

DIE ERBINNEN DER WITWE CLICQUOT

TEXT: PATRICIA BRÖHM

In den Kellern der Champagne konnten Frauen einst nur mitreden, wenn ihre Männer gestorben waren. Inzwischen prägen immer mehr Damen die frühere Macho-Branche – mit Solidarität statt harter Konkurrenz



KONTROLLE
IST GUT: Laureen
Baillette. Linke
Seite: Gyropaletten,
automatisierte
Rüttelgestelle

es Aventures“ ist die beste Champagner-Cuvée von Anne Malassagne. Eigentlich heißt sie nach einer kleinen Parzelle auf dem Gebiet der Gemeinde Chouilly an der Côte des Blancs, berühmt für ihre großen Chardonnay-Weine – von dort stammen die Trauben. Aber der Name beschreibt auch treffend Malassagnes eigenen Weg, der an Abenteuern nicht arm war.

Manchmal kam es besonders hart. Dann dachte die Winzerin daran, wie sie und ihr jüngerer Bruder Antoine, mit dem sie heute das Champagnerhaus AR Lenoble führt, als Kinder den Vater in die Reben von Les Aventures begleitet hatten: „Er ließ uns die Trauben probieren, und sie schmeckten besser als alle anderen, die wir kannten.“ Viele Jahre später, sie war längst beruflich erfolgreich als Controllerin bei L’Oréal, half ihr die Kindheitserinnerung bei der wohl schwersten Entscheidung ihres Lebens. Der Vater war krank, konnte den Betrieb, den sein Großvater 1920 gegründet hatte, nicht weiterführen und wollte verkaufen. Ihr älterer Bruder, als Chirurg in Paris etabliert, interessierte sich nicht für den Wein, und Antoine hatte eben erst sein Önologiestudium begonnen. Anne dachte an den Geschmack der reifen Trauben von Les Aventures, sie dachte an die lange Familientradition, die es zu bewahren galt, und sie fasste einen Entschluss: Ende 1993 kündigte sie ihren Job und übernahm die Geschäftsführung des Guts – eine Aufgabe, auf die sie niemand vorbereitet hatte.

Malassagne, damals als Chef in einem Einzelfall, ist heute Teil einer Bewegung von weiblichen Weinprofis, die das nach wie vor männlich dominierte Champagner-Business aufrütteln und einer jungen Generation von Frauen den Weg in Schlüsselpositionen erleichtern wollen. „La Transmission“ und „Les Fa’Bulleuses“ sind zwei Initiativen, die derzeit von sich reden machen in einer der traditionsreichsten Weinregionen der Welt. Sie stellen festgefahrenes Denken infrage, regen zum Diskurs über Themen wie Nachhaltigkeit oder Klimawandel an und tauschen sich untereinander regelmäßig aus. Kurz: Sie bieten für andere *femmes*

de Champagne eine Plattform, wie Anne Malassagne sie sich schon in den 90er-Jahren gewünscht hätte.

„DIE ERSTEN ZEHN JAHRE“, ERINNERT SIE SICH, „WAREN EXTREM SCHWIERIG. Ich hatte keine Ahnung vom Wein, ich musste alles im Crashkurs lernen.“ Zunächst kümmerte sich der Vater noch um die Arbeit in Keller und Weinbergen, 1996 übernahm ihr Bruder Antoine diese Aufgaben. „Wenn wir gemeinsam Kunden besuchten“, erzählt Malassagne, „hielt man mich für seine Assistentin oder seine Frau; bei Weinproben dachten die Leute, ich sei dabei, um die Flaschen zu öffnen und einzuschenken.“ Sie hat noch die Enttäuschung in den Gesichtern von Journalisten, von Weinhändlern und anderen Geschäftspartnern vor Augen, wenn eine junge, zierliche Frau das Champagnerhaus repräsentierte, wo jeder einen gestandenen Mann erwartete: „Bis heute gibt es bestimmte Bereiche, wo mein Bruder sich leichter tut, weil er ein Mann ist, besonders in der Zusammenarbeit mit unseren Traubenlieferanten.“

Anne Malassagne war tough genug, alles wegzu stecken, und sie traf rasch Entscheidungen, die aus dem kleinen, unbekannten Haus, das sie übernommen hatte, einen namhaften Wettbewerber machten. Sie reduzierte die Erträge, sodass die Rebstücke hochwertigeres und reiferes Lesegut lieferten, sie setzte auf nachhaltigen Weinbau – die 18 Hektar des Hauses sind seit 2012 ökologisch zertifiziert, immer noch eine Seltenheit in der Region. Heute haben die Champagner von AR Lenoble einen Ruf für ihre besonders vollmundige Textur und ihre perfekt eingebundene, cremige Perlage.

DOCH DAS GENÜGTE DER ENERGISCHEN CHEFIN NICHT. Sie wollte die Erfahrungen, die sie auf ihrem steinigen Weg gemacht hatte, weitergeben an Kolleginnen im Champagner-Geschäft: „Junge Frauen haben es heute leichter als ich damals, aber es gibt noch viel zu tun.“ Sie suchte sich eine einflussreiche Verbündete: Maggie Henriquez, Präsidentin und Geschäftsführerin von Krug. Gemeinsam gründeten sie vor drei Jahren „La Transmission“ (der Begriff steht im Franzö-

„BEI UNS
WAREN
FRAUEN
SCHON
IMMER
AKTIVER
ALS IN
ANDEREN
REGIONEN“

sischen für die Weitergabe von Wissen), eine Interessengemeinschaft von zehn Frauen, die jeweils ein Champagnerhaus prägen, im Keller oder in der Chefetage. Mit dabei sind Repräsentantinnen namhafter Häuser wie Carole Duval-Leroy und Alice Paillard, aber auch junge Frauen aus der Winzerchampagner-Szene wie Mélanie Tarlant, die gemeinsam mit ihrem Bruder ihr Familiengut führt.

„„La Transmission“, sagt Alice Paillard, „bietet die unschätzbare Möglichkeit, Themen, die uns alle in der Region beschäftigen, sehr offen mit gleichgesinnten Kolleginnen zu diskutieren.“ Anfang 2019 hat sie die Position der *directrice générale* im von ihrem Vater Bruno Paillard gegründeten Haus in Reims übernommen. Die schlanke, hochgewachsene Frau mit dem braunen Lockenkopf, Mutter von drei kleinen Kindern, zählt mit ihren 37 Jahren zu einer Generation, die weniger mit Vorurteilen zu kämpfen hatte. Sie ist das jüngste von Bruno Paillards vier Kindern, und es war ihre freie Entscheidung, die Nachfolge zu übernehmen: „Unsere Eltern haben nie versucht, uns in eine Rolle zu drängen.“

PAILLARD SIEHT SICH IN EINER TRADITION WEIBLICHER FÜHRUNGSFIGUREN in der Champagne: „Bei uns waren Frauen schon immer aktiver als in anderen Weinregionen.“ Sie zitiert die berühmten „Champagnerwitwen“, die nach dem Tod ihrer Männer von einem auf den anderen Tag die Leitung ihrer



DIE REBFELDER
des Hauses AR
Lenoble um das
Dorf Chouilly
werden ökologisch
bewirtschaftet



**ELEGANT UND
TOUGH:** Anne
Malassagne führt
seit 26 Jahren
erfolgreich das
Haus AR Lenoble



**DIE QUALITÄT IM
BLICK:** Alice
Paillard in einem
der Weingärten
des Hauses Bruno
Paillard in Reims

„FRAUEN WOLLEN ETWAS ERREICHEN, WO ES DEN MÄNNERN ZUERST UM IHR EGO GEHT“

Häuser übernahmen und in ihrer neuen Rolle brillierten. Die bekannteste ist natürlich die Witwe Clicquot, deren Name und Unterschrift bis heute jährlich Millionen von Veuve-Clicquot-Etiketten zieren.

Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, Tochter eines vermögenden Weinhändlers in Reims, entschied sich 1805, nach dem Tod ihres Mannes, die Geschäfte weiterzuführen, obwohl die Zeiten kurz nach der Französischen Revolution unsicherer nicht hätten sein können. Die damals 27-Jährige entpuppte sich als wahres Marketing-Genie, indem sie nach dem Ende der Napoleonischen Kriege unter Umgehung diverser Gesetze und Branchenregeln als Erste wieder Champagner an den Zarenhof lieferte – das sicherte ihr eine Vormachtstellung auf dem damals wichtigen russischen Markt. Die Perfektionistin, die nachts ihre Weinkeller inspizierte, erfand nicht nur das plakative, bis heute genutzte gelbe Etikett des Hauses, sondern auch das für die Champagnerproduktion so wegweisende „Rütteln“, also das tägliche Bewegen jeder einzelnen Flasche, dank dem die Hefen sich lösen und als Depot aus dem Flaschenhals entnommen werden können.

EIN HALBES JAHRHUNDERT SPÄTER TRAT EINE WEITERE VISIONÄRIN AUF DEN PLAN: Jeanne Alexandrine Louise Pommery, die das Haus Pommery 1858 nach dem Tod ihres Mannes übernahm. Sie ließ die berühmte Domaine in Reims erbauen und in 30 Meter

Tiefe von ihren Arbeitern 18 Kilometer *crayères* in die Kreideböden schlagen, die berühmten Stollen zur Lagerung der Flaschen. 1874, als Champagner noch ein sehr süßes Getränk war, erfand sie den *brut nature* mit geringer Dosage. Er hatte vor allem in England, wo man trockenere Weine schätzte, durchschlagenden Erfolg und ebnete der heutigen Stilistik den Weg.

AUCH DAS 20. JAHRHUNDERT KANNTE EINE GROSSE CHAMPAGNERWITWE. Lily Bollinger übernahm das gleichnamige Haus nach dem Tod ihres Mannes 1941 und leitete die Geschäfte 30 Jahre lang. Von Beginn an setzte sie auf Expansion durch den Ankauf neuer Weinberge. Sie war das, was man heute eine Markenbotschafterin nennt – immer auf Reisen in aller Welt, um ihre Weine zu promoten. 1967 zeigte auch sie sich als Trendsetterin mit dem Launch der Prestige-Cuvée „R.D.“ (auf Basis des Jahrgangs 1952). Ihre Vorliebe für Pinot Noir und ihr Streben nach Unabhängigkeit prägen die legendäre Adresse in Aÿ bis heute – nach wie vor ist das Haus in Privatbesitz, und 60 Prozent des Traubenmaterials stammen von eigenen Weinbergen.

DOCH WÄHREND EINST DIE BERÜHMTESTEN DAMEN EINZELKÄMPFERINNEN BLIEBEN, gibt es unter den heutigen Akteurinnen eine weibliche Solidarität, die Entwicklungen ins Rollen bringen kann. Keine hat das besser verstanden als Carol Duval-Leroy, die sich 1991 mit 35 Jahren nach dem frühen Tod ihres Mannes an der Spitze des gleichnamigen Hauses sah. „Niemand glaubte, dass ich das schaffen würde“, erzählt sie, „fast täglich flatterten mir Übernahmangebote ins Haus.“ Doch sie strafte nicht nur alle Skeptiker Lügen, sondern setzte auch Zeichen für mehr Weiblichkeit in der Branche. Ihre Prestige-Cuvée taufte sie selbstbewusst „Femme de Champagne“, und 2005 erregte sie Aufsehen, als sie Sandrine Logette-Jardin zur ersten Kellermeisterin berief, die diese Region je gesehen hatte.

Logette-Jardin prägt bis heute den Stil des Hauses, und sie wirkte als *role model*: Mittlerweile ist immerhin eine Handvoll

Frauen als Kellermeisterinnen in namhaften Häusern beschäftigt, von Caroline Latrive bei Ayala bis zu Séverine Frerison bei Perrier-Jouët – ein winziger Anteil, aber immerhin ist ein Zeichen gesetzt. Duval-Leroy, Gründungsmitglied von „La Transmission“, glaubt fest daran, dass Frauen noch viel weiter kommen können, wenn sie sich gegenseitig fördern: „Männern geht es zuerst um das eigene Ego, Frauen wollen vor allem gemeinsam etwas erreichen. Die Weinbranche ist immer noch sehr männlich geprägt, aber wir könnten uns in Zukunft viele Ego-Kämpfe ersparen, wenn mehr Frauen an den Konferenztischen säßen.“

KINDER UND KARRIERE UNTER EINEN HUT

ZU BRINGEN ist für Frauen auch in dieser Branche nicht leicht. Am besten klappt das noch immer im eigenen Familienunternehmen, wo sie nicht erst um Akzeptanz zu kämpfen brauchen und sich die Arbeit individueller organisieren lässt. So ist Laureen Baillettes zweijährige Tochter Victoire oft dabei, wenn ihre Mutter im Keller beschäftigt ist. „Sie ist die geborene Winzerin und möchte schon jetzt am liebsten mit anpacken“, lacht die 35-Jährige, die ihr Gut Baillette-Prudhomme im Dörfchen Trois-Puits an der Montagne de Reims in sechster Generation führt. Auch sie begleitete schon als Kind ihren Vater in die Weinberge und in den Keller; sie hätte sich nichts anderes vorstellen können, als einmal zu übernehmen. Nur die Rahmenbedingungen hatte sich die Familie anders vorgestellt.

Als der Vater überraschend starb, war Laureen Baillette erst 20 und studierte in Reims Önologie: „Ich musste ins kalte Wasser springen.“ Gemeinsam mit Mutter und Schwester schaffte sie es, die fünf Hektar der Familie weiterhin zu bewirtschaften und den Betrieb fortzuführen. Auch sie musste viel Gegenwind aushalten: „Die Nachbarn standen Schlange, um unsere Weinberge zu kaufen. Die generelle Meinung war, dass ich in ein oder zwei Jahren scheitern würde.“

Sie hielt durch und legte immer Wert darauf, alles selbst machen zu können. Männliche Hilfe nimmt sie bloß während der Lese in Anspruch: Bei der traditionellen Holz-



ENTSPANNTE HAUSHERRIN:
Vor dem Château de la Marquetterie in Reims hält Vitalie Taittinger Hof



SOUVERÄNES MANAGEMENT:
Seit 1991 führt Carol Duval-Leroy das gleichnamige Champagner-Haus

presse, die noch vom Großvater stammt, muss das Traubengut regelmäßig mit einer Art großer Mistgabel in die Mitte geschoben werden – „dazu fehlt mir einfach die Kraft“. Aber die Gabeln, die aufgereiht an der Kellerwand hängen, sind pink, genau wie die Tischdecken im Verkostungsraum und sogar die Kaffeemaschine in der kleinen Küche. Frauenpower!

AUCH LAUREEN BAILLETTE ENGAGIERT SICH FÜR DIE ZUKUNFT DER FRAUEN. Mit sechs Kolleginnen aus der Winzerchampagner-Szene – darunter Charlotte de Sousa und Hélène Beaugrand von den gleichnamigen Häusern – hat sie die Initiative „Les Fa'Bulleuses“ gegründet. Der Name ist ein Wortspiel: Das „Fa“ steht für *femmes, bulle* ist das französische Wort für die Perlage, und zusammen ergibt das *fabuleux*, großartig. Alle sieben Mitglieder spielen in ihren Familienbetrieben eine aktive Rolle, alle verarbeiten nur eigene Trauben, alle sind in ihren 30ern und junge Mütter. Entsprechend

ist die Stimmung bei ihren regelmäßigen Treffen unbekümmerter als bei „La Transmission“. Es sei, sagt Laureen Baillette, als säße sie mit einer Gruppe Freundinnen zusammen, „wir lachen viel gemeinsam“. Die Ziele aber sind die gleichen: Sie möchten den Einsatz von Frauen in der Champagne fördern und sichtbarer machen. Sie tauschen Ideen und Erfahrungen aus („Wir diskutieren alles, vom Kauf eines Traktors bis zur Dauer der Maischzeit“), organisieren Verkostungen oder Winzer-Diners. Auch eine gemeinsame Vermarktung testen sie aus: Der „Seau Les Fa'Bulleuses“ ist ein hübsch gestalteter Champagnerkühler, der sieben Cuvées enthält, eine von jedem Haus.

DIE ZEICHEN KÖNNEN BESSER NICHT STEHEN für die Nachfolgerinnen der Witwe Clicquot: 60 Prozent der Önologie-Studenten in der Champagne seien heute weiblich, meldet die BBC. Darauf lässt sich doch anstoßen! 

SECHS FRAUEN, FÜNF CHAMPAGNER

ANNE MALASSAGNE

(Inhaberin),
Champagne AR Lenoble
Grand Cru Blanc de Blancs
Chouilly „mag 15“

Weiniger Champagner mit feiner Perlage und cremigem Charakter, der die Stilistik von Chouilly perfekt zum Ausdruck bringt. „Mag 15“ steht für die Reifung in der Magnum.

Bezugsquelle: www.gute-weine.de

Alice Paillard

(Diréctrice Générale),
Champagne Bruno Paillard
Rosé Brut Première Cuvée

Extra brut wie alle Weine des Hauses, ein fein ziselierter, sehr präziser Rosé mit ultrafeiner Perlage – einer der besten Vertreter seiner Art in der Region.

Bezugsquelle: www.weinhalle.de

Carol Duval-Leroy

(Inhaberin), **SANDRINE LOGETTE-JARDIN** (Kellermeisterin),
Champagne Duval-Leroy
Brut Grand Cru

Femme de Champagne

Die Prestige-Cuvée des Hauses aus den besten Grand-Cru-Lagen der Region ist ein Wein von großer Finesse und Komplexität, der nur in ausgewählten Jahren abgefüllt wird.

Bezugsquelle: www.millesima.de

Laureen Baillette

(Inhaberin und Kellermeisterin),
Champagne
Baillette-Prudhomme
Brut Réserve

Fruchtig-eleganter, sehr harmonischer Champagner im klassischen Stil mit zurückhaltender Säure, da er zu 50 Prozent Reserveweine enthält. Ideal zum Aperitif.

Bezug: www.champagne24.de

Vitalie Taittinger

(Marketingdirektorin, ab 2020 Chef in „President of Taittinger“),
Champagne Taittinger
Brut Réserve

Taittinger ist ein Chardonnay-Haus, daher prägt die Rebsorte mit 40 Prozent Anteil auch den frischen, delikaten, harmonischen Stil der Cuvée. Sie passt gut zu Fisch und zu Meeresfrüchten.

Bezug: www.feinkost-kaefer.de