

Créer mon rosé

Rencontre avec Emmanuelle, l'une des trois Vilaines qui a décidé, sur un coup de tête (un coup de cœur ?), de créer sa cuvée de vin rosé.

« Tout part d'une rencontre humaine, avec Anne et Géraldine. L'une est designer floral, l'autre travaille à l'Office de tourisme d'Aix, quant à moi, je suis attachée de presse. Nous nous croisons régulièrement dans des événements professionnels et au fil du temps, nous avons commencé à nous voir en "afterwork", entre filles. On se disait d'ailleurs qu'on était des "vilaines" de laisser nos maris et nos enfants pour boire un verre ensemble. On parlait de tout, de rien, de la vie, du vin. L'été 2016, je leur annonce que je remonte à Paris et lors de ma soirée de départ, elles sont venues avec une bouteille de rosé sous le bras, personnalisée avec une étiquette baptisée "Les Vilaines". Notre histoire d'apprenties vigneronnes est partie de là, d'un délire entre copines ! L'été a passé et on n'abandonnait pas l'idée de faire notre rosé. Ni une ni deux, chacune a mis son réseau en action et en janvier 2017, Gabriel Giusiano

du domaine Pey Blanc, à Aix, acceptait de produire nos premières 1 200 bouteilles. Ça l'a amusé de nous voir arriver avec notre histoire, notre envie de bien faire et surtout nos délires. Dans cette aventure, nous avons à chaque fois rencontré des partenaires qui ont joué le jeu, qui ont accepté d'être réglé "quand on pouvait", autrement dit, quand nous-mêmes faisons des bénéfices. Notre mise de départ est d'environ 2 000 euros, mais j'avoue qu'on a eu beaucoup de chance pour faire jouer le système D et réduire les coûts.



Nous avons aussi découvert un monde particulier, où dénicher un point de vente relève du parcours du combattant. Nous en avons quelques-uns, mais surtout, nous faisons de l'événementiel. Ce week-end, nous sommes à Côté Sud, à Aix. La semaine dernière, nous étions au village de Roland-Garros, aux côtés de la marque Lacoste. Le week-end du 16 juin, nous aurons un bar éphémère à Aix, aux Flâneries d'art contemporain d'Andréa Ferréol, puis une soirée spéciale le 5 juillet au Rowing club, à Marseille. Nous sommes ravies de voir l'accueil qu'on nous réserve ! L'an dernier, nous avons produit 4

« Notre mise de départ est d'environ 2 000 euros, (...) on a eu beaucoup de chance pour faire jouer le système D et réduire les coûts. »

500 bouteilles. L'an prochain, on rêve déjà d'export et de lieux encore plus importants, avec lesquels nous ferions plus de volume aussi. Histoire peut-être de pouvoir se rembourser nos frais. On découvre au fil du temps les contraintes et les bonheurs de cet univers. Mais au final, je trouve que ce n'est pas si compliqué que ça de fabriquer son rosé. Ça ne demande pas de grandes compétences œnologiques. Le vigneron est là pour assembler et nous guider dans nos choix. Ensuite, c'est surtout une histoire de goûts personnels. Nous savons que nous sommes chanceuses de vivre un tel engouement depuis le début des Vilaines. L'étiquette et le graphisme de Frankie Alarcon y sont pour beaucoup. De là à en vivre un jour, c'est une autre histoire ! »

Alexandra Zilbermann

alexandra.zilbermann@presses-legales.com



© D.R.

Géraldine, Anne et Emmanuelle, les trois Vilaines.



FICHE D'IDENTITÉ

CRÉATION : 2016

DOMAINE : Pey Blanc

NOMBRE DE BOUTEILLES 2017 :

8.500 et 250 magnums

NOMBRE DE DISTRIBUTEURS : 20

(La Villa Gallici, Babel Co, l'Épicerie gourmande, Le Comptoir des Barons...)

DEVISE : "le vin des filles que les garçons adorent !"

BOUTIQUE EN LIGNE :

les-vilaines.co.

Accueil, rosé les vilaines.