

# Le Domaine d'Anahide

Anahide Djabourian est la représentante des vins du Domaine Djabourian, acquis par sa famille. Cette jeune femme de 33 ans, Française, originaire de Saint-Chamond, vit depuis quatre ans en Arménie. Itinéraire d'une entrepreneuse.

■ PAR ZMROUTHE AUBOZIAN

**L**a région du Vayots Dzor en Arménie est LA région viticole du pays. C'est à Aréni, qu'a été découverte la plus ancienne cave viticole, datant de 6 100 ans. A 1 400 mètres d'altitude, se situe le Domaine Djabourian (une dizaine d'hectares) dans le village d'Aghavnadzor. Là, récoltés à la main, sont travaillés des cépages ancestraux autochtones tels que l'Aréni (vin rouge) élevé en cuve inox pendant 14 mois ou le Voskéhat (vin blanc), élevé en fût de chêne français pendant 16 mois. Tous deux sont commercialisés sous le nom de Yeriza, cité des divinités du Royaume d'Arménie, en honneur à la déesse de l'amour Anahit.



Domaine Djabourian à Aghavnadzor dans la province de Vayots Dzor



Anahide Djabourian

**France Arménie : Quel est votre parcours ? Comment êtes-vous arrivée à représenter les vins Djabourian ?**

**Anahide Djabourian :** Je suis diplômée d'une école de commerce internationale puis d'un master en évènementiel et hôtellerie de luxe. Après 7 ans d'entrepreneuriat dans le commerce de détail, le Covid y étant fortement pour quelque chose, une remise en question sur ma vie professionnelle s'est imposée. C'était le moment pour faire un break et voir d'autres horizons. Septembre 2021, je pars faire du volontariat pour une durée d'un mois en Arménie. La vie à Yerevan me plaît, cette douceur de vivre, les rencontres, etc. Je décide de prolonger mon volontariat de 5 mois supplémentaires. Comme je veux m'y installer, il est temps de trouver du travail. C'est là que je décide de prendre les rênes du projet de famille.

**Qu'est-ce qui a conduit votre famille à acquérir en 2020 des vignes en Arménie ?**

Tout d'abord, un pari, un rêve d'acquérir un vignoble et de produire notre propre vin. Puis, un enjeu social évidemment, le besoin de contribuer au développement économique du pays. Enfin, un héritage à transmettre, la volonté de nous ancrer sur nos terres arméniennes.

**En quoi consiste exactement votre travail ?**

A ce jour, je supervise tous les pôles. Petit à petit, je m'entoure

de personnes et délègue les tâches. Aujourd'hui, nous formons un chef de culture, Seroj. Il est responsable des diverses missions en lien avec la vigne. Nous mettons tout en œuvre pour qu'il apprenne le métier et qu'il devienne autonome tout au long de l'année. L'établissement et la pérennisation de notre vignoble est la priorité. Cela prend du temps, des années.

**Vous êtes aidée sans doute par un œnologue.**

Tout à fait, un œnologue/ingénieur agronome français et un viticulteur. D'abord, car à leurs côtés, je continue d'apprendre



Festival du vin à Yerevan



Au centre de la photo, les ouvrières permanentes, Angela et Angela

le métier, chaque jour. Puis aussi, car nous souhaitons transmettre nos connaissances, notre savoir-faire et des méthodes de travail à l'ensemble de l'équipe. Nous ne modifions en rien l'ADN de notre terroir, c'est important.

**Actuellement, vous produisez chez un confrère, vous n'avez pas vos propres chais. Où en est leur construction ? Y aura-t-il un lieu de dégustation ?**

C'est en cours... les travaux prennent du temps. Nous tablons pour 2026. Mais cet endroit est amené à vivre longtemps ! Alors, autant bien faire les choses et prendre son mal en patience. Le lieu est magnifique, proche de notre vignoble. Les paysages sont à couper le souffle. Bien sûr qu'il y aura un espace de dégustation. Cependant, je ne souhaite pas convertir cet espace de travail en un lieu touristique. Il y aura des dégustations de temps en temps, mais cela restera un espace confidentiel.

**Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?**

Au départ, je pensais que le fait d'être une jeune femme "étrangère" serait un obstacle. Bien sûr, cela suscite la curiosité des habitants, je sais que la moitié du village d'Aghavnadzor me connaît comme étant la jeune Française établie sur le site. Et ça me plaît. Je pense avoir ma place aujourd'hui. C'est très souvent que les producteurs voisins me demandent des conseils. La réelle difficulté, c'est de trouver de la main d'œuvre. Au quotidien, nous employons 4/5 personnes, en saison, lors des vendanges, 10/15 par jour. Main d'œuvre pas forcément qualifiée, car nous avons à cœur de former nos ouvriers.

Simplement, des personnes motivées, qui veulent apprendre un métier. Elles sont très rares ! Certes, le métier d'agriculteur est loin d'être facile. Mais il est aussi riche, passionnant et diversifié. C'est difficile pour les travailleurs de croire en notre projet dans ses prémisses. Or, une fois que notre cave sera construite, c'est une autre facette du métier qu'ils apprendront ! Dans l'équipe, deux jeunes filles nous font confiance. Elles ont compris l'enjeu. Évidemment que ce qu'on leur apporte est vital pour elles, mais leur travail et leur investissement sont essentiels pour nous. C'est une relation gagnant-gagnant.

**Quelle est votre production ? Vers quels pays exportez-vous ?**

Notre rendement est à ce jour encore assez limité. Comme nous produisons chez un confrère, il y a des contraintes de place. En plus de cela, seulement 50% du vignoble sont en production à ce jour. On peut dire que si vous avez goûté notre vin, vous faites partie des chanceux ! Lorsque nous serons parfaitement établis, notre capacité de production avoisinera les 50 000 bouteilles par an. La France est évidemment le premier pays vers lequel nous exportons nos vins. Nous vendons aujourd'hui directement sur notre site internet ([www.domaine-djabourian.com](http://www.domaine-djabourian.com)) et nous espérons très vite collaborer avec un distributeur pour retrouver nos vins en restaurant et chez les cavistes.

**Vos vins sont au prix de 30 euros. Comment concurrencer les grands vins français qui coûtent 30 euros ?**

Notre terroir est différent. Ce n'est pas de la concurrence, nous recherchons plutôt à proposer quelque chose d'autre au consommateur, avec un profil gustatif différent et la mise en valeur de ce terroir si unique.

Les vins français n'ont plus rien à prouver au monde. Mais nous, nous avons énormément de travail. Pourtant, nous avons de quoi faire rager tous les pays producteurs de vin car le potentiel est là : le terroir, l'histoire, le climat, l'altitude, les cépages indigènes, etc. Il faut travailler ensemble pour avancer ensemble sur la scène internationale. Et je vous assure que les prix de nos vins ont largement de quoi être justifiés.

**Quid de l'oenotourisme ?**

C'est indispensable pour la renommée du vignoble et des vins arméniens. L'oenotourisme s'est développé tardivement mais rapidement en Arménie. Aujourd'hui, il est rare que les touristes manquent la visite d'une cave durant leur séjour. Beaucoup de producteurs proposent des visites et dégustations. Pour certains, c'est même leur activité principale. Ce ne sera pas le cas pour nous. Chacun voit son business comme il l'entend.

**Votre Yeriza 2022, Aréni, a reçu la médaille de bronze de l'IWSC 2024 (Concours international des vins et spiritueux).**

C'est notre premier millésime qui a été primé donc on ne peut qu'en être fier. C'est un concours international et le panel de dégustateur est varié. La marge d'évolution est grande mais c'est tout de même encourageant. Je suis très optimiste pour l'avenir de notre domaine et de nos vins. Je sais qu'on a de belles années devant nous. ■