

# Laëtitia Piétri-Géraud : « Je ne fais pas des vins de femmes mais des vins faits par une femme »

## COLLIOURE

*Vigneronne de l'année du Guide Hachette 2024, Laëtitia Piétri-Géraud élève ses vins au cœur de Collioure, en plein village. Amoureuse gourmande de son terroir, elle a bousculé la tradition familiale alors qu'elle s'était éloignée des vignes. « Je ne fais pas des vins de femmes mais des vins faits par une femme », revendique cette militante du cru collioure-banyuls.*

Une adresse comme un ADN. Laëtitia Piétri-Géraud refuse le confort d'une cave en zone artisanale, facile d'accès et d'entretien. La vigneronne persiste en cœur de village, pas un mince défi à Collioure. À deux pas de la place du marché, non loin du café Sola ou de la Frégate, le domaine Piétri-Géraud dispose de son caveau de vente, sa cave d'élevage et sa maison familiale. Un triangle désormais unique. À l'image de son destin de vigneronne. Malgré l'histoire familiale débutée par son grand-père, elle « fugue » d'abord. À Paris, pour un métier dans la communication et le journalisme. ... Jusqu'en 1996 et ce retour à l'évidence. Elle succède à sa mère Maguy. Son père est stomatologue. « Dès le départ, j'ai refusé de faire des vins dans l'air du temps d'alors. Je ne voulais pas de ces rouges boisés, à forte extraction que le marché semblait exiger. Je voulais valoriser la gourmandise du grenache, ses arômes de cerise, framboise, épices ». Il faut se jeter à l'eau. Pas sans bouée tout de même : « Notre œnologue Hélène Grau (une référence en pays catalan) est restée à mes côtés. Elle m'a fait grandir. Tout comme Henri Guillaumon et ses conseils. Hélène est toujours là », confie celle qui est devenue une figure du cru. Et bien sûr de Collioure. Armée de son caractère trempé, d'une énergie débordante et sensible, elle confirme : « Je ne veux pas que l'on me dicte mes choix ». Et d'ajouter, en un sourire, « je n'ai pas toujours fait les bons, mais ce sont les miens ». Comme ses vins. « On m'a toujours demandé si je faisais des vins de femme ? La réponse est non, je fais des vins faits par une femme. J'ai aussi eu la chance que mes parents me laissent libres de ces choix ». 25 ans après, ils sont payants. « Envoûtant dès l'approche, ce 2001 vêtu d'une somptueuse

« Je ne veux pas que l'on me dicte mes choix »

robe tulle livre un nez intense de miel, de cire et de raisins secs, agrémentés à l'aération de notes de café et de chocolat », adoube le Guide Hachette sur son rouge Cuvée Joseph-Géraud 2001. Elle restructure le vignoble, dé-

sormais de 20 hectares, sur Collioure bien sûr, hormis 3 de muscat sur Ortaffa. Les petits rendements du cru, sa résilience face à la sécheresse imposant d'exploiter des parcelles un peu plus hautes, un peu moins plein sud, mais toujours fouettées par les embruns de la Méditerranée, Laëtitia Piétri-Géraud les revendique. « Chaque année, je doute », confie-t-elle aussi, sans faux-semblant. Au centre de sa cave historique, mais équipée dernier cri, elle n'oublie pas son grand-père, médecin et botaniste. Solaire, elle sait « que le plus difficile, c'est de vendre son vin au juste prix ». Avant de conclure, simplement, « en fait, j'espère faire des vins de terroir ». Un terroir nommé Collioure.

Thierry Bouldoire



Laëtitia Piétri-Géraud sur ses vignes à Collioure.

PHOTOS ALINE MÉRILLO



Laëtitia Piétri-Géraud au cœur de sa cave au... cœur de Collioure.