



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE CHAMPAGNE DES MOMENTS QUI COMPTENT

DEPUIS PLUS DE 130 ANS, LES CHAMPAGNES MONTAUDON SONT ÉLABORÉS DANS LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE CHAMPENOIS, PORTÉ ET TRANSMIS PAR DES GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS.

La Maison cultive une identité singulière, notamment marquée par la place accordée aux cépages noirs, Pinot Noir et Meunier, qui façonnent le style de ses vins : généreux, expressifs et résolument gourmands. C'est ce double héritage qui caractérise Montaudon : la rigueur d'une Maison et la générosité d'un champagne qui rassemble. Un champagne intergénérationnel, que l'on partage et que l'on redécouvre à chaque étape de la vie.

Pour ces fêtes de fin d'année, Champagne Montaudon met à l'honneur trois de ses cuvées emblématiques : Brut Tradition, la valeur sûre qui rassemble ; la Cuvée du Fondateur, un hommage vibrant à l'histoire de la Maison ; et Blanc de Noirs, expression par excellence de cette identité portée par les cépages noirs.



BRUT TRADITION

Fruité, rond, gourmand : le champagne rassembleur

La cuvée Brut Tradition incarne parfaitement la générosité de la Maison Montaudon. Sa robe jaune brillante aux reflets or rose annonce une bulle persistante : au nez, des arômes gourmands de fruits bien mûrs d'abricot de pêche jaune et de mirabelle. En bouche, il rappelle ces mêmes fruits, ponctués de petites touches épicées-réglissées,

pour une dégustation ronde et sans détour. Cette cuvée accompagne idéalement les apéritifs sucrés-salés comme une tranche de foie gras et une touche de confiture de figes. Ou encore les desserts, avec une bûche fruitée. Le champagne idéal pour ouvrir ou clôturer les festivités et rassembler toutes les générations autour de la même table.

Assemblage : 80% cépages noirs (Pinot Noir et Meunier) dont 35% de vins de réserve, 20% Chardonnay
Recommandations : Temps de garde : 1 à 3 ans - Température de dégustation : 10/12°C

19.90 €
Prix public conseillé

CUVÉE DU FONDATEUR

Intense, vanillée, profonde : une cuvée statutaire

Véritable champagne de tradition, la Cuvée du Fondateur rend hommage à l'héritage transmis depuis 1891. D'une couleur jaune intense, elle s'ouvre sur un nez fruité et expressif d'ananas rôti, avant de dévoiler en bouche une gamme aromatique complexe et vanillée, où se mêlent

fruits jaunes et une pointe de caramélisé très fin. Un champagne à la fois structuré et gourmand, à servir pour le plat de résistance, comme un chapon rôti avec sa sauce aux morilles et ses pommes grenailles, pour des dîners de fête où l'on prend le temps de transmettre les recettes et les histoires de famille.



Assemblage : 75% cépages noirs (Pinot Noir et Meunier) dont 35% de vins de réserve, 25% Chardonnay
Recommandations : Temps de garde : 1 à 3 ans - Température de dégustation : 10/12°C

24.90 €
Prix public conseillé



BLANC DE NOIRS

Fruité, charnu, croquant : un champagne généreux

Le Blanc de Noirs cristallise tout ce que les deux grands cépages noirs champenois, le Pinot Noir et le Meunier, ont de meilleur : de la générosité et un fruité exceptionnel. Sa robe or pâle aux reflets jaune paille précède un nez qui évoque un panier de fruits composé de framboises, groseilles, cerises, rehaussé de fruits blancs comme la nectarine,

la pêche ou la poire. En bouche, il se fait tendre et presque velouté, montant peu à peu en puissance autour de notes terriennes et structurées. Un champagne mémorable, à savourer avec un plateau de fromages constitué de Tomme de Savoie, du Bleu d'Auvergne et quelques figues et noix. Le compagnon généreux des grandes tablées de Noël.

Assemblage : 60% Pinot Noir, 40% Meunier, dont 35% de vins de réserve
Recommandations : Temps de garde : 1 à 3 ans - Température de dégustation : 10/12°C

24.90 €
Prix public conseillé

Avec ces trois cuvées, Champagne Montaudon distillera tout au long des célébrations de fin d'année ses bulles généreuses sur les tables de fêtes, fidèle à sa promesse de rester le partenaire des instants qui comptent depuis 1891.

www.champagnemontaudon.com - @champagne_montaudon

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