

Ecrit par le 24 juin 2026

## « Femmes Vignes Rhône » accueille l'Association « Femmes de Vin », 1er groupement de vigneronnes de France



**La semaine dernière, l'association « Femmes Vigne Rhône » a accueilli l'Assemblée générale de l'association nationale « Femmes de vin », au Château des Fines Roches à Châteauneuf.**

D'abord une mise au point : les vigneronnes ne sont ni des épouses, ni des filles de vigneron, mais des professionnelles du vin à part entière, propriétaires de vignobles, qui ramassent les sarments l'hiver, ébourgeonnent et éclaircissent les vignes au printemps, vendangent en septembre et enfin assemblent

Ecrit par le 24 juin 2026

les cépages dans leurs chais à l'automne.

Dans la Vallée du Rhône, c'est l'ancien président d'Inter-Rhône, Michel Bernard qui avait lancé l'idée d'une association « Femmes Vignes Rhône », de Condrieu à Uzès. Et Anne Hugues en a été la 1ère présidente en 2004, la propriétaire du Domaine de La Royère à Oppède, dans le Luberon, avant de laisser sa place, 12 ans plus tard, à Françoise Roumieux, à la tête du « Clos du Calvaire » créé il y a 100 ans à Chateauneuf-du-Pape par ses grands-parents. Coralie Goumarre vient de lui succéder, 1ère femme en 9 générations, à devenir patronne du Domaine Galévan, créé en 1836 à Courthézon. « Une soixantaine d'hectares en agriculture bio, réparties sur les appellations Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, CDR Village et Vins de Pays. » Aujourd'hui, une trentaine de caves, caveaux, domaines viti-vinicoles de la Vallée du Rhône en font partie.

Et c'est précisément, « Femmes Vigne Rhône » qui a accueilli, la semaine dernière, lors de « Découvertes en Vallée du Rhône » l'Assemblée générale de l'association nationale « Femmes de Vin » au Château des Fines Roches à Châteauneuf. « Chez nous, c'est la coopération qui prime, pas la compétition. Notre profession a longtemps été très machiste, misogyne, il y avait même des salons des vins où nous n'étions pas les bienvenues, comme à Bergerac par exemple. Pourtant, on exerce le même métier, on a les mêmes exigences de qualité et de respect de l'environnement » explique Coralie Goumarre.

Ecrit par le 24 juin 2026



1ere à gauche, Coralie Goumarre, présidente de Femmes Vignes Rhône, 3ème à gauche, Aurelie Bertin élue vendredi présidente de Femmes de vin, et patronne du Château Sainte-Rosaline dans le Var © Andrée Brunetti

Aux Fines Roches, c'est la Varoise Aurélie Bertin qui vient d'être élue présidente nationale de « Femmes de Vin ». Elle est à la tête du Château Sainte- Rosaline aux Arcs-sur-Argens, près de Draguignan, un des plus vieux domaines de Provence qui date du XIVème siècle, classé en cru en 1995. « Nous produisons 200 000 bouteilles par an et en exportons 60%. « Ce qui nous lie, les vigneronnes, c'est l'amour de notre métier, une passion de la vigne, un respect de nos terroirs, c'est une mutualisation de nos moyens pour aider celles qui ont un souci, une envie de faire connaître nos vins, sans fard, sans complexe ».

Ecrit par le 24 juin 2026

## L'union fait la force

Aujourd'hui, la plupart des vignobles français sont représentés dans cette association « Femmes de Vin » : une dizaine de régions (Aliénor de Bordeaux, Elles & Beaujolais, Femmes Vignes Rhône, Eleonore de Provence, Vinifilles Occitanie, DiVINes d'Alsace, Fa'Bulleuses de Champagne, Dames Coeur de Vigne), soit 238 domaines, 1259 emplois et 5627 hectares de vignobles. L'union fait la force. En plus des salons de vins et de dégustations, elles ont une inclination particulière pour les événements caritatifs. Par exemple, elles ont levé 28 000€ pour les ados atteints de troubles du comportement alimentaire, elles font partie des « Voix de l'enfant », elles accueillent des élèves des écoles pour leur faire découvrir les métiers de la vigne et du vin et souhaitent transmettre, faire partager leur passion.

Elles aimeraient aussi avoir des visées environnementales à une époque où le verre est de plus en plus cher, où il pèse lourd dans la balance d'une bouteille de vin et donc dans son transport et son empreinte carbone, notamment à l'export. Il est donc question de ré-emploi, de recyclage. « En Allemagne, la consigne représente 40%, en France 1%. Mais il faut nettoyer le verre, le transporter, le faire fondre, le reconditionner, ce qui est énergivore et coûte une fortune », explique Coralie Goumarre. « Il faut aussi des points de collecte à la sortie des restaurants et des cavistes, ce qui implique des lieux de stockage. Un slogan avait été lancé : 'Ma bouteille s'appelle reviens!' mais, pour l'instant, il est irréaliste. »

Et pour ceux qui douteraient encore de leurs compétences, rappelons qu'en 1788, c'est une femme, Joséphine de Lur-Saluces qui a repris l'iconique Château d'Yquem, que les Veuves Pommery, Cliquot, Laurent-Perrier et Bollinger ont eu entre leurs mains les plus grandes maisons de Champagne. Et que Philippine de Rothschild a hérité en 1988 du Château Mouton Rothschild.