

## Moët & Chandon

(À prononcer Moëtte) est une maison de Champagne fondée en 1743 et détenue aujourd'hui par le groupe du luxe LVMH - *Moët Hennessy* . *Louis Vuitton* - La firme est numéro un mondial du luxe grâce à son portefeuille de plus de soixante marques de prestige dont certaines sont plusieurs fois centenaires, comme Château d'Yquem (1593), Moët & Chandon (1743), Hennessy (1765), Guerlain (1828), Louis Vuitton (1854), Krug (1843), Whisky Glenmorangie (1843)...



Installées sur l'avenue de Champagne à Épernay, les caves se visitent.

### *Le domaine*

Possédant plus de 1'300 hectares, Moët & Chandon est à la tête du plus grand vignoble de Champagne. Cependant, le raisin issu de ses vignes ne lui fournit que 25% de sa production. La maison achète donc du raisin à des propriétaires viticulteurs.

### *Histoire*

En 1446, Jean et Nicolas Moët sont anoblis par le roi Charles VII. Naît alors une lignée qui donnera plus tard son nom à la plus belle saga de l'histoire du champagne. Un des descendants des frères Moët, Claude Moët, négociant en vin à Épernay depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, fonde en 1743 la Maison Moët.

Son petit fils, Jean Moët, esprit pionnier et visionnaire, transformera cette société de négoce en la première marque de luxe internationale, qui depuis plus de 2 siècles et demi, incarne et partage avec le monde entier le génie du champagne.

Claude Moët, négociant en vin à Épernay depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, fonde en 1743 la Maison Moët.

En 1792, son petit-fils Jean Rémy Moët prend la direction de la maison fondée par son grand-père en 1743. Il fait construire son nouvel hôtel particulier à Épernay, au faubourg de la Folie, aujourd'hui avenue de Champagne et fait aménager un jardin à l'anglaise, en 1793, près du site où sont installés les caves et les entrepôts de l'entreprise familiale, et développe l'activité de négoce.

Entre 1805 et 1807, deux pavillons sont construits en face de sa résidence principale, pour ses enfants Victor et Adélaïde, ainsi qu'un bassin en forme de bouteille de champagne et une orangerie, le tout dessiné par le portraitiste et miniaturiste lorrain Jean-Baptiste Isabey.

Napoléon Bonaparte et Joséphine seraient venus y résider plusieurs fois.



Il s'agit également de la marque de champagne la plus vendue au monde.

Plus tard, Richard Wagner, lors d'un séjour, y trouvera l'inspiration de son opéra Tristan et Isolde.

en jouant sur l'orgue à dix-huit trous du salon de musique. Le groupe anglais Queen fait référence à la maison dans une de leurs chansons : Killer Queen.

Fidèle à l'ambition de Jean Moët, qui a cru plus que quiconque au pouvoir de séduction et à la magie du champagne, Moët & Chandon est plus que jamais aujourd'hui symbole de plaisir, de splendeur et de fêtes fabuleuses.

Saviez-vous que *Moët Imperial*, le champagne emblématique de la Maison, doit son nom à l'Empereur Napoléon 1<sup>er</sup> ?

Il a visité de nombreuses fois la maison Moët à Épernay et a décerné à Jean Moët la Légion d'Honneur, la plus haute décoration honorifique française.



Cuvée emblématique de la Maison depuis 1869, *Moët Impérial* en est l'expression la plus accomplie et la plus universelle. Moët Impérial intègre toute la diversité des cépages, toute la richesse des terroirs et des vendanges de Champagne, pour révéler dans son intégralité la complexité qui le caractérise. Vibrant et généreux, Moët Impérial se distingue par son fruité éclatant, son palais savoureux et sa maturité élégante.

#### Assemblage

Moët Impérial est un assemblage parfaitement abouti de plus de 200 crus, dans lequel les trois cépages champenois se complètent harmonieusement :

Pinot Noir 30 à 40% - Pinot Meunier 30 à 40% - Chardonnay 20 à 30%

20 à 30 % de vins de réserve, spécialement sélectionnés, complètent l'assemblage et renforcent sa maturité, sa complexité et sa constance.

Seule l'incomparable richesse des terres de Moët & Chandon autorise une élaboration aussi subtile et complexe. Dosage : 9 g/litre.



Une partie du vignoble de Moët & Chandon en hiver.



L'Orangerie.

De nombreux touristes l'aperçoivent de l'avenue de Champagne, mais on peut rarement y entrer. L'orangerie de la maison Moët & Chandon et son jardin attirent les coups d'œil. Les deux pavillons ainsi que l'ancienne serre ont été édifiés entre 1805 et 1817 sous la volonté de Jean Moët, propriétaire et dirigeant de l'époque. Il souhaitait par ce jardin montrer une certaine image de son produit, le succès de son champagne. Les bâtiments auraient servi à héberger des invités et clients prestigieux. En 1833, ils furent légués à ses deux enfants. Sa fille Adélaïde Moët, mariée à Pierre Gabriel Chandon, reçut le Trianon tandis qu'à son fils, Victor Moët, revenait l'hôtel Chandon.

Le parc est conçu selon le style ordonné du jardin à la française. Un bassin de 50 mètres trône en face de l'orangerie. Il est bordé de 15'000 plantes l'été et 8'000 l'hiver. Se côtoient des rosiers de Tobago, des santolines, des géraniums, des azalées japonaises mais aussi des pâquerettes, des giroflées... Pour une promenade plus ombragée il y a toujours la possibilité de déambuler sous les deux rangées de marronniers. Petite caractéristique qui contraste avec l'aspect classique du jardin : la forme de bouteille de champagne donnée au bassin central et dont le bouchon n'est autre que l'orangerie elle-même. Le bâtiment visible actuellement a gardé son aspect d'origine. La façade, avec les nombreuses moulures, les quatre bustes de jeunes femmes symbolisant les quatre saisons, rappelle le style de l'époque.

De nos jours, l'orangerie sert à conserver les arbres comme palmiers ou orangers durant l'hiver. L'été y sont organisées des réceptions.

Ce havre de paix est un lieu privé.



Le château de Saran.

Les hôtes de marque ne séjournent plus en ville, ils sont reçus au château de Saran, un ancien pavillon de chasse transformé en château vers 1840 et devenu la plus effervescente des guesthouses au milieu des vignes.

En 1833, la Maison Moët devient Moët & Chandon après l'entrée, aux côtés de son fils Victor, du gendre de Jean Moët, Pierre-Gabriel Chandon, à la direction de la maison.

Ceux-ci donneront une impulsion à la maison en développant les exportations en Europe, puis dans le monde.



Le Moët Impérial de la maison Moët & Chandon est le champagne le plus vendu au monde.

Ce grand classique est d'une remarquable régularité. Il marie des bulles d'une finesse unique et des arômes de poire et de fleurs blanches.

Le Moët Impérial avec une robe jaune pâle aux reflets verts a des bulles fines formant des cordons très vifs.

Au nez, on découvre des notes de pomme et de poire, mais aussi de fleurs blanches. Ensuite viennent les arômes beurrés.

En bouche, le Moët Impérial présente une belle vivacité alliée à une légère acidité. C'est une bouche savoureuse et fondue.

On retrouve ensuite sur le palais des notes de fruits à pépins. Ce Champagne est complexe, vineux et charnu ; servi à 10°C, il convient parfaitement à un repas.



Sous le contrôle de Robert Jean de Vogüé, Moët & Chandon fait l'acquisition de la maison Ruinart en 1962, puis, en 1970, de la maison Mercier. En 1973, Moët & Chandon investit à l'étranger avec le lancement de la Bodega Chandon en Argentine (1959), puis du Domaine Chandon Californie Inc. (1973), situé dans la vallée de Napa.

L'entreprise investit hors du monde vinicole avec l'acquisition des Parfums Christian Dior en 1971. Il initie également en 1971 le rapprochement avec la maison de Cognac Hennessy, donnant naissance au groupe Moët-Hennessy qui deviendra une pierre angulaire du groupe LVMH créé en 1987 suite à la fusion avec le maroquinier Louis Vuitton.

#### *D'une idée à une légende*

L'idée de la mise sur le marché d'une cuvée spéciale dans une réplique d'une bouteille ancienne remonte à 1932, c'est-à-dire l'année même où le syndicat des marques, le « grand syndicat » comme on l'appelait à l'époque, avait organisé, avec la collaboration de la maison Moët & Chandon, de grandes fêtes à Hautvillers afin de commémorer le 250<sup>ème</sup> anniversaire des

découvertes de dom Pérignon, intitulé "250<sup>ème</sup> anniversaire de la mousse de Champagne", dédié à la mémoire de dom Pérignon, selon les termes de l'époque.



Dom Pierre Pérignon est un moine bénédictin (1639 à Sainte-Menehould à 1715 Abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers). Presque exactement contemporain de Louis XIV, il n'était ni vigneron ni alchimiste. Au monastère d'Hautvillers, près d'Épernay, il assurait le contrôle des vignes et pressoirs de l'abbaye.





Sitographie :

<http://www.moet.com/>

<http://www.lvmh.fr/>

<http://www.lvmh.fr/le-groupe/les-societes-et-les-marques/vins-spiritueux/moet-chandon>

## **Les Meilleurs Sommeliers du Monde A.S.I. créent leur club**

Les 13 Meilleurs Sommeliers du Monde couronnés par l'Association de la Sommellerie Internationale A.S.I. depuis 1969 se sont solennellement engagés à participer activement à la politique de communication de l'A.S.I. à travers un Club présidé par Shinya Tasaki, coordonné par Michèle Chantôme et soutenu financièrement par la Maison Moët & Chandon, leur partenaire historique.

Si les objectifs du Club rejoignent les buts fixés par l'Association de la Sommellerie Internationale, des points spécifiques ont été mis en avant.



- - Affirmation de l'identité des véritables Meilleurs Sommeliers du Monde.
- - Soutien aux associations de pays qui s'ouvrent à la sommellerie.
- - Rôle caritatif sur des thèmes décidés par l'A.S.I.
- - Participation de l'ensemble du Club à des événements forts dans le domaine du vin et de la gastronomie
- - Création d'une rubrique dédiée au Club des Meilleurs Sommeliers du Monde sur le site internet de l'A.S.I
- - Projet d'un beau livre qui permettra de découvrir la personnalité de chacun des 13 Meilleurs Sommeliers du Monde

Deux engagements ont d'ores et déjà été pris :

- - La participation aux enchères caritatives qui doivent se tenir début décembre à Drouot. Un Nabuchodosor de champagne Moët & Chandon signé par les Meilleurs Sommeliers

du Monde sera mis en vente au profit de l'IFRAD pour soutenir la recherche sur la maladie d'Alzheimer,

- - La présence à Rabat des Meilleurs Sommeliers du Monde en septembre 2012 pour parrainer l'Association des Sommeliers du Maroc,

C'est au *Bistrot du Sommelier*, restaurant parisien du Meilleur Sommelier du Monde 1992, Philippe Faure-Brac, que le Club a été officiellement créé au cours d'une soirée placée sous le signe de l'harmonie des mets et des vins. Benoit Gouez, le Chef de Caves de Moët & Chandon avait sélectionné pour l'occasion des millésimes exceptionnels.

Informations complémentaires sur le

**Club A.S.I. des Meilleurs Sommeliers du Monde avec Moët & Chandon :**

[michelechantome@gmail.com](mailto:michelechantome@gmail.com)

## **PALMARÈS DU CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE**



- 1) 1969 – Bruxelles - **Armand Melkonian**, France
- 2) 1971 – Milan - **Piero Sattanino**, Italie / Italy
- 3) 1978 – Lisbonne - **Giuseppe Vaccarini**, Italie / Italy
- 4) 1983 – Bruxelles - **Jean-Luc Pouteau**, France
- 5) 1986 – Venise - **Jean-Claude Jambon**, France
- 6) 1989 – Paris - **Serge Dubs**, France
- 7) 1992 – Rio de Janeiro - **Philippe Faure-Brac**, France

- 8) 1995 – Tokyo - **Shinya Tasaki**, Japon / Japan
- 9) 1998 – Vienne - **Markus del Monego**, MW, Allemagne / Germany
- 10) 2000 – Montréal - **Olivier Poussier**, France
- 11) 2004 – Athènes - **Enrico Bernardo**, Italie / Italy
- 12) 2007 – Rhodes - **Andreas Larsson**, Suède / Sweden
- 13) 2010 – Santiago - **Gerard Basset**, MW, Royaume-Uni / UK
- 14) 2013 – Tokyo - **Paolo Basso**, Suisse / Switzerland

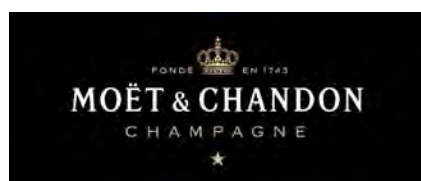
Sitographie :

<http://www.sommellerie-internationale.com/fr/>

## Grand Hôtel du Lac à Vevey (Suisse) lundi 8 juillet 2013



C'est Benoît Gouez, chef de cave Moët & Chandon, qui a remis au vainqueur le trophée, un Jéroboam en argent symbolisant le titre depuis le début de cette compétition d'excellence mondiale en sommellerie. Les noms des vainqueurs sont gravés sur ce prix qui change de mains à chaque nouveau concours, tous les trois ans.





Le champagne rosé Moët & Chandon parfaitement en accord avec la décoration florale de la très belle salle ancienne du Grand Hôtel du Lac à Vevey – Paolo Basso à l'apéritif.



Suivi d'un excellent repas dans cette magnifique salle à manger du Grand Hôtel du Lac de Vevey.



Le repas a été précédé de la remise des prix à Paolo Basso :





À droite, le Jéroboam en argent gravé au nom de tous les Premiers Sommeliers du Monde qui sera remis en jeu dans trois ans. À gauche le double Magnum plein de champagne Moët & Chandon Impérial qui reste acquis à Paolo Basso.

Sitographie :

<http://fr.moet.com/>

Ce concours et ce club n'existerait pas sans le fort soutien de **Moët & Chandon** qui porte à bout de bras le concours mondial depuis plus de vingt ans : "Nos grands vins et nos grands champagnes ont besoin d'un vrai service en salle pour briller", précisait Jean Berchon, l'un des directeurs du groupe qui, depuis le début, a suivi pas à pas et soutenu la montée en puissance du concours.





Philippe Margot

26 juillet 2013.