



ACCUEIL [+ ACTUALITÉS](#) [+ DÉPARTEMENTS](#) [+ PETITES ANNONCES](#) [+ ANNONCES LÉGALES](#) [+ COMMUNAUTÉ](#) [+ SERVICES](#) LIENS

Rechercher

**Vous êtes ici :** [Accueil](#) > Article : Champagne / « Victoire » pour les...

## Champagne / « Victoire » pour les Rapeneau

[Réagir](#)

[Envoyer](#)

[Imprimer](#)

### Le PDG de G.H. Martel et Charles de Cazanove veut mettre ses marques en valeur

Il y en a qui parlent beaucoup. D'autres beaucoup moins. Voire pas du tout. La famille Rapeneau est d'une discrétion légendaire. Cinquième génération de négociant, Christophe Rapeneau est désormais le PDG du groupe G.H. Martel et Charles de Cazanove.

Sixième opérateur de la Champagne avec six millions de bouteilles commercialisées, le groupe est présent dans la grande distribution avec des marques secondaires, même si cela ne représente que 30 % de ses expéditions. Les 70 % restant sont des cuvées réalisées par Christophe Rapeneau. Ce personnage champenois est le vinificateur du groupe. « Nous achetons le raisin, mais c'est chez nous que nous vinifions », explique cet amoureux des vignes et du champagne.

Diplômé d'œnologie en 1983, il rejoint l'entreprise familiale. Les premières années seront consacrées à la modernisation de la cuverie et de l'outil de production. C'est en 1989 que Christophe Rapeneau décide de créer la cuvée Victoire. Une réussite qui lui permet de récolter de nombreuses médailles et récompenses (27 en tout pour 2009) dans les différents concours nationaux et internationaux.

La « Victoire » représente désormais une gamme entière dans la maison G.H. Martel, où elle se décline en rosé et millésime (chardonnay-pinot

noir) vinifié en fût de chêne depuis 1996. « Nous avons la volonté de nous différencier grâce à cette cuvée Victoire, mais également par les cuvées Vieille France et Grand Apparat de Charles de Cazanove. »

Très présent à l'Union des maisons de champagne dont il est un membre assidu, Christophe Rapeneau bénéficie d'un caractère qui reflète parfaitement l'assemblage champenois. Structuré comme le pinot noir, vif comme le pinot meunier et doté d'un palais particulièrement fin qui n'est pas sans rappeler le chardonnay. On dit, en termes de surface, qu'il a déjà vinifié toute l'aire champenoise. « Nous avons de bons partenaires qui, au fil des années, nous témoignent une grande confiance, notre maison s'approvisionne aujourd'hui en raisins provenant de plus de cent pressoirs. C'est ce qui nous permet d'élaborer des champagnes d'assemblage riches et variés et de satisfaire ainsi une large palette de dégustateurs. » Le petit faible de ce Champenois d'origine est le champagne rosé : « Ce marché en plein essor, il est très apprécié des femmes. » D'ailleurs, joignant la parole aux gestes, il vient de sortir deux rosés dans les cuvées Victoire et Vieille France.

Sophie

Claeys-Pergament

cahiereco

viticulture

Haut de page

Article paru le : **22 décembre 2009**

Envoyer cet article à un(e) ami(e)

Imprimer cet article

[> Articles sur le même thème](#)

**Les commentaires** (0 commentaires)

[» Tous les commentaires](#)

### Réagir à cet article

Login (Email) :

Mot de passe :

[Mot de passe oublié?](#)

Votre commentaire :

Veuillez vous connecter pour pouvoir poster un commentaire !

[Mentions légales](#)

[Qui sommes-nous ?](#)

[Contactez-nous](#)

Rechercher

#### Actualités

France/Monde  
Economie  
Champagne  
Politique  
Société  
Faits divers / Justice

#### Votre département

Marne  
Ardennes  
Aisne

#### Vos villes

#### Communautés

Forums  
Publiez vos photos  
Visitez la galerie photos  
Proposez un événement  
Communiquez vos infos

#### Services

Agenda  
Guide touristique  
Météo  
Concours  
Programmes télé  
Gérez votre abonnement

#### Petites Annonces

Immobilier  
Automobile  
Emploi  
Emploi local  
Bonnes affaires  
Villégiatures

#### Groupe Hersant Média

L'est-éclair  
Libération Champagne  
L'Aisne Nouvelle  
Paris Normandie  
La Provence  
Nice Matin