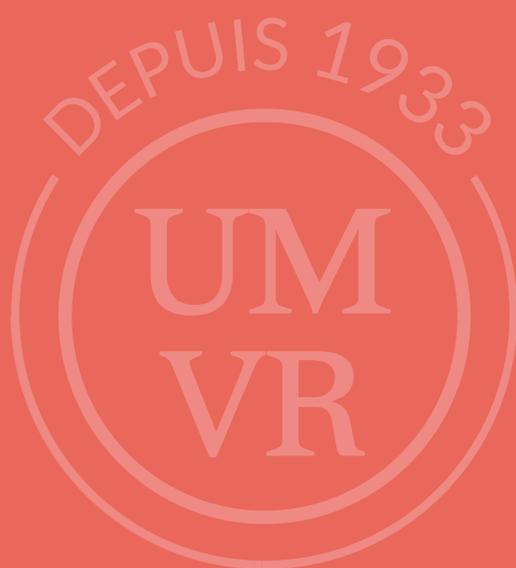


# Les Wineries du Rhône

**Les Vins**  
**Jean-Luc Colombo**



PORTRAIT —

## « L'ABOUTISSEMENT DU VIN, C'EST À TABLE AVEC LES AMIS. »

Vigneron cuisinier en hommage à sa maman, Jean-Luc Colombo travaille à Cornas ses vins comme on travaille un plat. En goûtant beaucoup et en respectant certains fondamentaux.

### Comment êtes-vous venu au vin ?

« Dans certaines maisons, le père ou le grand-père étaient déjà là. Cela ne les empêche pas de faire ce métier avec passion. Mes parents étaient cuisinier et médecin, mais aucun n'était vigneron ou négociant. La voie que j'ai choisie pour comprendre la cuisine et le vin, c'était d'avoir de la vigne. J'avais envie de vivre au milieu de la nature avec mes chiens, mes oiseaux, mes poissons... »

**On ne fait pas du vin pour parler de cuve inox, de pressoir ou de filtre...** Tout cela est nécessaire. Mais on parle du vin parce que l'aboutissement c'est d'être avec des amis à table. Quand on se demande ce que l'on va boire avec de la soupe au pistou, une soupe de poisson, un loup grillé ou un carré d'agneau, on ne pense pas à de la bière ou à un Casanis, même si c'est excellent. On se dit que l'on va boire un verre de vin. Mais lequel ? Dans la Vallée du Rhône, on a une palette de goûts qui nous permet d'honorer de nombreux plats différents. »

### Pourquoi avoir choisi Cornas ?

« Nous sommes arrivés ici dans les années 80. Passionné par la cuisine, je me suis demandé quel serait le vin qui accompagnerait les plus grands plats, comme un lièvre à la royale. Pour moi, c'était Hermitage. Je suis venu à Cornas pour faire un vin de garde et j'ai été attiré par la beauté de sa nature et de ses bois. La Bourgogne, c'est trop au Nord. Il y avait bien Châteauneuf du Pape et Gigondas, qui sont de grands vins, mais ici, c'est plus sauvage et puis nous sommes le Sud du Nord. Il y a du soleil, il y a des oliviers. Et étant provençal... »

### Comment définiriez-vous votre style ?

« Tous nos vins, qu'ils proviennent d'achat de raisin ou de vin et surtout de propriété, sont travaillés sur la finesse, l'élégance et l'équilibre. Je dirais que le fleuri est plus important que le fruité. Cela veut dire qu'il faut choisir la bonne date des vendanges et ne pas se tromper sur la vinification. Un de mes professeurs disait : **« On fait le vin dans la vigne. » On goûte le raisin.** Il a goûté de cerise ou d'abricot, on le retrouve dans la cuve. On doit tout le temps goûter et penser que lorsqu'on fait un Cornas ou un Châteauneuf du Pape, on ne fait pas un pimeur. Il y a des caps à garder, heureusement, le terroir nous les donne. Cornas, c'est un vin noir, tannique, de garde. C'est fait pour un pigeon, un rognon, une pièce de bœuf. Il faut rester sur des valeurs sûres. »

### Comment donne-t-on de la finesse à un vin de garde ?

« En passant beaucoup de temps avec les chefs, en goûtant leur cuisine et les vins. Quand vous goûtez Beaucastel et Mont-Redon, c'est différent

**Jean-Luc Colombo,**  
**Directeur Général**  
**de la Maison**



**Maison créée**  
**en 1987.**

*19 salariés.*

*11 847 hl*

*commercialisés.*

*CA 2016 : 7,8 m€*

*dont export : 4,2 m€.*



**« Le vin, c'est  
comme l'art, il y  
a une complexité  
telle que l'on  
peut en faire une  
passion. »**

et pourtant, ce sont deux Châteauneuf du Pape. L'appellation contrôlée ne gère pas la cuisine du vin et pourtant c'est très important ! Le travail de Marcel Guigal, le nôtre. Quand vous élevez le vin dans des cuves ou dans des barriques, ce n'est pas du tout pareil. « Un poulet mal cuit est un poulet mort pour rien » me disait Jacques Manière. A deux minutes près de cuisson, un poisson est moins bon. Le vin, c'est exactement pareil.

**Vous laissez des lies dans un fût 15 jours de trop et le vin sent la lie. C'est délicat et compliqué. C'est peut-être ce qui fait la qualité des grandes maisons qui savent maîtriser l'élevage et l'assemblage.**

**Comment voyez-vous l'avenir ?**

« Les vins évoluent. Le goût des amateurs va vers quelque chose de plus en plus élégant. Mais la planète se réchauffe et je pense que le côté méditerranéen sera de plus en plus présent. Le prochain défi : il faudra maîtriser cette évolution. »



**Les Vins Jean-Luc Colombo**

**07130 Cornas**

**+33 (0)4 75 84 17 10**

**colombo@vinscolombo.fr**

**www.vinscolombo.fr**

**Contact UMVR**

**+33 (0)4 90 27 24 16 / 18**

**presse@umvr.fr**

**www.umvr.fr**