

LE VIN LIÉGÉRIEN

LE TRIMESTRIEL DES VINS DE LOIRE

N° 23 - SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE 2017



Bordeaux accueille
aussi la Loire dans
sa cité du vin

Reuilly, Touraine-Chenonceaux et
Bourgueil sur les rails de l'avenir

LVL - N°23 - F : 7.50 €

Les jardins ouvriers, lieux de partage.



783200 207508

Nous sommes face à Béhuard, aux Lombardières, là où la Loire nous fait croire à l'Eternité, ce si beau mensonge qui donne au mot « toujours » l'élégance de l'oubli que la vieillesse viendra un jour. Car ici, oui, le temps semble suspendu aux coteaux où la lumière nourrit largement les raisins, quand le gel de printemps ne s'en mêle pas, bien sûr.

Liv est née à Darmstadt, en Allemagne, près de Francfort. Et rien, pourtant, ne la prédestinait à devenir vigneronne, qui plus est en Anjou. Sauf, tout de même, qu'elle a passé une partie de sa vie, à Wiesbaden. « Ma ville », comme elle le dit. Qui est en même temps la porte du Rheingau... Ce qui, en matière vinicole, peut être appréhendé comme un indice sérieux de ce que serait son parcours.

Après un passage en Angleterre, à York, elle est venue boucler son DEA de chimie en France, à l'université Louis Pasteur de Strasbourg. « Un premier contact avec le vignoble », sourit-elle. « Mais rien de plus. » Si ce n'est un amour naissant pour la vigne et l'art de

vivre à la Française. Son intérêt pour la chimie faiblissant proportionnellement. Quand bien même elle s'est inscrite... à Pessac-Léognan pour se lancer dans un doctorat de physique-chimie.

Nous sommes au milieu des années 90. Et l'été se passe aussi avec sa grand-mère, agrémenté de jolies balades dans les Vosges alsaciennes. Là où le hasard, à moins qu'il ne s'agisse du destin, est venu frapper à sa porte sans crier gare. « Une rencontre au cours d'une promenade. Quelqu'un m'a parlé du vin et je me suis dit: pourquoi pas?... Surtout que cette personne m'a suggéré de m'inscrire au lycée viticole d'Obernai! »

IL LUI A FALLU BEAUCOUP DE PATIENCE

L'idée fait son chemin et Liv s'engage vers un brevet professionnel. Un peu compliqué malgré tout: « Une femme, universitaire, allemande peut-être aussi?... » Anne-Marie Schmitt, devenue pleinement vigneronne à Bergbieten après un accident routier mortel

LIV VINCENDEAU

UNE AMBITION AFFIRMÉE !

De l'Allemagne, son pays d'origine, à Rochefort, Liv a déjà parcouru pas mal de chemin. Sa vie s'est s'arrimée aux bords de Loire par la grâce de la vigne.

Jean-Claude BONNAUD



de son mari, lui ouvre finalement ses portes. Des premières vendanges avant un petit tour du côté de Maury, dans le sud. Puis deux ans de formation avec une expérience au domaine Rousseau, à Saint-Lambert-du Lattay. « C'est ce qui m'a confortée dans ma nouvelle orientation », précise Liv. Qui passera également par le lycée viticole de Montreuil-Bellay, tout en regardant de près le travail de quelques pionniers de la viticulture biologique angevine: René Mosse et Jo Pithon, notamment.

Un début de XXI^e siècle très profitable pour Liv, qui s'était cependant rendu compte que des connaissances commerciales manquaient à son cursus pour boucler sa formation dans le monde du vin. D'où son année à l'ESSCA (Ecole Supérieure des Sciences Commerciales d'Angers) en 2004.

Mais il lui a néanmoins fallu beaucoup de patience avant de s'installer dans le paysage viticole angevin. Passer d'abord par la maison Langlois-Château, à Saumur, pour laquelle elle a développé les créchants de Loire sur le marché allemand. Quitter le monde de la vigne pour se retrouver chez Nec France (solutions informatiques), puis chez Helpline. Prendre le temps de rencontrer Julien Vincendeau, son futur mari, amoureux fou de la

Loire, soit dit en passant (d'où l'achat de leur maison aux Lombardières). Faire un bébé. Avant, enfin, de saisir l'opportunité, en 2014, de s'installer sur quatre hectares, dont les parcelles sont ancrées sur le plateau de Rochefort-sur-Loire, à Raguenet, où le chenin domine. « Après mon mariage avec Julien, la SAFER m'a présenté le domaine Grosset, bien implanté et réputé dans le paysage local. Une quinzaine d'hectares. Trop pour moi. Mais on m'a expliqué qu'il pouvait être découpé. Sur le plateau de Raguenet, il y avait effectivement un lot de sept hectares, dont la moitié plantée, presque d'un seul tenant. J'hésitais. Mais Julien m'a boostée un bon coup! »

UN VRAI COLLECTIF DE VIGNERONS

Nous sommes dans le courant de l'hiver 2013-2014. Et tout est à faire. Ou presque. Acheter le matériel nécessaire. Tailler. Bâtir un réseau commercial... Tout cela, soutenue par ses proches qui n'hésitent pas à faire fonctionner l'huile de coude. Sans oublier que les vigneronnes de Rochefort ont très bien accueilli la jeune femme. Ce qui compte, bien entendu.



Pour autant, Liv Vincendeau sait qu'elle reste une jeune vigneronne. Avec trois millésimes aujourd'hui dans le rétroviseur, elle poursuit sa route avec la conviction que son avenir s'écrit désormais à l'encre du raisin et des pressoirs de cet Anjou dont elle aime la lumière et le fleuve. « *Je ne crains pas la solitude de la vigne* », explique-t-elle. « *D'autant que le collectif vigneron est ici très solidaire. Sans sectarisme ni dogmatisme dans l'approche culturale. Si, dès le début, je me suis orientée vers la culture biologique, je souligne que les vignerons conventionnels m'ont autant aidée que les autres.* »

Il l'a fallu. Car Liv doit aussi vendre son vin. Une lapalissade mais qu'il convient de rappeler. Environ seize mille bouteilles qu'elle produit sur quatre hectares à peu près : cinq mille d'Anjou blanc et huit mille de fines bulles, plus quelques rares flacons de Coteau du Layon, puisqu'aux trois hectares et demi de chenin s'est ajoutée une petite parcelle de cépage rouge, de grolleau noir précisément, qu'elle a louée, l'Arpent du Saule. « *Des vignes de tout âge sur des terroirs de schistes avec beaucoup de quartz.* » Avec l'ambition de vivre en appui sur une valorisation de ses vins qui témoigne que Liv n'a pas froid aux yeux.

Elle a raison. L'avenir appartient aussi à celles et ceux qui osent affirmer leur ambition.



FICHE PRATIQUE **DOMAINE LIV VINCENDEAU**

Domaine Liv Vincendeau, L'Enclos, route de Port Godard, Les Lombardières, 49190 Rochefort-sur-Loire.

Tél. : 02 41 57 21 15.

Courriel : liv@domaenevincendeau.com ; site : www.domaenevincendeau.com

Les tarifs : Jus de raisin (6 €), rosé (9,50 €), fines bulles Cuvée Gold (14 €), Anjou blanc (18 €), Crémant (24 €).