



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

Maison 1729
DU 12 AU 22 OCTOBRE
RUINART DÉVOILE SON
SAVOIR-(RE)FAIRE À PARIS



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Cet automne, la Maison Ruinart fait le voyage de Reims à Paris, et installe au cœur de la capitale un espace éphémère pour découvrir les savoir-faire de la plus ancienne maison de champagne, de la vigne au vin : la Maison 1729.

Du 12 au 22 octobre 2023, au 5 rue Saint-Merri (Paris 4^{ème}), le public va découvrir grâce à des expériences gastronomiques et œnologiques, le processus d'élaboration du champagne. Un travail long et minutieux, fruit d'années de patience, d'efforts et d'innovations. Cette continuité dans le savoir-faire permet aujourd'hui aux maisons et aux vigneronnes de s'adapter face l'évolution climatique, faisant du champagne un symbole de résilience.

Au sein de la Maison 1729 le public peut ainsi découvrir le film documentaire *SAVOIR (RE) FAIRE* de Yann Arthus-Bertrand et Jeremy Frey. Le photographe, réalisateur et activiste s'est invité sur les terres rémoises de Ruinart pour être le témoin, pendant un an, de l'impact de l'évolution climatique en Champagne.

Les conversations se noueront autour d'un bar à champagne central, où seront proposées les vins de la Maison.

On y vient également découvrir la nouvelle cuvée de la Maison, Ruinart Blanc Singulier, déguster du champagne lors de masterclass conduites par les sommelières de la Maison venues spécialement de Reims. Pour l'occasion, Ruinart invite le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, les chefs étoilés Arnaud Donckele, Claire Vallée (première cheffe étoilée au monde pour une cuisine 100 % végétale) et Grégory Garimbay et la cheffe de la Maison Ruinart à Reims, Valérie Radou.

Enfin, une boutique, où est vendu en exclusivité à Paris Ruinart Blanc Singulier, offre la possibilité de personnaliser les flacons des cuvées de la Maison.

« *Nous devons nous adapter. Nous devons (ré)inventer notre savoir-faire, Et savoir (re)faire.* »





APPRENDRE À SAVOIR (RE)FAIRE

Il y a près de 300 ans, en plein siècle des Lumières, naît à Reims, Ruinart, la plus ancienne Maison de champagne. Résolument contemporaine et en avance sur son époque, son savoir-faire n'a cessé d'évoluer avec son temps.

Depuis les années 90, un bouleversement se fait sentir dans la terre, dans la vigne. Les vigneronnes ont été les premières à le ressentir dans leur quotidien, à le toucher de leurs mains. Les variations du climat s'amplifient et s'accroissent, devenant brusques et imprévisibles. Elles bousculent le cycle de la vigne et celui de la maturation de la baie de raisin. Ces modifications profondes ont un impact sur le vin.

Plus que jamais, les défis de notre époque nous incitent à (re)penser notre relation à la nature et au vivant, à (ré)inventer de nouvelles manières d'élaborer les vins pour préserver la biodiversité et limiter l'impact environnemental, de la vigne au verre.

Au sein de la *Maison 1729*, les visiteurs pourront notamment découvrir une exposition sur les trois indicateurs climatiques que suit Ruinart (la température, l'ensoleillement, la pluviométrie) et comment ils ont évolué en Champagne au cours des 30 dernières années.



RUINART BLANC SINGULIER

S'adaptant à une nature en perpétuelle évolution, la Maison Ruinart perfectionne son savoir-faire et imagine une nouvelle expression du chardonnay. Ruinart Blanc Singulier est le fruit d'un assemblage inédit reflétant les variations du climat et la singularité des vins d'une année.

Soumis à l'évolution des températures en Champagne, au raccourcissement du cycle de la vigne et à l'accélération de la maturation, le chardonnay révèle désormais des profils aromatiques changés, plus fruités, plus épicés. Pour révéler ces expressions aromatiques singulières du chardonnay tout en conservant la signature Ruinart, le chef de caves et son équipe ont adapté leur savoir-faire.

Au sein de la *Maison 1729*, les visiteurs pourront découvrir et acquérir cette nouvelle cuvée, témoin de l'évolution climatique.

Ruinart



TÉLÉCHARGER
le matériel presse [ICI](#)

MAISON 1729
5, rue Saint-Merri
75004 Paris

Du 12 au 22 Octobre

Découverte Maison 1729 et Bar à Champagne : 19 €

Dégustation découverte Ruinart : 35 €
Dégustation Ruinart Blanc Singulier : 55 €
Dégustation Maîtres du Chardonnay : 75 €
Dégustation Ruinart x Taka & Vermo : 75 €

Déjeuners Ruinart par la cheffe Valérie Radou : 120 €
Déjeuners Ruinart par la cheffe Claire Vallée : 120€
Déjeuners Ruinart par le chef Grégory Garimbay : 120€
Dîner à 6 mains Arnaud Donckele, Claire Vallée et Grégor y Garimbay : 650 €
Brunch de la Maison Ruinart : 80 €

Réservations
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 et une fraîcheur aromatique qui mettent en valeur la luminosité du cépage.

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

La Maison Ruinart innove, recherche, et au cœur de chacune de ses cuvées pose sa signature : le chardonnay.

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