

CHAMPAGNE
PALMES d'OR
 CHRONOTHÈQUE



L'EXPÉRIENCE CHRONOTHÈQUE

Champagne Nicolas Feuillatte propose une immersion nouvelle dans l'univers de sa cuvée de prestige Palmes d'Or pour apprendre à l'écouter, la déguster et en parler le langage. Mobilisation de tous les sens, l'Expérience Chronothèque, s'adresse aux amateurs de champagnes d'exception désireux de maîtriser l'alphabet olfactif, gustatif et tactile de vins millésimés.

Atelier didactique et ludique, il permet de comprendre, verre à la main, en quoi chaque millésime de Palmes d'Or classé en Chronothèque représente le fruit du travail d'une année et d'une intention : celle du Chef de Caves Guillaume Roffiaen de traduire son terroir avec sa personnalité.

Contemplation esthétique, l'Expérience Chronothèque offre un moment suspendu au cours duquel remonter le temps permet de vivre pleinement l'instant présent.



DÉGUSTER, verbe trans.

*Goûter attentivement et lentement une boisson
ou un aliment pour en apprécier les qualités. Par métaphore,
apprécier totalement, vivre intensément.*



UNE EXPÉRIENCE MULTI-SENSOIRELLE

On dit du champagne qu'il se déguste. Il doit être goûté avec attention pour en savourer toutes les qualités : ses odeurs mais aussi ses arômes, ses saveurs et ses textures, perceptibles une fois qu'il est en bouche. La partition du vin est multiple et l'Expérience Chronothèque permet d'apprécier chacune de ses notes.

L'instant confidentiel se tient à l'abri des regards, dans la cave privée réservée aux flacons de Palmes d'Or au domaine Nicolas Feuillatte de Chouilly, au cœur de la prestigieuse Côte des Blancs. Chaque participant va toucher, sentir et déguster « à l'aveugle » et ainsi saisir les diverses facettes du millésime sélectionné par le Chef de Caves, reflet dans le verre d'un grand terroir.

Caressé les yeux fermés, l'iconique flacon alvéolé de Palmes d'Or, avec ses pleins et ses déliés, rappelle le paysage champenois dont les coteaux sont inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Autre exemple : frotté entre les doigts, un morceau de craie laisse deviner sa nature poreuse, un atout précieux dans les sous-sols champenois où elle abonde. Constituée de fragments de micro-organismes marins déposés il y a des millions d'années, la craie sert de régulateur hydrique au vignoble, assurant à la plante une alimentation en eau suffisante, même lors des étés les plus secs. Elle apporte aux vins minéralité et fraîcheur.

Cachés dans des petits pots créés sur-mesure par une céramiste locale, des produits frais exhalent leurs odeurs fruitées, végétales ou empyreumatiques. Elles n'ont pas été choisies par hasard : non seulement ces notes reflètent la diversité et la richesse aromatique des champagnes qui seront dégustés, mais elles dessinent le profil de chaque cépage qui entre dans leur assemblage : le charnu et la fraîcheur du Pinot Noir du nord de la Montagne de Reims ou le caractère corsé et épicé de la partie sud.



UN ŒNOTOURISME INSTRUCTIF ET LUDIQUE

COMPRENDRE, verbe trans.

Appréhender quelqu'un ou quelque chose dans toute la vérité de sa nature profonde, par une communion affective, spirituelle. Vibrer de la même sensibilité, partager les mêmes goûts esthétiques, savoir apprécier.

RESSENTIR, verbe trans.

Éprouver une sensation physique, agréable ou désagréable. Éprouver vivement dans son âme ou dans son esprit l'effet d'une cause extérieure.



Partir des sens pour donner *du sens*, c'est bien là tout l'intérêt de l'Expérience Chronothèque. Plus que voir, il s'agit de *savoir*.

Nul besoin pour autant d'être un connaisseur averti de champagne pour apprécier cette odyssée sensorielle. La transmission de connaissances est une valeur cardinale pour le Chef de Caves Guillaume Roffiaen qui apprécie l'échange et le partage que l'on soit novice, expert ou tout simplement amoureux de la bulle.

Sentir c'est avant tout *ressentir* et dégustation rime avec imagination et émotion. Reconnaître les odeurs enrichit le vocabulaire des dégustateurs. Mettre un mot sur ses perceptions augmente le plaisir et permet d'échanger en petit comité.



UNE DÉGUSTATION DE CHAMPAGNES D'EXCEPTION

ASSEMBLER, verbe trans.

*Réunir plusieurs choses de manière à les ajuster,
à leur donner leur place exacte dans un tout. Créer l'unité, telle
que l'Homme la conçoit, à partir du cépage.*



Après les exercices sensoriels, place à la dégustation de trois cuvées de la collection Chronothèque. Choisis par le Chef de Caves Guillaume Roffiaen parmi les millésimes d'exception de Palmes d'Or, cuvée de prestige de Nicolas Feuillatte, ces champagnes ont bénéficié de plus de vingt ans de vieillissement en caves. Dégorgé récemment « à la volée », chaque flacon est habillé à la main et numéroté.

L'assemblage de Palmes d'Or reste inchangé depuis sa création en 1983 : près de 95 % de Grands Crus répartis à parts égales entre Pinot Noir et Chardonnay. Les premiers, cultivés sur la Montagne de Reims, conjuguent délicatesse (Verzy, Verzenay), puissance (Aÿ, Ambonnay, Tours-sur-Marne) et épices (Bouzy), quand les seconds, originaires de la Côte des Blancs (Oger, Cramant, Avize, Mesnil-sur-Oger) apportent finesse, élégance et minéralité. Une touche de Chardonnay de la mythique butte crayeuse de Montgueux crée l'harmonie. Avec ses notes exotiques et sa texture charnue — un profil exubérant exacerbé les années « de contraste » (alternance de nuits fraîches et de journées chaudes, de pluie et de sécheresse) — le Cru aubois joue les diplomates : « entre deux personnalités caractérielles, le Chardonnay de Montgueux lance un pont aromatique et textural qui relie l'aspect léger et ciselé des Chardonnays de la Côte des Blancs et le côté très expressif des Pinots Noirs » explique Guillaume Roffiaen.

L'Expérience Chronothèque offre aux *happy few* le privilège rare de goûter et d'apprécier les différences entre trois années remarquables, guidés dans l'appréciation de ces vins intenses et complexes.



COLLECTION CHRONOTHÈQUE : UNE « RÉINTERPRÉTATION » DE PALMES D'OR SIGNÉE GUILLAUME ROFFIAEN



Produite selon les millésimes et dans des volumes très maîtrisés, Palmes d'Or est la cuvée icône de Champagne Nicolas Feuillatte depuis 1983. Symbole de l'excellence champenoise, elle incarne l'esprit d'un millésime et le style fin, précis et élégant de la Maison Feuillatte.

Chardonnay et Pinot Noir, issus quasi exclusivement de Grands Crus, composent l'assemblage du Brut à parts égales. De ces terroirs de renom naît un champagne marqué par la profondeur et la complexité. Son vieillissement prolongé en caves d'au minimum dix ans lui confère structure et finesse.

DES MILLÉSIMES EMBLÉMATIQUES

Au fil des ans, le Chef de Caves Guillaume Roffiaen décèle le remarquable potentiel de garde de Palmes d'Or. Il décide alors de constituer un recueil des plus grands millésimes. Il s'agit de champagnes qui expriment « *la typicité de leur année de vendanges et qui possèdent une capacité de vieillissement qui va au-delà de la maturation déjà réalisée sur lattes* » explique-t-il.

Trois millésimes (1999, 2000 et 2002) ont ainsi intégré la collection Chronothèque, soit une quantité très limitée de bouteilles numérotées qui sont dégorgées et habillées à la main. Et ce n'est que le début car d'autres millésimes attendent patiemment en caves.

Les collectionneurs amoureux de belles bouteilles apprécieront le choix d'un design élégant tout en noir. Les amateurs auront accès à des informations inscrites sur une plaque en ardoise : date de tirage et de dégorgement, dosage et autres spécificités techniques.



UN PARTI-PRIS OENOLOGIQUE

Chaque cuvée Chronothèque bénéficie d'un très long temps de maturation sur lies. Produit vivant, le vin a évolué : il dévoile un nouveau profil aromatique, il s'est patiné, a durci certaines de ses expressions et assoupli d'autres. Il doit donc être accompagné différemment, avec précision et subtilité, pour révéler tout son potentiel.

Intervient alors le parti-pris du Chef de Caves : c'est à lui de réinterpréter le millésime, de l'adapter à l'air du temps, à la demande des consommateurs d'aujourd'hui, pour des vins authentiques, tout en y apportant sa touche personnelle.

Tout commence avec le dégorgement, réalisé à la main lorsque le champagne se trouve en « période haute », c'est-à-dire lorsqu'il est « *apprêté, prêt à se livrer au monde sous son meilleur jour, sans que cela ne change son âme profonde* » confie Guillaume Roffiaen. L'exercice requiert de l'expérience, la mémoire du passé et une capacité de projection dans l'avenir puisque seule la dégustation sur pointe, alors que le vin n'est pas abouti, permet d'identifier cette période charnière.

Vient ensuite le dosage. Conçue sur-mesure, la liqueur s'adapte au champagne, non l'inverse. Il faut envisager le vin en devenir, à partir de ses composantes intrinsèques. Chaque millésime de Chronothèque a ainsi nécessité une trentaine d'essais pour trouver la liqueur de dosage la plus adaptée.

Pour cela, Guillaume Roffiaen sélectionne méticuleusement les vins de réserve qui la constitueront.

Si le dosage des flacons Chronothèque est de fait très faible grâce au gras et une rondeur naturelle apportés par le vieillissement prolongé, il ne faut surtout pas réduire ce mélange à sa seule sucrosité, car la liqueur de dosage, c'est tout sauf du sucre, aime à rappeler Guillaume Roffiaen.

*“Avec cette collection Chronothèque,
j'ai souhaité réinterpréter un millésime Palmes d'Or de renom.
J'aime laisser du temps au champagne pour s'exprimer
et offrir un nouveau profil aromatique. L'élaboration des vins
a été revue dans ce sens, mon parti-pris est d'accompagner
et non pas de modifier le vin”*

Guillaume Roffiaen

Champagne Palmes d'Or Chronothèque 1999, 2000, 2002 : 260€ l'unité

Disponibles dans les boutiques Nicolas Feuillatte à Paris et à Chouilly

Boutique de Paris - 254 rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris

Boutique de Chouilly - CD 40 A - «Plumecoq» - 51530 Chouilly





Cave Chronothèque à Chouilly

INFORMATIONS PRATIQUES

L'Expérience Chronothèque est accessible strictement sur rendez-vous tous les vendredis

Effectif maximum : 8 personnes

Langues disponibles : français et en anglais.

Tarif : 180€ par personne ; 220€ par personne avec une prise en charge en véhicule privé depuis Reims ou Épernay.

Durée : 1h30.

Réservation en ligne sur nicolas-feuillatte.com, par courriel : service-visites@feuillatte.com ou par téléphone au 03 26 59 64 61.

