

LE CHATEAU JUVENAL

L'union fait... les bons vins

Sébastien Alban, vigneron, s'est associé à Bernard et Anne-Marie Forestier en 2001. Et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'ils n'ont jamais regretté leur décision !

Ces trois-là auraient pu ne jamais se rencontrer. Bernard et Anne-Marie Forestier géraient de florissantes sociétés informatiques, dans la région grenobloise, tandis que Sébastien Alban était la 4^e génération d'une famille de viticulteurs de Saint-Hippolyte-le-Graveyron. Mais à la fin des années 90, Bernard et Anne-Marie deviennent parents, à un moment où la bulle internet grossit sans arrêt. « On s'est dit que c'était le bon moment pour vendre nos sociétés, changer de vie, et offrir à notre fille une vie sans trains ni avions », se souvient Anne-Marie.

En 2001, ils achètent donc une belle bâtisse, à Saint-Hippolyte, le Château Juvenal, ainsi que les vignes menées par la famille Alban. « A cette époque là, le raisin était amené dans une

cave coopérative », explique Sébastien. « Assez vite, on a eu envie de prendre en main notre destin. On s'était aperçu qu'on partageait pas mal d'idées, le travail bien fait, la passion du vin, et une manière de faire les choses dans un esprit sympathique. Pourtant, tout le monde nous disait que c'était risqué, qu'une cave particulière ne pouvait pas produire plus de 80 000 bouteilles, que la vente à l'export était dure... »

Chacun apporte sa pierre à l'édifice : Sébastien sa science des vignes, Anne-Marie son esprit de méthode, et Bernard sa capacité innée à penser le développement de l'entreprise. « Notre œnologue Philippe Cardi a très vite attiré notre attention sur le potentiel de nos vins à l'export », explique Bernard. « Et on

s'est aperçu rapidement que le Château Juvenal, que nous avons transformé en maison d'hôtes dès 2003, était un merveilleux moyen de trouver des ambassadeurs pour nos vins ! » complète Anne-Marie.

« On partageait pas mal d'idées, le travail bien fait, la passion du vin, et une manière de faire les choses dans un esprit sympathique »

Aujourd'hui, la moitié des 100 000 bouteilles produites par le Château Juvenal sont commercialisées à l'export, le reste au caveau, récemment rénové, et dans les meilleurs restaurants. Ils continuent à travailler ensemble dans le même esprit de qualité et de respect, et déclarent d'une seule voix n'avoir aucun regret de s'être associés. « C'est un travail d'équipe entre des personnes qui viennent d'horizons complètement différents », estime pour sa part Sébastien. « Le fait que nous venions d'un autre monde fait que nous n'avons pas d'inhibition », confirme Bernard. Mark Twain disait « ils ne savaient pas que c'était impossible, alors ils l'ont fait », ce pourrait être la devise du Château Juvenal.



Les 50 Personnalités du Comtat Venaissin 2017