

C'est leur vie

ELLES ONT REBONDI, INNOVÉ, POSITIVÉ...



Photo Lorenzo Virgili

Brigitte "LE VIN, C'EST AUSSI UNE HISTOIRE DE FEMMES"

PAR SOUMAYA MESSABIH

Cet engouement pour la terre, je ne peux pas l'expliquer... Il est ancré en moi. » A 45 ans, Brigitte Soulier a vécu deux vies professionnelles : brillante élève à HEC, elle atterrit à Bayard Presse, puis Hachette, pour finir aujourd'hui... au milieu des vignes. La jeune femme a en effet plaqué sa confortable vie parisienne pour vivre son rêve : produire son propre vin. Alors maman de quatre enfants en bas âge, elle rachète, avec son mari Jean-Philippe, un domaine viticole en Dordogne. C'était il y a dix ans, elle en garde un souvenir ému : « L'arrivée à Bergerac fut magnifique. J'ai eu le sentiment d'être accueillie par le lever du soleil, comme si une nouvelle vie commençait. » Mais cela ne va pas être facile : Brigitte découvre que les vignes sont très âgées, les sols ne sont plus travaillés, la maison est inhabitée depuis 15 ans, sans compter maints autres obstacles imprévus. Après sept ans de travail intensif et l'épisode de

grêle du 21 juillet 2004 qui anéantit toute la récolte, son mari décide de renouer avec son ancien métier. « Bien que ce soit lui l'amateur de vin au départ, il a trouvé terrifiant le fait que l'on puisse tout perdre en 10 minutes. Il voulait remettre la propriété en vente... » Mais Brigitte choisit de se battre. Et se révèle encore plus déterminée à produire des « vins humains ». « Les obstacles me stimulent, j'adore relever des défis. C'est peut-être un besoin inconscient d'être reconnue par mes parents, de leur prouver ma réussite », confie-t-elle. Son rapport avec la vigne est intense. Lors des vendanges, elle ne compte même plus ses heures, c'est 8 h-minuit non-stop ! Durant cette période cruciale, celle qui n'a pas fait d'études d'œnologie

"Dans ce métier, nous sommes plus méticuleuses et passionnées."

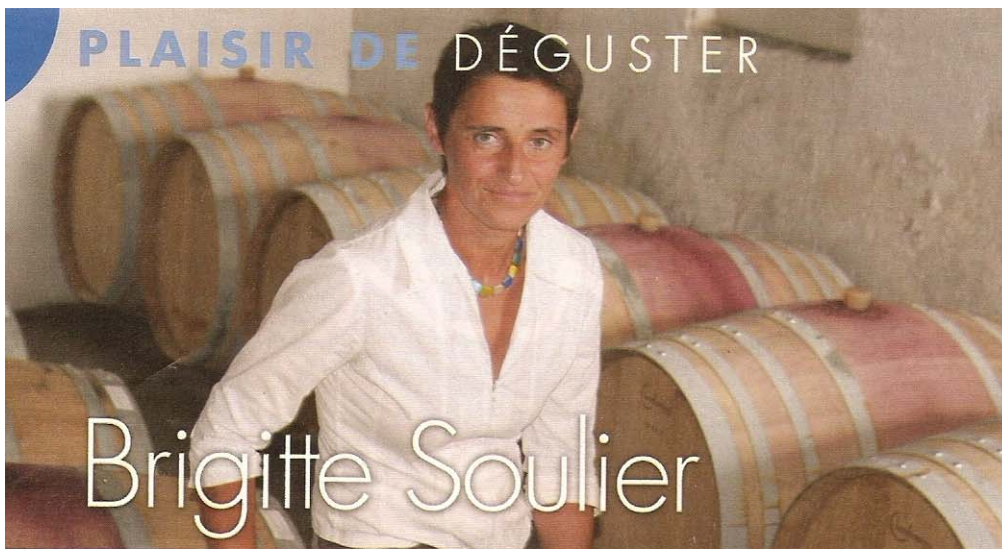
s'inquiète beaucoup. Sa terre, elle l'aime et elle la respecte, comme le prouve son engagement pour la biodynamie. Une méthode de culture qui prend en compte l'ensemble des facteurs naturels et évite au maximum pesticides et autres produits polluants. Pourquoi l'agriculture biologique ? C'est pour elle « une philosophie de vie ». « J'adore l'idée d'une nature toute puissante, cette complexité qu'on ne sait pas maîtriser. Il y a des sols qui, à force de décennies de produits chimiques, se sont épuisés. » Sa deuxième année de conversion en biodynamie se passe bien, contrairement à la première, catastrophique.

« J'ai fait pas mal d'erreurs et je les ai payées cher. J'ai perdu plus de 50 % de mes récoltes et on a frôlé le désastre financier... »

Le fait d'avoir quatre enfants la rend aussi bien plus sensible aux problèmes d'environnement, car notre vigneronne est mère avant tout. Et être une femme dans un milieu traditionnellement masculin ne lui pose aucun problème, au contraire : « Dans ce métier, les femmes sont plus méticuleuses et passionnées, elles vont au fond des choses et elles ont un bon palais. » Ces années de dur labeur finissent par payer : Brigitte vient d'être récompensée par le prix d'excellence 2009 du Concours général agricole de Paris. Une belle consécration à la hauteur du travail de cette dirigeante

d'une petite PME de six personnes. « Au bout de dix ans, avoir cette reconnaissance de la part de mes pairs vigneronnes, ça m'émeut beaucoup. » En ce moment, c'est la saison des vendanges. Une nouvelle récolte, un nouveau cru de ce vin* « à la fois fort en caractère, comme moi, et doux sur le palais... », dit-elle avec malice. ■

*AOC Monbazillac et Bergerac



Brigitte Soulier

« J'ai appris le métier sur le tas »

► **Directrice commerciale dans un groupe de presse, elle a décidé, il y a dix ans, de changer de vie en s'installant près de Bergerac (Dordogne), avec son mari et ses quatre enfants, pour y produire du vin.**

“ Issue d'une famille d'agriculteurs beaucerons, rien ne me prédestinait pourtant à devenir viticultrice. Montée à Paris pour faire HEC, j'y ai démarré ma carrière et rencontré Jean-Philippe, mon mari, ingénieur. Ayant passé tous mes étés dans des fermes, j'avais besoin de nature, et nous gardions dans un coin de notre tête l'idée de retourner vivre un jour à la campagne. Pour Jean-Philippe, il était évident que je m'épanouirai dans un métier agricole. Mais je n'avais pas envie de produire des céréales en Beauce, je voulais transformer un produit. Amateur de vin, c'est lui qui a pensé à la viticulture. Il a quitté son travail et entrepris de passer un bac pro viticole. Dans le même temps, nous nous sommes mis à prospecter dans différentes régions, à rencontrer des professionnels. Cela nous a confortés dans la viabilité de notre projet.

Le déclic s'est produit lorsque notre quatrième enfant s'est annoncé. Je n'envisageais plus de continuer de vivre à Paris et nous avons donc acheté une propriété, fin 1999, à Bergerac. Et il a fallu tout reprendre à zéro.

Pour démarrer, nous nous sommes entourés de gens compétents : un maître de chai, un œnologue. J'ai appris le métier avec eux, sur le tas. Aujourd'hui, Jean-Philippe ne travaille plus avec moi. Il est retourné à son ancien métier. Il trouvait la nature finalement très ingrate et ne supportait plus de dépendre de conditions que lui, l'ingénieur très carré, ne maîtrisait pas.

Moi qui, au départ, ne connaissais rien à la vinification, j'ai décidé de garder le domaine, parce que la passion de travailler la vigne et d'élever les vins m'a gagnée au fil des ans. J'ai avec eux un rapport très affectif, très maternel, comme avec mes enfants. Cela peut prêter à sourire, mais je parle beaucoup à mes vignes. L'autre jour, rentrant tard d'une foire aux vins, après être allée embrasser mes enfants endormis, je me suis d'ailleurs surprise à descendre dans mon chai, simplement pour m'assurer que tout était en ordre. Aujourd'hui, cette passion me pousse à me convertir à l'agriculture biologique ! » ■

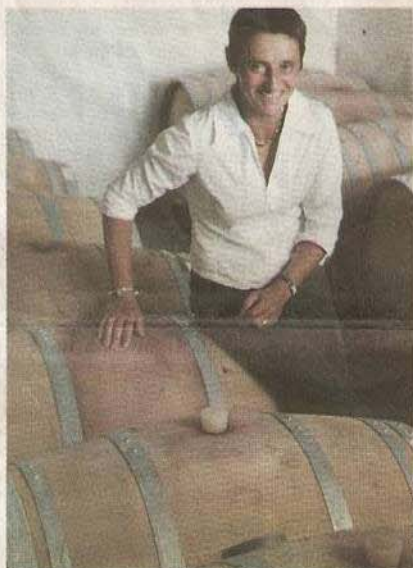
Brigitte Soulier, néo-vigneronne venue de la ville

Brigitte Soulier et son mari se sont installés avec leurs quatre enfants en Dordogne dans une exploitation viticole. L'ancienne directrice d'édition à Bayard Presse gère les 15 hectares du Château La Robertie.

DE NOTRE CORRESPONDANTE À BERGERAC.

Le mot néo-vigneron ne lui fait pas peur. Brigitte Soulier, propriétaire des 15 hectares du Château La Robertie, l'assume même. L'ancienne directrice d'édition chez Bayard Presse est fière du chemin parcouru depuis son installation, en 1999 et à trente-cinq ans, avec son mari et ses quatre enfants à Rouffignac-de-Sigoulès, en Dordogne. « Elle peut être fière. Elle est allée au-delà de la simple vinification pour rechercher l'expression de son terroir. Elle a compris qu'il fallait chercher l'excellence », déclare Jean-Marc Dournel, œnologue et viticulteur. Ce dernier rend d'ailleurs hommage à la diplômée d'HEC, qui use bien de son bagage pour valoriser le vignoble de Bergerac. « Les fondements appris à HEC me

fait bon ménage. Elle persévère pourtant, soucieuse du bien-être de ses vignes avec lesquelles elle entretient une relation viscérale, fascinée par le côté durand du travail des vignes. Elle explique sa ténacité par ses racines. Issue d'une famille terrienne avec des grands-parents, agriculteurs dans la Beauce, la quadragénaire a passé toutes ses vacances à la ferme avec ses cousins. L'amour de la nature, l'envie de vendre des produits qui ont du sens, des parents, dirigeants d'une PME de matériel agricole, et HEC, où l'on apprend à prendre des risques, l'ont poussée à quitter une vie confortable de cadre à Paris. L'annonce du quatrième enfant, en 1998, accélère la prise de décision : « J'avais le syndrome de la femme cadre, vivant en banlieue, travaillant à Paris et ne voyant pas ses enfants », raconte-t-elle. Son mari partageait son désir d'ailleurs. Pour lui, amateur de vins, la viticulture permettait de concilier outil de travail, endroit où vivre et cadre de vie. La beauté du site La Robertie, posé sur les hauteurs au sud de Bergerac, les séduit. La propriété est quasiment à



Brigitte Soulier, propriétaire des 15 hectares du Château La Robertie, à Bergerac, n'a aucun regret d'avoir quitté la région parisienne.

servent dans la gestion de l'exploitation, dans mes relations avec les banquiers et dans l'analyse du marché », explique-t-elle. Dans cette logique, elle a élargi sa gamme de vins. Située sur un terroir connu pour les vins liquoreux de Monbazillac, elle a réduit leur part à 30 %, proposant des rouges régulièrement récompensés. Sa stratégie a notamment visé à les implanter dans la restauration pour garantir un bon prix moyen de vente. « Elle prend des paris comme de passer à 100 % dans le bio en 2007, mais elle fait partie de ceux qui calculent bien leurs prix de revient », confirme Yannick Dumonteil, propriétaire d'une exploitation viticole voisine. En 2008, elle a perdu 70 % de sa récolte. Les mauvaises conditions climatiques et le bio n'ont pas

l'abandon. Ils décident sa renaissance en adoptant le nom de La Robertie. Dix ans plus tard, Brigitte Soulier n'a plus rien à voir avec la jeune cadre dynamique parisienne. Elle n'a pas de regret. Cela ne l'empêche de rester lucide sur l'énergie démesurée que nécessite une reconversion. Mêler vie professionnelle et vie personnelle lui pèse quelquefois. Mais c'est la rançon de la liberté qu'elle

accepte, même si elle gère désormais seule l'exploitation. Partie prenante dans l'aventure, son mari, Jean-Philippe Soulier, a en effet choisi en 2006 de prendre un poste d'ingénieur commercial, mais il garde comme port d'attache la maison périgourdine qu'il a mis dix ans à réhabiliter. Ce changement ne remet pas en question leur mode de vie et apporte même un peu plus d'assise financière au couple. Ce dernier a en effet réinvesti en matériel et plantations autant que la valeur d'achat de la propriété. « Nous nous sommes plusieurs fois posé la question de revendre. Mais nos quatre enfants nous ont toujours dit jamais », déclare Brigitte Soulier.

CHRISTIANE WANAVREBECQ

Fin de la série