

ソムリエ・アンテルナショナル(仏語/英語版)の 2011年12月号に ナタリー・ファルメの特集記事が掲載されました。



CHAMPAGNE NATHALIE FALMET

Dans la grande famille Falmet à Rouvres-les-Vignes, Nathalie, vigneronne œnologue, s'est forgé un prénom et une réputation de champagnes gourmands.

ROUVRES LES VIGNES, depuis l'antiquité, voit ses coteaux couverts de cepes, feuillus et grappes ! Ce village de l'Aube se situe entre Colombey-les-Deux-Églises, la cristallerie de Broyel et l'abbaye cistercienne de Clairvaux. Il est le QG de la famille Falmet. Fille de Michel, petite-fille d'Edgar, Nathalie a, dès l'enfance, aidé son père aux travaux des champs. Et la, quitte à l'âge de dix-huit ans pour faire des études : DUT de chimie à Orsay, suivi d'une licence à Paris XI au terme de laquelle son père lui offre 3 hectares de vignes (1 ha 1/2 de Pinot Meunier, 1 ha de Pinot Noir et 50 ares de Chardonnay). Cet héritage motive un changement d'orientation. Nathalie s'inscrit alors en œnologie à Reims puis au DESS des vins de Champagne.



Ses diplômes en poche, elle ouvre en 1994 un laboratoire à Bars-sur-Aube et revient au pays « *tallier, palisser, attacher les vignes mais aussi soustier le vin de la cave, assembler les crus, les cépages* ». Seuls les traitements sont confiés à un vigneron. L'élaboration du Champagne la ravit car il conjugue toutes ses passions : la physique, la chimie, l'assemblage, le goût du bon et le luxe. Elle change de vie mais pas de look... très parisien ! Elle nous reçoit avec un regard qui pétille, en jean, cuir et stilettes. Ses vins sont assurément à son image : très équilibrés et en finesse. Elle est « fan » de Chablis et de Beychevelle. Elle boit peu mais bon. Aime les champagnes fruités et floraux. Et pour les fleurir dans les meilleures conditions, crée en 2007 sa cave au cœur du village.

face à son domicile. Tout est neuf dans ce bâtiment industriel, climatisé et éclairé par des lampes au sodium : balance, presse PIRA de 4000 kg, cuves en inox réfrigérées, tonneaux en bois, mais aussi bureau, cuisine. Cette jeune femme volontaire ne laisse rien au hasard et met tout en œuvre pour réussir à élaborer des champagnes gourmands. En 2011, elle présente quatre cuvées : un Brut nature 100 % Pinot Noir de l'année, non dosé, à la fois vireux et fruité ; un Brut classique avec 30 % de Chardonnay, 50 % de Pinot Noir et 20 % de vins de réserve ; et une nouveauté 2011, un rosé de saignée avec du Meunier de vieilles vignes, dont elle fait macérer les grappes pour obtenir une attrayante teinte pétale de rose, qu'elle baptise « Tentation Rosée » ; et enfin Val Cornet, issue du terroir du même nom, sa cuvée préférée. Ce mono-cru est planté en Pinot Noir et Pinot Meunier vieilles vignes ne produisant pas plus de 6.000 kg l'hectare.



« Ce petit rendement garantit une palette aromatique importante et un long potentiel de vieillissement, précieuse telle, d'autant que je travaille avec du jeune bois ».

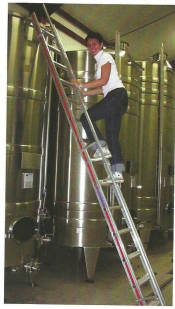
Ces vins sont vinifiés sous bois pour parfaire leur expression et dosés à 6 grammes par litre. Ils donnent un Champagne de repas, complexe, dégagant des arômes miel et caramel, et en bouche des notes abricotées vanillées qui évoluent sur la régiosse et la menthe. Val Cornet : une cuvée d'excellence ! La production annuelle de Nathalie Falmet s'élève à 33.000 bouteilles. Elle recherche vignoble à vendre ou racheter car, en juillet 2011, elle a déjà tout vendu aux Galeries Lafayette à Paris comme au Japon ou aux États-Unis. Des vignes, un laboratoire et une nouvelle caveau dans l'Aube, Nathalie mine tout de main de maître et en veut plus encore. Car la dynastie Falmet n'est pas près de s'éteindre : sa fille Claire, 15 ans, compte fermement marcher sur les pas de sa mère et rêve de faire l'Agro... La reprise du flambeau semble assurée !
MC Bourrelis



CHAMPAGNE NATHALIE FALMET

In the great family Falmet in Rouvres les Vignes, Nathalie, wine grower and oenologist, built up a name and a reputation of greedy champagnes.

SINCE THE ANTIQUITY Rouvres-les-Vignes has its hills covered with stocks, leaves, and bunches! This village of the Aube region is located between Colombey-les-Deux-Églises, the crystal glassworks of Broyel and the Cistercian abbey of Clairvaux. It is the family Falmet's HQ. Michel's daughter, Edgar's grand-daughter, Nathalie, from childhood, has been helping her father in the lands. And left when she was 18 to study technology degree of chemistry in Orsay, then a university diploma in Paris XI after which her father gave her 3 hectares of vines (1.5 ha of Pinot Meunier, 1 ha of Pinot Noir and 50 ares of Chardonnay). This legacy leads to a change in orientation. Nathalie thus registers at Reims in oenology then at the postgraduate diploma for Champagne wines. Having passed her degrees, she opens in 1994 a laboratory in Bars-sur-Aube and comes back in her lands to « *prune, treflis, fustier les vignes but also rack the wine from the vat, blend the crus, the varieties* ». Only the treatments are entrusted to a neighbor.



The making of Champagne delights her as it combines all her passions: physics, chemistry, blending, the taste for good things and luxury. She changes life but not her... very Parisian look. She welcomes us with sparkling eyes, in jeans, leather and stilettes. Her wines are undoubtedly at her image, with a very feminine character, so light and delicate. She is fond of Chablis and Beychevelle. She scarcely drinks but only good things. She likes fruity and floral champagnes. And in 2007, to lay them down in the best conditions, she creates her vineyard in the heart of the village, facing her home. All is new in this industrial building, air-conditioned and lit up with sodium lamps scales, Bira press of 4000 kg, refrigerated stainless steel vats, wooden barrels, but also an office, a kitchen. This volunteer young lady leaves nothing to chance and makes every effort to manage to make greedy champagnes. In 2011 she presents four cuvées : a Brut nature 100% Pinot Noir of the year, zero dosage, at the same time



WINEGROWERS' PORTRAITS

vinous and fruity; a classic Brut with 30% Chardonnay, 50% Pinot Noir and 20% reserve wine; and a 2011 fashion, a Rosé with Meunier and old vine grapes of which she lets the berries macerate to obtain an attractive Rose Petal colour; that she names "Tentation Rosée", and at last "Val Cornet" stemming from the terroir of the same name, her favourite cuvée. This monocru is planted with Pinot Noir and Pinot Meunier Old Vines producing not more than 6,000 kg per hectare. "This small yield guarantees an important aromatic range and a long ageing potential, she states, all the more since I work with young wood." These wines are vinified in wood barrels to perfect their expression and are dosed at 6 grams per litre. They give a Champagne good for a meal, complex, exuding aromas of honey and caramel with a palate of apricot and vanilla flavours that will evolve on liquorice and mint. Val Cornet, a cuvée of excellence!



Nathalie Falmet's year production represents 33,000 bottles. She is looking for a vineyard for sale or grapes to buy because, in July 2011, she has already sold all to Galeries Lafayette in Paris as in Japan or United States. Vineyards, a laboratory and a new winery in the Aube region, Nathalie masterfully manages everything and waits even more. Because the dynasty Falmet is not to decline soon: her daughter Claire, 15, firmly intends to walk in her mother's steps and dreams of studying agrifusiness. Succession seems to be assured!
MC Bourrelis

Champagne Nathalie Falmet
1, Rue Saint Maurice
10200 Rouvres Les Vignes
Fax : 02 25 27 16 28
Mobile : 06 07 02 74 27
www.champagne-falmet.com



フランスのモード雑誌『ステイレット』に掲載されました。



DOSSIER

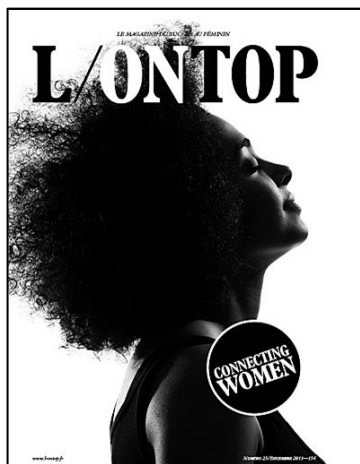


NATHALIE FALMET : ŒNOLOGUE ET VIGNERONNE, ELLE SAIT TOUT FAIRE !

Passionnée par son métier, Nathalie Falmet n'est installée depuis peu dans le domaine familial au sud de la champagne dont elle reprend l'exploitation. Partageant son temps entre son activité de conseils et d'œnologue le matin à son laboratoire, et celui de vigneronne l'après-midi sur le terrain, Nathalie Falmet sait tout faire. Maniant aussi bien les éprouvettes pour faire ses assemblages que le volant de son tracteur à travers ses vignes, elle fait figure de précurseur car peu de femme ont cette double casquette. Dans son école d'œnologie de Reims, elles étaient deux filles sur une promotion de 12 personnes, et lorsqu'elle a commencé à travailler pour son compte, ce fut de son propre aveu un challenge car il a fallu se confronter à "un milieu très macho : des vignerons que j'ai démarchés à l'ouverture du laboratoire ne voulaient pas travailler avec une femme". Mais son exigence et son savoir-faire sont de solides atouts pour se faire un nom dans le champagne. Son amour du produit aussi, car Nathalie Falmet défend avant tout

la spécificité du champagne, qui pour elle doit faire l'objet d'un traitement particulier : "le champagne est une image de marque, un produit de luxe, unique au monde que nous devons préserver car nous représentons un petit volume par rapport aux vins effervescents. Parfois ce produit unique n'est pas toujours bien valorisé". Afin de maintenir la qualité, Nathalie Falmet apporte un soin particulier à l'élaboration de son champagne, depuis "le choix des plus beaux et plus sains raisins cueillis à maturité" jusqu'à l'assemblage et à la vinification "qui doit être d'une propreté irréprochable pour ne pas développer des moisissures et des champignons qui viendraient altérer le vin." Dans la diversité de ses activités, son moment préféré est celui de la vendange, lorsqu'elle rentre sa récolte et que les jus des raisins ont déjà leurs qualités organoleptiques. On peut déjà imaginer quels seront les futurs champagnes issus des plus belles grappes.

成功する女性の雑誌『L ONTOP』に掲載されました。



Femmes en marche



Nathalie Falmet

"BOIRE DU CHAMPAGNE AU DESSERT EST UNE ABERRATION"

Œnologue, Nathalie Falmet est à la tête d'un domaine de champagne. Après des études de chimie et un diplôme d'œnologie en 1993, elle reprend l'exploitation familiale et devient vigneronne à Rouvres-les-Vignes, dans l'Aube (Champagne-Ardenne). Elle est la première femme à avoir les titres de vigneronne et d'œnologue. Un métier encore majoritairement masculin, regrette Nathalie Falmet, qui remarque qu'une femme doit toujours faire plus ses preuves qu'un homme.

Votre premier champagne ?

Celui de mes parents. Je devais avoir treize ans. C'était une fierté pour moi de boire ce vin précieux et prestigieux. Un luxe, comme la première fois que l'on déguste du caviar.

A quelles occasions en buvez-vous ?

Souvent, et pas que pour les grandes occasions... Mais pas non plus à tous les repas ! Disons, une fois par semaine. Et je ne bois pas que mes champagnes ! J'apprécie les cuvées haut de gamme Taittinger, Laurent-Perrier ou encore Ruinart. J'aime les vins qui ont du caractère, vieillus ou travaillés, les cuvées élaborées.

La situation idéale pour boire une coupe ?

Le champagne, ça se boit à n'importe quelle heure ! C'est le vin, par excellence, de la séduction, du glamour et du chic. Il vaut mieux le boire en petit comité, car le bruit dérange la dégustation. Et surtout dans des verres très fins, pour la mousse et les bulles. Une bonne cuvée dans des verres larges, c'est un massacre...

Le faux pas à ne pas commettre ?

Traditionnellement, on boit le champagne à la fin du repas. C'est une terrible erreur ! Il sera d'autant plus apprécié à l'apéritif, ou avec des huîtres, par exemple. C'est le vin que l'on boit lorsque l'on a un peu faim. Avec de petits amuse-bouche, très simples, sans mayonnaise. Et des mets délicats, sans sauce ou sucre qui emplit la bouche. Ne surtout pas le boire au dessert. C'est une aberration ! Le sucre fait ressortir l'amertume. Oubliez le champagne après le café, trop fort. Et surtout pas de fumée de cigarettes ! Elle pollue son parfum.

Votre plus mauvaise expérience de champagne ?

Lors d'une réception, pleine de monde, obligée de boire du champagne chaud servi dans des verres épais, ça gâche tout... Vous savez, ce genre de champagne qui sent le soufre et donne mal à la tête le lendemain... Aujourd'hui, je ne me force plus. Quand le champagne est mal servi, je demande des verres fins, et s'il est mauvais, je ne le bois pas !

Un dernier conseil pour bien apprécier le champagne ?

C'est avant tout un art de la dégustation, mais aussi une éducation. Cela s'apprend. Essayez d'éduquer votre palais à détecter des arômes, reconnaître des parfums de fraise, groseille, cerise ou poivron, vous pourrez alors dire que vous avez le nez fin !

Pour en savoir plus, c'est [ici](#).

Le 15 Mar 2012, par Céline Hussonnols Alays