

# l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Une nouvelle vie pour Charles Heidsieck

## Une nouvelle vie pour Charles Heidsieck

Par *sophie claeys-pergament*  
Créé le 10/07/2012 10:40

De retour en Champagne, Cécile Bonnefond a été nommée présidente du pôle vins du groupe. Une spécialiste du management, du marketing et... du champagne. « Depuis un an, nous avons fait ce que nous avons dit. Aujourd'hui, notre entreprise représente le premier groupe privé de la Champagne. Christophe Descours, le PDG d'EPI, est très attentif à son développement et vient régulièrement au siège, où il rencontre tous les intervenants.

### « Col fin et corps ventru »

Toute notre équipe, du directeur Robert Remnant au DRH Bruno Narrat, est désormais basée en Champagne, nous avons réalisé 100 % de nos recrutements. La feuille de route commence à être plus précise. Tout a pris forme sans renoncement, car il faut bien prendre conscience que cela demande beaucoup de travail de se séparer d'un grand groupe. Je tiens d'ailleurs à préciser que ces démarches ont été réalisées dans un climat social serein. »

Intégré dans cette feuille de route, le « Nouveau Charles » fait partie des défis à relever. « Il faut savoir que lors du processus d'acquisition, nous avons demandé à Remy-Cointreau de ne pas faire de changement. Nous devons attendre pour le faire réaliser par nos équipes. »

Si l'on parle du contenu, il faut évoquer le mythe champenois de Charles Heidsieck. Pour cette nouvelle cuvée, Cécile Bonnefond évoque trois chiffres : 60, 40 et 10. En l'occurrence 60 % des vins issus de la vendange 2008, 40 % de vins de réserve remontant jusqu'à dix ans d'âge. « Les vins de réserve représentent l'ADN de la marque », observe Cécile Bonnefond.

L'expérience des vinificateurs, Régis Camus, directeur des vignes et des vins, et Thierry Roset, chef de caves de Charles Heidsieck, fait le reste en créant un assemblage à la champenoise, un tiers de chaque cépage. Fallait-il encore trouver un écrin digne de ce nom à ce « Nouveau Charles » qui s'affiche clairement comme cuvée de prestige. « Un col fin et un corps ventru », selon la description de Cécile Bonnefond, « voilà ce qu'il faut pour le champagne ».

Cette forme correspond à l'identique à celle d'une crayère située sous terre, dans les caves de Piper & Charles Heidsieck, rue de la Procession à Reims.

Quant à l'étiquette, les services marketing ont fait un saut dans l'Histoire. À partir des archives maison, ils ont pu retrouver certaines calligraphies d'une autre époque permettant d'offrir une écriture très sobre avec le nom de la marque particulièrement visible sur fond grisé. Cela apporte une aura à la vinification maison, soit un vin d'homme correspondant au personnage de Champagne-Charlie. « Un vin de gentleman complexe et gourmand. »

Le format va de la demi-bouteille au jéroboam et s'étendra sur toute la gamme. Le prix oscillera entre 40 et 45 euros.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Thierry Roset, Cécile Bonfond et Régis Camus, présentant le « Nouveau Charles » dans les crayères de la maison.

**Visuel 1:**



---

**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/une-nouvelle-vie-pour-charles-heidsieck>