



Valentine Tardieu-Vitali La passion du Luberon

Originaire d'Uzès, Valentine Tardieu-Vitali s'est installée dans le Luberon il y a une dizaine d'années. L'œnologue du Château La Verrerie, à Puget-sur-Durance, continue de faire évoluer les cuvées déjà très réputées de la propriété du groupe EPI.

Quand êtes-vous arrivée au Château La Verrerie ?

En 2017. Avant j'ai voyagé. J'ai travaillé près de Newcastle, en Australie, puis dans la région de Marlborough en Nouvelle-Zélande où j'étais employée par un Indien passionné qui voulait absolument tout savoir sur le vin. En France, j'ai occupé des postes de responsable dans différentes caves coopératives, c'est très formateur. J'ai appris à ne rien gaspiller.

À quelle heure commence votre journée ?

Souvent entre 4 heures et 5 heures du matin, au moment où on profite des meilleures odeurs, celles de la vigne, de la terre, des fruits, et des plus belles couleurs. On est bien.

Votre péché mignon ?

Je suis très attachée au rosé, car c'est une

couleur qui exige une grande maîtrise technique. C'est très intéressant pour les œnologues. Bien entendu, les rouges et les blancs – j'adore le sauvignon et le chenin – sont aussi captivants, mais ce sont des vins que je fais à la vigne, plus qu'au chai. Je suis une passionnée de vin blanc.

À quoi ressemble une belle vigne destinée au rosé ?

C'est une vigne puissante, très verte, avec de l'eau. Alors qu'une vigne destinée au vin rouge doit souffrir, stresser, pour révéler tout son potentiel. On ne plante pas forcément les deux sur les mêmes sols. À La Verrerie, nous sommes en train de réaliser des analyses pour savoir comment tirer au mieux parti de chaque micro-parcelle. Nous nous donnons dix ans pour avoir un vignoble optimal.

Aujourd'hui, à la vigne, quelle est votre contrainte principale ?

Le réchauffement climatique fait évoluer la production vers des vins de plus en plus alcooleux. Pour pallier ce problème, nous essayons d'introduire des cépages qui produisent moins d'alcool. En fait, nous n'avons pas tellement d'options.

Les consommateurs dictent-ils leurs goûts et leurs envies aux vigneronnes ?

Sur les blancs, il semble qu'ils cherchent plus de fraîcheur. Ce qui nous amène à revoir les proportions des différents cépages. En ce qui concerne les rouges, ils veulent des vins de garde mais qui restent faciles à boire jeune, ce qui n'est pas le plus facile à concevoir pour un œnologue.

Comment faites-vous pour vous adapter ?

Nous prenons en compte ces tendances pour certains vins d'entrée de gamme. Pour les autres, et notamment pour Le Grand Deffland, notre fer de lance, nous faisons ce que nous estimons être le mieux. ■

Propos recueillis par Stéphane Reynaud

