



« J'ai fait d'emblée des choix osés. »

Virginie Saverys est *Wine Lady of the Year*.

La Wine Lady of the Year, Virginie Saverys, est passé en un temps record du statut d'amatrice de vin à celui d'experte, après l'achat du domaine viticole d'Avignonesi (Toscane). Ce dernier lui a réservé de nombreuses surprises, qu'elle a payées au prix fort. Depuis lors, Avignonesi produit toutefois un vin international d'excellente qualité. Notre Wine Lady y veille attentivement.

Virginie Saverys est la descendante d'une célèbre famille de businessmen, qui gèrent des entreprises telles que Boelwerf, la Compagnie Maritime belge, Exmar et Euronav. Elle a pourtant opté pour une vie en Toscane, au milieu des vignobles.

Foodprint D'où provient votre passion pour le vin ?

Virginie Saverys J'y ai pris goût à la maison. Mes parents étaient des buveurs invétérés de bon vin. Quand j'étudiais à Paris, ils me rendaient toujours visite avec des bouteilles. Mon père refusait que je doive acheter du vin de moindre qualité au supermarché parce que j'avais un budget plus limité.

Foodprint Un amateur de vin est tout à fait différent d'un expert en vin. Comment avez-vous décidé d'acheter le domaine viticole d'Avignonesi ?

V Saverys En réalité, ça a commencé par une erreur. Dans ma carrière antérieure, je m'étais pourtant livrée à de multiples études de due diligence lors d'achats de sociétés dans le monde entier. Mais ici, je me suis montrée naïve et j'ai accordé trop de

crédit à ce qu'on me racontait. On peut dire que j'ai eu mon lot de surprises ! Dans les premières années, il a fallu rectifier énormément de choses, ce qui a demandé une énergie considérable. J'ai aussi dû licencier plusieurs personnes qui faisaient partie de toutes ces combines. Les squelettes sont sortis du placard.

Foodprint Vous avez rapidement transformé ce mauvais départ en quelque chose de positif.

V Saverys C'est dans ma nature, il faut transformer le problème en opportunité. J'ai fait d'emblée des choix osés. En 2009, je suis devenue propriétaire à 100%. C'est au cours de cette année que j'ai décidé de passer à un domaine viticole entièrement biodynamique, et j'en suis ravie. C'est aussi à ce moment-là que j'ai choisi de ne pas produire de vino nobile (le vin emblématique d'Avignonesi, red.) Commencer à faire un vin avec la récolte et en fonction des choix de mes prédécesseurs, ce n'était pas ma vision des choses. Quand nous avons cueilli les raisins en septembre, il était clair qu'il était impossible d'en faire du vino nobile. Notre vino nobile est composé à 100% de sangiovese,



« Ce titre est un véritable honneur. En tant que jeune entrepreneuse viticole en Italie, c'est une récompense dont je suis très fière. »