



Photo Davan Sachter

### ■ Un pétillant pour débiter

Dans le cadre de sa formation, Maude Cochoigneau a élaboré en 2017, à partir des raisins du clos familial, un vin pétillant naturel. Sans levure, ni sucre, ni gaz ajouté. « Le vin en pleine fermentation est enfermé dans la bouteille avec son gaz. Les bouteilles sont ensuite couchées sur lattes, puis nous les tournons manuellement d'un quart de tour tous les jours, en les inclinant de plus en plus », explique la vigneronne. C'est ainsi que naissent des bulles naturelles... pour des fêtes pétillantes !

### ■ Une vente éphémère au Mans

Les jus de raisin et vins pétillants du Clos de la Parerie seront en vente en boutique éphémère au 14, rue Reine-Bérangère les 7, 8, 9, 12, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22 décembre de 11 heures à 13 heures et de 15 heures à 20 heures.

Photo Maude Cochoigneau



### ■ « Créer mon emploi pas ma prison »

Maude Cochoigneau a sa conception de la création d'entreprise. « Je veux créer mon emploi pas ma prison », dit-elle, parce que « je ne veux pas renier les dix prochaines années de ma vie ». Aussi, « j'essaie de créer ma structure sans pourtant qu'elle soit terriblement chronophage ». Elle commence petit : un hectare de vignes, tout en travaillant à mi-temps chez Sébastien Cornille, vigneron à Marçon. Cette conception du travail nécessite de « ne pas être trop gourmand en terme de revenus ». « C'est un compromis entre le temps de travail, la rémunération et les investissements. »

# Sur les pas de son grand-père

Après un master en géographie, Maude Cochoigneau, 27 ans, va reprendre les vignes familiales dans la commune de Marçon. Elle compte faire des jolis vins mais aussi des jus de légumes bio.

Photo ML



Marçon, le vendredi 23 novembre. Maude Cochoigneau reprend les vignes plantées par son père et son grand-père.

Natacha LONGERAY  
natacha.longeray@matine-livre.com

Vendredi 23 novembre. Maude Cochoigneau dans la campagne de Marçon, là où son grand-père Roger avait sa cave et « sa garçonnière », sourit la demoiselle. Il est 9 h 30. Le soleil accompagne le froid sec de cette matinée d'automne. Vêtu d'un bonnet jaune et d'un imperméable vert, la vigneronne en devenir nous propose une balade dans son petit territoire. Chemin escarpé vers son premier carré de vignes, 40 ares de chemin plantés par son père juste au-dessus de la cave du grand-père.

### Après un master de géographie

Maude Cochoigneau est une fille de Marçon. Et plutôt fière de l'être. Ici, elle a créé avec des amis le festival Kestu Bouine, qui mêle musiciens et producteurs locaux le temps d'un rendez-vous printanier. Des racines, profondes et bien ancrées, n'ont pas empêché la jeune femme d'aller en Finlande (pendant un an) et au Burkina dans le cadre de ses études. « Mon professeur de

master me disait souvent : toi, tu reprendras la ferme de tes parents. Il y a des gens qui le soupçonneraient avant moi... », livre-t-elle.

Maude a fait des études de géographie. Elle a obtenu son master (bac + 5) en 2013. « Après, j'ai travaillé dans la fonction territoriale, notamment à la mairie de Parcé-sur-Sarthe avec une équipe d'élus très motivés et très chouettes. Ils ont créé un poste de développement durable. Mais la fonction publique, ce n'est pas fait pour moi. Ce qui me motive, c'est de créer ma structure », raconte la jeune

femme. « Et puis, tout ce patrimoine que mes parents et mes grands-parents ont construit, il va bien falloir le prendre en charge », ajoute-t-elle.

Sa décision est prise : Maude Cochoigneau se lance sur les pas de ses père et grand-père, agriculteurs. Il lui a fallu reprendre ses études. Après un master, la jeune géographe s'inscrit dans une école de viticulture près de Saumur. Ainsi, en septembre 2016, elle débute un BTS viti-œno en alternance. Quand elle n'est pas à l'école, la future vigneronne travaille chez Sébastien Cornille au domaine

Photo Maude Cochoigneau



Rose, la petite nièce, savoure le jus de raisin au pressoir.

de la Roche Bleue à Marçon. Le viticulteur, installé en bio, lui apprend tout - ou tout du moins beaucoup - y compris la mécanisation, « ce qui n'était pas forcément gagné », sourit-elle.

### Du vin mais pas que

« Passer le tracteur dans des vieilles vignes sur des terrains en pente n'est pas chose aisée », explique Maude, devant une parcelle d'Aunis datant de plusieurs décennies. « J'aime beaucoup le pinéau d'Aunis. » Ce vin rouge à la saveur poivrée/épice si typique fera partie de la gamme des vins, « simples et bios », qu'elle proposera. Du vin... mais pas seulement. Elle compte aussi semer des légumes pour en faire des jus. « Ma sœur est une grande consommatrice de jus de légumes bio. C'est elle qui m'a donné l'idée », livre la jeune femme, sur le chemin du retour, là où quelques minutes plus tôt un chevreuil nous régalaît de sa présence. Maude Cochoigneau signera son premier millésime en 2019. Pour l'heure, elle commercialise, lors de ventes éphémères, des vins pétillants (lire par ailleurs) et des jus de raisins issus des dernières vendanges.