Dossier de presse - Automne 2020

Un moment historique pour la Maison Perrier-Jouët

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

Le Chef de caves Hervé Deschamps transmet à Séverine Frerson son précieux héritage fondé sur le savoir-faire

La passation d'un Chef de caves à un autre est un événement majeur pour toute Maison de champagne, mais pour la Maison Perrier-Jouët, qui n'a compté que sept Chefs de caves en plus de 200 ans, le moment est véritablement historique. En octobre 2020, Séverine Frerson deviendra la huitième Chef de caves, et la première femme à occuper ce poste, de l'histoire de la Maison, fondée en 1811 par le couple Pierre-Nicolas Perrier et Rose-Adélaïde Jouët.

Elle succède à Hervé Deschamps, dont le départ à la retraite met fin à une période de transition pendant laquelle ils ont travaillé côte à côte pour accueillir les critiques œnologiques, les sommeliers et les amis de la Maison, pour se livrer à la dégustation des cuvées rares de l'Œnothèque de la Maison, et pour procéder à l'assemblage des vins de la récolte 2019, qui promet d'être une très belle année.
Outre les livres de cave historiques rassemblant les notes et les observations de tous ses prédécesseurs, et la clef de l'Eden, le légendaire caveau où sont conservés les millésimes les plus précieux, Hervé Deschamps transmettra à son successeur la responsabilité de perpétuer le style floral et complexe de la Maison Perrier-Jouët, et de le guider vers le futur.

Hervé Deschamps

«Maintenir Perrier-Jouët à son niveau»

Pour le Chef de caves qui prend sa retraite, l'instant est particulièrement émouvant, il évoque ses liens étroits avec son prédécesseur, André Baveret, qui a décelé son talent et l'a encouragé à le développer.
Il se souvient très bien du dernier conseil que lui a donné son prédécesseur lorsqu'il l'a laissé seul responsable en 1993 :
« Maintenez Perrier-Jouët à son niveau. Avec de bons raisins, il est facile de faire de bons vins. »

Facile, sûrement pas, mais Hervé Deschamps a assurément maintenu la Maison Perrier-Jouët au premier rang des Maisons de champagne, et a fait croître sa notoriété de différentes façons.
Il peut être fier de cet héritage, d'autant plus qu'il a des racines profondes dans les sols calcaires de la Champagne. « Mes grands-parents étaient vignerons dans la Côte des Blancs », précise-t-il. « J'adorais aider mon grand-père dans les vignes et goûter le jus de raisin fraîchement pressé pendant les vendanges. Mon attachement à la terre et ma passion pour le champagne sont nés très tôt. »

Hervé Deschamps a rejoint la Maison Perrier-Jouët à l'âge de 26 ans, après son service militaire et ses études œnologiques suivies à l'université de Dijon. Il se souvient avoir été reçu dans le bureau d'André Baveret, où les arômes de vin persistaient toujours. C'était sa première rencontre avec celui qui allait devenir son mentor.
Il considère que ce dernier lui a inculqué qu'il y avait une dimension visionnaire dans le savoir-faire du Chef de caves.
« Initialement, j'avais ce que l'on peut appeler une sensibilité bourguignonne, c'est-à-dire une préférence pour les vins riches et moelleux », explique-t-il.
« Dégustation après dégustation, André Baveret a développé chez moi un instinct pour le champagne, il m'a appris à rechercher la légèreté et la finesse indispensables à l'évolution du vin. »

Si sa sensibilité pour le style Perrier-Jouët s'est affinée au fil des années, Hervé Deschamps était déjà en parfaite harmonie avec les fondateurs de la Maison partageant avec eux un amour de longue date pour la botanique. Il décrit les fleurs et les fruits spécifiques de chaque cuvée Perrier-Jouët avec une aisance naturelle, grâce à ses connaissances encyclopédiques en la matière. Passionné de jardinage, il cultive avec fierté deux variétés d'anémones japonaises, l'une rose, l'autre blanche, la seconde étant précisément la fleur représentée par Émile Gallé, le maître de l'Art Nouveau, sur les bouteilles de Perrier-Jouët Belle Epoque.

Un double héritage de grande importance

Pendant sa carrière au sein de la Maison Perrier-Jouët, Hervé Deschamps a aussi cultivé une facette inédite du rôle du Chef de caves, celle d'ambassadeur, désormais incontournable au sein de nombreuses Maisons de champagne. Il a inlassablement parcouru le monde, élevant considérablement la dimension internationale de la Maison. Sa personnalité et sa passion pour le métier lui ont permis d'entrer en contact avec des experts et des amateurs de vin sans se soucier des barrières linguistiques et culturelles.

On peut considérer qu'il s'agit là de l'héritage immatériel d'Hervé Deschamps, mais il laisse un héritage matériel tout aussi impressionnant, notamment deux cuvées emblématiques : le millésimé Perrier Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs et le classique Perrier-Jouët Blanc de Blancs. Ces deux champagnes cristallisent le savoir-faire historique de la Maison puisqu'elles révèlent la quintessence du Chardonnay, une variété de raisin blanc choisie par les fondateurs comme le cépage signature de la Maison. Issu de deux petites parcelles de vignes situées à Cramant, l'un des plus prestigieux villages classé Grand Cru de la Côte des Blancs, le Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs est la plus belle expression d'un cépage, d'un terroir et d'une année. Un champagne aux reflets dorés, dont la fraîcheur et la pureté sont le prélude exaltant à une explosion de notes florales. En 2017, Hervé Deschamps complète la collection classique avec la cuvée Perrier-Jouët Blanc de Blancs, un champagne, regorgeant d'arômes d'agrumes acidulés et de fleurs de haie.

Les temps forts

Hervé Deschamps incarne également le Chef de caves qui a représenté la Maison Perrier-Jouët à des moments importants de son histoire, notamment lors de son 200e anniversaire en 2011. À l'approche de ce bicentenaire, il a réuni les plus grands experts en vins de la planète autour d'une dégustation verticale de cuvées millésimées couvrant près de deux siècles, laquelle a révélé la remarquable régularité du style Perrier-Jouët. Le temps fort de l'événement a été la dégustation du millésime 1825, mis en bouteille par les fondateurs et considéré comme le plus vieux champagne au monde. Hervé Deschamps se souvient de son intense émotion lorsqu'il a porté le verre à ses lèvres et de sa totale stupéfaction en découvrant la finesse et à l'élégance de cette cuvée légendaire, ce qui a largement compensé les difficultés liées à l'extraction du bouchon !

Dernier point, et non des moindres, Hervé Deschamps est à l'origine de la création, en 2008, de Perrier-Jouët By & For, une expérience exceptionnelle qui permet de concevoir un champagne exprimant la personnalité et les préférences d'une personne précise. Le concept, récemment renommé Bespoke, s'inspire d'une tradition de la Maison Perrier-Jouët qui a débuté avec Charles Perrier, fils des fondateurs. Ce dernier personnalisait déjà les cuvées aux goûts de ses clients. En cela, comme à bien d'autres égards, Hervé Deschamps a non seulement perpétué l'héritage de la Maison, mais il a aussi apporté une nouvelle dimension, une mission qui incombe désormais à son successeur.

Séverine Frerson :

une femme à l'apogée de son métier

Passion. Mémoire. Intuition. Pour Séverine Frerson, ces trois mots font presque figure de talisman. Tout d'abord, la passion, celle du vin qui l'a conduite, à 15 ans à peine, à choisir la filière œnologique comme futur métier… et à maintenir sa décision en dépit de ceux qui clamaient que cet univers était réservé aux hommes. Cette même passion, conjuguée à une bonne dose de talent et de détermination, lui a permis d'atteindre le sommet de sa profession, puisqu'elle a été l'une des premières femmes Chef de caves d'une grande Maison de champagne.

Puis la mémoire. Certains des premiers souvenirs de Séverine Frerson sont liés au champagne. Originaire de la région, sans être pour autant issue d'une famille de vignerons, elle garde un souvenir très précis des jours passés à Verzenay auprès de ses amis viticulteurs.
Elle se souvient de l'excitation des vendanges et de l'odeur des pressoirs, tout comme elle se souvient de l'odeur de la confiture de fraises élaborée par sa grand-mère, dont le souvenir lui est revenu de façon frappante lorsqu'elle a dégusté pour la première fois la cuvée Perrier-Jouët Blason Rosé et ses arômes de fruits rouges.

Pour finir, l'intuition, qui la guide tant dans sa vie personnelle que professionnelle. Dans le cadre de son métier, lorsqu'elle sélectionne les vins clairs d'un futur assemblage, elle choisit souvent une cuvée sans consulter son cru, afin de la déguster sans a priori. Séverine Frerson n'a besoin que d'une seule dégustation pour se souvenir d'un vin, elle le classe ensuite dans l'un de ses innombrables petits tiroirs qui constituent sa bibliothèque mentale.

Le partage et l'innovation

Alors qu'elle endosse son nouveau rôle, Séverine Frerson ressent une affinité particulière avec cette jeune femme cultivée et pleine d'entrain issue d'une famille de commerçants normands dont le nom compose en partie celui de la Maison Perrier-Jouët.
« Si l'on met de côté la relation romantique avec Pierre-Nicolas Perrier, je vois en Rose-Adélaïde Jouët une femme de caractère et une indépendante, tout comme moi », dit-elle. « En parcourant les archives, j'ai découvert qu'elle jouait un rôle actif dans l'accueil des visiteurs tout comme dans la présentation de la Maison et de ses cuvées.
Elle accordait une grande importance aux échanges et à la convivialité, deux aspects que je privilégie moi-même. Par exemple, je ne dégusterais jamais un vin toute seule, il s'agit d'une expérience que je tiens toujours à partager avec d'autres personnes. »

Lors des dégustations de vins, la sensibilité personnelle de Séverine Frerson met l'accent sur la texture. Elle se souvient qu'enfant, elle ressentait déjà la nécessité de toucher les feuilles et les raisins de la vigne, elle a ensuite perfectionné ce sens au cours de ses vingt ans de métier, jusqu'à ce qu'il devienne presque aussi important pour elle que son odorat.
En sa qualité de Chef de caves, elle mobilise à présent son équipe dans une démarche novatrice, associant le langage des fleurs de la Maison Perrier-Jouët à celui des textures. Elle est plus que jamais engagée dans une quête de précision et de perfection.

Pérenniser le style et la qualité de la Maison tout en le projetant dans un avenir prometteur, voilà un défi que Séverine Frerson saura relever avec brio.
En symbiose avec la nature depuis sa création, la Maison Perrier-Jouët multiplie les initiatives en faveur de l'environnement pour atteindre des objectifs ambitieux.
Elle a déjà obtenu la certification Haute Valeur Environnementale du gouvernement français, ainsi que le label Viticulture Durable en Champagne.
Elle met actuellement en place une politique zéro herbicide dans ses vignobles, expérimente des pratiques et des équipements viticoles innovants, et accroît sa contribution à l'économie circulaire.
Des caprices du climat à la mise en place de nouvelles méthodes de viticulture plus durables, la huitième Chef de caves de la Maison Perrier-Jouët devra compter sur sa passion et son inspiration.
« Tant mieux » déclare-t-elle. « Je déteste la routine ! »

Une série composée de sept podcasts et baptisée 'Artisans of the wine' (Les Artisans du vin) a été réalisée avec Hervé Deschamps pour nourrir la mémoire de ses trois décennies dédiées à sa passion du champagne chez Perrier-Jouët. Chaque épisode est une conversation qu'il mène avec des personnalités du monde du vinet de la gastronomie qui ont croisé sa route à un moment de sa carrière. Ces entretiens sont à écouter en podcast sur Apple Podcast, Spotify, Deezer ou Google Podcast.

Quelques questions à Hervé Deschamps

Vous souvenez-vous de votre premier jour au sein de la Maison Perrier-Jouët ?

Je suis arrivé le 7 février 1983, j'avais 26 ans. Je prenais la place d'Emmanuel Charpentier, qui était alors responsable de la salle de fermentation et des caves. Une période transitoire de deux mois avait été mise en place avant son départ à la retraite, pendant laquelle j'ai dû me familiariser à la topographie des caves et aux équipes que j'allais diriger. Pour célébrer le départ de mon prédécesseur, le président Michel Budin et le Chef de caves André Baveret ont ouvert une bouteille millésimée de 1942, l'année de l'arrivée d'Emmanuel Charpentier chez Perrier-Jouët. C'était la première fois que je dégustais un champagne millésimé.

Que signifie la transmission pour vous ?

Elle consiste à transmettre un patrimoine vieux de 200 ans. Un patrimoine vivant qui continue à évoluer sans cesse, mais qui représente également des valeurs qu'il faut préserver. Rétrospectivement, j'ai commencé à y réfléchir aux alentours du bicentenaire en 2011. C'est à cette occasion que j'ai réalisé que ma retraite se profilait à l'horizon !

Qu'avez-vous appris de Séverine depuis le début de cette période transitoire ?

Séverine est particulièrement sensible aux textures du vin, tandis que je me suis toujours intéressé à la texture du vin quand il est fini, alors qu'elle approfondit son approche dès les vins clairs, ce que je n'avais jamais fait auparavant.

Si vous deviez comparer Séverine à une cuvée Perrier-Jouët, quelle serait-elle ?

Sans aucun doute Perrier-Jouët Belle Epoque, pour ses notes florales associées à une structure et à une précision remarquables.

À quelle émotion associez-vous les vendanges ?

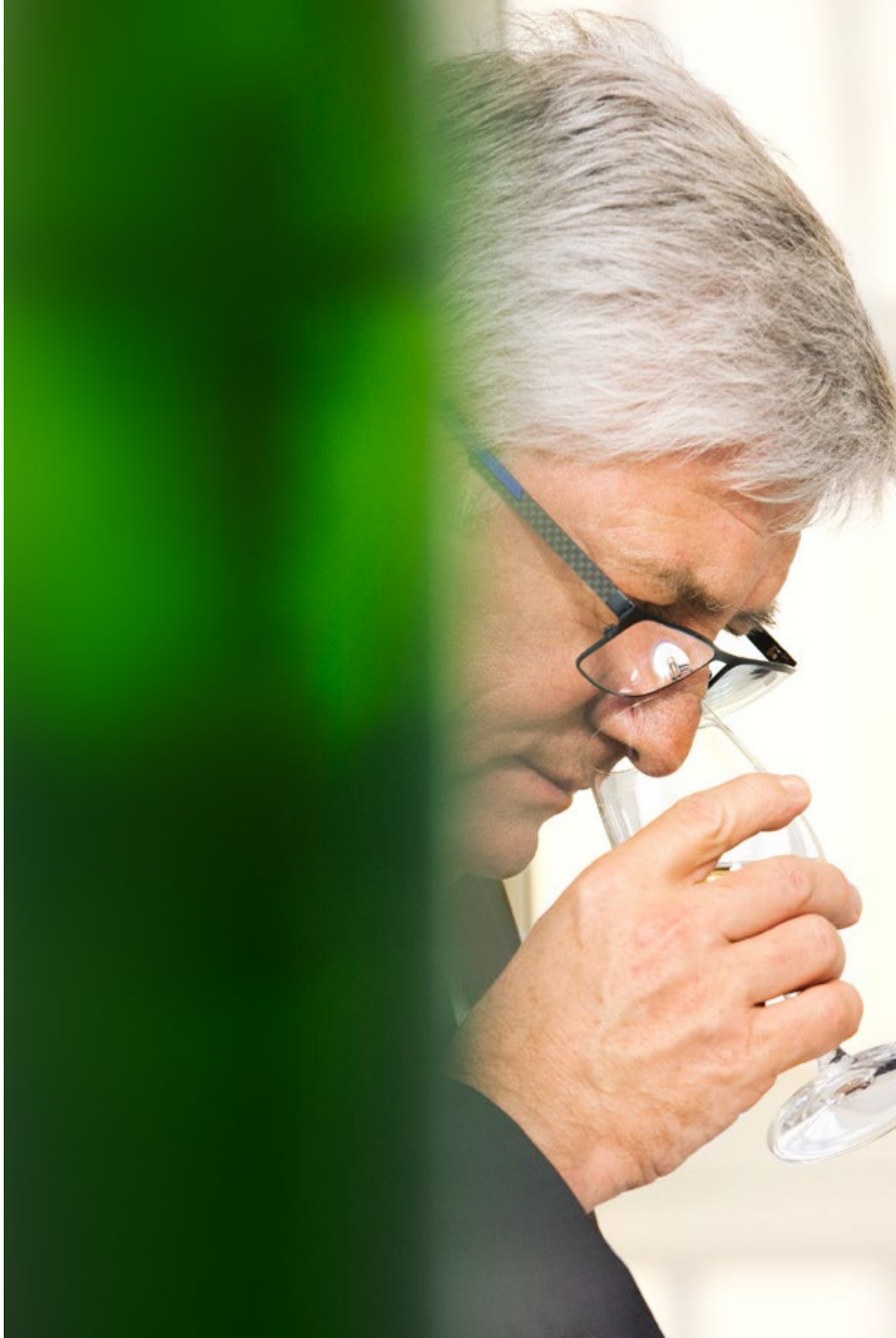
C'est plus à un souvenir qu'à une émotion. Mon père était dans l'armée, j'ai donc passé mes premières vendanges à l'étranger. Je suis né au Maroc, et j'ai vécu en Algérie et au Cameroun. J'avais 7 ans à mon retour en France en novembre 1962, et mon grand-père, qui était alors vigneron dans la Côte des Blancs, avait piqué des tiges de grappes de Chardonnay dans des pommes de terre pour freiner la maturation des raisins qu'il avait récoltés deux mois plus tôt. Quand j'y repense, je perçois encore ce goût en bouche.

Quelle est l'étape que vous préférez lors de l'élaboration d'un champagne ?

La dégustation des vins clairs est toujours un moment de grande exaltation, une révélation, lorsque vous découvrez les vins de l'année pour la première fois. Tous vos sens sont exacerbés, vous commencez à imaginer les futures cuvées et à faire appel à votre mémoire pour vous remémorer les années antérieures. La découverte et la créativité se conjuguent alors.

Lorsque vous dégustez un champagne, à quel sens faites-vous appel en premier ?

Le premier sens que j'utilise est la vue, pour évaluer la couleur, la vivacité du vin et la taille des bulles. Vous pouvez en dire long en observant un champagne, s'il est jeune ou vieux, pour commencer. Ensuite, je fais appel à l'odorat. Pour moi, ce sens fait appel à une riche palette d'émotions et d'évocations. Il me permet de comprendre le vin. Puis, mes papilles gustatives complètent les notes que j'ai perçues ou non au nez, et m'apportent aussi des informations sur la plénitude et la structure du vin.



Que signifie la nature à vos yeux ?

La nature est à l'origine de la vie, une harmonie en mouvement. Le printemps est ma saison préférée, une période de renouveau que j'associe à la dégustation des vins clairs.
Je recherche aussi mon inspiration à travers la nature, en particulier les fleurs, pour étoffer les notes que je perçois lors des dégustations.

Si vous deviez associer une cuvée Perrier-Jouët à un élément naturel, quel serait-il ?

J'associerais Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé aux luxuriantes pivoines roses que j'ai admirées lors d'un de mes voyages au Japon.

Quelle est votre cuvée favorite ?

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs. Elle rassemble toute la fraîcheur et la pureté que je recherche dans un champagne.

Pouvez-vous citer une cuvée Perrier-Jouët qui évoque en vous un souvenir particulier ?

La cuvée Perrier-Jouët Blanc de Blancs me rappelle mes premières vacances avec ma femme en Sicile, au printemps 1987. Perrier-Jouët Blanc de Blancs ne manque jamais d'évoquer le doux et délicat parfum des citronniers en fleurs.

«La dégustation des vins clairs est toujours un moment de grande exaltation, une révélation, lorsque vous découvrez les vins de l'année pour la première fois.»

Quelle est votre œuvre préférée dans la collection d'Art Nouveau Perrier-Jouët ?

J'adore le cabinet de Jacques Gruber dans le salon Majorelle de la Maison Belle Epoque, il évoque un rocher ou peut-être une femme qui regarde l'horizon. C'est une pièce très gracieuse, la partie supérieure est sculptée de fleurs en forme de cœur qui saigne que l'on appelle « cœur de Marie ». J'aime à penser que la femme s'appelle Marie...

De tous les pays que vous avez visités, lequel à votre préférence ?

J'adore le Japon. C'est un pays de connaisseurs. J'y ai passé une semaine pour la première fois en 2004, en visite à Tokyo et à Osaka.
Un soir, après avoir dîné à la Tour d'Argent à Tokyo, mes hôtes japonais semblaient pressés de me mettre au lit. En rentrant dans ma chambre d'hôtel, celle-ci était bondée de messages de toutes les personnes que j'avais rencontrées, me remerciant de ma visite et m'invitant à revenir le plus rapidement possible ! J'ai ainsi réalisé à quel point les Japonais cachent leurs émotions.

Si vous deviez vous décrire en trois mots, quels seraient-ils ?

Épicurien. Humble. Humaniste.

Quelques questions à Séverine Frerson

Vous souvenez-vous de votre premier jour au sein de la Maison Perrier-Jouët ?

Bien sûr ! Je me souviens être entrée dans la cour du 26, avenue de Champagne et de m'être sentie étonnamment sereine. La Maison Perrier-Jouët me semblait déjà familière, sans doute parce que ses valeurs sont celles que je partage. Maintenant, naturellement, j'ai l'impression d'être ici depuis bien plus longtemps que je ne le suis en réalité.

Que signifie la transmission pour vous ?

Pour moi, la transmission signifie partager, travailler ensemble.
Je la vois comme le témoin que l'on se passe dans une course de relais. La transmission, c'est la continuité et la perpétuation du style de la Maison, tout en ajoutant quelque chose de votre propre personnalité.

Qu'avez-vous appris d'Hervé depuis le début de cette période transitoire ?

Hervé a une connaissance encyclopédique des plantes, et il m'a vraiment beaucoup aidée à gagner en confiance et en précision lorsqu'il s'agit de décrire les vins avec les fleurs.

« Pour moi, l'assemblage représente le summum de l'art d'un Chef de caves. »

Si vous deviez comparer Hervé à une cuvée Perrier-Jouët, quelle serait-elle ?

Ce serait la cuvée Perrier-Jouët Blason Rosé.

À quelle émotion associez-vous les vendanges ?

Lorsque j'étais une enfant, ma famille avait des amis qui possédaient des vignes à Verzenay. Je me souviens de l'activité frénétique des vendanges et de l'odeur des pressoirs.
Je ressens encore cette exaltation aujourd'hui.

Quelle est l'étape que vous préférez lors de l'élaboration d'un champagne ?

L'assemblage, sans aucun doute.
C'est un moment vraiment magique, lorsque l'intuition, la passion, la création, l'émotion et la mémoire se conjuguent avec une intensité exceptionnelle. Pour moi, l'assemblage représente le summum de l'art d'un Chef de caves.

Lorsque vous dégustez un champagne, à quel sens faites-vous appel en premier ?

Je suis toujours guidée par mon odorat.
Vient ensuite une association entre le goût et le toucher. La texture du vin revêt une importance particulière à mes yeux. Pour décrire la texture, je la compare souvent aux éléments de la nature, à un type de pétale ou au-dessous d'une feuille, par exemple.

Quel est le secret d'une dégustation réussie ?

Celle qui laisse le sourire aux lèvres à tous les participants ! Pour moi, la dégustation est un plaisir à partager, et je ne peux pas concevoir de ne pas me sentir heureuse après. J'aime voir les visages des gens qui m'entourent lors d'une dégustation et observer leurs réactions.

Que signifie la nature à vos yeux ?

Pour moi, la nature représente la liberté. C'est aussi un lieu où j'aime me détendre. Une promenade en forêt ou une balade dans les vignes me font toujours le plus grand bien. J'ai besoin d'un contact physique avec la nature, de toucher une feuille ou une branche sur mon chemin.

Si vous deviez associer une cuvée Perrier-Jouët à un élément naturel, quel serait-il ?

J'associerais la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque à l'orchidée blanche, qui est par ailleurs ma fleur préférée. Lorsque je me suis mariée, je portais un bouquet d'orchidées blanches entrelacées de lierre que j'avais moi-même cueilli. Pour moi, Perrier-Jouët Belle Epoque allie également la grâce et l'élégance, la délicatesse et la vivacité, ainsi que l'aspect tendu et structuré d'une orchidée blanche.

Quelle est votre cuvée favorite ?

Je pense qu'il s'agit de la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs. C'est une cuvée pour les connaisseurs, la quintessence absolue du Chardonnay.

Pouvez-vous citer une cuvée Perrier-Jouët qui évoque en vous un souvenir particulier ?

La première fois que j'ai dégusté un Perrier-Jouët Blason Rosé, cela m'a vivement rappelé la confiture de fraises que ma grand-mère élaborait à partir des fruits que l'on cueillait ensemble dans son jardin. J'y ai passé de nombreuses heures heureuses à goûter tous les produits !

Quelle est votre œuvre préférée dans la collection d'Art Nouveau Perrier-Jouët ?

Eternal Spring d'Auguste Rodin. Bien qu'elle soit la plus singulière parmi toutes les œuvres d'Art Nouveau, le titre évoque l'esprit de renouveau associé à ce mouvement artistique. De plus, l'histoire qui se cache derrière elle est très touchante : elle a été offerte à Henri Gallice lors du 100e anniversaire de la Maison Perrier-Jouët par ses employés, et elle porte l'inscription « Au patron ». Cela résume assez bien l'esprit familial de la Maison, qui est encore très présent à l'heure actuelle.

Quelle est votre œuvre favorite parmi les collaborations de la Maison avec des artistes contemporains ?

Je suis fascinée par Ephemera de Mischer'Traxler. Il s'agit d'une grande table en chêne incrustée de différents motifs végétaux (fougères, champignons, fleurs) qui semblent pousser et bouger quand personne ne les regarde, mais qui se rétractent dans la table si quelqu'un s'approche. Cela soulève toutes sortes de questions, sur notre relation avec la nature, et finalement sur l'essence même de la vie.

De tous les pays que vous avez visités, lequel à votre préférence ?

Je dirais l'Espagne. Mon mari est espagnol et, à travers lui, j'ai vraiment appris à aimer ce pays. J'ai des souvenirs fabuleux de vacances en famille dans la région de Barcelone. C'est une destination qui a tout pour me plaire : une scène artistique et culturelle remarquable, des jardins et des paysages magnifiques, une gastronomie fabuleuse et un véritable sens de l'accueil.

Si vous deviez vous décrire en trois mots, quels seraient-ils ?

Passion. Mémoire. Intuition.

«Pour moi, la nature représente la liberté. »

Les six premiers chefs de caves de la Maison Perrier-Jouët

Pierre-Nicolas Perrier

Chef de caves de 1811 à 1848

Le fondateur de la Maison Perrier-Jouët a établi une valeur de l'excellence qui perdure depuis plus de 200 ans. Sa maîtrise des techniques viticoles lui a été transmise par son oncle, responsable du vignoble familial, tout comme certainement sa passion pour la botanique. Passionné d'horticulture, il a construit de grandes serres où il a cultivé une grande variété de plantes. Il est possible que sa femme, Rose-Adélaïde, qui était activement liée aux affaires de l'entreprise, l'ait également rejoint dans la sélection et l'assemblage des vins.

Henri Gallice

Chef de caves de 1874 à 1918

Henri Gallice, neveu de Charles Perrier, contribue à asseoir la réputation dont jouit la Maison Perrier-Jouët sur le plan de la qualité. Il refuse de produire une « tisane de champagne », une catégorie de vin de troisième rang plus sucrée et moins alcoolisée que le champagne, et rationalise la gamme de produits. Il lance notamment la cuvée Brut Perrier-Jouët, dont le Perrier-Jouët Grand Brut est le descendant direct, et acquiert des parcelles de vigne exceptionnelles dans la Côte des Blancs, notamment à Cramant. Passionné d'art, il est également à l'origine des liens durables que la Maison entretient avec l'Art Nouveau.

Jean Jung

Chef de caves de 1944 à 1963

Réputé pour sa maîtrise de l'assemblage, Jean Jung crée la prestigieuse cuvée Blason de France et les premiers champagnes rosés de la Maison Perrier-Jouët. Pendant la saison des vendanges, il se tenait toujours debout devant les chais, prêt à goûter chaque tonneau lors du déchargement du camion. Selon la notation qu'il lui donnait, la barrique était alors affectée à une future cuvée spécifique.

Charles Perrier

Chef de caves de 1848 à 1874

Le fils des fondateurs, Charles Perrier, a hérité de son père à la fois de son intérêt pour l'horticulture et de son talent pour l'assemblage du champagne. Pour répondre à la préférence des clients britanniques recherchant un goût plus sec, il augmente la proportion de raisins Chardonnay, le cépage signature de la Maison, et diminue le pourcentage de sucre, créant ainsi le premier champagne légèrement dosé du style, désormais connu sous le nom de « brut ». Son célèbre millésime1874 avait la réputation d'être le champagne le plus cher du XIXe siècle.

Henri Bérard

Chef de caves de 1919 à 1944

Il revient à Henri Bérard de guider la Maison Perrier-Jouët en ces temps difficiles, ce à quoi il répond en diversifiant la gamme de produits et en lançant la première cuvée de la Maison issue exclusivement de Chardonnay, baptisée « Cramant millésimé ». Il crée ensuite une cuvée Bouron Leroi, à partir des Chardonnay provenant de parcelles exceptionnelles de Cramant, qui peut être considérée comme l'ancêtre de l'actuel Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs.

André Baveret

Chef de caves de 1964 à 1993

André Baveret occupe une place de choix dans l'histoire de la Maison Perrier-Jouët grâce à la création de deux de ses cuvées les plus légendaires : Perrier-Jouët Belle Epoque et Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé. Très respecté par ses pairs, il contribue à la création de l'Association Amicale de Chefs de Caves de Champagne, au sein de laquelle les chefs de caves des maisons concurrentes se rencontrent de façon informelle plusieurs fois par an pour discuter de tout ce qui touche de près ou de loin au champagne.

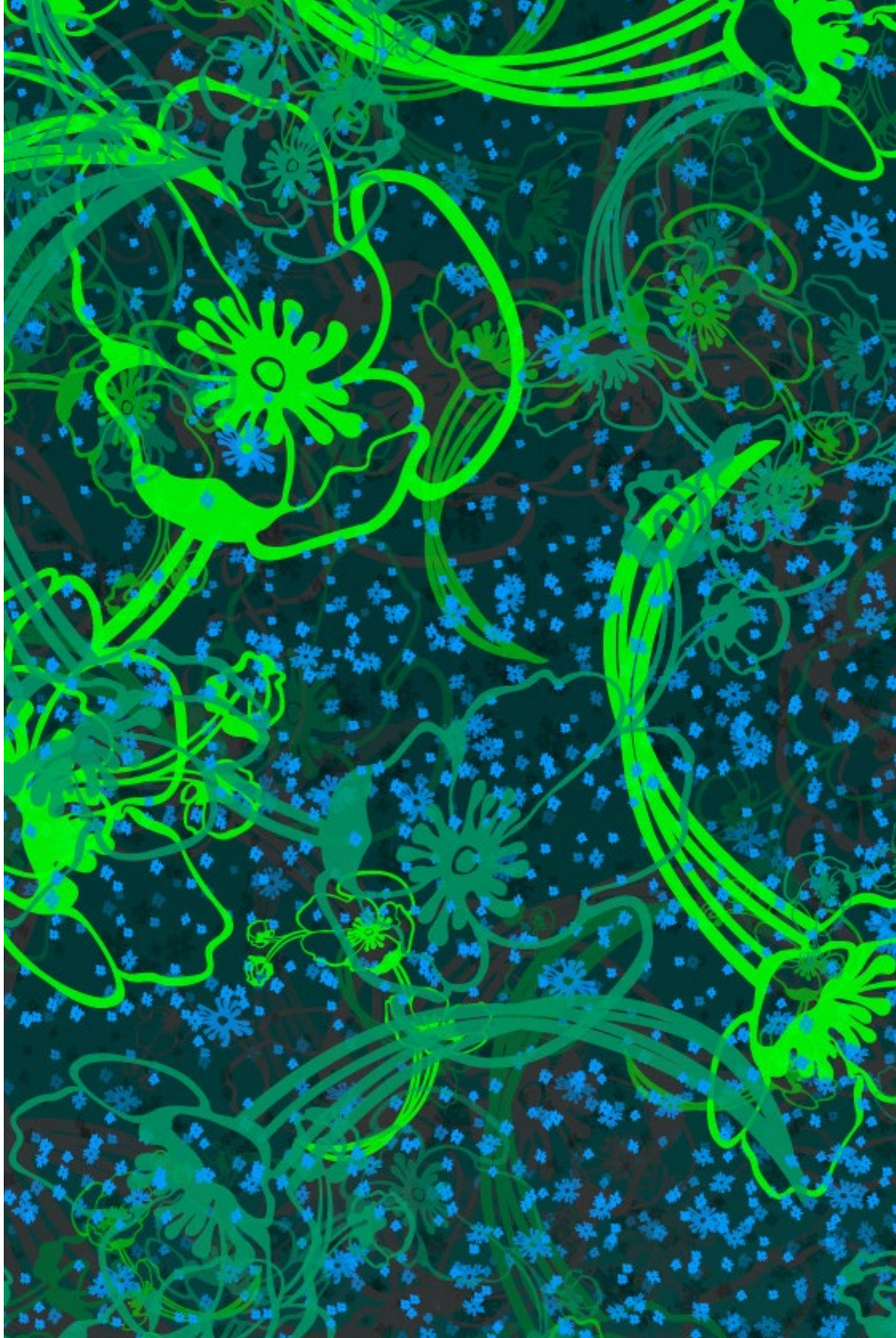
À propos de la Maison Perrier-Jouët

Perrier-Jouët appartient à Martell Mumm Perrier-Jouët, la prestigieuse branche cognac et champagne de Pernod Ricard, le n°2 mondial des Vins et Spiritueux.
La Maison Perrier-Jouët s'inscrit dans la plus pure tradition des grandes Maisons de Champagne avec des vignobles exceptionnels et se reconnaît à son style floral et complexe.
Depuis sa collaboration en 1902 avec Émile Gallé, pionnier du mouvement Art Nouveau et à l'origine des anémones blanches qui ornent le flacon de la prestigieuse cuvée millésimée Perrier-Jouët Belle Epoque, Perrier-Jouët a fait appel à des artistes reconnus ou émergents.

Contacts presse

Séverine Morisseau
severinemorisseau4@gmail.com

Pierre Dromson
p.dromson@kingcom.fr

Stéphanie Huet
stephanie.huet@pernod-ricard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE,
A CONSOMMER AVEC MODERATION