

**Champagne.** Après la disparition subite de leur mari et père, Marie-Françoise, Laureen et Justine Baillette ont su pérenniser l'exploitation familiale et sa marque de champagne avec une ténacité qui leur vaut aujourd'hui un certain respect.

# Les dames Baillette



(De gauche à droite) Marie-France, Laureen et Justine Baillette, dans les caves voûtées (qui se visitent) du champagne Jean Baillette-Prudhomme.

## Deux étoiles au Guide Hachette

Sur 5 ha de vignes en 1<sup>er</sup> cru, à Trois-Puits et Rilly-la-Montagne, Marie-France, Laureen et Justine, avec l'aide d'un salarié, cultivent les trois cépages du champagne. 30 % de la récolte sont vendus au négoce, le reste donne environ 30 000 bouteilles de champagne Jean Baillette-Prudhomme. Fières de leur label de « vigneron indépendant » (« *Nous récoltons, nous pressons, nous vinifions notre raisin, nous mettons en bouteilles et nous commercialisons notre champagne...* »), elles poursuivent dans la voie tracée par Jean Baillette quant au travail des vins : « *Notre brut réserve contient 50 % de vin de réserve ! Cela lui confère une qualité constante* ».

Le rosé de saignée, couleur rubis, élaboré par macération des meilleures grappes et 100 % pinot noir, a obtenu deux étoiles dans le Guide Hachette 2010, tandis que la cuvée Héritage (80 % chardonnay, élevée en fût de chêne) en a récolté une. La gamme comprend également un « brut nature » (sans liqueur d'expédition), une vieille cuvée rebaptisée Mémoris (qui est aussi un hommage au grand-père paternel, Maurice Baillette), et un peu de demi-sec « *pour satisfaire la clientèle* ».

Une clientèle, justement, de particuliers, et avant tout Française, même si quelques bouteilles partent du côté de la Belgique, de l'Italie ou de l'Angleterre. Voilà d'ailleurs un secteur à développer, et Laureen a quelques idées en direction des USA et du Japon - et puis, que diable, il faut bien qu'une licence de commerce international serve à quelque chose !

commerce international des vins et spiritueux -, Laureen est revenu travailler sur l'exploitation. Justine, diplômée d'architecte d'intérieur en poche, l'a rejointe récemment.

### UNE HISTOIRE DE FEMMES

Le champagne Jean Baillette-Prudhomme est aujourd'hui une entreprise - et une marque - pérennisée. Par la force des choses, c'est aussi une histoire de femmes. Une histoire assumée, revendiquée. Et même si le champagne en général demeure - il faut bien le reconnaître - une affaire d'hommes,

Marie-France, Laureen et Justine Baillette ont prouvé, dans l'adversité, que les femmes y ont leur place. De fait, leur réussite n'est pas passée inaperçue dans le vignoble où l'on commence à les surnommer « *les dames Baillette* ». Preuve du respect qu'elles inspirent. Oui, Jean Baillette doit être fier de « ses femmes ».

JACQUES RIVIÈRE

Champagne Jean Baillette-Prudhomme : 4, rue de la Gare, 51500 Trois-Puits.

Tél. : 03 26 82 37 14. mariefrancebaillette@orange.fr

**A**u paradis des vignerons, Jean Baillette doit être fier de « ses femmes », qu'il a quittées trop tôt, en mars 2005. A l'heure où, sortant de son repos végétatif, la vigne exige conduite et attention. A l'heure du tirage, aussi. Bref, à l'heure où tout reste à faire...

Certes, Marie-France Baillette, travaillant avec son mari sur l'exploitation, savait ce qu'il fallait faire. Mais pas forcément « comment » le faire. Laureen (21 ans à l'époque) et Justine (18 ans), avaient toujours participé, dès leur plus jeune âge, à toutes les étapes qui mènent de

la vigne au champagne. Etudiantes, elles quittent alors la fac et rejoignent leur mère. Ensemble, elles mettent en commun leurs savoirs, épaulées par deux vigneron du village, et un troisième - très proche ami - venu d'Epernay.

Parce qu'en ce printemps 2005, comme d'habitude, rien ne peut attendre et tout s'enchaîne. Mais par le passé, Jean Baillette avait pris soin d'associer épouse et filles aux assemblages. « *Nous savions évaluer la qualité et l'évolution du vin. C'est ce qui nous a sauvées* » disent-elles en chœur.

En juin, Laureen passera

(avec succès) ses examens de droit, avant de s'occuper des vendanges, sa sœur et sa mère se chargeant du pressoir. Puis elle reprendra ses études juridiques tout en entamant à Avize un Bac Pro pour devenir exploitante, tandis que sa cadette se lancera dans une formation d'architecte d'intérieur, à Paris.

### QUATRE ANNÉES DIFFICILES

Marie-France Baillette : « *Pendant 4 ans, j'ai géré le quotidien et les urgences, mes filles m'aidant le soir et les week-end.* » Quatre années assurément difficiles. « *Le plus simple aurait sans doute*

*consisté à arrêter la vinification et à vendre tout notre raisin au négoce, comme on nous l'a conseillé. Mais j'ai aidé mon mari, pendant 25 ans, à développer la marque qu'il avait créée. Il était hors de question d'arrêter. J'ai la chance d'avoir deux filles qui se sont montrées à la hauteur, et nous avons su faire front* ». Encore faut-il préciser que les « deux filles » ont une mère qui, sous un aspect un rien frêle, cache une force de caractère peu commune...

Depuis un an - après avoir obtenu son Bac Pro à Avize, complété, pour faire bonne mesure, par une licence de