



Vigneresses ligériennes, de l'ombre à la lumière

Florence Falvy et Marie Hérault

Rares sont les données chiffrées sur le métier de vigneronne. Faut-il en conclure que les femmes ne sont pas reconnues par la profession ? Aujourd'hui, elles occupent pourtant une place de premier plan : un choix délibéré.

À des époques où les hommes dominaient les affaires, de grandes figures féminines ont marqué de leur empreinte le monde du vin et de la vigne, notamment en Champagne et dans le Bordelais. Des femmes d'affaires qui, par leur force de caractère, ont révolutionné les pratiques de commercialisation, su imposer leur marque de fabrique et bousculer les codes. Parmi ces visionnaires figurent les célèbres veuve Clicquot et Jeanne-Alexandrine Pommery. Leurs points communs ? Elles se sont retrouvées à la tête d'un domaine viticole à la mort de leur époux, l'ont fait prospérer et l'ont hissé parmi les grands noms de leur catégorie. Entrepreneuses, elles n'ont cessé, en dépit des difficultés, de prendre des décisions audacieuses. Innovatrice dans les méthodes de production, la veuve Clicquot a inventé la table de remuage et ainsi révolutionné les vins effervescents. Madame Pommery, en véritable gestionnaire, a quant à elle permis l'essor et le rayonnement de sa « maison ».

Le vin en héritage

Peut-être moins valorisés que ces territoires, les vignobles des Pays de la Loire entretiennent eux aussi un lien historique avec la gent féminine. C'est le cas dans le Maine-et-Loire, à Savennières, plus précisément au château des Vaults où les femmes se succèdent depuis Napoléon III. « Elles étaient maîtresses des lieux, mais leur mari gérait les affaires en leur nom car elles n'en avaient pas le droit », indique Évelyne de Pontbriand, l'actuelle propriétaire, descendante de cette dynastie. « C'étaient de grandes dames, très intelligentes, qui apportaient leurs idées et s'imposaient par leur prestance. » À l'image de sa mère, Michelle Bazin de Jessey, qui a permis au domaine d'entrer dans le monde moderne via une stratégie tournée vers la communication, le marketing et la commercialisation à l'export. Pourtant, lorsque Évelyne de Pontbriand est désignée pour reprendre la suite, elle est pleine d'appréhension. Elle a alors cinquante ans. « Contrairement à ce que pensait ma mère, je n'avais pas instinctivement toute son expertise. Pas facile de prendre un nouveau métier. »

Pour elle comme pour la plupart des vigneronnes, travailler dans le vin et devenir chef d'exploitation n'avait rien d'une évidence. « Je ne me suis jamais dit qu'un jour je reprendrais le domaine », confie Christelle Dubois, installée depuis 2008 à Saint-Cyr-en-Bourg, dans l'aire d'appellation Saumur-Champigny. « Mon père et mes frères, déjà

installés, voulaient que l'histoire continue mais ils ne pensaient pas à moi pour la relève. À l'âge de trente-cinq ans, c'était un défi, une charge lourde et beaucoup de pression. Il y avait un patrimoine familial, je ne pouvais pas tout laisser tomber.» Après des études de biologie végétale et une école d'ingénieur agricole, la jeune femme s'attache d'abord à accompagner de jeunes agriculteurs avant de s'expatrier un an au Maroc pour suivre son conjoint. « Cette expérience m'a fait comprendre que j'étais attachée à ma région et à la vigne. C'est là-bas que j'ai mûri mon projet. On ne m'a rien imposé ! » À Saint-Fiacre – berceau du muscadet –, Véronique Günther-Chéreau, elle, a repris le Château du Coing en totale opposition avec son père, lui-même viticulteur : « Il m'a fallu beaucoup de pugnacité pour être libre et réussir ce que je voulais faire : je n'ai reçu aucune aide de mon père, qui n'acceptait pas qu'une femme travaille dans la vigne. » Autre maison historique, le Domaine aux Moines à Savennières, géré par un duo mère-fille, Monique et Tessa Laroche. La première, alors pharmacienne, s'est retrouvée propulsée dans le monde du vin un peu par hasard lorsque son mari, qui avait toujours rêvé de posséder un domaine viticole, lui a confié les vignes en lui disant : « Maintenant, c'est toi qui vas travailler ! »

« Je suis heureuse de faire ce métier exigeant et complet [...]. C'est l'aboutissement de tous mes efforts. »

Comme tout bon vigneron, ces femmes revendiquent un héritage culturel et sensoriel. Elles ont toutes des souvenirs de vendanges festives à la sortie de l'école, de premières dégustations lors des assemblages ou des repas de famille. Aujourd'hui, elles s'appliquent à faire perdurer ces traditions familiales tout en revendiquant un attachement profond au terroir ligérien, à son patrimoine et à son art de vivre. Évelyne de Pontbriand parle d'ailleurs d'une dégustation du paysage. Quel que soit leur parcours, toutes sont revenues à leurs racines et à la Loire, comme pour marquer un nouveau départ et assumer pleinement ce choix. « Je suis heureuse de faire ce métier exigeant et complet, les pieds dans le terroir. C'est l'aboutissement de tous mes efforts », déclare Véronique Günther-Chéreau.

Une profession qui se féminise doucement

Selon les chiffres du service de la statistique et de la prospective du ministère de l'Agriculture¹, la part des femmes ayant le statut de dirigeante est restée stable à 20 % entre 2000 et 2010 sur le bassin du Val de Loire (la moyenne nationale est de 27 %). Plus précisément dans les Pays de la Loire, la part des femmes chefs d'exploitation est encore plus faible : elle était de 18 % en 2010. Mais elle a progressé de trois points en dix ans : est-ce à dire qu'un mouvement s'amorce ? Il est difficile de répondre à cette question tant les données sur les femmes vigneronnes sont pauvres.

Pourtant, aussi minoritaires soient-elles, elles sont de plus en plus nombreuses à acquérir des compétences techniques pour mieux gérer le quotidien de l'entreprise ou gagner en légitimité au sein de la profession. Entre 2000 et 2010, la part des femmes chefs d'exploitation qui se sont engagées dans des études supérieures sur le territoire régional est en forte augmentation, et plus encore dans les formations agricoles : leur représentation est passée de 3 à 21 % en une décennie. Une démarche parfois impulsée par leurs mères qui ont dû, au moment de leur installation, faire reconnaître leur savoir-faire. « Ma mère m'a conseillé de faire un DNO (Diplôme National d'Œnologie) pour être prise au sérieux », confie Aurora Günther-Chéreau, venue en 2011 seconder Véronique au Château du Coing. « Elle a tracé le chemin mais j'espère que ça sera plus facile pour moi. »

Si Monique Laroche, titulaire d'un certificat d'œnologie, a fait son apprentissage sur le terrain, sa fille Tessa a suivi des études d'œnologie pour ne pas revivre les débuts difficiles de sa mère. Fraîchement diplômée, elle quitte la région pour se forger une expérience dans le Sud et acquérir de nouvelles compétences dans le travail de la vigne. Quitte à mettre sa santé en danger : lorsque la jeune femme revient à Savennières, elle est fatiguée et souffre d'une hernie discale, mais elle est plus que jamais déterminée – l'apprentissage avant tout ! « C'était une expérience très dure mais cela ne m'a pas freinée, bien au contraire. » Elle travaille ensuite comme œnologue conseil et chef de cave dans une coopérative à Bourgueil. Son objectif : connaître toutes les facettes de la production, de la vigne à la dégustation.

Être vigneron aujourd'hui, c'est avoir une casquette de chef d'entreprise, ce qui suppose la polyvalence : gestionnaire, commercial,



œnologue, communicant... Selon ces vigneronnes, l'apprentissage est permanent. Elles n'hésitent d'ailleurs plus à se regrouper pour confronter leurs expériences, parler méthodes culturelles ou déguster un verre, comme en témoigne le collectif «Chais Elles».

Une misogynie latente ?

Historiquement, la terre se transmet de père en fils. Pour l'essentiel, les métiers de l'agriculture – et ceux de la vigne – sont longtemps restés cantonnés dans le domaine des hommes. Une coutume qui est devenue une institution jusqu'en 1965: depuis, les femmes peuvent gérer leurs biens en propre, exercer une activité professionnelle sans le consentement de leur père ou de leur mari, et avoir accès à l'enseignement technique. Elles peuvent choisir leur destinée, et le métier de vigneronne peut commencer à exister à part entière.

Mais aujourd'hui encore rien n'est gagné, comme le confirme Carole Samzun: «Les choses bougent. Mais c'est récent et une femme doit toujours faire ses preuves en tant que professionnelle.» La réalité est parfois violente: «harcèlement moral», «paroles désagréables», «jalousie», «agressivité», «injustice»... Certaines femmes témoignent des difficultés qu'elles rencontrent encore, en particulier avec des vigneronnes de l'arrière-garde. «Le milieu est assez misogyne, constate Véronique Günther-Chéreau. Je m'attendais à plus de bienveillance de la part de la profession. J'ai dû engager un combat pacifique mais difficile. Le vignoble nantais n'est pas un territoire facile pour une vigneronne. La preuve, nous ne sommes que cinq femmes chefs d'exploitation.»

Pour s'imposer dans la profession et s'y impliquer pleinement, beaucoup d'entre elles n'hésitent plus à devenir ambassadrices de leur appellation au sein de groupements professionnels. C'est le cas d'Évelyne de Pontbriand, présidente de l'AOC Savennières, qui depuis 2010 s'emploie à moderniser l'image de l'appellation en travaillant sur son identité. Son objectif: faire de Savennières une marque à part entière, reconnue en France et à l'international. En contribuant à la notoriété de Savennières, cette femme d'affaires charismatique a dû sortir de l'ombre pour incarner les vins de ce terroir. «Qu'un homme ou une femme soit à la tête de l'appellation n'a aucune importance, mais les organismes professionnels fonctionnent encore un peu comme au XIX^e siècle, ils restent très masculins. À mon arrivée je me suis sentie observée, mais les vigneronnes

ont beaucoup de respect pour le travail... et je travaille beaucoup.»

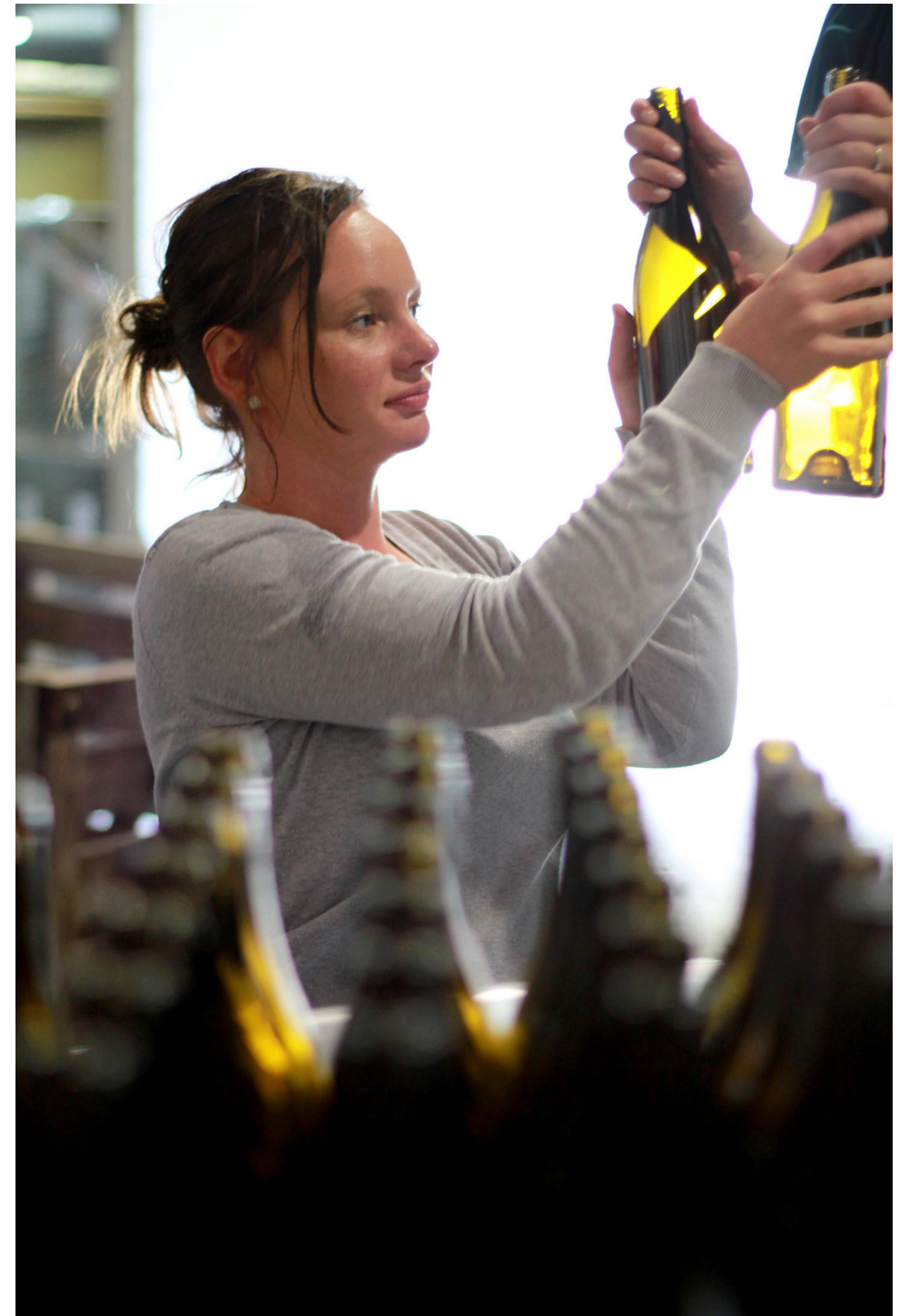
Autre exemple avec Tessa Laroche, à la tête de l'AOC Savennières-Roche-aux-Moines. Depuis 2011, année de la création de l'appellation, elle s'applique à faire respecter un cahier des charges «élitiste», selon les termes de l'Inao (Institut National des Appellations d'Origine). Monique Laroche dit de sa fille qu'elle est la gardienne de la montée en gamme et de la volonté d'excellence de l'appellation, tout en maintenant «la cohésion entre vigneronnes pour faire appliquer les obligations de la charte».

L'apport des femmes à la profession

Toutes partagent le même avis: être une femme n'est ni un avantage, ni un inconvénient. Mais toutes considèrent que le fait d'être une vigneronne leur impose de travailler plus dur, de se montrer créatives, de faire preuve d'innovation et de remise en question. La jeune génération s'inscrit particulièrement dans cet état d'esprit. Aurora Günther est sur tous les fronts. Elle s'attache à développer l'aspect commercial du Château du Coing en se tournant vers l'international, notamment pour redorer le blason du muscadet. D'ailleurs, elle se dit prête à partir à la conquête de nouveaux marchés, comme l'Inde et Taiwan. Son point fort: la négociation. De tempérament spontané, elle pense que les femmes sont plus dures en affaires. Autre projet: révolutionner les méthodes culturelles du domaine pour obtenir le label HVE (Haute Valeur Environnementale), qui récompense les agriculteurs engagés dans une démarche plus raisonnée. Imaginative, elle invente aussi de nouvelles cuvées, comme «Les Petits Jupons», un vin d'apéritif aromatique, fruité au nez et rafraîchissant, cultivé sur les plus jeunes vignes du vignoble, très à l'image de cette trentenaire. Un vin également significatif de la relation complice qu'elle entretient avec sa mère.

Tout en s'inscrivant dans l'excellence et la transmission, les vigneronnes bouleversent les codes traditionnels à travers des noms de cuvées insolites – le Berceau des Fées et la Cuvée des Nonnes (Domaine aux Moines), Audace du Coing (Château du Coing), La Jalousie (Château des Vaults) –, des habillages à l'esthétique moderne ou des slogans évocateurs: «Un grand vin au féminin pluriel» (Domaine aux Moines).

Autre initiative: l'œnotourisme. Dans les Pays de la Loire, l'intérêt des touristes pour le vin ne cesse de croître. Une opportunité qu'elles



ont su, pour la plupart, saisir au vol : hébergement, pique-niques thématiques, dégustations de prestige, visites des domaines, jeux de piste, dîners aux saveurs locales... « Les amateurs de vin sont de plus en plus curieux et techniques, observe Évelyne de Pontbriand. Ils connaissent les appellations et veulent découvrir l'histoire qui se cache derrière la bouteille. Maintenant, on boit un produit culturel, pas que du vin. »

En finir avec les « vins de femmes »

Autres temps, autres mœurs. La société d'aujourd'hui porte un regard différent sur la relation que les femmes entretiennent avec le vin. Les consommatrices, comme les vigneronnes, sont sorties de l'ombre et affirment leur goût. C'est, notamment, le cas des quelque quatre-vingts femmes qui composent le jury du grand prix Clémence-Lefeuve. Premier concours mondial féminin dans son genre, il met en valeur le muscadet, qu'il soit produit par des hommes ou par des femmes.

Car si certaines vigneronnes peuvent jouer la carte de la féminité, cela ne change en rien leur manière de vinifier. Il n'y a pas de concept marketing derrière cela. Carole Samzun ne veut « surtout pas » parler de vins de femmes ou de vins féminins. Un avis partagé par Christelle Dubois : « Parler de vins de femmes, cela m'exaspère ! »

Bien au contraire, toutes ont la volonté de démonter des clichés qui ont la vie dure. Par exemple, on entend encore dire que les femmes préfèrent les vins doux et sucrés, et que les vigneronnes s'attachent à répondre à ces habitudes de consommation : « Les hommes aussi aiment les moelleux », ironise Tessa Laroche.

Evelyne de Pontbriand, Christelle Dubois, Véronique et Aurore Günther-Chéreau, Monique et Tessa Laroche proposent des vins à l'image de leur terroir, en travaillant sur la géologie, en lien avec le paysage qui les entoure. Elles sont simplement en quête d'excellence, comme tout vigneron.

Le collectif « Chais Elles » réunit une centaine de vigneronnes de toute la France. Il a été créé en 2013 à l'initiative de Carole Samzun. Talons hauts, jupe tailleur et allure citadine, cette Nantaise pleine d'audace au parcours atypique dénote dans le paysage viticole. Pourquoi cette enseignante d'espagnol a-t-elle pris un tel virage professionnel à cinquante ans ? Elle avoue qu'elle ne connaissait rien au vin jusqu'à l'âge de trente

ans, mais se souvient d'une émotion incroyable grâce à un verre de jurançon. « Un véritable coup de cœur ! Cette couleur dorée me faisait de l'œil dans la bouteille. J'ai eu envie de comprendre ce cépage, ce terroir. » Elle s'inscrit alors à des cours d'œnologie ; seule femme membre de son club de dégustation, elle décide de mettre en lumière le travail des femmes vigneronnes et de parler des vins avec simplicité, dans une démarche sensorielle, en créant un club 100 % féminin. « J'aime la sincérité de ces femmes, leur façon de parler de leur métier avec authenticité, en accord avec ce que Dame Nature leur donne. Elles ont une approche honnête et cohérente entre leur tempérament et le contenu de leurs bouteilles : rebelles, expressives, racées ou élégantes. Il y a une résonance, une osmose, une synergie plus visibles. »

— Marie Hérault est journaliste, spécialisée dans les thématiques des musiques actuelles et de l'architecture. Elle collabore avec différentes agences de presse et de communication. Elle est aussi l'auteur du livre *Troglos Habitat & art de vivre sur le patrimoine troglodytique ligérien*, paru aux Éditions L'àpart.

— Florence Falvy est journaliste pigiste et photographe. Elle s'intéresse particulièrement à l'économie et au développement durable, et fait valoir son ancrage territorial auprès d'agences de presse et de médias spécialisés. Elle a, par ailleurs, contribué à l'ouvrage *Fenêtres sur le Pays du Vignoble nantais*.

