

www.courrierdelouest.fr

QUESTION DU JOUR Voter

L'organisation des fêtes de fin d'année est-elle pour vous source d'angoisse ?

RÉPONSE À LA QUESTION D'HIER

Le tribunal administratif de Nantes a fait retirer une crèche installée au Conseil général de Vendée : vous approuvez ?

Oui 21%
Non 77%
2% Sans opinion

Total des votes : 521

Une légende verte de passage à Cholet

À l'invitation de Christian Sarramagna, le directeur sportif du Stade olympique choletais (SOC), Osvaldo Piazza a donné le coup d'envoi du match de Coupe de France qui a opposé hier le SO Cholet à Aurillac. Les deux gloires stéphanoises se sont retrouvées sur le stade Pierre-Blouin. L'occasion pour tout le public de se remémorer l'épopée des Verts. « Après le match, je passe la nuit dans un hôtel à Cholet avant de descendre à Saint-Étienne où nous sommes attendus, ma femme et moi », a expliqué l'ancien défenseur argentin.



Photo Co - Étienne LIZAMBARD

LES COTES DE LA LOIRE			
Décembre	6	7	8
Orléans	+0,43	+0,38	+0,34
Saumur	+0,88	+0,80	+0,70
Les Ponts-de-Cé	+0,98	+0,90	+0,80
Montjean-sur-Loire	+0,67	+0,65	+0,60
Ancenis	-0,03	-0,05	-0,10

SERVEUR TÉLÉPHONIQUE
Les prévisions d'Orléans à Ancenis
0825 150 285 (0,15€ la minute)

LA COTE DE LA MAINE
Hier, au pont de la Basse-Chaîne
+0,90

Viticulture

Pierre Richard à Tiercé

Ce samedi 6 décembre, La Cave à Vins de Tiercé recevait Pierre Richard, Acteur et Vigneron, pour une séance de dédicaces. Ce fut un moment très chaleureux et très attendu. Les visiteurs se sont empressés de saluer l'acteur, accueilli par le maire et conseiller général, André Marchand et le caviste Loïc Langlais. Une occasion pour goûter « Le Démon de l'Évêque », un vin des Corbières qui n'a de démoniaque que le nom ; un vin gorgé du soleil du midi, élevé en fût de chêne aux saveurs de fruits rouges et d'épices, avec une robe rubis. Pierre Richard a volontiers échangé avec les amateurs et s'est prêté à des séances de photos et de dédicaces. Ce fut un agréable moment de partage et de convivialité.



Pierre Richard a dédicacé son vin.

Les hommes/les femmes

Joseph Viault

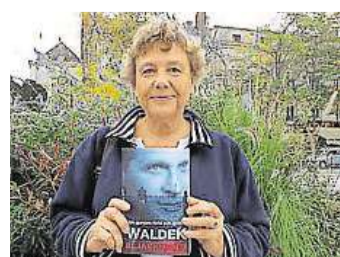
46 années au service de sa ville : c'est l'itinéraire professionnel de Joseph Viault, à Chemillé-Melay. Celui-ci a démarré en 1968 à l'abattoir municipal, avant d'intégrer le service comptabilité de la mairie comme placier puis comptable. Joseph Viault vient de prendre sa retraite.

Jean-Louis Mathon

Angevin d'adoption, le réalisateur Jean-Louis Mathon est né au Canada où son père était pêcheur de morue. La crise économique dans ce secteur, il y a une quarantaine d'années, a conduit le jeune Canadien à travailler pour les ciné-conférences Connaissance du Monde. Il en est devenu l'un des piliers avec dix longs métrages à son actif.

Maud Hillard

La Choletaise Maud Hillard a traduit en français le livre « Walden, un garçon face aux nazis ». L'ouvrage, signé Blanca Miosi, raconte l'itinéraire d'un jeune Polonais rescapé d'Auschwitz, qui s'installera par la suite en Amérique latine. Best-seller en Espagne et au Venezuela, le livre dispose donc désormais d'une version française. Maud Hillard, ancienne responsable des éditions Les 2 Encres, s'est auto-éditée avec deux amies.



Maud Hillard.

Que vive le vin de Liv Vincendeau

En quête d'un domaine durant dix ans, Liv Vincendeau, une jeune Franco-Allemande, vient de s'installer en bio à Rochefort.



François LACROIX
francois.lacroix@courrier-ouest.com

C'est qui celle-là ? Quand elle traverse Rochefort au volant de son petit tracteur pour se rendre dans ses vignes, Liv Vincendeau ne passe pas inaperçue. D'abord parce que la jeune femme est très jolie. Et qu'une jeune femme très jolie conduisant un tracteur par tous les temps, ça ne laisse pas indifférent. Mais surtout parce que la jeune femme n'est pas du coin, pas de chez nous comme on dit dans le bourg. « Je crois que les gens sont quand même plutôt bienveillants », sourit Liv Vincendeau, « ils vont d'abord regarder mes vignes et ils ne me prendront au sérieux que si elles sont parfaites. » La jeune femme très jolie qui traverse Rochefort sur son tracteur est née Liv Hansen près de Wiesbaden. En Allemagne. Il y a 38 ans. Du vin, elle n'a longtemps goûté que les magnifiques paysages du Rheingau, proches de la maison familiale. Le Rheingau est un vin blanc allemand issu du cépage riesling. « Je crois que je n'avais jamais bu de vin avant 25 ans », révèle-t-elle dans un français parfait avec une pointe d'accent. Liv Vincendeau parle quatre langues, est diplômée de l'Université de York (Angleterre) et titulaire d'un DEA de chimie. Elle maîtrise désormais une cinquième langue, celle du vin, qu'elle a découverte lors de son année d'études ERASMUS à Strasbourg.

Un lycée pro à la place de son doctorat

« En France, j'ai tout de suite apprécié les bonnes tables, les longs moments atablés entre copains. C'est un cliché, mais en Allemagne, les gens n'aiment pas rester à table. Au début, je voulais simplement savoir comment on faisait du vin », explique-t-elle en caressant son chien, Joy, un setter anglais. En deux coups de téléphone, dont l'un à son père, un peu étonné mais



Rochefort-sur-Loire, Le Raguenêt, mercredi 26 novembre. Liv Vincendeau dans ses vignes qui surplombent la Loire. Photo CO - Josselin CLAIR.

qui l'encourage, la demoiselle de Wiesbaden tire un trait sur un doctorat qu'elle devait poursuivre à Bordeaux pour s'inscrire... au lycée agricole d'Obernai (Bas-Rhin). Plus que surpris par son profil, le directeur de l'établissement lui dit banco à condition qu'elle trouve un maître de stage. Une condition comme une fin de non-recevoir ? Si la jeune Allemande n'avait pas été persévérante, sans doute. Après avoir essuyé refus sur refus auprès de vigneron alsaciens, Liv trouve enfin son maître : Anne-Marie Schmitt, « une femme bien sévère », du domaine éponyme à Bergbieten. Sa passion viticole grandit en Alsace avant de se poursuivre sur le domaine Rousseau à Saint-Lambert-du-Lattay. Elle décroche son BPREA, obligatoire pour s'installer, étanche sa soif de savoir dans la maison Langlois-Chateau, chez Jo Pithon et

René Mosse. Elle se passionne aussi pour le champagne Bollinger. Et puis... plus rien. Pendant presque dix ans ! « Je ne voulais plus savoir faire du vin mais faire mon vin. C'est très personnel de faire son vin mais encore faut-il trouver un domaine à acheter. C'est très compliqué de trouver un beau terroir. C'est soit trop cher, soit on ne sait même pas que c'est à vendre », confie Liv. Sans vigne, elle se tourne vers Pôle emploi et décroche des contrats chez NEC puis Help-Line. En contact avec la SAFER, elle continue de chercher son bonheur. Devenue Liv Vincendeau, elle écumé le Layon avec son mari. Parfois, elle se surprend à oublier son rêve de vin. Parfois. Jusqu'à cet appel de la SAFER, en janvier dernier, qui lui propose un peu plus de sept hectares sur la crête de Rochefort. Elle tombe amoureuse de l'endroit qui domine la Loire. Les vignes

plantées de chenin - et un peu de gamay - descendent en pente douce. Le clocher d'Epiré et la Coulée de Serant se profilent dans la brume. « Un joyau » en appellations Anjou et coteau du Layon. Liv Vincendeau retrouve son sourire et dit oui. Même si la parcelle est plus grande que prévue. Même s'il faut tout tailler dans l'urgence. Le nouveau vigneron - « vigneronne, ça fait pochtronne ! » - met les bouchées doubles. Avec humilité, elle écoute les anciens. Serge Grosset, qui répond parfois à ses questions bêtes sur les fils d'amarres. Marcel qui lui fait la causette dans les vignes. Le défi à relever est immense pour la jeune maman. Les semaines défilent à toute vitesse. Son mari prend ses vacances pour les vendanges. Liv rayonne. Pour ses débuts, elle a décidé de faire simple : du jus de raisin haut de gamme, un vin de mousse qu'elle espère

déboucher pour le nouvel an et du Crémant de Loire qui attendra encore un peu. « C'est déjà le début d'une belle aventure ». C'est qui celle-là ? C'est Liv, la patronne du domaine - à l'allemande - Vincendeau.

LE CHIFFRE

16 000

Controversé parce que c'est une moyenne, un hectare de vignes en AOC coteau du Layon tourne autour de 16 000 euros.

A SAVOIR

La SAFER joue les intermédiaires

La Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) permet à tout porteur de projet viable de s'installer en milieu rural. Au cœur de 27 % du marché accessible, la Safer Maine-Océan n'est toutefois pas incontournable dans la vente d'un bien même si le notaire a une obligation légale de l'avertir. Concrètement, que s'est-il passé pour Liv Vincendeau ? La jeune femme a contacté la SAFER pour lui faire part de son projet d'installation. La société d'aménagement s'est mise « en chasse ». Avertie d'un bien susceptible de « coller », elle

l'a proposé à Liv Vincendeau qui a fait acte de candidature. La SAFER a alors entrepris une démarche obligatoire de publicité légale. Il n'y a pas eu d'autres candidats. « Quand il y a plusieurs candidats, on instruit les dossiers, on cherche une conciliation, puis on tranche », confie un responsable de la SAFER Maine-Océan. Dans le cas de cette vente de 15 hectares, la SAFER a permis l'installation de Liv Vincendeau sur un peu plus de sept hectares et a joué son rôle de réaménagement de parcelles pour le reste. **FL**

« Une vraie tendance de femmes vigneronnes »

Œnologue et grand spécialiste du vin angevin, Jean-Michel Monnier confirme qu'il y a de plus en plus de vigneronnes.

Faut-il dire une femme vigneron ou une vigneronne ?

Jean-Michel Monnier : « On dit viticulteur, viticultrice et donc vigneron, vigneronne même si le terme n'est pas très élégant. Mais il y a un Syndicat des vigneronnes de France qui est une émanation du Syndicat des vignerons indépendants et les vigneronnes se revendiquent ainsi. »
Y a-t-il plus de vigneronnes qu'auparavant ?
« Absolument. Il y a une vraie

tendance à ce que des femmes deviennent vigneronnes. Il y en a toujours eu et on peut citer notamment Evelyne de Pontbriand qui est la présidente de l'AOC Savennières. Mais il y en a de plus en plus et c'est particulièrement vrai pour la transmission. Des femmes et donc des filles de vignerons qui n'étaient pas destinées au départ à prendre la succession de leur père s'investissent de plus en plus dans le vin. Il y a beaucoup d'exemples avec Anne Gaignard du domaine de la Bergerie, Amélie Neau, qui travaillait dans la banque, avant de rejoindre le domaine familial de Nerleux. On peut aussi citer la fille de Christian Papin du domaine

de Haute Perche ou la fille de Nicolas Joly sur la Coulée de Serrant. »

Les femmes font-elles pour autant des vins différents ?
« Je le crois. J'avais un maître qui disait : un vin, c'est la gueule de l'endroit et les tripes du vigneron. Et bien les femmes apportent toute leur finesse, leur élégance, leur souci du détail. Elles ont en général une patte différente et une approche du vin différente par rapport à leur goût et la relation avec leur client. Elles apportent autre chose et c'est génial. »
Entretien : F. L