



*Version*  
**femina**

**Var-matin**  
nice-matin

Semaine du 13 au  
19 juillet 2009

**Parfums**

On s'enivre  
d'eaux fraîches

**Comment notre  
naissance nous  
influence...**

Les 10 livres à mettre  
absolument dans sa valise

**On a rencontré  
Toni Morrison :  
irrésistible !**

*mode*

**je la joue romantique**

**DANS NOTRE  
CAHIER VAROIS**  
Le vin au féminin

[www.femina.fr](http://www.femina.fr)

# Version Côte d'Azur

Var du 12 juillet 2009



Cave La Caliste

## *L* Le vin au féminin

Elles ont dû beaucoup batailler pour se faire accepter dans un milieu traditionnellement réservé aux hommes. Portraits de 4 femmes qui ont choisi de vivre pleinement leur passion du vin.

SOMMAIRE

LE VIN AU FÉMININ

2

AGENDA

6



**Des idées,  
des suggestions,  
des infos sur la région  
à nous communiquer...**

envoyez un mail à l'équipe de  
Version Femina Côte d'Azur à :

**femina@nicematin.fr**

## Le vin au Féminin

**V**in : une passion au féminin pluriel

Par Gregory Bustori,  
Laurence Guidicelli et Daniel Roux

### NATHALIE LAUDY,

#### sommelière à In Vino, Nice

Dans la famille Laudy, les rôles sont bien définis. Christian s'occupe des fourneaux, Nathalie de la carte des vins. Ce couple de restaurateurs, en provenance d'Aix-en-Provence, a ouvert au début de l'année le bar à vins *In Vino* dans le Vieux-Nice. Cette adresse gourmande doit beaucoup à la convivialité et la générosité de ses deux chefs d'orchestre. Christian, d'origine basque et landaise, propose une cuisine de terroir qui embaume la petite rue de l'Hôtel de Ville à l'heure du service. Nathalie, sommelière, veille sur une cave de 80 références dont les plus récentes découvertes sont servies au verre. 80 vins, c'est beaucoup, et finalement très peu pour une passionnée qui, depuis toujours, parcourt les routes des vins de France et de Navarre dès qu'elle en a l'occasion. Récemment, c'était en Corse sur le fameux terroir de Patrimonio. « Ma carte se construit comme ça », explique Nathalie. « Elle est faite de rencontres et de coups de cœur. Je connais quasiment tous les vigneronns que l'on sert. » Sa préférence va clairement vers les « vins d'auteur », ces vins pas du tout formatés, produits en petite quantité dans des exploitations qui ont gardé une taille humaine et des savoir-faire respectueux de la nature. Chez *In Vino*, quand c'est elle qui déboule, tablier à la taille, pour proposer le vin, un moment de surprise saisit toujours les clients. « Pour le vin, on a toujours tendance à chercher l'homme », dit-elle d'un



Nathalie Laudy



Cave La Calisse

air malicieux. « Déjà, pendant mes études de viticulture, il n'y avait que 2 ou 3 filles dans les classes, et encore des filles d'agriculteurs. J'étais la seule qui ne venait pas d'un milieu rural. C'était très dur pour moi de m'intégrer. ». Aujourd'hui, c'est elle qui règne sur la cave d'*In Vino*, sous l'œil complice de Christian qui n'a qu'un mot à la bouche quand ses convives l'interpellent pour passer commande : « Pour le vin, voyez avec Madame ! »

### PATRICIA ORTELLI,

#### vigneronne, Pontelès

Il aura suffi d'une main levée et de deux secondes à peine pour que sa vie change irrémédiablement. En 1990, Patricia Ortelli rachète aux enchères le vignoble de la Calisse, dans la communauté varoise de Pontelès. 80 ha d'un domaine laissé à l'abandon, que la jeune femme va entreprendre de replanter vigne après vigne sur 12 ha environ. Pour cette diplômée de l'école du Louvre, le pari de délaissier la voie de l'art pour créer son propre vin était de taille. « Pour parfaire mes connaissances, je suis retournée à l'école et j'ai passé mon brevet en viti-œnologie », confie-t-elle. 20 ans plus tard, la vigneronne aguerrie produit désormais 50 000 bouteilles par an en rosé, rouge et blanc A.O.C. Autant de nectars gorgés de couleurs, aux arômes uniques, souples, soyeux et fruités, doucement amenés à maturité. « Un vin s'élève comme un enfant », poursuit l'entrepreneuse femme de 50 ans. « Il faut du temps ». Patricia Ortelli possède également ce savoir-faire minutieux, et un grand ressenti pour ce métier qui

exige une perpétuelle communion avec les éléments. « On apprend à observer la nature », souligne-t-elle. « On la suit tout au long d'un cycle et on s'adapte à elle ». L'alchimie se crée ensuite en coulisses, au moment de la vinification, entre savoir technique et liberté d'artiste. Sur les terroirs provençaux du *Château de la Calisse*, les vendanges se font encore à la main et la culture des vignes est certifiée biologique. « Sans ça, nous ne pourrions pas obtenir une telle concentration d'arômes ». Ce que cette mère de deux grands enfants souhaite transmettre le plus dans ses breuvages divins ? « Que les gens aient l'impression de croquer les raisins ».



## Vin : une passion au féminin pluriel

### CLAIRE FORESTIER,

**œnologue consultante, Bormes-les-Mimosas**

Enfant, Claire Forestier voulait être nez, entremêler les parfums pour créer des fragrances d'exception... Charmée par les senteurs et les arômes, c'est pourtant son palais qu'elle apprendra plus tard à maîtriser. Native de la Côte d'Or -en pleine Bourgogne- et voisine de domaines célèbres comme celui de Romanet-Conti, Claire a grandi dans une région où le vin est surtout une passion. Après avoir connu ces dégustations en famille où le précieux élixir se découvre sous tous ses aspects, Claire a vite décidé de s'orienter vers le monde viticole. Diplômée de l'école nationale d'Agronomie de Montpellier en 1996, elle entreprend un stage de fin d'études dans un domaine du Languedoc avant de partir pour les vendanges sur les terres de Californie. Très vite, elle se voit affublée de la responsabilité du vignoble et y restera trois années. C'est auprès des vins du Nouveau Monde qu'elle va en effet affûter ses sens et approfondir ses connaissances. A son retour en France en 1999, elle exerce diverses fonctions dans une exploitation de Bourgogne. Forte de ce savoir transversal lié aux vins, après avoir pratiqué le terroir de ses mains et goûté les cuvées qu'elle avait mises en fût, cette femme de 38 ans travaille aujourd'hui comme œnologue consultante pour le **Château**



**Malherbe.** Cette exploitation varoise à proximité du Fort de Brégançon l'a contactée il y a plus d'un an pour assurer l'excellence et l'évolution du domaine. Analyse des sols, amélioration du vignoble et des cépages existants... A la fois gestionnaire et visionnaire, le métier de Claire a pour but de réunir tous les ingrédients pour faire le meilleur des vins. Tel un Chef, elle élabore sa recette qui, à moyen terme, donnera des cuvées millésimées. Une quête de la perfection, chaque année renouvelée.

### GIOVANNA RAPALI, caviste, Monaco

Un simple cours d'école aura changé sa vie... Giovanna Rapali fait partie de ces élèves qui se sont épris d'une matière grâce à la passion contagieuse d'un professeur. Elle était en CAP, lors de la toute première heure d'œnologie et ce fut le déclic. Mettre ses sens en éveil pour décortiquer le contenu d'un verre, la robe, la couleur... C'était sa destinée. Giovanna choisira ensuite sa spécialité et intègrera à Béziers un Brevet professionnel

de sommelier qu'elle obtiendra avec succès. A cette époque, les moments de dégustation sont nombreux et l'apprentissage rigoureux. Chaque semaine, visite d'un nouveau terroir afin de mieux cerner ses spécificités et de le garder en mémoire. Rosé, blanc ou rouge, toutes les couleurs se mettent à l'épreuve de son palais. En parallèle de ses études, Giovanna se prépare également pour le concours du meilleur jeune sommelier de France. Sur plusieurs centaines de candidats, elle parvient en finale et remporte le titre à l'âge de 24 ans. Seulement deux femmes avant elle avaient gagné ce concours vieux de trente années... C'était en 2001 et depuis la vie de Giovanna ne s'est pas dissociée de ce breuvage qu'elle aime goûter et surtout faire déguster aux autres. Après avoir travaillé dans un établissement cannois, elle s'est lancée dans sa propre aventure en Principauté de Monaco. Il y a quelques mois, elle ouvrait sa cave -**le Wine o'Clock**- afin de faire découvrir aux amateurs, quantité de vins. « Je ne suis pas là pour étaler ma science mais plutôt pour démocratiser certaines connaissances », explique t-elle. « Il y a des régions qui méritent à être connues et que je tente de faire découvrir ». Ses trésors, Giovanna ne les garde pas pour elle et les déverse dans le verre de clients toujours plus fidèles.

## CONTACTS

Nathalie Ludy - In Vino - 2, Rue Hôtel de Ville - 06300 Nice - Tél : 04 93 80 21 64 // Patricia Orteili  
Château La Calisse - Route D 560 - 83670 Pontèves - Tél : +33 (0)4 93 99 11 01 - www.chateau-la-calisse.fr //  
Claire Forestier : Château Malherbe - 1, route du bout du monde - 83230 Bormes-les-Mimosas - Tél : 04 94 64 80 11  
www.chateau-malherbe.com // Giovanna Rapali - Wine o'Clock - 3, Avenue Saint-Laurent - MC - 98000 Monaco Tél : +377 97 97 57 44