

**HOLLANDE-MACRON :  
LA RUPTURE**

**JODIE FOSTER, OUVRIÈRE  
D'HOLLYWOOD**

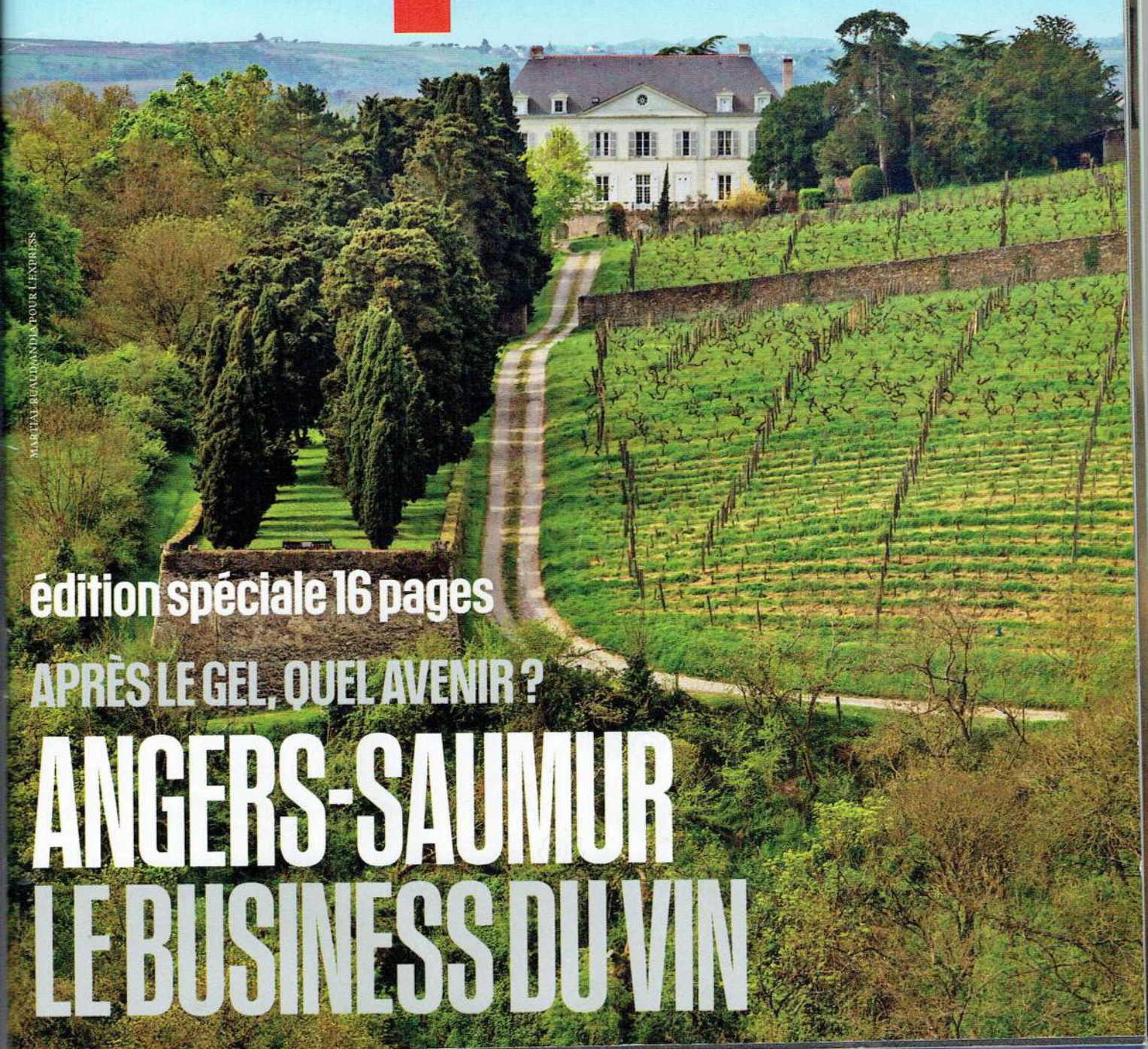
**AIR FRANCE :  
JUNIAC PARLE**

M 05322 - 3384S - F: 4,90 € - RD



lexpress.fr • n° 3384 semaine du 11 mai au 17 mai 2016

# lexpress



édition spéciale 16 pages

APRÈS LE GEL, QUEL AVENIR ?

**ANGERS-SAUMUR  
LE BUSINESS DU VIN**

MARCEL RIAUDAN/DIAPOUR L'EXPRESS



Liv peut savourer son verre de crémant, elle a surmonté les embûches pour réaliser son rêve.

## VIGNERONNE, AN II

Installée à Rochefort-sur-Loire, Liv Vincendeau ne se ménage pas pour réaliser son rêve de toujours.

La Kangoo Z.E. électrique est rechargée : nous voilà prêts à quitter la maison de Liv Vincendeau pour grimper jusqu'aux parcelles du « Domäne Vincendeau ». Ici, dans ce charmant hameau de Rochefort-sur-Loire qui jouxte le fleuve, cette Allemande de tout juste 40 ans vit avec son mari informaticien (et angevin d'origine) et ses deux jeunes enfants. Elle y entrepasse aussi bouteilles et matériel dans de modestes bâtiments. C'est sur les hauteurs, à cinq minutes de route, qu'elle a acheté en 2014 plus de quatre hectares de vigne de 10 ans, 40 ans et plus. « Quand la Safer, l'organisme qui régule la vente de foncier, me les a proposés, je n'y croyais plus ! » glisse-t-elle.

Il y a dix ans, après un DEA de chimie en Allemagne, une formation viticole à Obernai (Alsace) puis à Mon-

treuil-Bellay, un apprentissage dans les coteaux du Layon et l'école de commerce Essca, Liv voulait déjà se lancer. Mais, faute d'opportunité et constatant que « les vignes louées sont rarement les plus belles », elle finit par travailler dans des bureaux. D'abord à Saumur, comme responsable export chez Langlois-Chateau, puis à Angers, dans l'informatique et la relation client.

Le rêve a donc fini par se réaliser... et il n'est pas de tout repos. Chaussée de Converse et abritée derrière ses verres solaires XXL, Liv raconte : « Il faut tout faire avec les moyens du bord, être dans les vignes mais aussi s'occuper de l'administratif, du commercial... On ne peut rien programmer, tout dépend de la météo. »

Sur ce terroir dominé par les produc-

teurs de coteaux-du-layon moelleux, Liv a choisi de faire de l'anjou blanc sec, une cuvée Gold pétillante, et du crémant de Loire 100 % chenin. En conversion bio « depuis le premier jour », une évidence pour elle qui mange bio depuis son enfance germanique, elle veille à entretenir de bonnes relations avec les vignerons qui travaillent en conventionnel dans les parcelles voisines. Elle les a ainsi convaincus de tester des capsules de phéromones pour lutter contre les vers de la grappe à la place d'un insecticide.

### Des vues sur l'Allemagne et l'Angleterre

C'est d'ailleurs vers un ami vigneron en conventionnel qu'elle se tourne dans les moments de doute, Tony Rousseau, installé à Saint-Lambert-du-Lattay. « Quand on travaille comme moi en levures indigènes, il y a de quoi avoir peur entre le pressage et le démarrage de la fermentation. » Pas question de prendre de risques quand on investit tant d'énergie et d'argent : 77 000 euros pour le terrain, 100 000 de plus pour l'achat du bâtiment agricole, l'aménagement du chai, le tracteur Fendt d'occasion et le reste du matériel. Sans compter les charges : le salarié à mi-temps, les cotisations sociales, l'habillage des bouteilles, les bouchons... Avec l'aide des Jeunes Agriculteurs et la modeste prime de la PAC, elle se verse un salaire mensuel de 1500 euros en moyenne.

C'est encore peu, mais ça pourrait être pire. « Je dois tirer un grand coup de chapeau à Mark Angeli et Virginie Joly : en me sélectionnant aux Greniers Saint-Jean, ils m'ont permis de vendre mon premier millésime. » Avec ses vins plutôt haut de gamme (entre 9 et 18 euros TTC), Liv cible désormais l'Allemagne et l'Angleterre. En France, ils sont distribués dans des restaurants et chez des cavistes des environs... qui se font parfois tirer l'oreille pour payer dans les délais. Mais Liv a du métier désormais : elle ne s'en laisse plus conter. E. L.