

Une sommelière en Corse

Une cheffe d'orchestre chez les Montemagni

ANTOINE GIANNINI

Aurélien Melleray vit ses 19^{es} vendanges au Domaine Montemagni.

PHOTOS CHRISTIAN BUFFA

Aurélien Melleray est la directrice technique du domaine viticole de 80 hectares, pour 3 800 hectolitres annuels, situé dans l'AOP Patrimonio et entame ses 19^{es} vendanges. À 43 ans, l'œnologue s'est imposé par ses compétences et sa combativité au sein d'un univers masculin

Les yeux rougis par la fatigue, Aurélien Melleray est au four et au moulin dans la cave du domaine Montemagni, situé à Patrimonio. À 43 ans, la directrice technique, œnologue de formation, vit ses 19^{es} vendanges dans le domaine de 80 hectares pour une production moyenne de 3 800 hectolitres par an. Arrivé dans l'île voici 22 ans, cette Franco-Suisse originaire d'Alsace, a su s'imposer rapidement par ses compétences et son esprit de combativité, dans un milieu longtemps fermé aux femmes. À l'époque, la directrice d'orientation de son école d'œnologues lui a conseillé même de se lancer dans le bain : « Surtout ne faites pas ça, les employeurs recherchent des hommes, se souvient la quadragénaire. On nous dissuadait. Et j'ai ressenti cela sur le terrain par la suite. C'est vrai que c'est un métier très physique, stressant. Les femmes peuvent aussi se mettre des freins. » Une autre anecdote vécue permet de replacer aussi le contexte misogyne véhiculé par une partie de la profession : « On m'a dit qu'il ne fallait pas que les femmes rentrent dans les caves, parce qu'elles risquaient de faire tourner le vin à cause de leurs menstruations. »

Un temps révolu. Pour cela, il faut simplement se contenter d'observer cette œnologue dans son élément. « C'est le chef d'orchestre, constate Nadine Montemagni, la gérante du domaine, associée avec ses deux sœurs. C'est comme si c'était elle le vigneron. Aurélien s'implique de la vendange à la vente. »

« Ma famille d'adoption »

Malgré une nuit blanche, hantée par les numéros de cuves, la mère de famille tient à prendre le temps pour revenir sur son parcours. Et surtout à remercier les bonnes personnes, sourire aux lèvres, pupilles brillantes, le regard bien ancré dans les yeux de son interlocuteur : « J'ai eu une chance incroyable de tomber sur Louis Montemagni. Il m'a toujours fait

confiance. Je n'aurais jamais souffert d'avoir un peu moins de force physique même si certains au début ne supportaient pas d'avoir une femme au-dessus d'eux. »

À 94 ans, Louis, le patriarche, vient encore prendre le pouls de son exploitation auprès d'Aurélienne Melleray. Une relation de confiance de près de vingt ans : « C'est ma famille d'adoption ici, confie Aurélienne Melleray. Je travaille comme si c'était chez moi.

» Rétrospectivement, Nadine Montemagni ne s'attendait même pas de l'embauche d'une « nologue » un poste habituellement occupé par des hommes : « Mon père a été élevé par des femmes. Il a trouvé ça normal de recruter une femme à ce poste. » Titulaire d'une maîtrise en valorisation des ressources naturelles obtenu à la fac de Corte, Aurélienne Melleray obtient ensuite son diplôme en « nologie sur le continent. Un bagage qui lui permet de travailler auprès du clos Culombu, en Balagne. Dernièrement, elle tape avant de passer dans une autre dimension : Patrimoine.

« Écouter la nature »

Un territoire qui correspond parfaitement à sa philosophie, axée sur l'écologie : « Ce qui me plaît le plus, c'est de faire des expériences, trouver des alternatives pour répondre aux enjeux écologiques, gaspiller moins d'électricité. Nous sommes certifiés bio depuis 2016, également en certification haute valeur environnementale de niveau 3 et aussi en agroforesterie. On n'arrête pas le progrès et la famille Montemagni est très ouverte pour changer les pratiques. La Corse est précurseur sur plein de domaines au niveau écologique. » Et l'« nologue » qui a fait ses gammes à Colmar n'est pas la dernière à mouiller le maillot pour faire avancer la cause. Parallèlement à la vigne, travail en laboratoire, vente au caveau et même les tâches administratives. Un poste polyvalent qui lui permet surtout de bichonner ses « bœufs ». Des cuvées confidentielles avec peu de volumes dont elle est fière. Faut de châtagnier ou d'acacia, dans une jarre ou même cuvée « E donne », spécialement dédiée aux femmes du domaine. Autant d'initiatives qui lui permettent de sortir des sentiers battus. Tout en gardant ses convictions : « Il faut écouter la nature et agir très vite face à l'urgence écologique. La polyculture doit nous permettre de nous diversifier.

L'avenir c'est l'agroforesterie. Mais il faut s'y mettre parce qu'un arbre met du temps à pousser. C'est un travail pour sauver la planète. »

L'« nologue » du Domaine Montemagni n'hésite pas à expérimenter.

À

Une cheffe d'orchestre chez les Montemagni

ANTOINE GIANNINI

AurÃ©lie Melleray vit ses 19Ãª vendanges au Domaine Montemagni.

PHOTOS CHRISTIAN BUFFA

AurÃ©lie Melleray est la directrice technique du domaine viticole de 80 hectares, pour 3 800 hectolitres annuels, situÃ© dans lâ€™AOP Patrimonio et entame ses 19es vendanges. Ã¢ 43 ans, lâ€™Ã©cologue sâ€™est imposÃ©e par ses compÃ©tences et sa combativitÃ© au sein dâ€™un univers masculin

Les yeux rougis par la fatigue, Aurélie Melleray est au four et au moulin dans la cave du domaine Montemagni, située à Patrimonio. À 43 ans, la directrice technique, ancienneologue de formation, vit ses 19es vendanges dans le domaine de 80 hectares pour une production moyenne de 3 800 hectolitres par an. Arrivée dans l'Alsace voici 22 ans, cette Franco-Suisse originaire d'Alsace, a su imposer rapidement par ses compétences et son esprit de combativité, dans un milieu longtemps fermé aux femmes. À l'époque, la directrice d'orientation de son école d'ingénieurs lui a conseillé même de se lancer dans le bain : « Surtout ne faites pas ça, les employeurs recherchent des hommes », se souvient la quadragénaire. On nous dissuadait. Et j'ai ressenti cela sur le terrain par la suite. C'est vrai que c'est un métier très physique, stressant. Les femmes peuvent aussi se mettre des freins. » Une autre anecdote vécue permet de replacer aussi le contexte misogyne véhiculé par une partie de la profession : « On m'a dit qu'il ne fallait pas que les femmes rentrent dans les caves, parce qu'elles risquaient de faire tourner le vin à cause de leurs menstruations. »

Un temps révolu. Pour cela, il faut simplement se contenter d   observer cette   nologue dans son élément.      « C   est le chef d   orchestre,à constate Nadine Montemagni, la gérante du domaine, associée avec ses deux sœurs.    C   est comme si c   était elle le vigneron. Aurélie s   implique de la vendange à la vente.   »

« Ma famille d'adoption »

Malgré une nuit blanche, hantée par les numéros de cuves, la mère de famille tient à prendre le temps pour revenir sur son parcours. Et surtout à remercier les bonnes personnes, sourire aux lèvres, pupilles brillantes, le regard bien ancré dans les yeux de son interlocuteur : « J'ai eu une chance incroyable de tomber sur Louis Montemagni. Il m'a toujours fait confiance. Je n'ai jamais souffert d'avoir un peu moins de force physique même si certains au début ne supportaient pas d'avoir une femme au-dessus d'eux. »

À 94 ans, Louis, le patriarche, vient encore prendre le pouls de son exploitation auprès

dâ€™ Aurélie Melleray. Une relation de confiance de près de vingt ans : « C’est ma famille d’adoption ici, confie Aurélie Melleray. Je travaille comme si c’était chez moi.

» Rétrospectivement, Nadine Montemagni ne s’attendait même pas de l’embauche d’une « nologue » un poste habituellement occupé par des hommes : « Mon père a été élevé par des femmes. Il a trouvé ça normal de recruter une femme » ce poste. » Titulaire d’une maîtrise en valorisation des ressources naturelles obtenu à la fac de Corte, Aurélie Melleray obtient ensuite son diplôme en « nologie sur le continent. Un bagage qui lui permet de travailler auprès du clos Culombu, en Balagne. Dernièrement, elle tape avant de passer dans une autre dimension » Patrimoine.

« Écouter la nature »

Un territoire qui correspond parfaitement à sa philosophie, axée sur l’écologie : « Ce qui me plaît le plus, c’est de faire des expériences, trouver des alternatives pour répondre aux enjeux écologiques, gaspiller moins d’électricité. Nous sommes certifiés bio depuis 2016, également en certification haute valeur environnementale de niveau 3 et aussi en agroforesterie. On n’arrête pas le progrès et la famille Montemagni est très ouverte pour changer les pratiques. La Corse est précurseur sur plein de domaines au niveau écologique. » Et l’« nologue qui a fait ses gammes à Colmar n’est pas la dernière à mouiller le maillot pour faire avancer la cause. Parallèlement à la vigne, travail en laboratoire, vente au caveau et même les tâches administratives. Un poste polyvalent qui lui permet surtout de bichonner ses « bœufs ». Des cuvées confidentielles avec peu de volumes dont elle est fière. Faut de châtaignier ou d’acacia, dans une jarre ou même cuvée » E donne », spécialement dédiée aux femmes du domaine. Autant d’initiatives qui lui permettent de sortir des sentiers battus. Tout en gardant ses convictions : « Il faut écouter la nature et réagir très vite face à l’urgence écologique. La polyculture doit nous permettre de nous diversifier.

L’avenir c’est l’agroforesterie. Mais il faut s’y mettre parce qu’un arbre met du temps à pousser. C’est un travail pour sauver la planète. »

L’« nologue du Domaine Montemagni n’hésite pas à expérimenter.

À