

Le Journal du Dimanche



De gauche à droite, Vitalie Taittinger (Champagne Taittinger), Laëtitia Allemand (Domaine Allemand) et Carla Bruni-Sarkozy (Château d'Éstoublon). C'est le moment d'un selfie en souvenir d'une conversation éphémère.

ENTRE FILLES

Vitalie, Laëtitia et Carla au cœur du vin

Entre les sensations des unes et des autres, beaucoup de points communs.

Nous avons choisi de faire toute la lumière sur leurs expériences respectives pour y découvrir une convergence passionnante

Propos recueillis par Julia Molhrou

Quel chemin vous a menées au vin ?
Vitalie Taittinger : Au départ, je voulais être peintre. J'ai fait des études de dessin et j'ai finalement rejoint mon père, Pierre-Emmanuel Taittinger, dans l'entreprise en 2007. C'est une aventure incroyable. Taittinger appartenait à un groupe hôtelier de luxe. Ce groupe l'a revendu à un fonds d'investissement américain. Mon père s'est battu sciemment pour pouvoir racheter la maison. Et contre toute attente, il a réussi (rires). Je me suis dit que si mon père avait fait ce pour le transmettre aux prochaines générations, cela avait du sens d'être ses côtés.

Laëtitia Allemand : Je viens d'une famille de vigneronnes, j'ai grandi dans un domaine très atypique des Hautes-Alpes. Quand j'ai 18 ans et que j'ai quitté la maison pour aller faire des études de journalisme à Paris, mes parents m'ont demandé que je sois journaliste. Mais, ça ne m'intéressait pas. C'est un homme hors norme, hors code, qui arrive tous les jours avec de nouvelles idées qu'on n'avait pas vues venir. Je dois dire qu'à parfois l'impression d'être en sens inverse sur

Passionnant, c'est certain. Mais reprendre un domaine ou rejoindre une entreprise familiale, c'est aussi rencontrer des difficultés.
V.T. : Je n'ai pas l'impression d'en avoir rencontrées beaucoup. Il faut dire que je ne me suis pas posé de questions. On avait tellement de choses à faire. Nous n'avions ni le choix ni le temps d'avoir peur. Il fallait que l'on réussisse. Nous avions payé la maison beaucoup plus cher que ce que l'on pouvait se permettre. Donc on avançait, on défrichait. Travailler avec mon père et mon frère a été une chance. Mon père est quelqu'un d'incroyable qui a une énergie folle. C'est un homme hors norme, hors code, qui arrive tous les jours avec de nouvelles idées qu'on n'avait pas vues venir. Je dois dire qu'à parfois l'impression d'être en sens inverse sur



Vitalie Taittinger sur ses débuts de présidente de la maison de Champagne qui porte son nom et de ne se suite pas posé de question. On avait tellement de choses à faire. Nous n'avions ni le choix ni le temps d'avoir peur. Il fallait qu'on réussisse. » Quelques années plus tard, on peut dire que c'est gagné.

PHOTOS : MATHIEU GILBERT

mon métier. Je leur ai donc demandé de me laisser un petit temps pour m'intéresser à un métier de vigneron et m'y former. C'est en 2016 que j'ai annoncé à mes parents mon envie de reprendre le domaine.
Carla Bruni-Sarkozy : Moi, c'est un coup de foudre qui m'a mené au château d'Éstoublon. J'ai été longtemps mannequin, je suis chanteuse auteur-compositeur-interprète. Quand je me suis mariée, j'ai épousé un homme qui était aussi président de la République, ce qui n'était pas banal. C'est pourtant ce qui m'a permis de découvrir le vin. La cave de l'Élysée est absolument extraordinaire. Et moi qui n'étais pas tellement une buveuse de vin, je le suis devenue. Il y a trois ans, on m'a proposé de visiter le domaine d'Éstoublon et de participer à cette aventure.

Avant de découvrir cette propriété, vous n'avez jamais pensé à faire du vin ?
C.B.-S. : Jamais. Aujourd'hui, nous sommes très associés dans cette merveilleuse aventure. Sans oublier nos partenaires formidables, Anais Malliet et Marie-Emmanuelle Febvret. Deux parfaites spécialistes dans leur domaine, jeunes et extrêmement enthousiastes. C'est en leurs côtés que j'apprends. Mais en vous écoutant, Laëtitia, je me dis que je devrais faire une formation. C'est vrai que je ne m'occupe pas de la partie technique, mais je participe à tout et je suis entrée de plein pied dans cette nouvelle vie. Pour être tout à fait honnête, je n'ai fait aucune formation dans ma vie. J'ai à peine le bac. La formation, ce n'est pas mon truc visiblement.

V.T. : Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans ce que vous apprenez ?

C.B.-S. : Toutes les étapes de la vie du vin sont fascinantes. C'est exactement comme lorsque l'on fait un album. Il y a d'abord l'étape de l'écriture, merveilleuse et solitaire. Ensuite, il y a l'étape des maquettes, lors de laquelle on fait venir des musiciens avec qui on partage la chanson. Après, on enregistre. C'est encore une autre étape, on se retrouve dans un studio avec un groupe de gens. Et enfin, l'album sort, on doit alors en parler, le jouer devant le public. C'est pareil dans le vin, il y a plein d'étapes toutes fantastiques. Les vendanges, les assemblages, les nuances que l'on donne, le développement subtil des arômes, c'est vraiment passionnant.

Passionnant, c'est certain. Mais reprendre un domaine ou rejoindre une entreprise familiale, c'est aussi rencontrer des difficultés.
V.T. : Je n'ai pas l'impression d'en avoir rencontrées beaucoup. Il faut dire que je ne me suis pas posé de questions. On avait tellement de choses à faire. Nous n'avions ni le choix ni le temps d'avoir peur. Il fallait que l'on réussisse. Nous avions payé la maison beaucoup plus cher que ce que l'on pouvait se permettre. Donc on avançait, on défrichait. Travailler avec mon père et mon frère a été une chance. Mon père est quelqu'un d'incroyable qui a une énergie folle. C'est un homme hors norme, hors code, qui arrive tous les jours avec de nouvelles idées qu'on n'avait pas vues venir. Je dois dire qu'à parfois l'impression d'être en sens inverse sur

Vous avez aussi choisi de rejoindre les cadres de la maison, jusqu'au chef de cave.
V.T. : C'était une conviction de mon père. Dès son arrivée, il a reformé une équipe pour le s'entourer que de gens d'une trentaine d'années.

L'autourage avec lui. Pourtant, c'est bien lui qui nous a menés sur le meilleur chemin possible, chemin qui chaque jour construit la maison.

Taittinger fut longtemps l'image du classicisme champenois. Depuis votre retour, cette image a évolué et le classicisme en question, s'il soutient encore aujourd'hui la marque, a été transformé par quelque chose d'infiniment plus moderne. Dans quelle direction va la maison aujourd'hui ?

V.T. : En effet, le chemin parcouru depuis l'arrivée de mon père à la tête de la maison en 2006 est incroyable. Nous avons su garder le socle sur lequel nous étions assis, tout en faisant en sorte qu'il se régénère en permanence. On garde le style Taittinger, mais on évolue et on s'adapte. On tente de le porter plus précisément et plus loin à chaque fois. D'améliorer chacune des étapes. C'est une maison extrêmement vivante, qui ne se répète pas. Elle se nourrit en permanence des gens des sphères qu'elle rencontre pour évoluer.

Vous avez aussi choisi de rejoindre les cadres de la maison, jusqu'au chef de cave.

V.T. : C'était une conviction de mon père. Dès son arrivée, il a reformé une équipe pour le s'entourer que de gens d'une trentaine d'années.

« Avant de visiter le domaine d'Éstoublon, jamais je n'aurais imaginé faire du vin. En vous écoutant, je me dis que je devrais faire une formation. »

CARLA BRUNI-SARKOZY



la chose que je, selon lui, incarnait l'avenir de la Champagne. On se retrouve maintenant avec quinze ans de vie commune, tous comme des frères et des sœurs. Ensemble, nous avons traversé des crises et des moments béniés. Nous avons vécu ces deux années de Covid qui nous ont permis de faire une mue et de nous affranchir un peu du style de management de mon père et de son incarnation forte de la marque. Pour nous, cette jeunesse s'appelle le domaine. C'est un lieu où l'on se fait à l'époque, mon père a commencé à s'y intéresser. Avec l'Institut français de la vigne, il est allé voir les vieilles vignes de mollard. Toutes avaient des patrimoines génétiques légèrement différents. Après quinze ans d'études, ils ont choisi deux individus qu'ils ont replantés dans une vigne mère pour sauver son patrimoine génétique et le replanter ensuite dans de bonnes conditions, avec des individus sains. Aujourd'hui, je suis à

Tout ceci fait justement la typicité de la vigneronne que vous êtes, à commencer par ce terroir dans lequel vous croquez beaucoup.
L.A. : Oui, je pense que les grands vins de demain viendront des Hautes-Alpes. D'abord



LAËTITIA ALLEMAND

« Je cultive le mollard, un cépage qui n'a jamais quitté notre vallée de montagne des Hautes-Alpes. Autrefois, il couvrait 7 000 hectares; aujourd'hui, à peine 150. »

l'étape supplémentaire de cette sauvegarde. Je retourne dans les vieilles vignes parce qu'avoir deux individus c'est bien, mais c'est moins intéressant que l'en avoir une diversité. Je suis accompagnée par Lilian Bérillon, un pépiniériste très connu dans le monde du vin qui m'aide à faire une sauvegarde de quarante individus de mollard, tous légèrement différents, cheux avec leurs caractéristiques propres, pour apporter de la diversité à l'intérieur même de ce cépage.

La diversité, c'est l'une des caractéristiques de la production de votre château provençal.
C.B.-S. : Bien avant que je n'arrive, Estoublon faisait déjà de l'huile d'olive, des vins blancs et des vins rouges. Il n'y a que le rosé qu'on vient de lancer. Pour l'instant, je dois dire que nous

très forte atmosphère. C'est un lieu ancré et chargé d'histoire. Ça se sent quand on arrive. N'oublions pas que le château date de 1489 et qu'il fut un temps la demeure des comtes de Provence. Cet endroit existait avant nous et s'alimentait après nous. En tant qu'acteurs, je suis très inspirés là-bas. J'écris beaucoup. Là encore la terre des Alpilles infuse, y compris dans mon écriture et dans mon travail de musicienne.

Cela vous donne envie de vous intéresser aux autres vins d'Estoublon ?

C.B.-S. : Nous avons tout envie de continuer à approfondir ensemble ce que nous faisons au domaine. Après, je ne suis pas œnologue et c'est évidemment Anais Malliet qui fait la substance du travail en ce qui concerne le développement et l'évolution. Je donnerai peut-être quelques directions. Pour l'instant, je suis très à l'écoute dans cette aventure. Je trouverais ça déplacé de m'entendre dire à des professionnels : « Je veux faire ce, je veux faire cela. » Je me demande plutôt ce que je peux apporter à un monde qui n'a rien à voir avec le mien, même si la créativité est la même partout.

On sait que votre mari ne boit pas. Pour autant, d'après vos dires, il est très dégustateur et aussi très passionné par ce nouveau monde qu'il découvre.

C.B.-S. : Mon mari est féru d'apprentissage. Alors tout ce que l'on fait au domaine, j'attends de très près, même s'il ne goûte ni au vin ni à l'ivresse.

Quelle est la part de votre personnalité que vous imprimez dans vos vins ?

V.T. : Moi, j'ai un goût pour la lumière, la précision et la vie. Je retrouve ce que j'aime dans nos champagnes. Il y a une énergie et une précision qui sont les grandes caractéristiques de la maison Taittinger.

C.B.-S. : Quelle magnifique définition du champagne ! Le champagne, c'est la lumière et la précision. Il y a quelque chose d'aigu dans ce vin.

V.T. : C'est la définition de la bulle pour moi. Surtout quand elle est fine et d'une précision infernale. La bulle dessine le vin comme aucun autre élément, c'est la particularité du champagne.

L.A. : Les vins nous ressemblent forcément, on met toujours beaucoup de nous. Quand j'écoutais et je regardais Carla et Vitalie parler de leur rosé et de leur champagne, j'ai fini par me dire que nous parlent d'elles. Deux vigneronnes qui travaillent la même terroir et le même cépage feraient forcément des vins différents. En ce qui me concerne, je suis très attachée aux vins de montagne. J'aime des vins autrichiens, allemands et italiens des montagnes. J'aime les vins qui ont de la fraîcheur, de la tension et toujours cette touche de minéralité. J'ai voulu faire des vins

n'avons pas rencontré de grandes difficultés. Mais nous sommes au tout début de l'aventure. Ce que j'aime avec Roseboud, notre rosé, c'est son côté féminin. Oui, c'est un vin féminin que les hommes adorent (rires). Nous avons fait un vin raffiné et nous nous sommes véritablement appliqués sur sa délicatesse. Roseboud a quelque chose de très voluptueuses. Un mélange de volupté et de fraîcheur. Normalement, la volupté est ténébreuse, alors qu'il en est clair

Vos origines italiennes ont-elles influencé la façon dont vous avez imaginé ce rosé ?
C.B.-S. : Non, parce que je ne connais pas si bien que cela les vins italiens et encore moins les rosés italiens. Et puis j'ai beau être italienne, j'ai vécu en France toute ma vie. Avant même

de devenir française. Roseboud a plutôt fait résonner chez moi l'amour que j'ai pour la France et pour le sud du pays. La lumière et les parfums des Alpilles. À vrai dire, le rosé ne m'évoque rien d'italien. Et si ce rosé nous ressemble, à Anais Malliet et à moi, il ressemble aussi au domaine. L'endroit infuse. Il y a quelque chose d'un peu mystérieux, relatif au lieu, qui donne une couleur, un parfum au vin, en dehors de notre volonté. C'est toujours difficile d'expliquer précisément d'où vient le processus créatif. On aurait presque peur de le perdre en le retraçant vraiment.

L.A. : C'est vrai que ce que nous faisons est entre l'art et l'artisanat. Au début, j'avais du mal à comprendre mon père lorsqu'il me disait que nous allions découvrir deux jours plus tard que ce que l'œnologie avait préconisé. Quand je lui demandais pourquoi, il était d'ailleurs incapable de me l'expliquer. Il me répondait seulement que c'était comme ça qu'il le sentait. C'est instinctif, comme pour les artistes, et il y a cette chose impalpable dont parle Carla. Mon père travaillait depuis longtemps au *fatales*, je commence seulement à l'avoir.

C.B.-S. : Le *fatales* est une affaire de confiance en ses émotions. À Estoublon, j'ai découvert une

que nous vivons tous, y compris les plus chanceux. Oui, je trouve que le vin est un refuge, c'est une des merveilleuses choses de la vie comme l'amour et la musique.

L.A. : J'aimerais que l'on dise qu'ils sont rebelles, un peu comme moi. « Petit rebelle deviendra grand ». Ce terroir a un potentiel incroyable, certes, mais je pars de rien ou presque. J'ai un œnologue-conseil qui vient au chai une fois par semaine, et c'est tout. Alors, pour m'encourager, j'écoute Rebel Rebel de David Bowie quand je vinifie.

V.T. : Je voudrais que l'on dise des champagnes Taittinger qu'ils rendent heureux et que ceux qui les dégustent soient, même un bref instant, transportés par la joie qui nous anime dans notre travail de tous les jours. Qu'ils soient portés vers quelque chose de différent. Pour moi le champagne, et le vin en général, c'est quelque chose de simple, d'évident, de lumineux. Ce temps long est un luxe apaisant que je souhaite à tout le monde. ♦

Tous nos remerciements au restaurant Le Taillevent qui a reçu nos invités avec tous les égards imaginables.

PHOTOS : MATHIEU GILBERT

