

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte

LANCE

TERROIR
PREMIER CRU

“UNE RÉVOLUTION DE PALAIS”

DOSSIER DE PRESSE - SEPTEMBRE 2020



QUEL AMATEUR DE CHAMPAGNE N'A
PAS RÊVÉ D'UNE CUVÉE CAPABLE DE
S'ACCORDER AVEC UNE MULTITUDE DE
PRODUITS, DE SAISON, BRUTS
OU CUISINÉS, ET D'ACCOMPAGNER
TOUT UN REPAS ?

C'EST LE DÉFI RELEVÉ PAR LA
MARQUE PRÉFÉRÉE DES FRANÇAIS*
QUI CASSE LES CODES
DE LA DÉGUSTATION.

“ UNE RÉVOLUTION DE PALAIS ”
NOMMÉE TERROIR PREMIER CRU !

LE CHAMPAGNE DE TOUTES LES TABLES

Habillé élégamment aux couleurs emblématiques Bleu, Blanc, Rouge, référence à l'excellence du savoir-faire français, **Terroir Premier Cru est un champagne au potentiel surprenant, un vin de partage, vibrant de culture gastronomique, qu'elle soit de nos régions françaises ou cosmopolite.** Sur les cartes des brasseries parisiennes, des bistrots branchés et des temples du bien-manger, Terroir Premier Cru va également plaire aux amateurs de cuisine du monde, trattoria italienne, bar à sushis et autres lieux...

UN CHAMPAGNE PROTÉIFORME

Terroir Premier Cru élaboré par Guillaume Roffiaen, Chef de Caves de Nicolas Feuillatte, est à l'image de sa personnalité, un gourmet curieux et généreux. Résolument ancré dans son temps, ce champagne est au service d'une cuisine de saison, qu'elle soit inventive, élaborée ou plus épurée.

Il s'invite dès l'apéritif et booste mets iodés, salés, et même les desserts fruités. Et comme tout champagne brut non millésimé, Terroir Premier Cru garde un style organoleptique constant.



PERFECT MATCH

Terroir Premier Cru va surprendre les amateurs d'accords mets/vins. Sa grande souplesse stylistique offre un large éventail de possibilités qui va bien au-delà des mariages classiques. Brunchs, des plats à base d'œuf, des poêlées de champignons, des recettes légumières, mais aussi des viandes, mijotées en sauce, sautées ou grillées à la plancha. Compagnon d'un beau plateau de fromages, comté affiné, gouda vieux, chèvres ou Brillat-Savarin trouvent ainsi leur flacon idéal.

C'est une cuvée hors code, hors norme qui permet de satisfaire toutes les envies et inspirations culinaires du moment, y compris celles hors de nos frontières.



“ UNE RÉVOLUTION DE PALAIS ! ”

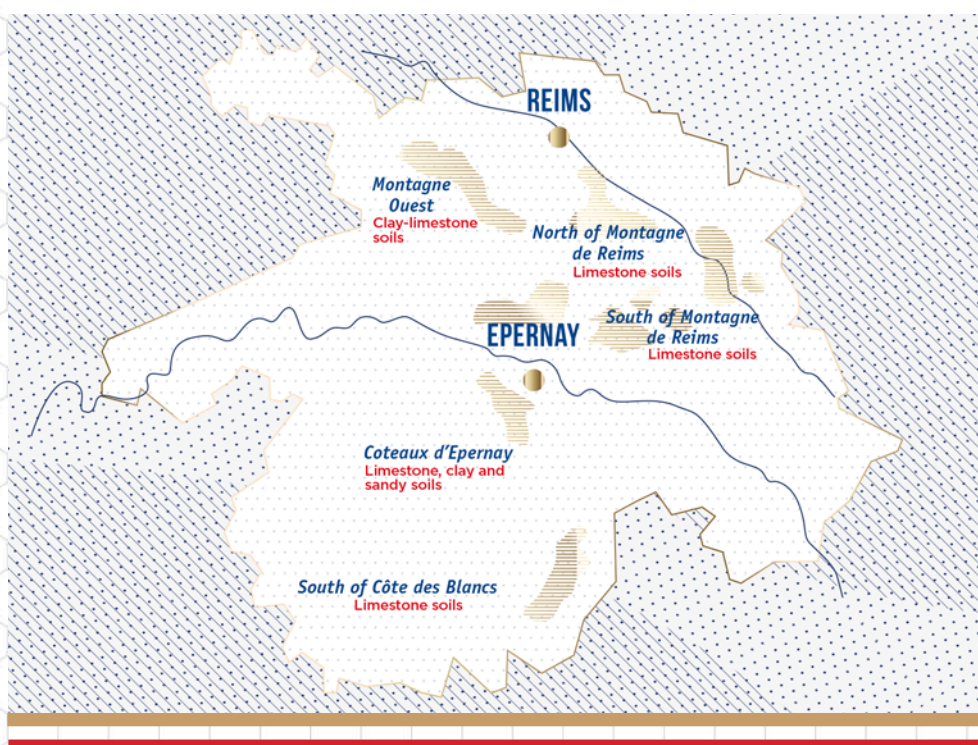


LES PREMIERS CRUS À L'HONNEUR

Terroir Premier Cru reflète son territoire, la terre de Champagne, et exprime pleinement la sensorialité des Premiers Crus de l'Appellation dont les cépages sont issus. C'est tout l'art de l'assemblage et la créativité du Chef de Caves qui se révèlent. C'est aussi l'illustration de la palette infinie de crus qui sont à sa disposition, et le fruit du travail et soin apportés par les 5 000 vignerons-adhérents au Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte.

UN SOURCING PRÉCIS ET MAÎTRISÉ

Né de l'assemblage équilibré de Pinot Noir, Meunier et Chardonnay, Terroir Premier Cru est un vin révélateur de saveurs. Sa minéralité et sa tension reflètent ses origines, avec une grande clarté d'expression des terroirs venant des cinq territoires classés en Premier Cru : Sud de la Côte des Blancs (craie), Coteaux d'Epernay (transition entre craie et argilo-calcaire), Sud de la Montagne de Reims (craie), Nord de la Montagne de Reims (craie) et Montagne Ouest (argilo-calcaire/sable).



L'ÉLABORATION

Le parti pris de Guillaume Roffiaen, Chef de Caves de Champagne Nicolas Feuillatte, est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée pour en souligner les arômes. Le choix du vin de réserve est primordial. Il est réalisé en fonction des crus, des années de récolte, des cépages, du mode de vinification et d'élevage pour garantir le style unique de chaque vin. Terroir Premier Cru est vinifié en cuves inox thermorégulées. Sa matrice de dosage comprend une proportion de Meunier sans malolactique élevé sous-bois. Terroir Premier Cru est ensuite vieilli en cave 3 ans minimum.

LA DÉGUSTATION

Terroir Premier Cru offre de la complexité et de la profondeur dans le temps, un goût subtil et une grande richesse aromatique. Il présente une robe or clair, d'aspect très brillant.

Au nez, des notes douces de miel d'acacia, de poire, de fruits blancs et d'agrumes frais.

À l'attaque, c'est le terroir qui prend le pouvoir : la minéralité d'un sol crayeux après une légère pluie sur les coteaux de la Côte des Blancs, la rocaille des pierres calcaires emblématiques de la Champagne s'expriment pleinement.

Puis, les Pinots Noirs épicés du Sud de la Montagne de Reims apportent puissance et charpente douce à ce vin ciselé, caressé ensuite par le velouté du Meunier, tout en délicatesse.

En finale, un nouvel élan plus salin et une tension ouvrent les papilles.

Terroir Premier Cru est disponible chez les cavistes* et dans les boutiques Champagne Nicolas Feuillatte au prix recommandé de 39€ la bouteille. Présent également dans la restauration.**

* Mise en avant chez les cavistes Nicolas et le Repaire de Bacchus du Printemps du Goût

** Boutique de Paris - 254 rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris
Boutique de Chouilly - CD 40 A - "Plumecoq" - 51530 Chouilly
(à 10 minutes du centre d'Epernay).



L'INSTANT CADEAU

Champagne Nicolas Feuillatte a imaginé un élégant coffret qui dévoile la cuvée Terroir Premier Cru accompagnée de quatre verres à champagne. Une idée de cadeau généreux pour des moments de partage spontanés et une dégustation nomade.

**Coffret Terroir Premier Cru avec 4 verres
à champagne : 56 euros ****



** Boutique de Paris - 254 rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris
Boutique de Chouilly - CD 40 A - "Plumecoq" - 51530 Chouilly
(à 10 minutes du centre d'Épernay).

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte
FRANCE



UNE RÉVOLUTION DE PALAIS



EXPRESSION INCOMPARABLE DE
26 VILLAGES CLASSÉS PREMIERS CRUS,
CE CHAMPAGNE UNIQUE S'ACCORDE
AVEC TOUS LES INSTANTS GOURMANDS,
TOUS LES PALAIS.

Agence : Magenta - Photo : Hervé Chénier/Studio de Nour

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



A PROPOS DE CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

A l'origine, deux visionnaires, un homme d'affaires audacieux Nicolas Feuillatte et un vigneron pionnier Henri Macquart, réussissent le pari de créer une marque d'excellence au début des années 70. Aujourd'hui ancrée dans le cœur des consommateurs du monde entier, Champagne Nicolas Feuillatte est la marque N°1 en France et N°3 dans le monde. Elle rassemble 5 000 femmes et hommes au savoir-faire incomparable dans un modèle coopératif unique. Fruits de leur travail, et ciselées par le Chef de Caves Guillaume Roffiaen, les cuvées Champagne Nicolas Feuillatte témoignent du style de la maison : finesse, précision et élégance.

nicolas-feuillatte.com



Champagne Nicolas Feuillatte France



@Feuillatte_Fr



Nicolasfeuillatte

CONTACTS PRESSE

Valérie Kéréver et Chloé Leguérinel
Agence Ozco - Tél : 01 45 44 05 89
valerie.kerver@ozco.eu
chloe.leguerinel@ozco.eu

Anne-Laure Domenichini
Champagne Nicolas Feuillatte
Tél: 03 26 59 64 65
a.domenichini@feuillatte.com

VISUELS ET ÉCHANTILLONS SUR DEMANDE À CONTACT@OZCO.EU