



# UNE ASCENSION FULGURANTE pour le Domaine Le Novi

*C.F*

Fils et petit-fils d'agriculteurs, Romain Dol se destinait à tout, sauf reprendre l'exploitation de son père et pourtant la vie en a décidé autrement. Après son bac en poche, Romain part à la fac de Montpellier afin de se préparer au concours des écoles d'agronomie. Le concours réussi, il se retrouve à Nancy en tronc commun d'agronomie pendant deux ans pour ensuite redescendre dans le sud à Montpellier pour poursuivre sa spécialité vignes et vins. Entre temps, son cousin qui devait reprendre l'exploitation se désiste, Romain voit son avenir se dessiner. Comme tout œnologue fraîchement diplômé, il quitte la France en 2004 pour l'étranger avec cette ambition de faire ses armes et d'étoffer son cv. « J'ai voyagé en Nouvelle Zélande, en Catalogne, Angleterre pour vinifier. Le but étant de gagner en vinification, j'ai travaillé en production entre les deux hémisphères durant deux ans. Je me suis retrouvé en Argentine durant six mois et le gros avantage en hémisphère sud, c'est l'image du français en tant qu'œnologue. Je leur ai proposé une façon de travailler qui les a séduits, ils m'ont fait confiance mais j'avais envie de vendre du vin, connaître le marché et voir ce qui marchait. Je leur ai proposé un contrat mais on n'est pas tombé d'accord ». Revenu en France à Montpellier, Romain décroche un

poste dans un cabinet d'agence commerciale, il devient négociant en vin à l'export durant cinq ans, de 2008 à 2012, il sera chef de zone Europe pour la promotion des vins du Languedoc avec un beau carnet d'adresses. Il quitte l'agence fin 2012, pour se consacrer à son projet qui mûrit depuis dans sa tête, la naissance de son futur domaine. C'est au quotidien qu'il travaille sur le montage administratif, la disposition et les plans de sa future cave dont les travaux ont duré environ 7 mois entre janvier et août 2014. Avec une première récolte la même année, la certification bio pour le premier millésime et l'appellation Luberon, il enchaîne les salons de professionnels avec un premier en Allemagne en mars 2015. Sur le domaine, 16 hectares sont consacrés à la cave particulière, 6 hectares en raisin de table et 5 hectares en coopérative avec des cépages exotiques (merlot, chardonnay, unis blancs). Les ventes sont passées de 20 000 bouteilles en 2014, à 50 000 bouteilles en 2015, et pour 2016, la complexité c'est qu'il a déjà vendu son stock de blanc et de rosé.

« Le vin doit rester un moment de partage accessible à tout le monde »  
On peut dire que l'ascension est gratifiante même si ce père de famille de 36 ans reste les pieds bien ancrés dans sa terre avec un aplomb qui laisse penser que le

travail est dur et que les années ne se ressemblent pas. Le Novi des vignerons du Vaucluse peut être fier de son travail. Son rosé côté levant BIO de 2015 médaille d'or au concours général agricole de Paris, son rouge Amo Roujo 2015, sélectionné par la revue du vin de France, comme l'un des meilleurs vins de l'année, des articles sur Le Point, Les Echos, le magazine Terre de Vins avec également un magazine belge sans oublier Christine du Petit Futé et son coup de coeur pour le projet de Romain Dol présenté sur France Bleu Vaucluse.

« Les médias est le meilleur moyen de communication, c'est très efficace mais ce n'est pas quelque chose que tu peux maîtriser. Il faut arriver à surfer sur la bonne vague. Ma conception du vin c'est que cela doit rester un moment de partage, dans l'absolu, le vin ne doit pas être inaccessible par son prix car cela reste un élément festif que l'on doit pouvoir partager ». ■