



PRESS FOCUS
NOVEMBRE 2024

FINANCIAL TIMES

EN FRANCE, DANS LES PAISIBLES RÉGIONS VITICOLES, LE TOURISME HAUT DE GAMME EST EN PLEIN ESSOR.

Pommard est un célèbre village viticole bourguignon, situé juste à l'extérieur de la ville de Beaune, mais il est minuscule. Lors du dernier recensement, en 2021, la population totale était de 440 habitants.

Il est donc difficile d'imaginer que, ces dernières années, le village ait été dominé par d'immenses grues, car ce ne sont pas moins de deux Américains qui ont entrepris de créer des hôtels de luxe sur place. L'entrepreneur technologique Michael Baum a acheté le Château de Pommard en 2014, mais n'a pas encore réalisé de grands progrès avec son projet d'hôtel. En revanche, Denise Dupré, qui a acquis le Château de la Commaraine en 2017, est convaincue de l'avoir transformé en un « hôtel, spa et cuverie » d'ici l'année prochaine.

Elle possédera bientôt six hôtels de luxe sur le territoire français : celui-ci en Bourgogne, le bien établi Royal Champagne Hotel & Spa, ainsi qu'un hôtel boutique en Champagne, un autre sur la rive gauche de Paris actuellement en rénovation, et deux autres sur l'île caribéenne de Saint-Barthélemy.

Son portefeuille comprend également, de manière cruciale, trois producteurs de vin, tous français, ainsi que des vignobles dans les communes montantes de la Côte d'Or, à Saint-Aubin et Monthelie, achetés respectivement en 2019 et 2022.

Dupré et son mari Mark Nunnely, ancien directeur général chez Bain Capital puis haut fonctionnaire du gouvernement du Massachusetts, vivent à Boston, mais se rendent à Paris depuis 35 ans.

Ils s'y sont fiancés, y possèdent un appartement et sont des francophiles assumés. La France est donc apparue comme une cible naturelle pour les fonds considérables dont ils disposent. « *Nous avons cette idée que le vin et les hôtels étaient complémentaires. Nous n'avions aucune idée que cela fonctionnerait aussi bien que cela l'a fait* », confie-t-elle.

Je visite les propriétés viticoles de Dupré depuis 2019, mais n'avais jamais réussi à rencontrer cette dynamique femme de 66 ans jusqu'à maintenant, et même alors, seulement par appel vidéo.

L'acquisition de Dupré et Nunnely en dehors de la capitale française, en 2012, fut celle de Leclerc Briant, une maison de champagne atypique et pionnière des pratiques biodynamiques dictées par les cycles lunaires en Champagne.

C'est lors de leur visite dans la région champenoise en 2013 que le couple prit un repas au Royal Champagne Hotel, bénéficiant d'une vue imprenable sur la deuxième ville de Champagne, Épernay.

À ce moment-là, comme le dit Dupré, « *l'établissement était vraiment mal géré. Je suis allée parler au directeur et lui ai demandé à voir quelques chambres. Puis l'année suivante, l'hôtel a été mis en vente et nous l'avons acheté.* » Simple !

Le magazine Travel + Leisure a élu le Royal Champagne, décoré avec opulence, meilleur complexe hôtelier en France en 2024. Avec ses piscines intérieures et extérieures, son spa de grande envergure, des circuits à vélo dans les vignobles locaux et son restaurant étoilé Michelin, l'établissement paisible que je me souvenais avait effectivement été totalement transformé lors de mon séjour en octobre, jusqu'au masque de satin déposé sur mon oreiller.

Cela s'explique par le fait que Dupré a de l'expérience dans l'hôtellerie. Elle a enseigné la gestion hôtelière à l'Université de Boston de 1983 à 1995, puis à Harvard, avant que, son mari et elle ne fondent leur propre société, Champagne Hospitality, en 2012. Elle donne encore quelques cours et prend passionnément des photos pour ses étudiants des « bons, mauvais et laids » dans les hôtels qu'elle rencontre lors de ses voyages.

Elle rapporte qu'à présent, Champagne Hospitality s'est bien établie en tant que force, bien qu'encore relativement discrète (je rencontre très peu de personnes dans le milieu du vin qui en connaissent quoi que ce soit), attirant un flux constant d'offres de propriétés.



PRESS FOCUS
NOVEMBRE 2024

FINANCIAL TIMES

EN FRANCE, DANS LES PAISIBLES RÉGIONS VITICOLES, LE TOURISME HAUT DE GAMME EST EN PLEIN ESSOR.

Elle a mentionné la possibilité d'ouvrir un établissement dans le sud de la France à un moment donné, mais j'aurais pensé qu'une propriété alpine serait plus appropriée.

Dupré, toujours une skieuse passionnée, bien qu'aujourd'hui surpassée par ses quatre enfants sur les pistes, a grandi en tant qu'aînée de neuf filles à Seven Springs, dans l'ouest de la Pennsylvanie, l'un des plus anciens stations de ski américaines, fondée par ses grands-parents, des immigrants d'Alsace et d'Allemagne. Son père, conscient que la station était un peu trop basse pour les skieurs, a développé et breveté un système de fabrication de neige économe en énergie dès les années 1950. Dans les années 1980, voyant la nécessité de recourir à l'énergie propre, il a, avec sa fille aînée, mis en place une centrale hydroélectrique près de la station de ski.

« J'ai tellement de chance d'avoir reçu ces leçons d'entrepreneuriat qui m'ont accompagnée tout au long de ma carrière », dit-elle. (Dans ses vingt ans, inspirée par ses trajets quotidiens au travail, elle a conçu et commercialisé le premier attaché-case pour femmes capable de contenir leurs chaussures.)

Avec le mot « exquis » pour décrire ce qu'elle cherche à atteindre dans ses hôtels, le mot « entrepreneur » revient constamment lors de notre conversation. Lorsque, en 2022, j'ai visité le Domaine Belleville à Rully, dans le sud de la Bourgogne, acquis en 2015, j'ai été surpris de rencontrer Paul Krug de la célèbre dynastie champenoise. Il y fait désormais le vin, tout comme au Domaine de la Commaraine à Pommard.

« Ce que nous avons vu [en Krug] », explique Dupré, « c'est un jeune entrepreneur qui voulait se faire un nom et a dû quitter la Champagne pour y parvenir. Malgré sa jeunesse, il a tellement à offrir. Les jeunes ont un talent brut tellement peu enseigné. Dans mes hôtels, nous accueillons le nombre maximal de stagiaires autorisés par la loi. Et ce sont toujours les premiers à qui je veux parler lorsque je visite. »

Dupré et Nunnely ont habilement identifié le "Mr Fixit" de la Bourgogne. Louis-Michel Liger-Belair, du Domaine du Comte Liger-Belair à Vosne-Romanée, est leur conseiller et, m'a-t-on dit, a pris Krug sous son aile.

Surprise, malgré un nom de famille hérité de son grand-père, Dupré admet ne pas être suffisamment fluente pour mener une négociation en français, mais elle insiste sur le fait qu'ils ont toujours cherché à avoir des partenaires français et agissent « avec un respect incroyable » envers l'histoire et les coutumes françaises.

Inspirée par la concentration d'entrepreneuses telles que Veuve Clicquot et Lily Bollinger en Champagne, elle a déjà organisé deux rencontres de femmes dans le monde du vin au Royal Champagne Hotel et prévoit une autre rencontre à Pommard en janvier 2026.

Et en ce qui concerne l'attrait relatif du vin et de l'hôtellerie ? Ici, Dupré admet que, du moins là où elle et son mari ont investi, il est beaucoup plus facile de gagner de l'argent avec les raisins qu'avec les hôtels.



PRESS FOCUS
NOVEMBER 2024

FINANCIAL TIMES

IN FRANCE'S PEACEFUL WINE COUNTRY, HIGH-END TOURISM IS BOOMING

Pommard is a famous Burgundian wine village just outside the wine town of Beaune but it's tiny. When last surveyed, in 2021, the total population was 440.

So imagine how unlikely it is that over the past few years the village has been dominated by giant cranes because not just one but two different Americans have been trying to create luxury hotels there. Tech entrepreneur Michael Baum bought the Château de Pommard in 2014 and has yet to make that much progress with his planned hotel. But Denise Dupré, who acquired the Château de la Commaraine in 2017, is confident of having transformed it into a "hotel, spa and cuverie" by next year.

She will soon have six luxurious hotels on French territory: this one in Burgundy, the well-established Royal Champagne Hotel & Spa plus a boutique hotel in Champagne, one on Paris's left bank that is being renovated, and two on the Caribbean island of St Barts.

Her portfolio also, crucially, includes three wine producers, all French, as well as vineyards in the up-and-coming Cote d'Or communes of St Aubin and Monthelie bought in 2019 and 2022, respectively.

Dupré and her husband Mark Nunnely, once a managing director at Bain Capital and then senior in the government of Massachusetts, live in Boston, but have been going to Paris for 35 years.

They got engaged there, have an apartment in the city and are unabashed Francophiles. France was therefore a natural target for the considerable funds at their disposal.

"We had this notion that wine and hotels were synergistic. We had no idea it would work as well as it did," she says.

I have been visiting Dupré's wine properties since 2019, but had never been able to track down the dynamic 66-year-old herself until now, and even then only via video call.

Dupré and Nunnely's first acquisition outside the French capital, as recently as 2012, was Leclerc Briant, an unusual champagne house and a pioneer of lunar-dictated biodynamic practices in Champagne.

It was while visiting the Champagne region in 2013 that the couple had a meal in the Royal Champagne Hotel, with its unparalleled position overlooking the second Champagne town Épernay.

It was then, as Dupré put it, "really undermanaged. I went and talked to the manager and asked to see a few rooms. Then the next year it came up for sale and we bought it." Simple!

Travel + Leisure magazine voted the lavishly decorated Royal Champagne Best Resort in France in 2024. With its indoor and outdoor pools, extensive spa, bike tours of the local vineyards and Michelin-starred restaurant, the sedate hostelry I remember had indeed been completely transformed when I spent a night there in October, right down to the satin eye mask that was placed on my pillow.

This is because Dupré has form in the hotel business. She taught hospitality management at Boston University from 1983 to 1995 and then at Harvard until she and her husband founded their own company Champagne Hospitality in 2012. She still does some teaching and fanatically takes pictures for her students of the "good, bad and ugly" in hotels she encounters on her travels.

She reports that now that Champagne Hospitality has established itself as a force, albeit one relatively under the radar (I meet very few people in wine who know anything about it), they attract a steady stream of offers of properties.

She mentioned the possibility of opening somewhere in the south of France at some point but I would have thought an alpine property might be more appropriate.



PRESS FOCUS
NOVEMBER 2024

FINANCIAL TIMES

IN FRANCE'S PEACEFUL WINE COUNTRY, HIGH-END TOURISM IS BOOMING

Dupré, still an avid skier, though now out-skied by her four children, was brought up, the eldest of nine daughters, in Seven Springs in western Pennsylvania, one of America's oldest ski resorts and founded by her grandparents, immigrants from Alsace and Germany. Her father, aware that the resort was a little lower than ideal for skiers, developed and patented an energy-efficient snow-making system as early as the 1950s. In the 1980s, seeing the need for clean energy, together with his oldest daughter he developed a hydroelectric power plant near the ski area.

"I'm so lucky to have had these lessons of entrepreneurship that have carried me through my career," she says. (Also in her early twenties, inspired by her walk to work, she designed and marketed the first women's attaché case that would hold their shoes.)

Along with the word "exquisite" to describe what she's striving for in her hotels, the word "entrepreneur" keeps coming up during our conversation. When, in 2022, I visited Domaine Belleville in Rully in southern Burgundy, which was acquired in 2015, I was surprised to run into Paul Krug of the famous Champagne dynasty. He now makes the wine there and at Domaine de la Commaraine in Pommard.

"What we saw [in Krug]," says Dupré, "was a young entrepreneur who wanted to make his own name and had to leave Champagne to do that. Despite his youth he has so much to offer. Young people have such untutored talent. At my hotels we take in the maximum number of interns we're allowed to by law. And they're always the first group I want to talk to when I visit."

Dupré and Nunnally have cleverly identified Burgundy's Mr Fixit. Louis-Michel Liger-Belair of the Domaine du Comte Liger-Belair in Vosne-Romanée is their adviser and has, I was told, taken Krug under his wing.

Surprisingly, despite a surname inherited from her grandfather, Dupré admits she is not fluent enough to conduct a negotiation in French, but insists that they have tried to have French partners and always act "incredibly respectfully" towards French history and customs.

Inspired by the concentration of female entrepreneurs such as Veuve Clicquot and Lily Bollinger in Champagne, she has now hosted two get-togethers of women in wine at the Royal Champagne Hotel and plans another in Pommard in January 2026.

And the relative appeal of wine and hospitality? Here Dupré admits that, at least where she and her husband have invested, it's much easier to make money from grapes than hotels.