ENTREZ EN IMMERSION TOTALE

dans l'univers expérientiel

NICOLAS FEUILLATTE

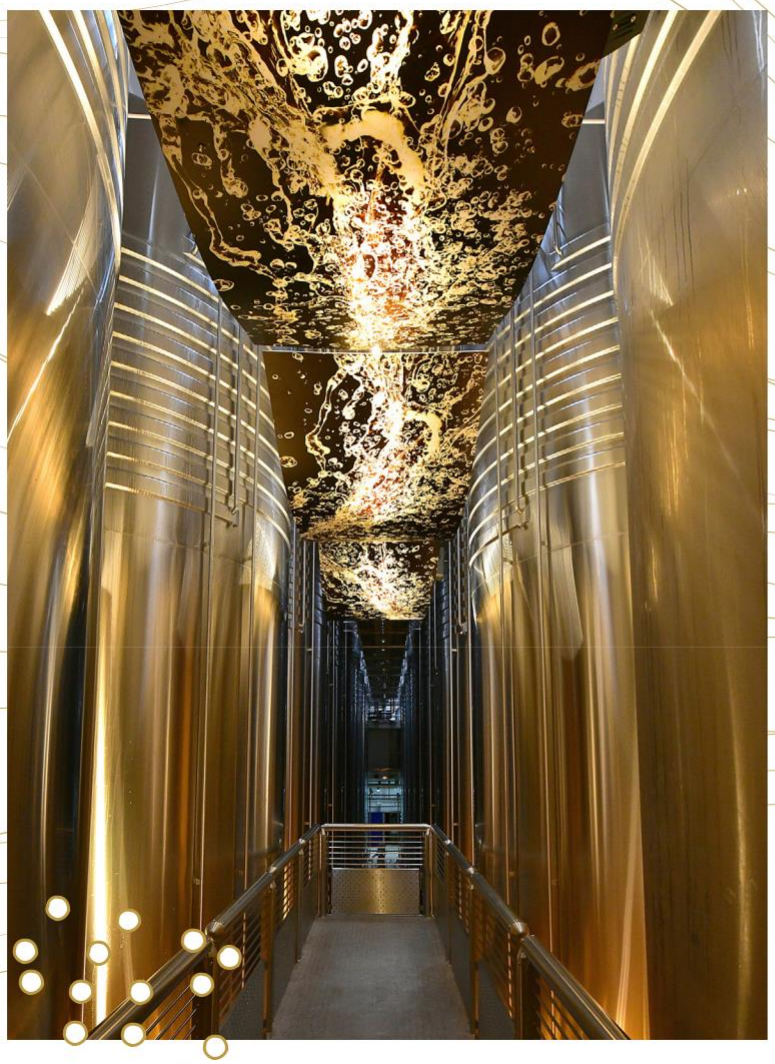
CHAMPAGNE

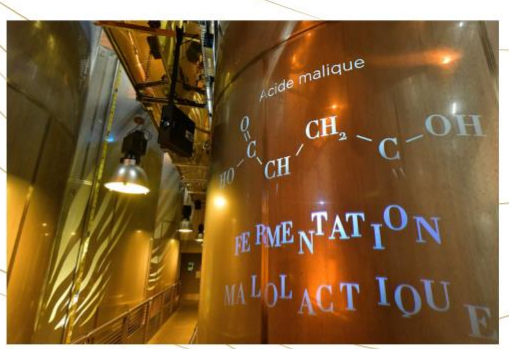
Nicolas Feuillatte

FRANCE

Installé dans la prestigieuse Côte des Blancs, au cœur du vignoble, Nicolas Feuillatte a conçu son lieu d'accueil des visiteurs comme un véritable hommage au champagne et à sa région. Le bâtiment vitré offre une vue imprenable, à 360°C sur la Vallée de Marne, la Montagne de Reims et la Côte des Blancs. Sa toiture vallonnée fait écho au vignoble et aux coteaux, classés au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

À l'intérieur, tous les éléments de cet espace lumineux évoquent le champagne : l'effervescence est illustrée par un très grand lustre constitué d'une multitude de points lumineux, rappelant les bulles qui s'envolent et forment le cordon de mousse du champagne.
Les éléments de décoration font référence au mouvement des bulles, aux alignements de vignes sur les coteaux. Les teintes choisies suggèrent la fraicheur du breuvage et l'utilisation du bois rappelle les pieds de vignes, la Nature et ses lignes aléatoires.





LE NOUVEL ATELIER

EFFERV'&SENS

LA DÉGUSTATION À L'AVEUGLE REVISITÉE PAR CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

L'atelier EFFERV'&SENS éveille tous les sens du visiteur, lui permet de découvrir le processus d'élaboration des cuvées Nicolas Feuillatte, de la vigne au verre. Conçue comme un parcours pédagogique, immersif et sensoriel, cette expérience accessible à tous, commence par une plongée dans l'univers mystérieux de la création du champagne.

Chez Nicolas Feuillatte, on montre tout ! Le circuit visite sillonne les différents espaces où chaque étape de l'élaboration est expliquée : la cuverie spectaculaire et ses cuves de vinification, d'assemblage, puis le remuage, les caves où reposent les vins.

Le visiteur est ensuite invité à s'arrêter face au vignoble, pour une présentation de la notion de terroir, ses fondamentaux et l'impact géologique de la craie et des sols argilo-calcaires sur les cépages.

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE, LA MARQUE PRÉFÉRÉE DES FRANÇAIS, PRÉSENTE EFFERV'&SENS UN ATELIER DE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE UNIQUE EN SON GENRE.

Arrive le moment tant attendu... la dégustation à l'aveugle

Direction la salle Oenoteka, un lieu chaleureux aux lumières tamisées pour mettre le visiteur à l'aise et en confiance dans une atmosphère de partage et de bienveillance.

Installés autour d'une belle table de dégustation, les participants ont devant eux 12 récipients opaques correspondant à 12 éléments sensoriels – sentir, toucher ou déguster – afin de découvrir en détail l'univers des 3 cépages phares de l'Appellation. Guidés par un expert et à l'aide de sous-mains pédagogiques très illustrés, la découverte sensorielle des cépages leur permet de créer leur propre référentiel : un souvenir d'enfance, une sensibilité…

Ils dégustent ensuite 3 cuvées dans un verre noir. La seule indication transmise est qu'il s'agit de 3 vins différents dont 2 mono-cépages et un assemblage. Après un temps de réflexion, les réponses sont récoltées et les flacons découverts pour finir sur un moment d'échange.

Les participants repartent avec leur diplôme de participation à l'Atelier EFFERV'&SENS et un tote bag composé de la brochure et de quelques goodies.

Les ateliers EFFERV'&SENS sont disponibles
en français à 10h, du vendredi au lundi (samedi et dimanche inclus)
et en anglais à 15h, du vendredi au lundi (samedi et dimanche inclus)
(57 € par personne). De 2 personnes à 7 personnes maximum.

DÉCOUVRIR LES AUTRES FORMULES DE VISITES - DÉGUSTATIONS

L'INITIATION : visite guidée des caves et dégustation d'un champagne (17€)

LA DÉCOUVERTE : visite guidée des caves et dégustation de deux champagnes (21€)

LA COMPARAISON : visite guidée des caves et dégustation de trois champagnes (26€)

LA NOUVEAUTÉ : « EN ROUTE », la formule prévoit la prise en charge des clients via un véhicule privé, l'aller et le retour entre la gare d'Épernay et les locaux Nicolas Feuillatte. Après la visite des installations et la découverte du processus de vinification, les clients dégusteront 3 cuvées des différentes gammes de la marque (57€)

POUR EN SAVOIR PLUS

L'Espace visiteurs et la boutique sont ouverts en :

HAUTE SAISON :
du 1er avril 2023 au 12 novembre 2023 ouvert 7j/7de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 17h30
sauf fermeture le 1er mai

BASSE SAISON :
du 13 novembre 2023 au 31 mars 2024
ouvert du lundi au vendredi, de 10h à 12h30 et de 14h à 17h
hors jours fériés

VISITES GUIDÉES PAYANTES EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS 7j/7, de 10h30 à 15h30, sur réservation uniquement, par e-mail, par téléphone ou via la billetterie en ligne. E-mail : service-visites@feuillatte.com - Tél : 03 26 59 64 61
www.nicolas-feuillatte.com

Champagne Nicolas Feuillatte, Domaine Terroirs et Vignerons de Champagne
CD 40A « Plumecoq » 51530 Chouilly (à 10 minutes du centre d'Épernay)

À PROPOS DE CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

Champagne Nicolas Feuillatte rassemble, dans un modèle coopératif unique, 5 000 vignerons au savoir-faire incomparable. Née en 1976 au cœur du vignoble champenois, la plus jeune des grandes marques de Champagne s'est rapidement hissée au 1er rang en France, et en 3e position dans le monde. Elle consolide ses positions avec près de 12 millions de bouteilles commercialisées en 2021, pour 206,8 millions d'euros de chiffre d'affaires. Fruits de leur engagement collectif et de leur indépendance d'esprit, les cuvées de Champagne Nicolas Feuillatte reflètent la richesse et la palette infinie des territoires champenois (plus de 2 100 ha en approvisionnement). Elles célèbrent les plaisirs partagés, la force de la jeunesse, la tradition et l'excellence pour de nouveaux modes de dégustation plus accessibles.

PLUS D'INFORMATIONS : WWW.NICOLAS-FEUILLATTE.COM ET SUR
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.