

Élise Dechannes. Après dix ans passés dans la banque et les assurances, l'Auboise est revenue en 2008 aux Riceys pour devenir vigneronne indépendante.

Pétillant retour aux sources



Élise Dechannes est autant passionnée par la culture et la récolte des raisins que par la vinification.

« Être à nouveau en contact avec le vrai, cela fait un bien fou » : voilà tout juste huit ans qu'Élise Dechannes a repris l'exploitation des vignes de son enfance aux Riceys. Après plus de dix ans passés dans la banque et les assurances, ce retour aux sources lui permet aujourd'hui d'avoir « enfin le sentiment d'être à sa place ».

Autant passionnée par le travail de la terre, que par la récolte du raisin, la vinification et les relations commerciales, Élise Dechannes ne compte pas ses heures. Son authenticité et son dynamisme ont déjà valu à ses champagnes d'être reconnus et récompensés à plu-

sieurs reprises pour leur goût unique, celui d'un terroir qu'elle a choisi de mettre en valeur et de préserver.

Fille de viticulteur et de viticultrice, Élise Dechannes a baigné dans le champagne, depuis toute

petite. « Je suis née dedans et j'ai toujours été très impliquée dans l'exploitation familiale. J'allais à la vigne, je faisais également un peu de comptabilité avec maman », explique la vigneronne auboise. Elle qui voulait également faire du droit, une autre passion, s'orien-

tera pourtant vers des études supérieures de commerce à l'ESC de Reims. C'est en 1992 qu'elle est embauchée aux AGF. Après avoir conseillé des clients en produits d'épargne patrimoniale pendant sept ans, elle entre en 1999 à la

Banque Populaire, comme chargée de clientèle de particuliers, toujours dans le domaine du patrimoine. Elle y restera jusqu'en 2005, date à laquelle elle décide de démissionner suite à une certaine lassitude. « Il y a un moment où je me suis demandé ce que je faisais

là. Je n'étais pas forcément d'accord avec la politique de la banque. Mes deux emplois en tant que salariée m'ont cependant permis d'apprendre et de connaître le monde de la banque et des finances. C'est ce qui m'a permis en outre de rencontrer beaucoup de personnes. Et j'aimais bien donner des conseils à la clientèle. Être salariée m'a appris en somme à travailler, à respecter des exigences, des méthodes... », fait-elle valoir.

L'APPEL DE LA TERRE

L'appel de la terre sera pourtant plus fort que tout. Le décès de sa mère déclenchera beaucoup de choses, notamment une prise de conscience, dans laquelle elle puisera également la force d'imposer ses choix. Déterminée à « conduire la vigne », quitte à affronter les difficultés que rencontrent les femmes, dans un milieu où on ne les attend pas forcément. Elle entame alors une formation au CFA et se prépare au BPREA, le Brevet Professionnel pour la reprise d'une Exploitation Agricole à Bar-sur-Seine et à Saint-Pouange, avant de s'installer en entreprise individuelle en janvier 2008, date à laquelle son père prendra sa retraite.

Peu de temps après avoir repris les rênes de l'entreprise familiale, c'est en 2009 qu'elle se sépare de son mari. Menant de front sa vie de maman divorcée avec deux enfants en bas âge et ses toutes nouvelles responsabilités de chef d'entreprise, elle continuera cependant à creuser son sillon. Au prix de journées bien remplies, elle n'aura de cesse de valoriser ses cinq hectares de parcelles, en prenant soin de respecter la terre grâce à une culture aux méthodes traditionnelles, la plus libre possible de produits chimiques et sans aucun herbicide.

« Bien-sûr, j'ai besoin de plus de main d'œuvre. Il faut tailler, ébourgeonner, palisser... Toutes les étapes sont très importantes. Je préfère le travail des hommes plutôt que d'utiliser des machines, ajoute-t-elle.

En 2013, elle concrétise son attachement à ses racines et à son terroir en rejoignant la philosophie de Terr'Avenir par la mise en place de la certification ISO 14001, une norme internationale garantissant un système de management environnemental. Depuis septembre dernier, elle est d'ailleurs en conversion bio. « L'esprit de cette certification, c'est une vue d'ensemble. Cela va de la gestion des déchets, qui sont triés et recyclés, à la sécurité des salariés, en passant par leur bien-être au travail. J'ai la chance aujourd'hui d'avoir une belle

équipe. Mon vrai souhait est de faire de jolies choses », explique la viticultrice auboise. Et les résultats sont là : sa production est passée de 700 bouteilles en 2010, année de ses premières ventes, à plus de 15 000 aujourd'hui, seulement cinq ans après. Toujours « au four et au moulin, pour essayer de tout maîtriser de A à Z, que ce soit dans les vignes ou en cuverie », Élise Dechannes n'en néglige pas pour autant la partie commerciale. Bien au contraire. « Très présente sur les salons et ouverte tous les week-ends », elle prospecte également d'autres pistes pour palier l'actuelle mauvaise santé du marché français. « Cela commence à fonctionner au niveau de l'export. Du côté du Japon et de l'Italie notamment », se félicite la dynamique vigneronne.

Après avoir été récompensée par le Guide Hachette des vins en 2014 et par le Guide Champagne Gault et Millau en 2014 et 2015, elle a également reçu une reconnaissance en remportant deux distinctions - une d'argent et une de bronze - au concours de Cologne, pour son Rosé de Saignée et pour sa cuvée Cœur de Noir. Voilà qui devrait encore lui permettre d'apporter une caisse de résonance à une déjà belle notoriété, acquise auprès des fins connaisseurs et d'attirer de nouveaux acheteurs, tant en France qu'à l'étranger.

NADINE CHAMPENOIS

1970

Naissance à Bar-sur-Seine le 8 janvier.

1992-99

Conseiller chez AGF en produits d'épargne patrimoniale.

1999-2005

Chargée de clientèle à la Banque Populaire.

2008

Reprise de l'exploitation des ses parents aux Riceys.

2014-15

Ses champagnes sont récompensés à plusieurs reprises.

« Cela commence à fonctionner au niveau de l'export. Du côté du Japon et de l'Italie notamment ».