

Au domaine du Moulié, le vin se conjugue au féminin...

Dans le sud-ouest, Lucie et Michèle Charrier dirigent d'une main de maître le domaine familial qui produit les vins de Madiran. Portée par une dynamique associative locale, investie dans son métier et ses nouveaux projets, Lucie est une ambassadrice passionnée et passionnante. Portrait.



Lucie Charrier s'active pour la promotion des vins de Madiran... avec la même passion qu'elle assemble ses cuvées.

En ce début d'automne, la campagne gersoise est inondée de soleil, un temps idéal pour le vignoble du Madiran. Ce vignoble ancestral, vanté par les pèlerins de St-Jacques de Compostelle, s'est développé dans l'ombre du prestigieux voisin bordelais. C'est dans sa cave que l'on retrouve Lucie Charrier, associée avec sa sœur Michèle pour mettre en valeur le domaine du Moulié. "Je n'étais pas destinée a priori à revenir sur le domaine, précise Lucie, au contraire de Michèle qui a intégré l'exploitation à l'issue de son BTA". Lucie pour sa part réalise un parcours universitaire de haut vol : un master de biologie, un DEA en œnologie, puis un master de gestion viticole... avant de revenir au Moulié rejoindre sa sœur. "Michèle est une vraie jardinière, la vigne, c'est son domaine, moi naturellement l'alchimie dans le chai, c'est mon truc, alors nous avons associé nos deux atouts et, avoue Lucie en souriant, comme on a des tempéraments très forts, il ne vaut mieux pas qu'on travaille au même endroit !".

Deux femmes dans un collectif masculin

Deux femmes à la tête d'un domaine viticole, ce n'est pas banal, mais la dynamique du vignoble du Madiran va faciliter l'intégration des "vigneresses". Une vingtaine de domaines dont celui du Moulié s'associent pour bénéficier

de conseils techniques et améliorer la qualité des vins ainsi que la dynamique commerciale. Lucie se sent tout de suite à l'aise dans ces échanges, ces partages, elle en est devenue aujourd'hui une des chevilles ouvrières, comme vice-présidente de l'Appellation Madiran. "Le collectif me fait avancer, c'est ma bouffée d'oxygène... Je ne m'imaginais pas rester continuellement seule dans le chai. C'est aussi la richesse de notre métier, être en contact avec l'extérieur..." Dans un milieu viticole très masculin, Lucie se sent bien acceptée. "J'ai été très longtemps la seule femme dans les différentes instances professionnelles, et jamais je n'ai entendu "maintenant la nana elle va nous servir le café"... "

Reconversion dans le bio

Aujourd'hui, le domaine du Moulié s'étend sur 75 hectares. Le vignoble de 16 ha comprend 14 ha de Madiran et 1,5 ha de Pacherenc, un blanc moelleux ou sec de cépage manseng, typique, récolté à pleine maturité pour donner un vin complexe et élégant. La commercialisation est réalisée pour un tiers avec le négoce à destination de marques de distributeurs, avec des grossistes pour des marchés à l'export et enfin par le domaine directement pour les clients particuliers, les restaurants ou les cavistes. "Nous sommes à proximité de Marciac et les effets du festival de jazz sont conséquents". C'est vrai qu'un événement qui draine plus de 200 000 personnes dans ce territoire campagnard, cela offre des opportunités commerciales. Le domaine est aussi associé dans une boutique à Madiran, ouverte à l'année. "Les clients

se déplacent moins dans les domaines, il faut leur offrir un choix de vins et une facilité d'achat, c'est l'objectif de notre regroupement commercial avec 19 autres caves de l'appellation", précise Lucie.

Un autre challenge attend nos deux associées, c'est la conversion du vignoble en conduite biologique. "Michèle ne supporte plus d'utiliser des pesticides, elle en voit les effets négatifs d'abord pour sa santé. Notre critère n'est pas d'avoir un plus commercial, c'est d'abord un plus pour notre vie de viticultrice. Nous allons effectuer en 2013 notre première récolte bio". En attendant, Lucie va s'envoler vers le Québec pour participer à la promotion des vins de Madiran en Amérique du Nord. Nul doute que l'appellation sera bien représentée...



Le pacherenc moelleux, frais en apéritif, ou avec un foie gras : un cépage à découvrir.

“ Michèle est une vraie jardinière, la vigne, c'est son domaine, moi naturellement l'alchimie dans le chai, c'est mon truc, alors nous avons associé nos deux atouts. ”



Le domaine a connu sa première récolte bio en 2013.