



Franck et Nadine Renouard ont apprivoisé avec brio la Petite Camargue.



DOMAINE DE SCAMANDRE

Le bon, le beau et le **BIO**

LES VINS DE CE TOUT JEUNE DOMAINE SONT FIER ET CHARPENTÉS COMME LES TAUREAUX CAMARGUAIS. UN TRIO DE PASSIONNÉS A PROPULSÉ LES COSTIÈRES-DE-NÎMES DANS UNE AUTRE DIMENSION. ET AU MENU DES TABLES ÉTOILÉES ! HISTOIRE D'UNE SUCCESS-STORY MÉRIDIONALE.

Par Cécile Mortreuil. Photos DR.

Tout est parti de quelques grains de raisin... et de folie. Nadine et Franck Renouard étaient complètement étrangers à l'univers du vin. Et pour cause, ils exerçaient comme chirurgiens-dentistes ! En l'an 2000, une visite à leur ami artiste peintre Pierre-Marie Brisson, dans la Petite Camargue, fait basculer leur destinée. Le couple, amateur de grands crus, tombe amoureux de cette terre sauvage. Il y découvre un potentiel vinicole inexploité et s'associe alors à l'œnologue Stéphane Beuret, grand prix du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux, qui se laisse séduire par la qualité et l'ambition de leur projet. Bien plus qu'un projet, un défi ! Le trio part de rien. En 2002, les premières parcelles sont achetées : quelques rangs de vignes et un champ de luzerne. Pour créer des vins conformes à leurs hautes exigences, les sols sont retravaillés en lutte raisonnée durant quatre ans. "Quitte à créer quelque chose, nous voulions le faire bien", explique Franck Renouard. "Nous avons pris le temps de réfléchir pour concevoir des installations ergonomiques et mettre en place toutes les conditions d'une culture que nous voulions, à terme, biologique."

Les taureaux veillent...

Après beaucoup de labeur, le domaine de Scamandre émerge de l'argile rouge de la Petite Camargue. Dès 2007, il fonctionne en agriculture biologique. La certification lui est accordée cinq ans plus tard. La faune de la région apprécie elle aussi le profond respect de la nature des propriétaires. Au milieu des

vignes vaquent des centaines d'oiseaux, des lapins facétieux et des nuées d'insectes. Scamandre a même mis en place un ambitieux programme d'agroforesterie, plantant une trentaine d'espèces d'arbres (figuiers, abricotiers, acacias, arbousiers...), pour multiplier la concurrence entre les essences. Celles qui s'épanouissent au mieux dans ces 28 hectares préservés, ce sont les vignes, posées sur une terre de galets roulés sur argile rouge, caractéristique de ce terroir gardois. Sous le sol passent les alluvions du Rhône et de la Durance, abreuvant les cépages. Vieux carignan, syrah, mourvèdre, marselan et grenache – entre autres – se déploient dans un environnement propice et saisissant de beauté. Au loin, les taureaux camarguais paissent sur la plaine du Cailar, sous le regard du pic Saint-Loup, tandis que l'étang de Scamandre, qui a donné son nom au domaine, se dévoile au sud. Le propriétaire de Scamandre est si amoureux de sa Petite Camargue qu'il organise des balades à cheval pour partager son paradis. Toujours dans cet esprit de transmission, les deux époux mettent en place chaque premier samedi du mois, d'avril à fin septembre, une journée de découverte du domaine et de son terroir. Épaulé par Julien Dussert, leur gendre sommelier, le couple se met aux fourneaux et fait déguster des mets du terroir, visiter le domaine et évidemment goûter leurs vins, lors d'un sympathique apéritif sur le toit du chai.

Tout, ici, est méticuleux et personnalisé. Les raisins sont cueillis à la main et les cuves inox italiennes ont été dessinées par Stéphane Beuret. Les jus bénéficient d'une

fermentation longue. Plus tard, le vin reste deux ans en barriques, prélude à l'assemblage, puis un en cuve et un autre en bouteilles avant d'être commercialisé. A Scamandre, on ne se presse pas... "Nos vins, très riches en tanins, ont besoin d'une aération ménagée pour se stabiliser naturellement. C'est le temps qui fait son œuvre", commente Franck Renouard.

Des tables prestigieuses

La minutie est payante. La gamme, composée d'un rouge, d'un blanc et d'un rosé, est dense et charpentée. Des nectars profonds, d'une grande pureté aromatique, qui se dégustent en vieillissant, à l'inverse des autres costières-de-nîmes qu'on a l'habitude de boire rapidement. Le domaine viticole a donné naissance à une seconde cuvée, Les Terrasses d'Hortense, un vin fruité fait à partir de vignes plus jeunes. De l'huile d'olive et du miel y sont aussi produits. Scamandre se retrouve désormais sur les plus belles tables – Apicius, La Table du Baltimore, Antoine et le Peninsula pour ne citer qu'elles. En l'espace de quelques années, le domaine a donné aux costières-de-nîmes, appellation peu considérée, des lettres de noblesse méritées. ■



Domaine viticole Renouard
Chemin des Coquillons
30600 Vauvert
06 15 38 63 07
<http://scamandre.com>