



# PHILIPPNAT

## CHAMPAGNE

### Quatre cuvées emblématiques de la Maison Philipponnat affirment leur nouvelle identité

En renommant quatre de ses cuvées emblématiques, la Maison Philipponnat initie une évolution majeure au sein de sa gamme. Un changement de dénomination accompagné d'une refonte des habillages, pensé pour renforcer la lisibilité de son offre et refléter avec plus de justesse l'identité de chacun de ses vins.

Dans le sillage de sa nouvelle expression de marque, articulée autour de la signature « *En perpétuel mouvement, par nature* », la Maison poursuit ainsi son engagement d'excellence, de précision et de fidélité à ses terroirs, en particulier ceux du Pinot Noir.



RÉSERVE PERPÉTUELLE  
BRUT



RÉSERVE PERPÉTUELLE  
NON DOSÉ



ROSÉ  
BRUT



BLANC DE BLANCS  
EXTRA BRUT

## Une nouvelle identité en phase avec l'esprit des vins

### Réserve Perpétuelle Brut et Réserve Perpétuelle Non Dosé

: remplacent les cuvées « *Royale Réserve Brut* » et « *Royale Réserve Non Dosé* ». Cette définition reflète avec justesse la méthode d'assemblage, fondée sur un système de réserve perpétuelle initié dès 1946. Ce procédé unique donne aux vins complexité et profondeur tout en préservant leur fraîcheur. Une philosophie devenue emblème de la maison : celle d'un mouvement perpétuel au service de l'équilibre.



**Rosé** : la cuvée « *Royale Réserve Rosé* » devient simplement « *Rosé* ». Un choix d'épure pour un vin qui révèle la richesse du Pinot Noir grâce à un subtil assemblage de vin rouge tranquille ou de rosé de saignée, majoritairement issu de Premiers et Grands Crus.



### Blanc de Blancs :

anciennement « *Grand Blanc* », cette cuvée millésimée change d'appellation pour gagner en clarté. Composée en majorité de Chardonnay provenant de crus de la Côte des Blancs, elle répond en miroir à son alter ego, la cuvée « *Blanc de Noirs* ». La cuvée Blanc de Blancs adopte désormais une bouteille en verre sombre, un choix destiné à mieux protéger le vin de la lumière et à affirmer l'engagement durable de la Maison.



### Une nouvelle esthétique, entre rigueur et mouvement

En parallèle, les habillages de ces cuvées ont été intégralement repensés. Le bloc-marque a été rééquilibré afin d'offrir une lecture plus claire, tandis qu'un motif en relief, évoquant la notion de mouvement, illustre l'étiquette. L'ensemble traduit un souci du détail et une exigence graphique en phase avec l'évolution de la Maison Philipponnat.

Ce renouvellement s'inscrit dans la continuité de la philosophie engagée par Charles Philipponnat : faire évoluer la forme sans jamais trahir le fond. Fidèle à son indépendance, à son savoir-faire artisanal et à la richesse de ses terroirs, la Maison affirme une nouvelle étape de son histoire.

### À propos de la Maison Philipponnat

Fondée en 1522, la Maison Philipponnat est l'une des plus anciennes Maisons familiales de Champagne. Installée à Mareuil-sur-Aÿ, au cœur de la Champagne historique, elle est enracinée depuis seize générations dans les terroirs d'Aÿ et de la Grande Vallée de la Marne, berceau du Pinot Noir, cépage signature de son style.

Propriétaire depuis 1935 du Clos des Goisses – premier clos parcellaire vinifié séparément en Champagne – la Maison cultive 20 hectares de Premiers et Grands Crus avec une approche artisanale rigoureuse : vendanges manuelles, usage exclusif de la

première presse, vinification partielle sous bois, maîtrise ajustée de la fermentation malolactique selon les millésimes et longs vieillissements sur lies.

Reconnue pour son exigence, sa précision et son indépendance, Philipponnat élabore des champagnes de caractère, alliant intensité, pureté et tension minérale. Pionnière de la viticulture durable, certifiée Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne, elle poursuit son engagement en faveur d'une Champagne responsable, fidèle à la terre et tournée vers l'avenir.

