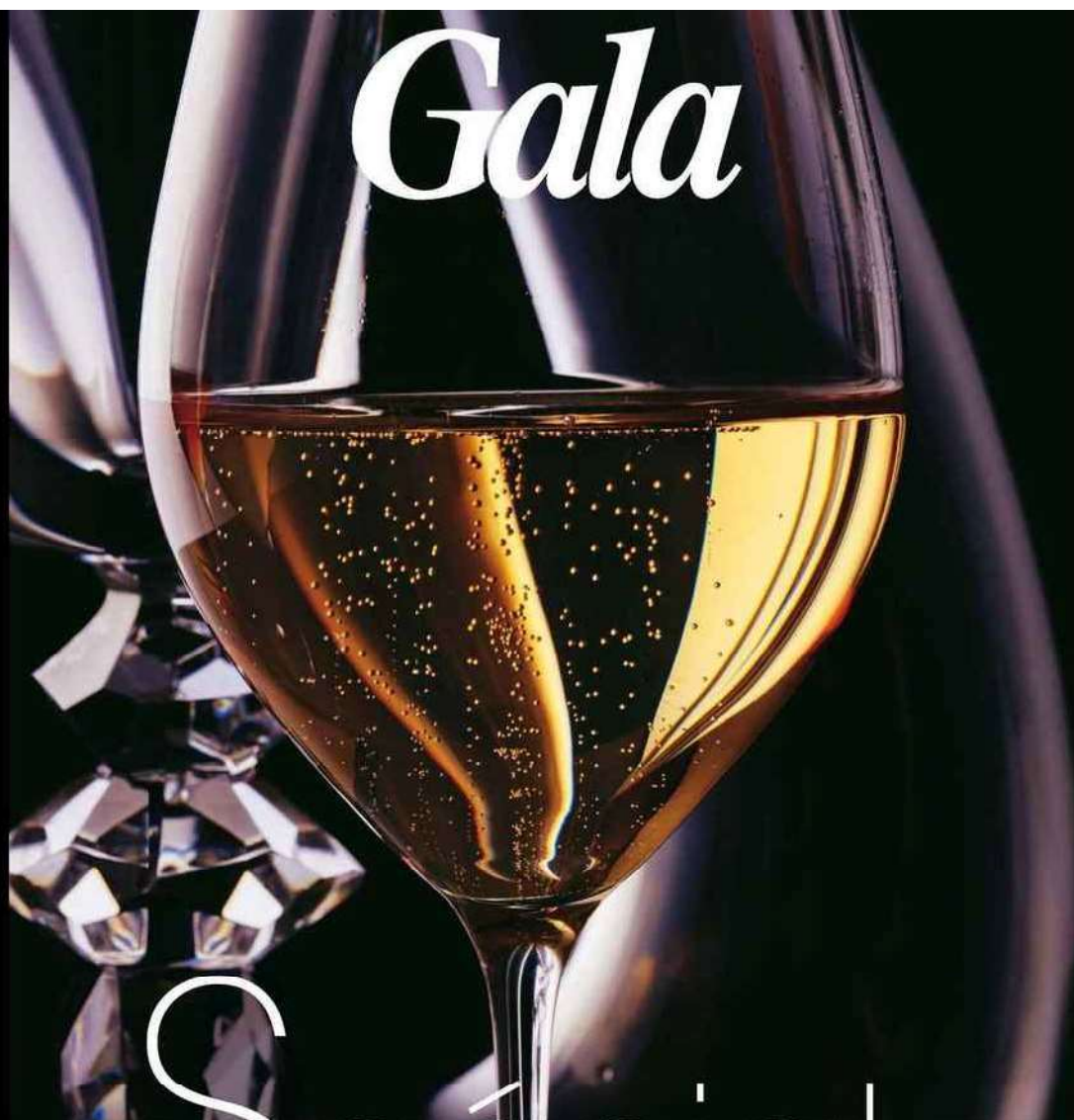




Spécial champagne

S O M M A I R E

108 Edito
par Jessica Préalpatto, virtuose
pâtissière du
Plaza Athénée

ART DE VIVRE

**110 Des bulles
et des bûches**
De sublimes desserts de Noël

114 Mariages pur sucre
Les accords parfaits
de nos pâtisseries phares

PORTRAITS

**124 Cinq Champenoises
au pouvoir**
Elles conjuguent le vin
à tous les temps.

SÉLECTIONS

**120 Des millésimes
d'exception**
Un florilège de beaux
flacons

132 Coffrets d'exception
Ecrins d'artistes et,
flacons précieux

134 EN BREF
Les dernières infos
des vignobles



L'appel de leur région natale et l'atavisme ont été les plus forts.
Fièrement ancrées dans leur domaine familial, ces cinq femmes conjuguent
avec élégance le vin blond au passé, au présent et au futur.



De g. à dr. :
Vitalie Taittinger,
Anne
Malassagne,
Charline
Drappier,
Garance Thiénot
et Céline
Mignon
prennent la
pose au
Très Particulier,
le bar de
l'Hôtel
Particulier
Montmartre
(23, av. Junot,
Paris 18^e).



GARANCE THIÉNOT

Fan de bulles et de street art

Dès son arrivée au sein de l'entreprise, en 2002, Garance Thiénot opère un radical changement d'image qu'elle souhaite dans l'air du temps, plus moderne, tant pour la maison que pour les flacons. « Je suis fière d'avoir pu travailler à deux reprises, dès 2016, avec l'artiste Speedy Graphito. Accessible à tous, le street art est né dans les années quatre-vingt, en même temps que Thiénot. » Peu de temps après elle, son frère Stanislas rejoint la maison, fondée en 1985 par leur père, Alain Thiénot. « Mon frère et moi avons grandi avec Champagne Thiénot. Les caves étaient un formidable terrain de jeux, mais nous ne pensions pas intégrer un jour l'entreprise. »

Elle finit pourtant par sauter le pas afin de créer un poste en marketing, communication et image qui n'existait pas auparavant. « Mon père est toujours président, mais c'est en famille que nous prenons les décisions stratégiques de grande importance. » Pour Garance, la Champagne est une appellation novatrice : « La profession a créé la méthode champenoise, reconnue et admirée, une spécificité dans le monde du vin. Cette histoire et ce succès, nous devons les entretenir dans le futur. L'essence même du champagne, c'est la fête, la légèreté et le partage. Cette émotion positive et cette magie devront perdurer demain à travers les innovations packaging et la façon de consommer le champagne. C'est un grand vin, il se suffit à lui-même et peut facilement s'affranchir des codes. »

POURQUOI NE PAS AVOIR PRIS LE NOM DE VOTRE ÉPOUX ?

J'ai toujours conservé mon nom de naissance. Il est plus évident pour représenter la maison et parler d'elle. Lorsque je me suis mariée, j'étais déjà en poste et il était naturel de garder le nom de Thiénot.

QUELLE EST VOTRE CUVÉE DE FÊTE PRÉFÉRÉE ?

J'ai une affection particulière pour la cuvée Stanislas en magnum. Un blanc de blancs d'une incroyable fraîcheur ! Avec des huîtres, dont je suis une inconditionnelle, l'accord est superbe.

Rens. : thienot.com.



Blazer et jupe plissée Molly Bracken, pull Majestic Filatures.

CÉLINE MIGNON

La Champagne est son trésor



J'ai fait une école de commerce internationale et je ne me destinais pas du tout à rejoindre l'affaire familiale. Mon père, Pierre Mignon, l'a fondée dans les années soixante-dix à partir de trois hectares légués par mon grand-père », raconte Céline Mignon. Aujourd'hui, le vignoble de la maison, installée dans le village du Breuil depuis cinq générations, occupe 17 hectares. Venue faire un remplacement en fin d'année pour donner un coup de main, elle décide de rester. Commercialisation, marketing, développement de la marque sont quelques-unes de ses prérogatives. Souhaitant développer une gamme plus pointue avec des cuvées d'exception, elle imagine alors des bouteilles originales et décoratives, métallisées, ornées de petits bijoux en strass incrustés dans le bouchon. En mai dernier, elle a ouvert un show-room de dégustation assorti d'un bureau à Epernay. « Mon frère Jean-Charles, qui a pris les rênes de la production, et moi sommes arrivés la même année, en 1998, par pure coïncidence. La gamme se composait de cinq champagnes. Nous en avons onze aujourd'hui. »

D'ici à quelques années, la fratrie sera à la tête de la maison pour l'emmener vers l'avenir. « La Champagne est une appellation merveilleuse, un trésor, un héritage culturel et un art de vivre magnifiques. Certains acteurs l'ont parfois oublié et ne la glorifient pas comme ils le devraient. Le champagne, ce grand vin, va monter en gamme. Nous n'en sommes qu'aux prémices. »

POURQUOI NE PAS AVOIR PRIS LE NOM DE VOTRE ÉPOUX ?

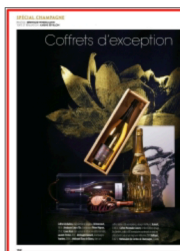
Je porte les deux même si j'utilise rarement mon nom d'épouse. Pour incarner la maison, il me semble plus simple et évident de mettre en avant le nom de mon père.

VOTRE CUVÉE DE FÊTES PRÉFÉRÉE ?

Le Clos des Gravières 2009, un grand champagne qui ne supporte pas la flûte mais exige à minima un grand verre à bourgogne. Avec caviar, carpaccio de saint-jacques aux agrumes, langoustines déglaçées au champagne...

Rens. : champagne-pierre-mignon.com.

Pull Gant, écharpe Eric Bompard, robe Sandro.



SPÉCIAL CHAMPAGNE

PHOTOS : BERNHARD WINKELMANN
TEXTE ET RÉALISATION : KARINE RÉVILLON

Coffrets d'exception

