

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Trois générations de femmes chez les Lassalle, à Chigny-les-Roses



Une belle famille ! Chantal Decelle-Lassalle à gauche et Angéline Templier-Lassalle. La mère et la fille.

Le cas est, sans doute, unique en Champagne. C'est à Chigny-les-Roses, le bien nommé, qu'il faut aller pour découvrir un domaine dirigé par trois femmes. Trois générations de Lassalle, l'épouse, la fille et la petite-fille du fondateur qui s'est installé, au début des années 1940, dans ce village de la Montagne de Reims pour y faire un champagne à son nom. La féminisation de la maison a commencé en 1982, après la disparition de Jules Lassalle. Son épouse, Olga, et sa fille, Chantal Decelle-Lassalle, ont assuré la continuité, mais un pas de plus a été franchi en 2005 quand elles ont appelé Angéline, la petite-fille, à la rescousse. « J'étais à Paris où je travaillais dans la mode, raconte la jeune femme. Finalement, j'ai quitté une forme de haute couture pour une autre. » C'était il y a sept ans et, depuis, elle travaille en tandem avec sa mère qui avait fait la même chose avec la sienne, âgée aujourd'hui de 92 ans. Trois générations de femmes, donc, sur ce domaine de 11,5 hectares implanté à Chigny et à moins de 5 kilomètres alentour, entièrement classé 1er cru. Jusqu'à l'arrivée d'Angéline, c'est sa mère qui s'occupait de la vinification et qui pérennisait la qualité et le goût des champagnes de la maison.

« Mais aujourd'hui, précise-t-elle, les tâches sont interchangeables. Rien n'est cloisonné et nous travaillons ensemble pour continuer ce que mon grand-père a entrepris il y a soixante-dix ans. »

Les trois générations vivent ensemble et à la même enseigne, au milieu d'un parc de verdure abondamment fleuri. Tout dans cette maison témoigne de l'attachement aux valeurs ancestrales de la Champagne. Par exemple, on y remue encore manuellement les 5 cuvées maintes fois médaillées de la marque. Mais, sur ce site pourtant très féminin, on évite soigneusement le recours au lieu commun du "champagne féminin". On préfère évoquer la solide implantation des vins de J. Lassalle sur les marchés étrangers qui absorbent 80 % de la production, un volume rarement atteint par les vigneron. Principaux clients : les Etats-Unis, le Japon, la Russie, mais aussi l'Australie, Hongkong et une kyrielle d'autres pays. On allait oublier : Angéline est maman d'une petite fille qui pourrait bien symboliser, dans un avenir encore lointain, la 4ème génération des « dames du champagne » de Chigny-les-Roses.

Roger Pourteau - Rédacteur Figaro Spécial Champagne



Three generations of women at Lassalle, in Chigny-les-Roses



A beautiful family! Chantal Decelle-Lassalle on the left and Angéline Templier-Lassalle. Mother and daughter.

Undoubtedly, it is a unique case in Champagne. You need to travel to the wellnamed Chigny-les-Roses to find an estate run by three women. Three generations of Lassalle, the wife, daughter and granddaughter of the founder who established himself in this village in the Montagne de Reims zone in the 1940s to produce a Champagne carrying his name. The feminization of the domaine started in 1982, after the death of Jules Lassalle. His wife, Olga, and daughter Chantal Decelle-Lassalle, insured continuity; but they took things one step further when they called up Angéline, the granddaughter. “I was living in Paris where I worked in fashion, recounts the young woman. Ultimately, I left one form of haute couture for another.” That was seven years ago and, since then, she has been working alongside her mother who did the same with hers, today 92 years old. Three generations of women, therefore, at this estate of 11.5 hectares entirely of 1er cru status planted in the village of Chigny and its close surroundings, less than 5 kilometers away. Until Angéline’s arrival, her mother was the one in charge of vinification and ensuring the continuity in quality and taste of the estate’s Champagnes. “Now, however, Angeline points out, the tasks are interchangeable. Our

roles aren’t rigidly defined and we work hand in hand in order to carry on what my grandfather started seventy years ago.” The three generations live together, on equal footing, in the middle of a beautiful park filled with flowers. Everything here is a testament to the commitment to the ancestral values of Champagne. For example, all five cuvees produced, which have received numerous distinctions, are still riddled by hand. This place is unquestionably very feminine, and yet the recourse to the all too commonplace mention of “feminine Champagne” is avoided. One rather mentions the very well established presence of the J.Lassalle wines on international markets, which absorb 80% of the production – a figure rarely reached by grower Champagnes. The biggest clients are the United States, Japan and Russia, but also Australia, Hong Kong and a long list of other countries. Oh, we almost forgot: Angéline is the mother of a baby girl who could well symbolize, in a distant future, the 4th generation of these “Ladies of Champagne” in Chigny-les-Roses.

Roger Pourteau - Writer for the Figaro Spécial Champagne