

undefined - mardi 6 février 2024

Votre région | Agriculture & Viticulture

SAILLANS

## Sylvain Thévenet, un vigneron en agroécologie : « C'est très valorisant »

Caroline Bern

---



*Sylvain Thévenet, 52 ans, est vigneron à Saillans. Il travaille sur les principes de l'agroécologie. Photo Le DL /C.B.*

**Sylvain Thévenet, 52 ans, est vigneron à Saillans, dans la Drôme. Installé depuis 2011 dans la ferme Saint-Maurice, qui domine la vallée, l'ingénieur-agronome travaille sur les**

## **principes de l'agroécologie, une agriculture inspirée de l'écologie. Il commence à en récolter les fruits.**

Lui n'a pas repris les terres familiales et n'a donc pas crapahuté au milieu des vignes étant petit. Pourtant, Sylvain Thévenet est bien vigneron, producteur en bio, à Saillans, où il est installé depuis 2011 dans la ferme Saint-Maurice. Son habitation, qui surplombe certaines de ses parcelles qu'il vinifie depuis 2016, offre une vue imprenable sur la vallée de la Drôme. Arrivé ici par hasard ? Pas tout à fait. Il est bien originaire de ce petit village de 1 500 âmes où il a grandi alors que son père était « médecin au village ».

À 52 ans, Sylvain Thévenet fait partie de la jeune génération de vignerons. L'envie de devenir viticulteur l'a piqué pendant ses études d'ingénieur en agronomie. Ce n'est pas tant la passion du vin qu'il l'a motivé, mais son attirance pour le défi technique qui l'attendait. Devenir vigneron, oui. Mais pas n'importe comment.

Son travail est basé sur les principes de l'agroécologie, une agriculture qui s'appuie sur les écosystèmes et réduit les pressions sur l'environnement. Il se sert de peu d'intrants, pas du tout de sulfites. Le sol, il le laisse tranquille autant que cela est possible. « C'est très valorisant de mener une telle production dont on peut tirer des revenus. Et ça, il ne faut pas l'oublier. » Sur ses 11 hectares de terres, quatre sont réservés à son domaine, six à la coopérative du syndicat de la clairette car, dit-il, « c'est ce qui me fait vivre ».

Son vin, qu'il ne commercialise que depuis 2017, a déjà été « célébré » par la revue du guide des restaurants Gault & Millau 2021 pour « une syrah fraîche et florale, très appétente et gourmande ». Son domaine Saint-Maurice de 2017 en rouge est alors jugé d'un 16/20. Une fierté qu'il peut difficilement cacher car jusque-là, Sylvain fait « de la bricole ».

Dans la dépendance qui date du début du XX<sup>e</sup> siècle et où son vin mûrit, pas grand-chose n'a changé. Le toit et les murs sont d'origine. Seules les cuves parfois entreposées sur des palettes et des cartons de vins prennent place ici et là. C'est – un peu – le bazar ! Si bien que les conditions de stockage et de travail ne sont pas optimales. Elles sont maîtrisées non pas à la perfection mais au nez. Avec les fortes chaleurs de l'été qui viennent de plus en plus taper sur le toit et réchauffer son vin, le changement se faisait attendre.

Cette année 2024, son nouveau bâtiment devrait sortir de terre. Les travaux vont bon train et pas avec n'importe quelles matières. Grâce aux pierres sèches venues d'Eyzahut (Drôme) qui permettront plus d'inertie et d'humidité, les conditions de stockage seront améliorées.

L'investissement est conséquent mais « c'est du matériel local avec des hommes d'ici qui le montent. Pour moi, cela a du sens », défend l'ingénieur-vigneron qui a aussi planté 200 oliviers et compte 80 arbres dans son verger sans oublier une mare qu'il a réservée afin d'étendre ses terres d'hospitalité à la nature.

Sylvain Thévenet ne se définit pas comme naturaliste mais, petit à petit, il s'instruit dans cette matière. Depuis, il distingue, par exemple, non plus deux ou trois espèces d'oiseaux mais entre dix et quinze. Pour lui, et autant qu'il peut le montrer, sous son air de solitaire un peu réservé, c'est une grande fierté.



