



**LA CHRONIQUE VIN  
DE JEAN-FRANCIS PÉCRESSE  
IMPÉRIAL SCAMANDRE**



Elle est, à sa manière, l'ultime survivante d'une civilisation. De celles dont l'on perd la trace à force d'en effacer le nom. Daté de l'an 2009, ce flacon que l'on saisit d'une main tremblante porte, en mention d'origine géographique, l'étendard des « coteaux flaviens ». L'indication protégée a cessé de l'être cette même année, faute de combattants. Ne restait plus à la défendre que Franck et Nadine Renouard, en leur domaine de Scamandre, précisément situé, sur cette marche orientale du plateau des Costières, en cette extrémité où, au siècle premier de notre ère, les Romains de l'empire des Flavius poussèrent la culture de la vigne. Au-delà, à quelques pas vers l'ouest, c'étaient les terroirs gaulois. Ici, les frontières de l'histoire recouvrent celles de la géographie. Mais, comme souvent, il s'est trouvé une administration pour les séparer. Au surplomb de la Petite Camargue, la vingtaine d'hectares de vignes de Scamandre est affectée aux Costières de Nîmes mais, si n'était cette langue des taureaux qui vous attachent à jamais à cette terre, avec ses sols de galets roulés teintés de 50 nuances d'argiles rouges, le domaine est plutôt typé rhodanien, ascendant Châteauneuf.

Il y a vingt ans seulement, il n'existait pas. En place des carignan, syrah et grenache, des marsanne et roussanne, et aussi des chardonnay et petit manseng, n'y poussait que de la luzerne. Rien ne destinait Franck Renouard, ponte parisien de l'implantologie dentaire, à jeter là les bases d'une aventure viticole. Rien d'autre qu'un serment de fin de soirée, passé avec son ami de Camargue, le peintre Pierre-Marie Brisson. « *J'étais amateur de vins, mais de vins finis...* », dit-il drôlement, étonné encore, lui l'homme de science, de cette folie cartésienne. Les débuts furent épiques. Une poignée d'hectares sans maison ni cuvier, une première récolte vinifiée dans des cuves extérieures. « *On dormait dans la voiture pour les surveiller.* » Renouard a tracé sa route, impérial, s'écartant de l'esprit des Costières pour élaborer, à l'image du 2013, éblouissant de fraîcheur, des vins profonds et tendus, doués de cette impressionnante capacité de garde qu'ont les grandes signatures rhodaniennes.

Scamandre rouge 2013, Costières de Nîmes. 22 € la bouteille. [www.comptoir-mediterraneen.com](http://www.comptoir-mediterraneen.com)