



## Cépage d'avenir pour le champagne, le Chardonnay illumine les vins clairs 2023 de la Maison Perrier-Jouët

Le 20 mars dernier, la Maison Perrier-Jouët  
a levé le voile sur sa nouvelle salle de dégustation.  
L'occasion de présenter à la presse et experts ses vins clairs  
issus des vendanges 2023, une récolte qui a révélé la vitalité  
et la résilience du cépage Chardonnay.



Achevée en janvier 2024, la nouvelle salle de dégustation démontre l'engagement de Perrier-Jouët envers le terroir. Une immense colonne en verre présente les différentes strates du sol du terroir de Cramant - une couche de terre arable aérée recouvrant une couche de craie dure, le meilleur combustible pour le Chardonnay, cépage signature de la Maison. Sur les murs, la pierre de travertin évoque la texture des bouchons de liège. Imaginé à la pointe de la modernité, l'espace intègre un système vidéo-conférence dernier cri pour offrir des expériences de dégustation à distance. L'éclairage réglable permet de faciliter l'appréciation de la couleur des vins, tandis qu'un filtrage de l'air au carbone et l'absence de crachoirs intégrés en font un environnement élégant et dénué d'odeurs. Tout en harmonie, le nouvel espace de dégustation souligne l'importance du Chardonnay au cœur des cuvées Perrier-Jouët - d'aujourd'hui, d'hier et de demain.



Cépage signature de la Maison depuis deux siècles, le Chardonnay donne naissance au caractère floral singulier de ses champagnes. Après une année mêlant humidité persistante et épisode de canicule, les dernières vendanges ont relevé plusieurs défis complexes, notamment le choix délicat de la date du début de récolte. Tous cépages confondus, le Chardonnay est celui qui a le mieux résisté et survécu. Les vins clairs obtenus dégagent une délicate facette florale au côté de la fraîcheur. Au fil des ans, le Chardonnay a prouvé, y compris face au changement climatique, sa capacité à devenir un symbole de robustesse du terroir Perrier-Jouët, ainsi qu'une promesse d'avenir pour les champagnes de la Maison.

Pour faire face à ces changements environnementaux, la Maison Perrier-Jouët ne cesse d'adapter ses pratiques. Depuis 2021, elle expérimente la viticulture régénérative. Avec un objectif de 100% des parcelles du vignoble Perrier-Jouët d'ici 2030, la surface des terres de l'expérimentation a déjà doublé en 2023. Avec cette approche holistique, l'écosystème de la vigne est considéré comme un tout et non comme une somme de plusieurs éléments distincts les uns des autres : le sol, la flore et la faune locales, ainsi que le facteur humain. La viticulture régénérative encourage également des pratiques de vinification adaptées. Ainsi, Perrier-Jouët dévoilera bientôt une nouvelle cave d'expérimentation, où des idées comme le blocage de la fermentation malolactique des vins clairs - pour préserver leur acidité malgré la hausse des températures, ou l'augmentation de la proportion de Chardonnay dans les assemblages, pourront être explorées.

Le Chardonnay est au cœur de la philosophie vinicole de la Maison puisque Séverine Frerson, Chef de caves Perrier-Jouët, ne cesse d'encourager son expression, non seulement dans les assemblages finaux de ses champagnes, mais aussi lors du dosage des liqueurs et des vins de réserves. La Maison met ainsi en avant l'essence du Chardonnay en sublimant la facette florale de ses vins et en accentuant leurs nuances.





## À propos de la Maison Perrier-Jouët

La Maison Perrier-Jouët a été créée en 1811 par un jeune couple qui partageait un amour pour la nature et une passion pour l'art. Dès la fondation, ils choisirent le Chardonnay comme cépage signature de la Maison, définissant ainsi le style floral qui rend les champagnes Perrier-Jouët immédiatement reconnaissables. Depuis plus de deux siècles, la Maison nourrit une étroite relation avec la nature, mue par l'esprit de liberté de ses fondateurs et le foisonnement du mouvement Art Nouveau. Aujourd'hui, la nature demeure sa première source d'inspiration. La planète Terre est un jardin commun que Perrier-Jouët cultive pour donner vie à ses champagnes. Grâce à sa liberté créative, la Maison déploie une vision joyeuse et positive du monde.

### CONTACTS PRESSE :

**Agence Edelman**

Eva Théaude  
+33 6 09 61 59 57

**Sylvain Hertwig**

+33 7 82 07 07 25  
perrierjouet@edelman.com

**Stéphanie Huet**

stephanie.huet@pernod-ricard.com

**Antoine Flament**

antoine.flament@pernod-ricard.com

perrier-jouet.com

