

SÉRIE

1/5

# Tatiana Blondel, premiers pas d'une vigneronne



**Tatiana Blondel s'est reconvertie dans le vin. En 2024, elle a vinifié quatre cuvées en appellation côtes-de-provence. Elle cherche aujourd'hui à installer son chai et acquérir une parcelle d'au moins quatre hectares de vigne à La Ciotat.**

PHOTO C.V.

**T**atiana ne laisse rien au hasard. Elle va au bout des choses et cherche à tout comprendre. Elle a du professionnalisme.

De la rigueur. C'est pour ça qu'elle a de bons vins », estime Cédric Gravier.

Vigneron en bio à La Suffrène, à La Cadière d'Azur, dans le Var, il a repris le domaine familial en 1996 et cultive aujourd'hui cinquante hectares de vignes, pour l'essentiel dans l'appellation Bandol. « Je prends régulièrement des apprentis. Nous avons plaisir, avec mes équipes, au vignoble ou en cave, à transmettre notre savoir. Je trouve que la transmission est importante », confie le président de l'association des vins de Bandol. « Tatiana était arrivée au bout de son parcours de pharmacienne », lance-t-il. Mince, habillée de kaki clair, couleur qui répond à celle de ses yeux vert pâle et met en valeur la blondeur de ses longs cheveux, Tatiana Blondel, 48 ans, traverse le chai de vieillissement, au domaine La Suffrène. « J'ai eu la chance de faire mon stage ici, et comme Bandol est une appellation prestigieuse, le niveau d'exigence sur la qualité du travail et des vins est élevé. J'ai eu la chance que Cédric Gravier me prenne sous son aile », apprécie

## PORTRAIT

**LES MÉTIERS DU VIN. DANS UNE RÉGION MOSAÏQUE DE TERROIRS VITICOLES, PORTRAITS DE VIGNERONS, D'UN ŒNOLOGUE, UN CAVISTE, UN SOMMELIER. CETTE SEMAINE, UNE VIGNERONNE**

Tatiana. « Si la culture de la vigne reste encore très dominée par les hommes, en cave, on trouve de plus en plus de femmes car elles ont un palais souvent très aiguisé », observe Cédric Gravier. Pour autant, le parcours de cette fille venue du Nord n'est pas du tout anodin.

### Une naissance en vin

Née à Calais, d'un père qui « travaillait dans la dentelle et d'une mère au foyer », Tatiana, l'aînée, y reste jusqu'à ses 16 ans. La famille part ensuite en région parisienne où le papa est muté. À Paris, après six ans d'études, elle obtient, en 2002, son diplôme de docteure en pharmacie. Marquée par ses vacances dans le Sud quand elle était petite, elle a toujours voulu y vivre. En 2006, elle achète sa pharmacie à La Ciotat. Elle

vit toujours dans cette ville où elle « se sent bien », dit-elle. Le déclic pour se reconverter ? « Le vin m'a toujours passionnée », assure Tatiana. Son parrain, Marc Blondel- « pas le syndicaliste de Force ouvrière », précise-t-elle en souriant-lui a transmis ce goût. « Son vin préféré était le cornas, avec la syrah en cépage majoritaire, mais aussi les vins des côtes-du-rhône septentrionales et le beaujolais car il habitait dans la région lyonnaise. » Elle-même ne se lasse jamais, où qu'elle aille, de la découverte des vins. Toujours uniques, ils sont l'expression de la nature, du climat, du terroir et du cépage, sublimés par le travail de vinification du vigneron.

En 2021, Tatiana vend sa pharmacie (dans laquelle elle travaille toujours), et suit, jusqu'en 2023, un BTS viticulture-oenologie à Aubagne. De

la culture de la vigne à la vinification, elle apprend tout du métier de vigneron. Lorsqu'elle décroche son diplôme, Sébastien Mès, viticulteur ciotaden, accepte de lui vendre une partie de sa récolte. À son cas, singulier, de vigneronne sans terre, s'ajoute l'épineux problème d'être une vigneronne sans cave. Cédric Gravier, à La Suffrène, lui permet d'installer ses cuves. En inox, d'une capacité de deux fois 25 hectolitres pour les vins rouges, 50 hl pour le rosé et 40 hl pour le blanc, elles brillent de tous leurs feux.

À leurs côtés, d'autres vins vieillissent d'impressionnants fûts de chêne. Pour Tatiana, 2024 marque sa première vinification. Un peu comme sa naissance dans le monde du vin. De la cuve, elle soutire une de ses deux cuvées de rouge. Élaboré « avec de la syrah, majoritaire, qui donne le côté violette, poivré, et le grenache pour évoquer les fruits rouges mûrs et compostés, je voulais ici un rouge plus structuré, plus complexe et épicé que ma cuvée En'train », explique Tatiana. À la fois clin d'œil au Bec de l'Aigle « et à tout ce que j'ai vécu, livre-t-elle, pour en arriver là, la cuvée s'appellera Bec et ongles ».

CATHERINE VINGTRINIER