



Le dossier que nous vous proposons dans ces pages est consacré au rôle des femmes dans le monde du vin. Entrez avec elles dans la danse... Comme ici, avec Angie, la violoniste qui a animé la dernière Saint-Vincent de Cravant-les-Coteaux. Un tonus incroyable et une remarquable efficacité. Comme toutes les femmes qui œuvrent au développement du vin.

LES FEMMES ET LE VIN

LE JOLI LANGAGE DE LA SIMPLICITÉ

Les vigneronnes s'imposent. Et les consommatrices sont totalement désinhibées en regard des étiquettes. Tant mieux! Ces dames nous changent la vie... D'où la coloration très féminine de ce numéro et ce dossier où les expériences de quelques-unes illustrent bien le panorama d'aujourd'hui.

Dossier : Jean-Claude BONNAUD

Il en a fallu du temps pour voir les femmes se faire une place dans le monde du vin. Quand j'étais gamin, inutile d'en chercher une à la cave. Son royaume se limitait à la cuisine et au ménage. Et les abominables parenthèses guerrières n'ont pas suffi à leur offrir l'entrée dans ce saint des saints, très masculin jusqu'alors. Au point que leur émancipation a dû mijoter lentement à force d'actions et de patience, avant de voir les hommes s'ouvrir enfin à l'idée de l'égalité avec ces femmes qui n'en pouvaient plus de rester dans le linge et les casseroles.

Cette époque est aujourd'hui presque révolue, qui a ouvert aux femmes des horizons jusque dans la viticulture. Tant du côté de la production que du côté de la consommation. On les voit piloter le rayon vins des hypermarchés, des caves, des dégustations. On les entend donner leur

avis partout ou l'imposer, tant elles savent se montrer persuasives. Finies, donc, ces dégustations à l'aveugle placées sous le contrôle unique des Tartuffe en tous genres, sûrs de leur science. Et il faut reconnaître que la convivialité y a gagné. Certains vins aussi, dont ceux de Loire, ont retrouvé de l'éclat grâce à elles. Témoins, ces rencontres que j'ai pu faire où l'étiquette « muscadet » faisait tirer le nez de certains parce qu'elle n'entrait pas dans les canons des vins chics, donc coûteux. Comme si le fait d'offrir un flacon du Pays nantais était une offense à la qualité : « Bof, un muscadet... » J'ai remarqué, dans ces moments-là, que les femmes se moquent bien des préjugés pour ne retenir que leurs propres sensations. À bas, dès lors, les présumés masculins ! Il faut dire que le choc est parfois cruel : un cru communal de muscadet jouant les trouble-fêtes à l'aveugle, apparenté à un chardonnay de Bourgogne. Avec la terrible claque pour l'invité de se voir rappeler qu'il existe entre les deux - sans

que l'on veuille dresser ici un comparatif car il faut aimer les vins pour ce qu'ils sont et parce que rien ne peut gommer les lettres de noblesse de la Côte d'Or notamment - la différence d'un ou deux billets de vingt euros avec un premier cru bourguignon. Preuve que le coût de la bouteille n'est pas LA référence.

Car LA référence, c'est le goût propre à chacun. Et force est de reconnaître que les hommes ont eu trop longtemps tendance à prendre l'étiquette pour parole d'Évangile.

Nous devons développer encore plus d'énergie

Avec l'arrivée des femmes, le vin est tombé cul par-dessus tête. Elles sont devenues des vigneronnes aguerries, des palais revendiquant leur propre identité et n'hésitent pas à affirmer qu'elles aiment un vin à cinq euros ! Aucun doute : les femmes ont apporté la fraîcheur de leur regard et fait le plus grand bien aux vins du Val de Loire en leur offrant même parfois une seconde jeunesse.

Mais le combat, quoi qu'en disent certains, n'a pas été facile. Véronique Günther-Chéreau, l'emblématique patronne du Château du Coing, à Saint-Fiacre, à la tête de soixante-dix hectares de vignes dans le pays des muscadets, en a déjà témoigné avec sincérité : « *Je suis issue d'une famille de vigneronnes depuis bien avant la Révolution française. Mon père avait monté une entreprise de vente de vins. Mais ma mère trouvait ce métier très incertain. J'ai donc bouclé un doctorat de pharmacie. Dans la foulée, j'ai épousé un officier de marine et passé six ans à Brest. Puis, je suis revenue m'installer dans une officine au sein du vignoble. Mon père a été victime d'un accident de voiture et j'ai vendu ma pharmacie pour m'occuper de cette propriété pas très bien entretenue. J'ai vendu mes vins à la société paternelle jusqu'à son départ en retraite. Nous étions en 2003 et je me suis retrouvée d'un seul coup sans débouchés commerciaux. J'ai alors consenti beaucoup d'efforts sur ce point, tant en France qu'à l'export où nous vendons maintenant 50 % de notre production.* »

Il a fallu à Véronique la persévérance des pionniers pour s'en sortir, ne pas ménager sa sueur et conserver le moral : « *J'ai toujours voulu que nous conservions à ce domaine son identité historique et vinicole qui fait partie de l'identité de la région. Mais cela a été compliqué pour moi. D'abord, c'est votre famille qui n'y croit pas. On vous met des bâtons dans les roues. On vous prend pratiquement pour une folle. À mon époque, nous avons essuyé les plâtres. Je trouve le monde anglo-saxon beaucoup plus ouvert aux femmes que la France. Heureusement, je n'ai aucun problème avec nos clients... Nous, les femmes, nous devons développer encore plus d'énergie. J'ai dû être rebelle, être celle qui n'avait pas les pieds sur terre pour m'exprimer. Je suis une femme extrêmement libre. Mais cette liberté, je l'ai payée. Le côté positif, c'est que ma fille, Aurore, affiche l'enthousiasme de sa jeunesse et me montre que je n'ai pas travaillé pour rien. J'espère néanmoins que cela sera plus facile pour elle que cela ne l'a été pour moi.* »

La parité ? Ce n'est pas de cela qu'il s'agit, mais de compétences

Depuis, les choses ont tout de même évolué. Et les femmes arrivées ces toute dernières années dans le métier de vigneron ont été beaucoup mieux acceptées. Sans doute, les rapports hommes-femmes se sont-ils lissés au contact des études, par exemple, qu'ils ont bien souvent maintenant menées ensemble, dans les lycées vinicoles en particulier, et dont les résultats apportent la preuve que tout se joue non pas sur des présupposés sexistes mais sur les compétences des un(e)s et des autres.

Catherine Corbeau-Mellot, la patronne du domaine Joseph Mellot à Sancerre, m'a ainsi récemment tiré les oreilles – à juste raison, je plaide coupable... - lorsque j'ai eu le malheur d'écrire quelques lignes à destination des réseaux sociaux pour saluer sa toute nouvelle élection à la coprésidence du Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire (B.I.V.C.) en soulignant que ce même bureau s'était ainsi mis à la page de la parité. Son sang n'a fait qu'un tour : « *La parité ? Ce n'est pas de cela qu'il s'agit, mais de compétences...* » Des compétences acquises dans la permanence de l'effort. « *J'ai commencé en 1987 et on n'était encore peu nombreuses* », explique Catherine Corbeau-Mellot. « *Les femmes commençaient à s'impliquer davantage dans la commercialisation. Elles aidaient leur mari et se sont formées davantage pour posséder un vocabulaire plus juste, sans qu'il soit pour autant alambiqué. Mais comme on démarrait de zéro, on avait une véritable ouverture d'esprit avec une approche sans préjugés.* » Ce qui fait une grosse différence au bout du

compte en regard de vigneronnes qui considéraient alors trop souvent que seuls leurs vins étaient dignes d'intérêt.

Aujourd'hui encore, souligne la nouvelle coprésidente du B.I.V.C. (elle siège aux côtés d'Emmanuel Charrier, vigneron en Coteaux du Giennois), « *la curiosité féminine s'affirme directement.* » Avec une réelle humilité. « *Nous goûtons les vins des unes et des autres, avec des critiques qui nous font toujours avancer. J'ai l'impression que les hommes ont, eux, besoin d'icônes. Alors que les femmes font le vin comme elles le sentent. Le vin, c'est comme les enfants, on doit les élever pour eux sans les comparer à ceux des voisins, et toujours avec un langage audible. Car il faut se comprendre. Tenez, moi, j'aime la musique mais je ne suis pas musicienne. Un jour, je me suis retrouvée face à un musicien et je trouvais sa musique belle mais je lui ai dit que je ne savais pas en parler. Or, lui ne savait pas parler du vin... Il a donc fallu que nous trouvions un langage commun.* »

Autrement dit, glisser de la simplicité dans l'approche du vin c'est mettre de l'huile dans le moteur. Au même titre que la culture, la musique en l'occurrence, il n'y a aucune raison pour que le vin soit réservé à une caste. Ce serait même totalement antinomique de son esprit.

Or, cette démarche vers une simplicité, une authenticité accrue revendiquée par les femmes, porte ses fruits. Même si rien n'est jamais gagné, dans le domaine du vin comme dans d'autres. Les femmes, souligne Catherine, doivent toujours prouver davantage que les hommes. En permanence. « *D'ailleurs, même si les choses changent car beaucoup de femmes sont dorénavant devenues de grandes techniciennes ou œnologues* », précise-t-elle, « *lorsque vous êtes dans un groupe d'une dizaine de personnes, il y a régulièrement un ou deux hommes qui gardent leurs préjugés.* » Et lorsqu'on lui fait remarquer qu'elle a été élue essentiellement par des hommes à la tête de l'interprofession des vins du Centre-Loire, Catherine Corbeau-Mellot note d'une voix où l'on sent le sourire poindre que c'est « *sans doute parce que nous les femmes sommes des êtres organisées, structurées.* » Sans oublier de souligner que « *pour préparer l'avenir, c'est bien que des femmes soient présentes.* »

Je n'aime pas cette notion de vins féminins

La Nantaise Carole Samzun-Gaillard, présidente de la société *Chais Elles* et du site internet éponyme, affirme haut ses goûts et ses humeurs. Quand elle en pince pour certains vins, elle l'écrit sur son site internet. Pour les vins de Loire : l'Anjou cuvée *Evanescence* 2011 d'Anne Guégnard 100 % cabernet-sauvignon, le Coteaux du Layon 2010 d'Anne-Sophie Bodineau, le Cheverny rosé de Laura Semeria, à partir d'un assemblage de pinot noir et de gamay, les muscadets de Marie-Luce Métaireau (domaine du Grand-Mouton à Saint-Fiacre : « *sa cuvée MLM est un muscadet raffiné* ») et d'Aurore Günther avec sa cuvée *Les Petits Jupons* (« *c'est craquant* »), les Anjou d'Inès Racault (domaine des Bleuces), l'Anjou Villages les Herrines 2012 (assemblage de cabernet franc et de cabernet sauvignon) et le crémant brut (chardonnay et chenin) à la fine bulle de Claire le Fournis du domaine des Hauts-Perrays, les Chinon d'Angélique Léon ou de Clothilde Pain pour sa cuvée *Sans dessus Sans dessous* « *au nom évocateur et à l'habillage coquin.* »

Carole Samzun-Gaillard fait partie de ces portraits de femmes que l'on a envie de croquer. Rapidement ici, car le propos n'est pas de portraitiser – ce qui n'enlève nullement l'envie de le faire. Disons simplement que son élégance et sa sérénité se nouent dans un mariage subtil autour du vin. Carole est, à l'évidence, écoutée comme en témoignent par exemple les coups de cœur qu'elle délivre au nom de sa marque *Chais Elles* pour l'emblématique brasserie de la Place Graslin de Nantes, La Cigale. Brasserie inaugurée le 1er avril 1895, soit dit en passant, qui porte sur ses murs le témoignage de la fulgurance très nourrie de pleins et déliés Art Nouveau. Elle me rappelle immédiatement sa cousine L'Excelsior à Nancy, théâtre du talent de Victor Prouvé, Jacques Grüber, Louis Majorelle et autres Daum. Bref, Carole a choisi, en ce début janvier 2015, de défendre un pinot gris alsacien de Hægelin et ses filles 2012 servi au verre. Après



Catherine Corbeau-Mellot : « Pour préparer l'avenir, c'est bien que les femmes soient présentes. »



LES FEMMES ET LE VIN
Laura Semeria, domaine de Montcy à Cheverny.



Véronique Günther-Chéreau : « Je suis une femme extrêmement libre. Mais cette liberté, je l'ai payée. »



Quelques vins de Véronique et Aurore Günther-Chéreau.



LES FEMMES ET LE VIN
Sophie Chardon, domaine de l'Aumonier à Couffy.



LES FEMMES ET LE VIN
Sylvie Lalizel, domaine de La Girardière à Saint-Aignan-sur-Cher.



La Nantaise Carole Samzun-Gaillard : « J'aborde le vin sur le plan hédoniste et non pas sur un plan académique ».



LES FEMMES ET LE VIN
Véronique Barbou à Oisly.

tout, ce n'est pas parce qu'on est ligérien que l'on doit se priver du plaisir de mettre son nez dans des vins venus d'ailleurs. Rassurez-vous, vous trouverez à La Cigale une carte bien choisie en vins de Loire. Toujours au verre : des muscadets, bien sûr et heureusement, en l'occurrence la Cuvée L'Envoûtant 2010 (Sèvre-et-Maine-sur-lie) de Denis et Philippe Pabou ou encore, en Saumur, la Cuvée Insolite 2012 de Thierry Germain. Tout ceci pour les blancs. Pour les rouges : le Cheverny 2013 Le Vieux Clos d'Emmanuel et Thierry Delaille ou un Saint-Nicolas-de-Bourgueil de Max Cognard La Vinée 2013. Une carte complétée avec vigilance par une gamme de flacons à la hauteur de ce qu'on est en droit d'attendre dans un bel établissement.

Carole est un peu à l'image de cette brasserie, à contre-courant de l'excitation coutumière de notre actuelle société. C'est qu'en matière de vins, elle sait qu'il faut prendre son temps. Celui de bousculer les habitudes. « Mais je n'aime pas cette notion de vins de femmes, de vins soi-disant pour des palais féminins », précise-t-elle.

Sûr, pour Carole, ces dernières ont changé beaucoup de choses dans le monde bachique. « Il y a vingt-deux ans, je ne buvais que du champagne. On ne s'intéressait pas trop aux vins rouges chez les femmes. À l'apéro, je me souviens que l'on ne servait pratiquement que des Coteaux du Layon à l'époque hyper sucrés. Comme si on nous refusait l'accès à davantage de

complexité. Nous étions encore synonymes de sucreries, pas davantage. Pourtant, au fil des époques, les femmes ont joué un rôle déterminant dans le vin. Il suffit, pour s'en convaincre, de se souvenir de Barbe-Nicole Clicquot, Louise Pommery, Françoise-Joséphine de Sauvage d'Yquem, de regarder du côté de Château Margaux avec Corinne Mentzelopoulos. Je pense que les hommes, en masquant le rôle des femmes dans le vin, ont voulu leur refuser une autorité qui débordait sur la leur. »

Je pousse toujours à la curiosité

Heureusement, le temps a passé. Lentement. Pour un changement que Carole estime cependant récent, « sept ou huit ans mais pas davantage à mon avis ». En précisant que, « avec l'évolution de la société, il fallait bien avancer. » Carole Samzun-Gaillard en est convaincue : les femmes ont bousculé les lignes. « Les hommes restent, eux, très attachés aux marques. Je le vois bien avec les Champagne. C'est comme s'ils sacrifiaient la curiosité à la sécurité qu'ils estiment liée à certaines étiquettes, aux choses établies. Moi, je pousse toujours à la curiosité pour aller vers l'étonnement. On vient auprès de moi pour triturer les habitudes. Mais ce n'est pas facile. Dernièrement j'ai organisé un dîner à Paris avec uniquement des vins d'Alsace. Croyez-moi, il a fallu bousculer les codes... »

Reste qu'il est impossible d'ignorer dorénavant l'influence féminine dans le monde du vin. Surtout qu'en France 30 % des vigneronnes seraient à présent des femmes, quand bien même il faut se méfier des chiffres. « Elles changent de vie à 50 ans pour s'installer dans les vignes », explique encore Carole. « Ou prennent la succession de leur père. » Et ce n'est pas une mince évolution que de voir maintenant ces mêmes pères, parfois contraints faute d'avoir une succession masculine, le sourire aux lèvres quand leurs filles prennent en mains les exploitations familiales. Mais la confiance de cette génération de pères est maintenant scellée dans le talent de leurs filles et le marbre d'une nouvelle société mûrie sur le fil très lent du temps. « On peut aussi croire qu'il s'agit d'une preuve d'intelligence de ces hommes » pourtant nourris au biberon du machisme de leur jeunesse, reconnaît Carole.

Toujours est-il que les femmes, dorénavant, osent tout. Conscientes dans ce monde du vin qu'elles ont peut-être son avenir entre leurs mains. « Moi, j'avais été émerveillée par un Jurançon il y a une vingtaine d'années. Ça a été un déclic. Sa couleur et sa sensualité m'ont montré que le vin pouvait être bien plus qu'une boisson. » Mais il a fallu à Carole prendre des cours d'œnologie, souvent au milieu des hommes. Et convaincre autant de son amour pour le vin que de ses compétences à son égard. Avec une approche différente. « Bien sûr, les dégustations sont nécessaires et il est important de parler cépage et terroir. Mais j'aborde le vin, parce que c'est ma conviction, sur le plan hédoniste et non pas sur un plan académique. J'essaie de convaincre qu'il faut en parler en osant dire ce que l'on ressent. Simplement. »

Lorsqu'on parle de la nature, c'est un mot féminin

Sa société *Chais Elles* (voir son site) s'appuie sur cette approche du plaisir. Qu'elle a affirmée lors de son premier salon organisé à Nantes le 8 mars 2013, qui a immédiatement séduit un millier de visiteurs. 2015, les 6 et 7 mars, aura été sa troisième édition.

Carole court aussi une partie du monde. Le Québec a sa faveur. Elle aime y parler des pépites qu'elle déniche dans le vignoble. Elle ajoute alors aux vins cités plus haut les Bourgueil de Kathleen Van den Berghe et les Sancerre de Catherine Corbeau-Mellot.



Le ton au féminin est ainsi bien plus que donné. Affirmé. Et pour longtemps. Une tendance de fond pour Véronique, Catherine, Carole et toutes les autres. Point de féminisme outrancier là-dedans, précise Carole. « Car il faut que les hommes et les femmes marchent main dans la main. » Ce qui ne l'empêche pas de souligner sa conviction à l'encre rouge : « Je crois que les vigneronnes mettent davantage de sensibilité dans leur travail. Avec un plus grand souci de protéger leurs terroirs pour laisser une terre propre aux futures générations. N'oublions pas que lorsqu'on parle de la nature, c'est un mot féminin. »

Reste, et cela tord le cou à cette fameuse notion de vins féminins, que les vigneronnes auraient parfois plutôt tendance à muscler les leurs. Des vins « puissants et tanniques pour les rouges », indique encore Carole Samzun-Gaillard qui a par ailleurs lancé un club des amoureuses du cigare Vins, volutes et bagues. « Je me rappelle par exemple un Champagne cuvée 'Dis, Vin Secret', de Françoise Bedel, particulièrement minéral et vineux. Comme le témoignage que les femmes sont peut-être plus audacieuses que les hommes, sans que l'élégance de ces mêmes vins soit gommée pour autant. Élégance que l'on retrouve aussi maintenant dans le graphisme de nombreuses étiquettes. Tout cela donne des vins très modernes. »

Tant mieux. Voilà qui nous laisse beaucoup espérer de l'avenir.



LES FEMMES ET LE VIN
Amandine Fresneau, à Marçon.



LES FEMMES ET LE VIN
Christine Nicolas, domaine de Bellivière, à Lhomme

DES CUVÉES ROMANTIQUES EN TOURAINE



LES FEMMES ET LE VIN

Domaine Gigou
à La Chartre-sur-le-Loir.

Nous avons dégusté dix-neuf cuvées de Touraine, dites romantiques, le 9 février. A l'invitation d'Interloire et de son délégué régional pour ce secteur, Jean-Pierre Gouvazé, des vigneron ont accepté d'adresser ces échantillons. Nous les en remercions.

A nos côtés, ce matin-là, Samuel Buchwalder, chargé des relations avec la Presse à l'Agence Départementale de Tourisme d'Indre-et-Loire et tout particulièrement chargé du dossier « *Touraine romantique* ».

Au travers de ces cuvées, notre propos n'est surtout pas de dire qu'il existe des vins féminins, ni d'établir un comparatif entre ces différentes bouteilles mais essentiellement de présenter la démarche de ces vigneron et vigneronnes. Pour cette raison, nous avons choisi de publier dans ces pages l'essentiel de leurs commentaires afin de mieux saisir leurs motivations conjuguées dans l'alliance de la femme et de l'homme. Puisqu'il y a des créatrices, mais aussi des créateurs...

Bien entendu, d'autres secteurs du Val de Loire auraient pu être concernés. Ce n'est donc sans doute que partie remise - en tout cas nous l'espérons - pour d'autres appellations.

A noter que l'Agence Départementale de Tourisme (ADT) d'Indre-et-Loire va s'atteler à promouvoir l'offre « *romantique* » de la destination. Courant avril, une page dédiée à ce thème aura ainsi été mise en ligne sur le site www.touraineloirevalley.com. L'idée est de relayer des offres, des lieux, des moments à partager à deux... par exemple, explique-t-on à l'ADT, « *le Top 10 des lieux pour se dire 'je t'aime' ou pour un selfie en amoureux, le Top 10 des restos pour un repas à deux, les meilleures boutiques pour du shopping à deux...* » et, bien sûr, un zoom sur les cuvées romantiques dégustées ci-dessous! Un « *Love Générateur* », poursuit Samuel Buchwalder, permettra à l'internaute de géo-localiser, à la demande, ces prestations sur une carte depuis le site indiqué ci-dessus.



Les rosés et les fines bulles de cette dégustation.



Quatre cuvées de Clothilde Pain

Panzoult, AOC Chinon, 06 23 82 07 94
clothilde-pain@yahoo.fr ; site : www.clo-chinon.com

Ma petite robe rose 2014 : Voilà un rosé digne d'intérêt! Aromatique, rond et tonique, cette « *petite robe rose* » a tout pour plaire. Clothilde Pain : « *L'arrivée du millésime 2014 m'a inspirée. Un millésime chaud? Alors pourquoi ne pas proposer une cuvée fraîche, fruitée et parfumée issue de parcelles des bords de Vienne, telle une femme qui se promènerait l'été en petite robe légère le long d'un quai, un bouquet de fleurs à la main.* » La jeune vigneronne de Panzoult ajoute : « *Suite à la sortie de ma première cuvée, j'ai eu de nombreuses demandes pour élaborer un rosé à l'image de mes rouges, un rosé féminin. J'ai pu suivre l'élaboration des rosés du domaine familial pendant une dizaine d'années, il ne restait plus qu'à se lancer. Le résultat : un rosé tout en finesse, une belle rondeur. Il a de suite inspiré son nom. C'est l'accessoire de l'été à Chinon.* »

Ma petite robe rouge 2014 : Ce vin nous emmène sur un nez de fruits noirs (la mûre). Il affiche la puissance et la richesse du millésime tout en restant un vin de plaisir. Commentaires de Clothilde : « *Cette cuvée est la continuité de ma nouvelle cuvée en rosé 'Ma petite robe rose'. Nous sommes sur des terres fraîches le long de la Vienne. C'était l'occasion de vinifier cette cuvée fruitée exprimant majoritairement des arômes primaires intenses. Le millésime a permis d'obtenir une belle robe rouge, le rouge qui évoque la féminité, le glamour, le sensuel, le fruit... C'est un vin de Chinon, mais aussi un élément de culture locale, d'où le parallèle entre le vin et la haute couture. Elle est facile à aborder sans avoir à attendre de longues années, à l'instar de mes premières cuvées.* »

Sans dessus Sans dessous 2012 : Vin très sombre de cabernet franc avec une attaque douce. La bouche est pleine avec des tanins bien présents sur des notes grillées. A marier avec une côte de bœuf sur le barbecue. Commentaires de Clothilde : « *Sans dessus Sans dessous est une cuvée que l'on doit apprécier telle une première rencontre. On la regarde, on observe sa robe avant de l'approcher. Et puis, pour céder à la curiosité, il faut alors la goûter. Et c'est à ce moment-là qu'elle nous délivre son bouquet d'arômes envoiés. Sensuelle et charmeuse, c'est au fil de la dégustation qu'on apprend à la connaître, à l'apprécier pour, enfin, ne plus pouvoir s'en passer.* »

Secrets d'alcôve 2013 (cabernet franc) : Le nez est sur la réserve. Mais le fruit est très préservé. Cette bouteille donne dans la délicatesse. Commentaires de Clothilde : « *Cette cuvée est le fruit d'un travail minutieux et d'une sélection parcellaire rigoureuse. Avec un élevage en barriques bourguignonnes et bordelaises. Elle attire bien des convoitises. Mais comment sera-t-elle? Charmeuse? Timide? Réservee? En réalité, cette cuvée est pleine de promesses. D'où son rouge soutenu. Elle a su trouver un équilibre que je recherchais : un Chinon franc et élégant. Dans son coin de cave, nul ne sait quels secrets ces tonneaux lui ont racontés. Une chose est sûre : seule sa propre alcôve et la mienne connaissent les secrets de cette bienaimée.* »

Domaine Gilles Dutertre

Limeray, 02 47 30 10 69
domainedutertre@9business.fr
site : www.domainedutertre.fr

Touraine-Amboise Rosé Plaisir 2013 : Gilles Dutertre : « *Se rencontrer devant une bouteille de rosé procure un réel plaisir. Cela contribue au bonheur d'être ensemble et éveille les sens.* » Cela s'appelle effectivement un bonheur simple.

Domaine Ludivine et Jacky Marteau

Pouillé, Touraine-Chenonceaux blanc, 02 54 71 50 00
contact@domainejackymarteau.fr
site : www.domainejackymarteau.fr

Cuvée La Chipie 2014 : Ce domaine propose un sauvignon original et frais, sur de légers amers qui structurent le vin et des notes d'abricot confit. A boire sous la tonnelle. Commentaires de Ludivine Marteau : « *C'est un clin d'œil à une petite fille malicieuse et pleine de vie, ma petite nièce de quatre ans (fille de mon frère, Rodolphe, qui gère le vignoble et la vinification). La Chipie se définit ainsi : des raisins mûrs à point avec neuf mois d'élevage pour un vin aux arômes suaves et complexes de fruits exotiques. Bien sûr, La Chipie peut être adaptée à un grand nombre de personnes (sur les salons, on me demande souvent : 'c'est moi la Chipie?'). La cuvée a été créée en 2011.* »



LES FEMMES ET LE VIN

Michelle Croisard,
domaine de la Raderie
à Chahaignes.



LES FEMMES ET LE VIN

Angélique Léon
à Savigny-en-Véron
(Chinon).

Domaine de Beauclair, Christian et Freddy Blot

Noizay, 02 47 52 11 32 ; freddyblot@aol.com ;
site : www.domainedebeauclair.fr

Vouvray Demi-sec La Dame des Champs 2013 : Sur une robe très pâle et une bouche nette, ce demi-sec est à découvrir ! Commentaires de Freddy Blot : « J'ai choisi cette cuvée car nous la travaillons sur le terroir de La Dame des Champs, sur des silex : ce qui permet de produire un Vouvray demi-sec fruité, rond, élégant. C'est également une cuvée qui témoigne de notre respect générationnel puisque La Dame des Champs est l'un des tout premiers terroirs de ma grand-mère, créatrice du domaine. »

Vignoble Alain Robert

Chançay-Vouvray, 06 76 77 53 39
vignoblerobert@orange.fr ;
site : www.vignoblerobert.com

Vouvray Les Jours Heureux Demi-sec 2012 : Ce vin présente une jolie fraîcheur sur un nez de coing, avec une longueur appréciable. L'assurance d'un mariage réussi sur des plats exotiques notamment. Commentaires du domaine : « Le nom de cette cuvée est en fait un clin d'œil à la devise historique inscrite sur les verres de Vouvray "Je resjois les cvers", autrement dit : "Je réjouis les cœurs". Sur l'étiquette, vous verrez une typographie un peu décalée avec une lettre rouge, l'autre rose, plus ou moins grande, plus ou moins foncée, plus ou moins teintée, comme les jours qui passent et peuvent être plus ou moins ensoleillés. Un calendrier avec le millésime inscrit dessus symbolise le calendrier civil. Enfin, les deux hirondelles perchées sur le "h" gazouillent à la gloire du printemps retrouvé, à la saison des amours qui ne va pas tarder. »

Cave des Producteurs de Vouvray

02 47 52 75 03 ; cavedesproducteurs@cavedevouvray.com ;
site : www.cavedevouvray.com

Cuvée Confiance 2011 : La Cave des producteurs de Vouvray propose avec cette cuvée, sur un millésime dont on se souvient pourtant de la fin de saison chaude, un moelleux élégant dont l'élevage en fûts reste discret à la dégustation. L'élégance et le pamplemousse dominant. C'est gourmand.

Vouvray Rendez-vous Brut : La bulle, assez peu développée ici, est fine sur cette cuvée bénéficiant d'un long vieillissement en cave.

Domaine de l'Entre-Cœurs

Saint-Martin-le-Beau, Montlouis et Touraine
02 47 50 61 70 ; domaine@entre-coeurs.fr ;
site : www.entre-coeurs.fr

Touraine 2006 (rouge) : Cet assemblage de cabernet franc et cabernet sauvignon mais aussi de côtes s'annonce par sa robe tuilée. Ce vin de Touraine 2006 est à boire. Pour lui-même, sur ses arômes tertiaires. Commentaires du domaine : « Alain Lelarge a choisi de nommer son domaine L'Entre-Cœurs, terme qui désigne le rameau secondaire de la vigne, persuadé que ce nom est idéal pour son exploitation. Après sa



rencontre avec Patricia en 1984, peu avant de reprendre le domaine viticole familial de Saint-Martin-le-Beau, naît le logo de la maison : deux cœurs entrelacés dans un verre Inao. D'où le nom du domaine. »

Méthode traditionnelle Touraine rosé : Commentaires du domaine : « Ce vin de fines bulles est plein de gourmandise sur sa fraîcheur et ses arômes fruités. » A noter qu'il s'agit d'un assemblage côtes, cabernet et grolleau.

Domaine de la Châtaigneraie

Rochecorbon-Vouvray, 02 47 52 84 63
info@vouvraygautier.com ;
site : www.vouvraygautier.com

Cuvée Bubble's Kiss (brut) : Avec ses lèvres y compris sur la capsule, cette cuvée de Benoît Gautier, en fines bulles (brut), particulière, affiche néanmoins dans sa palette aromatique et gustative un réel classicisme. Commentaires de Benoît Gautier : « La cuvée Bubble's Kiss (en français : le baiser de bulles) a été élaborée dans le but de séduire la clientèle féminine. Il s'agit de faire référence au côté "fashion" de la bouteille et le goût de ce vin n'est ni sucré ni trop vif en restant suffisamment attractif pour l'ambiance fin de soirée. On conseille le service de cette bouteille dans l'esprit de l'apéritif dînatoire ou bien pour poursuivre une fin de repas en soirée. »

Domaine Huet

Vouvray, 02 47 52 78 87 ; contact@domainehuet.com
site www.domainehuet.com

Clos du Bourg Première Trie 2003 : Derrière sa robe d'ambre et ce millésime caniculaire, le vin se révèle comme une petite merveille. Un grand moelleux où la finesse domine, à partir de vendanges réalisées en quatre passages différents afin d'assurer la meilleure maturité possible aux raisins en toute fin de saison, dans un superbe équilibre sucre-acidité. Le toucher de bouche est subtil. Des notes d'écorce d'orange se dégagent et la finale est longue. Commentaires de Jean-Bernard Berthomé : « Avoir produit cette cuvée nous confère une grande fierté, la sensation d'apporter sa pierre à l'édifice, l'empreinte durable d'une génération dans l'histoire de sa région, de son appellation, de sa maison. Les moelleux ont toujours eu une place à part au domaine Huet, symbole de longue garde. Ceux d'aujourd'hui feront les belles dégustations de demain. »

Domaine Dozon, Eric Santier

Ligré-Chinon, 02 47 93 17 67
domainedozone@gmail.com ;
site : www.domaine-dozone.fr

Cuvée C du Plaisir 2013 : C'est un cabernet franc... tout simplement bon. Frais comme on aime les vins ligériens. Un rouge qui rend heureux. Commentaires d'Eric Santier : « Le nom de la cuvée est en lien avec le style du vin : rouge léger, vin de "soif", vin de plaisir. L'idée est de cibler plutôt une clientèle féminine et jeune, recherchant des vins faciles à boire. Le cœur, sur l'étiquette de la bouteille, a pour but d'évoquer le côté "coup de cœur". Mais il est aussi perçu comme évoquant le romantisme pour certains de mes clients (...). »

Domaine Eric Héroult

Panzoult-Chinon, 02 47 58 56 11 ;
domaineherault@orange.fr

Cuvée L'Hérault-ik 2011 : Il s'agit là d'un cabernet franc charpenté sur des notes grillées. Commentaires du domaine : « Cette cuvée ne sort qu'à l'occasion des très beaux millésimes. La première fois, c'était avec le millésime 2005 puis avec 2009. A la base, c'est une partie de notre cuvée Vieilles Vignes que nous avons élevée vingt mois en fûts de chêne dont la moitié de barriques neuves, d'où l'importance d'un millésime tannique, concentré et soyeux (...) A noter que nous prononçons le nom de cette cuvée "l'héroïque" tout en laissant la place à l'imagination de par son orthographe (jeu de mots avec notre patronyme). »

Domaine de Noiré

Chinon, 06 07 77 11 67
domaine.de.noire@orange.fr ;
site www.domainedenoire.com

Cuvée Soif de tendresse 2013 : La couleur violette nous ramène à la jeunesse sur un nez de fruits rouges. Ce cabernet franc est soyeux et frais. Il s'exprime dans les nuances de la délicatesse sur un bel équilibre. Pourquoi s'en priverait-on ? Commentaires de Jean-Max Manceau : « Le

côté charmeur et très fruité de ce vin provenant de sols argilo-siliceux nous a incités à nommer cette cuvée d'un nom reflétant le style du vin et en imaginant son contexte de consommation. Ces sols, en effet, un peu plus froids que les graves ou les calcaires, nous offrent des arômes de fruits rouges fraîchement cueillis avec un côté croquant et gourmand. C'est le vin de convivialité par excellence en accompagnement de charcuterie, de viandes ou poissons grillés. Vin de plaisir avec une belle fraîcheur et une bouche gourmande : pour nous, cette cuvée porte très bien son nom. »

Domaine Jourdan et Pichard

Cravant-les-Coteaux-Chinon, 02 47 58 66 73
francis@domainejourdan.fr ;
site : www.domainejourdan.fr

Cuvée Mystère 2011 : Commentaires du domaine sur ce cabernet franc : « Nous avons voulu créer une cuvée facile à déguster conviviale pour tout type de rencontre, amicale comme amoureuse. Nous avons voulu montrer que le cabernet franc peut produire un vin sur le fruit et permettre d'élaborer une cuvée en douceur, ronde, gourmande, sensuelle, aux tanins soyeux et fondus. Pour distinguer cette cuvée, nous l'avons habillée d'une bouteille fine et élégante, différente. Nous pensons que cette cuvée peut participer à la réussite d'une nouvelle rencontre. »

Vignobles du Paradis

Chinon, 02 47 95 81 57
caveau@vignoblesduparadis.com ;
site : www.vignoblesduparadis.com

Cuvée Clos du Paradis 2014 : Le nez de cassis et de framboise de ce cabernet franc s'ouvre ensuite sur des notes de café qui doivent inciter à marier cette bouteille avec un chocolat noir. Commentaires du domaine : « Le domaine est situé sur la presqu'île du Véron » (N.D.L.R. : juste en amont de la confluence de la Vienne et de la Loire). « On ne peut que tomber sous le charme de cette cuvée, comme transpercé d'une flèche divine. Son velouté, sa rondeur en bouche en font un Chinon idéal pour les repas en tête-à-tête amoureux. Accordée avec du chocolat, cette cuvée est une véritable gourmandise. »



LES FEMMES ET LE VIN

Anne-Charlotte Genet,
domaine Charles Joguet
à Sazilly (Chinon).



LES FEMMES ET LE VIN

Myriam Fouasse-Robert,
Le Rendez-vous
dans les Vignes
(entreprise œnouristique).



LES FEMMES ET LE VIN

Catherine Doye-Deruet
(Vouvray).



LES FEMMES ET LE VIN

Elodie Billard
à Ligré (Chinon).

