



## Hérault : l'œnologue Karen Turner sacrée meilleure "wine maker" au Japon



Le Prieuré rouge 2009 vinifié par Karen

Turner récompensé au Japon.

CATHY SOUN

L'œnologue du Prieuré Saint-Jean-de-Bébian, à Pézenas dans l'Hérault, sacrée meilleure femme "wine maker" 2016 au Japon. Rencontre avec cette Australienne d'origine qui a le Languedoc chevillé au cœur.

Il est loin le temps où les femmes étaient interdites de chai, lorsqu'elles étaient indisposées, par crainte de faire tourner le vin. Cette anecdote, entendue un jour en Bourgogne, continue de faire éclater Karen Turner de rire. Cette œnologue vient d'offrir au Prieuré Saint-Jean-de-Bébian, à Pézenas (Hérault), une sacrée récompense en devenant lauréate du "Best Wine Produced by a Woman Winemaker" au "Sakura" 2016 au Japon. Une distinction obtenue grâce au Prieuré rouge 2009 sélectionné parmi 3 543 vins issus de 35 pays. Le Prieuré blanc 2014 a aussi été couronné d'or.

Son prix, éloge de la diversité, ne lui a pas fait perdre sa simplicité. Pantalon de velours, polaire et cheveux attachés, Karen Turner ne s'est jamais sentie discriminée dans son métier. "Cette récompense est ma victoire et celle du Languedoc", se réjouit-elle. Elle a élu domicile dans sa région d'adoption dans les années 2000. A plus de 15 000 km de sa terre natale : l'Australie. "Je suis née en mai 68, c'est le destin !", s'amuse-t-elle.

"La victoire des femmes et du Languedoc"

Sa vocation pour l'œnologie s'est révélée sur le tard. Karen Turner suit un cursus en hématologie à Melbourne. Une année sabbatique lui ouvre les portes du monde. Des voyages qui développent sa passion pour la marche... et le goût. Le déclic se produit au détour d'une discussion. Un ami lui confie son regret de ne pas avoir été vigneron. Cette femme de terrain a trouvé sa voie. Une initiation à la dégustation plus tard, elle démissionne. Elle effectue ses premières vendanges dans une cave et suit, à 28 ans, une formation d'œnologue. L'aventure peut alors commencer.

Karen Turner débarque en 1997 sur le Vieux Continent. Elle fait ses premières armes en Alsace, chez Hugel. Elle met le cap sur l'Afrique du Sud puis sur le Portugal dans une grande maison de Porto. La jeune œnologue quitte les rives du Douro par amour pour un Français. Son futur mari. De la maison Chapoutier, en Vallée du Rhône, au Chianti classico, en Italie, leur cœur balance. A la naissance de leur fille, en 2004, ils jettent leur



[Visualiser l'article](#)

dévolu sur le Languedoc. Ils créent le domaine Turner Pageot à Gabian. Karen Turner est embauchée dans la foulée au Prieuré Saint-Jean-de-Bébian, haut lieu de la viticulture languedocienne depuis les Romains.

Le prieuré Saint-Jean-de-Bébian, une histoire millénaire

Un domaine qui a souvent changé de mains depuis le départ des moines à la Révolution française. Karen Turner reste à son poste en 2008 lors du rachat par une famille russe. Sans regret. La famille Pumpyanskiy investit, en 2015, dans une cave flambant neuve qui faisait défaut à ce domaine historique. Un écrin qui sied bien à ses vins dont l'élégance et la finesse sont vantées dans les revues spécialisées. "J'aime la structure et la texture du vin, l'équilibre entre la fraîcheur et les tanins." Alors que le Nouveau monde privilégie les vins à boire aux tanins soyeux, Karen préfère le partager à table. "Les meilleures bouteilles s'accompagnent de bons souvenirs, souvent avec d'autres vigneron. On partage l'amour du produit, qu'importe le pays. On s'entend bien." Le Prieuré a de multiples terroirs mais pas de frontières.

Object : Page web

Reconversion en bio et cave dernier cri

Le prieuré Saint-Jean-de-Bébian, situé dans l'Hérault, est en cours de reconversion bio. Le vignoble s'étend sur 32 ha au cœur du Languedoc dans le Cru Pézenas. La particularité du domaine : son morcellement sur différents terroirs de calcaire, basalte et galets roulés sur plus d'une quarantaine de parcelles.

Le domaine s'est doté d'une cave flambant neuve inaugurée à l'automne dernier. Cuves en béton, inox et chai à barrique sont abrités dans un vaste bâtiment érigé à proximité de la chapelle classée. La gamme comprend cinq cuvées en rouge, trois en blanc et une en rosé avec des prix compris entre 8 € et 23 €.

La boutique de vente est ouverte du 1er mai au 30 septembre, du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30. Route de Nizas, Pézenas. 04 67 98 13 60.