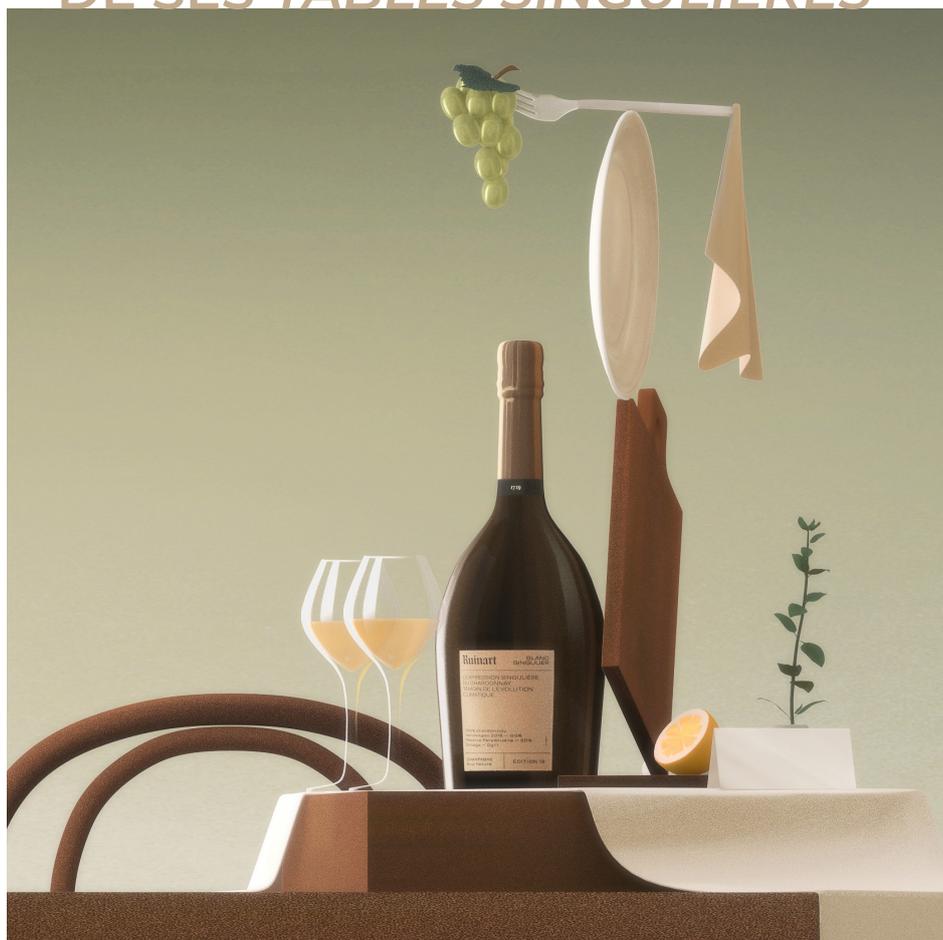




# Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE

LES 6 & 7 JUIN,  
RUINART OUVRE LES PORTES  
DE SES *TABLES SINGULIÈRES*



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les 6 et 7 juin 2025, Ruinart vous convie à découvrir la cuvée Ruinart Blanc Singulier, lors de menus spécialement élaborés par les chefs proches de la Maison, avec des plats conçus en accord avec cette cuvée.

Pour l'occasion, 15 restaurants étoilés réservent aux amateurs de champagne, quelques-unes de leurs tables, l'occasion de découvrir Ruinart Blanc Singulier et le savoir (re)faire des équipes œnologiques de la Maison.

Les chefs et Ruinart ont en commun la recherche de l'excellence des savoirs-faire, le respect du terroir, le dialogue avec la nature et la créativité renouvelée.

Durant ces deux jours, la cuvée Ruinart Blanc Singulier sera mise en avant au 4 RUE DES CRAYERES, adresse de la Maison en Champagne, avec des dégustations et des accords gastronomiques imaginés par Gabriel Ossard-Krauss, le chef en résidence de Ruinart.

## RUINART BLANC SINGULIER, SAVOIR (RE)FAIRE

Première nouvelle cuvée élaborée en 20 ans par la Maison, Ruinart Blanc Singulier, témoigne de l'adaptation du savoir-faire des équipes œnologiques face à l'impact du changement climatique. Le profil aromatique et l'équilibre des vins évoluent, Ruinart adapte son savoir-faire.

Pour élaborer Ruinart Blanc Singulier, les maîtres du chardonnay sélectionnent et assemblent les vins issus d'une année climatiquement singulière. 100% Chardonnay, zéro dosage, Ruinart Blanc Singulier est l'expression la plus directe de cette sélection, une véritable (re)découverte pour tous les amateurs de champagne.

A ce jour, deux éditions ont été dévoilées :

- *Edition 18*, portée par la vendange 2018, une année particulièrement chaude avec un niveau d'ensoleillement record et, des vendanges précoces qui ont fait apparaître des équilibres aromatiques différents, confortant ainsi la conviction des équipes de la Maison que ces variations étaient appelées à se renouveler.

- *Edition 19*, portée par la vendange 2019, une année marquée par un record de température : en juillet, le thermomètre est monté jusqu'à 42,9°C en Champagne, un record. Les épisodes caniculaires brefs et intenses ont favorisé un cycle de la vigne particulièrement court. Des conditions permettant d'obtenir un vin à la texture ronde et puissante, avec une sucrosité naturelle presque miellée, un registre fruité et floral et une robe d'un jaune doré et lumineux.

C'est pour s'accorder à cette dernière cuvée, que les chefs ont imaginé leurs menus Singuliers.



## DES CHEFS ET RESTAURANTS SINGULIERS

Dans leurs restaurants, les chefs imaginent les accords qui accompagneront les cuvées Ruinart. Du Nord au Sud, ils sont acteurs et porteurs d'une gastronomie aussi consciente que créative.

À l'image de Ruinart Blanc Singulier, leurs cuisines sont aussi l'expression de changements profonds dans la compréhension des enjeux climatiques de notre époque.

### **Les Tables Singulières :**

4 RUE DES CRAYERES (Reims),  
Gabriel Ossard-Krauss

Taillevent \* \* (Paris),  
Giuliano Sperandio

La Mare aux Oiseaux \* (Saint Joachim),  
Eric Guérin

Bellefeuille \* (Saint James – Paris),  
Grégory Garimbay

La Grenouillère \*\* (La Madeleine-sous-Montreuil),  
Alexandre Gauthier

Le Tout Paris \* (Cheval Blanc – Paris),  
Arnaud Donckele

Plénitude \*\*\* (Cheval Blanc – Paris),  
Arnaud Donckele

Arbane \* (Reims),  
Philippe Mille

La Terrasse \* (Cheval Blanc, Saint Tropez),  
Arnaud Donckele



La Table by la Villa (Calvi),  
Fabio Volontè

Auberge Lamartine \*, (Bourget du Lac),  
Valentin Marin

La table d'Aurélien Largeau \* (Biarritz),  
Aurélien Largeau

Mas Bottero \* (Aix en Provence),  
Nicolas Bottero

La Chassagnette \* (Arles),  
Armand Arnal

Les Agitateurs \* (Nice),  
Samuel Victori



# Ruinart



**TABLES SINGULIÈRES**  
6 & 7 juin 2025

Ouverture des réservations le 12 mai.

Liste des *Tables Singulières* sur [ruinart.com](https://www.ruinart.com)

Déjeuner du Week-End au 4 RUE DES CRAYÈRES  
Réservations sur [ruinart.com](https://www.ruinart.com)

## À PROPOS DE LA MAISON RUINART

Née au Siècle des Lumières dans un monde d'idées, d'échanges et de culture, la Maison Ruinart, fondée en 1729, est la plus ancienne maison de champagne. Dans ses caves, les experts du chardonnay perfectionnent et perpétuent la signature de la Maison, une "simplicité", véritable signature de la Maison. Une élégance naturelle, une fraîcheur aromatique, un éclat qui mettent en valeur la luminosité du cépage.

Ruinart défend un art de vivre aussi élégant qu'avisé, nourri de rencontres et d'échanges autour de l'art et la gastronomie. Engagé pour une vision éclairée du monde, la Maison Ruinart agit concrètement pour minimiser son impact sur l'environnement, adaptant constamment ses pratiques tout en préservant l'excellence de ses vins.

Ruinart innove, recherche, et au cœur de chacune de ses cuvées pose sa signature : la lumière du chardonnay.

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