

AQUITAINE



19 JUN 2015

LES FEMMES ET LE VIN

ELLES FONT PÉTILLER
LE BORDEAUX !RENCONTRE AVEC SIX SPÉCIALISTES DU VIN
QUI RIVALISENT D'IMAGINATION POUR FAIRE
CONNAÎTRE LES GRANDS CRUS DE LA RÉGION.

PAR ANNE-FLORE GASPAR-LOLLIOT

SANDRINE ET CATHERINE
HÉRAUD, LES PASSIONNÉES

Leur parcours Chez les Héraud, où la vigne est une affaire de filles, ces deux sœurs de 38 ans (Sandrine) et 36 ans (Catherine) sont la troisième génération de femmes à prendre les commandes du château Saint Christoly, dont elles sont propriétaires depuis 2010. La cadette gère la vigne et les chais, tandis que l'aînée s'occupe de la vente et de la gestion.

Leur stratégie « Depuis plusieurs années, nous essayons de développer l'œnotourisme, sur lequel nous misons beaucoup. Notre propriété est ouverte tous les jours aux visites et aux dégustations pour faire découvrir notre métier et

notre passion aux touristes de passage ou aux curieux. Nous organisons aussi des expositions dans les murs. Si habituellement nous recevons des artistes, nous rendons actuellement hommage au frère de notre arrière-grand-mère, décédé en octobre 1918, à travers une exposition sur la Grande Guerre. C'est lui qui aurait dû reprendre le château et on trouvait que le sujet parle à tout le monde. Nous avons retrouvé sa correspondance avec sa mère et sa sœur, que l'on présente sur les barriques. L'expo est ouverte à tous les visiteurs, clients ou non. »

Château Saint Christoly. 1 bis, impasse de la Mairie, Saint-Christoly-Médoc. Tél. : 05 56 41 82 01.
www.chateausaintchristoly.com

LAURE CANU, LA CONNECTÉE

Son parcours Débarquée de Paris sur un coup de tête en 2011, cette ancienne avocate d'affaires de 33 ans est le bras droit de l'incontournable Sylvie Cazes, patronne de Château Chauvin et présidente de la future Cité des civilisations du vin. Après avoir repris des études en marketing et vente de vins et spiritueux, elle savoure sa belle reconversion et bouscule un univers un brin ankylosé.

Sa stratégie « N'étant pas "née" dans le vin, j'ai une vision de ce milieu totalement différente de celle de Sylvie. A Bordeaux, on est un peu déconnecté du consommateur, donc il faut être très présent sur les marchés, aller au contact du public. On vient de créer le site internet et la page Facebook du château. Je n'ai pas la prétention de rajeunir quoi que ce soit, mais c'est vrai que mon âge impacte sur mon travail. Et je pousse Sylvie à personifier son domaine, car c'est ce que recherchent les consommateurs, surtout les jeunes. »

Château Chauvin, 1, Les Cabanes Nord, Saint-Emilion.

Tél. : 05 57 24 76 25. www.chateauchauvin.com



PIERRE WETZEL - FBAP



LATIFA SAIKOUK, LA TOUCHE-À-TOU

Son parcours Fille d'ouvrier agricole, cette vigneronne d'origine marocaine de 37 ans ne conçoit son travail qu'à l'image de ses bouteilles étiquetées de fuchsia : tout en couleurs !

Sa stratégie « Je fais tout moi-même, de la taille à la livraison, et mes deux appellations (médoc et haut-médoc) ont leurs habitués. Ma nouveauté : le rosé, que j'ai conditionné dans des bouteilles d'1 litre ! Je sponsorise aussi des événements, comme le Rallye des Gazelles, ou des associations (actuellement La Prem'se, qui réunit des lesbiennes), et je participe à des festivals et des manifestations comme le Reggae Sun Ska, le Lacanau Wind Trophée... »

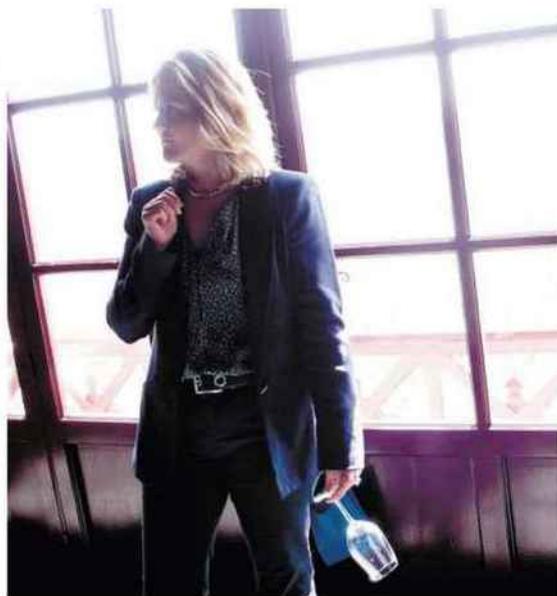
Domaine viticole Saikouk. Château Le Mont du Puit, 4, rue du Château, Saint-Seurin-de-Cadourne. Tél. : 06 81 33 51 62.
www.saikouk.fr

MARIE-PIERRE LALLEZ, LA GÉNÉREUSE

Son parcours En 1997, lorsque ses parents mettent en vente le château des Tourtes, Marie-Pierre, qui travaille alors au service marketing d'une entreprise à Stuttgart, décide de reprendre le domaine blayais avec son mari (ingénieur industriel) et sa sœur cadette Emmanuelle (spécialiste de la finance aux Etats-Unis). L'année suivante, ils acquièrent le château Haut Beyzac.

Sa stratégie « Nous essayons de proposer l'offre œnolouristique la plus complète possible : visites guidées des chais, dégustations, ateliers d'assemblage. Et nous organisons, le 3 octobre, une journée "Vendange du cœur" durant laquelle on peut vendanger manuellement, fouler les grappes aux pieds et partager un repas. Les ventes réalisées seront reversées à notre association au Cambodge pour l'amélioration des écoles très reculées. »

Vignobles Raguenot. Saint-Caprais-de-Blaye. Tél. : 05 57 32 65 15.
www.vignoblesraguenot.fr



MÉLANIE TESSERON, LA CRÉATIVE

Son parcours Après de brillantes études à Londres et notamment un passage par la prestigieuse école d'art Saint Martins, cette Franco-Anglaise de 37 ans a délaissé le design pour Château Pontet-Canet, l'un des rares crus classés de 1855 en biodynamie. Un Duad (diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation) et un master de gestion de domaine viticole plus tard, elle rajeunit l'image de la propriété.

Sa stratégie « En arrivant à Bordeaux, j'ai réalisé que je ne connaissais pas grand-chose au vin. Je me suis

donc formée. Mon oncle gère le château de main de maître, et je m'occupe de dépoussiérer la charte graphique du lieu. Je mets à profit ma formation artistique en dessinant les étiquettes des bouteilles, les brochures et le site internet... Et au jour le jour, je gère les tâches urgentes au sein du vignoble. Une fonction qui demande une grande polyvalence, d'autant que nous multiplions également les efforts que nécessite la culture biodynamique. »

Château Pontet-Canet. Pauillac. Tél. : 05 56 59 04 04.
www.pontet-canet.com