



LA DAME DE LA CÔTE DES BLANCS

En vingt ans, Anne Malassagne a fait de la petite maison familiale un joyau des coteaux de Champagne. Rigueur et fantaisie, raisins blancs et raisins noirs, voilà Lenoble. À découvrir

Fraîchement diplômée d'une grande école parisienne, Anne Malassagne (photo) se préparait à l'existence, sinon heureuse du moins confortable, des executive women dont elle a gardée l'élégante apparence. Mais les secrets ressorts de l'âme humaine, des gènes familiaux et des racines géographiques en décidèrent autrement. Il a fallu qu'Anne prenne la succession, brutalement et sans préparation, de son père à la tête de la maison de champagne familiale Lenoble. Le père, médecin et viticulteur à ses heures, gérait à l'ancienne la maison, se préoccupant d'abord de produire des vins que l'on vendait en vrac : la crise de l'après première Guerre du Golfe, avait bouleversé ces équilibres modestes, et la question de la survie de l'entreprise se posait de manière urgente. Anne Malassagne a sauté le pas, d'un coup. En fait, c'était un gouffre à franchir.

La petite maison disposait cependant d'un atout qu'il fallait exploiter : son vignoble situé à Chouilly. Ce village du sud d'Épernay constitue, avec d'autres tels que le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant ou Avize, l'un des grands crus de la célèbre Côte des Blancs. Les sols de calcaire que l'on voit souvent affleurer sur ces terroirs spectaculaires sont dédiés au cépage chardonnay. À Chouilly, celui-ci produit des vins qui possèdent



une rondeur et une amabilité typiques ; s'ils sont moins tendus que dans d'autres crus de la Côte, leur caractère friand en font des champagnes savoureux à l'apéritif. Anne Malassagne comprend rapidement que cette personnalité doit marquer les champagnes de sa maison. Aujourd'hui, plusieurs cuvées sont directement inspirées de ce terroir, à commencer par la cuvée non millésimée de la maison qui, si elle est constituée logiquement d'un assemblage de terroirs et des trois cépages traditionnels de la Champagne (chardonnay, pinot noir et pinot meunier) possède une souplesse et une tendresse de bouche que l'on reconnaît immédiatement.

Mieux, Anne Malassagne a construit deux interprétations subtilement différentes du blanc de blancs issu de ce Grand Cru. Dans la première, l'imaginaire du dégustateur vagabondera d'impressions sphériques en sensations de saveurs charnues et d'arômes briochés ; dans la seconde, nommée à dessein l'Épurée, on est frappé par la construction plus tendue, les arômes de fleurs blanches et d'agrumes, la longueur svelte.

Il est rare de pouvoir comprendre ainsi les nuances du travail d'une maison de champagne dans la définition de ses vins et de son style : la sélection des vins qui composent la cuvée, des options distinctes de vinification autorisent cette étonnante finesse d'interprétation.

Bientôt vingt ans après avoir repris le flambeau familial, Anne, rejointe par son frère Antoine, a su donner une identité forte et construite à sa maison. Il y a peu de chance qu'elle regrette l'autre vie qui lui était promise et qu'elle a définitivement abandonnée sur la décision d'un instant. Après tout, le vin de Champagne possède une profondeur historique et un éventail d'opportunités tels que l'on comprend pourquoi on lui dédie son existence. ■

THIERRY DESSEAUVE

www.champagne-lenoble.com