

UN VIN, UN DOMAINE...

Le "projet atypique" de Château Juvenal

Pas simple de faire sa place quand on est tout proche de crus tels que Beaumes-de-Venise, Vacqueyras et Gigondas. Pourtant, le Château Juvenal s'est très vite taillé une place de choix dans l'univers vinique. À l'origine de cette belle aventure, on trouve un jeune du coin, passionné par le travail de la vigne. *"Depuis mon tout jeune âge, passant une partie de mes mercredis et mes week-ends dans les vignes avec mes parents, cette passion m'est venue et ne m'a plus quittée"*, explique Sébastien Alban. Adhérent à la cave coopérative de Beaumes-de-Venise jusqu'en 2010, il a une envie: celle d'aller jusqu'au bout de son métier en *"transformant les raisins en ce produit magique qu'est le vin."*

Un couple de "cols blancs" venant de Grenoble, où ils avaient une boîte d'informatique, Anne-Marie et Bernard Forestier, ont acheté le Château Juvenal avec, dans un coin de leur tête, un projet œnologique. *"Après les premières années à restaurer le château et les terres, j'ai compris que la vente du raisin à une cave coopérative n'était pas viable."* Travaillant avec Sébastien et ses parents, Mireille et Jean-Claude, le propriétaire est convaincu qu'une association est possible avec eux. En 2010, il propose donc à Sébastien de créer une cave particulière. Le jeune homme accepte. Après l'obtention du permis de construire, entre Caromb et



Saint-Hippolyte-le-Graveyron, la construction est lancée début 2011 et les bâtiments et le matériel prêts pour une première vinification de 30 000 bouteilles. Deux extensions en 2015 et 2017, avec la création d'un nouveau caveau permettent, de suivre l'évolution de la demande des clients en France mais aussi à l'étranger, où se font 50% des ventes, qui dépasseront les 100 000 bouteilles en 2017. *"Notre positionnement haut de gamme et bio intéresse fortement notre clientèle d'Europe du Nord. Les bonnes notations (entre 92 et 94 pour nos rouges*

2016) récemment obtenues auprès des dégustateurs Parker et Dunnuck dynamisent fortement nos ventes en Amérique du Nord, Canada compris".

Pour acquérir cette qualité, le duo a pu s'appuyer sur un œnologue exigeant et passionné qui a accepté de s'engager dans un projet balbutiant et imprévisible: Philippe Cambie. C'est un "assemblage" qui donne sa quintessence. Tant et si bien que le Château Juvenal emploie l'équivalent de 8 personnes à temps plein et 2 jeunes en formation longue alternance. Les acteurs reconnaissent d'une

même voix: *"Notre projet est atypique à plusieurs points de vue. C'est avant tout un engagement réciproque de personnalités apparemment très différentes par leur parcours professionnel mais unies par la même vision et la même passion"*. Comme l'a dit Hegel: *"Rien de grand ne s'est accompli dans le monde sans passion"*. Un détour s'impose par Saint Hippolyte et le Château Juvenal. **A.M.**

Château Juvenal, 1080 route de Caromb, à Saint-Hippolyte-le-Graveyron. ☎ 04 90 28 12 57. graveyron@gmail.com