

DAMES AU MAS

Vignobles au féminin



Passions de femmes: le cheval, oui, mais la vigne aussi.

Longtemps confinée à un milieu presque patriarcal, la viticulture de pointe est en passe d'être conquise, à une proportion plus équitable, par les maîtresses des chais.

(rovin) - Certes, les contextes sociologiques dans l'agriculture traditionnelle étaient trop complexes pour parler, à l'instar des milieux ouvriers et petit-bourgeois, d'une mainmise patriarcale sur l'agriculture. Nonobstant un milieu très traditionnel, comme celui de la viticulture, a longtemps véhiculé l'image d'un fief masculin, avec des rites d'appréciation figés et toute une culture essentiellement développée pour les goûts et les porte-feuilles d'une bourgeoisie masculine.

Maîtresses des chais

Tempora mutantur ..., et depuis quelque temps la viticulture au féminin apparaît comme sujet attrayant à la une des journaux spécialisés. Il y a quelques années encore, la revue suisse "Vinum" s'attirait les foudres de son lectorat en s'attardant plus sur la vie privée et l'attrait physique de la pionnière italienne Elisabetta Foradori que sur la qualité - incontestablement élevée - de ses crus.

Deux années plus tard, c'est toujours un "model" de vigneronne sur la page de couverture - la sicilienne Francesca Planeta, auteure de plusieurs des meilleurs vins d'Italie -, mais l'article devient déjà plus serein, mettant en exergue les mérites des pionnières de la viticulture italienne, regroupées au sein de l'association "Donne del Vino".

En 2001 enfin, "Vinum" titre: "Burgunder Frauenpower". Cette fois-ci sans "pin-up", mais avec Anne Claude Leflaive, la responsable du domaine légendaire Leflaive, comme exemple d'une gestion rigoureuse et imaginative d'un domaine phare de Montrachet.

L'échiquier des domaines "féminins" et l'itinéraire biographique de ses protagonistes, sont évidemment très variés. On se rappelle volontiers les fameuses "veuves", qui au 19e siècle ont sauvé le vignoble champé-

nois. Aujourd'hui encore, on retrouve sur la scène vinicole de nombreuses femmes chefs d'une entreprise familiale héritée des parents viticulteurs depuis plusieurs générations. Souvent, ces jeunes femmes, fortes d'un diplôme professionnel, ont modernisé l'entreprise familiale, voire introduit des méthodes biologiques.

D'autres femmes sont des "primo-arrivantes". Comme, par exemple Marlène Soria (Domaine Peyre Rose en Languedoc), qui vient du métier de la publicité, et qui s'est retrouvée dans la "brousse", sur un terrain aride et difficile, sans électricité, pour finir dans le haut de gamme des vins français.

La question posée par le même "Vinum" - "Est-ce que les vins de femmes sont plus féminins?" - paraît anachronique. En effet, l'éventail des caractères de vins élaborés par des femmes vigneronnes est aussi vaste que diversifié. Malgré tout, les préjugés sur des goûts spécifiques au palais féminin subsistent. Ainsi Isabelle Forêt, journaliste spécialisée en oenologie, prétend dans la préface de son "Guide du vin au féminin 2002" (Lafon): "Pour nous les femmes, l'approche du vin ne se compare pas à celle d'un homme. Une femme est plus sensuelle, sa respiration est différente, ses sensations n'ont pas les mêmes normes ni les mêmes tabous, elle perçoit les odeurs de façon plus subjective."

Le fait que ce guide ne fait pas foi d'un intérêt particulier pour des vins élaborés par des femmes, confirme quelque peu la thèse que les productrices sur le terrain ne font pas preuve d'un penchant particulier pour des crus au goût dit "féminin".

Deux grandes dames

Après la soirée féminine prestigieuse, organisée il y a quelque temps par le "Club des ami-e-s du vin des Communautés européen-

nes", avec les patronnes des domaines Leflaive et Pichon Comtesse de Lalonde, voici que se présente une nouvelle et belle occasion pour rencontrer deux vigneronnes, qui par leurs mérites ont fini par revêtir un caractère presque légendaire.

C'est Francis Fourcade, le fébrile importateur de vins biologiques au Luxembourg, qui a réussi à inviter Yvonne Hégoburu du Domaine de Souch en Jurançon et Dominique Hauvette de son domaine à St-Rémy-de-Provence, pour une présentation (voir ci-contre). Ces deux dames ne sont pas uniquement connues pour leurs formidables crus issus de l'agriculture biologique, mais également pour leur itinéraire personnel. En effet, toutes les deux ne sont ni filles de vigneron-ne-s, ni issues d'écoles d'oenologie.

La carrière de viticultrice d'Yvonne Hégoburu débute à l'âge de 60 ans. Veuve d'un célèbre journaliste du "Sud-Ouest", cette Béarnaise était amenée à assumer la gérance d'un domaine en Lalande-de-Pomerol. Devant la décision de vendre ou de réanimer un domaine agricole dans le Jurançon, acquis en couple 30 ans auparavant, l'entrepreneuse assidue se décida pour une fuite en avant. Depuis, les vins secs et moelleux du domaine de Souch appartiennent au haut de gamme des grands crus de cette petite appellation du Sud-Ouest.

D'une génération plus récente, Dominique Hauvette est descendue des hauteurs de Val d'Isère, où elle était professeure de ski, pour s'installer, après une formation de droit à Paris, sur le versant Nord des Alpilles. La région semble propice à la viticulture biologique et biodynamique. Sur la douzaine de domaines de l'appellation "Les Baux de Provence", presque tous pratiquent des méthodes biologiques. Dominique Hauvette a su, dès ses premiers millésimes, s'imposer comme une interprète rigoureuse d'un terroir, qui se prête à merveille pour produire des vins à la fois concentrés - à base de rendements très réduits - et élégants. Deux exemples pertinents d'une viticulture au féminin à la pointe d'une qualité haut de gamme, le respect du terroir en plus.

NOTES DE DEGUSTATION

Touche à la sauvette



(rovin) - En guise d'avant-première, le comité de l'association "Slow Food Luxembourg" a procédé, avec Francis Fourcade, à une dégustation - un peu trop rapide et sommaire, il est vrai - de quelques vins des deux productrices Yvonne Hégoburu et Dominique Hauvette.

Le Jurançon est bien sûr plus réputé pour ses vins moelleux que pour ses blancs secs. Le Jurançon sec du Domaine de Souch a certes un nez très intéressant, mais l'attaque en bouche risque d'être déconcertante. Pas d'unanimité lors de la dégustation: les uns ont attribué l'acidité étouffante à un mauvais équilibre dû à l'élaboration, d'autres aux cépages exotiques - 90 pour cent de Gros Manseng, 10 pour cent Courbu - et au manque d'accompagnement. Cette irritation étaient toutefois partagée par tous les participants. Néanmoins, il est sûr et certain, qu'en accompagnement d'un plat relevé, ce vin confèrera bien plus de plaisir.

Par contre, la Cuvée 1999 du Jurançon moelleux a fait l'unanimité du jury improvisé. Pour un vin qui, normalement, pourra être gardé au moins 30 ans, ce millésime est encore bien jeune. Une note amère le distingue agréablement des moelleux plus doux. Agrumes donc au nez, abricot en bouche: décidément ce cépage "Petit Manseng" a un sacré vin sur la planche. Il sera difficile de survivre à ce cru, buvez-le donc dès à présent. Fourcade prétend qu'avec ce vin on peut confectionner un repas complet, p.ex. du foie gras (pour les gens sans états d'âme), un poulet rôti et un fromage genre Roquefort.

Deux vins rouges de Dominique Hauvette étaient sur la sellette. D'un fond de cave, on avait tiré un millésime 1990. Malgré son âge, il s'avérait être encore bien en forme. La concentration et les tannins se sont certes adoucis, mais ont fait place à une élégance extraordinaire. Il est grand temps de boire cette merveille archéologique, mais l'équilibre toujours intact et la présence des notes de cacao et de café montrent que, dès ses débuts, Dominique Hauvette était à la pointe de son art.

Par contre, le millésime 1998 présente des tannins encore très amers, qui dominent un ensemble s'annonçant toutefois somptueux. Il s'avère donc utile d'attendre encore une petite année pour que cette belle bouteille puisse arriver à son apogée. Et elle se gardera sans doute aussi longtemps que le 1990 décrit.

Cette "sneak preview" des crus des deux vigneronnes annonce donc un beau week-end dans les locaux de la "Maison de la nature".

Complimenti vivissimi

(rovin) - Les deux vigneronnes Yvonne Hégoburu et Dominique Hauvette seront présentes pour des rencontres oenophiles le samedi 20 et le dimanche 21 avril, entre 10 et 19 h.

Francis Fourcade présentera également la nouvelle sélection de ses crus biologiques bien connus, issus notamment du Bordelais, de la Bourgogne, de Provence ou de la Loire. Avec comme surprise un Chianti Classico du Domaine Panzanello, sur lequel Luca Maroni, après avoir rapproché la Riserva 97 d'un Margaux, écrit: "complimenti vivissimi, e forza con la freschezza!"

Maison de la Nature - Kockelscheuer
vendredi 19 avril (17h - 20h)
samedi 20 et dimanche 21 (10h - 19h)

