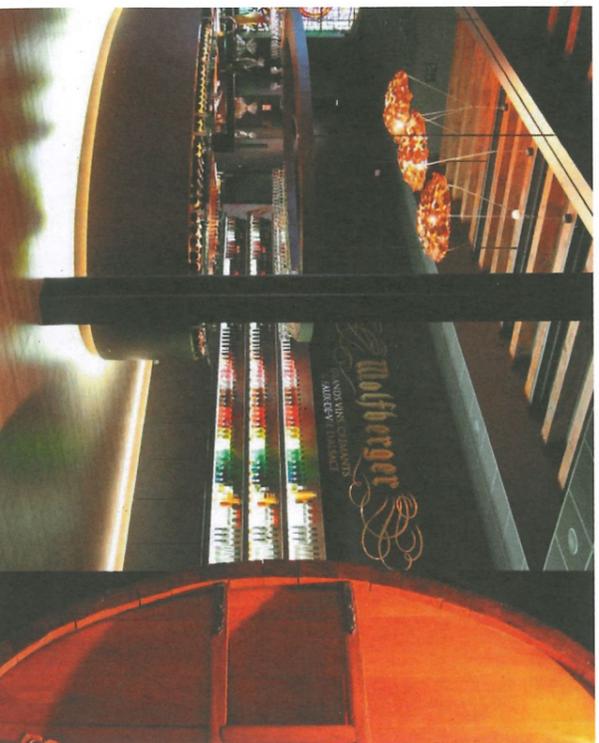


CHEZ WOLFBERGER, CE SONT LES FEMMES QUI FONT LE VIN ET LE VENDENT ...

Enfin, quand on dit que ce sont elles qui font le vin et le vendent, nous parlons de deux secteurs indispensables à toutes entreprises viticoles, l'œnologie et le marketing. Jolene Hunter est export manager, tandis qu'Émilie Lejour s'occupe des vins tranquilles et Déborah Ruffing des effervescents. Des places de choix qui montrent que la coopérative ne pratique pas le plafond de verre.

Wolfberger, c'est l'une des premières coopératives viticoles créée en 1902 qui, bien implantée depuis le début de son histoire dans son territoire, s'est hissée aujourd'hui à la première place des marques du vignoble alsacien.



UN DÉCOR CHANGEANT

Rappelons qu'en 1902 l'Alsace était allemande, qu'elle l'est redevenue sous le troisième Reich et qu'elle a connu un premier boum dans les années 70 quand la "planète vin" découvre les richesses du terroir alsacien. La marque s'est d'ailleurs créée en 1976, histoire d'affirmer l'identité de la Cave vinicole d'Eguisheim et rendre plus lisible sa gamme fournie. Viennent les grands crus et les Vendanges Tardives une dizaine d'années plus tard, puis encore la notion de Crémant accordé de bonne grâce par les Champenois. Du coup, la Cave installe une unité futuriste, en 1991, dédiée aux seuls crémants. La Maison Wolfberger continue depuis ses investissements, consciente que c'est l'un des facteurs importants pour garantir une qualité toujours au top. Les variations climatiques, l'environnement, l'impact écologique, ne lui a pas échappé non plus. La Cave accompagne par exemple les viticulteurs qui désirent passer en BIO. Un credo certes tendance que l'entité souhaite entériner. Pour elle, face aux préoccupations environnementales grandissantes de la société, le secteur du vin doit mettre en place de nouvelles mesures et développer des méthodes de viticulture inédites pour tendre, chaque jour davantage, vers une production encore plus responsable et durable.

ALORS SURGIRENT JOLENE, ÉMILIE ET DÉBORAH

Comme un package, voilà c'est à vous de jouer... Mais on n'occupe pas tel poste sans bagage. **Jolene Hunter**, originaire d'Afrique du Sud, commence ses études viticoles à l'Université de Stellenbosch jusqu'en 2007, puis vient en France à Angers où elle décroche un diplôme en Viticulture, Œnologie et Marketing à l'école Supérieure d'Agriculture d'Angers en 2010.

Émilie Lejour tombée bébé dans le vin à Fixin, commence par un BTSA

Viti Oeno, LEGTA Rouffach en 2002, poursuit une Licence des sciences de la Vigne, IUVV Dijon en 2003 et termine par un DNO à Montpellier Pharma en 2005.

Déborah Ruffing, native de la Moselle voisine, fait un Master Vins et Champagne à Reims en 2009, qu'elle complète par un diplôme national d'Œnologie à Reims aussi en 2011.

LE PASSAGE

Bien équipées ou bien bardées comme on dit de diplômes, les voilà toutes les trois aux commandes. Mais comment s'est passé la transition. J'étais export manager chez Zind Humbrecht, je suis passée d'un domaine familial à 360 familles avec chacune son savoir-faire, son point de vue sur l'export et une très grande diversité de terroirs, cela a été un challenge, certes, mais cela s'est bien déroulé, nous confie **Jolene**.

Émilie a migré en Alsace, comme elle dit, Wolfberger est une grande cave mais je venais de Bandol après un stage dans une coop. La recherche, les innovations, m'ont tout de suite séduit, comme la grande variété de terroirs à l'image de ma Bourgogne natale qui nous permet de répondre aux desideratas des clients.

Déborah n'a pas dû aller bien loin comme elle est Mosellane, j'ai entamé mes études scientifiques à Strasbourg, suivies d'une spécialisation spécifique à Reims, avant de partir en Australie. J'ai obtenu mon premier emploi à mon retour en août 2011 chez Wolfberger. J'avais postulé pour les vendanges, pour acquérir de l'expérience, j'ai eu cdd de 3 mois, mais on avait besoin d'aide pour la partie viticole. Du coup, je suis entrée au service dédié à tous les suivis viticoles. Technicienne pendant 6 ans, Déborah a trouvé ses marques et s'est bien intégrée aux salaires de la coop, ce qui lui a permis, en 2017, de passer sans souci à la partie vinification des effervescents.

L'ACCUEIL

Il n'est pas toujours facile de changer de région ou de pays, d'entreprise. **Émilie** trouve les gens super en Alsace, j'ai été très vite acceptée à des postes à responsabilité, tout d'abord au Laboratoire ŒnoFrance avant d'être l'œnologue vins tranquilles pour Wolfberger. Quant aux viticulteurs, cela ne les dérange pas de discuter technique avec des femmes, et l'Alsace compte d'ailleurs beaucoup de domaines dirigés par des femmes.

Pour notre génération, c'est plus simple, il y a trente ans, c'était différent, aujourd'hui on est traité pareil, en commerce ou en œnologie, il n'y a plus de problème, mais parfois des avantages auprès des acheteurs GD qui se montent peut-être moins agressifs quand ils côtoient une femme, affirme **Jolene**. On forme une grande équipe assurent les deux.

Cela n'a pas toujours été simple pour **Déborah**, en tant que femme, on doit montrer un peu plus, sur la partie viticole, la confiance s'est malgré tout installée rapidement et puis, avec la nouvelle génération plus ouverte d'esprit, cela s'est fait plus simplement et a permis l'établissement d'une confiance sur la partie œnologique.

ET WOLFBERGER DANS TOUT ÇA

J'ai la chance d'habiter en Alsace depuis 12 ans, je me suis rendue compte que Wolfberger était la Cave la plus dynamique en Alsace. Et ce dynamisme, c'est à la fois en cave, dans les vignes, au niveau des innovations, ... La réputation des coops était différente il y a trente ans, pas sexy à l'époque, aujourd'hui ça change comme dans d'autres secteurs comme le maraîchage par exemple. La Maison Wolfberger construit une nouvelle cave à Colmar, elle continue à investir dans les technologies les plus récentes, propose des conseils précis pour diminuer les doses sanitaires.

Mais on reste tout de même une grande entreprise, malgré le caractère humain qu'elle a conservé, déclare **Jolene**. Son importance lui offre les moyens d'investir et de prendre en compte les défis environnementaux. On suit ce que l'adhérent a fait à la vigne, respecter leur choix, ce qui est raisonné dans le vignoble doit être raisonné à la cave. On fait aussi des sélections de famille mis en avant comme un domaine. Notre but, c'est l'amélioration qualitative de chaque adhérent, nous dit **Émilie**.

Pour **Déborah**, il faut garder les identités et s'adapter tant aux impacts environnementaux qu'aux tendances périodiques, comme le naturel et le bio. La Maison Wolfberger est depuis les années 80 attentive au sulfite, tentant d'en diminuer l'ajout au maximum. Cela se concrétise encore plus

avec la sortie du Crémant Expression sans dosage, ni sulfite ajouté.

LES PROJETS

Projets et recherches, ne manquent pas ! Bienôt un Crémant rosé bio et la sortie de la cuvée 45 en magnum. Et puis, il y a tout le travail sur les sélections parcelaires avec une vinification différente selon les profils, les assemblages et la liqueur d'expédition spécifique pour chaque Crémant, l'une à base de sucre de canne, l'autre de MCR (mout concentré rectifié). Ce dernier donne des vins plus fruités, la canne des vins plus droits, plus salins. **Déborah** travaille aussi sur l'obtention des bouteilles, leur étanchéité ou encore sur le remuage, les procès de vinification, la gestion des gaz dissouts, la stabilisation, le tout pour améliorer les techniques et la qualité des produits. Je n'ai pas le temps de m'ennuyer.

L'export est un secteur de premier plan pour Wolfberger, pour **Jolene** il y a encore une grande possibilité à l'export, nous voulons encore augmenter l'exportation de nos vins, notre ambition sur les 5 années qui viennent est de passer de 30 à 35% voire 45%. Pour la Belgique nous atteignons les 80% de vins tranquilles, je travaille avec des partenaires très bien implantés qui apprécient nos vins, comme par exemple le Pinot gris distribué par Colruyt dont on a diminué le taux de sucres résiduels qui affichait entre 10 et 15 g pour arriver à 5 ou 8g de sucres avec moins d'alcool aussi pour mieux répondre aux attentes des clients de l'enseigne.

Les vins de Wolfberger n'apparaissent-ils que sur les gondoles des grandes surfaces. Nous avons deux lignes de vinification, l'une pour la GD, endroit où il n'y a personne qui peut expliquer le vin, nous nous efforçons de rencontrer les désirs de cette clientèle en proposant une gamme à l'étiquette jaune d'accès aisé et plus gastronomique en pensant au sucre comme l'a déjà mentionné **Jolene**, mais en baissant aussi le degré alcoolique. Une autre pour les cavistes qui peuvent répondre aux questions de leurs clients sur le millésime, les cépages, le type de cuvées, ... À l'exemple, la gamme Signature, dégustée par un panel de restaurateurs, sommeliers, cavistes, journalistes, pour déterminer le cépage de l'année. Les vins sont plus secs qu'en GD. Mais je pense plus à La Louve, une gamme sortie en 2009, très novatrice pour l'époque mais qui demande encore une explication à cause de son élevage en barriques qui reste encore inhabituel, surtout pour des cépages comme le sylvaner, le pinot blanc et le pinot gris, c'est mieux accepté pour le pinot noir, explique **Émilie**.

PAS DE RECRETS

Je reste, je pensais rentrer en Afrique du Sud, mais en je suis tombée amou-



reuse de l'Alsace. C'est une région dynamique, je travaille avec de très grands terroirs, je renoue une ancienne maison alsacienne, je crois être presque adopté par l'Alsace. Et quand le Riesling Signature est médaillé d'or aux Vinales 2020 et reconnu comme meilleur vin de l'année en Alsace, cela met du baume au cœur de la vinificatrice et apporte la joie dans celui de **Jolène**.

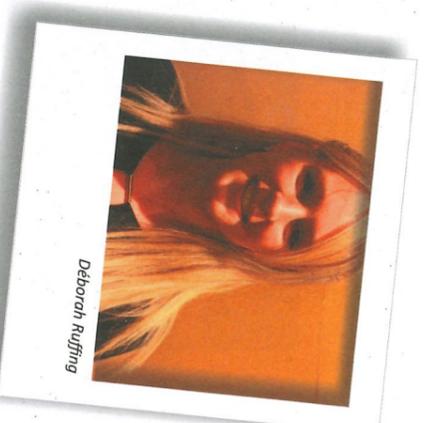
Déborah semble avoir trouvé sa place. Pas du tout, c'est ma première entreprise et je ne me vois pas changer, je m'épanouis et j'ai le sentiment de faire ce qui me plaît et d'arriver heureuse au travail. On est une entreprise importante, on se connaît tous, la dimension reste familiale, c'est une coop qui aujourd'hui a les épaules pour entretenir tout ça. Je garde bien entendu un bon équilibre avec ma vie de famille.

Le caractère du vinificateur se retrouve dans le vin

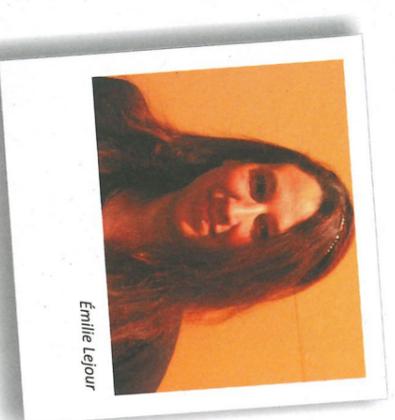
Jolene Hunter

UNE APPROCHE OU UNE SENSIBILITÉ DIFFÉRENTE

Émilie a souvent constaté un ressenti différent, d'être plus sensible à beaucoup de molécules aromatiques, de



Déborah Ruffing



Émilie Lejour

WOMEN *in* WINE suite...

Jolene Hunter

CHEZ WOLFBERGER...

travailler avec plus de finesse, d'être plus exigeante pendant la vinification, j'ai envie de faire des vins qui se consomment bien à table, sinon, c'est pas la peine !

Le caractère du vinificateur se retrouve dans le vin, ajoute Jolene. Je suis sensible à la partie olfactive du métier, cela enclenche des souvenirs, un ressenti peut-être différent, ce qui amplifie mes sensations quand je déguste, je prends plus de plaisir, mais aussi quand je vinifie, du coup je me dis que c'est vers ça que je veux tendre, le désir d'une plus grande intensité dans les vins. Merci Déborah.



WOLFBERGER EN CHIFFRES

3 MÉTIERS : Vins d'Alsace, Crémants d'Alsace et Eaux-de-Vie d'Alsace
402 PRODUCTEURS adhérents répartis sur l'Alsace entière
1 200 HECTARES de vignes
13 000 PARCELLES
83 HA DE VIGNOBLE CERTIFIÉ AB
80 % DE VENDANGES MANUELLES
15 GRANDS CRUS VALORISÉS
13 MILLIONS DE BOUTEILLES sur 3 sites de production
CA : 56 MILLIONS d'euros

UNE NOUVELLE CAVE DE VINIFICATION POUR PERE VENTURA

La toute nouvelle cave de vinification de Pere Ventura vient d'être mise en service à 100%. Aucune dépense n'a été épargnée, avec des presses flamboyantes et d'autres technologies de pointe dont de nombreux producteurs ne font que rêver.

L'idée de faire une nouvelle cave a germé en 2016. Conjointement, la direction de l'entreprise, Pere Ventura en personne, une équipe d'ingénieurs, d'architectes et de fournisseurs de matériaux et d'équipements spécifiques, ont travaillé en continu pendant vingt mois. La construction a été achevée en 2017, les nouveaux chais de vinification ont été mis en place et achevés début 2019. Entretemps, le Covid est venue mettre son grain de sel pour l'inauguration, mais pour la récolte 2021, le moment est enfin arrivé.

raisons et les vins sont manipulés le moins possible. Moins, c'est plus. La vendange manuelle en caquettes de 25 kg est immédiatement refroidie à 5 °C, avant de rejoindre le pressoir Coquard. Ces pressoirs, très prisés en Champagne, au nombre de trois avec chacun une capacité de 8.000 kg, assurent un pressurage ultradoux. Grâce à la technologie de pointe de ces pressoirs, fermentation pré-fermentaire des raisins et oxydation des mouls sont également évitées. À l'heure actuelle, Pere Ventura est le seul producteur

Cette cave est une extension de ce que Pere Ventura avait en tête depuis le début : offrir une qualité supérieure. L'important reste toutefois l'intégration dans le paysage, soit une architec-

ture qui mélange le contemporain et le traditionnel dans le respect de la culture et de l'histoire de la région. La majeure partie du bâtiment est souterraine. Les matériaux comme le chêne, l'acier inoxydable et les grandes surfaces vitrées caractéristiques sont entièrement intégrés. Le bois du plafond est un bel exemple d'innovation et de design, reconnu par la guilda catalane du bois et est régulièrement visité par des designers et des professionnels de l'industrie de la construction.

LESS IS MORE

de cava en Espagne aussi bien équipé pour le pressurage de ses raisins ! Le pressurage se fait en trois fois (cuvee, taille et rebêche), après quoi le moult se transvase par gravité dans des cuves en acier inoxydable sous tem-

Pour le processus de vinification, les



pérature contrôlée. La 'rebêche' n'est jamais utilisée chez Pere Ventura. Tout le chai de vinification est équipé de tuyaux en acier inoxydable pour transférer avec le même souci de propreté et sans stress les vins de base pour les cavas. Parce que ce n'est que grâce à des vins de base de très qualité que des cavas hauts de gamme peuvent être élaborés. La capacité totale s'élevait aujourd'hui à 2,2 millions de litres.

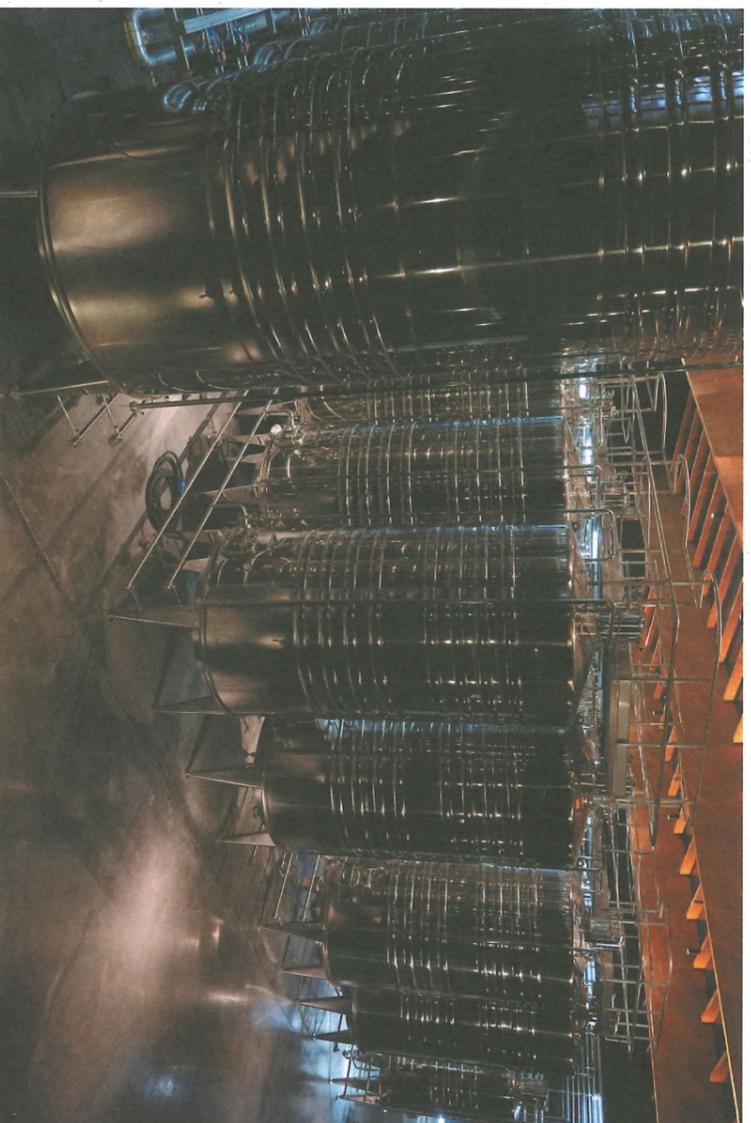
INNOVATION ET RECHERCHE

Ce qui est primordial chez Pere Ventura, c'est la longue maturation des cavas dans ses caves souterraines construites dans les années 90. On y compte plus de 1 kilomètre de caves, réparties sur trois niveaux jusqu'à 26 mètres de profondeur. Pour la maturation et la vinification de quelques-unes de leurs cuvées spéciales, comme la Cuvée Barrigue Tesor par exemple, deux matériaux différents sont aujourd'hui utilisés : le chêne français et le béton. A ce jour, Pere Ventura n'a qu'une seule cuve en béton à titre expérimental. Comme on peut le constater, l'innovation et la recherche, en plus d'offrir une qualité

supérieure, sont des éléments qui font partie de l'ADN de ce producteur de premier plan.

MILLESIÈME 2021

L'année dernière, les raisins ont déjà été pressés dans la nouvelle cave, mais comme les travaux n'étaient pas encore complètement terminés, seul 10% de la pleine capacité a été utilisé. Ce millésime, 2021 donc, dont la récolte a débuté le 9 août, correspond à la première année d'utilisation à 100% de la cave. Les attentes sont déjà élevées, mais avec des raisins sains et une équipe de vinification particulièrement talentueuse, ce sera sans aucun doute un jeu d'enfant.



DES DE 1992

PERE VENTURA



+ CAVA +