

Julien Dreveton souhaite partager sa passion du vin. Face aux vignes, il a créé au cœur de son domaine, dans l'ancienne maison de sa grand-mère, un gîte où accueillir et transmettre.



## VALLÉE DU RHÔNE Retour aux *racines*

À Chanos-Curson, au domaine des Louis, **Julien Dreveton** a réalisé son rêve : planter des vignes, travailler la terre avec respect, faire du bon vin et le partager. Rencontre avec un jeune vigneron inspiré et inspirant.

TEXTE ET PHOTOS **SÉVERINE BAUR**



Il est vrai que le vin a toujours été dans l'ADN familial. *“Mes deux arrière-grands-pères cultivaient la vigne au début des années 1900. Tous les deux s'appelaient Louis. Le domaine des Louis leur rend ainsi hommage.”* C'est en pensant à ses aïeux, le sourire aux lèvres, que Julien Dreveton cultive aujourd'hui ses petites parcelles, au cœur de l'appellation crozes-hermitage dans la Drôme. Avec optimisme et détermination, il se lance dans l'aventure vigneronne en 2016. Il récupère alors d'anciennes terres familiales d'abricotiers dans la plaine du Chassis et plante à la place trois cépages : syrah pour le rouge, marsanne et roussanne pour le blanc, sur un terroir propice riche en alluvions du Rhône. Avec un premier millésime en 2018, le domaine des Louis est né. *“Le plus petit de l'appellation, avec*



Dans la plaine du Chassis au cœur de l'appellation crozes-hermitage, le terroir ensoleillé est naturellement bienfaiteur. Ici, les vignes suivent le vent, plantées du nord au sud, et séchent librement le long du couloir rhodanien.

5,5 hectares seulement" s'amuse à préciser son jeune propriétaire qui aime travailler à taille humaine, en prenant soin de la terre pour la transmettre sereinement aux générations à venir. Pourtant, Julien Drevet n'avait jamais vraiment envisagé d'embrasser le métier de vigneron. Tout s'est construit peu à peu, comme on déroule un fil d'Ariane. Il suit tout d'abord des études en hôtellerie-restauration à Thonon-les-Bains, où il s'inscrit au club œnologique et tente le concours du meilleur sommelier des Alpes. Puis enchaîne avec une licence en commerce et marketing à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse. Il multiplie alors les expériences en vente au caveau, au château La Nerthe et au domaine Tourbillon à Châteauneuf-du-Pape, puis s'initie à la vinification au domaine des Hauts Chassis auprès de Franck Faugier "qui m'a transmis la passion de faire du vin". Julien Drevet est aujourd'hui un vigneron heureux. "C'est un travail complet de A à Z, des plantations, aux méthodes de culture à la vinification..." Pourtant les aléas sont légion. "En 5 ans d'existence, j'ai vécu alternativement des années de sécheresse et de grêle. Les changements climatiques touchent toute la profession. Il est nécessaire d'adapter nos méthodes." Comme

*"En 5 ans d'existence, j'ai vécu alternativement des années de sécheresse et de grêle. Les changements climatiques touchent toute la profession. Il est nécessaire d'adapter nos méthodes."*

**JULIEN DREVEYTON**



d'autres, Julien Drevet abaisse ainsi les palissades pour limiter la surface foliaire et l'évapotranspiration, laisse les feuilles afin de protéger les grappes des fortes chaleurs. "Je diminue les doses de cuivre en intégrant des biostimulants qui aident à contrario, la vigne à se défendre contre les maladies liées à l'humidité." L'alchimie du sol est subtile, le vin presque toujours un miracle. Patient et passionné, Julien Drevet poursuit son œuvre avec une conversion en bio en 2024. Le domaine des Louis participe au dynamisme de l'appellation crozes-hermitage qui regroupe sur 1800 hectares, une soixantaine de caves particulières, et où une cave se crée par an. "La tendance est au blanc dont la surface a doublé." Avec ses vins blancs pleins de fraîcheur et ses rouges légers sur le fruit, le domaine des Louis a ainsi le vent en poupe. Julien Drevet l'a compris et trace son chemin avec un adage en tête inscrit sur son site : "Le futur appartient à ceux qui croient en la beauté de leurs rêves." \*



## Coups de cœur de la rédaction



### Crozes-Hermitage "R&M" 2023

Cuvée 80% marsanne et 20% roussanne issues de vendanges matinales à la main. Élevage moitié cuve, moitié fut de chêne. Un vin avec une teinte dorée et un nez riche, qui garde bien la fraîcheur du fruit avec des notes d'acacia et de pêches blanches. Une bouche généreuse, un boisage tonique, une finale sur l'amertume.

> 17 €

Accord mets/vin : Un vin d'apéro sympathique, idéal avec une viande blanche comme une blanquette de veau.

### Crozes-Hermitage "S" 2022

Cuvée 100% syrah issue de jeunes vignes plantées en 2016 sur des alluvions du Rhône. Vinification en cuves inox. Vin sur le fruit (notes de fraises, cassis...) puis s'ouvre sur des arômes épicés. Un vin convivial et gourmand avec des tanins soyeux et délicats.

> 16 €

Accord mets/vin : Un vin polyvalent, à partager avec de la charcuterie ou un barbecue. Servir un peu frais entre 16 et 18°.

