

# CHAMPAGNE LENOBLE

## REVUE DE PRESSE

### LE FIGARO MAGAZINE - FRANCE



#### LENOBLE : LA BELLE HISTOIRE DE ANNE ET ANTOINE

Au début des années 90, ce n'était pas la voie dans laquelle s'engageaient le frère et la sœur. Anne, elle, était depuis cinq ans cadre chez L'Oréal, et Antoine, le cadet, ingénieur dans l'agroalimentaire.

En 1996, c'est à peine si la fratrie totalisait soixante ans d'âge lorsqu'ils se lancèrent ensemble dans l'aventure.

Anne avait franchi le pas trois ans avant, affrontant seule le scepticisme ambiant qui guette inévitablement toute jeune femme arrivant inopinément aux commandes. Mais un frère étant par essence un « ami donné par la nature », comme le dit joliment le poète Gabriel-Marie Legouvé, il était tout à fait normal qu'il finisse par rejoindre sa sœur pour remplir une mission très familiale. Car il s'agissait, ni plus ni moins d'assurer la pérennité de la marque, créée par l'ancêtre alsacien Armand-Raphaël Graser, qui avait voulu honorer le champagne en donnant à sa marque le beau nom de Lenoble. Il y a trois quarts de siècle, il avait posé son sac à Damery, une petite ville située à quelques encablures d'Épernay, qui vit naître, à la fin du XVIIème siècle, la tragédienne Adrienne Lecouvreur.

Pas de problème de prééminence entre Anne et Antoine quand il fut question de créer une direction bicéphale ? Pas de rivalité fratricide en perspective comme notre histoire de France en recèle tant et tant ! « Le partage des tâches s'est opéré tout naturellement, raconte Anne Malassagne. Antoine ne se voyait pas autrement qu'en bottes sur le terrain et dans les chais. Comme ma formation d'origine me portait davantage vers la gestion, la communication et le contact avec les clients, ma place était toute trouvée. »

Non pas qu'ils se désintéressent du secteur de l'autre. Anne n'ignore rien des particularités du vignoble familial (18 hectares dans la Montagne de Reims) ni de la subtilité des assemblages. Quant à Antoine, il sait pour un temps délaïsser le cocon champenois pour se rendre dans quelques-uns des vingt pays où AR Lenoble totalise 70 % de ses ventes. Pas de complémentarité sans polyvalence, c'est peut-être ça le secret de la réussite de cette gestion bicéphale que la croyance champenoise voue généralement à l'échec. Recette incomplète si l'on n'ajoute pas une grande rasade de valeurs familiales partagées et une bonne dose d'affection réciproque. Ajoutez à cela une vision identique de la marche à suivre pour tirer vers le haut cette petite maison (350 000 bouteilles) qui a codifié son action dans une charte de bonne conduite. Pas question, enfin, de sacrifier la qualité de chacune des huit cuvées artisanalement conçues à un développement incontrôlé.

Là encore, Anne et Antoine sont du même avis. Comme s'exprime, à l'heure cruciale des assemblages, leur penchant commun pour le chardonnay, auquel ils ont dédié quatre superbes cuvées blanc de blancs.



# CHAMPAGNE LENOBLE

## REVUE DE PRESSE

### LES ECHOS - FRANCE

Portrait de Anne Malassagne qui, à la tête d'une maison de champagne indépendante « AR Lenoble », a su donner un nouvel élan à l'entreprise familiale en misant sur le haut de gamme.



Elle aurait pu poursuivre une carrière brillante de gestionnaire avisée au sein du groupe L'Oréal et de sa filiale Hélène Rubinstein. A 28 ans, Anne Malassagne préfère mettre son talent au profit de l'entreprise familiale créée par son arrière-grand-père en 1915. Cette année-là, Armand-Raphaël Graser, alors marchand de vins en Alsace quitte sa région pour rejoindre la Champagne et y mettre sa famille à l'abri. Installé à Damery, dans une bâtisse du XVIIIème siècle qui est encore aujourd'hui le siège de la société, il achète des vignes et du raisin et se met à produire son propre champagne qu'il commercialise dès 1920 sous la marque « AR Lenoble », « AR » pour les initiales de son prénom et « Lenoble » en hommage à la noblesse de ce terroir. Le père d'Anne, Jean Malassagne, médecin passionné de viticulture, s'implique dans l'affaire.... Deux décennies plus tard, le terroir prend de la valeur, car la maison Lenoble dispose de 18 hectares situés sur l'un

des plus beaux coteaux de Champagne. « Sur les 320 villages que compte la Champagne, seuls 17 sont classés Grand Cru, 6 seulement produisent du Chardonnay sur la Côte des Blancs. C'est précisément sur l'une de ces communes que se trouve la majeure partie du vignoble maison » explique Anne Malassagne. C'est pourquoi, lors de la guerre du Golf, Anne décide de porter secours à son père, prêt à vendre l'affaire, et de miser sur le haut de gamme. Elle prend alors un congé pour création d'entreprise et se retrouve les manches pour aller démarcher dans toute la France. « Ce fut difficile pour m'imposer, beaucoup d'employés m'avaient connu enfant ». Anne Malassagne réduit la production....., se concentre sur des cuvées exclusivement réalisées avec de grands crus, et attaque des marchés de niches. Avec l'aide de son frère Antoine, ingénieur chimiste, qui la rejoint en 1996, elle obtient pour ses champagnes une reconnaissance de la presse internationale. Elle travaille sur les habillages des bouteilles avec une agence parisienne et poursuit son développement aux Etats-Unis et dans vingt pays d'Europe, mais aussi au Japon, en Corée, en Chine, à Taiwan, en Nouvelle-Zélande.

### LE JOURNAL DU DIMANCHE - FRANCE



Dans la catégorie des grands champagnes, est sélectionnée la Cuvée les Aventures

Est également sélectionnée la Cuvée Brut Intense pour son excellent rapport qualité-prix.



E-mail : [contact@champagne-lenoble.com](mailto:contact@champagne-lenoble.com)  
Internet : <http://www.champagne-lenoble.com>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



## REVUE DE PRESSE

### ROBERT M.PARKER - USA

#### GUIDE DES VINS

La maison AR Lenoble citée parmi les 20 meilleurs producteurs de Blanc de Blancs dans le Guide 2001.

### ROBERT M.PARKER - USA

#### THE WINE ADVOCATE - EDITION 149

Le Brut de Lenoble est l'une des valeurs les plus sûres pour le consommateur sur le marché des champagnes aujourd'hui. Un vin exceptionnel qui offre un bouquet d'arômes de pain grillé avec une note de levures, ainsi qu'un caractère franc, généreux et moyennement corsé. Ce vin complexe et rafraichissant exhale des arômes de poire fraîche, de levures et de fleurs. A boire au cours des 3 à 4 années à venir.

Le Grand Cru Blanc de Blancs est un vin très net, bien structuré et pur, rempli de notes acidulées de pomme et d'arômes floraux. Il présente une longueur exceptionnelle en bouche mais il lui manque le caractère chaleureux et expansif de la cuvée Brut de base. Il est fort possible qu'il s'épanouisse avec quelques années en cave. A boire : 2004 –2009.

- *Brut Intense* noté 90/100
- *Grand Cru Blanc de Blancs* noté 89/100



### WINE SPECTATOR - USA

- *Grand Cru Blanc de Blancs 1996* noté 95/100
- *Cuvée Les Aventures Grand Cru Blanc de Blancs* noté 92/100
- *Brut Intense* noté 90/100
- *Brut Rosé* noté 89/100
- *Grand Cru Blanc de Blancs* noté 88/100
- *Premier Cru Blanc de Noirs 1998* noté 86/100

Le Grand Cru Blanc de Blancs 1996 figure dans la sélection annuelle 2005 de WINE SPECTATOR dans la catégorie la plus prisée « Highly Recommended », avec le commentaire suivant :

“Une cuvée intense et raffinée. Les arômes toastés se mêlent harmonieusement aux notes de pêche et de chèvrefeuille tout en laissant s'exprimer une certaine minéralité. La bouche est souple et bien structurée. L'harmonie de toutes ces sensations et l'intensité des arômes font de ce champagne une cuvée d'exception. A boire maintenant ou d'ici 2015.



# CHAMPAGNE LENOBLE

## REVUE DE PRESSE

### GUIDE HACHETTE - FRANCE



Chaque année, la maison Lenoble est citée dans le Guide Hachette. Sélection du Guide 2007

- **Grand Cru Blanc de Blancs : ★★**
- **Grand Cru Blanc de Blancs 1996 : ★**

Fondée dans les années 1920, une maison sérieuse dont la réputation croît d'année en année. Elle est forte d'un vignoble de 18 ha, situé en particulier dans le grand cru de Chouilly dont provient ce blanc de blancs assemblant des vins de 2001 à 25% de vins de réserve élevés en fût. Une légère touche boisée contribue à l'élégance de ce vin complet, modèle d'équilibre. Seul son dosage perceptible le prive d'un coup de cœur.

Beurré et toasté avec des arômes de noix, le blanc de blanc grand cru 1996 retient l'attention par sa puissance, son soyeux, son ampleur et aussi par son dosage : une étoile.



### LE POINT - FRANCE



Sélection dans le Hors Série d'Avril :

**Les Aventures.** Issu du seul cépage Chardonnay récolté sur le grand cru Chouilly. Nez de grillé rappelant un peu les arômes de certains rieslings, épicé, craie, bouche tendue, puissante, crémeuse, savoureuse et élégante à la fois. Grand Vin. On aime aussi beaucoup le Millésime 1996 Grand Cru, également pur chardonnay, au nez brioché, beurré, bouche ample, gourmande, crémeuse qui devrait atteindre sa plénitude dans un an ou deux.

Sélection dans le numéro Spécial Champagne de décembre :

**17 : Gentilhomme 1996**

Blanc de Blancs à forte proportion de grand cru chouilly. Doré soutenu, nez nèfle, poire, romarin, cire, miel, sous-bois, commence à s'ouvrir sur des arômes de maturité, bouche puissante, notes champignon de couche, pomme, forte minéralité. Dense, puissant, un peu évolué.

**16,5 : Brut Nature**

Pas de dosage dans ce vin provenant d'assemblage de pinot et de chardonnay. Couleur soutenue, nez cire et épices douces, poire, bouche grillée, saveur de poire et de cerise, plein, intense, très pur : un vrai vin d'amateur.



# CHAMPAGNE LENOBLE

## REVUE DE PRESSE

### GAULT MILLAU - FRANCE



La maison Lenoble, créée en 1915, exploite en propre 18 hectares de vignes et a établi une charte de qualité pour préciser les règles de production des achats. Anne et Antoine Malassagne gèrent la maison avec brio. Les jus issus des premières pressées sont vinifiés pour 20 % en fûts depuis 2001.

Le Brut joue la fraîcheur et la vivacité avec les trois cépages à parts égales.

Le Grand Cru Blanc de Blancs a de très belles bulles fines et vives, la bouche est briochée et savoureuse.

Quant à la Cuvée Les Aventures, il s'agit d'un très beau champagne, plein, riche, aux notes délicates de fleurs blanches et d'une gourmandise altière.

- **Champagne Brut Rosé 2000 :** *noté 17,50/20*
- **Champagne Les Aventures :** *noté 17/20*
- **Champagne Grand Cru Blanc de Blancs :** *noté 16/20*
- **Brut Intense :** *noté 15/20*



### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

#### FRANCE

Dans le numéro de décembre 2006 Spécial Champagne, dans la catégorie des valeurs sûres des grandes maisons, la RVF sélectionne la Cuvée Brut Intense.



### CUISINE ET VINS DE FRANCE - FRANCE



Dans la sélection des 500 meilleures bouteilles du journal figure la Cuvée Grand Cru Blanc de Blancs :

Il était hors de question pour Anne et Antoine Malassagne d'abandonner la maison familiale, fondée par Armand-Raphaël Graser, leur arrière-grand-père. Avec son vignoble de 18 hectares en grande partie posés sur la côte de Chouilly, AR (pour les initiales de l'aïeul) Lenoble (parce que le champagne est la plus noble des boissons) est la plus petite des grandes maisons. Ce brut à prix doux offre l'élégance du style affiné de la maison. 16/20.



# CHAMPAGNE LENOBLE

## REVUE DE PRESSE

### LE GUIDE FIGARO - FRANCE

#### LENOBLE LA PLUS PETITE DES GRANDES MAISONS

Lenoble est une petite maison qui se porte bien. 70 % de son chiffre d'affaires est réalisé à l'exportation. Les bouteilles spéciales : millésimes, blanc de blancs ou de noirs, rosés, non dosé, etc, celles où la valeur ajoutée est la plus importante, représentent environ 60 % de ce chiffre d'affaires. Un cas presque unique en Champagne. Qui prouve qu'il est

toujours possible d'entreprendre en France. L'artisan de ce succès s'appelle Anne Malassagne. Une jeune femme mince au visage sans fard qui respire l'énergie mais sait aussi s'arrêter pour réfléchir. Ce jour-là, elle parle avec les mains, comme pour convaincre, encore mieux, encore plus. Mais, tout en s'exprimant, elle pense à ce qu'elle va dire plus tard. Aux échecs, on dirait qu'elle a deux coups d'avance. « Il faut de la volonté, de l'intuition et de la chance » dit-elle.

La création de la maison Lenoble remonte à 1920. Ce sont les parents d'Anne, médecins tous les deux, qui gèrent la propriété, la portent à bout de bras. Au début des années 90, la grande distribution décide de faire sa pub sur quelques produits dits de luxe, au nombre desquels figure le champagne. Les camions circulent, le nom qui figure sur l'étiquette est parfois différent de celui du producteur, du négociant ou de la coopérative qui aura réellement élaboré le vin. De la même façon, on peut trouver sous la même marque des vins bien différents. La maison AR Lenoble prend l'eau. Anne Malassagne, titulaire d'un mastère d'économie internationale obtenu à Dauphine, est alors salariée depuis quatre ans de L'Oréal, l'entreprise française la plus flamboyante de l'époque. Elle demande à son père de surseoir à sa décision de vendre, prend la direction de la maison. Et la galère commence. Ni les restaurateurs, ni les cavistes n'attendent une jeune femme frêle vendant une marque inconnue. Après dix-huit mois d'efforts infructueux, elle s'appuie sur les représentations diplomatiques du Quai d'Orsay. Elle perfectionne son anglais et son allemand, passe ses nuits à épilucher une papperasse indigeste... L'Angleterre, la Belgique, l'Allemagne, sont ses premiers succès. Elle s'enhardit au Japon, à Singapour, à Hongkong puis aux Etats-



Unis. Bien que ses vins ne correspondent pas à ce que l'on considère comme le « style Parker », le célèbre américain lui attribue des notes très élevées, la barre mythique des 92/100. La marque est sauvée. Antoine, son frère cadet rejoint Anne à la tête de l'entreprise. Des secrets ? « Non, dit-elle. Il faut de beaux raisins des meilleures parcelles, être attentif au goût de l'époque et devancer le goût des clients. Le marketing attend que les clients définissent ce qu'ils veulent, dans un domaine où le jus de raisins ne sera vendu que quatre ou cinq ans plus tard. Ca n'a pas de sens. Il faut se dépenser sans compter. » La Champagne n'a-t-elle pas été faite par les femmes ? Quand vous croiserez l'un des vins d'Anne Malassagne, n'hésitez pas.