



Terroir

Profession vigneronne

Depuis de nombreuses années, elles ont féminisé un secteur jusque-là réservé aux hommes et se sont imposées par leur savoir-faire. Enquête en forme de dégustation.

[Texte : Camille Bernard. Photos : Idriss Bigou-Gilles et DR]

Un peu partout dans la région, la vigne se conjugue au féminin. Un sillon qui s'affirme et se renforce chaque année. Les vigneronnes ont apporté leur pierre à l'édifice d'une viticulture flamboyante,

généreuse et ambitieuse. Voici un petit tour d'horizon non exhaustif dans nos vignobles. On y dégustera sans modération leur implication, leur attachement et leur envie. Des envies revendiquées et affichées haut et fort par les associations Vinifilles et So Femme & Vin.

AUDE

Sophie Guiraudon Clos de l'Anhel

Le Clos de l'Anhel, c'est un très joli domaine dont le nom tire son origine de l'ancienne bergerie autour de laquelle il fût jadis construit. Le charme de cet endroit, c'est aussi cette nature luxuriante qui l'entoure. « Nous sommes sur le terroir de Lagrasse, explique Sophie Guiraudon. Dans la vallée de l'Orbieu et ici, la garrigue a tous ses droits. » On comprend aisément comment Sophie Guiraudon en est tombée amoureuse dans les années 2000. À ce moment-là, elle était œnologue conseil et sillonnait la région pour accompagner les viticulteurs. En tombant sur ce vignoble « bourré de possibilités », l'audace de la jeune femme a très vite pris le dessus et l'acquisition de ces terres est devenue une évidence. « Faire mon propre vin oui, mais pas n'importe comment ! » Le domaine a tout de suite connu une conversion en bio avec



Sophie Guiraudon | Aude



Agnès Armand | Gard



Lucie et Michèle Charrier | Gers



Cathy Ribes | Haute-Garonne

chefs dans une cuisine, confie Agnès. Je m'occupe principalement de la cave particulière et me concentre sur la partie commerciale et créative du domaine ».

Sans cesse en ébullition, son cerveau imagine de nouvelles cuvées, de nouvelles étiquettes, de nouvelles collaborations...

Une passion autre que celle de la vigne ? « La moto ! », s'exclame-t-elle ! Fans de périples à deux roues, les amoureux ont eu l'idée, lors de leur dernier voyage en Crète, de créer une cuvée élevée en amphore qu'ils font fabriquer par un potier crétois. « C'est un projet que l'on a mis trois ans à mettre sur pied. » Une découverte que l'on a très hâte... de déguster... quand Agnès aura terminé d'imaginer l'étiquette de ce nectar !

Dans cette belle vallée de Robiac, avec eux souffle un vent de nouveauté, et s'ils sont restés esseulés pendant de nombreuses années, cinq vigneronnes y cultivent aujourd'hui des terres avec « un attachement commun à la biodynamie, biodiversité et bioforestation », qui donne envie à Agnès de développer une association pour gérer ensemble cette « vallée de tous les possibles »...

GERS

Lucie et Michèle Charrier Domaine du Moulié

Lucie et Michèle Charrier sont deux personnalités différentes mais complémentaires qui continuent d'écrire jour après jour la longue histoire du Domaine du Moulié.

« En 1958, alors que ma mère est orpheline et n'a que 18 ans, elle reprend le domaine, raconte Michèle. Lucie et moi tenons ce courage que notre mère nous a transmis. » Et le moins que l'on puisse dire, c'est que ces deux sœurs sont vaillantes et profondément indépendantes. Aussi bien vis-à-vis des autres qu'entre elles, leurs avis sont toujours mutuels mais « la décision finale n'appartient qu'à une seule ». Une façon de travailler qui leur permet aujourd'hui d'être parfaitement épanouies sur cette terre qu'elles chérissent tant. « L'héritage paysan est un très bel héritage mais peut être très mal

vécu. Moi, j'ai toujours su que je vivrais ici », explique Michèle, avant de préciser que pour faire ce métier « il faut que ça vienne des tripes ! ». Elle qui « vit Moulié, respire Moulié et mange Moulié », ne cesse jamais d'imaginer de nouvelles façons de faire découvrir son domaine. C'est été, les sœurs ont organisé des soirées « bulle COVID », sous forme de guinguette pour inviter les gens à venir partager des moments d'échange et de convivialité. « Il faut tout le temps se renouveler et c'est une des facettes les plus intéressantes de ce métier. » Michèle, c'est la terre et Lucie c'est le vin. Car elles sont en constante connexion avec ce domaine familial qu'elles portent autant qu'il les porte. D'ailleurs, Michèle confie avoir parfois envie d'agrandir le domaine pour pouvoir embaucher des employés et transmettre son savoir. « Mais je préfère connaître tous mes pieds de vigne et faire toutes les étapes pour mieux comprendre mon produit final. »

HAUTE-GARONNE

Cathy Ribes Domaine le Roc

Au Domaine le Roc, c'est une histoire de famille où les générations se succèdent joyeusement depuis les années 70. Il faut dire que dans la manche de Frédéric et de Cathy Ribes – les fondateurs du domaine – il y a cette énorme capacité à donner envie aux autres de rejoindre l'aventure.

D'abord dans les années 80, en convainquant Jean-Luc, le frère de Frédéric, de venir travailler la terre avec eux. Puis, une génération plus tard, en insufflant cette passion sans limite à leur fille Anne et son cousin Grégoire « qui travaillent activement sur le domaine ». La caution féminine de cette grande famille unie par le vin, c'est elle, Cathy, qui exprime une joie sans faille à opérer cette transmission dont elle est si fière : « J'ai vraiment le sentiment d'avoir offert à ma fille la possibilité de faire ce qu'elle aime ». Après avoir longtemps œuvré sur le terrain, notamment sur la partie viticulture, elle s'occupe aujourd'hui de l'aspect commercial du domaine et le moins que l'on puisse dire c'est qu'elle a le don pour faire

INITIATIVE

ASSOCIATION VINIFILLES

« Vinifilles n.f. pl. : créatures de sexe féminin engagées dans la viticulture en Occitanie, fédérées en 2009, adeptes du plaisir et de la richesse de leurs métiers, belles, rebelles, actives, gourmandes, sympas, sociables et dynamiques ! ». On ne les a pas toutes rencontrées mais on peut attester d'une chose : ces femmes en veulent et forment ensemble le genre de groupe d'amies que l'on envie tous. « On est sincères et cash entre nous et il y a une énergie folle ! » confie Sophie Guiraudon qui attend toujours impatiemment les rencontres Vinifilles. « Chacune à sa manière apporte ses compétences, son savoir-faire et on en ressort finalement toutes plus fortes », poursuit-elle. Des formations sont mises en place, des actions très concrètes pour devenir meilleures encore dans leurs métiers. Mais l'élément le plus important que permet finalement cette association : une solidarité sans faille entre elles pour espérer avancer un jour « tout contre » les hommes et pas « contre les hommes ».

www.vinifilles.fr



Sophie Ilbert | Lot

bouger tout ça ! « Je m'occupe de l'accueil œnotouristique, j'anime des cours de cuisine et des dégustations », énumère-t-elle. À l'association « Les Femmes Vigneronnes », on peut aussi compter sur elle. Cathy Ribes contribue largement à la notoriété des vins produits ici et a su les hisser au rang de véritable vitrine de l'appellation Fronton en les proposant sur les plus belles tables. Car dans la famille Ribes, « on ne peut pas parler de vin sans parler cuisine ». Hommes comme femmes sont épicuriens de père en fils et de mère en fille et Cathy s'attache à sublimer les nectars produits au domaine par des accords vins/mets dont elle a le secret...



Anne Gros | Hérault

HÉRAULT

Anne Gros Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot

Le domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot est un peu particulier. Bourguignons d'origine, les deux viticulteurs ont décidé en 2004 – en plus de leur domaine existant en Bourgogne – de reprendre un nouveau domaine à Cazelles, dans le Minervois. Anne Gros raconte : « L'idée de départ était d'unir nos compétences pour créer une petite unité de travail très respectueuse du potentiel des terroirs du Sud. » La première récolte a eu lieu en 2008 et depuis le couple n'a jamais cessé de produire des vins d'une grande élégance et d'une précision sans faille, avec un profil typé sur les vins Bourguignons. « Jamais nous n'aurions porté ce projet fou si nous n'avions pas cru au potentiel des terroirs de Cazelles », livre-t-elle. « Carignans centenaires et vieux Cinsaults » les ont convaincus d'acquiescer ces vignes « heureuses d'être là où elles sont », et d'en révéler tout le potentiel.

Quand on demande à Anne où se trouve son pied à terre, elle rectifie tout de suite et parle d'une philosophie de « pieds sur terre » car Jean-Paul et elle vivent en réalité entre les domaines de Vosne et de Cazelles. D'ailleurs, en parlant de Jean-Paul, elle explique que si ce dernier a « un côté plus technique » et « une organisation plus rationnelle des travaux », elle, a « un côté plus créatif sur le travail des vignes, l'élevage des vins, les assemblages

et la partie commercialisation ».

Une chose est sûre en tout cas, cette double vie, aussi remplie soit-elle, leur laisse le temps de faire des projets dont celui de replanter des parcelles en Pinot Noir et de transformer l'ancien garage à tracteurs en salle de dégustation. Elle qui se définit comme une « paysanne contemporaine » prend aussi le temps de « bien manger et bien boire ! »

LOT

Sophie Ilbert Combel la Serre

Le domaine Combel la Serre et Sophie Ilbert, c'est une histoire qui a commencé en 2003. « J'avais 18 ans à ce moment-là et je venais de rencontrer Julien », raconte-t-elle. Julien, c'est son mari mais aussi son binôme infailible : « On gère tout à deux ». L'un et l'autre sont absolument indissociables et leur alchimie est telle, que des vignes à la bouteille, un vent de fraîcheur souffle sur l'appellation cadurcienne dans laquelle ils représentent une école plus moderne.

« J'adore le fait que ce métier soit extrêmement varié, confie Sophie avec enthousiasme. En fait, il faut être capable de bosser sur 15 métiers différents à la fois et c'est ça qui me plaît ! » Elle qui déborde d'énergie, trouve une forme de quiétude dans le cycle de la vigne qu'elle aime observer, de sa plantation jusqu'à l'heure des vendanges. Elle ne manque néanmoins aucune occasion de faire des expériences et peut toujours compter sur



Élisabeth Boyé | Lozère

le soutien de Julien dont elle apprécie « l'ouverture d'esprit et le fait qu'il veille toujours à ce que je sois reconnue dans mon métier ».

Parmi ces projets, celui de la plantation récente de vignes d'Albariño : « Le cépage Albariño est un cépage principalement cultivé en Galice et au Portugal, j'avais très envie d'en faire et on a commencé en mars avec 35 arhres pour sortir une cuvée l'année prochaine ». En parallèle, elle a également entrepris de créer un blanc de macération composé de Vermentino dont l'élevage est conduit en barrique de 600 litres qu'elle a spécialement choisie avec un tonnelier. Une chose est sûre, celle que son mari surnomme la « spice girl » réserve encore bien des surprises...

LOZÈRE

Élisabeth Boyé

Domaine des Cabridelles

Aux confins de la Lozère, sur une terre aussi splendide qu'inaccessible, Élisabeth Boyé et Bertrand Servières ont relevé le pari fou de tout reconstruire et replanter en 2006. Car ici, sur ce terroir accidenté en plein cœur des Gorges du Tarn, la vigne a été laissée à l'abandon pendant de très nombreuses années, exode rural oblige. « C'est la commune d'Ispagnac qui, au milieu des années 2000, a publié une petite annonce pour relancer la vigne, explique Élisabeth. Deux lignes à côté desquelles on aurait pu passer. »

Une quinzaine d'années plus tard, elle reconnaît que c'est « un beau challenge » et qu'elle le referait « sans hésiter » ! Il faut dire que ça a changé de son activité d'œnologue qu'elle exerçait auparavant à Bordeaux. Aujourd'hui, si ce n'est le tracteur qu'elle ne touche pas car « l'environnement est trop escarpé », Élisabeth réalise aussi bien les travaux à la terre que la commercialisation des vins du domaine. Elle aime œuvrer à la reconnaissance des vins de Lozère auxquels elle explique vouloir donner « un autre visage » et aime faire découvrir ses cuvées aux touristes, qui sont de plus en plus nombreux à visiter ce coin sublime.

« Il faut dire que l'on peut parfois se sentir

un peu seul dans ce coin, avoue-t-elle. Et qu'il est difficile de sortir de la Lozère car le vignoble demande beaucoup de temps. » Une entreprise énergivore, c'est certain, mais qu'elle est contente de partager avec une autre exploitation qui a le même projet. Pour 2021, c'est un secret, elle promet qu'une nouvelle cuvée atypique verra le jour... On a hâte !

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Caroline Bonville

Mas Karolina

Caroline Bonville, c'est l'atout charme de Maury. Ce qui la caractérise ? Son sourire qui ne la quitte jamais ! Ce qui caractérise ses vins ? Une précision édifiante et une régularité qu'elle a très vite su trouver dans ses cuvées. Si elle est d'origine bordelaise, elle n'a pourtant jamais eu peur d'aller se confronter aux vignobles d'ailleurs. « J'ai toujours été dans le milieu du vin. Mes parents avaient un domaine viticole à Bordeaux, donc avec ma sœur, pendant les vacances et après l'école on était à la vigne. »

Fin des années 90, elle quitte sa terre natale direction les États-Unis pour travailler dans un vignoble de l'État de Washington. Cette escapade en entraînant une autre, elle partira également faire ses armes en Afrique du Sud. « Quand tu es jeune, tu n'as pas envie de rester chez toi, tu as envie de découvrir comment c'est ailleurs. Du coup, je suis partie pour faire de nouvelles rencontres et apprendre à vinifier différemment. »

De retour au bercail, elle entreprend un master en gestion des domaines viticoles, car à Bordeaux, « difficile d'aller frapper à la porte des domaines et être crédible sans formation ». Finalement, elle visite les vignobles du Roussillon et tombe amoureuse de la vallée de l'Agly. Arrivée en 2003 dans le coquet village de Maury, les débuts ne sont pas si simples. « Une Bordelaise sur une terre catalane, ça implique beaucoup d'efforts pour s'intégrer... » Mais son éternel sourire, son ouverture d'esprit et son courage ont eu raison du cœur des locaux qui l'ont finalement adoptée, sans peine.



Marine Leys | Tarn



Caroline Bonville | Pyrénées-Orientales

INITIATIVE

ASSOCIATION SO FEMME & VIN

L'association « So Femme & Vin » est un regroupement de femmes issues du milieu viticole qui a vu le jour en 2014. Mine de rien, la quarantaine de membres que compte l'association aujourd'hui en fait le premier réseau professionnel de femmes dans le milieu du vin sur la région Sud-Ouest. Le principal objectif de So Femme & Vin est de mettre en synergie les compétences diverses et variées dont disposent ses membres afin de permettre une entraide bénéfique à l'activité de chacune. Face aux difficultés que peuvent rencontrer les femmes à se faire accepter et entendre dans ce secteur d'activité, c'est également un outil de réponse à la discrimination qu'elles sont amenées à subir. Les voix de dizaines de femmes ont le mérite d'être plus facilement entendues qu'une seule. Ensemble, elles aspirent à démonter petit à petit les stéréotypes qui leurs mènent parfois la vie dure.

www.sofemmeetvin.fr

Elle dirige aujourd'hui un vignoble de 17 hectares qu'elle cultive sur trois terroirs différents. Une diversité qui lui permet de créer sans cesse des vins d'une grande expression. Et comme aucun challenge ne lui fait peur, elle inscrit son domaine dans une conversion bio depuis 2018 !

TARN

Marine Leys

Vignereuse

Sur le terroir de Gaillac, on a vu débarquer en 2014 la pétillante Marine Leys. Sacrée bout de femme. Son parcours est pour le moins original. D'abord plongée professionnelle, elle se retrouve en Turquie avec son compagnon qui élève alors des chevaux de course. « La fille du patron plantait son vignoble et j'ai eu envie de les aider par curiosité », raconte-t-elle. Elle n'imaginait pas alors qu'elle venait de trouver le métier de ses rêves. « Je suis tombée amoureuse de la vigne avec un agronome italien », poursuit-elle. De fil en aiguille elle se retrouve alors à passer son BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) à distance. Au final, elle restera 7 ans à tout apprendre du métier de vigneronne en Turquie, au plus près, finalement, des origines de la vigne.

Elle explique être rentrée en France pour des raisons familiales et parce qu'elle voulait s'adresser à une autre clientèle. « En Turquie, les vins sont



Ulrike Hoppenstedt | Tarn-et-Garonne

réservés à une clientèle riche et j'avais envie de faire des vins plus accessibles. » Quand elle rentre dans l'Hexagone, elle est tout de suite prise sous l'aile des Plageoles et y travaille pendant deux ans. Aux abords du domaine, une opportunité de rachat se présente et c'est sans hésitation que Marine franchit le cap. Quand on lui demande si être une femme seule à la tête d'un domaine est compliqué, elle veut bien reconnaître que « c'est parfois difficile de s'imposer car les hommes considèrent que les femmes manquent de technique », avant de préciser que « c'est néanmoins moins difficile que dans le milieu de la plongée ». Sa passion sans faille lui permet aujourd'hui de diriger d'une main de maître ses 5 hectares qu'elle cultive en agriculture bio, avec le moins d'intervention possible. Son ambition ? « Faire des vins les plus propres et les plus droits possible ! »

TARN-ET-GARONNE

Ulrike Hoppenstedt

Domaine de Maillac

Quand on connaît un peu le Quercy, on comprend aisément comment Ulrike et Roland Hoppenstedt en sont tombés amoureux il y a environ 30 ans. Le domaine de Maillac – sur lequel ils se sont établis à leur arrivée en France – est un lieu qui les a tout de suite charmés. Ulrike déroule : « Nous faisons alors des études agricoles dans le Nord de l'Allemagne. En septembre, les tomates étaient vertes ! On rêvait de partir dans le Sud et quand on est arrivé avec notre caravane sur ce domaine, entouré de bois, cela a été déterminant. Ici, nous savions que nos terres seraient isolées des pesticides utilisés par les autres agriculteurs. »

Car pour eux, hors de questions de faire pousser quoi que ce soit autrement qu'en bio : « En Allemagne, il y avait déjà une énorme poussée vers le bio. Pour nous, c'était une évidence de travailler ainsi et on ne se sentait même pas précurseurs ! » Quand ils sont arrivés, « il n'y avait pourtant qu'un demi-hectare de vignes », explique Ulrike. Avant d'ajouter : « Je n'avais jamais travaillé la vigne et en fait j'ai pris beaucoup de plaisir à m'en

CONTACTS

CARNET D'ADRESSES :

Clos de l'Anhel

2 rue des Monts Lauriers
11 220 Val-de-Dagne
Tél. : 04 68 76 16 23
www.anhel.fr

Mas d'Espagnet

Chemin de Robiac
30 730 Saint-Mamert-du-Gard
Tél. : 04 66 81 10 27
www.masdespanet.com

Domaine du moulié

A Chiffre - 32 400 Cannet
Tél. : 05 62 69 77 73

Domaine Le Roc

1 605 C route de Toulouse
31 620 Fronton
Tél. : 05 61 82 93 90
www.leroc-fronton.com

Anne Gros et Jean-Paul Tollot

D 175 E 1 - 34 210 Aigues-Vives
Tél. : 03 80 61 07 95
www.tollot-gros.com

Combel-la-Serre

46 140 Saint-Vincent-Rive-d'Olt
Tél. : 05 65 21 04 09
www.combel-la-serre.com

Domaine des Cabridelles

Voie communale Quartier du Sabot
48 320 Ispagnac
Tél. : 06 50 54 00 13

Mas Karolina

29 boulevard de l'Agly
66 220 Saint-Paul-de-Fenouillet
Tél. : 06 80 15 42 14
www.maskarolina.com

Vignereuse

Frayssinette - 81 140 Montels
Tél. : 06 19 87 07 81
www.vignereuse.com

Domaine de Maillac

6 575 route de Vaissac
82 230 Monclar-de-Quercy
Tél. : 05 63 64 21 73
www.maillac.fr

occuper. » Si Ulrike s'occupe particulièrement des travaux extérieurs et Roland de la vinification, son plaisir à elle c'est de rencontrer les clients. Elle a toujours adoré ça et s'émeut toujours de la beauté de Saint-Antoine-Noble-Val où elle va faire le marché pour vendre ses produits. « J'ai mis de côté mes idéaux féministes et j'ai finalement retrouvé ma vraie féminité en me consacrant au travail de la terre et à la commercialisation de ce que l'on produit. » Les amoureux peuvent être fiers, ils ont fait de Maillac un domaine vivant et attractif. ●