



Une noble aventure

VIN DE LA SEMAINE

CUVÉE LES AVENTURES CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS Champagne Lenoble

51 euros la bouteille (depart)
Champagne AR [Lenoble](#)
35-37, rue Paul-Douce,
51480 Damery
Tél 03 26 58 42 60,
www.champagne-lenoble.com

À quatre-vingt-dix ans cette année, cette discrète maison de champagne de la vallée de la Marne est une rescapée. D'une chute, d'une défaillance et d'une crise. La chute, c'est celle, fatale, que fit, dans une cuve, en 1947, Armand-Raphaël

Graser, marchand de vin alsacien qui avait lancé l'aventure en 1920. La défaillance, c'est celle que connut en 1973 la maison reprise - mais pas redressée - par le fils du fondateur. Elle faillit bien, alors, ne pas survivre à une bien mauvaise gestion. La crise, c'est celle qui, en 1993, frappe l'économie de la France en général et celle du champagne en particulier. C'est l'année où, pour éviter la vente des restes du petit empire familial, Anne Malassagne décide de se consacrer aux flacons de champagne plutôt qu'à ceux de



L'Oréal. Puisqu'elle restait dans les parfums, le changement pouvait ne pas paraître si profond. C'en était un, pourtant, que de tenter cette noble aventure. Bientôt rejoint par son jeune frère Antoine, Anne reconstruit en quelques années une maison, un pied dans la modernité (les vins sont très purs aromatiquement et très peu dosés en sucre ajouté), un autre dans la tradition.

L'esprit maison est fait, en effet, d'une

communication minimaliste. Pas ou peu de publicité : Lenoble est une adresse que l'on se chuchote entre amateurs de champagnes vineux avec ce côté « cousu main » qui n'appartient qu'à de rares et exigeantes maisons familiales indépendantes. Témoin de ce savoir-faire, la bien nommée cuvée « Les Aventures », qui tient son titre d'une jolice parcelle de Chouilly, au pied du château de Saran (propriété de Moët & Chandon) sur la côte des blancs. Assemblage non millésimé de vins de 1996, 2000 et 2002, la série actuellement commercialisée est d'une profonde douceur. La finesse de la bulle rehausse le crémeux de ce champagne ambitieux.

JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE