terme, en opposition avec l'œnologie « fashion » et cosmétique de ces dernières années, **trouve une attention et un écho de plus en plus important...**

L' « Ancien Monde » ou la renaissance de la vigne et du vin : la Géorgie, le Liban et la Tunisie (Carthage) sont le berceau de notre civilisation et de notre culture du vin remontant entre 4 et 6 siècles avant JC. « C'est une expérience viti-vinicole technique unique, mais elle est aussi humaine et culturelle, voire philosophique, très enrichissante et permet de voyager dans le temps et dans l'histoire des civilisations » dit-il avec une expression passionnée. Seule la Géorgie a conservé d'une part ses cépages spécifiques avec de plus de 20 variétés encore cultivées (Blanc : Rkatsiteli, Tsitska, Krakhuna, Mtsvane,... Rouge : Saperavi,...), mais d'autre part aussi ses traditions de vinifications en « jarres » de terre de 12 Hl enterrées, en parallèle des techniques modernes « occidentales ». Cependant, même si le Liban et la Tunisie ont perdu leurs cépages autochtones et une certaine tradition de vinification ancienne, ils n'en gardent pas moins une culture, des conditions de viticulture et climatiques, et une vision du vin différente.

Le « Nouveau Monde » à la recherche d'une identité : l'Afrique du Sud et le Chili, sont emblématiques (avec l'Argentine et l'Australie) d'une nouvelle viticulture, mais où l'Œnologie a été aspirée par les prix bas et les vins de cépage « faciles ». Il est donc intéressant dans ces pays de revenir aux « fondamentaux » d'une certaine approche qualitative et d'une identité œnologique. Cela n'est pas si facile avec des cépages internationaux, des techniques industrielles largement « distribuées », et des recettes œnologiques « prêtes à l'emploi », de séparer le « bon grain de l'ivraie » et de proposer des vins « d'identité ». « Ce travail est très formateur pour se poser les bonnes questions et trouver les bonnes réponses ! » plaisante t-il.

Le Vin est le fruit de la Vigne! Il est parfois surprenant sur les terres de la « vieille Europe » berceau qualitatif (et Bordeaux ne fait pas exception...), que l'on ait largement négligé cette évidence au profit de certaines approches techniques de facilité et malheureusement « réductrices de qualités ». Il ne suffit pas comme on le voit trop souvent qu'une certaine viticulture de qualité soit réalisée et montrée en vitrine, et de construire des chais neufs pour tout changer. Si se sont des conditions souvent nécessaires elles ne sont pas toujours suffisantes, et cela d'autant plus qu'une œnologie souvent aveugle, standardisée ou peopolisée sera appliquée. Il faut aussi intégrer la viticulture dans une adaptation à chaque condition particulière, avoir une caractérisation qualitative précise, poursuivre par une vinification et un élevage adaptés à chaque type de raisin, accompagner le tout dans une, dans une exigence de l'expression et d'une singularité/identité (terroir-Cru) qui n'est malheureusement pas toujours au rendez-vous. Hervé ROMAT en collaboration avec Vincent DUPUCH (grand spécialiste viticole) établit ce lien et cette continuité indispensable, entre Viticulture et Œnologie. Par ailleurs, les modifications climatologiques induisant des modifications du comportement de la vigne et du raisin, et les exigences de plus en plus fortes des professionnels ou des consommateurs, nécessitent une adaptation continue de l'élaboration des vins, quel que soit le château, le type de vin élaboré ou choisi, le terroir (zone géographique- pédologique-climatique) et le millésime.

Une Œnologie scientifique, de savoir-faire et pragmatique : Hervé ROMAT est à la fois un scientifique (Œnologue, Docteur en Œnologie, Diplômé en Pédologie, Biologie de la Vigne et Ampélographie), mais aussi un homme de terrain (co-proprétaire du Château Grand-Maison), et un pragmatique du vin,... Il a toujours recherché un but dans la meilleure adaptation de l'Œnologie aux différentes étapes essentielles : sur la maturité et ses conséquences sur l'expression à court et long terme, sur l'approche des différentes techniques de vinifications, sur les différents adjuvants disponibles, sur les possibilités variées d'élevage ; mais son travail se poursuit en passant par la filtration jusqu'à la préparation du vin à la mise en bouteille. Ces dernières étapes d'interventions humaines pourtant fondamentales sont trop souvent négligées, alors que la qualité du vin peut être largement remise en cause par méconnaissance ou par négligence ; dans ce domaine ses différentes publications, travaux de recherches et applications font autorité dans le monde entier.

Une Œnologie à trois dimensions : Ainsi, **Hervé ROMAT poursuit le travail des fondateurs de l'œnologie moderne, en créant une nouvelle Œnologie « tridimensionnelle », au-delà de la seule vinification comme unique pilier, en y associant « l'amont » par l'intégration de la viticulture (et les spécificités pédologiques-géographiques-climatiques), et en y intégrant « l'aval » par la maîtrise des opérations de préparation et de mise en bouteille, dans un continuum œnologique indissociable pour la meilleure expression et pérennité des vins en bouteilles.**