

Le champagne, une passion et un métier qui se conjuguent au féminin

En France, 32 500 femmes exercent une activité agricole et 15 500 d'entre elles dirigent une exploitation (*Source recensement agricole 2010, Ministère de l'agriculture*).

Les vigneronnes champenoises ne comptent pas pour des bulles et entendent bien le faire savoir : elles se réunissent aujourd'hui en association... [Les Fa'bulleuses](#) !

LES FA^{o o o o}BULLEUSES
DE CHAMPAGNE

Les Fa'Bulleuses : 7 vigneronnes Champenoises, 1 association qui pétille !

Femme, maman, et viticultrice... Longtemps ce triptyque fut impossible. Pourtant, à force de persévérance, de passion et de savoir-faire, les femmes ont su faire évoluer les mœurs et les codes d'un secteur très masculin pour s'imposer en tant que vigneronnes.



1^{ère} association de vigneronnes Champenoises

Au fil des opportunités, les vigneronnes Champenoises discutent, échangent, apprennent à se connaître... En mai 2013, une idée commune apparaît... Créer une association de femmes vigneronnes champenoises afin de représenter leur appellation dans le milieu du vin. Claire Blin, Hélène Beaugrand, Sophie Milesi, Mathilde Bonnevie-Bocart, Laureen Bailleterie-Prudhomme, Florence Duchêne et Charlotte De Sousa se rassemblent pour la première fois en novembre 2014 afin de créer la première association de vigneronnes Champenoises : Les Fa'bulleuses.

Si ces 7 vigneronnes revendiquent leur féminité sans féminisme, elles souhaitent à travers leur association fédérer les femmes de leur profession sous le signe de l'entraide.

Regroupant aujourd'hui des vigneronnes de 26 à 47 ans, pour certaines mamans ou futures mamans, Les Fa'bulleuses partagent en effet la même région et de par leur métier commun, les mêmes centres d'intérêt, problématiques, questionnements, coups de speed, motivations et plaisirs !

Sophie Milesi confie,

Brunes ou blondes, grandes ou moins grandes, mais toujours toniques et joyeuses, nous sommes solidaires et Fa'bulleuses! Nous avons des terroirs, des vins, des méthodologies et des clients différents mais nous nous comprenons, partageons la même passion de notre métier et souhaitons faire découvrir nos Champagnes de Terroirs bien divers, aux amateurs de jolies bulles !

Ensemble pour faire pétiller le Champagne !

Convaincues que « l'union fait la force », Les Fa'bulleuses forment une véritable équipe.

Soufflant un vent de fraîcheur sur l'appellation Champenoise, elles souhaitent avec leur association défendre le vin et le Champagne à travers différents axes :

- Transmettre la culture du vin par l'éducation, l'information et la pédagogie de la consommation,
- Regrouper les femmes impliquées professionnellement dans la production des vins de Champagne,
- Favoriser entre vigneronnes les échanges d'informations techniques, commerciales et générales concernant la vigne et le vin en Champagne,
- Promouvoir leurs Champagnes, région et savoir-faire,
- Développer une réflexion globale sur le présent et l'avenir de leur activité viti-vinicole
- Partager et transmettre leurs expériences et bonnes pratiques,
- Gagner en visibilité,
- ... et... Faire et se faire plaisir en partageant de bons moments lors d'événements !



7 Fa'bulleuses en quelques mots...

Hélène, après avoir passé cinq ans à vinifier dans l'hémisphère sud : en Afrique du Sud près de Stellenbosch, en Australie dans la Barossa Valley, au Mexique en Baja California, en Nouvelle Zélande près de Martinborough, aux Etats Unis dans la Napa valley, et passé quinze ans à commercialiser les vins du Languedoc-Roussillon à Paris, se consacre désormais à l'élaboration du Champagne Beaugrand à Montgueux (colline isolée du reste de la Champagne près de Troyes.)

Email : helene@champagne-beaugrand.com

Lauren Baillette, viticultrice à **Trois-Puits**, dont le vignoble est situé sur la Montagne de Reims, travaille depuis 7 ans sur le domaine familial aux côtés de sa mère, Marie-France et sous l'œil bienveillant de sa sœur Justine. Le **Champagne Baille**tte-Prudhomme est une véritable histoire de femmes où s'entremêlent amour et passion du Champagne!

Email : champagnejbp@yahoo.fr

Mathilde Bonnevie, Champagne Bonnevie Bocart à Billy le grand

4ème génération d'une famille de Vignerons Indépendants, revenue depuis deux ans sur l'exploitation de ses parents avec la volonté de perpétuer la tradition familiale en apportant un souffle de jeunesse.

Email : mathilde.bonnevie@gmail.com

Florence, Champagne Florence Duchêne à Cumières

Après avoir été globe-trotteuse dans l'univers du vin, **Florence Duchêne** a redonné un coup de souffle à l'exploitation familiale qu'elle a reprise il y a 3 ans aux côtés de son père. Elle a apporté, par ailleurs, une dimension internationale en créant une marque à son nom avec des cuvées aux noms exotiques (tout comme elle).

Email : champagne.duchene@gmail.com

Sophie Milesi travaille depuis « déjà » 3 ans sur l'exploitation familiale **Champagne Guy Méa** située à **Louvois**, petit village de la Montagne de Reims.

Cinquième génération de la Maison Méa, c'est à son tour d'apporter une pierre à l'édifice et de perpétuer le savoir-faire champenois. Petite, je ne cessais de répéter avec le sourire jusqu'aux oreilles et le regard malicieux « quand je serai grande, je serai « *Champagneuse* »

Email : sophiemilesi@champagne-guy-mea.com

Claire, Champagne Mary Sessile à Treslon

Issue d'une longue lignée de vignerons champenois dont 2 femmes : Cécile et Marie, Claire commence à vinifier en 2005, année de création de leur centre de pressurage, et à créer des Cuvées de mono-cépages, mono-cru et personnalisées.

Email : contact@champagne-mary-sessile.com

Charlotte, Champagne de Sousa à Avize

Après des études au lycée viticole d'Avize, Charlotte a effectué plusieurs stages à l'étranger dans le domaine du commerce des vins. La formation à L'OIV (office international du vin) pour un Master lui a permis de faire le tour du monde des régions viticoles ! Je suis de retour au domaine pour épauler mes parents depuis août 2011 où je m'occupe du commerce, des dégustations et des vinifications.

Email : charlotte.desousa@gmail.com

Des projets et événements plus pétillants les uns que les autres pour Les Fa'bulleuses !

La Champagne Day sur la péniche du Rosa Bonheur le vendredi 23 octobre 2015

Adresse : Voie sur Berge Rive Gauche, Port des Invalides - 75007 Paris

Ouvert de 11h00 à 23h30

Ouverture aux professionnels de 11h00 à 17h00

Dégustation payante possible sur place pour les particuliers de 15h00 à 17h00

Déplacement en Suède

Les 24-25 novembre 2015, les Fa'Bulleuses se rendent en Suède pour faire la promotion de leurs Champagnes auprès des particuliers, clubs de dégustation et professionnels.

Et bientôt une Fa'Bulleuse Surprise pour les fêtes de fin d'année...

Pour en savoir plus

Site Internet : <http://fabulleusesdechampagne.com>

Page Facebook : <https://www.facebook.com/lesfabulleuses>

Contact presse

Mail : elles@fabulleusesdechampagne.com

Tél. 06 87 77 72 45