



Revue de Presse

Septembre - Décembre 2024



GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE
MAISON FONDÉE EN 1920
DAMERY - FRANCE

MAGAZINE/JOURNAL : LA REVUE DU VIN DE FRANCE (FRANCE)

AUTEUR :

DATE : 21 NOVEMBRE 2024

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

PARAHÿ 1875 • CORNAS • BESSIN-TREMBLAY • SAMUEL BILLAUD • DOM PÉRIGNON

**LA REVUE DU
vin
DE FRANCE**
larvf.com

Bordeaux 1855
Goût, styles, valse des hectares, bio :
métamorphose d'un classement

CAHORS
Le virage des vins légers

**DE BEAUNE
À BORDEAUX**
Les clubs british
arrivent
en France

VIN ET TÉLÉ
Tout pour les chefs,
rien pour les vignerons !

**PALMARÈS
EXCLUSIF!**

**Nos 50 meilleures
maisons de Champagne**

LE CHEMIN
DES VIGNES
Aude Legrand,
caviste en trois
dimensions

ARLENOBLE
CHAMPAGNE
GRANDE CUVÉE
1250ML EDITION

CHAMPAGNE
KRUG
GRANDE CUVÉE
1250ML EDITION

PIPER
CHAMPAGNE
PIPER-HEIDSIECK
Essentiel

L 13477 - 686 - F - 7,50 € - RD

Champagne Lenoble
35 rue Paul Douce – 51480 Damery
contact@champagne-arlenoble.com - Tel: 03 26 58 42 60



Les 50 meilleures maisons de Champagne



JULIEN LARDY

Anne et Antoine Malassagne ont tracé la voie au nouveau chef de cave.

14^e AR Lenoble à Damery

On salue le Gentilhomme !

Anne et Antoine Malassagne ont cédé cette belle maison de Damery aux Belges Frère-Gallienne via la holding FG Bros en 2023. Les vins dégustés ici sont donc le fruit de leur travail. Saluons la progression des dernières années et les efforts consentis en matière de viticulture, de précision dans l'utilisation du bois lors des vinifications et de l'élevage. Les dosages se montrent plus modérés afin de préserver les matières

premières. Depuis 2024, Julien Lardy, le nouveau chef de cave, veille sur les vins de la maison. Sa feuille de route ? Continuer à produire des cuvées étoffées, ciselées, exprimant la beauté des terroirs de Chouilly (avec ses chardonnays comme porte-drapeaux), de Damery et de Bisseuil.

NOTRE AVIS La gamme est cohérente de bout en bout, avec des vins modernes

dans leur expression précise, parfumée, tout en chair et en fraîcheur, sans aucune dureté, parfaitement incarnée par le brut Intense. La splendide cuvée Gentilhomme 2012 affiche une concentration hors normes tout comme Les Aventures, assemblage des millésimes 2008, 2009 et 2012, d'un raffinement exceptionnel ! N'oubliez pas le rosé, ni les blanc de blancs et blanc de noirs très recommandables.

4 CUVÉES EMBLÉMATIQUES

89/100 Brut Intense Mag 20

Des arômes bien définis et fringants. Une gourmandise et une fluidité très avenante s'affirment en bouche. Voilà un champagne moderne fédérateur, expressif et abordable dans sa jeunesse. 41 €

92/100 Brut Nature Zéro Dosage Mag 18

Nez ouvert avec une jolie définition mûre et minérale. La bouche est harmonieuse. Avec son toucher délicat, elle traduit l'ampleur du millésime solaire sans lourdeur. 47 €

93/100 Extra-brut Blanc de Noirs 2013

Belle évolution pour ce pinot noir de Bisseuil aux arômes de pain d'épices, de bois et de beurre. La bouche se montre ample et vineuse, sans excès. Plus un millésime de fraîcheur que d'opulence. 74 €

95/100 Extra-brut Blanc de Blancs Grand cru Gentilhomme 2012

Belle complexité avec des notes de noisette grillée, de moka, de torréfaction mais aussi automnales, de feuilles et de houblon. Ce chardonnay impose une jolie mâche, une puissance bien canalisée par une bulle gracieuse. 99 €

AR Lenoble en détail

Propriétaire : FG Bros
Président : Guillaume Truchot, depuis 2023
Chef de cave : Julien Lardy, depuis 2024
Nombre d'hectares de vignes en propre : 15,4
Nombre d'hectares en achats de raisins : 18
Encépagement : chardonnay (70 %), pinot noir (10 %), meunier (20 %)
Nombre de bouteilles commercialisées par an en moyenne : 300 000

Photos : AR Lenoble

LA RVF N° 686 - DÉCEMBRE 2024 / JANVIER 2025 - 111

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE
 MAISON FONDÉE EN 1920
 DAMERY - FRANCE

2024/2013 : LES DEUX CLASSEMENTS COMPARÉS

	2024	2013
Krug	1 ^{er}	7 ^e
Louis Roederer	2 ^e	1 ^{er}
Jacquesson	3 ^e	6 ^e
Bollinger	4 ^e	3 ^e
Philipponnat	5 ^e	13 ^e
Salon	6 ^e	8 ^e
Dom Pérignon	7 ^e	5 ^e
Gosset	8 ^e	4 ^e
Billecart-Salmon	9 ^e	10 ^e
Charles Heidsieck	10 ^e	11 ^e
Henri Giraud	11 ^e	17 ^e
Deutz	12 ^e	9 ^e
Pol Roger	13 ^e	2 ^e
AR Lenoble	14 ^e	14 ^e
Fleur de Miraval	15 ^e	N'existait pas
Leclerc-Briant	16 ^e	Pas classée
Drappier	17 ^e	24 ^e
Ruinart	18 ^e	20 ^e
Taittinger	19 ^e	16 ^e
Bruno Paillard	20 ^e	23 ^e
Rare	21 ^e	N'existait pas
Moët & Chandon	22 ^e	30 ^e
Joseph Perrier	23 ^e	18 ^e
Laurent Perrier	24 ^e	19 ^e
Piper-Heidsieck	25 ^e	40 ^e
Veuve Cliquot Ponsardin	26 ^e	15 ^e
Lallier	27 ^e	29 ^e
Brice	28 ^e	Pas classée
Mailly Grand Cru	29 ^e	21 ^e
Alfred Gratien	30 ^e	25 ^e
Ayala	31 ^e	31 ^e
Duval-Leroy	32 ^e	26 ^e
Delamotte	33 ^e	28 ^e
Perrier-Jouët	34 ^e	12 ^e
Palmer & Co	35 ^e	27 ^e
Devaux	36 ^e	32 ^e
Jacquart	37 ^e	45 ^e
Saint-Gall	38 ^e	Pas classée
Barons de Rothschild	39 ^e	46 ^e
De Venoge	40 ^e	39 ^e
G.H. Mumm	41 ^e	35 ^e
Thiénot	42 ^e	43 ^e
Pommery	43 ^e	41 ^e
Moutard	44 ^e	Pas classée
Lanson	45 ^e	42 ^e
Henriot	46 ^e	22 ^e
Nicolas Feuillatte	47 ^e	38 ^e
Cattier	48 ^e	33 ^e
Boizel	49 ^e	Pas classée
Abelé 1757	50 ^e	Pas classée



CINQ DÉLICIEUX BRUTS NON MILLÉSIMÉS
AR Lenoble, brut Intense Mag 20
Bollinger, brut Special Cuvée
Charles Heidsieck, brut Réserve
Jacquesson, extra-brut N° 747
Philipponnat, brut Royale Réserve



LES BLANCS DE BLANCS LES MIEUX NOTÉS
Duval-Leroy, brut 1 ^{er} cru Blanc de blancs 2008 (94/100)
Louis Roederer, brut Blanc de Blancs 2017 (94/100)
Charles Heidsieck, brut Blanc des Millénaires 2014 (96/100)
AR Lenoble, extra-brut Blanc de Blancs Grand cru Gentilhomme 2012 (95/100)
Taittinger, brut Comtes de Champagne Blanc de Blancs Grands crus 2013 (94/100)





«Lui redonner une âme» : le nouveau départ de la maison de champagne Lenoble

En Champagne, la maison Lenoble, reprise par la famille Frère-Gallienne, prépare sa transformation.

La Champagne est en mouvement. La région connaît quelques difficultés économiques. Elle en a vu d'autres. En attendant des jours meilleurs, certaines maisons font le dos rond, d'autres se réinventent, parfois changent de main. Comme Lenoble. Depuis longtemps, ses bulles méritent le détour. Cela n'a pas échappé aux initiés. L'an passé, Anne Malassagne et son frère Antoine cédaient les clés de l'entreprise de DAMMERY à la famille Frère-Gallienne, représentée par Ségolène Frère-Gallienne. Cette dernière a déjà fait appel à Julien Lardy, un œnologue bourguignon. C'est désormais à lui de superviser la production et la vinification de raisins issus de vignes situées entre Bisseuil, dans la vallée de la Marne, terroir réputé pour ses pinots noirs, et Chouilly, grand cru de la Côte des Blancs. Lenoble produit 300 000 bouteilles. «L'architecte Daniel Romero va repenser les bâtiments. Nos nouvelles installations vont nous permettre de gagner en précision.»

Lenoble joue la carte du marketing de l'expérience. «Il s'agit de rendre la maison chaleureuse, vivante, de lui redonner une âme. Nous voulons en faire un lieu où nos amis auront plaisir à se rendre. Ce sera idéal pour le week-end, avec une cuisine ouverte, un cabinet de curiosités...

Nous voulons aménager une petite maison dans les vignes, avec quatre ou cinq chambres.

Ma cousine Cordelia de Castellane va prendre en charge la décoration. Elle va aussi repenser le jardin. Il s'agit d'un clos qui donne directement sur l'église. J'ai célébré mes 20 ans de mariage au château Cheval Blanc (dont elle est copropriétaire, NDLR) et je compte bien fêter les 30 ans en Champagne.»

Une seule cuvée prestige

Pour le grand public, le changement le plus visible est la transformation de AR Lenoble – référence au fondateur Armand-Raphaël Graser –, en Lenoble jugé plus simple par les repreneurs. «Nous allons aussi réduire la gamme pour la rendre plus lisible en nous contentant par exemple d'une seule et unique cuvée de prestige. Nous voulons aussi harmoniser les différentes étiquettes. Il s'agit encore de rendre la maison plus présente sur la carte des vins des bons restaurants, ceux qui nous ressemblent, comme le Voltaire, quai Voltaire, à Paris.»

Au fil des explications, il apparaît que les nouveaux propriétaires réimaginent la maison de fond en comble. Lenoble change de cap et se donne les moyens nécessaires pour réussir sa deuxième vie.

MAISON

À la veille de la vendange, la nouvelle équipe du champagne AR Lenoble pose ses ambitions

Acquis en 2023 par le groupe belge Frère-Gallienne à Damery, le champagne AR Lenoble se prépare pour la récolte avec une nouvelle équipe à sa tête. Des réunions vendanges avec les vignerons partenaires ont notamment été organisées.

THOMAS CROUZET

La vendange se prépare activement du côté du champagne AR Lenoble, première pierre sur laquelle bâtir le projet engagé par le groupe familial belge Frère-Gallienne. Arrivés respectivement en novembre 2023 et avril 2024, Guillaume Truchot et Julien Lardy, directeur et chef de cave, se tiennent prêts à ouvrir les pressoirs de Damery la semaine du 9 septembre.

« C'est bien sous le signe de la continuité que nous entendons mener la récolte et nos futurs projets, souligne Guillaume Truchot. La famille Frère-Gallienne a fait le choix de maintenir l'ensemble du site de production à Damery, au cœur du village familial, et à l'épicentre des vignobles de la Vallée, de la Montagne et de la Côte. » Si le groupe belge a acquis la majorité des parts de la maison, Antoine Malassagne, représentant de la 4^e génération, conserve toujours la gestion des 18 hectares de vignes réparties sur Damery, Chouilly et Bisseuil.

« Nous allons conserver notre rythme de croisière, qui oscille autour des 400 000 bouteilles produites chaque année »

Guillaume Truchot, directeur du champagne AR Lenoble

« C'est donc Antoine qui pilotera la cueillette sur le vignoble maison, indique Julien Lardy. Il connaît bien son parcelaire et nous sommes en échange constant avec lui pour suivre l'évolution du raisin. » Du côté des approvisionnements, Guillaume Truchot et Julien Lardy indiquent avoir resserré les liens avec les partenaires vignerons.

« Nous avons mis en place des réunions vendanges, avec du conseil, du suivi de maturité, de la dégustation de baies », explique Julien Lardy. « Il est primordial d'inclure l'ensemble de nos partenaires dans notre projet, complète Guillaume Truchot. Les vignerons sont attachés à la maison AR Lenoble, et s'interrogent quant à l'avenir du domaine. Nous nous devons d'être le plus transparent possible avec eux. » Ainsi, le cham-



Guillaume Truchot, directeur, et Julien Lardy, chef de cave, se tiennent prêts pour les vendanges. T.O

pagne AR Lenoble maintient ses approvisionnements sur les secteurs historiques, à savoir la rive droite de la Vallée de la Marne, de Vincelles à Cumières, le sud de la Montagne de Reims, de Trépail à Ambonnay, et l'ensemble de la côte des Blancs. « Nous avons aussi quelques apports historiques dans l'Aube, sur de très jolis pinots noirs, évoque Julien Lardy. Nous réfléchissons encore à la meilleure manière de

les intégrer dans le style de la maison. » Autre secteur aubois scruté de près par le chef de cave : « J'avoue avoir un petit faible pour Montgueux, sourit celui qui travaillait auparavant au sein du groupe Terroirs & vigneron de Champagne (TEVC). J'aime ses chardonnays exotiques et acidulés, qui apportent ce supplément d'âme aux assemblages. J'espère pouvoir intégrer quelques approvisionnements dans les prochaines années. »

S'il entend conserver le style maison, à l'image de l'emploi des magnums pour les vins de réserve, Julien Lardy indique aussi vouloir pousser les curseurs.

AXEL GILLERY NOMMÉ DIRECTEUR EXPORT

Un vieillissement du vin plus long, un usage du bois plus important, un travail sur la liqueur et le dosage des vins... Celui qui peut déjà s'appuyer sur un parc

de 150 à 200 fûts, et neuf foudres, souhaite agrandir ce dernier. « Déjà deux nouveaux foudres viennent de faire leur entrée au cellier, révèle Julien Lardy. Cela va nous permettre de vinifier un gros tiers de la vendange sous bois. » Une évidence pour l'œnologue d'origine bourguignonne. « La philosophie du projet est bien de gagner en qualité, et non d'augmenter la quantité, appuie Guillaume Truchot. Nous allons conserver notre rythme de croisière, qui oscille autour des 400 000 bouteilles produites chaque année. »

Du côté des ventes, un nouveau directeur export a été nommé en la personne d'Axel Gillery. L'ancien directeur marketing et communication de Pol Roger, puis Chanoine Frères, rejoindra prochainement les équipes du champagne AR Lenoble. ■

Boutique, bar à champagne et chambres en réflexion à Damery

Un an après son arrivée au capital du champagne AR Lenoble, le groupe Frère-Gallienne va s'approprier les lieux. « Nous allons lancer des travaux après la vendange, pour aménager un espace réceptif à Damery, au sein de la maison familiale, annonce Guillaume Truchot, directeur du champagne AR Lenoble. Un bar à champagne, une boutique, six chambres, seront aménagés. Ces dernières seront toutefois réservées à notre clientèle professionnelle. » La direction du champagne

AR Lenoble entend terminer les travaux avant l'été, afin d'être opérationnel pour la prochaine saison œnologique. Une fois ce premier chantier terminé, un second devrait débuter après la vendange 2025. « Nous allons investir sur la partie production, afin de moderniser certains outils, fait savoir Julien Lardy, chef de cave. Il s'agira d'optimiser les flux, entre la vinification, le vieillissement, l'habillage... Le projet n'est pas encore arrêté, nous sommes toujours en réflexion. »

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE
MAISON FONDÉE EN 1920
DAMERY - FRANCE

MAGAZINE/JOURNAL : LES ECHOS (SERIE LIMITEE), FRANCE

AUTEUR : SYLVAIN OUCHIKH

DATE : DECEMBRE

Les Echos Série
limitée



Champagne Lenoble
35 rue Paul Douce – 51480 Damery
contact@champagne-arlénoble.com - Tel: 03 26 58 42 60



GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE
MAISON FONDÉE EN 1920
DAMERY - FRANCE

116



Ci-dessus de gauche à droite, Julien Lardy, le chef de caves, Ségolène Frère, la présidente, et Guillaume Truchot, le directeur général des champagnes AR Lenoble.

Vins et spiritueux

La gemme de Damery

Avec une nouvelle équipe dirigeante à sa tête, la maison AR Lenoble entend devenir l'un des fleurons de la Champagne tant en France qu'à l'étranger.

Par **Sylvain Ouchikh**

Il y a parfois des diamants qui sommeillent, enfouis sous terre. Il est possible de passer à côté chaque jour sans les voir alors qu'ils affleurent à la surface. Il suffirait d'un simple regard pour les apercevoir, de les prendre dans le creux de la main et de les faire briller de tous leurs éclats à la lumière du jour. Il en est ainsi de cette maison de champagne, AR Lenoble, située dans le village de Damery.

Une page se tourne pour AR Lenoble, qui a fêté ses 100 ans en 2020, depuis son acquisition en 2023 par la famille belge Frère-Gallienne (via sa holding FG Bros, également détentrice d'une participation dans le mythique Château Cheval Blanc à Saint-Émilion) auprès de la famille Malassagne (qui demeure actionnaire minoritaire). Ségolène Frère, la nouvelle propriétaire, fille d'Albert Frère, milliardaire belge décédé en 2018, a la ferme intention de placer cette marque parmi les plus qualitatives de la Champagne : « *J'ai la chance de pouvoir compter sur l'extrême qualité des vins et un haut degré d'exigence imposé par Anne et Antoine Malassagne, les anciens propriétaires et arrière-petits-enfants d'Armand-Raphaël Graser, le fondateur. L'histoire et la qualité sont là. Nous n'avons pas besoin d'inventer un storytelling car toutes les fondations sont bien posées. Quant à Antoine, il continuera à nous accompagner, notamment notre nouveau chef de caves Julien Lardy, pour assurer la continuité de son travail entrepris avec sa sœur il y a maintenant trois décennies.* »

Les Échos **SÉRIE LIMITÉE**

Pour réussir son objectif, le nouvel actionnaire et ses équipes peuvent s'appuyer sur la qualité des terroirs dont sont issus la matière première. En effet, AR Lenoble, bien qu'installé dans le village de Damery, exploite en propre des parcelles historiques sur 18 hectares situés sur les villages de Bisseuil, dans la vallée de la Marne, et de Chouilly, dans la Côte des Blancs. « *L'ensemble de nos parcelles représente environ 50 % de nos besoins. Ce qui est beaucoup pour une maison de champagne, où la moyenne se situe généralement autour de 10 %* », détaille Guillaume Truchot, l'actuel directeur général. Des accords sont déjà signés avec des vigneron pour récolter les meilleures grappes. Conscients qu'un grand vin ne se réalise qu'avec de magnifiques raisins, les anciens propriétaires ont toujours privilégié la qualité à la quantité. Dès 2001, ils décident d'adopter une viticulture raisonnée afin d'obtenir le raisin le plus sain possible. Ils obtiennent la certification Haute Valeur Environnementale en 2012.

Réserve perpétuelle

Côté cave, Antoine Malassagne fait preuve d'audace. Il décide de constituer une réserve perpétuelle en associant des vins issus des années froides avec des vins issus des millésimes chauds, qui peuvent parfois manquer de l'acidité nécessaire à la fraîcheur des jus. Il l'utilisera plus tard lors de ses assemblages pour moduler l'ensemble. Cette opération est longue et fastidieuse. Elle l'oblige, chaque année, à déboucher près de 20 000 magnans pour ensuite effectuer l'assemblage dans ses cuves. Un travail artisanal titanesque mais nécessaire quand on se fixe d'élaborer le meilleur vin de champagne possible. Il utilise aussi différents contenants pour donner de la complexité à ses flacons : cuve inox, fûts, foudres (notamment pour le cépage meunier).

Les amateurs du champagne AR Lenoble connaissent déjà l'extrême qualité de l'ensemble des cuvées qui donnent la part belle au cépage chardonnay. Ce sont des vins ayant une personnalité, de la fraîcheur en bouche et une finale saline qui élève les bulles fines pour mieux transporter l'esthète. « *Notre objectif aujourd'hui est de le faire savoir auprès d'un plus grand nombre d'amateurs mais également auprès d'une belle restauration tant en France qu'à l'étranger* », déclare, enthousiaste, la présidente. Il paraît que le diamant brut est le meilleur ami de la femme. Celui de Ségolène Frère, en Champagne, ne devrait pas tarder à briller !

GERMAIN GILBERT LABUS D'ALCOOL EST DANÇEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE
MAISON FONDÉE EN 1920
DAMERY - FRANCE

MAGAZINE/JOURNAL : TERRE DE VINS (FRANCE)

AUTEUR : YVES TESSON

DATE : DECEMBRE 2024

Terre de Vins

GRAND VIN DE CHAMPAGNE



LENOBLE

UN ASSEMBLAGE DE CONVICTIONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Champagne Lenoble
35 rue Paul Douce – 51480 Damery
contact@champagne-rlenoble.com - Tel: 03 26 58 42 60



GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE
MAISON FONDÉE EN 1920
DAMERY - FRANCE

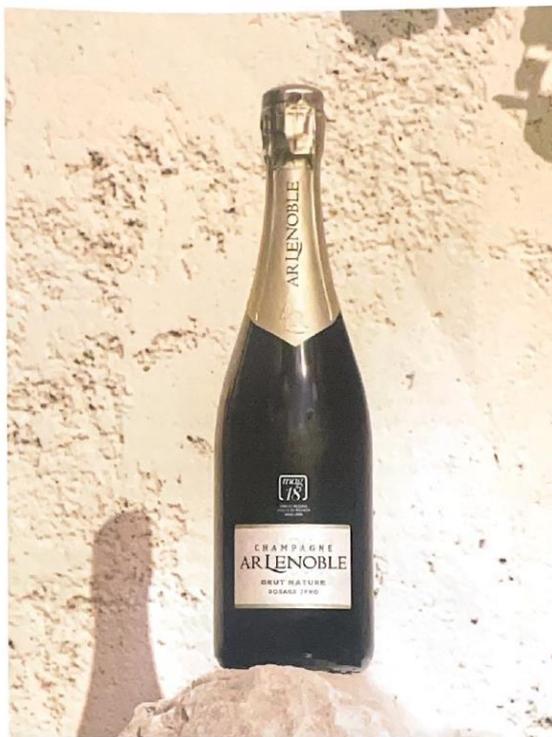
Terre de Vins

plus chère de sa gamme. L'un des grands axes de sa promotion repose sur ses vertus thérapeutiques. « A ceux qui ont la goutte, ou qui ont des rhumatismes, et à qui les autres champagnes sont interdits, Laurent-Perrier sans sucre est recommandé. Un vin absolument naturel parce qu'il n'a ni sucre, ni alcool, ni liqueur ajoutés. » Et, comme à l'époque, beaucoup de publicités sont mensongères, l'absence de sucre et d'alcool ajoutés au dosage est même validée par l'analyse du professeur Fresenius de Wiesbaden (une sommité, dont le laboratoire œnologique formera plus tard de nombreux chefs de caves champenois, y compris Victor Lanson).

L'une des publicités laisse entendre que ce grand vin sans sucre ne reçoit même pas de sucre au moment du tirage, la seconde fermentation se nourrissant uniquement des sucres résiduels laissés par une première fermentation inachevée, à la manière des « per nats » actuels. D'où une effervescence, mais aussi une acidité (celle de l'acide carbonique) un peu moindres, ce qui facilite encore la suppression du sucre au dosage, tout en rendant cette cuvée plus digeste que les champagnes habituels. La maison peut ainsi se féliciter dans le « Daily News » en 1897 de commercialiser un champagne où « l'acide carbonique et l'alcool n'existent que dans la proportion que la nature a déterminée ».

Lancer cette nouvelle cuvée dans un pays où règne, selon les termes de Hertz, l'agence de la maison, la « brandolatrie », c'est-à-dire l'idolâtrie des grandes marques, est un véritable challenge. Mais la maison fait preuve de beaucoup de créativité dans son marketing : les clients sont invités à renvoyer un maximum de bouchons de la cuvée en échange de quoi ils pourront gagner des bijoux, des ciseaux en or...

Il existe aussi une variante originale de cette cuvée sans sucre baptisée Coca-Tonic-Champagne, dans laquelle la maison ajoute des extraits purs de feuille de coca. Ce champagne est destiné notamment à soigner la neurasthénie, les crises de nerfs,



JULIEN LARDY, chef de caves de Lenoble

« Chez Lenoble, le brut nature est une tradition que nous cultivons depuis plus de vingt ans. D'une manière générale d'ailleurs, la maison a construit son ADN sur ses faibles dosages, qui ne dépassent pas l'extra brut. Dans notre brut nature, une grande partie de l'équilibre repose sur la complexité amenée par les vins de réserve, avec cet atout extraordinaire que nous avons d'en conserver une partie en magnums tirés en petite mousse, qui sont ensuite réassemblés. Alors que les vins de réserve conservés en cuve ne bénéficient plus des lies pour les enrichir et les arrondir, les magnums profitent des dépôts de levures mortes générées par la petite mousse et peuvent grâce à cela mûrir davantage tout en gardant beaucoup de fraîcheur. De même, l'un des atouts de notre maison est d'exploiter directement une

partie des vignes qui l'approvisionnement. Nous avons ainsi plus la main sur le niveau de maturité et de concentration auquel nous souhaitons parvenir à la vendange. La gestion des rendements est notamment un levier fondamental. Si on prend un millésime volumique comme 2018, qui a parfois donné des vins dilués, ce n'est pas le cas chez nous. À Chouilly, où nos vignes sont touchées par le court-noué (maladie virale de la vigne, NDLR), nous n'avons récolté cette année-là que 8 000 kilos quand d'autres ailleurs sur la Côte des blancs en ont cueilli 20 000. À l'avenir, si nous souhaitons réaliser des vendanges en vert, nous serons aussi à même de le faire... Cela permet au raisin de mûrir plus vite, d'avoir spontanément davantage de richesse et donc moins besoin de la béquille d'un dosage. »



Le Bourguignon d'origine, spécialisé dans la bulle, est arrivé en avril au sein du champagne AR Lenoble. Un travail de fond s'est engagé pour augmenter le temps de vieillissement et accroître la part de cuvées vinifiées sous bois.

AU CHAMPAGNE AR LENOBLE

JULIEN LARDY POUSSE LES CURSEURS DE QUALITÉ

Il a choisi de rejoindre l'aventure franco-belge du champagne AR Lenoble, après le rachat de la maison de Damery par le groupe Frère-Gallienne. Julien Lardy est depuis avril l'élaborateur des vins du domaine, et écrit avec la nouvelle équipe dirigeante, notamment Guillaume Truchot, directeur général, la feuille de route de la marque.

Le Bourguignon d'origine a fait de la bulle sa spécialité, en rejoignant à 25 ans le groupe Boisset, puis en arrivant en Champagne à partir de 2008, au champagne G.H. Martel. Julien Lardy passera ensuite sept ans au sein de la maison Mumm puis six ans au champagne Nicolas Feuillatte (devenu Terroirs & Vignerons de Champagne).

Accroître le temps de vieillissement

C'est désormais le challenge que représente le développement de la marque de Damery qui suscite l'intérêt de Julien Lardy, élaborateur désormais aguerri. Celui-ci entend « pousser les curseurs » de ce champagne à la réputation déjà bien installée, en augmentant notamment la vinification sous bois, la part des vins de réserve conservés en magnum, le temps de vieillissement des bouteilles sur latte, le travail sur les liqueurs... Et pourquoi pas, même, s'essayer au coteaux-champenois, pour renouer avec ses origines bourguignonnes.

La vendange fut l'occasion pour Julien Lardy de nouer des liens étroits avec les partenaires vigneron de la maison, avec lesquels il a instauré des temps d'échange réguliers. Rendez-vous leur est donné en début d'année pour déguster les vins clairs. ■

© Stéphanie Jayet

INSTANT SPÉCIAL CHAMPAGNE | 55

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE
MAISON FONDÉE EN 1920
DAMERY - FRANCE

MAGAZINE/JOURNAL : CUISINE ET VINS DE FRANCE (FRANCE)

AUTEUR : SOPHIE MENUT

DATE : 1 NOVEMBRE 2024

Cuisine et Vins
de France

Effervescence en Champagne

Entre ceux qui réhabilitent leurs sites de dégustation ou leurs maisons, ceux qui proposent de nouvelles cuvées, des expériences œnotouristiques ou gastronomiques, la Champagne n'en finit pas de se réinventer. Comme ses vins, la région se montre toujours plus désirable et multiplie les bonnes raisons de se rendre sur place pour visiter, déguster, s'émerveiller... Si tous les amateurs de champagne possèdent déjà leur top 10 des grandes maisons, on vous partage quelques belles adresses, parfois plus confidentielles. À coup sûr, il faudra revenir, tant les propositions sont riches et variées, à l'image des flacons produits.

Par Sophie Menut Yovanovitch



MAISON AR LENOBLE DES VINS DE CONVICTION

Le siège de la maison AR Lenoble (AR pour les initiales de son prénom et Lenoble pour la qualité du vin), fondée en 1920 par Armand-Raphaël Graser, est toujours au centre du village de Damery. En l'espace de trente ans, de 1993 à 2023, Anne et Antoine Malassagne ont réussi à y produire des vins recherchés par les amateurs. Ségolène Frère a hérité de la passion de son père – le financier belge Albert Frère, propriétaire notamment du Château Cheval Blanc à Bordeaux – pour le vin. Lorsqu'elle apprend que la famille Malassagne

SPÉCIAL CHAMPAGNE

cherche à vendre, elle fonce. Après avoir acquis la maison, elle confie à Guillaume Truchot, directeur, et Julien Lardy, chef de cave, le soin de continuer à produire des vins de qualité. Avec les 18 hectares du vignoble historique et les 35 hectares en approvisionnement, l'objectif est de renforcer la qualité, de mettre en avant les 31 parcelles et de continuer de mettre en avant le terroir. La réserve perpétuelle créée en 2000 et certains vins élevés en magnum sous liège apportent complexité et profondeur. Le brut nature, zéro dosage, collection vendange, est élaboré depuis vingt ans. Très rond, mûr et fruité, avec des notes d'eau-de-vie de poire et de pomme verte. Salinité, tension et fins amers au rendez-vous. Le blanc de blancs est super élégant, avec ses notes pâtisseries, son côté nougat blanc équilibré par le poivre blanc en final. Enfin, un vin pour connaisseur que la cuvée Les Aventures Grand Cru blanc de



blancs. 1 parcelle, 3 millésimes (2008, 2009 et 2012). Élevé pour un tiers sous bois, il a un côté un peu rancio, safrané, truffé, clou de girofle. Complexe et racé: une beauté. Et, puis la maison historique va subir un grand lifting: pièces de réception, salle à manger pour accorder les vins à la gastronomie, chambres pour accueillir les amis de la maison. Il faudra revenir l'année prochaine!

MAGAZINE/JOURNAL : L'UNION (FRANCE)

AUTEUR : STEPHANIE JAYET

DATE : 7 NOVEMBRE 2024

L'union



Chez AR Lenoble, Julien Lardy pousse les curseurs de qualité

Julien Lardy, nouveau chef de cave du champagne AR Lenoble. - Stéphanie Jayet

Il a choisi de rejoindre l'aventure franco-belge du champagne AR Lenoble, après le rachat de la maison de Damery par le groupe Frère-Gallienne. Julien Lardy est depuis avril l'élaborateur des vins du domaine, et écrit avec la nouvelle équipe dirigeante, notamment Guillaume Truchot directeur général, la feuille de route de la marque.

Le Bourguignon d'origine a fait de la bulle sa spécialité, en rejoignant à 25 ans le groupe Boisset, puis en arrivant en Champagne à partir de 2008, au champagne G.H. Martel. Julien Lardy passera ensuite sept ans au sein de la maison Mumm puis six ans au champagne Nicolas Feuillatte (devenu Terroirs & vigneron de Champagne).

Accroître le temps de vieillissement

C'est désormais le challenge que représente le développement de la marque de Damery qui suscite l'intérêt de Julien Lardy, élaborateur désormais aguerri. Celui-ci entend « pousser les curseurs » de ce champagne à la réputation déjà bien installée, en augmentant notamment la vinification sous bois, la part des vins de réserve conservés en magnum, le temps de vieillissement des bouteilles sur latte, le travail sur les liqueurs... Et pourquoi pas, même, s'essayer aux coteaux champenois, pour renouer avec ses origines bourguignonnes.

La vendange fut l'occasion pour Julien Lardy de nouer des liens étroits avec les partenaires vigneron de la maison, avec lesquels il a instauré des temps d'échange réguliers. Rendez-vous leur est donné en début d'année pour déguster les vins clairs.

Distinctions



GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE
MAISON FONDÉE EN 1920
DAMERY - FRANCE



“Ce domaine familiale créé à Damery en 1920 a amorcé un nouveau virage en 2023 avec la cession ... à la famille Frère-Gallienne, notamment actionnaire du château Cheval Blanc. Julien Lardy, ancien de Terroirs et Vignerons de Champagne, a rejoint l’aventure et s’est vu confier les clés de la cave. Le style des champagnes, ample et droit, reste inchangé avec toutefois un surplus de finesse et des élevages qui nous semblent aussi mieux gérés”.



91 Dosage Zéro
100 Mag 18

“Mag 18 se révèle très caractéristique de ce millésime ample et généreux, sans tomber pour autant dans la sur-opulence”.



92 Rosé
100 Mag 16

“Quant au très beau rosé Mag 16, largement dominé par le chardonnay, il clôture la série avec beaucoup d’élégance. Il possède la chaire et de son année de base et une grande sapidité”.



GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE
MAISON FONDÉE EN 1920
DAMERY - FRANCE

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE



92
100

Blanc de Blancs
Grand Cru
Mag 19

“Le blanc de blancs Mag 19 est un vrai chardonnay, ouvert, grillé-fumé et crémeux”.



94
100

Blanc de Blancs
Grand Cru
Millésime 2012

“Le 2012 est patiné, beurre, noisette, parfait aujourd’hui”.

QUE
CHOISIR

Le Point

AR Lenoble
INTENSE MAG 20 ⁽²⁾ 41€ | 14/20



Le nez se caractérise par des notes pâtisseries (beurre, pâte cuite au four) relevées par des odeurs d'épices et de clou de girofle. L'intensité se poursuit en bouche avec une matière fruitée concentrée qui s'élanche vers une finale croquante, tendue et saline. À réserver pour la table.

Champagne-rlenoble.com
- 03 26 58 42 60

A.R. Lenoble

14,5 - Brut nature. Nez cake, cerise confite, bouche légèrement droite, fraîche, tendue; léger. 47 €.

17 - Brut 2012. Fruits confits, agrumes confits, bouche dense, tendue, élégante, tarte au citron, meringue, seigle; long et savoureux. 74 €.

17 - Les Aventures. Grand cru blanc de blancs, extra-brut. Moisson, bouche savoureuse, touche discrète de cire, abricot; long, crémeux, finale muscade, beurre chaud. 135 € (en coffret).



Terre de Vins

BRUT (entre 6 et 12 g de sucre par litre)

A.R. Lenoble

Intense Brut

94/100

35 €

Armand Raphaël (A.R.) ferait sûrement l'éloge de ce champagne flatteur, tout en délicatesse, jouant subtilement sur les registres de la pâtisserie et des agrumes. Nez gourmand un peu beurré, sur la citronnelle, bouche qui vous porte insensiblement vers une finale incisive de citron vert. Bien pensé !



Saumon mariné aux herbes.

Les Echos

**A.R LENOBLE,
GENTILHOMME 2012
extra-brut**

Depuis l'investissement majoritaire de la famille Frère-Gallienne, le développement qualitatif de la maison, amorcé par la famille Malasagne se poursuit. Ici une cuvée rare provenant exclusivement de chardonnay du grand cru de chouilly, dans un millésime mûr et profond. En témoigne son évolution aromatique qui développe une palette