

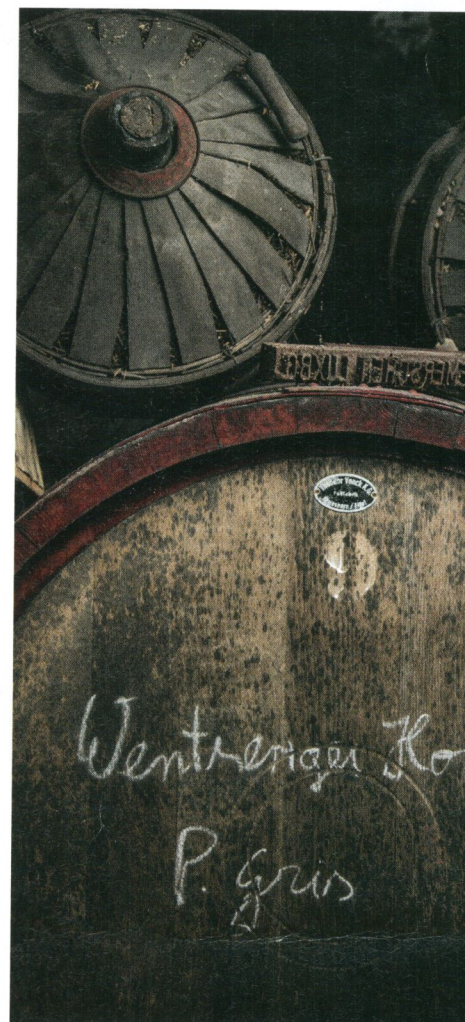
FEMMES ET VINS

Bacchus et Dionysos au féminin

Il fut un temps où le vin était considéré comme une affaire d'homme. C'est bien fini : les femmes aussi savent en boire, savent en faire, savent en parler et savent en vendre. Quelques portraits à la veille de la période des vendanges.

Texte : France Clarinval | Photos : Julien Becker

English, read page 34...



Pendant des siècles, la femme a été tenue à l'écart de la vigne et du vin. La Bible lui dicte même : « Elle ne mangera rien du produit de la vigne, et elle ne boira ni vin ni boisson enivrante » (Livre des Juges, chapitre 13). Ailleurs, les prêtresses de Babylone, sous le règne d'Hammurabi (1792-1750 av. J.-C.), étaient enterrées vivantes quand elles osaient boire de l'alcool. Cet interdit repose sur trois croyances : l'incompatibilité du vin avec la fonction reproductrice de la femme ; le sang menstruel impur risque de souiller le vin, breuvage pur et divin ; boire du vin est l'apanage de femmes sans moralité.

Comme pour beaucoup de tabous et d'interdits, c'est au cours du 20^e siècle que les choses ont évolué. Dans les années 20, puis dans les années 50, la cigarette, comme le vin, sert aux féministes de symbole égalitaire. Mais les préjugés persistent : on estimait alors que certains vins étaient réservés

aux femmes, les vins sucrés, rosés ou pétillants. Depuis une vingtaine d'années, les femmes s'affirment toujours plus dans tous les aspects du vin. Elles sont de plus en plus nombreuses à travailler dans cet univers : elles sont œnologues, maîtres de chai, propriétaires de domaine, sommelières ou journalistes spécialisées. Nous en avons rencontré qui œuvrent à la Moselle luxembourgeoise et savent très bien de quoi elles parlent. Suivons-les de la vigne à la table.

Anouk Bastian, née dans la vigne

La famille Bastian travaille la vigne et le vin depuis quatre générations. « Ma grand-mère s'occupait déjà des clients et faisait la tournée des restaurants pour faire goûter nos vins », se souvient Anouk qui a rejoint le domaine familial après avoir exercé comme juriste pendant deux ans. Elle se rappelle avoir accompagné ses tournées et des

virées sur le tracteur dans les vignes, mais ne pensait pas y travailler. « Pour ma sœur et moi, faire des études était un moyen de s'ouvrir, de voir autre chose. Mais après le droit, j'ai été rattrapée par mon intérêt pour la vigne et le vin. » Elle ajoutera un an d'œnologie à sa formation initiale et s'impliquera progressivement de plus en plus à toutes les étapes de la fabrication et de la commercialisation du vin. « Les vendanges, c'est le moment où la pratique se joue », déclare celle dont le nom a rejoint celui de son père sur les étiquettes. Anouk Bastian a appris aux côtés de ce vigneron et maître de chai qui lui a fait sentir le vin avant qu'elle ait l'âge

de le goûter. « Je pense que les femmes ont plus d'aptitudes pour la dégustation, elles ont le palais plus fin et plus développé. » Mathis Bastian, son père, lui fait confiance et c'est avec passion que ces deux-là élaborent ensemble les différentes cuvées du domaine. Depuis qu'Anouk participe à la vinification, les vins ont gagné en finesse et en pureté. « Je n'ai pas introduit de révolution, mais apporté des nuances. »

Il y a un an, elle a monté l'association Lucilivines qu'elle préside et qui rassemble des femmes du Luxembourg s'intéressant et travaillant dans le vin. « J'étais membre, avec Lea Linstert, d'une association de ce type

« Le vin ouvre à tous les possibles »

Dominique Rizzi



en Allemagne, et j'ai lancé l'idée de le faire au Luxembourg.» C'est avec le soutien de Miselerland et de la Commission de promotion des vins et crémants que l'association prend son envol. Dégustations, visites de caves, conférences, formations... le programme est large et permet aux femmes d'apprendre, de développer leur savoir, d'échanger leurs expériences tout en se sentant à l'aise et en confiance entre elles. Alors, y a-t-il des vins particulièrement destinés aux femmes? Anouk Bastian estime qu'il y a « autant de vins de femme que de femmes », mais que ces dernières recherchent plus des vins de plaisir et de découverte, alors que les hommes se basent sur les étiquettes et la renommée.

Charlène Muller, la dame de la cave

Sur la photo de l'équipe de production des Domaines Vinsmoselle, sa veste blanche tranche avec celles de ses collègues :

Corinne Sunnen pousse le domaine familial à se convertir à l'agriculture biologique depuis 2000. Corinne Sunnen has encouraged the conversion of the family estate to organic production since 2000.

elle est la seule femme, mais n'a aucune gêne à s'affirmer comme chef caviste à l'unité de Grevenmacher. Née en Champagne, Charlène Muller n'a pas longtemps hésité à suivre des études d'œnologie à Reims après un bac scientifique et un BTS « vigne et cave ». La formation scientifique et théorique l'intéresse, mais c'est à la faveur d'un stage qu'elle découvre l'ampleur du métier et qu'elle se prend de passion pour la construction des vins. Ce stage, c'est aux Domaines Vinsmoselle, à Wellenstein, qu'elle l'effectue et découvre les

terroirs luxembourgeois. Le chef caviste adjoint venant à prendre sa retraite, on lui propose le poste. Après y avoir fait ses preuves, elle grimpe encore un échelon et devient chef de cave à Grevenmacher. « *La moitié de ma classe était des filles, mais très peu travaillent aujourd'hui dans une cave.* »

Charlène Muller décrit son métier comme un art, celui de développer « *une philosophie et une ligne personnelle du vin* ». Difficile pour autant de préciser ladite philosophie, si ce n'est d'apporter un grand respect au cépage et au terroir. « *Quand on travaille à Grevenmacher, on est sur du calcaire, ce qui convient très bien aux rieslings... Il faut qu'on le sente en bouche.* » Aussi, elle signe des vins à la belle minéralité, peu sucrés et frais. « *Il faut apporter un équilibre entre le sucre et l'acide, laisser parler le fruit.* »

Le travail de la chef de cave intervient déjà lors des vendanges pour la sélection des raisins livrés par différents vigneron. Elle se montre vigilante quant à la maturité du raisin, son degré Oechsle (ou teneur en sucre) et discute beaucoup avec les vigneron. Elle n'hésite pas à aller voir les vignes et à suivre les récoltes. Vient ensuite la vinification et pour Charlène Muller, la règle d'or est d'en faire le moins possible : « *Il faut laisser faire le vin, ajouter le moins possible d'additifs, choisir les levures qui seront les moins marquées...* » Et bien sûr, pour suivre la fermentation, il faut déguster, tous les jours. « *On déguste toujours à deux, pour confronter nos points de vue et dans une salle pour ne pas avoir l'odeur de la cave dans le nez.* » Aujourd'hui, Charlène Muller est ravie de son travail et de son équipe. Elle n'a pas l'impression qu'il y a une « *manière féminine de faire du vin, mais peut-être de diriger mon équipe.* »

Vinsmoselle développe actuellement un nouveau centre de pressurage et va commencer à planter des parcelles en bio, dont la première récolte devrait avoir lieu en 2015... des projets auxquels elle est pleinement associée.

Corinne Sunnen, le bio à cœur

Corinne Sunnen et son frère sont à la tête du Domaine Sunnen-Hoffmann qui a été fondé en 1872. Ils représentent la cinquième génération. « *Étant enfant, j'ai toujours aimé être aux alentours des caves, surtout au moment des vendanges* », se souvient-elle. Mais elle n'avait pas l'intention d'en faire son métier et étudiait les relations publiques, alors que son frère se tournait déjà vers l'œnologie. Progressivement, par la voie détournée du travail administratif, elle a pris de plus en plus de place et d'importance. « *J'ai commencé par faire du secrétariat et peu à peu, j'ai trouvé le goût d'être présente tous les jours dans le domaine.* »

Depuis 2000, les 8,5 hectares de la famille ont progressivement été convertis à l'agriculture biologique et sont ainsi devenus le premier domaine viticole biologique de la Moselle luxembourgeoise. Corinne Sunnen est convaincue de l'importance du respect de la nature dans l'exercice quotidien de son travail et dans la qualité des vins produits. Cela facilite grandement le travail de promotion et de représentation de ses vins qu'elle mène auprès des clients. C'est aussi elle qui accueille les visiteurs et propose des dégustations. Quant à la place des femmes dans la viticulture, Corinne Sunnen est persuadée qu'elle va continuer à croître, que ce



Charlène Muller signe les vins du Domaine Vinsmoselle à Grevenmacher. Charlène Muller creates wines for Domaine Vinsmoselle in Grevenmacher.

soit dans le vignoble, dans la commercialisation du vin ou dans la dégustation. C'est pour cela qu'elle est aussi engagée auprès des Lucilivines, dont elle est vice-présidente. « *Les femmes n'ont pas le courage de choisir les vins par elles-mêmes, elles se font conseiller par un mari, un caviste ou un sommelier. Par notre initiative, nous nous rapprochons des consommatrices et leur offrons une vue plus détaillée des domaines, des vignobles et surtout des vins.* » Pour Corinne Sunnen, impossible de spécifier un « vin de femme ». C'est le moment de la dégustation qui compte, l'ambiance et l'envie de découvrir. « *Une coupe de crémant entre copines ou un bon riesling pour accompagner un repas avec des gens qu'on aime... c'est ce qu'il y a de mieux.* »

Dominique Rizzi, la passion de la transmission

Elle en est sûre, l'intérêt pour le vin lui vient de sa maman : « *J'ai toujours adoré les odeurs de cuisine, les plats qui mijotent.* »

À 12 ans déjà, Dominique Rizzi sait qu'elle veut travailler dans la gastronomie. Après l'école hôtelière à Metz, elle commence à travailler au Luxembourg au service de diverses maisons. C'est chez Mathes à Ahn qu'elle décide de se spécialiser dans le vin et prend des cours de sommellerie. Elle participe à divers concours, remporte plusieurs succès dont le titre de meilleur sommelier du Luxembourg en 1992, et celui de finaliste mondiale au concours des vins de France... « *Et je n'ai plus arrêté... Après 30 ans de métier, j'ai toujours autant de passion pour la salle de restaurant, les clients, le cérémonial des grandes maisons.* »

Depuis 1991, Dominique Rizzi travaille au Domaine thermal de Mondorf où elle est chef sommelière depuis 1994. C'est elle qui élabore les cartes de vin, fait des propositions d'achat, forme et encadre le personnel et participe à de nombreuses dégustations. Elle aime travailler en collaboration avec le chef, et notamment avec Gilles Goess qui partage sa philosophie du goût, des produits et des accords mets et vins. Si elle se dit à l'aise dans un monde assez masculin, Dominique Rizzi reconnaît que, pour une femme encore plus que pour un homme, son métier exige de la rigueur : « *Il ne faut pas se laisser aller et prêter le flan aux jugements.* » Elle considère que la qualité première d'un sommelier doit être l'humilité, pour rester à sa place face à des clients prestigieux et face à des vins extraordinaires. Mais le charisme et la personnalité sont aussi essentiels.

« *Bien sûr, il y a la théorie à connaître, c'est une affaire de mémoire pure. Mais il faut aussi se cultiver, se nourrir de différentes choses pour savoir parler.* » Aussi, elle lit beaucoup, et pas que sur le vin, voyage et aime les rencontres. Elle est par exemple devenue une spécialiste des vins sud-africains et part les déguster régulièrement. Pour Dominique Rizzi, « *le vin ouvre à tous les possibles* ».

La sommelière est persuadée que les femmes sont meilleures dégustatrices que les hommes et produisent des vins plus complexes, plus élégants et plus mystérieux qu'eux. « *C'est une affaire d'hormones : les femmes ont des sensations différentes aux différents moments du mois, leur odorat s'en trouve plus développé et plus complexe.* » ✖

www.lucilivines.lu

Bacchus and Dionysos – women at the helm. There was a time when wine was considered a man's world. That time is over. Women not only know how to drink wine, they also know how to make it, talk about it and sell it. We speak to four female wine-makers on the eve of the grape harvesting season.

For centuries women have been kept out of the world of wine-making. The Bible dictated that: “*She should not eat anything that cometh of the vine, nor drink wine or strong drink*” (The Book of Judges, chapter 13). Elsewhere, under the reign of Hammurabi (1792-1750 BC) the Babylonian priestesses were buried alive if they dared to drink alcohol. This prohibition rested on three beliefs: the incompatibility of wine with the female reproductive system; the idea that a woman's menstrual blood was impure and could sully the wine, which was a pure and divine beverage; the notion that drinking wine was the prerogative of amoral women.

As with many taboos it was during the 20th century that things started to change. In the 1920s and the 1960s the cigarette, like wine, became a symbol of equality for women. But the prejudices persisted and people believed only certain wines were appropriate for women; sweet, rosé or sparkling wines. In the last couple of decades, women have become more and more established in all aspects of the wine business. More women than ever work in this sector as oenologists, cellar masters, vineyard owners, sommeliers or expert journalists. We met a few who work in the Luxembourg Moselle region and are extremely knowledgeable about the business. Let's follow them from the vineyards to the table for a chat.

Anouk Bastian, born in the vineyards

The Bastian family has worked the vines for four generations.