



CHRISTINE VERNAY, UNE FEMME DE TERROIR

ILS ENTREPRENNENT

Par Cécile Cau, journaliste culinaire et vins

VIGNERONNE DANS LA VALLÉE DU RHÔNE, CHRISTINE VERNAY A FAIT LE PARI DU BIO. UN CHOIX QUI PORTE SES FRUITS.

Pb

Dans sa voiture toute neuve, Christine Vernay refuse de se fier à la seule assistance d'une caméra électronique pour opérer sa marche arrière et préfère s'assurer de la manœuvre en tournant la tête. Dans la vigne, c'est la même philosophie qui la guide : se fier à son instinct, essayer, apprendre et avancer. Son chemin de vigneronne n'était pas tracé et rien ne prédestinait Christine à diriger les plus célèbres vignes de Condrieu, dans le Rhône. Alors que ses frères ne manifestaient guère l'envie de reprendre le domaine familial, c'est elle qui, il y a vingt ans, s'est lancée afin que « le domaine ne parte pas ». « Comme il était rare que les filles reprennent un domaine viticole, on n'avait rien projeté sur moi, observe-t-elle sans acrimonie. Du coup, j'étais libre de projeter autre chose. » Fille du « pape de Condrieu », Georges Vernay, qui a cru au potentiel du cépage blanc viognier dès les années 1970, elle s'y est mise, quant à elle, à 39 ans. Son père avait sauvé l'appellation Condrieu, en croyant plus à la vigne qu'aux plantations de cerisiers ou à la culture des rattes et des petits pois, qui fondaient l'espoir de nombre d'agriculteurs de l'époque.

Portée par l'envie et l'enthousiasme

Ces terrasses étroites des côtes du Rhône septentrionales, entourant la petite ville éponyme, valent aujourd'hui de l'or et ces quelque 200 hectares de coteaux abrupts dominant le fleuve bénéficient d'une réputation mondiale d'excellence. Christine Vernay possédait « l'envie et l'enthousiasme pour se lancer dans cette aventure ». La fille a attendu la disparition du père pour faire imprimer son prénom sur les étiquettes des bouteilles, sous le millésime, de sorte à « incarner et à poser les choses. Jusque-là, je n'avais pas pris conscience de mon invisibilité de femme ».



Pb**« C'est moi qui appartient à la terre »**

Les débuts se sont faits en tâtonnant, essayant, échangeant beaucoup avec Georges, partageant avec lui les dégustations. Mais « j'ai surtout appris toute seule. C'est empirique !, explique cette force incarnée qui ne revendique aucun héritage. Rentrer dans des cases, c'est bien, mais il faut que ce soit ses propres cases ». Christine, qui ne s'était jamais frottée au travail de viticulteur, passe des heures dans les vignes, replante 2 hectares – son « petit trésor » – sur la parcelle historique de Vernon. Plantée par son grand-père, agrandie par son père, à flanc de coteaux, juste derrière le mur de la demeure familiale, c'est elle la réputation et la fierté de la maison. « Le vin se fait à la vigne », observe cette autodidacte qui a perdu 4 kilogrammes dans ses premières vendanges. « Je savais qu'on taillait, traitait, vendangeait, mais j'ai vite compris que cela ne suffisait pas. »

Démarré en 1943 sur 1 hectare, le domaine en compte désormais 24 dont dix en appellation Condrieu et six en Côte-rôtie. D'emblée, Christine Vernay embraye sur de nouvelles façons de faire. « Quand on parle de terroir, on a le devoir de le préserver. La terre ne m'appartient pas, c'est moi qui appartient à la terre. »

Imprégnée de ce précepte, elle s'engage dans la viticulture bio il y a dix ans. Tout juste labellisée, elle revendique cette évidence de pratique, qui doit conduire Condrieu vers l'avenir. Or, il n'y a jamais rien d'acquis dans un environnement qui reste attaché à certaines idées reçues et estime encore qu'une « vigne enherbée, c'est un vigneron qui a mal fait son boulot ». En fonction des saisons et des vignes, Christine Vernay s'adapte. « Il faut apprendre à désapprendre. Tous les ans, on se remet en question. C'est comme pour une recette de cuisine, il faut un ensemble d'ingrédients, de petits trucs pour que cela fonctionne... » Confrontée aux difficultés à travailler des coteaux à fort pourcentage, acculée à des rendements plus faibles, elle persiste. Si ici l'on tient compte du calendrier lunaire pour tailler la vigne, on s'essaie également, depuis un an, à quelques pratiques biodynamiques. Le terroir de Condrieu qui, pour son père, n'était pas une valeur mais une « identité et une unicité », prend alors à ses yeux toute sa valeur. À son tour d'être pionnière.

« Pour moi, le bio, c'est une évidence », tranche-t-elle.

Pb**« En accord avec mes vignes »**

Ses 2 hectares sur le coteau de Vernon produisent leur 4e feuille et leur 2e vinification. La magie de l'Histoire s'opère devant ces bouteilles, qui dépassent la centaine d'euros. « Cette appartenance à la terre, je peux l'exprimer dans le vin. C'est ce qu'elle me rend », analyse la vigneronne. Une vertu presque innée pour la dégustation, que son papa lui a toujours reconnue, l'a beaucoup aidée en cave, où elle réalise seule ses ouillages, et travaille avec acharnement. Si c'était à refaire, cette Self Winemaker ne dédaignerait pas une formation en viticulture, qui lui aurait peut-être permis d'avancer plus vite.

Se testant sur des micro-vinifications, le domaine Vernay cherche désormais sa nouvelle identité, non pas féminine, terme qui horrifie Christine, mais affranchie d'un style maison avec lequel elle a grandi. L'histoire de femme se joue ailleurs, dans « une relation très charnelle, un besoin de tête-à-tête avec mes vins », une alchimie indicible, qui naît dès l'entrée en cave. « Les vins de mon père étaient très bons, reconnaît-elle, équilibrés, frais, tendus. Pour le blanc, je marche dans ses pas, j'ai continué sa trame », analyse celle qui a fait naître en 1998 les Terrasses de l'Empire, un 100% viognier que les critiques encensent à chaque millésime. « Pour les rouges, j'ai emprunté un autre chemin : uniquement du parcellaire, des identités plus fortes et plus d'élevage. » Il lui importe de créer une émotion et de raconter une histoire : « Je ne veux pas des vins quelconques. On doit s'y arrêter, il doit se créer un équilibre entre toutes les saveurs ». Le domaine s'enorgueillit aujourd'hui de dix cuvées, dont deux en IGP (indication géographique protégée). « La réputation du domaine, je l'ai largement maintenue, mais ce n'est pas un but en soi. Les prix sont de belles reconnaissances mais ce qui me motive vraiment, c'est de faire chaque année le meilleur vin. »

Pb

« Je ne veux pas des vins quelconques. On doit s'y arrêter, il doit se créer un équilibre entre toutes les saveurs. »

CHRISTINE VERNAY

**En quête de l'accord parfait mets-vins**

Le goût de l'entrepreneuriat est né avec le challenge. Déléguant difficilement, Christine Vernay réussit mieux à dispenser son expérience lors de conférences ou de présentations aux écoles. Porter l'entreprise à l'étranger, où s'effectue près d'un tiers de ses ventes, fréquenter quelques salons, pour rencontrer ses clients, concevoir des accords mets et vins pour des dîners privés, tous ces à-côtés enrichissent le métier et lui tiennent à cœur. La gastronomie a par ailleurs toujours jalonné la vie de la famille. Georges était ami avec les grands chefs cuisiniers Paul Bocuse, Pierre Troisgros et Jacques Pic.

Christine, elle, l'est avec Anne-Sophie Pic. Elle raconte avec émotion un après-midi impromptu passé avec le chef Alain Senderens, cherchant les meilleurs accords de plats pour le Vernon. L'appellation doit beaucoup à ces établissements étoilés installés en bordure de Nationale 7, lui octroyant une vitrine prestigieuse. Christine a aussi réussi à embarquer sa famille dans l'aventure. Épaulée pour la partie administrative par son mari Paul, elle ne va pas tarder à accueillir sa fille, actuellement en formation viticulture-œnologie. S'il n'est pas encore temps de penser à la passation, la confiance est cependant de mise pour la suite, autour d'une sensibilité commune. « Elle taille, vinifie, goûte très bien. Elle sait ce qu'elle aime », se rassure la mère, entrevoyant déjà un avenir pour le domaine dans une quatrième génération de Vernay.