

La Champagne au féminin



Longtemps absentes du monde du vin ou cantonnées dans des tâches secondaires, les femmes ont aujourd'hui réussi une percée spectaculaire dans cet univers que l'on prétend volontiers très "macho". Vigneresses, maîtres de chai, œnologues, chefs de culture, directrices commerciales, dirigeantes (1)... elles ont peu à peu effacé tous les obstacles sur leur chemin et leur nombre ne cesse de croître. Nous avons choisi de les mettre à l'honneur dans ce numéro, à travers le portrait de trois d'entre elles, Champenoises de naissance ou de cœur, qui ont accepté de se livrer et de nous dévoiler leur parcours, leurs expériences et leur perception du champagne. Delphine Vesselle, propriétaire de la maison Jean Vesselle, à Bouzy dans la Montagne de Reims, inaugure cette série d'entretiens.



Delphine Vesselle : Le charme et la force de caractère

Delphine Vesselle est la cadette de trois enfants et fait ses études au lycée viticole d'Avize. Elle y obtient successivement un B.E.P., un B.T.A. et enfin un B.T.S. viticulture-œnologie, qui doivent lui permettre d'intégrer la maison familiale en toute sérénité. Pourtant, les premiers mois sont difficiles, la vocation n'est sans doute pas encore là. Il faut dire que c'est Jean, son papa, qui l'a largement incitée à choisir cette voie. Puis "le déclin s'est produit" comme elle nous l'a si joliment dit. "J'ai même souhaité partir dans d'autres régions (Bordeaux, Bourgogne)

pour y effectuer des stages et m'affranchir un peu des œillères champenoises, étant très intéressée par la vinification en rouge".

PREMIÈRE VINIFICATION

Juillet 1993, diplômés en poche, Delphine retourne à Bouzy et se voit confier la vinification de la vendange 1993. Une responsabilité qui ne l'effraie pas et qu'elle assumera sans problème, allant jusqu'à vinifier des rosés de saignée, pratique très peu courante en Champagne. Pourtant sa vision des choses, sa manière de vinifier font que le courant passe assez mal avec

son père. Elle repart alors pour sept mois, d'abord en Afrique du Sud, puis en Australie "pour accroître mon expérience et développer encore mon ouverture d'esprit, mais aussi pour me trouver, pour devenir moi. À Bouzy, lorsque vous vous présentez et que vous portez mon nom, vous êtes la fille de...". Pas question d'en rester là, évidemment.

DES DÉBUTS TRÈS DIFFICILES

De retour en Champagne pour les vendanges 1994, Delphine retrouve un père très malade, qui lui confie la maison dans

(1) 14 % des exploitations viticoles étaient dirigées par une femme voici 15 ans, 25 % aujourd'hui (Source : ministère de l'Agriculture).

38 Vins Magazine n° 48 - Automne 2003

sa globalité : vinification, vignes, commercial, gestion, comptabilité... Le premier exercice est très difficile, mais elle bénéficie encore des conseils avisés de son papa. Pourtant la jalousie, la malveillance ou la bêtise peut-être rôdent autour d'elle. En

"Ce fut ma première claque dans la figure, la deuxième, encore bien plus dure à surmonter, étant le décès de papa". En effet, Jean Vesselle "ferme les yeux" comme elle le dit si pudiquement, en décembre 1996. Ensuite les événements s'enchaînent :



elle le dit fort lucidement : "Je ne regrette rien, c'est grâce à tout cela que j'ai pu avancer et m'entourer de gens très fiables".

Nous sommes en 1997 et un nouveau danger pointe à l'horizon. Cette succession de catastrophes et d'imprévus ont fait négliger un rouage essentiel à la vie de l'entreprise : le commercial. De plus, les clients sont eux aussi affectés par la disparition de Jean Vesselle et n'ont pas encore intégré le fait que les vins qu'ils achètent depuis plusieurs années sont vinifiés par Delphine, qui les a pourtant avertis au travers de mailings réguliers. Commence alors une féroce bataille "afin de remettre le navire à flots" selon ses propres termes. Aujourd'hui, le

"Notre seule issue en tant que vigneron est de faire les vins que ne font pas les grandes maisons."

1995, officiellement installée à la tête de la Maison, elle voit 21 parcelles de vignes déjà taillées recoupées par des inconnus. Jamais son père n'avait connu pareille mésaventure et Delphine sent bien que cela est dirigé contre elle.

contrôle fiscal, licenciement économique, prudhommes et pour couronner le tout le gel et la grêle dans les vignes. Une formation de choc, pour une jeune femme encore bien fragile, mais qui s'endurcit rapidement et apprend vite. Comme



Vins Magazine n° 48 - Automne 2003 39

La Champagne au féminin

capitaine (de charme) tient fermement la barre et navigue dans des eaux plus calmes. La commercialisation est remontée à environ 80 000 cols* (54 000 seulement en 1996), avec une gamme composée de vins natures, expressifs et peu dosés, comme l'Extra-brut ou la cuvée Œil de perdrix, vin légèrement ambré rappelant les cuvées du début du XX^e siècle : "Pour moi, c'est l'âme du pinot noir", dit Delphine. "De plus, notre seule issue en tant que vigneron est de faire les vins que ne font pas les grandes maisons". Une sagesse et une lucidité qui n'étonnent plus.

ET LE CHAMPAGNE DANS TOUT CELA ?

À la ville, une fois ôté son costume de dirigeante d'entreprise, Delphine demeure une passionnée de champagne. À



l'apéritif, pendant le repas ou après, elle l'aime dans sa globalité : "Ce qui m'a le plus marquée en matière de consommation de champagne, ce sont mes séjours aux États-Unis Américains auxquels j'ai vu les Américains multiplier les expériences en matière d'accords mets-vins. Cela procure un plaisir extraordinaire". "En ce qui me concerne, je résumerai la question de la consommation du champagne à une phrase toute simple : c'est quand on en a envie". La sagesse et la lucidité, toujours. Il suffisait d'y penser.

Propos recueillis par Sylvain Patard