Domaine des Louis / 26 CHANOS-CURSON

Chez Julien Dreveton, une exploitation à taille humaine

D'un côté, un cursus qui s'achève. De l'autre, des terrains en fermage dont les baux arrivent à terme. Au milieu, cette attirance pour tout ce qui tourne autour du vin. Il suffisait d'un pas, d'un élan, pour que Julien Dreveton concilie les trois signes du destin. Décision prise, le très jeune homme est désormais à la tête du Domaine des Louis, 5,5 hectares de Crozes-Hermitage qu'il exploite entièrement seul.

UN PROJET BIEN CONSTRUIT

Un parcours estudiantin sans faute dans l'hôtellerie : bac au lycée hôtelier de Thonon, puis double licence à l'école Vatel puis à l'université Suze-la-Rousse. En parallèle Julien se perfectionne dans le domaine qu'il affectionne. Il est membre d'un club-oeno, participe à des concours de sommellerie (notamment celui du meilleur sommelier des Alpes), travaille sur Châteauneuf-du-Pape et réalise ses deux premières vinifications au domaine des Hauts-Châssis, chez Franck Faugier. Mais ce prestigieux bagage ne suffit pourtant pas pour donner corps à son projet....

Car pour reconvertir les champs de pêchers (mis en fermage à la suite de l'infarctus de son grand-père) en vignobles, il faut encore que Julien obtienne son BPREA auprès de Vivarais Formation. Ce diplôme sera le dernier, le sésame de sa carrière à venir. Libre à lui d'arracher les fruitiers, de défoncer la terre, et de planter sa vigne... Et pas n'importe quelle vigne ! De fait le domaine, appartient à l'ère d'AOC Crozes-Hermitage. Et une parcelle de 6 000 mètres a été plantée en Syrah qui avoue 40 ans d'âge... une véritable pépite qui donnera naissance à la cuvée « Quintessence ».

En attendant le premier vin (pendant deux ans le raisin est resté sur pied), Julien Dreveton se fait embaucher par la grande Maison Chapoutier et occupe son temps libre à transformer le hangar jadis destiné à l'emballage des pêches. Il rassemble tout en un même bâtiment. Au rez-de-chaussée l'espace caveau : vinification, cave, stockage et réception. À l'étage, son bureau.

Rouge, blanc, noir se déclinent dans un esprit de modernité qui contraste joliment avec les références au passé -la plus évidente étant celle attachée au nom de domaine : «Les Louis » allusion au prénom de ses aïeux, moustachus aux grands cols, immortalisés sur les étiquettes.

Julien Dreveton est la sixième génération sur l'exploitation. Il aime à le rappeler et les étiquettes "Domaine des Louis" font référence à ses deux grand-pères prénommés Louis.

UN MÉTIER TRÈS COMPLET

Le premier vin naît en 2018 *«facile à boire, sur le fruit»* mais n'a pas encore assez de structure pour être gardé. Les 4 800 premières bouteilles sont vendues aussitôt à des professionnels : cavistes, restaurateurs, boutiques Cinq Sens, XIII VIN... Les 7 800 du millésime 2019 sont disponibles... Quelque deux ans plus tard, quatre cuvées se distinguent, nommées d'après la première lettre de leur cépage.

«L'enfant du pays», 6e génération à vivre sur les mêmes terres, du haut de ses 27 ans, déclare dans un sourire, aimer ce métier pour ce qu'il a de complet *«de la vigne au vin, de l'habillage à la valorisation»*. Il aime son exploitation, l'une des plus modestes du paysage Crozes-Hermitage, parce qu'elle est à taille humaine et qu'il peut la mener seul. De sa jeune expérience, il tire cet humble et sage enseignement : *«Avec la vigne, il faut savoir être patient»*.

Hélène de Montgolfier

→ 580 chemin Champs Ratiers
à Chanos-Curson
Contact : Tél. 06 34 43 39 20
juliendreveton@domainedeslouis.fr

Les cuvées

EN ROUGE :

- **Quintessence S** = Syrah (gousset en or ; rapport au temps) haut de gamme, issu des vieilles vignes. Élevé en demi-muids après fermentation en cuve béton tronconique, il affiche une « belle structure ».
- **S** = Syrah (nœud papillon rouge) est un vin gourmand très frais, avec un côté fruits croquants, vinifié et élevé en cuve en inox

EN BLANC :

- **R & M** = Roussanne et Marsanne (clé or) est un vin frais, peu boisé élevé en partie en demi-muids
- **Quintessence R** = Roussanne à 100%, vinifié et élevé en demi-muids, nouveauté de cette année 2020.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

La Tribune
Administration et rédaction :
33 avenue du Général de Gaulle - 26200 Montélimar - Tél. 04 75 00 84 00
Publicité locale et régionale : 04 75 00 84 17
Commission paritaire : 0125 C 85876
Cogérants : Christophe Tostain, Patrick Gouit
Directeur de la publication : Christophe Tostain
Maquette : Hélène Weber

le JTT
Rédaction : 17 rue Thiers - 07300 Tournon
Tél. 04 75 08 39 31
Publicité locale et régionale :
06 26 60 17 23
Commission paritaire : 1018 C 81507
Cogérants : Christophe Tostain, Patrick Gouit
Directeur de la publication : Christophe Tostain

Abonnement : version papier à partir de 39 €,
version numérique à partir de 28 € (achat au numéro 1.09 €)
Tél. 04 75 00 84 01 et www.e-tribune.fr

Novembre 2020

ACPM OJD DIFFUSION ACPM OJD DIFFUSION

Imprimé par GRLI
certifié conforme aux exemplaires distribués
Origine du papier : Autriche • PEFC 75 %
Taux de fibres recyclées : 35 %
Eutrophisation : Ptot 0,008 kg /tonne de papier

Le monde d'après et ses nouvelles tendances

Les modes de consommation évoluent avec de nouvelles exigences. Sur le plan environnemental certes, mais aussi sociétal. Choisir son vin peut ainsi devenir un acte militant...

Laurent Habrard œuvre pour les espaces naturels réserves de vie / 26 GERVANS

Son rosé Dame Nature, une "bombe aromatique" !

L'histoire ressemble à un joli conte : «Il était une fois une très jeune vigne, gâtée par une naissance de haute lignée, un terrain classé en AOC et une météo généreuse... Elle offrit à son serviteur et maître vigneron ce qu'elle avait de meilleur : ses raisins joufflus et colorés à souhait. Ravi et ému par la qualité de ce présent, l'homme, s'attela sans tarder à la récolte qu'il jugea si belle qu'il voulut en remercier le ciel...»

Laurent Habrard est ce serviteur et maître vigneron, conscient de sa chance en cette année 2019 où la vendange fut si belle que lui vint l'idée de remercier la nature pour ses bienfaits.

UNE JEUNE VIGNE POUR UNE BELLE CAUSE

La très jeune vigne, plantée quelque printemps plus tôt, offrait tant de promesses qu'il s'attacha à en faire le meilleur des rosés, sans déroger à son engagement pour l'agriculture biologique. Naissent 2 200 bouteilles d'un vin, à peine sucré, qualifié de «bombe aromatique».

Le vigneron destine la jeune vigne à servir une belle cause... Il tient à œuvrer pour la Réserve de Vie Sauvage, espace naturel, dont 500 hectares se situent entre vallées et montagnes dans le massif préalpin du Vercors drômois où toute activité humaine est réduite à la contemplation.

Le bénéfice tiré de la vente de son rosé est donc reversé à l'ASPA, l'Association pour la protection des animaux sauvages. Un candide «Merci Dame Nature !» se lit sur l'étiquette réalisée par Pat'Bo un artiste local, qui figure un canard étonné devant l'opulence d'une

Laurent Habrard est fier de présenter "Merci Dame Nature !", un rosé qui financera une réserve de vie sauvage de 16 ha.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

Laurent Habrard se distingue par ses choix. Il en résulte un vin qui, comme lui, a du caractère...

floraison concentrée sur un arbre unique se découpant sur un ciel radieux... Calcul fait, le rosé rapportera 16 hectares de "Réserve de Vie Sauvage" dans le Diois. *«L'objectif est presque atteint. Je suis content»* se félicite Laurent Habrard.

La cave de Laurent Habrard se situe à Gervans, son domaine s'étend sur 15 hectares. et couvre trois appellations : Crozes-Hermitage, Hermitage et Saint-Joseph.

UN HOMMAGE À CEUX QUI ONT DIT "NON" À LA CHIMIE

Il faut remonter à cinq générations pour retrouver l'humble aïeul qui troquait son modeste vin contre quelque autre denrée, dont les descendants seraient cultivateurs, puis marchands officiels, avant d'arriver aux nobles héritiers de grands crus. *«Si un hommage doit être rendu ça n'est pas aux pionniers qui ont bénéficié d'aides nombreuses et variées, mais bel et bien à ceux qui déjà étaient bio, de fait. Ceux qui ont su résister aux sirènes de l'après-guerre qui posaient l'alternative en ces termes : soit vous restez bagnards et continuez à piocher laborieusement, soit vous utiliser les efficaces désherbants chimiques. Ils ne sont pas nombreux, 2 à 3 %, à avoir dit NON à la chimie. Ils furent traités au mieux de babacools, au pire d'hurluberlus... les vins étaient moins bons, moins stables, par manque de connaissances œnologiques. Ils étaient mal vus par les consommateurs. Bref, les vignerons obstinés n'avaient qu'une petite voix pour leur souffler qu'ils avaient raison. C'est elle, qui leur a permis de tenir le coup. Je voudrais aussi rendre hommage à ces gens-là».*

D'un hommage à l'autre, Laurent Habrard clame son amour de la terre avec laquelle il vit en parfaite osmose à la faveur de l'agriculture. Un choix de vie, pour un vin de choix.

Hélène de Montgolfier

→ 7 route des Blancs à Gervans
Contact : Laurent Habrard,
06 60 61 60 26 - laurent@habrard.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.