

Surnommée « La Grande Dame du Champagne », habile en affaires et inventive, elle est la première femme à diriger une maison de Champagne qu'elle conduit jusqu'à l'excellence.

Veuve CLICQUOT

Barbe Nicole PONSARDIN veuve CLICQUOT dite « La Veuve CLICQUOT »

Née le 16 décembre 1777 à Reims 51 Marne

Décédée le 29 juillet 1866 à 10h45 du matin à Boursault (château de Boursault) Marne 51

Selon acte n°10 - AD51 en ligne – 2 E 85/11 – décès 1863-1892 – vue 22/161



Elle met un pied dans la vigne par son mariage avec François Clicquot

Fille d'un baron banquier, orpheline de mère, elle est placée par son père chez une couturière des faubourgs de Reims pour la protéger des troubles de la Révolution Française qui vient d'éclater. La petite Nicole a 12 ans.

A 22 ans, elle épouse François Clicquot, brillant jeune homme dont la famille possède des vignes à Bouzy. Il est le dernier descendant d'une dynastie de facteurs d'orgue en panne de commandes en cette fin révolutionnaire de 18^e siècle où beaucoup d'églises et couvents sont inutilisés.

Le mariage est civil puis religieux, mais cette fois, cachés dans une cave et célébré par un prêtre réfractaire qui remet au jeune marié, comme un symbole pour son avenir, un rouleau de papier jauni dont le titre est :

« Mémoires sur la manière de choisir des plants de vigne, sur la façon de les provigner, de les tailler, de mélanger les raisins, d'en faire la cueillette et de gouverner les vins ».

Il s'agit d'un des rares exemplaires de la manière de fabriquer le champagne selon la méthode de **Dom Pérignon**, moine génial de l'abbaye bénédictine de Hautvillers. Comme François possède quelques vignes à Bouzy, les jeunes époux s'y installent et se mettent ardemment au travail. Récolte, fabrication, et pour trouver la clientèle, François parcourt l'Europe, et rencontre à Bâle, M. Bohne, le meilleur voyageur de commerce du moment, qui entre au service de la maison Clicquot-Ponsardin.

Chef d'entreprise à 27 ans, elle attache son titre de veuve à l'excellence du champagne.

En 1805, François emporté par une fièvre maligne laisse Nicole veuve à 27 ans et maman d'une fillette de 6 ans.

Désespéré par la mort de son fils, M. Clicquot décide de vendre vignes, caves... Mais c'est sans compter sur l'ardente Nicole au caractère bien trempé. Avec fermeté, elle s'oppose à la vente et entend poursuivre l'œuvre de son défunt époux. Elle fonde sa propre entreprise sous le nom « Maison Veuve Clicquot-Ponsardin ».

Déterminée, la Veuve Clicquot entreprend en grand et fait tout pour réussir en grand. Avec un sens remarquable de l'anticipation, elle envoie M. Bohne et ses intrépides représentants sillonner l'Europe. Chevaliers rôdés aux difficiles conditions de déplacements, ils vont faire la promotion de son champagne là où il se boit, dans les cours impériales et royales, auprès des décideurs du moment, en dépit des tribulations guerrières et des revers de fortune de grandes familles bourgeoises.

Un de ces émissaires lui écrit de Saint-Pétersbourg qui est un *vaste et joyeux marché* :

La Tzarine est enceinte. Si c'est un prince, des flots de vin de Champagne seront bus dans cet immense pays. N'en parlez pas, tous nos concurrents arriveraient.

Son équipe va suivre les armées de l'Empereur de Napoléon. Et quand celui-ci décrète le blocus qui empêche les navires français d'exporter en Angleterre et au Etats-Unis, la Veuve ne baisse pas les bras et passe contrat avec des corsaires américains pour que son vin navigue à travers mers et océan.

A la chute de Napoléon, elle envoie à Saint-Pétersbourg un vaisseau chargé de son champagne, pour devancer la concurrence.

Gestionnaire habitée par le feu sacré, elle invente la technique du « remuage ».

Durant l'élevage du vin, elle constate l'apparition d'un dépôt à la surface des bouteilles. Cela donne des insomnies à notre Veuve qui n'a de cesse de cogiter pour trouver une solution. Une nuit porte conseil et à 1 heure du matin, elle réveille Jacob le maître de chai pour lui exposer son idée révolutionnaire : placer les bouteilles la tête en bas pour évacuer le dépôt sans trop perdre de vin.

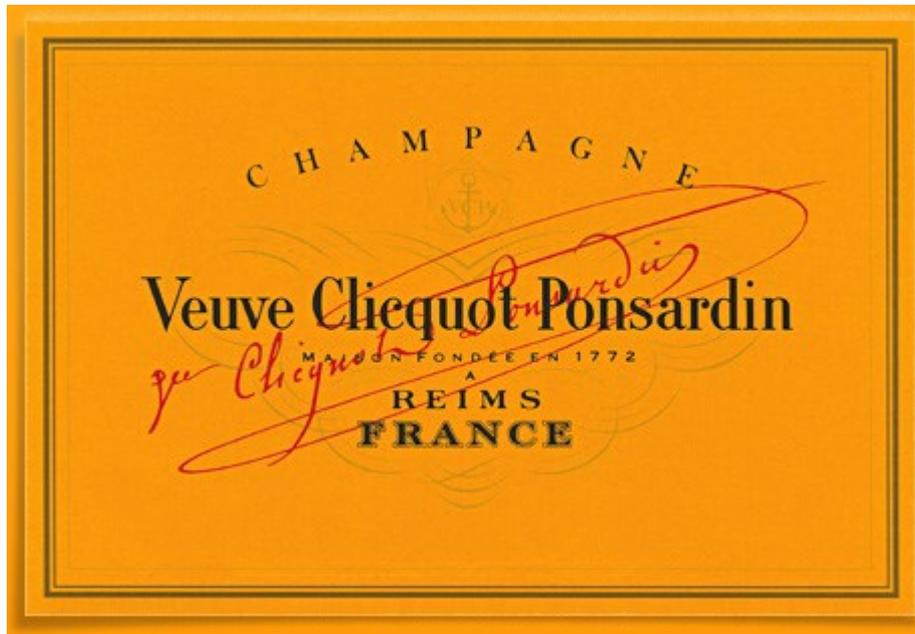
La Veuve Clicquot venait d'inventer la table de remuage qui permet d'obtenir des *vins plus clairs, nets et limpides*.

Pour un vin de qualité, garant du prestige de sa marque, elle acquiert peu à peu des vignes parmi les meilleurs crus de la Marne, constituant ainsi l'exceptionnel patrimoine viticole de la Maison Clicquot qui comptera 515 hectares.

Les années passent et l'affaire Clicquot se bonifie. Tandis que l'Empire napoléonien tombe en déconfiture, l'empire de la Veuve prospère sans cesse.

***Le champagne c'est moi !* aimait-elle à dire, à la manière d'un Louis XIV**





Pourra-t-elle compter sur la relève de son gendre Louis Comte de Chevigné ?

Ce beau garçon de haute noblesse mais désargenté vient d'épouser Clémentine, sa fille unique, en septembre 1817. La Veuve achète le château de Boursault près d'Épinay et le fait restaurer pour sa fille. Il deviendra le berceau de la famille.

Louis de Chevigné adore et admire sa belle-mère. Il commence à s'occuper des « grandes affaires » de la maison, mais aussi inventif que brouillon, il aurait vite entraîné la maison au désastre si « Mère Chérie » -ainsi qu'il l'appelle- n'y avait pris garde. Par une prudence avisée et après avoir évité de justesse quelques catastrophes, elle l'oriente vers la politique, loin des affaires familiales tandis qu'elle fait de Werlé, son associé et seul susceptible de conduire le champagne familial.

Chef d'entreprise humaniste, elle fonde une maison de retraite, crée à Boursault une caisse de secours, des écoles et embellit l'église paroissiale. Elle fait don de sources pour l'alimentation en eau d'Épernay.

Surveillant jusqu'au bout « ses grandes affaires », la Veuve Clicquot qui n'admettait à table que son vin de Champagne décède à près de 89 ans dans son château de Boursault, entourée de sa famille. Elle laisse une maison de champagne qui produit 750.000 bouteilles par an, et vend dans de nombreux pays.

En 1972, la maison Veuve Clicquot crée un prix annuel en son honneur pour récompenser des femmes chef d'entreprise ou manager. Le prix Veuve Clicquot existe dans 18 pays.

Son arrière petite-fille est la **duchesse d'Uzès**, première femme à avoir obtenu son permis de conduire.

Par un jeu de mots astucieux, Antoine Blondin parlant de **Marthe Richard** réclamant la fermeture des maisons closes, écrira « La Veuve qui clôt »

Voilà l'ébauche du portrait de la Veuve Clicquot, une femme à l'âme de leader taillée pour les affaires et qui sait comme personne établir un réseau de relations pour faire prospérer son entreprise.

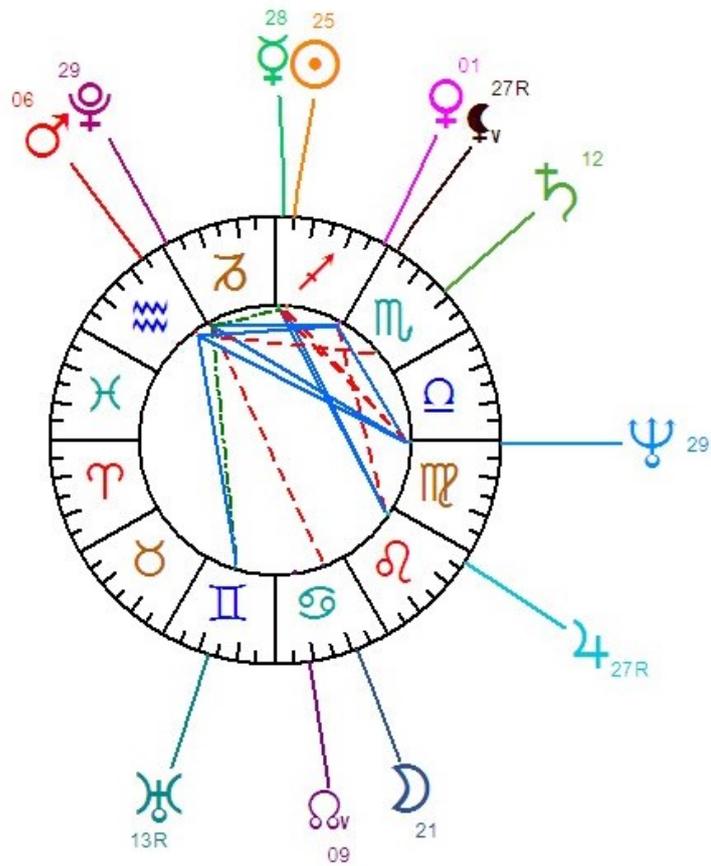
Avec une énergie de pionnière et en organisatrice-née, elle a l'œil à tout et n'a de cesse d'améliorer son vin pour s'approcher de l'excellence.

Intuitive et humaniste, elle conduit son œuvre d'avant-garde jusqu'au prestige, synonyme de fête et de bien-vivre.

Sources documentaires :

<http://blog.youwinemotion.tv/index.php?post/2008/12/16/Histoire-de-vin%3A-Nicole-Clicquot-Ponsardin-ou-la-veuve-joyeuse>

http://www.maisons-champagne.com/encyclopedie/vignes_au_plaisir/trois_veuves.htm



Sites :

<http://www.janinetissot.com/>
<http://www.janinetissot.fdaf.org/>

Mail :

info@janinetissot.com