

Vins de femmes, femmes

Viticultrices, ingénieurs, œnologues, elles ont reçu une formation professionnelle pour travailler de la vigne à la cave. Elles ont parfois repris un domaine familial. Et savent de quoi elles parlent!

Trois femmes pour un domaine (1)

«Ah ces anchois de Collioure marinés au vinaigre pour accompagner notre collioure blanc "L'Ecume", que du bonheur!» Maguy et sa fille Lætitia Pietri-Géraud dirigent le domaine éponyme situé sur les terrasses de Collioure qui dominent la Grande Bleue. Un endroit de rêve. On comprend que Lætitia ait arrêté ses études parisiennes pour venir s'y installer: 13 hectares de vignes plantées sur les coteaux abrupts et schisteux du «Saint-Tropez de la Côte Vermeille» qui inspira Matisse et Picasso. Le domaine des deux femmes est un pionnier de cette récente appellation pour son blanc. Et tant qu'à faire, restons entre femmes: l'œnologue qui passe régulièrement au domaine s'appelle Hélène Grau. Il faut goûter leur «**Ecume**» 2005, assemblage de vermentino et de grenache blanc, élevé en barriques et au goût de fleur d'acacia et de miel. Chez Geli (rue Van Ophem 16, 1180 Bruxelles), 12,78 €.

Des tomates au vin (2)

Le château de L'Engarran, à quelques kilomètres de Montpellier, sur le terroir de Saint-Georges d'Orques: une «folie» du 18^e siècle avec façade néoclassique et jardin à la française. C'est là que grandit (notamment) Diane, née à Marseille et fille de polytechnicien. Un père qui possédait aussi des vignes autour de sa folie, une soixantaine d'hectares en appellation Coteaux du Languedoc. Diane poursuit à Paris des études d'ingénieur agronome et travaille ensuite à Versailles dans un labo de l'INRA (Institut national de la recherche agricole) — ses spéciali-

de vin

tés: les tomates et le maïs. Avant, on le devine, de rejoindre ses parents dans la propriété familiale où, avec sa sœur Constance, elle gère désormais le domaine. Mère de trois enfants, elle s'amuse à dire qu'elle a appris à déguster et donc à cracher le vin, au Château Lafite-Rothschild! Pas mal, l'apprentissage! Il faut goûter ce fringant rosé justement appelé «**Dames**» 2007 avec ses notes de petits fruits rouges acidulés. Pour accompagner une bonne pizza, un pan bagnat ou des rougets grillés.

Chez Chai & Bar (site de Tour&Taxis, avenue du Port 86C, 1000 Bruxelles - 02 421 60 80), 6,50 €.

Estelle protège l'environnement (3)

Nous sommes à Saint-Germain du Puch dans la belle région de l'Entre-Deux-Mers, entre Garonne et Dordogne. C'est là que se trouve le **château Lestrille**, une propriété de 45 hectares de vignes où l'on travaille en famille. Depuis cinq générations. En 2001, Jean-Louis Roumage passe le relais à sa fille Estelle. Tout comme son père, l'ancienne présidente de l'Union des Petits Crus (un gag imaginé voici quelques années par des producteurs de la «simple» appellation Bordeaux) attache beaucoup d'importance à l'environnement et pratique la lutte raisonnée. Son bordeaux blanc 2006 de l'appellation Entre-Deux-Mers provient d'une vigne de 3 ha.

Le cépage sauvignon domine cette cuvée au fruité expressif avec ses notes de citron et de pamplemousse, et à la fraîcheur bienvenue. A l'instar de sa génitrice, son élégance donne envie d'un deuxième verre... A l'apéritif et avec un plateau de fruits de mer.

Chez De Vin en Vin (avenue du Douaire 66, 1310 Ottignies - 010 40 02 55) et chez Leroy-Prévot (route de Merbes 314-339, 7120 Binche - 064 33 17 52), 6,50 €.

Les schistes noirs de Catherine (4)

Envie d'aller vers le Sud. Catherine Jeannin-Mongear et son mari décident de quitter leur Bourgogne pour s'installer dans une demeure entourée d'une trentaine d'hectares de vignes plantées sur des schistes étonnamment noirs. Nous sommes dans la Vallée de l'Agly, pas très loin de Perpignan. Après le décès accidentel de son mari, Catherine reste courageusement au domaine où elle est aujourd'hui secondée par ses enfants. Son **Mas Cremat**,



Les Victoire du vin

Elles s'appellent Victoria Benavides et Victoria Pariente. Œnologues de formation, elles sont hyperconnues dans leur pays, l'Espagne. Tout d'abord par cette originalité: deux femmes, deux amies, portant le même prénom, à la tête de deux vignobles. Parties de rien, elles sont à présent devenues une référence dans les deux appellations castillanes de Rueda et Toro. Elles travaillaient comme œnologues avant de décider d'acheter un domaine, puis un second. En Rueda, elles produisent un des plus réputés blancs de cette appellation. Du pur cépage autochtone, le verdejo. Un vin assez concentré mais frais et aromatique. Dans l'appellation Toro, les «**Dos Victorias**» comme on les appelle, proposent trois vins différents dont un «**crianza**» portant le nom d'Elias Mora, une solide octogénaire qui avait toute sa vie travaillé un petit vignoble planté du cépage local, le tinta de toro. Celui-ci est élevé 12 mois en barrique de chêne français. Un rouge semblable aux deux Victoire: solide, charpenté, au caractère affirmé. Egalement une des vedettes de cette appellation de plus en plus tendance.

Importés par «**La Buena Vida**» (à Oud-Turnhout - 014 45 13 03), Le Rueda à 10,70 € et le Toro Elias Mora «**crianza**» à 16,90 €.

Côtes du Roussillon 2005 rouge, où domine le cépage grenache noir, élevé quelques mois en barrique, nous offre son fruité (cerise et mûre), ses notes d'herbes chauffées par le soleil et une belle rondeur accentuée par des tanins mûrs. Un vin qui appelle une grillade de côtes d'agneau. Avec un peu d'aïoli s'il vous plaît.

Au Cellier du Charnay (Sauvinière 238, 4654 Charneux - 087 67 84 67), 8,20 €.

Pour la Phanette (5)

Ingénieur agro, elle continue ses études à Montpellier en fac d'œnologie. Avec son prénom que n'aurait renié ni Brel, ni Pagnol (mais avec une orthographe différente), Phanette Double se trouve

aujourd'hui derrière les vins du château de Beaupré, une splendide bastide édifiée en 1739 et dans sa famille depuis 1854. La fille du baron Christian et de la baronne Marie-Jeanne propose notamment cette cuvée «**Collection du Château**», issue de très vieux ceps de cabernet sauvignon conservés dans ses 42 hectares de vignes. Le vin est élevé environ 14 mois en fût de chêne. L'âge des vignes semble avoir sauvé la maturité de ce cépage dans un millésime 2004 moyennement chaud. L'élevage en barrique contribue à lui doter une certaine structure. On apprécie la fraîcheur générale d'un vin à déguster cet été avec des brochettes de poulet et une ratatouille fatalement provençale. Chez Mouchart (rue E. Cattoir 11, 1050 Bruxelles - 02 648 51 34), 14,16 €.



TEXTE PATRICK FIÉVEZ
PHOTOS VISUAL NEWS