



DORDOGNE

Paroles de Jeune Agriculteur

VITICULTURE

Gaëlle Reynou-Gravier, mariée, deux enfants de 18 mois et 4 ans, a quitté un métier de globe-trotter pour reprendre le vignoble familial. Un rêve d'enfant qu'elle concrétise à 35 ans, tout près du château où Michel de Montaigne écrit ses Essais. La jeune femme vient de créer une association de professionnelles des vins du Sud-Ouest.



Vinifier par **passion** et par **conviction**

■ La trentaine passée, Gaëlle Reynou-Gravier a tout pour être heureuse : un métier intéressant qui la fait voyager tout autour de la planète, un mari qui, comme elle, travaille dans le vin... Mais il lui manque une chose : le sentiment d'avoir réalisé son rêve. Revenir sur le vignoble familial à Saint-Michel-de-Montaigne, en Dordogne, à deux pas de la Gironde, tout près de la tour où Montaigne, l'écrivain, a composé ses Essais, a toujours représenté un idéal de vie pour Gaëlle. À 33 ans, elle met un terme à une belle carrière, d'abord comme assistante maître chai dans le Cognac, puis en Afrique du Sud et à Pomerol et, pendant 7 ans, responsable d'un service technique dans un grand groupe d'oenologie. Finis les voyages en Amérique du Sud et en Asie ! Sans regret. « *Dès que j'ai entrepris mon BTS vitico-oenologie à Blanquefort et mon diplôme d'ingénieur à Bordeaux Science-Agro, j'ai toujours eu en tête de m'installer un jour.* »

Des chais de luxe au système D

Elle a appris à vinifier dans des chais de luxe. Désormais, elle le fera chez elle, selon ses envies, déployant beaucoup d'ingéniosité. « *C'est encore le système D, mais dès que je le peux, j'investis en équipements, pour la thermo-régulation surtout afin de faire les vins que je rêve de faire.* »



Gaëlle quitte sa ferme pour promouvoir le réseau « So femme, so vin » qu'elle a créé. A la fête du vin à Bordeaux, elle était accompagnée dans cette mission par Hélène Biau et Alexandrine Bourgoïn. (PH. N. FRAY)

SON EXPLOITATION

- 22 ha de vignes en appellation Bergerac et Montravel, 18 ha en AOC rouges, 4 ha en blancs
- Cultive, vinifie, commercialise...
- En EARL : 1 associée exploitante (Gaëlle) pour 2 non-exploitants (ses parents), 1 salarié permanent, 1 apprenti, 2 saisonniers

réseau Terra Vitis, après les différents audits qui prouveront qu'elle a mis en oeuvre les bonnes pratiques exigées par la marque.

Elle rejoint aussi le syndicalisme viticole, en devenant trésorière du syndicat des vins de Montravel. Mais cela ne suffit pas à Gaëlle qui se prend à regretter qu'aucun réseau de vigneronnes n'existe en Dordogne, comme c'est le cas par exemple dans le Bordelais ou en Alsace. Alors, il faut le créer. L'association « So femme, so vin » est lancée en mai 2014, elle réunit non seulement celles qui font le vin, mais aussi cavistes, sommeliers, restaurateurs, communicants... au féminin dans tout le Sud-Ouest. La nouvelle aventure s'annonce d'ores et déjà riche en rencontres, ce qui n'est pas pour déplaire à notre vigneronne hyperactive.

Nelly Fry

« Il m'importe de participer à la dynamique des réseaux car, à la campagne, on est suffisamment isolé sans se tenir en plus loin des groupes. J'ai envie de discuter avec les autres, ceux qui font le même métier que moi en particulier. »

Car Gaëlle n'est pas arrivée sur la ferme familiale sans envies ni sans idées. « *Ce n'est pas pour l'argent, plaisante-t-elle, car j'ai beaucoup perdu en pouvoir d'achat en changeant de profession.* » Bien plutôt pour vivre une vie de famille épanouie. Quand elle s'installe en 2013, un deuxième bébé s'annonce. Son mari Jérémie est responsable technique dans six exploitations du Bordelais. Gaëlle sait que c'est LE moment. Son père va prendre sa retraite. Il travaille en EARL avec son épouse, associée non exploitante. Gaëlle leur rachète des parts sociales. Elle acquiert 3,5 ha de vigne avec son mari.

Elle veut augmenter les surfaces en vins blancs et le nombre de bouteilles produites (30 000 aujourd'hui), tandis que son père avait choisi de produire surtout des vins rouges, en particulier du Montravel rouge, dernière des 13 appellations d'origine contrôlée des vins de Bergerac. La jeune viticultrice sait ce qu'elle veut et ce qu'elle ne veut plus. Terminé le packaging maison : elle va développer la bouteille, mais aussi le bag in box, cet emballage commode qui plaît aux consommateurs. Elle fait appel à un prestataire pour des mises en bouteille et des emballages réalisés dans les règles de l'art. Exit la colle et le pin-

ceau ! Le profil des vins du domaine de Perreau va changer. La jeune femme restructure le vignoble, elle veut faire des vins qui lui ressemblent. Au caractère bien trempé donc.

Le réseau avant toute chose

Son énergie, Gaëlle la puise en elle-même, mais aussi chez les autres. « *J'ai très vite compris qu'on pouvait vite s'isoler sur une exploitation.* »

Elle trouvera le soutien qu'elle cherche auprès des conseillers viticoles de la Chambre d'agriculture, mais aussi auprès de sa nouvelle oenologue. Elle apprend beaucoup en côtoyant les autres vigneronnes, dit-elle. « *Je sais vinifier, mais j'ai tout à apprendre pour la culture des vignes.* »

Qu'à cela ne tienne, la jeune viticultrice apprend vite. Elle se forme à la viticulture raisonnée, va intégrer le



J'aime

- Voyager autour du monde
- Les paysages, surtout les photographier
- Les repas amicaux et organiser des week-ends entre copains
- Les petits plats cuisinés par Jérémie, mon mari, car moi je préfère manger que cuisiner



J'aime pas

- Les gens compliqués, hautains
- La choucroute et tout ce qui est fermenté
- Être en voiture
- Rester sans rien faire, je m'ennuie très vite
- La solitude