

L'Indépendant, 02/11/25

Plantées à 1 230 mètres à Ur : au domaine Col rouge, les vignes prennent de la hauteur pour leur première cuvée effervescente



Vincent Ginestet, Hervé Sabardeil et Gilles Blanc dans le chai aux cuves ovoïdes où les vins sont élaborés. - Frédérique Berlic

En mai 2021, un vignoble de 3 hectares est planté à 1 230 mètres d'altitude par trois associés, Gilles Blanc, Vincent Ginestet et Hervé Sabardeil. Quatre ans plus tard, la première cuvée de vins blancs effervescents d'altitude est mise à la vente et un magnifique chai domine la vigne.

Il y a à peine quatre ans, le domaine Col rouge n'était encore qu'un pré baigné de soleil. Aujourd'hui, le paysage a radicalement changé : neuf îlots de vignes se déploient sur les coteaux, abritant 20 000 pieds de chardonnay et de pinot noir cultivés en agriculture raisonnée. Une transformation fulgurante, conduite avec conviction et précision. Depuis, deux vendanges ont rythmé la vie du domaine et la première cuvée de 15 000 bouteilles vient d'être mise sur le marché. L'investissement s'est également concrétisé avec la construction d'un bâtiment de 200 m² (une surface identique enterrée pour le stockage et l'élevage des bouteilles) comprenant un caveau où ont lieu la vente et la dégustation, et un chai d'élevage avec des cuves ovoïdes thermorégulées. C'est là que nous retrouvons les trois associés, visiblement fiers et émus par l'ampleur du chemin parcouru. Vincent Ginestet rappelle la genèse de cette aventure improbable : "*Hervé, négociant en vin et conseiller œnologique,*

possède déjà une propriété à Latour-de-France. Il m'a sollicité, en tant qu'agent immobilier, pour trouver un terrain adapté à un nouveau projet viticole. J'ai tout de suite pensé à Gilles Blanc, propriétaire à Ur d'un champ idéal en tous points." De cette rencontre est née une association à trois têtes et une ambition commune, le domaine Col rouge.

Trois cuvées et une à venir

C'est dans les onze "Œufs de Beaune", des cuves en béton à l'aspect futuriste, que les vins sont élaborés. *"La forme ovoïde stimule la convection et un élevage sur lies plus naturel. Les températures, durant la fermentation sont beaucoup plus homogènes. L'avantage est que l'on va gagner en gras, en volume en bouche ce qui nous permet de moins doser en sucre. Dans la cuvée 2023, il y a zéro sucre"* explique Hervé Sabardeil. Le domaine Col rouge propose la cuvée Vertige en extra-brut en assemblage (70 % chardonnay et 30 % pinot noir), la cuvée Blanc de Blanc en brut nature, 100 % chardonnay, et la cuvée Blanc de Noir en brut nature 100 % pinot noir. Les trois cuvées 2023 vins blancs effervescents sont déclinées en 75 cl et magnum. La vente a bien démarré et pour faire connaître le lieu, le domaine Col rouge propose la privatisation pour qui le veut, du caveau du lundi au jeudi hors vacances. Il est ensuite ouvert sur réservation trois jours par semaine pour des apéritifs accompagnés de toasts. Pour Gilles Blanc, *"même si l'objectif de base était celui que l'on a atteint aujourd'hui, nous sommes partis de loin, sur une parcelle totalement vierge ! Notre implication est totale, nous n'avons rien laissé au hasard et nous sommes ravis de ce résultat."* Les associés annoncent d'ores et déjà une cuvée surprise en novembre...

Domaine Col rouge. Ouverture jeudi en privatisation, vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche midi. Sur réservation. Tél.06 33 06 26 72. Mail : contact@colrouge.com
internet : colrouge.com