



Le Vin des Femmes et



« Féminines sans être féministes » (Femmes et Vins de Bourgogne)

La grande histoire (1)

La femme a été tenue à l'écart de la vigne et du vin pendant des siècles ...

La Bible (Ancien Testament/Livre des Juges, chapitre 13) est sans doute à l'origine de ce tabou historique : L'ange de l'Éternel répondit à Manoah: « *La femme s'abstiendra de tout ce que je lui ai dit. Elle ne mangera rien du produit de la vigne, et elle ne boira ni vin ni boisson enivrante, et elle ne mangera rien d'impur.* » Les prêtresses de Babylone, qui vivaient sous le règne d'Hammurabi (1792-1750 av J.C.), étaient enterrées vivantes quand elles osaient boire de l'alcool.

De même, **Adam et Eve** avaient croqué la pomme, mais ne connaissaient pas encore le vin qui était la boisson des Dieux. Ceci dit, les générations suivantes (!) se tournèrent rapidement vers le raisin ! La vision de la relation vin-femme diffère alors selon les civilisations : en Gaule, les femmes s'adonnent à l'[alcool](#)... tandis qu'à Rome, elles risquent le bannissement ou la mort en cas de [consommation](#).

Ce tabou historique repose sur 3 grandes croyances de l'époque. La première repose sur l'incompatibilité du vin avec la fonction reproductrice de la femme. La seconde sur le fait que son sang menstruel impur risque de souiller le vin. La troisième associe le fait de boire à des femmes sans moralité (prostituées, femmes légères, concubines, femmes adultères).

C'est au cours du XXème siècle que les choses commencent à changer. Dans les années 20, puis dans les années 60, la cigarette, comme le vin, servent aux femmes à se positionner en égales de l'homme. Mais les préjugés persistent : on pense alors que certains vins sont réservés aux femmes : il s'agit en général de vins sucrés ou rosés. Et pourtant, les études faites sur le vin auprès des femmes montrent que si elles apprécient de plus en plus le rosé, leur préférence va ...au vin rouge..

La grande histoire (2)

Depuis le début des années 80, on assiste dans les pays occidentaux à une véritable révolution de la consommation du vin. C'est en effet la femme qui se charge des achats de vin dans les foyers. Elle consomme du vin, en privilégiant une approche vin-plaisir. Longtemps réservé aux hommes, le vin a conquis la population féminine. Aujourd'hui, elles seraient même plus habiles à détecter un goût de bouchon !

Cette constatation est également remarquable dans les métiers du vin. Depuis plusieurs années, de plus en plus de femmes travaillent dans cet univers : elles sont œnologues, maîtres de chais, propriétaires de domaines, sommelières ou journalistes spécialisées.

Les femmes ont de surcroît très certainement un rôle à jouer pour renouveler l'image du vin en France : un courant assez scandaleux consiste en France à lier le vin aux maladies, aux comportements excessifs, à l'alcoolisme. Le fait que des femmes, que l'on associe plutôt à la vie et à la procréation produisent du vin peut aujourd'hui effectivement faire évoluer son image !

Un grand nombre de femmes spécialistes du vin ont souhaité se regrouper en associations, l'Association « Femmes et Vins de Bourgogne » regroupe plus de trente femmes propriétaires et/ou vinificatrices. Elles organisent des dégustations, des présentations, et des expositions et des conférences techniques

D'autres associations : *Femmes Vignes Rhône, Etoiles du Beaujolais, Femmes de Vin, Aliénor d'Aquitaine...*

Les sites à consulter !

Association Femmes et Vins de Bourgogne : <http://www.fevb.net/fr/>

Association Femmes Vigne Rhône : <http://www.femmesvignesrhone.com/>

Association Femmes de Vin : www.femmesdevin.com

Association les Aliénors d'Aquitaine : <http://www.vinomedia.fr/lesalienor/cadre.htm>

Association les Etoiles du Beaujolais : <http://www.vins-du-beaujolais.com/Domaines-viticulteurs-beaujolais>



Un extrait de

<http://www.vins-rhone.com/planete-rhone/article/les-femmes-et-le-vin-cliches-et-verite>

- **Mixité, égalité, tchin !**
- **Le côté “sujet réservé au homme” n’est donc plus d’actualité.** Dans les cours de dégustation la parité est de mise. Et dans les bars à vins la clientèle est autant féminine que masculine. Cela tombe bien, le vin est l’un des sujets favoris des Français, parfait pour amorcer le dialogue hommes-femmes !

- **Choix des femmes**

Les facteurs qui influencent le choix au féminin ne sont pas, contrairement aux idées reçues : une jolie étiquette, ou un nom du domaine glamour. Deux critères prédominent : pour la moitié des femmes la région ou l’appellation est déterminante. L’autre moitié se fie à la sagesse de ceux qui ont déjà goûté car ce sont les recommandations par les sommeliers/ cavistes/amis/parents/guides qui sont déterminantes dans l’achat du vin.

- **Vins masculins, et exigences féminines**

On entend parfois que les femmes aiment les vins masculins (puissant) et que les hommes les vins féminins (léger). Quand on sonde ces dames il y a une proportion légèrement plus élevée de penchant vers la légèreté. De son côté Nicolas Guyot, créateur de Mygoodwines.com, a créé parmi les formules d’abonnement “Mes vins au féminin”. Il répond lorsqu’on l’interroge sur les préférences féminines : “Les demandes en terme de typicité de vins de la part des femmes, aussi bien sur MyGoodWines que dans nos caves, sont unanimes : **les femmes aiment des vins ayant du caractère.**

Les vins sans relief ne les intéressent pas. En buvant un verre de vin, les femmes aiment avoir de l’émotion, des sensations, c’est pourquoi nous leur proposons des vins ayant de la personnalité. Le côté rond, gouleyant est aussi un critère important dans leurs sélections. En terme d’appellations en Vallée du Rhône, nous avons plus de succès auprès des femmes sur un Crozes Hermitage qu’un Saint Joseph. Beaucoup de succès également avec le Côte Rôtie ou encore notre cuvée en Vallée du Rhône Sud “L’Envol” qui est très appréciée de la gente féminine.” En somme, les femmes sont avec le vin comme dans la vie : **passionnées et exigeantes.**

**Château du Hureau
Saumur blanc
Chenin
2011**

Le vignoble du Château du Hureau s'étend sur une vingtaine de parcelles pour un total d'environ 20 hectares, sur les communes de Dampierre sur Loire, Souzay-Champigny et Saumur.

18,5 hectares sont plantés en Cabernet Franc et bénéficient de l'appellation contrôlée Saumur Champigny.

Les Saumur Blanc et Coteaux de Saumur viennent de 4 petites parcelles de Chenin, pour 1,5 hectare.

Passage en culture bio, sur l'ensemble du domaine en 2007.

Composé à 100% de chenin blanc issu de deux petites parcelles aux rendements limités, ce vin est issu de vendanges manuelles par tris successifs.

Sous – sol de tuffeau.

Accords culinaires:

Rillons, poissons en sauce ou viandes blanches, et pourquoi pas sur un foie gras ?

Les Taupes Maison Dieu (1)
Pinot Noir
Bourgogne
2011

Domaine Chantal Lescure fondé en 1975 par Chantal Lescure et Xavier Machard de Gramont, le Domaine Chantal Lescure est un domaine familial qui appartient aujourd'hui à leurs deux fils.

Propriétaire – récoltant sur 18 hectares de vignes en appellation d'origine contrôlées, le Domaine Chantal Lescure s'étend de Chambolle-Musigny en Côte de Nuits jusqu'à Meursault en Côte de Beaune.

En 1996, date du décès de Chantal Lescure, Aymeric Machard de Gramont prend alors la direction du Domaine. Toute l'organisation du Domaine, et notamment la façon de travailler les vignes sont alors remises en cause. François Chavériat est engagé comme maître de chai, et oriente le domaine vers l'agrobiologie dès 1997.

Aujourd'hui, le domaine est certifié BIO (Qualité France).

La cuvée: 0.4 hectares environs situés dans la plaine de Pommard et Volnay

Sol: Argilo-limoneux profond (alluvions anciennes).

Cépage: Pinot noir.

Vendanges manuelles à maturité et 15 mois en fûts de chêne.

Les Taupes Maison Dieu (2)
Pinot Noir
Bourgogne
2011

Accords culinaires:

Poulet de Bresse, poulet fermier, charcuterie, bœuf bourguignon, bœuf braisé, cailles aux raisin, canard, chou farci, cuisine vietnamienne, darne de thon, saumon fumé, dinde rôti, entrecôte marchand de vin, filets de rouget, rouget, fricassé de champignons, de bois, jambon persillé, coq au vin, langue de bœuf, magret de canard, navarin d'agneau, œufs en meurette, pigeon, pigeonneau, pintadeau, pleurote, pot au feu, ris de veau, rôti de veau, soupe au potiron, steak de thon grillé, tajine de poulet, terrine, terrine de gibier, tête de veau vinaigrette, volailles rôties, viandes rouges, canard au poivre vert, gibier, andouillettes, pâté en croûte, vol-au-vent, langoustines grillées, foie de veau braisé, bavette à l'échalotte, charcuterie, rôti de boeuf, ris de veau sauce madeira, poule-au-pot, sauce madère, oeufs pochés en meurette, coq à la bière, Dinde farcie aux marrons, côte de veau.

Avec les fromages.....:

Chaumes, Beaumont, Brie (servir vin frais), Brie de Melun, Brie de Meaux, Boursault, Fromages affinés, Saint-Nectaire, Epoises, Soumaintrain, Camembert, Belval, Boulette d'Avesne, Brillat-savarin, Bricquebec, Cantal jeune, Chabichou du Poitou, Coulommiers, Crayeux de Roncq, Crottin Chavignol (fromage frais), Emmental, Fougerus, Gruyère, Langres, Port-salut, Pouligny-saint-pierre, Saint-maure de Touraine, Salers, Selles-sur-cher, Valençay (fromage frais).

**« Brézème »
100% Syrah
(Femmes Vignes-Rhône!!)
2011**

Les vins Éric Texier proviennent de 3 régions d'appellation en France, offrant toutes une riche tradition de vignoble et de vins: Vallée du Rhône nord, Vallée du Rhône sud, et Mâconnais. Les vins sont élaborés de façon traditionnelle, pour produire des vins de terroir.

Philosophie: dans la production d'Eric Texier, un seul principe est appliqué à l'ensemble des vins. Le terroir et la conduite de la vigne procurent les fondements et l'essence du vin, et le vinificateur guide et dirige le vin jusqu'à son plein développement en favorisant les caractéristiques aromatiques particulières de chacun.

La vinification se déroule sur le lieu d'appellation, en différentes caves selon les vins. L'élevage se fait ensuite au nord de Lyon, dans une cave vigneronne du XVIIIème siècle. Les vins sont pour la plupart élevés en fûts de chêne traditionnels, et en demi-muids ou en foudres.

Brézème est un petit vignoble presque oublié situé près de Livron sur Drôme, à 18 km au sud de Valence. Comme « Hermitage » et « Crozes Hermitage », Brézème est implanté sur la rive gauche du Rhône, au confluent avec la Drôme.

Cépage 100% Syrah avec un tri manuel et élevage en fûts de 1 à 3 vins et demi-muids neufs sur lies fines pendant 18 à 24 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Accords culinaires: pot au feu, garbure, petit salé et le gibier à plume.

**« Madiran » (vieilles vignes)
100% Tannat
Christine Dupuy
2008**

Domaine Labranche-Laffond

Christine Dupuy reprend les 6ha de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation !

Le domaine représente aujourd'hui 20ha de vignes plantées sur des terroirs bien exposés, composés de calcaire, d'argile et de galets (poitevin « terre de groie »).

Cépage: 100% Tannat.

Elevage: Un an en barrique dont 1/3 de bois neuf, remise en cuve pour 6 mois avant mise en bouteille.

Accords culinaires: magret de canard, cassoulet.

Champagne !

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

« EVE des RÊVES »

Cave coopérative « La Grapillère »

....

Cépages: Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

A vous de jouer, de goûter, d'apprécier, et de vous exprimer...

Bibliographie

... entre beaucoup d'autres... :

- * « Le vin aussi est une Affaire de Femmes » (E. Poulain)
- * « *Feminalise* », Le Guide des Vins choisis par les Femmes (Isabelle de Chalons)
- * « Les Femmes et l'Amour du Vin » (Ségolène Lefevre) – illustration ci-dessous
- * <http://www.femmeactuelle.fr/cuisine/vin-et-oenologie/les-femmes-et-le-vin>
- * <http://www.levindesfemmes.com/>
- * <http://chais-elles.fr/autour-du-vin/>



Un grand Merci à Christophe pour son aide dans le choix des vignobles et des millésimes pour vous présenter avec des vins de qualité les cépages que nous avons choisis.