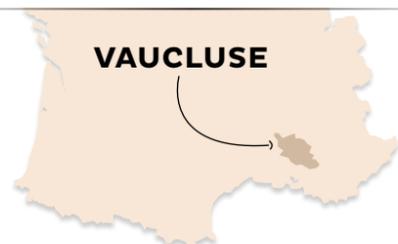


Issu d'une famille de vignerons, Charles Aubert a reçu la passion du vin en héritage. Avec le château de Serre-Blanc, il apporte une nouvelle pierre à l'édifice d'un savoir-faire séculaire.

VALLÉE DU RHÔNE L'esprit de l'aigle

Jeune vigneron et pilote dans l'armée de l'air, Charles Aubert vit intensément entre ciel et terre. Sur les hauteurs de Cairanne dans le nord-ouest du Vaucluse, il a repris un domaine viticole baptisé Château de Serre-Blanc où la vue porte loin, tout comme lui...

TEXTE ET PHOTOS SÉVERINE BAUR



Un grand sourire, une franche poignée de main, le contact est direct et chaleureux. On se retrouve vite, comme entre amis, sur la terrasse qui domine les vignes en coteaux, lovées dans leur combe, comme un écrin offert au soleil. La vue magistrale s'ouvre au loin sur les dentelles de Montmirail, les Alpilles, le clocher perché de Cairanne... Un petit air de magie souffle ici. Bienvenue au château de Serre-Blanc ! C'est ainsi que Charles Aubert, son jeune propriétaire issu d'une longue lignée de vignerons, a baptisé son propre domaine, repris en 2022 "pour faire ses armes". Pilote d'hélicoptère, Charles Aubert prend son envol en viticulture. Un aigle aux ailes déployées pour blason estampille ses bou-

teilles. Majestueux, l'aigle fait écho à sa passion pour l'aéronautisme, les serres incarnent le lien à la terre, le blanc pour la pureté, symbolise cette nouvelle page de l'histoire familiale qu'il souhaite écrire en apposant sa griffe, sa personnalité. Cette signature prestige reflète son état d'esprit et son ambition pour ce domaine de crus qui déploie 20 hectares d'un seul tenant, en AOC cairanne et en côtes-du-rhône Village Plan-de-Dieu. Si Charles Aubert, de nature curieuse et dynamique, voit grand et loin, il garde les pieds sur terre, selon la philosophie familiale. Partisan du bon sens paysan, il s'inscrit dans "une vision à long terme, une logique de transmission et d'héritage éthique sur plusieurs générations". Selon ses convictions, le domaine déjà en agriculture biologique,





“Le vin s'apparente à une œuvre, chaque vinification est une création à composer. Chaque bouteille est numérotée et poinçonnée à la façon d'un bijoutier.”

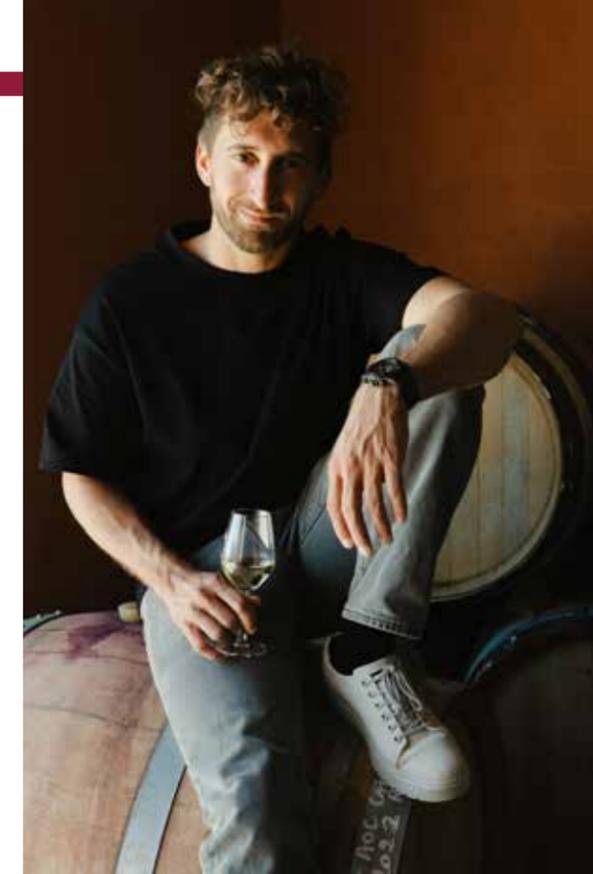
CHARLES AUBERT

est passé en biodynamie, avec une certification Déméter obtenue en 2023. Ici, on privilégie la qualité. Les vendanges sont faites à la main. Le raisin sélectionné. La nature rythme l'activité agricole *“pour ne pas épuiser les sols et laisser la vigne s'exprimer”*. Le terroir pluriel, composé d'argile bleue, de galets roulés, de graviers calcaires, crée un environnement propice à une palette aromatique élégante et complexe. Mais devenir vigneron ne s'invente pas. Si Charles a appris le métier dès son plus jeune âge, il a suivi également un bac Pro CGEVV (conduite et gestion de l'entreprise viticole), une licence à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, et enrichi son savoir-faire, notamment auprès de la famille Perrin à Beaucastel. Fidèle à ses enseignements et ses racines, Charles

Aubert vinifie ses premiers millésimes avec soin et attention. *“Le vin s'apparente à une œuvre, chaque vinification est une création à composer. Chaque bouteille est numérotée et poinçonnée à la façon d'un bijoutier.”* Finesse et fraîcheur sont les maîtres mots qui incarnent le caractère de ses vins rouges et blancs où s'assemblent les cépages. Qu'importe les tendances, le vin est avant tout affaire d'émotion, de souvenir... *“Il doit marquer les esprits, se différencier.”* Aidé de Mélanie Martinot, assistante de direction, le futur du château de Serre-Blanc se construit. L'ancien bâti rénové dans un esprit contemporain, abritera sous peu une cave en gravitaire *“plus respectueux du raisin”*, un nouveau caveau, des espaces dédiés à l'art du vin et à l'œnotourisme. . *



“Fonctionner au rythme de la terre et de la vigne, c'est protéger son patrimoine afin de le transmettre en bonne santé aux générations futures.”



Coups de cœur de la rédaction



AOC Cairanne rouge “Résurgence” 2021

Vin biologique avec un assemblage de grenache noir, syrah et mourvèdre. Cuvée numérotée de 1 à 9587 bouteilles, vinifiée en cuve béton et 14 mois d'élevage en barriques. Vin rouge intense par sa robe sombre et un nez imposant mêlant fruits noirs, cacao, café, réglisse et myrte. Une douceur suave en bouche, et une longue finale aux notes épicées et boisées.

> 22,20 €.

Accord mets/vin : À déguster avec une épaule d'agneau braisée ou des raviolis à la truffe noire.



AOC Cairanne blanc 2022

Vin biologique, issu d'un assemblage de cépages clairette, roussanne et grenache blanc et d'un élevage en cuve inox, barrique et demi-muid. Cette cuvée est numérotée de 1 à 4160 bouteilles, mettant l'accent sur la sélection des raisins vendangés à la main. Un vin complexe aux notes d'agrumes et aux arômes de fruits blancs. Une attaque tout en rondeur et une finale épicée.

> 19,80 €.

Accord mets/vin : S'accorde à merveille avec un ceviche de poisson, un tartare de saint-jacques ou un foie gras poêlé.

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 Drevetton 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 Drevetton 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 Drevetton 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 Drevetton 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 Drevetton 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°.

