

RENCONTRE

CHÂTEAU JUVÉNAL

UN CHÂTEAU SECOND EMPIRE ALLIANT RÉSIDENCE OENOTOURISTIQUE ET VIGNOBLE DE RENOM

Tête de pont du renouveau des vins de la vallée du Rhône, l'équipe de passionnés du Château de Juvénal, bouleverse les idées reçues, avec une gamme d'AOC en conduite biologique qui croule sous les récompenses.

TEXTE : LUC SAINT-ÉLIE



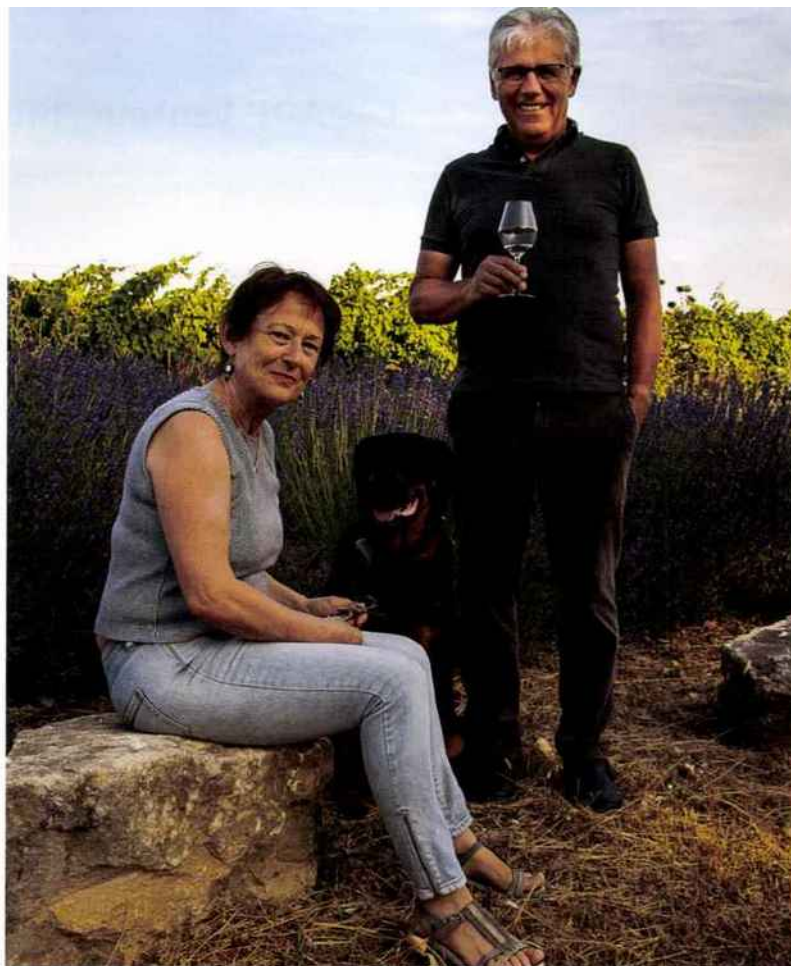


DE L'OLIVE À LA VIGNE

Situé dans le Vaucluse, un sud du massif des Dentelles de Montmirail, proche du Mont Ventoux, à une poignée de kilomètres au nord de Carpentras, le petit, le très petit (180 âmes) village de Saint-Hippolyte-le-Graveyron est éparpillé au milieu des vignes et des champs d'oliviers. Le village est au milieu d'une région viticole, Beaume de Venise est à 5 km, Gigondas à 14. En 1830 un dénommé Nicolet achète dans le village, « La ferme du Graveyron » et ses terres. Quarante ans plus tard, en 1870, son gendre, construit le Château, une grande bâtisse Second Empire. C'est la troisième génération, représentée par Adrien Juvenal, qui donne son nom au Château. Jusqu'en 1956, la propriété située au milieu de 18 ha d'oliviers, ne produit que de l'huile d'olive, mais en février 1956 un gel terrible détruit la quasi-totalité des oliveraies. De la vigne est alors plantée pour succéder aux oliviers. Le vin produit est vendu à la coopérative proche, les vignes sont confiées à l'exploitation vinicole voisine, la famille Alban, longue génération de viticulteurs locaux.

UNE AFFAIRE DE PASSION, DE MÉTHODE ET D'AMBITION

Faisons un saut temporel d'un peu plus de 40 ans, la bulle internet bat son plein et dans la technopole grenobloise, un couple de cadres dirigeants, Bernard et Anne-Marie Forestier, qui gère des sociétés de technologie (Progiciel International, TeamGroup) ont à la fois un enfant, et une furieuse envie de changer de vie. En 2001 le couple rachète le Château de Juvenal, pour monter un projet oenotouristique (aujourd'hui le Château fait également chambre d'hôtes) en continuant à confier à Sébastien Alban, le dernier de la lignée, qui en plus des siennes, gérait les vignes du Château, la gestion du vignoble. Hélas, 5 ans plus tard la vallée du Rhône connaît une crise sévère, les livraisons à la coopérative ne suffisent plus à faire tourner le Château. Le couple propose alors à Sébastien Alban de s'associer pour produire leurs propres vins, en mettant les terres en commun, et en construisant des chais pour le Château Juvenal. Les tâches sont astucieusement réparties dans le trio, Anne-Marie à la méthode, Bernard au développement commercial et Sébastien à la gestion des vignes. Il ne manque qu'une « peinture » pour



Anne Marie et Bernard Forestier

s'assurer d'une production de qualité hors pair, et précisément, l'année précédente, le prestigieux critique américain Robert Parker, vient d'élire « meilleur œnologue 2010 », Philippe Cambie. Grand spécialiste des vins de la Vallée du Rhône, le « coach de vigneron » Philippe Cambie, qui travaille pour un groupement de coopératives (le Groupe Institut Coopératif du Vin), est un des artisans du renouveau des vins du Rhône. Intéressé par le projet du Château il pilote la vinification au Château de Juvenal, dont la première a lieu en 2011. Les résultats ne se font pas attendre, trois ans plus tard le domaine est à l'équilibre financier, l'export fonctionne bien ainsi que la vente aux particuliers, dont l'activité chambre d'hôte est une excellente promotion.

LE DOMAINE ET LA PRODUCTION

Le domaine constitué par l'association des vignes du Château de Juvenal et du Domaine Alban bénéficie d'un terroir magnifique : les vignes sont plantées sur une gravière argilo-calcaire située sur le piémont sud

du Graveyron, petite colline en comtat venaisien, bénéficiant d'une pente et d'une exposition idéales pour l'élaboration de grands vins. L'orientation de la production est claire : qualité sans compromis pour des vins bio haut de gamme. Les récompenses suivent, non seulement en France ou les médailles du concours agricoles pleuvent, mais également à l'international où les vins de Juvenal sont salués par les critiques de référence. Le domaine exploite 50 hectares (dont 45 de production), avec les appellations Ventoux, Muscat de Beaume de Venise, Beaume de Venise, IGP Vaucluse, Côte du Rhône. Les cépages travaillés sont la grenache (le château produit un 100% grenache, le Perséide), le syrah, le cinsault, le viognier, la clairette, le carignan, la mourvèdre et le muscat.

CHÂTEAU JUVÉNAL

120 chemin du long Serre,
84330 Saint Hippolyte le Graveyron
Tél. : 06 07 13 11 47
www.chateaujuvenal.com



Les AOP Ventoux, bio

Le Ribes du Vallat est cultivé dans les parcelles situées sur des coteaux qui bordent le fossé séparant les terres des deux familles Forestier et Alban (en provençal coteaux se dit « Ribes » et fossé « Vallat »). Les Ribes du Vallat comportent un blanc, un rosé et un rouge.

Ribes du Vallat Rosé

Cépages : Assemblage Grenache 50% et Cinsault 50%

Avec ses arômes de fruits blancs, de pêche, de petits fruits rouges, une grande fraîcheur, et une belle longueur, il est tout indiqué pour l'apéritif et s'accorde avec les grillades, la charcuterie, les viandes blanches, ou la cuisine asiatique.

Ribes du Vallat Blanc

Cépages : Assemblage Clairette 80% et Viognier 20%

Ce vin a un nez élégant avec des notes de fleurs blanches et arômes d'abricot. Sa bouche est franche avec des notes d'écorce d'orange. Un final ample se développe, soutenu par des notes légèrement lactées. Il pourra accompagner un apéritif dinatoire, une viande blanche, du poisson, des fruits de mer.

La Terre du petit homme tire son nom d'une légende qui veut qu'autrefois les parcelles étaient visitées par un petit homme, accompagné de son petit chien noir, qui savait trouver la truffe comme nul autre chien.

Terre du Petit Homme

Cépages : Assemblage de Grenache 50%, Syrah 40% et Mourvèdre 10%

Un Ventoux expressif et racé, sa bouche est suave, dense, élégante avec des tanins soyeux. Des notes de réglisse et de vanille de Madagascar dominent la fin de bouche. Il s'accordera parfaitement avec du gibier ou de la côte de veau de l'Aubrac aux morilles.



Perséides

Appellation : Vin de France, vin biologique

Cépages : 100% Grenache

Au nez on y découvre des arômes de miel, fleur d'acacia. En bouche des arômes complexes et gras se développent pour finir sur une finale longue et onctueuse. Il accompagnera un poulet de Bresse sauce morilles ou encore des noix de Saint Jacques.

