



Cyril Milochevitch, 25 ans, nouveau vigneron de l'AOC

Saint-Péray

Cyril Milochevitch, 25 ans, nouveau vigneron de l'AOC

Après un 1^{er} millésime de saint-péray en 2014, issu de 2 hectares de vignes en location au lieu-dit Fauterie, le jeune vigneron Cyril Milochevitch a commencé à étendre sa production en 2015 avec 2 300 m² de plus en vin de France syrah sur la commune de Saint-Péray, et 2 200 m² de saint-joseph rouge sur Tournon.

« Mon but est d'investir en trouvant du foncier pour planter de nouvelles parcelles », nous a-t-il confié,

« pour le moment, je dois avoir une autre activité professionnelle en parallèle : j'enseigne la mécanique agricole au lycée de la Pélissière à Tournon. »

Pour l'heure, il travaille seul dans les vignes et en cave, utilisant le caveau de Sylvain Bernard pour vinifier. Déjà certifié bio pour son saint-péray, il entre en reconversion sur ses rouges : « Je veux faire des vins respectueux de l'environnement et de mes clients. Le marché croissant sur le bio prouve que les gens ont vraiment pris conscience que c'est mieux pour la santé de tous. Même si le travail est plus difficile, c'est plus qualitatif. »

Ses parents ne sont pas vignerons, mais ce sont ses vacances d'été chez un oncle agriculteur en Bretagne qui l'ont mis sur la voie agricole. Son métier de vigneron, il l'a appris à Montpellier, avec un BTS viticulture et œnologie, une licence de chimie, puis un diplôme national d'œnologie

en 2 ans, avant de faire des stages à Sommières (Gard), et en Ardèche à Saint-Péray et Cornas. Dans le Sud, les parcelles étaient plus importantes, mais il s'est bien adapté à notre région, et a pu doubler sa production chaque année depuis 2014 : la poursuite de sa progression dépendra des investissements possibles. Il participe à divers salons des vins depuis 2015 : Cornas,

Portes-lès-Valence, et cette année, il sera au salon des vins de Charmes-sur-Rhône les 24, 25 et 26 mars.

Pour conclure, il nous a expliqué : « Ce métier me plaît car je fais tout de A à Z, de la culture à la commercialisation », cette dernière se faisant pour l'instant au domaine Fauterie, mais sous le nom Domaine de la Sarbèche.

Rens. 06 59 51 14 29.

