



VITeFF

Salon international des techniques champenoises et effervescentes
International exhibition of sparkling wine and Champagne making techniques



10th edition

un engagement durable pour l'effervescence

a sustainable commitment for sparkling wine techniques

14 - 17 octobre 2009
Epernay - France

DOSSIER DE PRESSE

Gastronomie

International

Développement durable

Enseignement et recherche

La filière en mouvement



Alliance mets et champagne

Ateliers Gourmands

De l'effervescence au plaisir :

la Gastronomie s'invite au VITeFF

Ateliers gastronomiques

Dégustations descriptives

Un événement de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay



REIMS ■ ÉPERNAY

Sommaire

La CCI Reims•Epernay et le VITeff : 20 ans au service des entreprises de la filière des vins effervescents	3
--	---

De l'Effervescence au Plaisir	6
■ Les Ateliers gastronomiques par les Etoilés de la Champagne	7
■ Les Ateliers gourmands par Educavin	12
■ Le Concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay	15
■ Dégustation descriptive des vins effervescents CAP Classique d'Afrique du Sud	19
■ « L'Univers du Goût en Champagne »	19

*Programme sous le haut patronage de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)
et avec le parrainage de l'AREV (Association des régions européenne viticoles)*

- sous réserve de modification -

Venir au VITeff 2009	20
Mémo	21
Les partenaires	22

ANNEXES

Descriptifs des champagnes associés aux Ateliers gastronomiques	23
---	----

Contact presse

Delphine Déthune
Responsable communication
Tél. : 03 26 50 66 62 - fax : 03 26 50 62 89
E-mail : delphine.dethune@reims.cci.fr

Afin de contribuer au respect de l'environnement, merci de n'imprimer ce dossier que si nécessaire.



La CCI Reims-Epernay et le VITeff : 20 ans au service des entreprises de la filière des vins effervescents

Avec la 10^e édition du VITeff, la CCI Reims-Epernay consacre ses vingt années d'accompagnement et de promotion des entreprises connexes au champagne et de toute la filière des vins effervescents

Consciente que le marché des entreprises connexes au champagne (*matériel viticole et vinicole, tracteurs enjambeurs, matériel de mise en bouteille et de dégorgement, produits pour l'élaboration et le traitement des vins, packaging*) doit s'étendre aux niveaux national et international pour leur permettre d'être toujours compétitives et innovantes, **la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay reprend en 2000 le VITeff pour en faire un salon professionnel unique consacré à la filière mondiale de l'effervescence** (*producteurs et distributeurs de vins effervescents et champagne, fabricants et distributeurs de matériels ou produits viti-vini, œnologues, techniciens...*).

Ce rendez-vous international des techniques champenoises et effervescentes permet aux professionnels de la filière de s'informer sur les techniques et tendances autour des vins effervescents et de présenter les nouveaux produits et innovations. C'est l'occasion de rencontrer les producteurs d'effervescents du monde entier, notamment du vignoble champenois, et les professionnels de la filière des vins effervescents (œnologues, chefs de caves, distributeurs...).

Au fil des ans le VITeff s'est développé tant dans sa programmation qu'en termes d'exposants (de 350 en 2003 à près de 450 en 2007) et de visiteurs accueillis (de 16 000 en 2003 à 20 000 en 2007). Sa dimension internationale est devenue de plus en plus prégnante avec des délégations (17 en 2007), des intervenants et des visiteurs étrangers plus nombreux œuvrant ainsi à l'ouverture des marchés des entreprises connexes au champagne à l'export. Le VITeff est une belle vitrine d'un savoir-faire champenois inspirant des producteurs de vins effervescents dans le monde entier.



« C'est vraiment un salon très complet, d'un haut niveau technique et qui a l'avantage de proposer pas mal d'innovations. » selon Juan-Carlos Pina, représentant de 200 producteurs de vins argentins qui était présent en 2007.

Ulrico Priore, un des trois créateurs du spumante d'Arapri, avait également fait le voyage en 2007 depuis le talon de la "botte" italienne : **« Nous produisons depuis quelques années du spumante méthode classique dans la région des Pouilles. Pour nous, le VITeff est très intéressant parce que c'est le seul salon consacré aux vins effervescents, où il est possible de trouver des équipements spécifiques ».**

Depuis 2006, la CCI Reims-Épernay offre de nouveaux services aux professionnels de la filière avec un site de veille internationale (<http://veille.viteff.com>) sur l'économie et les techniques des effervescents et une newsletter mensuelle envoyée à plus de 6 000 abonnés dans le monde. Il s'agit d'une vraie mine d'informations sur l'effervescence (actualité, chiffres clés, atlas, formations, l'effervescence de A à Z, les innovations...) à destination des professionnels et de la presse.

Dernièrement, le site a été revu afin de faciliter la recherche d'informations. Toutes les rubriques sont désormais accessibles depuis la page d'accueil.

Certaines informations comme les fiches pays ne sont disponibles qu'à la demande.

A terme, un espace « abonnés » donnera accès à plus d'informations.

Développement Durable, gastronomie, international, formation-recherche, filière en mouvement... découvrez le cocktail 2009 !

La 10^e édition du salon international des techniques champenoises et effervescentes se place sous le thème du développement durable avec pour slogan « **10^e édition, un engagement durable pour l'effervescence** » et le prouve tant par sa programmation que dans son organisation. Eco-conception, efficacité énergétique, responsabilité sociétale... tous les aspects du développement durable seront abordés.

A l'occasion de cette édition anniversaire, la programmation se fait festive avec une **grande nouveauté : des ateliers gastronomiques et gourmands !** L'équipe du VITeff a choisi de développer la partie « dégustation et plaisir » en introduisant une dégustation descriptive organisée avec l'Union des Œnologues Région Champagne, des ateliers gastronomiques avec les Etoilés de la Champagne et des ateliers « gourmands » avec Educavin.

De nombreuses délégations étrangères et experts sont attendus au VITeff 2009 offrant des opportunités de business à l'international pour les professionnels de l'effervescence : Afrique du Sud (Invité d'honneur), Allemagne, Angleterre, Argentine, Australie, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chine, Croatie, Espagne, Etats-Unis, Hollande, Hongrie, Inde, Italie, Luxembourg, Moldavie, Nouvelle-Zélande, Portugal, Roumanie, Russie, Suisse, Ukraine.

Des conférences et consultations d'experts à l'international et de délégués Calyon permettront aux participants de développer leur potentiel à l'export.

Pour penser et préparer la filière de demain, le VITeff mettra en valeur les métiers et les innovations qui font la richesse de la filière des vins effervescents à travers un espace métiers et des conférences et concours sur les innovations de la filière des vins effervescents, car l'avenir et le développement durable de celle-ci passe par la réflexion et l'anticipation des besoins des professionnels en moyens humains et matériels.

Enfin, dans le contexte actuel de crise économique, la filière viticole doit plus que jamais faire de la veille, **anticiper, innover afin de s'adapter aux marchés.** C'est ce que propose le VITeff à travers une série de table-rondes et conférences à la fois sur « ce qui marche », ce que change la crise.

Sous le haut patronage de l'OIV¹ et avec le parrainage de l'AREV², le VITeff 2009 propose un programme varié et complet composé de conférences, ateliers et concours, que nous vous présenterons bientôt dans un dossier de presse complet.

Plus d'information sur www.viteff.com

¹ Organisation Internationale des Vins

² Association des régions viticoles

De l'effervescence au plaisir

Pour sa 10^e édition anniversaire, le VITeff met sa programmation à la fête et donne rendez-vous aux gastronomes pour des rencontres gourmandes

Lors de son lancement le 21 janvier, l'équipe du VITeff a donné le ton de sa 10^e édition en organisant une journée placée sous le signe de la gastronomie et des accords mets et vins effervescents. Ce fut l'occasion pour les participants de découvrir le champagne sous toutes ses formes, de déguster des crus atypiques et de goûter à des mets fins et de qualité.

Pour sa 10^e édition anniversaire, l'équipe du VITeff a choisi de développer la partie « dégustation et plaisir » du salon en mêlant dégustations descriptives, ateliers gastronomiques et ateliers « gourmands ». Découvrez cette programmation en détails.

Les Ateliers Gastronomiques par les Etoilés de la Champagne

Des accords « Chef étoilé et Champagne » pour des recettes inédites et en direct du VITeff !



photos - copyright Ragnar Fridriksson

8 ateliers gastronomiques (4 par jour, les 16 et 17 octobre - sur inscription : 30 €/atelier) des Etoilés de la Champagne permettront aux producteurs, étudiants sommeliers ou cuisiniers, restaurateurs, journalistes ou amateurs « éclairés » d'assister à la **réalisation en direct d'une recette unique** à partir d'un champagne choisi parmi les lauréats du concours des Champagnes de la Propriété et du champagne [Nicolas Feuillatte](#), partenaire du VITeff. Vous trouverez en annexes le descriptif de ces champagnes.

Un livret de recettes issu de ces ateliers sera édité et permettra de retrouver les conseils mets et vins effervescents des chefs étoilés.

Le tirage au sort entre les champagnes et les chefs a eu lieu vendredi 17 juillet à la CCI Reims-Epernay. Voici les accords « chefs et champagnes » en attendant de découvrir les accords « mets et champagnes » qu'ils nous auront concoctés !

Chef	Etablissement	Champagne	Catégorie du champagne	Date/Heure
Didier Elena	Les Crayères	Henri Goutorbe	Millésime	Vendredi 16/10/09 10 h à 11 h
Patrick Michelin	Les Berceaux	Delavenne	Brut sans année	Vendredi 16/10/09 11 h 30 à 12 h 30
Dominique Giraudeau	Le Grand Cerf	Jacques Sonnette	Rosé	Vendredi 16/10/09 14 h 30 à 15 h 30
David Marlien	Aux Armes de Champagne	Lequeux-Mercier	Blanc de Blanc	Vendredi 16/10/09 16 h à 17 h
Jacky Louazé	Le Foch	Bonnaire	Demi-Sec	Samedi 17/10/09 10 h à 11 h
Gilles Goess	La Briqueterie	Cuvée 225	Champagne Nicolas Feuillatte	Samedi 17/10/09 12 h à 13 h
Christophe Bernard	La Grillade gourmande	Fallet-Dart	Blanc de noir	Samedi 17/10/09 14 h 30 à 15 h 30
Vincent Dallet	Pâtisserie Vincent Dallet	Palmes d'or Vintage 98	Champagne Nicolas Feuillatte	Samedi 17/10/09 16 h à 17 h

Inscriptions auprès d'Agathe Ponsart - international@reims.cci.fr

Connaître l'association « Les Etoilés de la Champagne », la fine fleur de la gastronomie champenoise

L'association « Les Etoilés de la Champagne » a pour but de mettre en valeur la richesse gastronomique de la Champagne, de mettre en avant les chefs cuisiniers, pâtisseries, chocolatiers, boulangers, et charcutiers de la région, ainsi que de promouvoir toute la filière alimentaire qui fait la richesse gastronomique de la France.

Parmi les chefs membres de l'association « Les Etoilés de la Champagne », on retrouve : Vincent Dallet ([Pâtisserie Dallet](#)), Didier Eléna ([Les Crayères](#)), Jacky Michel ([L'Angleterre](#)), Dominique Giraudeau ([Le Grand Cerf](#)), Arnaud Lallement (L'Assiette Champenoise), Jacky Louazé ([Le Foch](#)), David Marlien ([Aux Armes de Champagne](#)), Patrick Michelon ([Les Berceaux](#)), Gilles Goess ([La Briqueterie](#)), M. Zeiger (L'Epine), Martial Berthuit ([Le Relais](#)), Pascal Tingaux (Château de Saran), Thibault Seurin-Moulin ([Châteaux de Courcelles](#)), Christophe Bernard ([La Grillade Gourmande](#)), Nathalie Gérard ([La Gourmandière](#)), MM. Natali Père et Fils ([La Montagne](#)), Laurent Blondeau (Le Champenois).

Les étoilés de la Champagne



photos - copyright Ragnar Fridriksson

Qui sont les Chefs Etoilés qui animeront les Ateliers gastronomiques ?

▫ Vincent Dallet ([Chocolat Vincent Dallet](#))

Vincent s'est formé dans les plus grands restaurants de France de Gérard Boyer à Jacques Maximin en passant par Georges Blanc. Il a pris le temps de se former au métier de pâtissier et chocolatier en réalisant un véritable Tour de France. Dans ces écoles, il a appris l'exigence, la rigueur et la recherche de la perfection.

Installé depuis 18 ans à Epernay, et depuis 2 ans à Reims, il est devenu incontournable dans le paysage gourmand champenois. Il confectionne des chocolats dans la plus grande tradition, des chocolats aux goûts subtils en provenance des meilleures origines : Venezuela, Brésil, Equateur, Saint-Domingue, Cuba, Côte d'Ivoire, Tanzanie, Papouasie Nouvelle Guinée... Il ne cesse de créer : créateur des fameux chocolats « dynamiques », aux herbes aux vertus thérapeutiques..., des « Pavés d'Epernay », des « Pavés de Reims », des « Maca'Rose » (macarons fourrés au champagne), et bien d'autres créations chocolatées.

Passionné par son métier - passion qu'il souhaite faire partager - il crée l'association « Les Etoilés de Champagne » pour montrer toutes les richesses gastronomiques de sa région.

▫ Didier Eléna ([Les Crayères](#))

À l'origine, Didier Elena se destinait à la médecine, mais une rencontre avec Alain Ducasse l'a détourné vers la haute cuisine. Fidèle collaborateur du célèbre chef pendant une quinzaine d'années - débuts au Louis XV à Monaco, passages au Japon et à New York, à l'Essex House -, ce Monégasque d'origine officie au Restaurant Le Parc du Château Les Crayères depuis 2005.

« *Si l'on veut parler de plaisir, il faut savoir en prendre* », estime Didier Elena, dont les expériences à l'étranger ont nourri sa créativité. Sa parfaite maîtrise technique, sa connaissance sensible de l'histoire de la cuisine et sa passion le conduisent à imaginer des recettes gourmandes exécutées avec précision et générosité : une cuisine éblouissante au service du plaisir des sens. Il permet aux Crayères de garder ses deux étoiles au Michelin.

▫ Dominique Giraudeau ([Le Grand Cerf](#))

Dominique Giraudeau a connu dès son enfance les joies de faire son marché en accompagnant son père passionné de cuisine et de bon vin. De cette époque il garde le même souci de dénicher le meilleur produit dont la qualité et la fraîcheur seront mis en valeur par une sobre présentation. Après avoir œuvré dans des cuisines prestigieuses dont 7 ans avec Gérard Boyer. Il dirige Le Grand Cerf depuis 1992 en compagnie de son épouse Brigitte. En 1998 il s'associe avec Pascal Champion pour créer une cuisine pleine de saveurs et de finesse, entre classicisme et modernité, qui rallie tous les suffrages... et donne une étoile au Michelin.

▫ Jacky Louazé ([Le Foch](#))

Originaire d'un petit village non loin du Mans, Jacky Louazé a choisi de s'installer en Champagne pour exercer son art et son plaisir. Son épouse Corinne, native de la région, n'est pas étrangère à ce choix dont les rémois peuvent se féliciter. Sarthois, Jacky Louazé a connu de grandes maisons dans lesquelles il a puisé savoir et inventivité : Tour d'Argent ou bien le Relais Sainte Jeanne mais aussi Pétrus, place Pereire à Paris où ce jeune Chef

créatif donne alors vie au célèbre "bar à la terre d'Argile" dont la maison tirera longtemps sa réputation ! Ainsi, installé depuis plus de 10 ans au Foch, Jacky Louazé est un chef sourcilleux sur la qualité des produits - notamment ses spécialités de la mer - qui compose son récital culinaire. Des amuse-bouche aux desserts tout est délicieux, inventif et beau ce qui lui vaut une étoile au Michelin.

▫ **David Marlien** ([Aux Armes de Champagne](#))

Originaire de la Bourgogne, David Marlien se tourne très jeune vers la cuisine (à écouter son entourage, vers l'âge de 6 ans). De fil en aiguille, il se passionne pour les livres et les recettes de cuisine au plus grand plaisir de sa famille.

À l'âge de 16 ans, il entre en apprentissage à La Côte d'Or à Nuits-Saint-Georges, mais malheureusement l'établissement ferme peu de temps après son arrivée. Il intègre par la suite La Gentilhommière, établissement repris par René Pianetti à Nuits-Saint-Georges. Au fil des mois, la confiance grandit entre les deux hommes et après l'obtention de son CAP-BEP, le chef encourage l'élève à entrer dans les grandes Maisons.

A 18 ans à peine, David Marlien réalise un rêve : intégrer la cuisine de Bernard Loiseau à Saulieu où il travaille durant deux années formidables des produits nobles et de qualité supérieure. Apprenant également la rigueur des grandes brigades, il obtient son BAC pro dans cet établissement de renommée mondiale.

Avec l'envie de voir d'autres cuisines, il entre dans l'élite de la restauration française au sein de l'équipe des Crayères à Reims auprès de Gérard Boyer.

Il acquiert une autre forme de travail et de rigueur. Il quitte cet établissement en tant que chef de partie et se dirige vers la Côte-d'Azur à la Réserve de Beaulieu avec Christophe Cussac.

Il revient en Champagne prendre une place de Second de cuisine à l'âge de 25 ans Aux Armes de Champagne. À l'âge de 30 ans, il relève le défi d'officier en tant que Chef de cuisine Aux Armes de Champagne avec l'envie de faire découvrir une cuisine inventive dans le respect des produits régionaux de qualité, du goût et de la tradition française (Une étoile au Michelin).

▫ **Patrick Michelon** ([Les Berceaux](#))

Le chef Patrick Michelon et sa femme Lydie, originaires de Mulhouse, se sont installés dans cette ancienne auberge du cœur d'Épernay, il y a quelques années maintenant. Ancien second du Château de Fère, à Fère-en-Tardenois (Aisne) pendant 10 ans, il se forme ensuite chez Habérin, en Alsace, et à « Vista Palace Hôtel » près de Monaco.

Patrick Michelon n'est pas adepte d'une cuisine compliquée. Il concocte une cuisine bourgeoise de qualité, d'inspiration champenoise et une carte renouvelée au fil des saisons : « *J'aime les bons produits, les choses bien faites et la régularité. Autour d'une tendance qui reste celle la gastronomie traditionnelle* » explique le chef.

Patrick Michelon rejoint les étoilés Michelin en 2008 avec une étoile au son palmarès.

▫ **Gilles Goess** ([La Briqueterie](#))

Alliant intimement cuisine traditionnelle et raffinement des saveurs champenoises, la cuisine de Gilles Goess est une véritable fête des sens.

Issu d'une formation culinaire classique, Gilles Goess a fait ses premiers pas à Paris. Après 5 années au Royal Monceau en qualité de chef de partie, Gilles Goess rejoint le chef Le

Faou, au Pavillon Henri IV ****, à Saint-Germain en Laye en qualité de second. Dès 1987 il intègre la brigade du chef Legay à l'hôtel Ritz, en qualité de chef de partie. Il officiera par la suite à l'hôtel du ministère des Affaires Etrangères en qualité de second avant de rejoindre l'Hostellerie de La Briqueterie. Il y a ouvert 10 années en qualité de Second du chef Christophe Bernard.

Depuis 2005, Gilles Goess, 44 ans, a été promu chef et reprend la créativité de la carte, le choix des producteurs et la Brigade.

Disciple d'Auguste Escoffier, il se fait l'écho de la tradition culinaire française, et se voit gratifié d'une étoile au célèbre guide Michelin en Mars 2007.

▫ **Christophe Bernard** ([La Grillade Gourmande](#))

Christophe Bernard, le chef propriétaire de La Grillade Gourmande est généreux et d'une grande maîtrise (Bib'gourmand au Michelin). Christophe Bernard propose une carte de saison, des viandes et poissons grillés au feu de bois, des huîtres toute l'année et aussi de nombreuses spécialités au champagne et desserts raffinés. Ancien de chez Paul Bocuse et Alain Ducasse, il connaît ses gammes, possède le sens des vrais produits, des cuissons justes et réussit de bien jolis tours culinaires.

Les Ateliers Gourmands par Educavin

Découverte d'alliances « mets et champagnes » classiques et insolites



8 ateliers « gourmands » (2 ateliers par jour sur 4 jours - sur inscription : 10 €HT/atelier) sont proposés par Geoffrey Orban sur son stand Educavin. Il propose de découvrir des alliances classiques et insolites, entre saveurs de France et d'ailleurs (Chine, Japon, Espagne, Mexique, Scandinavie, Afrique du Sud, Italie) et champagnes. Un véritable « tour du monde » des saveurs pour les papilles !

Ces ateliers sont accessibles aux producteurs, restaurateurs, journalistes, etc. Des fiches pratiques seront remises à l'issue des animations.

Les champagnes mis en valeur lors de ces ateliers sont des champagnes primés lors du concours des Champagnes de la Propriété 2009 et du Champagne [Nicolas Feuillatte](#).

Les ateliers porteront sur les pays suivants avec un aperçu des associations :

- **Chine** : mercredi 14 à 11h (*saveurs de St Jacques, magret de Canard Fumé, litchee...*)
- **Espagne** : mercredi 14 à 12h15 (*saveurs de vinaigre de Xeres, tapenade de tomates et crème catalane...*)
- **Afrique du Sud** : jeudi 15 à 11h (*saveurs à base de poivrons frits, curry, amande...*)
- **France** : jeudi 15 à 12h15 (*saveurs de canapé de foie gras, comté et macaron...*)
- **Japon** : vendredi 16 à 11h (*saveurs de citron vert, thon rouge, St jacques...*)
- **Italie** : vendredi 16 à 12h15 (*saveurs de parmesan, speck, tiramisu...*)
- **Mexique** : samedi 17 à 11h (*saveurs de poulet, guacamole, mangue...*)
- **Scandinavie** : samedi 17 à 12h15 (*saveurs de saumon fumé, bacon, cassis...*)

Connaître Geoffrey Orban, créateur passionné d'EducaVin

Geoffrey Orban, diplômé d'un Master en Œnologie des Vins de Champagne et lauréat français et vice-européen en 2006 du **Concours des Ambassadeurs du Champagne**, a créé [EducaVin](#) afin de développer une offre de formation, d'événements et faire du conseil autour de la connaissance et la dégustation des vins. C'est lui qui, à l'occasion du lancement du VITeff 2009, le 21 janvier, a orchestré les dégustations de champagnes avec des alliances gastronomiques.



Master en Œnologie des Vins de Champagne à Reims et Maître es Biologie et Biochimie, Geoffrey Orban a effectué ses classes de vinification en assistant le Chef de Caves et l'Œnologue des prestigieux Champagnes Taittinger. Après avoir été Responsable création et animation de Foire aux Vins pour des enseignes de grandes surfaces, il intègre une agence événementielle gastronomique en tant que Responsable vins, dégustation et conseils gastronomique France (réf : Dalloyau, Paris). A cette époque Geoffrey Orban voyage dans les vignobles en étant Conseiller technique vigne et vin pour des documentaires et DVD sur le vin. Devenu quelques années Responsable Commercial France des bouchons en liège pour vins effervescents, il finit par fonder et diriger avec passion *EducaVin*, le fruit de l'expérience, du savoir, de la convivialité et de l'amour du vin.

Geoffrey ORBAN a été élu en 2006 Ambassadeur Français du Champagne par un jury français composé de Olivier POUSSIER (Meilleur Sommelier du monde 2000), Karine Valentin (Journaliste responsable rubrique vin au mensuel Cuisine et Vins de France), Daniel Lorson (Directeur de la communication au Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne), Michel Gaillot (Vice président de l'Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme) et Delphine Géraud (Œnologue anciennement chargée de communication au Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne).

Il obtient ensuite le titre de **vice-Ambassadeur Européen du Champagne** par un jury européen composé de Vincent Malherbe (France, Président du Jury, Directeur la Production amont chez Moët & Chandon et Président de l'union des Œnologues de Champagne), de Vittorio Cardaci Ama (Italie), Gert Crum (Pays-Bas), Michel Vidoudez (Suisse), Ingo Swoboda (Allemagne), Michel Gaillot (France), Mickael Schuster (Angleterre), Isabelle Tuytens (Belgique) et Philippe Cesco (Espagne).

Le concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay

La remise des prix du 31^e concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay, organisé par le Syndicat général des vignerons en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay, mettra en valeur les vins primés (6 catégories de champagne) et leur typicité lors d'un cocktail co-animé par Geoffrey Orban d'Educavin qui expliquera les spécificités propres à chaque champagne médaillé d'or et le choix des saveurs associées.

La remise des prix a lieu le **mercredi 14 octobre à 17 h 30**.

=> Contact : Nathalie Gardet / contactvic@sgv-champagne.fr

Cette année, 58 cuvées de vignerons et coopératives champenoises distinguées

En juillet, le jury du 31^e concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay, organisé par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay, a attribué 58 médailles dans les catégories suivantes :

- brut sans année assemblages
- brut sans année blanc de blancs
- brut sans année blancs de noirs
- millésime
- rosé
- demi-sec

Le jury, constitué de vignerons, d'œnologues, de journalistes et de sommeliers, a dégusté **223 échantillons** présentés par les vignerons et coopératives dépassant ainsi le record de 2008 (199 échantillons présentés).

Outre les valeurs sûres, régulièrement médaillées, vous retrouverez dans le palmarès 2009 les champagnes de nouveaux vignerons qui ont, pour la première fois, présenté leurs cuvées.

La qualité du travail des élaborateurs et les cuvées distinguées sont de véritables produits de valorisation auprès des consommateurs de champagne. Elles contribuent ainsi à la renommée des champagnes de vignerons au niveau national.

Tout au long du VITeff, les cuvées médaillées sont valorisées par l'intermédiaire d'ateliers gourmands et d'ateliers gastronomiques.

Les lauréats 2009

CATEGORIE BRUT SANS ANNEE BLANC DE BLANCS

Médailles d'or

- Champagne LEQUEUX MERCIER 13 rue de Champagne - 02850 PASSY SUR MARNE
Tél. 03 23 70 35 32 - Fax. 03 23 70 16 39
- Champagne Jean Louis VERGNON 1 Grande Rue - 51190 LE MESNIL SUR OGER
Tél. 03 26 57 53 86 - Fax. 03 26 52 07 06
- Champagne SAINT CHAMANT 50 avenue Paul Chandon - 51200 EPERNAY
Tél. 03 26 54 38 09 - Fax. 03 26 54 96 55
- Champagne COPINET 11 rue Ormeau - 51260 MONTGENOST
Tél. 03 26 80 49 14 - Fax. 03 26 80 44 61

Médailles d'argent

- Champagne Charles ORBAN 44 route de Paris - 51700 TROISSY
Tél. 03 26 52 70 05 - Fax. 03 26 52 74 66
- Champagne Guy LARMANDIER 30 rue du Général Koënic - 51130 VERTUS
Tél. 03 26 52 12 41 - Fax. 03 26 52 19 38
- Champagne LE MESNIL 19 rue Charpentier Laurain - 51190 LE MESNIL SUR OGER
Tél. 03 26 57 53 23 - Fax. 03 26 57 79 54
- Champagne BONNAIRE 120 rue d'Epernay - 51530 CRAMANT
Tél. 03 26 57 50 85 - Fax. 03 26 57 59 17

CATEGORIE BRUT SANS ANNEE BLANC DE NOIRS

Médaille d'or

- Champagne COUVENT PARENT 13 rue de Courcelles - 02850 TRELOU SUR MARNE
Tél. 03 23 70 29 05 - Fax. 03 23 70 29 05
- Champagne FALLET DART 2 rue des Clos du Mont - DRACHY - 02310 CHARLY SUR MARNE
Tél. 03 23 82 01 73 - Fax. 03 23 82 19 15
- Champagne COUVENT FILS Rue Corneille 02850 TRELOU SUR MARNE
Tél. 03 23 70 33 36 - Fax. 03 23 70 49 91

Médaille d'argent

- Champagne Veuve DOUSSOT 1 rue du Chatet - 10360 NOE LES MALLETS
Tél. 03 25 29 60 61 - Fax. 03 25 29 11 78
- Champagne SALMON 21 - 23 rue du Capitaine Chesnais - 51170 CHAUMUZY
Tél. 03 26 61 82 36 - Fax. 03 26 61 80 24
- Champagne Michel FURDYNA 13 rue du Trot - 10110 CELLES SUR OURCE
Tél. 03 25 38 54 20 - Fax. 03 25 38 25 63
- Champagne FOREST MARIE 20 rue de la Chapelle - 51140 TRIGNY
Tél. 03 26 03 13 23 - Fax. 03 26 03 19 72

CATEGORIE BRUT SANS ANNEE ASSEMBLAGES

Médaille d'or

- Champagne CHATEAU DE BLIGNY - 10200 BLIGNY
Tél. 03 25 27 40 11 - Fax. 03 25 27 04 52
- Champagne SERVEAUX FILS 2 rue du Champagne - 02850 PASSY SUR MARNE
Tél. 03 23 70 35 65 - Fax. 03 23 70 15 99
- Champagne FALLET DART 2 rue des Clos du Mont - DRACHY - 02310 CHARLY SUR MARNE
Tél. 03 23 82 01 73 - Fax. 03 23 82 19 15
- Champagne DELAVENNE Père et Fils 6 rue de Tours - 51150 BOUZY
Tél. 03 26 57 02 04 - Fax. 03 26 58 82 93
- Champagne Paul LEREDDE 49 rue de Bézu - 02310 CROUTTES SUR MARNE
Tél. 03 23 82 09 41 - Fax. 03 23 82 00 22
- Champagne GAUTHEROT 29 Grande Rue 10110 CELLES SUR OURCE
Tél. 03 25 38 50 03 - Fax. 03 25 38 58 14
- Champagne Paul CLOUET 10 rue Jeanne d'Arc - 51150 BOUZY
Tél. 03 26 57 50 58 - Fax. 03 26 52 64 65

Médaille d'argent

- Champagne DUMENIL Rue des Vignes 51500 CHIGNY LES ROSES
Tél. 03 26 03 44 48 - Fax. 03 26 03 45 25
- Champagne Guy LARMANDIER 30 rue du Général Koënic - 51130 VERTUS
Tél. 03 26 52 12 41 - Fax. 03 26 52 19 38
- Champagne François SECONDE 6 rue des Galipes - 51500 SILLERY
Tél. 03 26 49 16 67 - Fax. 03 26 49 11 55
- Champagne René COLLET 6 ruelle de Louche - 51120 FONTAINE DENIS
Tél. 03 26 80 22 48 - Fax. 03 26 80 29 34
- Champagne Denis FREZIER 50 rue Gaston Poittevin - 51530 MONTHELON
Tél. 03 26 59 70 16 - Fax. 03 26 59 44 88
- Champagne Jean Jacques LAMOUREUX 27 bis rue du Général de Gaulle - 10340 LES RICEYS
Tél. 03 25 29 11 55 - 03 25 29 69 22
- Champagne Thierry MASSIN 6 route des Deux Bar - 10110 VILLE SUR ARCE
Tél. 03 25 38 74 01 - Fax. 03 25 38 79 10
- Champagne de L'ARGENTINE Cidex 318 51700 VANDIERES
Tél. 03 26 58 68 68 - Fax. 03 26 58 68 69
- Champagne CAILLEZ LEMAIRE 14 rue Pierre Curie - 51480 DAMERY
Tél. 03 26 59 48 11 - Fax. 03 26 52 04 23

CATEGORIE MILLESIME

Médaille d'or

- Champagne Franck BONVILLE 9 rue Pasteur - 51190 AVIZE
Tél. 03 26 57 52 30 - Fax. 03 26 57 59 90
Millésime 2004
- Champagne WARIS LARMANDIER 608 Rempart du Nord - 51190 AVIZE
Tél. 03 26 57 79 05 - Fax. 03 26 52 79 52
Millésime 2002
- Champagne François SECONDE 6 rue des Galipes - 51500 SILLERY
Tél. 03 26 49 16 67 - Fax. 03 26 49 11 55
Millésime 2004
- Champagne Henri GOUTORBE 9 bis rue Jeanson - 51160 AY
Tél. 03 26 55 21 70 - Fax. 03 26 54 85 11
Millésime 2002
- Champagne LE MESNIL 19 rue Charpentier Laurain - 51190 LE MESNIL SUR OGER
Tél. 03 26 57 53 23 - Fax. 03 26 57 79 54
Millésime 2002
- Champagne GONET SULCOVA 13 rue Henri Martin - 51200 EPERNAY
Tél. 03 26 54 37 63 - Fax. 03 26 54 87 73
Millésime 2004
- Champagne COPINET 11 rue Ormeau 51260 MONTGENOST
Tél. 03 26 80 49 14 - Fax. 03 26 80 44 61
Millésime 2004
- Champagne FRANCOIS BROSSOLETTE 42 Grande Rue - 10110 POLISY
Tél. 03 25 38 57 17 - Fax. 03 25 38 51 56
Millésime 2004

Médaille d'argent

- Champagne Paul BARA 4 rue Yvonnet 51150 BOUZY
Tél. 03 26 57 00 50 - Fax. 03 26 57 81 24
Millésime 2002
- Champagne du REDEMPTEUR Route d'Arty - 51480 VENTEUIL
Tél. 03 26 58 48 37 - Fax. 03 26 58 63 46
Millésime 1998
- Champagne SIMART MOREAU 9 rue du Moulin - 51530 CHOUILLY
Tél. 03 26 55 42 06 - Fax. 03 26 55 95 92
Millésime 2004
- Champagne BONNAIRE 120 rue d'Epernay - 51530 CRAMANT
Tél. 03 26 57 50 85 - Fax. 03 26 57 59 17
Millésime 2004
- Champagne Guy CADEL 13 rue Jean Jaurès - 51530 MARDEUIL
Tél. 03 26 55 24 59 - Fax. 03 26 55 25 83
Millésime 2002

CATEGORIE ROSE

Médaille d'or

- Champagne Paul Louis MARTIN 3 rue d'Ambonnay - 51150 BOUZY
Tél. 03 26 57 01 27 - Fax. 03 26 57 83 25
- Champagne Paul BARA 4 rue Yvonnet 51150 BOUZY
Tél. 03 26 57 00 50 - Fax. 03 26 57 81 24
- Champagne SANCHEZ LE GUEDARD 106 rue Gaston Poittevin - 51480 CUMIERES
Tél. 03 26 51 66 39 - Fax. 03 26 51 66 39
- Champagne FALLET DART 2 rue des Clos du Mont - DRACHY- 02310 CHARLY SUR MARNE
Tél. 03 23 82 01 73 - Fax. 03 23 82 19 15
- Champagne Michel LORIOT 13 rue de Bel Air - 51700 FESTIGNY
Tél. 03 26 58 34 01 - Fax. 03 26 58 03 98
- Champagne Jacques SONNETTE 2 rue du Port Picard - PORTERON - 02310 CHARLY SUR MARNE
Tél. 03 23 82 05 71 - Fax. 03 23 82 71 89

Médaille d'argent

- Champagne Vincent d'ASTREE Les Celliers de Pierry 1 rue Carnot - 51530 PIERRY
Tél. 03 26 54 03 23 - Fax. 03 26 54 66 33
- Champagne Guy LARMANDIER 30 rue du Général Koënic - 51130 VERTUS
Tél. 03 26 52 12 41 - Fax. 03 26 52 19 38
- Champagne Veuve DOUSSOT 1 rue du Chatet - 10360 NOE LES MALLETS
Tél. 03 25 29 60 61 - Fax. 03 25 29 11 78
- Champagne Henri GOUTORBE 9 bis rue Jeanson - 51160 AY
Tél. 03 26 55 21 70 - Fax. 03 26 54 85 11
- Champagne Paul LEREDDE 49 rue de Bézu - 02310 CROUTTES SUR MARNE
Tél. 03 23 82 09 41 - Fax. 03 23 82 00 22
- Champagne DEROT DELUGNY 15 Grande Rue - 02310 CROUTTES SUR MARNE
Tél. 03 23 82 18 18 - Fax. 03 23 82 08 78
- Champagne GONET SULCOVA 13 rue Henri Martin - 51200 EPERNAY
Tél. 03 26 54 37 63 - Fax. 03 26 54 87 73

CATEGORIE DEMI-SEC

Médaille d'argent

- Champagne BONNAIRE 120 rue d'Épernay 51530 CRAMANT
Tél. 03 26 57 50 85 - Fax. 03 26 57 59 17

Le concours en bref

Créé en 1978 par l'Union des Commerçants d'Épernay et le Syndicat des vignerons, le concours des Champagnes de la Propriété a pour but de valoriser les produits du vignoble champenois. Les meilleurs champagnes créés par les vignerons ou les coopératives dans six catégories différentes sont récompensés : les bruts sans année, les blancs de blancs, les blancs de noirs, les millésimes, les rosés et les demi-secs.



■ Dégustation descriptive des vins effervescents CAP Classique d'Afrique du Sud



Initiée en 2007, la dégustation descriptive permet de découvrir la typicité de vins effervescents étrangers.

Organisée avec l'Union des Œnologues de France³ Région Champagne, la dégustation descriptive 2009 porte sur les vins effervescents (méthode traditionnelle) de la région de Cap Classique (Afrique du Sud).

Elle se déroulera le jeudi 15 octobre à 19 h (10 €TTC sur réservation), en présence des producteurs sud africains invités :

- Johan Malan (Simonsig Estate)
- Pieter Ferreira (Graham Beck Wines)
- Nicky Krone (Twee jonge Gezellen)
- Jean-Philippe Colmant (Colmant Cap Classique)
- Jeff Grier (Viliera Estate)
- Mélanie Van der Merwe (Tanzanite Wines)

=> Contact : Wilfrid Devaugermé - wdevaugerme@maisonburtin.com

■ « L'Univers du Goût en Champagne » : pour une éducation au goût dès le plus jeune âge

L'association l'Univers du Goût en Champagne sera également présente sur le salon. Son ambition est de développer chez les enfants une culture du goût, un éveil sensoriel, tout en favorisant une éducation à l'environnement, à la santé ainsi qu'à la sécurité.

Elle présentera à cette occasion la « mallette du goût », un outil pédagogique pour divertir les enfants et les sensibiliser aux problématiques de la vigne pendant que les parents seront occupés à la dégustation.



³ L'Union des œnologues de France est depuis 1959 le syndicat professionnel chargé d'assurer la reconnaissance et la défense de la profession d'œnologue et celle du vin.

Venir au VITeff 2009

Pour venir au VITeff, vous trouverez les accès et les réductions possibles selon les différents modes de transport sur notre site : <http://www.viteff.com/Acces>

Cette année, VITeff a également noué un partenariat avec le site www.e-deplacements.fr afin de favoriser le co-voiturage dans le cadre de sa charte développement durable.

Hébergement pour la presse

Une fois accrédité par le VITeff (*fiche d'accréditation en annexe*), vous pouvez bénéficier d'une nuit d'hôtel à Epernay le mercredi 14 octobre. Pour plus de renseignement, contactez [Delphine Déthune](#), Responsable communication VITeff, au +33 (0)3 26 50 66 62.

Si vous souhaitez prolonger votre séjour pour profiter du VITeff 2009, vous trouverez sur notre site tous les contacts utiles pour réserver un hébergement : <http://www.viteff.com/Nouvel-article,36>

Mémo

VITeff	Salon international des techniques champenoises et effervescentes
Dates	Du mercredi 14 au samedi 17 octobre 2009
Horaires	De 10 h à 19 h
Lieu	Le Millésium Épernay - Pierry 1 rue Jean Bagnost 51530 PIERRY www.lemillesium.com
Organisation	Jean-Marc CECCON Commissaire général Chambre de commerce et d'industrie de Reims et d'Épernay 5, rue des Marmouzets B.P. 2511 51070 Reims cedex Tél. : +33 (0)3 26 50 66 73 E-mail : jean-marc.ceccon@reims.cci.fr
Partenariats	Sofia RIBEIRO Responsable Marketing Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay Tél. : +33 (0)3 26 50 62 61 E-mail : sofia.ribeiro@reims.cci.fr
Relations presse	Delphine DETHUNE Responsable communication Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay Tél. : +33 (0)3 26 50 66 62 E-mail : delphine.dethune@reims.cci.fr
Périodicité	Biennale
Surface d'exposition	10 700 m ² de surface couverte 11 200 m ² de surface à l'air libre Soit un total de 21 900 m ²
Chiffres clés 2007	<ul style="list-style-type: none">▪ 447 exposants▪ 20 000 visiteurs➔ 85 % de visiteurs satisfaits de la programmation➔ 95,5 % de visiteurs satisfaits de la qualité des contacts▪ Plus de 25 pays représentés▪ 100 nouveaux produits et innovations présentés▪ 8 prix à l'innovation attribués▪ 2 700 participants aux conférences
Site web	www.viteff.com / www.viteff.eu

Les partenaires



VITeff 2009 - 10^e édition

Avec le parrainage de :



Organisation



Avec le partenariat de



et le soutien de



Collège scientifique et technique

sous le haut patronage de l'OIV



Institutions filière viti-vini



Medias



Le VITeff remercie aussi



ANNEXES

Descriptif des champagnes tirés au sort pour les ateliers gastronomiques

Champagne LEQUEUX MERCIER Cuvée de Réserve

La robe à la teinte jaune pâle soutenu est lumineuse à souhait. Elle signe ainsi la richesse et la tenue du Champagne. Ses fines bulles cheminent de manière continue pour alimenter un cordon fin et persistant.

Le nez frais se veut évolutif avec une bonne franchise d'expression dans une intensité classique. Il évoque tout d'abord avec une grande pureté la fleur d'aubépine, une minéralité iodée pour évoluer sur la poire. L'aération distingue nettement des odeurs de bergamote, de verveine et de pêche blanche. Quelques minutes plus tard la bergamote persévère, bien accompagnée par une odeur de noisette fraîche et un parfum de tilleul.

Le nez montre à la fois de la densité et de la finesse, le signe de son terroir d'origine.

L'attaque en bouche est franche, florale, avec un accent iodé très frais que laissent s'exprimer des bulles fines. Le développement se veut plus dense, légèrement vineux, sur un fond de minéralité calcaire qui apporte un léger gras et l'équilibre au palais. Une acidité fine fait enfin son apparition et prolonge la finale, permettant à la fois à la minéralité calcaire et aux arômes de pêche de nous revenir, laissant même un léger amer agréable. Elle assure la tenue de bouche et l'équilibre du Champagne en évitant que la densité du vin n'alourdisse le palais.

L'ensemble se déploie tel un élégant mélange de finesse, de densité, de fraîcheur et de richesse aromatique, qui incite aussi bien à la dégustation apéritive qu'à l'appel de plats variés : huîtres chaudes, petits mollusques, escargots à la crème d'estragon, une soupe d'algues aux Saint-Jacques, tomates confites et poivrons marinés, et pourquoi pas un foie gras de canard à la fleur de sel et noisette fraîche concassée...

Un Champagne qui se boit et qui peut évoluer encore quelques années, en le dégustant à une température de 9 à 11 °C selon sa destinée de consommation.

Champagne FALLET DART Cuvée de Réserve

La robe revêt une couleur soutenue jaune paille à reflets jaune pâle, que viennent animer des bulles très fines dévoilant un cordon persistant. Dotée d'un bel éclat, elle montre de la densité par ses fines larmes généreuses qui s'échappent de son disque. La présentation montre de la fraîcheur et de la matière.

Le premier nez annonce la franchise de la cuvée. Expressif, il joue la carte fruitée sur des notes de citron vert, de poire fraîche intense, de pomme écrasée et de pêche blanche. Quelques minutes d'aération le conduisent vers un registre plus aérien et plus nuancé: le chèvrefeuille, le poivre blanc, une minéralité calcaire.

La bouche s'ouvre sur une sensation fruitée rappelant la poire fraîche et la pomme rouge écrasée. Les très fines bulles permettent à la matière de respecter une certaine souplesse. Le milieu de bouche est plus charnu mais agréablement fondant grâce à une minéralité crémeuse. La finale reste souple, légèrement citronnée, avec une sucrosité adoucie par une sensation minérale calcaire et saline.

L'ensemble est savoureux, souple et montre de la nuance dans ses textures. Nous respectons ces critères par une température de service de 9-10°C, ainsi que dans les choix culinaires : apéritif de fromages frais, carpaccio de poissons et tagliatelles de courgette, un sandre et juliennes de légumes, de la Tomme de brebis avec un chutney de poire, un Rocamadour, un tournedos de pintade avec une embeurée de chou...

Champagne DELAVENNE Père et Fils Brut Réserve Grand Cru

La robe à la teinte jaune citron soutenu est lumineuse à souhait. Ses reflets jaune vifs montrent une nuance légèrement dorée. Elle est animée par de fines bulles qui cheminent avec vivacité pour alimenter un cordon fin et persistant. La sensation visuelle prédit un vin riche et frais.

Le premier nez est puissant et miellé. Il évoque avec une bonne pureté le chèvrefeuille, l'anis, le pamplemousse rose et le citron confit. Après quelques minutes d'aération, le vin gagne en profondeur et en gourmandise. Plus sphérique, il évoque le beurre chaud, la pomme acidulée et l'abricot frais. La sensation olfactive révèle à la fois la belle maturité des raisins et une grande maîtrise de la fraîcheur.

L'attaque en bouche confirme cet équilibre. A la fois vive et charnue, elle garde beaucoup de finesse, aidée en cela par des bulles au toucher délicat. La matière se développe avec vinosité autour d'une effervescence crémeuse et d'une minéralité crayeuse. Les terroirs de Bouzy et de Cramant sont bien représentés. L'acidité bien fondue apporte la tension nécessaire pour accompagner le vin dans son expression. Le relief est assuré par la chair de la pomme croquante, le miel et la pêche jaune. La finale minérale et ferme se déroule avec un toucher délicat. La fraîcheur dotée d'une incroyable finesse souligne la parfaite maîtrise de la vinification « sans malo ».

L'ensemble dégage une impression d'harmonie et de grand équilibre autour d'une matière riche et racée. La vinosité côtoie la finesse grâce à l'orchestration soignée de l'élaborateur. On se délecte déjà de cette cuvée qui évoluera en caves pendant 6 à 8 ans. Servie à 9-10°C, cette très belle cuvée ravira les convives avec des gougères au fromage et aux graines de sésame, un filet de turbot à la crème, un suprême de pintade à la crème, une souris d'agneau accompagnée d'une embeurée de poireaux et chou blanc, un comté de 18 mois...

Champagne Henri GOUTORBE Brut Grand Cru Millésime 2002

Le Champagne arbore une robe de couleur or jaune soutenu avec des reflets jaune doré très lumineux. Il est traversé par de fines bulles qui gagnent rapidement la surface pour alimenter un cordon fin. Le disque est assez fluide. La présentation visuelle est classique et annonce un vin à l'expression riche.

Le premier nez expose sa maturité par une tonalité franchement miellée, la chair croquante de la pomme Boskoop rouge, une odeur de pêche blanche poivrée. Chardonnay et Pinot Noir jouent ensemble et se trouvent. L'aération après quelques minutes révèle cette fusion, sur des odeurs de beurre, de cerise, de confiture de coing, que viennent rafraîchir les agrumes, en l'occurrence ici le citron confit et la pamplemousse rose. La sensation olfactive fait preuve à la fois de finesse, de richesse et d'intensité.

L'attaque illustre la puissance du terroir d'Aÿ, avec un peu de fermeté qui rappelle le croquant de la pomme accompagnée d'une effervescence plutôt crémeuse. Le vin se développe dans la palais avec du volume, excite nos sens tactiles et gustatifs avec une minéralité crayeuse singulière et une légère vinosité. La fin de bouche est bien tendue mais se veut raffinée. L'équilibre sucre/acide est ainsi respecté. Les arômes rémanent de confiture de coing, de compote d'abricot et de pamplemousse rose démontrent une fois de plus la plénitude de ce Champagne.

L'ensemble fournit un réel plaisir de dégustation, où se retrouvent liés la puissance de pulpe, la richesse aromatique et la fraîcheur du terroir. Ce Champagne peut aisément garnir les caves pendant 7 à 8 ans. Servi à 9-10°C il pourra toutefois trouver sa place sur les bonnes tables, en compagnie d'un carpaccio d'autruche fumée et pommes caramélisées, un carré d'agneau de lait rôti au miel, des profiteroles de ris de veau aux morilles, de l'Epoisses, un Abbaye de Cîteaux, une tartelette fine d'abricot, un foie gras poêlé au pain d'épices et velouté de pommes...

Champagne Jacques SONNETTE Brut Rosé

La robe est parée d'une teinte rose soutenu avec des reflets rose pâle. Elle est animée par de fines bulles qui alimentent avec vivacité un cordon fin et persistant. Le disque assez fluide permet d'apprécier la luminosité et la profondeur de la robe. La sensation visuelle classique annonce un Champagne frais et fruité.

Le premier nez est marqué par la présence Pinot Noir avec des odeurs franches et fraîches de cassis et de framboise. Le nez évolue rapidement avec l'aération sur des notes rappelant à la fois le Chardonnay avec une touche florale de rose blanche, et le Pinot meunier avec la fraise fraîche et les fruits exotiques tel que la mangue. La sensation olfactive fait ainsi la preuve de sa richesse et d'une complémentarité réussie.

L'attaque en bouche est vive et fruitée, avec une effervescence finement granuleuse. Le développement s'effectue avec une trame minérale crayeuse qui arbitre parfaitement l'acidité fraîche et l'impression de sucrosité légère donnée par les fruits. La finale est dominée par la richesse fruitée qui s'expose avec

beaucoup d'élégance et de gourmandise, par un retour aromatique sur la fraise et les fruits exotiques en rémanence.

L'ensemble réussit l'équilibre entre la puissance fruitée et la finesse d'expression, avec l'assurance que le vin rouge est subtilement intégrée dans la base de Chardonnay et de Pinot Meunier. Servie à 9°C, cette belle cuvée ravira les convives dès maintenant à l'apéritif, avec des gambas poêlées, un homard avec une sauce à la rouille, un bavarois à la fraise, une mini-tartelette à la fraise et à la framboise ...





Cuvée
225
Brut
Rosé

APRÈS LA CUVÉE 225 MILLÉSIMÉE,
JEAN-PIERRE VINCENT, CHEF DE CAVES
DU CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE,
PRÉSENTE LA CUVÉE 225 ROSÉ, ÉLEVÉE EN
FÛT DE CHÊNE, MILLÉSIME 2004.

Depuis plusieurs années, Jean-Pierre Vincent et son équipe d'œnologues ont élargi la gamme maison avec des cuvées d'exception ou de spécificité: la Cuvée Palmes d'Or Vintage et sa déclinaison en rosé avec une vinification rare dite rosé de saignée, la Collection des Grands Crus, deux Champagnes mono cépage et millésimés, et le Brut Extrem', un Champagne non dosé. Dans leur prolongement, ils ont souhaité élaborer une cuvée typée par son assemblage et son mode de vinification, la Cuvée 225 Brut millésimée, lancée en 2005.

Grâce à un large approvisionnement réparti sur l'ensemble de la Champagne, aux qualités intrinsèques et singulières des crus issus des plus grands terroirs, et à un outil de production performant, la Cuvée 225 millésimée est déclinée aujourd'hui en Cuvée 225 Rosé millésimée.

Il s'agit d'une nouvelle cuvée d'hédoniste: l'assemblage est sublimé par une fermentation cru par cru en fûts de chêne et par un long vieillissement.

Cela peut surprendre de la part d'une grande marque dont la cuverie moderne est un modèle de technologie. Pourtant la Cuvée 225 est née d'une logique certaine défendue par le Chef de Caves, Jean-Pierre Vincent: «Ne jamais oublier que le Champagne est d'abord un vin.»

La place du bois dans l'élaboration du Champagne est, dès lors, parfaitement justifiée. Il faut aussi noter que le passage en fûts correspond à la volonté de développer un vin différent.

ÉLEVÉE EN FÛT DE CHÊNE - MILLÉSIME 2004



PORTRAIT EN TROIS POINTS DE LA CUVÉE 225 ROSÉ MILLÉSIMÉE

L'ASSEMBLAGE

Une répartition égale de Pinot Noir et de Chardonnay avec ajout de 15 à 20% de vin tranquille rouge. Entrent notamment dans sa composition des crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs, mais aussi de la Vallée de la Marne et de la Côte des Bars: les crus de Verzenay, Bouzy, Louvois et Aÿ pour les Pinots Noirs mais aussi Chouilly, Avize, Cuis et Cramant pour les Chardonnays.

Pour le vin rouge, les Pinots Noirs très expressifs transmettent au vin des arômes de fruits rouges, apportent du corps à l'assemblage et favorisent une longueur en bouche sur une structure qui reste cependant très fine. Les notes évoluent vers une grande plénitude et beaucoup d'harmonie en vieillissant. Préludes à des Champagnes riches d'arômes complexes et intenses, les Chardonnays apportent la finesse et l'élégance. Leur évolution lente en fait les complices heureux du vieillissement du vin.

LA PART DU BOIS

Dès l'origine, pour la fermentation de la Cuvée 225, le choix du Chef de Caves s'est porté sur des fûts qui avaient contenu plusieurs fois (3 ou 4 utilisations) des grands Bourgognes blancs. D'après Jean-Pierre Vincent: « il fallait qu'ils aient déjà contenu du Chardonnay, et qu'ils aient un certain âge. Trop de jeunesse, donc trop de bois aurait déséquilibré le vin. »

Le fût de chêne accompagne l'évolution des vins et participe au développement de leurs caractères organoleptiques. Il donne des arômes boisés créant ainsi des cuvées intenses et riches. De plus, cette fermentation en fûts permet une sélection rigoureuse de chaque cru, magnifiant ainsi chaque cépage.

Petit rappel: 225, le nom de baptême de la cuvée Nicolas Feuillatte, prend son origine dans la contenance du fût de chêne dans lequel elle a été fermentée ou élevée.

LE VIEILLISSEMENT

Les Cuvées 225 vieillissent sur lies de quatre à six ans. À leur mise sur le marché, ces Champagnes sont dans leur plénitude, mais leurs qualités leur permettent un potentiel certain de conservation.

CONTACT PRESSE
Agence Valérie Kéréver
Tél.: 01 45 44 05 89
agence.valerie.kerever@wanadoo.fr

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE
Camille Michallet
Relations presse et relations publiques
Tél.: 03 26 59 64 64
c.michallet@feuillatte.com



Cuvée 225 Rosé Millésime 2004

Notes de dégustation
de Jean-Pierre Vincent,
Chef de Caves

Assemblage

40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay,
et 20 % vin rouge.

Oeil

Une éclatante robe d'un rose cuivré soutenu
et inédit flatte le regard.
Son appétissante coloration est animée par
des bulles fines.
L'effervescence espère et continue même
un joyeux ballet. Grande limpidité.

Nez

Premier nez : développant une trame complexe
sur les fruits noirs (cassis, myrtille), rouges
(fraise, framboise) et sur les épices (poivre...)
qui s'ouvre au second nez laissant des notes
plus fraîches et d'une magnifique netteté.
Le plaisir est déjà très présent.

Bouche

Après un ressenti légèrement tannique,
témoin du passage sous bois de ce vin,
une agréable finesse envahit le palais.
L'amplitude est prometteuse.
L'attaque est ronde et vineuse, la fraîcheur
et l'élégance prennent le pas et émettent
sur une formidable longueur.
C'est un vin élégant, discrètement structuré
et d'un bel équilibre. Un Champagne de plaisir !

Alliances

L'équilibre entre Chardonnay et Pinot Noir
permet un accord parfait avec une caille
des prés, une salade de truffes, un carré
d'agneau rôti, une tranche de veau aux morilles,
une crêpe de pomme de terre saumon et caviar.
Ce Champagne sera aussi en aimable
compagnie avec un fromage à pâte dure.
Rond et fruité, il pourra également être bu
pour lui-même, comme une friendue.

Cuvée
225
Brut
Rosé

Selon Fabrice Sommier,
Meilleur Ouvrier de France Sommelier
2007, Maître Sommelier
de l'Union de la Sommellerie Française

« C'est un des plus grands Champagnes
rosés que j'ai eu l'occasion de déguster.
La complexité et la race sont là et en
plus appuyées par une superbe matière.
L'élevage sous bois n'a en aucun cas
marqué le vin qui vous restitue toute
sa fraîcheur et son élégance.
Il faut être vigilant à la température
de service de ce vin, entre 11/13° C,
car trop froid il ne pourra pas dévoiler
toute son onctuosité.
Un très grand Champagne rosé par
sa matière et son élégance qui appelle
un grand nombre de situations : la table
naturellement mais également le plaisir
simple et rafraichissant d'une coupe
de Champagne partagée. »

Prix public conseillé :
53 euros sans coffret, 60 euros avec coffret.

Disponible en réseau traditionnel et :

Espace Nicolas Feuillatte
254, rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
Tel. : +33 (0)1 42 27 61 19

Botique Nicolas Feuillatte, Chouilly
Tel. : +33 (0)3 26 59 55 65

Autres points de vente
Tel. : +33 (0)3 26 59 55 92

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE
CHOUILLY - BP 210
51206 EPERNAY - FRANCE
Tél. : +33 (0)3 26 59 55 50
Fax : +33 (0)3 26 59 55 82
www.feuillette.com



PALMES D'OR VINTAGE 1998
Élégance épanouie

Assemblage élaboré avec 50% chardonnay et 50% pinot noir

Œil
La couleur est jaune d'or. Une fois n'est pas coutume, il faut aussi parler de l'ouïe. Le murmure craquelant des bulles lorsqu'elles s'éteignent en surface correspond bien à la vivacité majestueuse et soutenue de l'effervescence que suivent les yeux. Cordon et collier persistants.

Nez
Complexe et mature. Fragrances successives de violette, de cerise bigarreau évoluant vers des notes de beurre et pâtisserie.

Bouche
Ample et onctueuse. Arômes de fruits écrasés. Confirmation des notes secondaires (moka) légèrement mâtinées d'épices. Bel équilibre gourmand. Finale d'un vin élégant, harmonieux et épanoui.

Alliance
Avec une salade de truffes ou en compagnie de caviar d'Aquitaine. Sur des pâtes au naturel : leur texture et leur neutralité mettront en exergue la sensualité et les arômes complexes du Champagne. Oser sur des sardines séchées de leur huile. Heureux compagnon d'un fromage à pâte cuite de long affinage. Egalement des pâtes au truffes. Des plats raffinés à partir de : foie gras, homard, coquilles Saint-Jacques, Tartes aux fruits jaunes (abricots, exotiques...)

Prix de vente conseillé : 107 €
Circuit de distribution : réseau traditionnel

*Rendez-vous à notre Espace Nicolas Feuillatte,
254 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris
pour découvrir nos cuvées.*