SAISON CÔTÉ CAVE

LE MAGAZINE DES CAVISTES INDÉPENDANTS
NUMÉRO 27 - AUTOMNE 2020 - 5 €

Vins volcaniques
Le feu sacré

Concours du meilleur caviste de France
Comment le titre a changé leurs vies

Zoom sur Saumur
Le vignoble aux sept appellations

Vinifilles
Dossier spécial : Femmes et vin (Partie 1)

Boom des brasseries artisanales
Brasserie française : l'ère du renouveau

Domaine des Sables Verts
Une histoire de néo-vignerons

CAVISTE INDÉPENDANT

cavistes.org
FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS

Vinifilles

DOSSIER SPÉCIAL FEMMES ET VIN

PARTIE 1

Production : zoom sur l'association « Les Vinifilles »

Jusqu'à la fin du XXe siècle, elles ont vécu dans l'ombre des hommes. Aujourd'hui, elles sont dans la lumière, de plus en plus nombreuses dans toutes les sphères du monde viti-vinicole. Nous leur consacrons un dossier en plusieurs volets, à commencer par le secteur de la production, avec l'exemple de l'association de vigneronnes occitanes « Les Vinifilles ». Rencontre avec Emmanuelle Schoch, à la tête du Mas Seren (Cévennes), et membre de ce groupe depuis sa fondation.

Crédit photo : Les Vinifilles

Un peu d'histoire

Il faut remonter à 515 pour trouver les premières traces écrites du vignoble saumurois. Bien plus tard, au Xe siècle, comme dans nombre de vignobles français, ce sont les moines qui furent les acteurs de son essor, y cultivant déjà le cabernet franc. La situation géographique de Saumur en bord de Loire en fait une place commerciale idéale, notamment à des fins d'exportation. Epargné par la guerre de Cent Ans, chéri par les Contes d'Anjou, le vignoble continue à prospérer, jusqu'à son apogée au XVe siècle sous le règne du roi René. La domination protestante au XVIe et XVIIe siècle maintient et en intensifie le commerce, notamment avec la Hollande. Cette période idyllique se poursuit jusqu'à la révocation de l'Edit de Nantes, en 1685, qui sonne le début du déclin de la ville. S'en suit alors une longue traversée du désert pour Saumur, les coups durs s'enchaînant. En 1789, le vignoble subit les gelées, puis la Révolution française. Replanté, il est ravagé par le Phylloxéra à la fin du XIXe siècle. Une vingtaine d'années seront nécessaires pour le reconstituer.

Un vignoble, quatre terroirs

Les terres blanches du tuffeau, terrains sédimentaires formés au Crétacé (Cénomanien et Turonien) sont l'un des traits caractéristiques de Saumur, mais sont loin d'être le seul. Son climat est également atypique. Il est le plus chaud et sec de la Loire, grâce à la protection de l'humidité atlantique par les massifs du Chotelais et les Mauges. La pluviométrie y est extrêmement faible et les températures assez hautes, constituant des conditions idéales pour la maturité des baies. Bordé au nord par la Loire, le vignoble connaît quatre reliefs différents en son sein, délimités par la rivière Thouet et son affluent la Dive.

La Cuesta

Au Nord, l'aire géographique des « Coteaux de Saumur » se superpose avec celle des Saumur-Champigny. Le vignoble est implanté sur la « Cuesta turonienne » crétacée, située en bordure du Bassin Parisien, raccordée à un plateau viticole et forestier limité au Nord par une falaise crétacée. Y sont abrités des lieux-dits et clos d'une réputation pluricentenaire ("le Clos des Cordeliers", "les Rôtissants", "les Poyeux" ...)

Les failles

Dans sa partie Sud-Ouest, « le Saumurois se caractérise par un système de failles qui prolongent celles de la région du Layon. Cette tectonique est à l'origine de la surélévation des formations jurassiques et du plateau d'argile à silex de Brossay, Vaudelnay, Montreuil-Bellay, occupé principalement par la vigne et les bois. La partie septentrionale de ce plateau est recouverte par des formations argileuses cénomaniennes, voire par des sables et graviers quaternaires. La vigne n'y est cultivée que sur les buttes cénomaniennes de Courchamps, de Cizay-la-Madeleine ou du Coudray-Macouard, le reste étant laissé à la forêt et aux prairies.

Le Crétacé

Au Sud-Ouest de la faille majeure, le Crétacé, largement érodé, présente des buttes sur lesquelles sont implantés les vignobles du Puy-Notre-Dame, du Vaudelnay mais aussi d'Argentay et de Tourtenay (Deux-Sèvres). Les parties basses sont utilisées pour les céréales, mais les légères ondulations où affleure le Turonien inférieur gardent une tradition viticole (Clos de Messemé, Château d'Oiré).

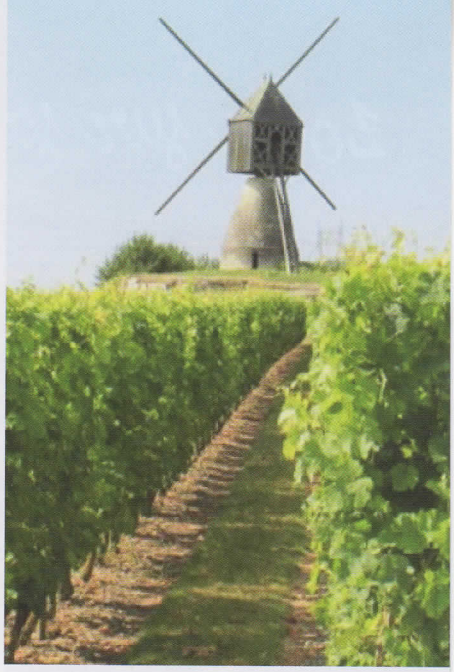
Les coteaux turoniens

Au Sud-Est du Saumurois, les coteaux turoniens qui bordent la Dive empiètent sur le département de la Vienne. Huit communes y perpétuent la tradition viticole. S'il ne subsiste que quelques vignes autour de Curçay-sur Dive, Ranton ou Glenouze, les coteaux de Pouançay, Berrie, Saint-Léger de Montbrillais, Les Trois Moutiers ou Ternay révèlent encore de beaux vignobles.

Deux cépages iconiques, trois couleurs

Historiquement, les vins blancs dominaient dans le Saumurois. Mais aujourd'hui, ce vignoble produit principalement des rouges (55%), des fines bulles (32%), ainsi que des blancs (10%), et plus accessoirement des rosés (2%) et moelleux (1%). Majoritaire pour les blancs secs, moelleux et fines bulles, le chenin (aussi appelé localement « Pineau de la Loire »), est le plus cultivé. Exigeant à travailler, il est vigoureux, de débourrement assez précoce, mais de maturité plutôt tardive, se récoltant fréquemment à la mi-octobre. Les vins qui en sont issus sont vifs, ciselés et complexes. Pour les blancs secs comme pour les fines bulles, il peut être accompagné en assemblage de chardonnay, cépage bourguignon qui donne des vins très aromatiques, à la touche beurrée, et à la belle matière. Les années où les conditions climatiques sont propices, le chenin peut être mené jusqu'à la surmaturité voire la pourriture noble, afin de confectionner un Coteaux de Saumur demi-sec ou liquoreux.

Voué à la production de vins rouges, rosés et fines bulles, le cabernet franc est le premier cépage rouge du Val de Loire, représentant plus de 95 % de l'encépagement. Il permet la production de vins fruités et croquants, aux tanins légers et veloutés, jolis exemples de finesse. D'autres cépages minoritaires peuvent le compléter en assemblage, à l'instar du pineau d'Aunis (plus ancien cépage de Loire, aux arômes de framboise et à la touche poivrée, aujourd'hui peu utilisé hors de Saumur), ou du cabernet sauvignon (notamment réputé à Bordeaux, c'est l'un des cépages les plus répandus mondialement. Tannique, il amène puissance, structure, arômes de cassis, violette et épices). Peut également être employé le grolleau, cépage à la personnalité atypique, au nez expressif, conjuguant les notes de fruits rouges et blancs, léger en bouche, avec un faible degré alcoolique, de la rondeur, et peu de tanins.



PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Depuis 2000, le Val de Loire est inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. L'inscription concerne le Val de Loire et le périmètre spécifique entre les deux coteaux le bordant, de Sully-sur-Loire (Loiret) à Chalonnes-sur-Loire (Anjou), sur une longueur de 280 km et près de 800 km², soit le plus grand site français listé comme tel.

www.valdeloire.org/

Crédits photos : Frédéric Ayroulet

Pourquoi une association exclusivement féminine ? Est-ce pour mieux défendre la cause féminine dans un milieu du vin parfois réputé machiste ?

Ce n'est pas parce qu'on est une association de femmes qu'on est forcément des féministes. Ce n'est pas notre fil conducteur. Parmi nous, il y en a qui revendiquent plus ces idées-là, d'autres moins. Ce n'est pas une association de revendication, mais une association pour montrer qu'on existe, qu'on aime partager, et qu'on sait pousser les bonnes portes pour réaliser nos rêves. Si c'est un groupe de femmes, c'est avant tout parce qu'on est vigneronnes occitanes, qu'on s'entend et se comprend bien, et qu'on a des problématiques et intérêts communs. On a peut-être des ego plus légers que des hommes, donc on ne se vit pas en concurrence, bien au contraire. Dès que l'une de nous a un souci, tout le groupe est derrière pour la soutenir, et essayer de lui apporter une aide, quelle qu'en soit la forme. C'est ça qui fait la beauté de cette association et qui fait qu'elle dure. On a à la fois ce côté très professionnel, et un esprit de partage avec les autres, et entre nous.

Sans aller jusqu'à la démarche féministe, peut-être l'association a-t-elle permis à certains d'être sensibilisés à la présence des femmes, de leur professionnalisme et de leur savoir-faire en viticulture...

Le fait que des associations de femmes vigneronnes existent - et il y en a dans toutes les régions de France maintenant - montre qu'il y a des femmes dans les vignes. Il y en a toujours eu, que ce soit aux côtés de leur époux qui était chef d'exploitation, à la vigne, parfois à la cave. Elles étaient présentes mais on ne les voyait pas. Maintenant, des femmes sont cheffes d'exploitation et mènent leur domaine avec leurs petits bras et avec leur tête. On veut montrer que quand on est passionnée par quelque chose, ce n'est pas une question de sexe mais d'envie. Que l'on soit un homme ou une femme, si on a envie d'entrer dans ce milieu, on peut le faire. Si on fait bien son job, on fera ses preuves. C'est important, et ça fait partie de ce que l'on a à cœur de transmettre.

Quand vous allez faire déguster en groupe, quelle est la réaction des dégustateurs de voir des femmes productrices ensemble ? De la surprise peut-être ?

De l'étonnement oui, il y en a encore, car beaucoup de gens ne présument pas le nombre de femmes qui travaillent leur domaine, ce n'est pas encore entré dans l'imaginaire collectif. Les gens imaginent plus les femmes dans le côté commercial que sur un tracteur, le sécateur à la main ou en train de vider un pressoir pendant les vendanges. Mais ça entre peu à peu dans les mœurs, car on se montre de plus en plus. Les associations de femmes vigneronnes dans toutes les régions y aident.

Sur l'exploitation, certaines choses sont-elles plus difficiles en tant que femme ?

Le plus difficile c'est le côté physique. On a pas la même force que des hommes, et même pour eux parfois, le matériel est dur à manier. Quand on est seule sur son exploitation, comme c'est mon cas, il faut faire jouer le système D, mais c'est assez amusant finalement. Au tout début de l'association, on partageait toutes nos problématiques et nos solutions pour s'amener des idées. Quand l'une d'entre nous rencontre un fournisseur de matériel intéressant par exemple, elle partage automatiquement. Il y a une dynamique et une émulation permanentes.

Pour conclure, si vous deviez résumer en trois mots les valeurs et convictions qui unissent les Vinifilles, ce serait...

Passion, bien faire, partage.

LE CERCLE « FEMMES DE VINS »

Cette association nationale a été lancée en 2009 par Chantal Pegaz (Etoiles en Beaujolais) et Marie-Laurence Saladin (Femmes VignesRhône). Elle regroupe quelques 250 membres appartenant à dix associations régionales (Les Dames de Cœur de Loire, Les diVINes d'Alsace, Etoiles en Beaujolais, Les Aliénor du vin de Bordeaux, Femmes et Vins de Bourgogne, Les Fa'bulleuses, Eléonores de Provence, Femmes Vignes Rhône, SO Femme & Vin, Les Vinifilles). Ce Cercle permet l'entraide et la solidarité morale entre femmes du vin, grâce à l'échange d'informations techniques, commerciales, juridiques. Il entend aussi se faire le défenseur de la culture du vin par l'éducation, l'information et la sensibilisation à une consommation modérée, tant auprès des acteurs gouvernementaux que des professionnels du vin, ou des amateurs et des jeunes publics par des actions pédagogiques.
femmes-de-vin.com