

SOCIÉTÉ

MON CHAMPAGNE MA BATAILLE

Sur les terres de Champagne, les femmes sont de plus en plus nombreuses à diriger de belles maisons et à produire ce vin prestigieux, synonyme de fête et de réjouissances. Même si la plupart ont dû se battre pour y arriver.

PAR CATHERINE ROUILLÉ-PASQUALI | PHOTOS JEAN-MARC ARMANI & FRANCK FERVILLE POUR FEMME MAJUSCULE

« **É** légance et raffinement », « finesse et légèreté » sont les termes le plus souvent employés pour évoquer le vin de champagne, cet élixir aux bulles aériennes complice de nos moments heureux. Ces qualificatifs, que l'on attribue volontiers aussi aux femmes, expliqueraient pourquoi l'on associe facilement l'un et l'autre. Le champagne serait-il donc un vin féminin ? S'il est avéré qu'elles sont plus nombreuses à l'apprécier que les hommes, son élaboration n'emprunte rien des codes qui leur seraient spécifiques. Il suffit d'entendre celles qui le font pour comprendre ce lien quasi viscéral les unissant d'abord et avant tout à leurs terres et à leurs racines. Si elles connaissent le glamour et les ors des tables de fête, elles savent aussi

la pénombre des caves où vieillissent les cuvées qu'elles ont voulues, passionnément... Aussi étonnant que cela puisse paraître, ce ne sont pas les femmes qui viennent au champagne, mais lui qui vient à elles. Si leur amour de la terre, transmis souvent de génération en génération, est comme une évidence, l'accès au travail de la vigne et à la vinification ou, plus encore, à la direction de maisons de champagne, ne leur est pas acquis, loin s'en faut. La mort d'un conjoint ou les aléas de la vie sont souvent à l'origine de leur vocation. En témoignent les grandes veuves, Clicquot, Pommery ou Roederer, qui ont marqué l'histoire du champagne et dont le nom se perpétue à travers leurs marques. Talentueuses et visionnaires, féministes avant l'heure, ces femmes de caractère ont à l'époque pris le pouvoir là où on ne les attendait pas.



Deux siècles plus tard, curieusement, le schéma se répète : mieux vaut être « fille de » ou « femme de » pour avoir accès à la propriété, encore que cela ne suffise pas à légitimer leur présence sur des terres où la transmission se fait idéalement de père en fils. Difficile pour elles de se faire une place, mais quand elles y arrivent, elles forcent le respect. « *On n'a pas eu le choix* », résume Carol Duval-Leroy, qui a repris le flambeau lors du décès de son mari.

PLUS NOMBREUSES... ET SOLIDAIRES

Difficile donc d'être une femme sur les terres de Champagne? Le constat est unanime. Toutes évoquent un environnement très masculin, souvent peu amène, en tout cas au départ. Comme souvent, les femmes doivent livrer bataille pour être reconnues. Peu représentées dans les instances professionnelles, elles avancent à leur manière, « *préférant agir sur le terrain que perdre du temps en réunion* », avance Anne Malassagne, des champagnes AR Lenoble. L'obstination fait des émules et elles sont de plus en plus nombreuses à évoluer dans cet univers, à des degrés divers. Elles sont désormais vigneronnes, cheffes de cave, œnologues, sommelières, et parfois tout à la fois, comme Élise Dechannes, qui s'occupe

Veuves célèbres

TOUTES ÉTAIENT DES FEMMES DE CARACTÈRE ET AVAIENT UN GRAND SENS DES AFFAIRES. ELLES ONT MARQUÉ L'HISTOIRE DU CHAMPAGNE ET FONT ENCORE PARLER D'ELLES.

LOUISE POMMERY, veuve à 39 ans, sera une gestionnaire hors pair. Elle fait creuser ses caves – magnifiques, une référence encore aujourd'hui – et donne aux galeries des noms de grandes villes étrangères, symbole des conquêtes commerciales.

CAMILLE OLRY-ROEDERER, devenue veuve, sauve la maison du naufrage lié aux affres de la crise de 1929. Elle repositionne Roederer dans le monde et comprend avant l'heure l'art de la communication et des relations publiques.

BARBE-NICOLE PONSARDIN, ÉPOUSE CLICQUOT, qui perd son mari à 27 ans, décide de reprendre la tête des affaires à l'époque pourtant troublée des guerres napoléoniennes. Elle donne son nom à sa maison et se fait connaître bien au-delà de nos frontières, en Russie notamment.

du vignoble, coupe ses raisins, vinifie ses cuvées et les commercialise. La solidarité n'est pas un vain mot dans ce cercle-là, qui fait en sorte que la présence féminine se pérennise. La différence avec les hommes? Leur manière, justement, d'exercer leur métier. Plus pragmatiques, avec un sens du devoir chevillé au corps et l'envie de bien faire, elles aiment l'idée d'être bien dans leurs maisons, avec leurs équipes, travaillant à élaborer des vins de qualité appréciés par ceux qui les goûtent plutôt que de perdre leur énergie dans des guerres d'ego. Il est vrai qu'en Champagne, la réussite se compte aussi en nombre de bouteilles...

Quant à savoir si le champagne fait par des femmes est un vin « féminin », la réponse est unanime : non ! La manière de faire du vin reste la même, que l'on soit homme ou femme. Ce qui transparait, par contre, c'est ce que son auteur y mettra. Généralement, toute son âme... Il est en revanche reconnu que ce vin est plébiscité par les femmes. « *Soixante-dix pour cent des consommateurs sont des consommatrices* », confirme Anne Malassagne. « *Ce sont même elles qui l'achètent, en France et partout dans le monde, notamment dans les pays asiatiques, où elles le préfèrent aux alcools forts* », reconnaît Jean-Marie Barillère, président de l'Union des maisons de champagne, représentant de la gent masculine – respectueux de ses talentueuses condisciples – interrogé sur ce point. Les publicitaires ne s'y sont pas trompés en concevant des campagnes valorisant l'élégance et le charme, au féminin. La boucle est ainsi bouclée. Entre femme et champagne, il y a un lien qui n'est pas près de se rompre...

Élise Dechannes

ENVERS ET CONTRE TOUS

Ce n'est pas parce que le domaine était familial que son retour à la terre était une évidence. Bien au contraire ! Après le décès de sa mère, c'est en tapant du poing sur la table qu'elle a demandé à son père de bien vouloir lui faire une place à la propriété. Un endroit auquel elle était attachée viscéralement depuis l'enfance et où elle avait grandi. Diplômée de l'École supérieure de commerce de Reims, Élise Dechannes s'est fait une première vie dans la finance et l'assurance avant de renouer avec son rêve : revenir sur ses terres. Elle a 38 ans et de la détermination à revendre. Elle en aura besoin pour imposer ses choix. « *Je n'étais pas censée y arriver parce que je suis une femme, divorcée de surcroît, avec deux enfants en bas âge, donc un sacré handicap.* » Qu'importe ! Elle se lance, conforte par une formation ses connaissances acquises sur le tas et revisite des notions qu'elle avait intégrées naturellement. « *J'ai découvert des choses comme la vie des sols et mieux compris le pourquoi du comment. Cela a résonné très fort en moi.* » Son amour de la nature lui dicte sa conduite de vigneronne... mais lui vaut une levée de boucliers. Car être une femme avec des idées, folles, comme



convertir son vignoble au bio, c'est carrément dérangeant ! « *Je ne sais pas ce qui dérange mais les relations sont compliquées. Les soutiens sont rares et les propos dissuasifs nombreux. Au cœur du vignoble, les mentalités sont rudes et les idées nouvelles gênent. Cela évolue, mais pas assez vite* », regrette-t-elle. Pourtant, huit ans après avoir fait le grand saut, elle ne regrette pas ce choix. « *Quand j'ai les*

pieds dans la terre et que je coupe mes raisins, je suis heureuse. Voir les fruits du travail accompli, malgré les aléas climatiques, donne du sens aux efforts qu'il a fallu consentir, sans jamais rien lâcher. C'est une belle récompense. » Culture de la vigne, vinification, commercialisation, Élise Dechannes fait tout. Et veille à tout. Pas le temps ni l'esprit d'adhérer à des clubs de vins au féminin. Elle affirme toutefois que « *oui, le champagne est élégant, avec cette sensibilité si particulière* ». Puis elle concède : « *Ce qui compte en réalité, c'est l'intention que l'on y porte et ce qu'on veut bien lui donner : le goût du beau, l'envie de transmettre et de partager. Dans mes champagnes, il y a toute mon âme...* »

« Voir les fruits du travail accompli donne du sens aux efforts qu'il a fallu consentir »

Carol Duval-Leroy LA RÉGENTE

Elle n'a que 36 ans quand son mari, héritier de la lignée Duval-Leroy, disparaît prématurément, la laissant seule avec trois enfants, alors âgés de 4, 6 et 8 ans. Elle s'engage à perpétuer la tradition pour passer le relais plus tard à ses enfants. « J'avais promis à mon mari de poursuivre l'œuvre accomplie depuis cent cinquante ans. Les vignes, c'était sacré dans sa famille. » Trente ans plus tard, elle peut être fière du chemin parcouru : ses enfants travaillent avec elle aux destinées de la maison. La transmission, si chère à son cœur, est assurée. « J'aime à penser que j'ai été un peu la régente ! » Ce n'était pourtant pas gagné. Rien ne destinait cette femme à diriger une entreprise et à gérer des équipes. « J'adorais cuisiner, donc je recevais beaucoup. J'organisais la logistique des vendanges et j'accompagnais mon mari à la chasse. » Sans le savoir, elle détient déjà quelques clés et les codes qui conviennent pour rentrer dans ce milieu champenois, réputé difficile d'accès, aux femmes qui plus est. C'est d'ailleurs sur elles qu'elle



va s'appuyer : « Chez Duval-Leroy, il y a 43 % de femmes, toutes à des postes clés ! » En témoigne sa directrice de cave, qu'elle a recrutée dès son arrivée, en lui forçant un peu la main. « Après un échange très sec avec son prédécesseur, je lui ai demandé un matin si elle voulait bien le remplacer et travailler avec moi. Je ne lui ai pas laissé le temps de réfléchir : c'est oui ou c'est non. » Sandrine Logette a accepté, et cela fait vingt-cinq ans que cela dure. Carol

« Chez Duval-Leroy, il y a 43 % de femmes, toutes à des postes clés ! »



Duval-Leroy ne tarit pas d'éloges à son sujet car « les vins qu'elle vinifie sont ceux que j'attends : souples, légers, féminins... » Pour elle, aucune équivoque : les femmes sont des « besogneuses », on peut compter sur elles. Un homme, il joue à la guéguerre : « J'ai fait 18 millions de bouteilles, et toi ? » Ce n'est peut-être pas un hasard si elle n'a pas refait sa vie, préférant se consacrer à ses enfants et à ses champagnes. Aujourd'hui, elle est heureuse de ce qu'elle a réussi, adore son métier et ses cuvées. Celle qui s'est longtemps battue pour y arriver est désormais reconnue dans l'univers du champagne et ses instances professionnelles, où elle est d'ailleurs une des seules femmes à siéger. Cette femme de caractère a la trempe des héritières du passé, Clicquot ou Pommery. Régente ou reine-mère ?



Anne Malassagne LA STRATÈGE « HAUTE COUTURE »

« C'est mon arrière-grand-père, Armand-Raphaël Graser, arrivé de son Alsace natale, qui a fondé cette maison, AR Lenoble, en hommage à la noblesse des vins de Champagne. L'apposition de ses initiales sera le seul rappel de son patronyme, jugé trop germanique », raconte d'emblée Anne Malassagne, copropriétaire avec son frère Antoine et présidente-directrice générale d'AR Lenoble, pour mieux situer l'importance de cet héritage, transmis sur quatre générations. Ce n'était pourtant pas sur ces terres qu'elle pensait poser ses valises. Voyageuse au long cours, adorant son métier – auditrice pour le groupe L'Oréal – elle y revient pourtant, à 28 ans, mue par le sentiment qu'il fallait sauver ce trésor de la vente programmée à contrecœur par son père. « Il ne pouvait plus tout concilier, son métier de gynécologue et la gestion de cette maison. » Elle arrive donc comme l'enfant prodigue, accueillie par un père comblé de voir sa fille venir le seconder. « J'étais un peu naïve et ne savais pas encore dans quoi je m'engageais », confie-t-elle. Six mois plus tard, celui-ci tombe malade. Elle met alors toute son énergie à redynamiser l'entreprise familiale tout en l'exhortant à se battre... Quelques années plus tard, c'est

FRANCK FÉVILLÉ

SOCIÉTÉ

avec son frère qu'elle poursuit l'aventure, chacun à des postes complémentaires : lui à la culture de la vigne et à la vinification, elle à la gestion, la commercialisation et la communication. Son expertise passée, elle l'applique désormais à sa maison, dont elle valorise les terroirs exceptionnels et les crus, des vins de caractère dont elle limite volontairement la production. Il lui faudra plus de vingt ans pour mettre en place une stratégie gagnante, refusant obstinément les appels du pied d'actionnaires potentiels. « Ma plus belle fierté, dit-elle, est d'avoir permis à cette maison de rester familiale et indépendante. » Fait rare dans cette région où l'histoire d'une marque, mise en exergue, n'est souvent plus qu'une façade. Pour celle qui arrivait au pays

« Ma plus belle fierté est d'avoir permis à cette maison de rester indépendante »

« jeune, femme, fille de son père et venant de Paris de surcroît », ce n'était pourtant pas gagné. C'est sûrement pour cela qu'elle travaille actuellement à la mise en œuvre d'un club de femmes de champagne, où il sera question d'ouverture, de retours d'expérience et de solidarité...

