



7 filles qui PETILLENT

Vigneronne, présidente, directrice du marketing, chef d'entreprise, propriétaire, fille de... ou pas. On est loin de coincer sa bulle avec ces filles-là. Par K. Valentin, photos J.-L. Barde

Garance Thiénot

Champagne Thiénot. Garance veille à l'image du champagne créé par son père, Alain, il y a 25 ans. Pour la benjamine de nos 7 Champenoises, le champagne est d'abord "une marque, un style, une image que l'on veut perpétuer". Dès son arrivée, le look des champagnes familiaux prend la tangente. Thiénot, c'est la plus jeune marque de Champagne, c'est aussi la plus branchée. Premier acte, on enlève Alain pour ne laisser que Thiénot : simple, moderne, élégante, la marque ne s'embarrasse pas de prénom. Garance a construit le stylisme de sa gamme. Son frère, Stanislas, s'occupe de "remplir" la bouteille. Et tout cela sur fond de toile et profil Facebook.

Elle a choisi la Grande Cuvée Thiénot 1999 : "C'est une grande cuvée loin du bling-bling, le reflet juste de notre maison, elle vient des chardonnays et pinots produits sur notre propre vigne."

www.thienot.com Tél. 03 26 77 50 10.





Cécile Bonnefond

Champagnes Charles et Piper-Heidsieck. Presque 10 ans à la tête du Champagne Veuve Clicquot, quelques mois chez Franck et Fils, et retour sur la bulle des champagnes Charles Heidsieck et Piper-Heidsieck, des maisons jumelles récemment acquises par le groupe EPI de Jean-Louis Descours (André, Weston, Bonpoint, Pinet, Alain Figaret, Michel Perry). Piper, la plus ancienne maison créée en 1785, et Charles, qui date de 1851, ont un ADN commun. Ravie d'avoir retrouvé l'univers fami-

lier du champagne, Cécile Bonnefond dessine sa conception : "Le luxe, c'est la rareté. On peut vivre sans, mais on vit beaucoup mieux avec. Le champagne est un rituel, un univers à part. On a des moments champagne que l'on crée soi-même, c'est un luxe accessible."

Elle a choisi les bruts de Charles et Piper : "Comme pour des enfants, c'est impossible d'en choisir un. Et puis, chacun a son univers : Piper c'est l'audace chic, et Charles le parti pris du raffinement."

www.charlesheidsieck.com

Tél. 03 26 84 43 00.



Chantal Gonet

Champagne Philippe Gonet. La vie n'a pas épargné la belle Chantal ni entamé son enthousiasme. La brune du Mesnil gère la propriété laissée par son père. Son frère Pierre fait le vin. Chantal le vend, en mettant son grain de sel dans les vinifications du frangin. Jamais à court d'idées, elle trouve le temps de courir au parc de Saint Cloud, ses trois enfants dans ses baskets. Hier, elle était à Singapour. Demain elle part à Shangai. Avec des amis dont Karim Haïdar (le chef libanais de *la Branche d'olivier*, à Paris), elle crée le

Point Bulles, au cœur de Saint-Germain-des-Prés. Elle y fait la promotion du champagne en général et du sien en particulier.

Elle a choisi la Cuvée Belemnita :

"A la manière dont j'étais habillée, je ne pouvais apporter que ça. En jean, j'aurais débouché un brut... Le vin correspond à l'humeur du moment ! Belemnita est une cuvée confidentielle produite à 4000 exemplaires avec des chardonnays du Mesnil qui ont la belle expression crayeuse de leur sous-sol."

www.champagne-philippe-gonet.com

Tél. 03 26 57 53 47.

Les moments champagne, un **luxe** accessible



Anne Malassagne

Champagne Lenoble. Un faux air d'Inès de la Fressange et une capacité à présenter son champagne à un rythme effréné. Anne Malassagne parle avec les mains, rit avec les yeux, goûte avec le cœur le champagne de la famille qu'elle défend depuis 18 ans... C'était un vendredi, ce jour-là, elle quittait L'Oréal. Le lundi, elle était chez Lenoble, la maison champenoise fondée par son grand-père. "J'avais deux options : soit j'augmentais la quantité, soit je privilégiais la qualité. En sortant des shampoings, c'est

la qualité qui m'excitait." A l'arrivée d'Antoine, le petit frère biochimiste, ils imaginent des vinifications poussées, avec ou sans malo, réduisent le sucre et créent des cuvées débarrassées du superflu. L'Epurée, Les Aventures, deux étiquettes sont nées.

Elle a choisi le rosé 2006 : "Parce qu'on dit que le rosé est un vin de fille... Les hommes vont l'adorer ! Il est issu d'un assemblage de chardonnay de Chouilly et de pinot noir de Bisseuil, les deux villages où nous avons nos vignobles."

www.champagne-lenoble.com
Tél. 03 26 58 42 60.

Evelyne Boizel

Champagne Boizel. Déchiffrer "l'humanité" dans les vestiges du passé, c'était l'ambition de l'archéologue Evelyne Boizel. Le destin en décida autrement. En perdant deux des hommes de sa vie, son père et son frère, Evelyne s'est retrouvée en première ligne aux commandes de la maison familiale de champagne. Donner du plaisir à "l'humanité" grâce aux bulles est devenu la vocation d'Evelyne Boizel, présidente du champagne dont elle porte le nom. Le vin a pris le pas sur les vieilles pierres, mais cette marque

champenoise sans vignoble subit la crise de 1992 et l'augmentation du prix du raisin. Evelyne se rapproche alors d'un grand groupe qui unit aujourd'hui sept maisons de Champagne et porte le nom de Lanson-BCC, B comme Boizel. Restée autonome sur la gestion de sa marque qu'elle vend en majorité directement à sa clientèle, elle est l'une des "têtes" du deuxième groupe champenois.

Elle a choisi le Joyau rosé 2000 : "J'aime la magnifique alliance de finesse et de caractère de ce beau millésime."

www.boizel.com Tél. 02 26 55 21 51.



Vitalie Taittinger

Champagne Taittinger. A l'époque où elle lisait *Martine*, son grand-oncle, Claude, dirigeait l'entreprise rémoise, son père y travaillait. A la maison, la musicalité des bulles était remplacée par les notes du baroque que sa mère, joueuse de viole de gambe, interprétait. Pour la petite fille, le champagne était juste un fond de verre goûté après une soirée quand les adultes avaient le dos tourné. Elle ignorait qu'il venait des caves où elle jouait à cache-cache avec son frère, Clovis. Elle s'éloigne un temps pour revenir après le courageux ra-

chat par son père, Pierre-Emmanuel, de la marque Taittinger dont la famille s'était dessaisie. L'émotion fut intense et Vitalie proposa naturellement ses services d'illustratrice. Elle commence ainsi, sans titre ni place, Clovis la rejoint. Après un an et demi, elle entre dans la société, au marketing, pour créer le style des étiquettes et de la marque.

Elle a choisi Prélude : "C'est une cuvée sortie par Claude pour l'an 2000, sa vision du futur, un vin très pur et droit, sans artifice, un vin dont on entend la musique..."

www.taittinger.com

Tél. 03 26 85 45 35.



La musicalité des bulles



Marie Gillet

Champagne Devaux. Elle est responsable marketing et commerciale de l'Union auboise qui rassemble les coopératives de l'Aube. Elle est surtout l'une des pierres angulaires de l'édifice présidé par son mari, Laurent Gillet, authentique Champenois. Elle est parisienne, mais sa maison est désormais à Bar-sur-Seine, dans l'immense parc du siège social de la cave. Le couple y vit, y a élevé ses enfants, y reçoit les importateurs du monde entier. Le lieu humanisé participe

de la réussite de cette coopérative de qualité où les Gillet ont su tisser une vraie cohésion sociale. Marie est aussi à l'origine du *Manoir*, un lieu de dégustation et de vente au programme alléchant, avec dégustations à thème, scénographies, visites, accords mets et vins...

Elle a choisi l'Ultra D de Devaux : "Parce que la première fois, j'ai cru que j'allais goûter un vin pour les fruits de mer... et je me suis aperçue qu'il allait avec des tas de trucs."

www.champagne-devaux.fr

Tél. 03 25 38 30 65.