

# Pionnières du verre

par Chantal Sarrazin

Les aînées ont tracé la voie : désormais, les femmes sont présentes dans tous les métiers du vin. Les plus jeunes leur en savent gré. Mais il y a encore du travail...



Vigneresses, maîtres de chai, sommelières, directrices de vignobles, cavistes...

En l'espace de quelques décennies, les femmes ont investi tous les bastions. À 35 ans, Anne Le Naour supervise la direction technique de quatre châteaux prestigieux dans le Bordelais, propriétés de CA Grands Crus (Crédit agricole) : Château Grand Puy Ducasse, grand cru classé de Pauillac, Rayne Vigneau, premier grand cru classé de Sauternes, Meyney, cru bourgeois supérieur Saint-Estèphe, Blaignan, cru bourgeois Médoc. Florence Barthez, 42 ans, est depuis 2008 directeur général du syndicat des pro-

ducteurs de vins de pays d'Oc et d'Inter Oc, l'interprofession des vins de pays d'Oc. Marie-Christine Tarby, la fille d'Henri Maire, est présidente de Vin et Société, le lobby du vin en France. Les exemples sont légion.

S'imposer dans un univers masculin ? Peu d'entre elles échappent à la question... « *Mais le débat est dépassé !*, lance tout de go Caroline Loiseleux, la sommelière québécoise au restaurant *Itinéraires* à Paris. Il faut cesser de la poser. La mettre systématiquement sur le tapis, c'est stigmatiser encore plus les femmes dans notre milieu. » Du haut de ses 33 ans, elle surprend par sa maturité. « *Les hommes me font confiance lorsque je leur suggère une bouteille, ils m'écoutent. Certainement parce que je les fais voyager en leur proposant des vins étrangers ou des appellations peu connues. Pas parce que je suis une femme.* »

Si l'égalité semble acquise, c'est grâce aux pionnières qui ont ouvert la voie. Leurs points communs : un tempérament fort et combatif, une volonté sans faille, le goût du défi. À l'image de Catherine Peré-Vergé, dirigeante au sein de l'entreprise familiale Cristallerie d'Arques, qui se laisse séduire en 1985 par le château Montviel à Pomerol. Pendant dix ans, elle mène les deux activités de front, pour se consacrer définitivement à la seconde au milieu des années 1990. « *J'ai l'âme d'une terrienne, confie-t-elle. Mon grand-père avait*



## Véronique Rivest, sommelière

### Non aux vieux sommeliers bougons !

Québécoise ayant découvert en France les métiers du vin, Véronique Rivest a une idée bien arrêtée sur les différences entre les sommeliers et les sommelières : il n'y en a pas ! « Je crois qu'il ne faut pas généraliser et considérer, par exemple, que les femmes goûtent mieux ou qu'elles sont plus à l'écoute. C'est souvent vrai, mais je connais des femmes qui goûtent moins bien (comme moi !) ou qui ne sont pas à l'écoute du client. Maintenant, c'est vrai qu'une femme sera beaucoup moins condescendante et arrogante qu'un vieux sommelier bougon qui va vous imposer ce que vous devez boire. Personnellement, j'ai envie de dire aux clients : si vous êtes capables de vous décider pour un plat, il n'y a pas de raison que vous ne sachiez pas le faire pour le vin. Si vous saviez combien cela me fâche de voir à quel point les gens ne se font pas confiance en matière de vin ! »

*une ferme, j'ai toujours aimé la nature, les bois... La vigne en est le prolongement. »* À l'âge où la plupart des gens accèdent à la retraite, Catherine Péré-Vergé bâtit un mini-empire, à Bordeaux et en Argentine. Derrière la « néo-vigneronne », la femme d'affaires ressurgit. « *Mes quarante années passées dans l'industrie m'ont apporté le souci de la rentabilité. »* Pour ce qui est de l'élaboration du vin, elle avoue sans rougir avoir appris sur le tas. « *J'ai beaucoup écouté, travaillé, goûté. Plus qu'apprendre, j'ai cherché à comprendre, je crois que c'est la clef de la réussite. Qu'on soit un homme ou une femme. »*

En Bourgogne, Anne Parent, du domaine Parent, fait elle aussi partie des précurseurs. Au prix d'une lutte sévère contre les préjugés. « *J'ai repris la propriété familiale avec ma sœur Catherine en 1998, à la suite du départ de mon frère, se souvient cette quinquagénaire. C'était mon rêve de jeune fille. Mais dans notre milieu, l'exploitation agricole revenait aux garçons. »* Après onze générations d'hommes à la tête de la propriété, elles deviennent les premières femmes aux manettes. « *Il a été difficile*



## Isabelle Legeron, animatrice télé

### La «question femmes» ne se pose pas.

Son énergie est si communicative qu'elle traverse l'écran. Isabelle Legeron anime des émissions autour du vin pour la chaîne britannique Travel Channel. Sa nouvelle émission, *That crazy French woman* (« mon surnom chez les vigneronns ! »), sera diffusée dans 117 pays dès ce printemps. « Cette Française folle » est surtout la première à obtenir le prestigieux titre de Master of Wine, et la lauréate 2009, catégorie « professionnelles », du concours des Wine Women Awards. « Je suis née à Cognac, dans une famille où l'on est

viticulteur de père en fils depuis six générations. J'ai donc passé mon enfance dans la vigne. Mais j'ai fait mes études à Londres au Wine & Spirit Education Trust (WSET), et je travaille en Grande-Bretagne depuis quinze ans. La culture du vin y est beaucoup plus mixte et équilibrée qu'en France. » Le reste du monde viticole serait-il macho ? « Je me rends compte qu'il y a un long chemin à parcourir. Je rentre de Géorgie, où je n'ai pas vu une seule femme qui faisait du vin, même si certaines travaillent à sa promotion. » Alors, quel conseil donnerait-elle à une aspirante aux métiers viticoles ? « Je lui dirais juste d'avoir de la volonté et d'avoir confiance en elle. Il est clair que nous avons notre place dans cet univers. Pour moi, la question ne se pose pas. »



## Paz Espejo, œnologue

### J'ai dû faire mes preuves.

Depuis août 2009, Paz Espejo dirige le château Lanessan, dans le Haut-Médoc. Cette Madrilène est arrivée dans le monde du vin par hasard.

« Je faisais fait des études de biologie.

En voyant un œnologue à la télévision, j'ai su que je voulais faire ce métier. Il correspondait à mon tempérament scientifico-artistique et à mon envie de voyager. » En 1991, elle met le cap sur Bordeaux, « la Mecque du vin dans le monde », et obtient son diplôme d'œnologue en 1994. Espagne, Italie... elle débute un périple dans les vignobles

méditerranéens où elle réalise ses premières vinifications. 1997, retour en Gironde. « Bordeaux est un vignoble qui a pignon sur rue. J'ai dû faire mes preuves. L'œnologie est une activité où il faut se montrer très humble, j'ai écouté ceux qui avaient de l'expérience et, surtout, j'ai beaucoup goûté. On m'a aussi laissé la chance de m'exprimer, puis mon travail a forgé le respect. » Son arrivée à Lanessan est un tournant. De nouveaux défis l'attendent : « réveiller la belle endormie », voilà la mission qui lui a été dévolue par les propriétaires. Déjà, le profil des vins s'en ressent. S'ils restent teintés de finesse et d'élégance, ils ont gagné en profondeur et en noblesse. Des qualités unisexes.

de s'imposer, relate Anne. *Les femmes ont davantage leur place dans un bureau que dans un chai ! Les regards malveillants attendent que l'on s'esquinte les doigts sur le premier tuyau venu... Certes, j'ai moins de force physique, mais c'est accessoire. Dans la cave, j'ai adapté les conditions de travail à ma stature.* » Delphine Roulier, la jeune maître de chai du château de Lastours (34 ans), dans les Corbières, confirme : « *Nous sommes moins robustes ; on nous attend au tournant et il faut en faire trois fois plus que les autres. Mais dès lors que les directives que nous fixons sont claires et sensées, on est écoutées.* » Mieux, selon elle, l'arrivée des femmes à ces postes réputés masculins de longue date modifie les rapports entre salariés. « *Nous favorisons davantage le travail en équipe pour compenser nos faiblesses physiques* », souligne-t-elle.

Sous leur patte, les vins évoluent : fraîcheur, droiture, pureté, équilibre... elles orientent souvent leurs vinifications dans cette direction. Comme Véronique Drouhin, œnologue de la maison éponyme en Bourgogne : elle est la gardienne du style Drouhin impulsé par son père, épaulé à l'époque par Laurence Jobard, l'une des premières femmes maître de chai dans les années 1970. « *C'est en la voyant œuvrer que j'ai compris que le métier n'était pas réservé à la gent masculine* », se souvient-elle. Aujourd'hui, Véronique exporte en Oregon le style qui a fait la réputation de la maison. Aux États-Unis, elle est seule aux commandes : « *Nous avons entièrement constitué le vignoble, cela suppose beaucoup de temps sur place.* » Elle s'y rend trois à quatre fois par an. « *Je remercie mon époux et mes enfants, ils ont été compréhensifs.* »



### Jeanne Galinié, caviste

#### **Mon métier se conjugue majoritairement au masculin.**

Caviste ? Jeanne Galinié, trente ans tout rond, a embrassé le job en 2003, après deux ans d'école d'infirmière et trois ans en fac de droit. « J'ai mis du temps à trouver ma voie ! » sourit-elle. Saisie par le virus du vin, elle fait sienne la boutique de son ancien patron, Thierry Poinçon, son mentor et formateur. « Aujourd'hui encore, le métier de caviste se conjugue majoritairement au masculin, souligne-t-elle. Les femmes y sont moins nombreuses que dans les autres métiers du vin. C'est difficile de s'y faire une place, les hommes nous jugent peu capables de déguster, de les conseiller. » La belle a fini par gagner leur confiance. Ses sélections pointues de vins naturels et bio ont assis sa réputation. Aujourd'hui, elle se lance dans une nouvelle aventure, l'ouverture d'une « cave à manger » où elle proposera des assiettes de charcuterie, de fromages et de poissons fumés accompagnés d'un verre de vin. En espérant convaincre les clientes tout autant que les clients.

L'apport des femmes dans le monde du vin prend aussi d'autres formes. Sous leur impulsion, les caves, autrefois à l'abri des regards, ouvrent grand leurs portes. Dans la Loire, Évelyne de Pontbriand, quatre enfants, une vie aux États-Unis, est revenue sur les terres familiales, le domaine du Closel, en 2001. Avant de s'y ancrer, elle a parcouru le monde en préparant le diplôme de l'Office international de la vigne et du vin (OIV). « *J'ai affiné ma vision de la viticulture, j'ai glané dans chaque pays des éléments pour construire ma propre stratégie.* » Elle aura pour pivot l'accueil à la propriété. « *Mon but est de mettre le vin au cœur de son environnement, le paysage et l'art de vivre.* »



### Mélanie Tarlant, blogueuse

#### « Je rends hommage aux femmes de la famille. »

Elles est fille de vigneron, née à l'ère du web. Mélanie Tarlant, 30 ans, des champagnes Tarlant, une carrière dans la pub et dans l'événementiel, a parié sur les nouvelles technologies pour construire une image, moins policée, de la maison familiale. Son blog (<http://champagne.typepad.com>) est un

concentré de la vie de l'exploitation, à la vigne, en cave... textes et vidéo à l'appui. Mais la jeune femme ne se contente pas de communication. Elle a pris en charge les ventes à l'export : 75 % de l'activité du domaine. « Je voyage énormément, dit-elle.

Lorsque je présente mes vins à des acheteurs, je leur rappelle que dans l'histoire de notre maison, il y a des hommes, mais aussi des femmes, ma mère, ma grand-mère, mon arrière-grand-mère... Elles ont toujours agi dans l'ombre, je leur rends hommage. »

Toute l'année, elle propose une visite auto-guidée du vignoble cultivé en bio, du parc et du potager. En parallèle, elle organise des ateliers plus pointus sur l'éveil de la nature au printemps, son endormissement en hiver, la découverte des accords mets et vins autour du poisson fumé ou du chocolat.

## Quelques grammes d'art dans un monde de brutes

Souvent, ce sont des femmes qui marient l'art et le vin. Au château de la Tuilerie dans les Costières de Nîmes, Chantal Comte, formée à l'école du Louvre, a été une pionnière de ces noces à succès. Ses « Nuits musicales » rassemblent chaque année les musiciens classiques les plus pointus et un public

fidèle, pour des associations caritatives liées à l'enfance. Au Château Sainte-Roseline en Provence, Aurélie Bertin, la propriétaire, a également été l'une des toutes premières à ouvrir son domaine aux visiteurs. Expositions d'œuvres d'art, concerts... le programme est riche et ininterrompu. Sophie Palatsi, à la tête du château La Clapière dans le Languedoc, organise des concerts de jazz et des pièces de théâtre intimistes dans le parc de la propriété.

Mais leur rôle est loin de se cantonner à la réception d'hôtes. Évelyne de Pontbriand s'intéresse à la géologie de son vignoble et participe à un groupe de réflexion sur les modes de conduite de la vigne. Sophie Palatsi a entièrement restructuré le vignoble de la Clapière. Arrachage, plantation... Le programme suit son cours. « Nous avons les mêmes compétences techniques que les hommes », observe-t-elle. En Minervois, Françoise Le Calvez-Frissant, du château Coupe-Roses, ne démentira pas. Lorsqu'elle a repris, seule, l'exploitation parentale en 1987, cette dernière comptait vingt hectares. Aujourd'hui, elle mesure le double. « Je me suis agrandie au fur et à mesure, précise Françoise dans un joli lapsus d'identification entre elle et le domaine. J'ai arrêté la vente en vrac au négoce, pour vendre le vin en bouteilles. » Désormais, elle exporte 80 % de sa production. Un modèle de réussite. « J'ai relevé les défis que je m'étais fixés, avec la complicité de mon époux qui m'a rejointe quelques années plus tard au domaine. » Aujourd'hui, son fils et sa fille préparent des diplômes d'œnologues. Françoise leur transmettra bientôt le flambeau. La transmission, cette autre valeur masculine quand il s'agit du patrimoine, devient, à son tour, féminine... ●