BÉZIERS

La liberté, valeur chérie de la vigneronne Nathalie Jeannot

ÉCONOMIE

Nathalie Jeannot, vigneronne de passion, gère le domaine viticole la Chapelle de Novilis, situé à Maraussan, dans le cœur du Languedoc.

À 50 ans, à l'aube d'une recon-trouvais dommage de laisser dans l'industrie pharmaceutique, réalise enfin un de ses rêves : allier, pour s'accomplir, deux éléet la liberté. « Je fais partie de ces femmes qui assument leurs choix », assure l'exploitante en Elle crée ensuite, en 2011, la agriculture biologique, qui produit des vins qualitatifs.

Tout son parcours met en exergue cette notion de liberté. Elle quitte l'Éducation nationale, malgré la sécurité de l'emploi, pour devenir assistante de direction. « C'était un tremplin pour rentrer dans le privé. Au bout vente et, en 1990, je suis rentrée dans l'industrie pharmaceutique en tant que déléguée *médicale* », explique cette auto- **Du bio à la biodynamie** didacte, qui n'a cessé de grimper dans la hiérarchie du groupe pharmaceutique, pour devenir, à 45 ans, responsable des ventes de 16 pays européens. « C'était de l'exécution à haut niveau. Je gagnais bien ma vie, mais je ne m'y retrouvais pas. J'ai compris qu'il fallait que je. devienne ma propre patronne. »

Un rêve qui s'accomplit

Cette remise en question progressivement de l'agricull'amène doucement vers un rêve ture biologique à la biodynaqui l'animait dès qu'elle se re- mie, souligne l'agricultrice, soutrouvait dans sa belle-famille. cieuse de son terroir. Le fumier

version professionnelle, Natha- vides les cuves de la cave », aflie Jeannot, dynamique cadre firme la vigneronne indépendante qui, en 2010, s'est associée avec Laurent, son beau-frère et exploitant des vignes du doments qui font sens : la nature maine familial Villenouvette, dont la production était vendue en cave coopérative.

Chapelle de Novilis. « C'est une petite exploitation. Pour s'en sortir, il faut produire de la valeur ajoutée, et non du volume, afin de créer des cuvées haut de gamme.' » Celle-ci tient son nom des vestiges, visibles encore aujourd'hui, d'une chapelle construite en 800 et de la première d'un an, une amie m'a con-femme propriétaire du domaine vaincue de mes capacités en en 1673, Jeanne de Novilis, dont Nathalie Jeannot porte les mêmes initiales.

Dès son arrivée, elle vinifie au domaine et tient à redonner ses lettres de noblesse à la propriété. Six hectares de parcelles en mauvais état sont arrachés et les douze restants sont remis en forme. Un investissement lourd (goutte à goutte, palissage, matériels de cave performant...) a permis au jeune domaine de produire des raisins qualitatifs. «En janvier, nous replanterons 1.5 ha et le domaine passera



pes. » Nathalie s'adapte en se ré-Il remarque aussi ces phéno- tion à cause du gel et, l'année mènes météorologiques aber- suivante, 65 % à cause du mil-« Ma compagne est la fille des de brebis et le compost de marc rants. Cette année, nous avons diou. Laurent, son beau-frère, doyens du domaine. Depuis de raisin nourrissent les sols. eu un retard de maturité dû lui revend ses parts en jan- à qui rêve. Ose, travaille et 2001, je viens sur ces terres. Je Cela permet un enracinement aux conditions climatiques ex- vier 2019. Depuis, elle gère seule

d'Éric, ouvrier polyvalent, et d'Alexandra, agent administratif à mi-temps. « Ma fierté c'est d'avoir créé des emplois. Même si c'est compliqué de gérer trois entreprises en une (production, transformation et commercialisation), je reste libre », conclut Nathalie Jeannot, qui conseillerait à tout entrepreneur une citation du cinéaste canadien Xavier Dolan: « tout est permis n'abandonne jamais. »

Midi libre.fr

MARDI 24 DÉCEMBRE 2019 - Midi Libre

La Chapelle de Novilis souvent récompensée

La Chapelle de Novilis est un

domaine viticole situé à Maraussan, dans le Biterrois. sous l'indication géographique protégée (IGP) coteaux d'ensérune. 35 000 bouteilles (en blanc, rosé et rouge) sont élevées chaque année. 60 % de la production est vendue à des particuliers, 20 % à des cavistes ou restaurants (dont des étoilés Michelin) et 20 % part à l'export. Nathalie Jeannot présente ses trois cuvées bios (Néus, Evolus et Altis) dans 24 salons professionnels par an. Ses vins sont signés et réputés pour "leur fraîcheur, leur grande finesse et leur belle élégance", d'après les différentes distinctions nationales et internationales.



Pour s'en sortir, il faut produire de la valeur ajoutée, et non du volume, afin de créer des cuvées haut de gamme

> NATHALIE JEANNOT (VIGNERONNE)

