

L'ART DE VIVRE DU FIGARO

H

Champagne Voyage en botanique

MILLESTIME 202

PREMIER PLAN

POURQUOI SÉGOLÈNE GALLIENNE JOUE L'ANTI-BLING

Tl n'est pas donné à tout le monde d'avoir eu un père capitaine d'industrie ayant marié sa vie durant rigueur des affaires et plaisirs de la bonheur. L'opposé de ces patrons du Cac 40 un œil sur leurs courbes physiques, l'autre sur celle de leurs bénéfices... Filie du baron belge Albert Frère qui avait fait figurer une grappe de raisin sur son blason, copropriétaire avec la famille Arnault de Château Cheval Blanc, Ségolène a connu une jeunesse rythmée par les repas familiaux où se priver d'une coupe de champagne avant le repas aurait été considéré comme la pire des fautes de goût. L'acquisition récente de la maison Lenoble, fondée en 1920, est donc loin d'être un simple investissement, mais le fruit d'une histoire familiale pertinente. Avec son mari Ian Gallienne, Ségolène forme un duo complémentaire au sein de leur family office gérant bien d'autres affaires : lui, investisseur et visionnaire, gère la stratégie financière ; elle, experte en marketing et en communication, s'occupe des équipes et de l'image de marque. Cette grande femme blonde au visage affirmé dénotant force de caractère et clarté de pensée – deux vertus dessinant souvent des destins accomplis – a un timing serré, me préviennent-on. Mère de cinq enfants, âgés de 4 à 21 ans, elle gère son emploi du temps avec une discipline prussienne, mais sans sacrifier les moments précieux. « Je commence à 6 heures, je termine tard, mais chaque minute est optimisée », m'explique-t-elle. Le matin est consacré au travail ; l'après-midi, si possible, à l'un de nos enfants ou à une activité sportive ». Dans l'un des bureaux de l'entité familiale avec vue imprenable sur le Grand Palais, Ségolène prend place, flanquée de son assistante et d'une proche, chargée de sa communication. Ségolène me parle avec passion de sa nouvelle aventure en commençant par une anecdote révélatrice : « Un jour, mon mari a goûter une cuvée et m'a dit : "C'est trop bon, on devrait en faire notre champagne familial" ». L'idée de Lenoble est née ainsi : un projet à quatre mains. Un champagne à leur image, élégant, racé et authentique, aux antipodes des marques bling surjouant une communication « show off ». Pour Ségolène, Lenoble n'est pas qu'une entreprise : c'est un héritage. « Nous construisons quelque chose qui nous survivra. Un jour, j'espère que mes enfants reprendront le flambeau... ou au moins qu'ils garderont cette passion pour le champagne et le partage ». Elliott, étudiant en politique et en économie à Chicago, est un ambassadeur enthousiaste de la marque : « Il adore venir déguster les cuvées et répandre la bonne parole auprès de ses amis, c'est notre meilleur ambassadeur ». Sienna, passionnée de mode, aide parfois à l'organisation d'événements. Les jumeaux Oliver et Serenna, sportifs et curieux, participent aux vendanges. Sophia, la benjamine, galope déjà entre les vignes. Les

enfants... L'autre engagement total de Ségolène. « J'ai toujours tenu à préserver des moments intimes avec eux. » Pour y parvenir, cette reine de l'organisation millimétrée a instauré deux rituels familiaux sacrés : le dîner mensuel en tête-à-tête avec chacun de ses enfants. « C'est notre moment à nous. Même avec mes deux aînés, en fac à Chicago, on garde ce lien à distance ». Second rituel – non négociable : le week-end sportif où l'on s'affronte au polo, au tennis, au vélo... sans oublier les vendanges : « C'est magique d'observer mes enfants découvrir ce métier, les mains dans la terre ! Qui sait, peut-être parmi eux le futur ou la future gérante de Lenoble ? Se vour à une marque de champagne, c'est comme élever des enfants. Il faut du temps, de la patience et beaucoup d'amour. Mais quand on voit le résultat, ça n'a pas de prix ». La propriété qui s'étend sur 14 ha offre une production limitée à 300 000 bouteilles par an afin de privilégier la qualité. « Nous ne voulons surtout pas être le champagne des boîtes de nuit ou des mariages cinglants. Nous visons les épiciers, les cavistes qui comprennent notre philosophie : un produit brut, sans sucre ajouté, qui a du caractère ».

Ségolène Gallienne est intarissable lorsqu'on lui demande de préciser sa vision de Lenoble : « En faire un champagne "de table", élégant et polyvalent, capable de s'inviter aussi bien dans les restaurants étoilés que dans les repas entre amis ». Son objectif est de miser sur des partenariats avec des cavistes et des restaurateurs qui partagent les valeurs du couple. « Nous ne voulons pas être partout. Nous choisissons nos ambassadeurs comme nos amis : pour leur passion et leur authenticité. Et de poursuivre : Armand-Raphaël Grasler, le fondateur de la maison, disait que le champagne est le plus noble des vins. Nous avons conservé cette idée : Lenoble, c'est un grand vin de Champagne, pas un simple apéritif ».

La demeure, en rénovation, est destinée à devenir un lieu de vie chaleureux, décoré par Cordelia de Castellane, cousine de son mari. « Nous souhaitons une maison où nos cinq enfants et aussi nos amis aient envie de se retrouver.



« UN JOUR, J'ESPÈRE QUE MES ENFANTS REPRENDRONT LE FLAMBEAU... OU AU MOINS QUILS GARDERONT CETTE PASSION POUR LE CHAMPAGNE ET LE PARTAGE »

Maison de champagne, certes, mais surtout maison de campagne au joli sens du terme. Aux antipodes de ces châteaux vitrines sans âme comme il y en a tant : un endroit vivant, avec une grande cheminée où se réchauffer l'hiver, des vendanges entre copains, des repas simples et délicieux, s'enflamme-t-elle. Un endroit pour des week-ends sportifs, car le sport est notre langue familiale commune. Un lieu pour lâcher aussi – je ne lis pas aussi à cause de mon emploi du temps surchargé, c'est un regret ». Récemment, la lecture du *Baveur de brume*, d'un certain Guillaume Gallienne, comédien remarquable, comme on sait, et cousin de Ian. Sans doute aussi parfois, les poèmes incandescents de sa belle-sœur Alicia, l'ange éternel. Une affaire de famille, en quelque sorte.

VISA

PALAIS D'HIVER

Dans les vignes de Pommard en Bourgogne ou dans les oliveraies des Pouilles en Italie, deux nouveaux hôtels agri chic.



CHÂTEAULA COMMARAINNE

L'ALIBI / Après quatre années de travaux titanescques, le château La Commaraïne s'apprête à ouvrir les portes de son hôtel 5-étoiles, conçu par le groupe Champagne Hospitality (Royal Champagne Hotel & Spa).

Inauguration annoncée pour fin janvier, début février. L'ARGUMENT / Une immersion d'exception dans un vignoble de la côte de Beaune, un Clos monopole en appellation Pommard premier cru.

LES MOYENS / 37 chambres et suites, deux restaurants (menés par Christophe Raoux), un spa et une piscine viendront réveiller cette belle endormie au sein d'un domaine privé de près de 10 ha.

A partir de 642 € la chambre. [Chateaulacommaraine.com](http://chateaulacommaraine.com)



VISTA OSTUNI

L'ALIBI / Découvrir les Pouilles loin des foules. Dans la candeur de l'hiver, la ville blanche d'Ostuni dévoile un visage solaire et serein. On l'apprendre depuis une nouvelle adresse, Vista Ostuni, lovée dans un bâtiment historique entouré de jardins, de vergers et d'oliveraies.

L'ARGUMENT / Cet ancien couvent construit au XIV^e siècle, aux allures de palais de pierre, a divinement inspiré l'architecte milanais Roberto Murgia (RMA Studio), en charge de sa transformation en hôtel contemporain de 28 chambres et suites.

LES MOYENS / Avec un spa Biologique Recherche, une piscine chauffée, un restaurant étoilé orchestré par Andrea Berton, Vista Ostuni est ouvert toute l'année.

A partir de 433 €. [Vistapalazzo.com/ostuni/vista-ostuni](http://vistapalazzo.com/ostuni/vista-ostuni)

Marie-Angélique Ozanne