

Élise Losfelt, femme jusqu'au bout des siens



Elise Losfelt ©YoannPalej



Auteur Yoann Palej

06.01.2026

Terre de Vins

Héritière d'une lignée de vigneronnes, Élise Losfelt a repris les rênes du Château de l'Engarran, en AOC Grés de Montpellier. Après un parcours exemplaire en Champagne et une épreuve intime majeure, elle revient sur ce moment de bascule où le vin devient à la fois repère, transmission et force de vie.

« *Je suis la fille de ma mère !* » Élise Losfelt le dit en riant. Elle revient d'un salon où, une fois encore, on lui a fait la remarque. La ressemblance avec Diane est frappante. Le même regard, la même douceur, la même présence tranquille. Certains parlent de saut temporel en la croisant. À l'Engarran, la transmission ne se raconte pas : elle se voit.

Quand la conversation glisse vers le vin, le sourire s'efface doucement. Le regard se concentre. La parole devient plus précise. « *J'ai toujours posé des "pourquoi".* » Avant le vin, il y a les sciences du vivant, AgroParisTech, la rigueur des chiffres, et cette fascination pour les limites du savoir. Très vite pourtant, un manque apparaît : « *J'avais besoin de ce quelque chose de fondamental : le concret.* »

Le vin n'est pas une évidence immédiate. Il arrive plus tard, presque par effet miroir. « *Quand tu parles de vin, tu n'es plus la même* », lui assène-t-on. Elle écoute. Le reste se met en place naturellement. Montpellier SupAgro, le master Vignes et Vins, puis une première vendange à Majorque, en 2010. « *Pour la première fois, je n'avais pas l'impression de forcer les choses* », assure-t-elle. Suivront Bordeaux, avec un long stage au Château Beychevelle, puis l'Australie chez Dominique Portet. Là-bas, ils ne sont que trois sur le domaine. Elle touche à tout. Elle apprend vite. Et bien.

La Champagne, école de rigueur et de confiance

C'est en Champagne que son parcours prend une autre dimension. [Chez Moët & Chandon](#), Élise Losfelt découvre une organisation tentaculaire et ultra-structurée. Œnologue communicante d'abord, elle voyage près de cent jours par an, rencontre journalistes, prescripteurs et marchés du monde entier. Elle bascule ensuite vers la technique pure et devient responsable des vinifications sur deux sites. Elle passe de cinq cuves à plus de cent cinquante. « *Je ne respirais plus. Il fallait sentir, surveiller, décider en permanence.* »

Elle apprend le management, la rigueur collective, le respect des équipes, et réussit surtout la prouesse de gagner la confiance des Champenois. Elle cite Benoît Gouez pour la vision, Vincent Chaperon pour la confiance et Christophe Bonnefond, auprès duquel elle apprend à tenir une ligne claire. Ce qui la stimule, c'est ce qui bouscule : « *J'aime ce qui challenge l'ordre établi.* »

Chez Moët, elle porte pendant plusieurs années un vaste projet de pilotage fin des fermentations, croisant data, suivi du CO₂, températures et décisions humaines. « *Je ne pouvais plus travailler avec du papier. Ce n'était plus possible.* » Résultat : on passe de deux recettes de fermentation à 64. « *Ce n'était pas de la technologie pour la technologie. C'était pour faire mieux.* » Le Covid agit alors comme un point de bascule. À distance, plongée dans des années de données, elle affine sa vision. « *Quand je suis revenue, j'avais grandi. Et ils m'ont fait confiance.* »

Après huit années chez Moët & Chandon, elle choisit de partir. « *Si j'étais restée par peur du changement, ça aurait été le début de quelque chose que je ne voulais pas.* » Elle plonge alors dans [une nouvelle aventure au sein de la prestigieuse Maison Charles Heidsieck](#) comme chef de cave. Un nouveau défi, un nouveau collectif, un binôme prometteur avec Stephen Leroux.

Quand la vie impose le silence

Ses yeux si lumineux s'obscurcissent soudain. Le moment de bascule est là, à l'évocation du drame qui la touche en octobre 2023 : « *Mon mari est décédé brutalement, je n'avais jamais ressenti un tel vide, une telle perte de repères...* » Ce qui devait se construire s'arrête là. Net. « *Ça m'a coupée dans mon élan !* », se souvient-elle. Elle revient travailler trois mois plus tard mais le corps ne suit pas. La tête non plus. « *Quand tu es en deuil comme ça, même les choses les plus simples deviennent insurmontables. Pas parce qu'elles sont compliquées, mais*

parce que tu n'as plus d'énergie ! » La dissociation, cette impression d'être là sans y être vraiment, d'agir mécaniquement pendant que l'essentiel se joue ailleurs.

Elle s'arrête une minute, souffle et sort une photo de ses trois garçons. « *Le plus important pour moi, ce sont eux. Tout s'évapore quand je suis à la maison, je me nourris de leur insouciance.* » Ce drame rebat toutes les cartes. Le rapport au travail, à l'ambition, aux conflits, aux urgences fabriquées. « *Je me souviens d'être à des réunions et de me dire : pourquoi est-ce que ces gens se chamaillent sur des sujets aussi futiles ?* » Les semaines qui suivent sont floues, fragmentées. Le temps ne s'écoule plus de la même manière...

Ce moment-là n'est pas seulement une épreuve. Il oblige à regarder autrement : « *On n'a plus le temps. C'est maintenant.* » Sans décision spectaculaire, sans posture héroïque, une évidence s'impose : faire des choix qui aient du sens, tenir un cap, rester debout. Le retour aux sources, dans l'Hérault, s'inscrit alors naturellement. Non comme une fuite, mais comme une manière d'avancer autrement. « *Je ne suis pas revenue pour me cacher mais parce que j'avais besoin de lumière, de sens, de faire quelque chose de juste après avoir subi l'injuste.* »



Moderniser sans renier, transmettre sans figer

Le retour à l'Engarran ne se fait pas sans heurts. Il y a la reprise d'un domaine exigeant, la gestion d'une entreprise, des équipes à rassurer, des décisions à prendre. Et puis il y a les enfants, déracinés, parfois en colère. Elle ne l'évade pas. Elle l'assume. « *Je sais que ça a été difficile pour eux. Mais je suis là. Je tiens. Et je suis heureuse de me lever le matin.* »

Chez Élise Losfelt, cette énergie ne s'exprime pas dans le combat frontal, mais dans la persévérance. Une manière de ne pas baisser les bras, jamais. De transformer l'épreuve en mouvement. De continuer à avancer, non pas contre la vie, mais avec elle. Sa réflexion part toujours du vin. Pas d'un concept, pas d'une posture. D'un souvenir, d'un goût : « *Je rêve de retrouver les vins qu'aimait ma grand-mère !* » Des vins lumineux, accessibles, portés par une forme de douceur. Cette mémoire-là irrigue toute sa lecture du domaine, qu'elle pense désormais comme un triptyque.

D'abord, le patrimoine. [Le château, le parc, cette Folie montpelliéraine chargée de poésie et de romantisme, décor de cinéma autant que lieu de vie.](#) « *L'Engarran, c'est un lieu de tendresse.* » Elle veut que cette dimension se lise dès l'étiquette : des émotions douces, une

forme de retenue élégante, quelque chose qui invite avant d'imposer. Ici, le graphisme devient un prolongement sensible du lieu, non un exercice de style.

Raconter la force des femmes qui ont œuvré

Vient ensuite le terroir. Les Grés de Montpellier, qu'elle considère comme un socle majeur du domaine, et l'expression de la syrah sur ces sols qu'elle qualifie sans détour d'« *extraordinaires* ». C'est là que s'esquisse une future gamme articulée autour des cépages et de leurs terroirs, pensée comme une lecture claire et assumée du vignoble. « *Un cépage sur un terroir donné, c'est une vérité lisible* », confie-t-elle. Pas une simplification, mais une clé d'entrée.

Enfin, les femmes et les hommes. Ceux d'hier et d'aujourd'hui, incarnés dans des cuvées comme Adélyls ou Quetton, dans le terroir de Saint-Georges, cette syrah sur argilo-calcaire qu'elle suit avec une attention particulière. La cuvée Le Parc changera de nom, sans renier son identité : « *Elle restera une expression de caractère, tournée vers la puissance maîtrisée, et une recherche assumée de densité* », indique-t-elle. Certaines évidences, en revanche, ne se discutent pas. La Lionne, en IGP, est maintenue telle quelle : « *Elle raconte la force des femmes qui ont œuvré génération après génération, les racines bordelaises de ma grand-mère, une autre facette de l'histoire familiale, plus terrienne, plus affirmée.* » Là encore, le vin précède le discours. Chez Élise Losfelt, la modernisation de l'Engarran ne consiste pas à réécrire l'histoire, mais à la relire à travers le vin, ses équilibres, ses tensions, ses souvenirs. Une manière de faire parler un domaine rare sans hausser la voix, en laissant au verre le soin de dire l'essentiel.