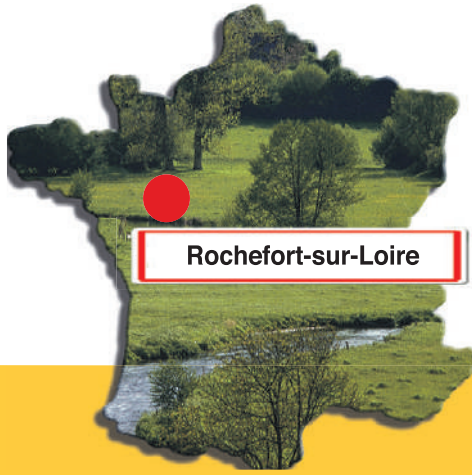


MAGAZINE



Rochefort-sur-Loire

MAINE-ET-LOIRE

Paroles

de jeune

VITICULTRICE

Installée seule depuis septembre 2014 à Rochefort-sur-Loire sur un domaine de 7 hectares, **Liv Vincendeau**, viticultrice de 40 ans, produit ses premières cuvées de vins biologiques.



Un domaine, une entreprise

■ **Domäne Vincendeau.** C'est ainsi que Liv Vincendeau, née Liv Hansen, a choisi de dénommer son vignoble. D'un côté son nom de famille, qui évoque l'idée d'une succession, de partager sa passion et son savoir à ses enfants et de l'autre "domäne", "domaine" en allemand, clin d'œil à son pays natal et à la campagne où elle a cultivé son envie de produire de manière responsable et respectueuse de l'environnement. C'est lors de ses études de chimie à Strasbourg dès 1999 qu'elle découvre son attachement au vin en partageant « *l'art de vivre, le bien manger et bien boire français* ». Après un passage par l'Angleterre, Liv Vincendeau apprend le métier de viticultrice dans les vignes et les caves du Domaine Rousseau à Saint-Lambert-du-Lattay, où elle termine son BPREA en viticulture-œnologie et travaille jusqu'en 2003. Avec l'envie de devenir une réelle chef d'entreprise qui suit et maîtrise tous les chaînons, de la production à la commercialisation en passant par la communication, elle obtient également un master Commerce et gestion à l'Essca d'Angers. Elle devient par la suite responsable zone export à la maison Langlois-Chateau et travaille dans des entreprises d'informatique jusqu'en 2014. « *Durant tout ce temps, j'ai gardé en tête mon envie de m'installer et je recherchais des terres dans le cœur du Layon* ».

Créer et faire connaître son domaine

C'est à Rochefort-sur-Loire que la viticultrice de 40 ans a pu racheter 7 ha dont 3,5 en vignes et s'installer en septembre 2014. Sur les terres



Liv Vincendeau apprécie de suivre le travail de la vigne de A à Z.

caillouteuses du Ragueneu qui surplombent le fleuve, elle produit pour sa première année du vin 100 % chenin blanc et biologique : Crémant de Loire, Mousseux "Gold", Anjou blanc et jus de raisin à destination des cavistes, restaurants et particuliers. Un millésime 2014 très attendu après des mois de travaux. « *Nous avons restauré une ancienne ferme, transformé la vieille étable en cave, acheté des cuves d'occasion, un pressoir, une voiture électrique pour livrer le vin... et créé un véritable domaine à partir de rien* ». Seule sur son vignoble, Liv Vincendeau est soutenue par son mari qui l'aide dès qu'il le peut. « *Habiter sur son lieu de travail permet d'être très réactif en essayant de rester proche de sa famille. L'inconvénient reste que ça empiète souvent sur la vie*

privée. Lorsque je suis toute la journée dans les vignes, je dois parfois passer mes soirées à m'occuper de l'administratif. J'essaie de préserver mes week-ends, mais ce n'est pas toujours possible », concède-t-elle. D'autant que la création d'une entreprise nécessite un travail de communication important. « *Pour me faire connaître, je vais sur quelques salons spécialisés, j'essaie de me créer un réseau et de faire des événements*

sur le domaine ». Le prochain aura lieu le dimanche 17 mai pour les portes ouvertes, où elle invitera également une peintre à exposer ses toiles. D'ici là, après avoir fini la mise en bouteille de ses 5 000 bouteilles d'Anjou blanc le 17 avril, Liv Vincendeau se concentre déjà sur le traitement de ses vignes, dont certaines datent des années 40.

B.R.

SON DOMAINE

- Production : Crémant de Loire, Vin de France Mousseux "gold", Anjou blanc et jus de raisin
- Cépage : chenin blanc



« *Avoir un petit vignoble ne signifie pas que l'on ne peut pas fonctionner comme une véritable entreprise. Un domaine peut être à la fois familial et professionnel.* »



J'aime

Pouvoir suivre le travail de la vigne de A à Z. Je plante, soigne, récolte, transforme, vends, reçois les retours, réinvestis le chiffre d'affaires. Je peux maîtriser tous les chaînons de mon métier.



J'aime pas

Traiter la vigne, même si c'est indispensable. On laisse tous les autres travaux de côté à ce moment pour des opérations très précises qui conditionnent la production. C'est une période très stressante.