

## vignes et vins

## Céline Chevallier, au nom du père



**TRANSITION.** D'ici à la fin de l'année, Céline Chevallier sera à la tête de l'exploitation familiale, gérée jusqu'alors par son père Claude (vignes) et son oncle (grandes cultures). Dans la perspective de la retraite prochaine des deux frères, la Scea sera dissoute pour donner place à deux entités, l'une dirigée par Céline, l'autre à terme par son cousin. PHOTO JÉRÉMIE FULLERINGER

## Chablisien

Après huit années passées dans les assurances, Céline Chevallier a choisi de poursuivre le travail de son père, Claude. Lui-même avait renoué avec la tradition familiale en replantant de la vigne voilà quarante ans.

Véronique Sellès  
veronique.sellès@centrefrance.com

Salariée du domaine depuis 2015, Céline Chevallier devrait en prendre les rênes dans les prochains mois. Et succéder à Claude, son père désireux de faire valoir ses droits à la retraite.

« Travailler sur le domaine a toujours été mon intention, mais je souhaitais vivre ma propre expérience avant d'y revenir », témoigne l'icauennaise de 36 ans. Un DUT de technicienne puis une licence professionnelle banques et assurances l'ont donc conduite, durant huit ans, à travailler dans les assurances. À Auxerre. Non loin des 17 hectares du vigno-

ble familial, implanté à Beines et Courgis.

Pourtant, lorsqu'il y a cinq ans, son père lui confie sa volonté de se retirer à courte échéance, elle comprend qu'il est temps de céder à l'appel du chai.

« Je veux véhiculer l'image des vins de Chablis »

En 2014, Céline Chevallier rejoint donc le lycée agricole La Brosse – là même où son père a effec-

tué sa formation –, afin de valider un BPREA (Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole) spécialité viticulture œnologie. « Mon mari, viticulteur à Montigny-la-Resle, m'a suivie. Je voulais absolument que l'exploitation reste dans le cercle familial. Mais chacun ses vignes ! Aujourd'hui, je ne regrette rien même si j'ai apprécié mes huit années dans les assurances. Le métier du vigneron est tellement diversifié qu'on ne s'ennuie jamais. Je suis très attachée au terroir bourguignon et j'entends véhiculer l'image des vins de Chablis », confie Céline

Chevallier. Enthousiaste, elle vient de participer à son premier Prowein, le grand rendez-vous des opérateurs et décideurs internationaux du secteur des vins et spiritueux, organisé tous les ans à Düsseldorf (Allemagne).

« J'ai adoré, admet-elle. Mon père y va depuis un certain nombre d'années, avec un groupement constitué d'une dizaine de vignerons. Cela m'a permis de rencontrer nos importateurs et de nouer de nouveaux contacts. Car j'entends bien poursuivre notre politique de développement à l'export. » Jamais bien loin, Claude

Chevallier sourit. Il ne parle pas la langue de Shakespeare. « Mais cela ne m'a pas empêché de trouver des importateurs. La seule condition, c'était qu'ils devaient parler français ! Mais Céline, elle, a l'avantage de maîtriser l'anglais. »

Une bienveillance paternelle qui ne risque pas de faiblir. « Cela va me faire drôle d'être à la retraite », avoue celui qui a relancé la tradition familiale en replantant des vignes en 1988 avant de se lancer dans la vinification quatre ans plus tard.

Une démarche récompensée année après année, au gré des concours. La semaine dernière, le chablis 2015 et le chablis premier cru montmain 2015, deux vins élaborés par Claude et Céline, ont obtenu l'or au concours des vignerons indépendants. Un syndicat auquel Claude Chevallier a adhéré dans les années 1980. Céline, elle, entend s'inscrire dans la continuité. Sans se priver de bénéficier de l'expérience paternelle. ■

## PALMARÈS

Voici le palmarès du concours des vignerons indépendants.

**OR.** Bourgogne : domaine de Maupertuis, grande réserve 2015. Bourgogne côtes-d'auxerre : domaine Verret, les gaudiers 2015 et domaine Petitjean. Bourgogne aligoté : domaine Michel Colbois. Bourgogne chitry : domaine Michel Colbois. Bourgogne tonnerre : domaine Gruhier. Saint-bris : domaine Anne et Arnaud Goisot. Petit chablis : domaine de la Motte et domaine Chevallier. Chablis 1<sup>er</sup> cru vaucoupin : domaine Alain Gautheron et domaine Millet. Chablis 1<sup>er</sup> cru côte de léchet : domaine Sylvain Mosnier. Chablis 1<sup>er</sup> cru montmain : domaine Chevallier et domaine du Chardonnay. Chablis 1<sup>er</sup> cru beurois : domaine Verret. Chablis 1<sup>er</sup> cru vosgros : domaine du Chardonnay. Chablis grand cru les clos : domaine Guy Robin.

**ARGENT.** Bourgogne tonnerre : domaine Emmanuel Damp, chevalier d'éon 2015. Bourgogne vézelay : domaine d'Elise, le clos 2015. Bourgogne coulanges-la-vineuse : domaine du Clos du roi, coline 2014 et l'intemporelle 2014. Bourgogne côtes d'auxerre : domaine Sorin-Coquard et domaine Félix millésime 2013. Bourgogne aligoté : domaine Félix. Bourgogne épineuil : domaine Gruhier. Crémant de bourgogne : domaine Verret. Irancy : domaine Félix 2015 et domaine Verret, sillage 2012. Saint-bris : domaine de Mauperthuis. Petit chablis : domaine Alain Geoffroy et de la Motte. Chablis : domaine Guy Robin et Mosnier Sylvain. Chablis 1<sup>er</sup> cru valorent : domaine Nathalie et Gilles Fevre. Chablis 1<sup>er</sup> cru mont-de-milieu : domaine de la Meulière. Chablis 1<sup>er</sup> cru montée de tonnerre : domaine du Chardonnay. Chablis grand cru Blanchot : domaine Guy Robin

**BRONZE.** Petit chablis : domaine du Colombier. Chablis : domaine Fourrey et domaine Alain Gautheron (2 médailles). Chablis 1<sup>er</sup> cru mont de milieu : domaine du Chardonnay et domaine Alain Gautheron.

## Le renouveau incarné par les vignerons indépendants

A la fin de l'été 2016, la jeune viticultrice de Chablis Camille Besson a pris la tête de la section jeunes de la fédération départementale des vignerons indépendants. « J'ai succédé à Stéphanie Courtault, du domaine Courtault à Lignorelles. Cette section, créée en avril 2013, a pour objectif de réunir la jeune génération de vignerons, les moins de 40 ans et tous ceux installés depuis moins de cinq ans. Dans le vignoble de l'Yonne, nous sommes

actuellement une quinzaine. L'objectif est de mener des petites actions qui nous permettent d'avoir une visibilité. Et de valoriser le concours des vignerons indépendants, le 3<sup>e</sup> plus important de France et dont la particularité est de réunir des consommateurs pour juger les vins. Cette année, sur les 35 participants (117 échantillons, onze appellations), une quinzaine était des jeunes. On peut se féliciter d'en retrouver plusieurs dans le palmarès (lire par ailleurs) comme Céline. »