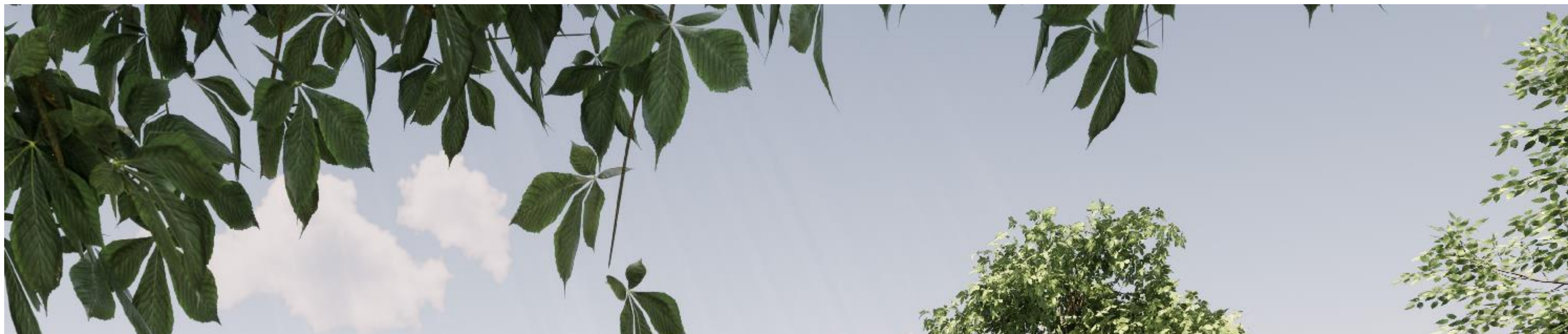




**RÉOUVERTURE
DE LA MAISON TAITTINGER
AU PUBLIC**

**LE 22 JUILLET 2024
9 PLACE SAINT NICAISE A REIMS**

TAITTINGER

*« Après dix-huit mois de travaux destinés à redonner
à la cave sa splendeur au site historique de Sillery Nicaise, la réouverture
du service visites et des caves datant du III^{ème} siècle
après J-C, inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco
est annoncée pour le 22 juillet. »*

« L'esprit de progrès
et la volonté de rechercher toujours
l'excellence, ne se manifestent pas seulement
dans nos vins mais également dans un meilleur
partage de notre histoire, de notre culture,
de notre savoir-faire. Nous espérons qu'au travers
de nouvelles expériences, chaque visiteur
français ou international pourra mieux
découvrir l'histoire de France et de la Champagne,
de notre entreprise, la culture de notre famille
ainsi que la complexité d'élaboration de nos vins.
Nous avons voulu faire de cet héritage un lieu plus
chaleureux, joyeux et riche de culture »

*Viviane Taittinger,
Présidente de la Maison Taittinger*

RÉVÉLER L'ÂME DE LA MAISON TAITTINGER

UNE RÉNOVATION PROFONDE
POUR SOULIGNER L'ESPRIT TAITTINGER

L'objectif de la rénovation de Saint-Nicaise, lieu de visite historique de la Maison Taittinger à Reims, était de retranscrire l'identité joyeuse et généreuse de cette maison familiale depuis quatre générations, et de mettre en valeur sa dimension artistique et créative.

Profondément inspirée par son héritage et résolument tournée vers le futur, il s'agissait de raconter l'histoire de la Maison, son engagement sans compromis pour l'excellence, et de dévoiler son processus de création. Dans cette optique, Vitalie Taittinger tenait à mettre en exergue les sujets qui

lui sont chers et qui contribuent chaque jour à façonner son aventure singulière. Un attachement au patrimoine et au temps long parfaitement incarné dans les caves historiques de Saint-Nicaise. Une vision éminemment positive et lumineuse et un goût pour la vie qui s'expriment dans chacun des Arts exposés au sein du site.

Les parcours de visites ont ainsi été étudiés pour que les visiteurs puissent s'immerger dans l'univers Taittinger et comprendre comment il inspire et façonne la création des cuvées.



« L'envie de faire vivre
physiquement l'expérience de la
marque résonne comme une évidence.
Le Champagne est un produit de
célébration lié à un instant. Savoir
créer de l'émotion, des souvenirs prend
alors tout son sens »

*Audrey Malacain,
directrice de l'expérience Taittinger.*

TROIS NOUVELLES VISITES POUR DÉCOUVRIR LE STYLE TAITTINGER

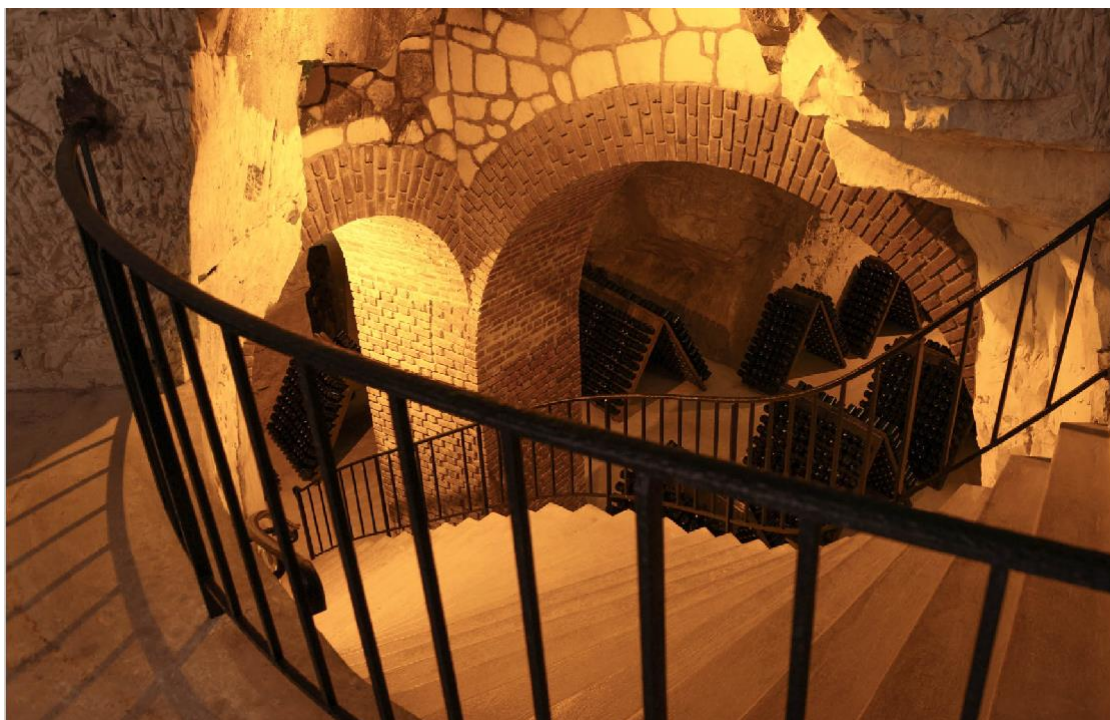
PLONGER DANS L'UNIVERS
JOYEUX & POÉTIQUE DE LA MAISON TAITTINGER

Chacune de ces trois dégustations sera précédée d'une visite de caves, qui se conclura par une nouvelle expérience visuelle, alliant poésie et histoire. Autour du poème « Champagne » écrit durant la 1^{ère} guerre mondiale par l'américain Alan Seeger. Ce poème, ode à la vie qui reprend, chante le goût de la fête et la joie du partage, la terre de Champagne et le champagne lui-même.

Alan Seeger fut l'un des tout premiers américains à faire le sacrifice de sa vie,

avant même que son pays ne s'engage, un an plus tard, aux côtés de la France et de ses alliés. Acheté par la Maison Taittinger en 2019 à un collectionneur, ce poème émeut par son message plein d'optimisme adressé à celles et ceux qui vivent là, ou qui y vivront, une fois la paix revenue.

Cet hymne à la vie est une inspiration pour la Maison Taittinger, un élan d'espoir vers un avenir joyeux et lumineux que la famille a souhaité partager avec les visiteurs.



« Buvez quelquefois,
vous, les promeneurs paisibles,
Dont le pas lent s'attarde aux chemins sans danger,
A ceux qui, tombés-là, sous des coups invisibles,
Vous ont gardé la terre où l'on peut vendanger. »

Alan Seeger,
extraït de son poème « Champagne »

Les Œois nouvelles
visiŒes de caves illuŒrenŒ
Œous les champs d'expression
de la Maison TaiŒŒinger eŒ
de ses champagnes



L'Instant Rosé



L'Instant Gourmet



L'Instant Comtes

Une introduction à la marque

Un accord mets / champagne imaginé avec le chef MOF Cuisine Philippe Mille et réalisé par M Reception, valorisant la dimension gastronomique des cuvées de la Maison

Une mise en lumière de l'histoire, de la culture et du savoir-faire de notre Maison suivie d'une expérience de dégustation singulière

Dégustation de deux cuvées : Brut Réserve et Prestige Rosé

Dégustation de deux cuvées : Brut Millésimé et Prestige Rosé

Dégustation de trois cuvées : Brut Réserve, Prélude Grands Cru et Comtes de Champagne Blanc de Blancs Grands Crus

Dans un espace privilégié

Dans un salon dédié

Dans un salon agencé sous forme d'atelier

Jusqu'à 20 personnes

Jusqu'à 14 personnes

Jusqu'à 12 personnes

Durée : 1h10

Durée : 1h30

Durée : 1h45

Prix : 40€ TTC/ personne

Prix : 80€ TTC/ personne

Prix : 80€ TTC/ personne

Venez découvrir l'expérience Taittinger revisitée :
<https://book-a-visite.taittinger.fr>

VISITES, BOUTIQUE & RESTAURANT, UNE OFFRE COMPLÈTE

PROLONGER
L'EXPÉRIENCE TAITTINGER

L'expérience de visites sera complétée d'une boutique, baptisée « Chromatique », et d'une table qui ouvrira ses portes en 2025 et mettra à l'honneur l'assemblage sous toute ses coutures.

La boutique « Chromatique » a été pensée comme un prolongement des visites. En plus des cuvées de la Maison, celle-ci proposera des articles exclusifs soigneusement sélectionnés dans différents univers chers à Taittinger (photographie, gastronomie, arts de la table, artisanat). Tous ont un lien intime avec la Maison et illustrent le style singulier de Taittinger.



« Il y a eu une vraie recherche
de produits en accord avec nos valeurs,
nos engagements et nos envies.
Donner la possibilité à nos visiteurs
de continuer leur voyage au sein
de l'univers familial de la marque,
proposer en plus de nos champagnes
des produits un peu plus exclusifs avec
des partenaires qui nous tenaient
à cœur était une priorité »

*Viviane Taittinger,
Présidente de la Maison Taittinger.*

ANNEXES

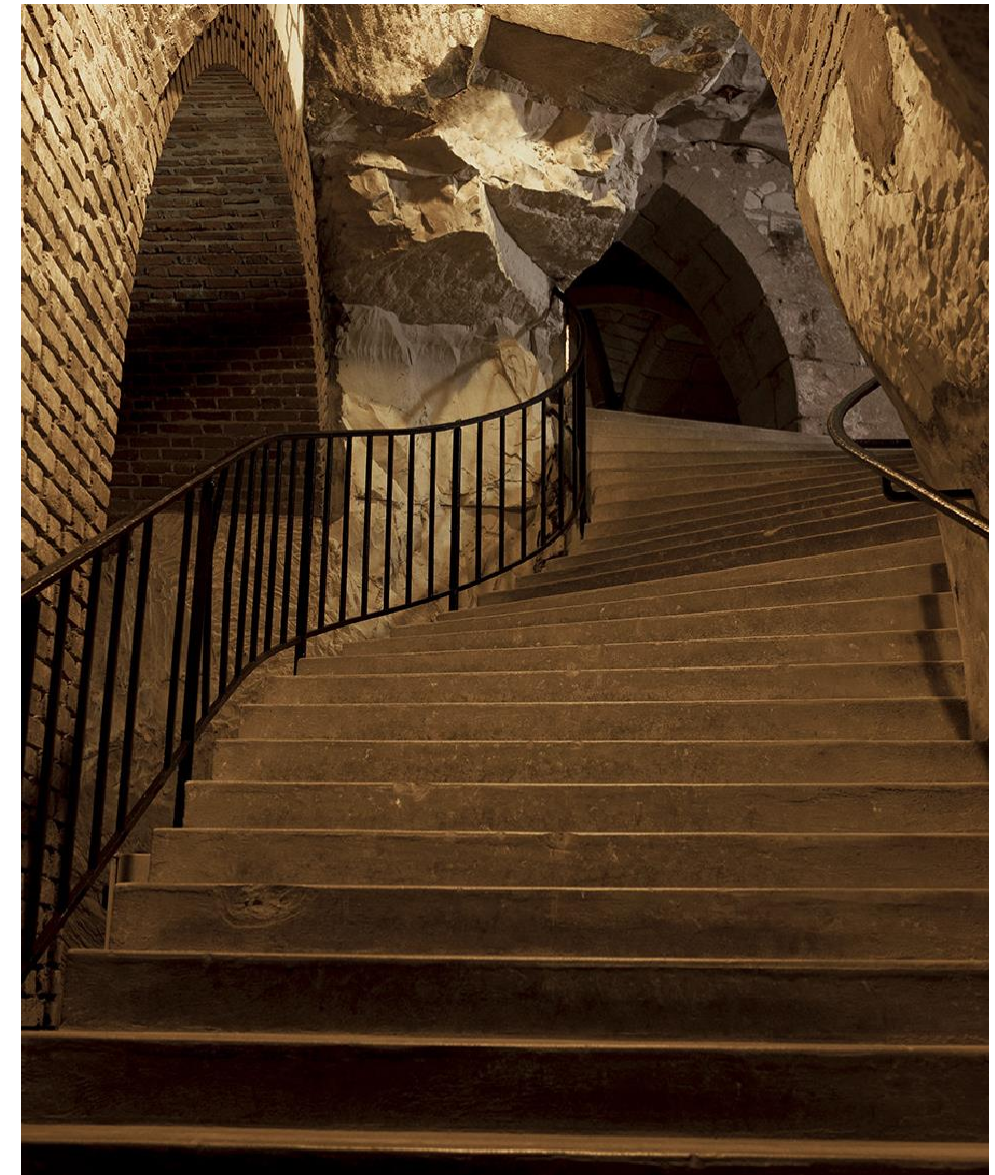
EN SAVOIR PLUS SUR LES CAVES DE LA MAISON TAITTINGER

DIX-SEPT SIÈCLES EN HÉRITAGE

Saint-Nicaise, évêque de Reims, et aujourd'hui saint patron de la ville des sacres, fut massacré par les barbares au Vème siècle. Pour vénérer ses reliques, objets de pèlerinage, des moines bénédictins font construire, dès 1229, une nouvelle église abbatiale sur les lieux de sa sépulture. Longtemps considérée comme l'une des plus belles réalisations gothiques de France et ayant longtemps appartenue à la famille des Comtes de Champagne (le tsar Pierre le Grand vint spécialement la visiter en 1717), elle fut vendue comme bien national à la Révolution et servit de carrière de pierres jusqu'à sa démolition complète au XIXème siècle. Il n'en subsiste aujourd'hui que les sous-sols, formant un réseau de galeries, de cryptes et de caveaux gothiques, édifiés au sein d'anciennes crayères exploitées à l'époque gallo-romaine. Celles-ci servirent parfois de refuge aux premiers chrétiens et, plus tard, d'abri pour les vins de Champagne produits par les moines.

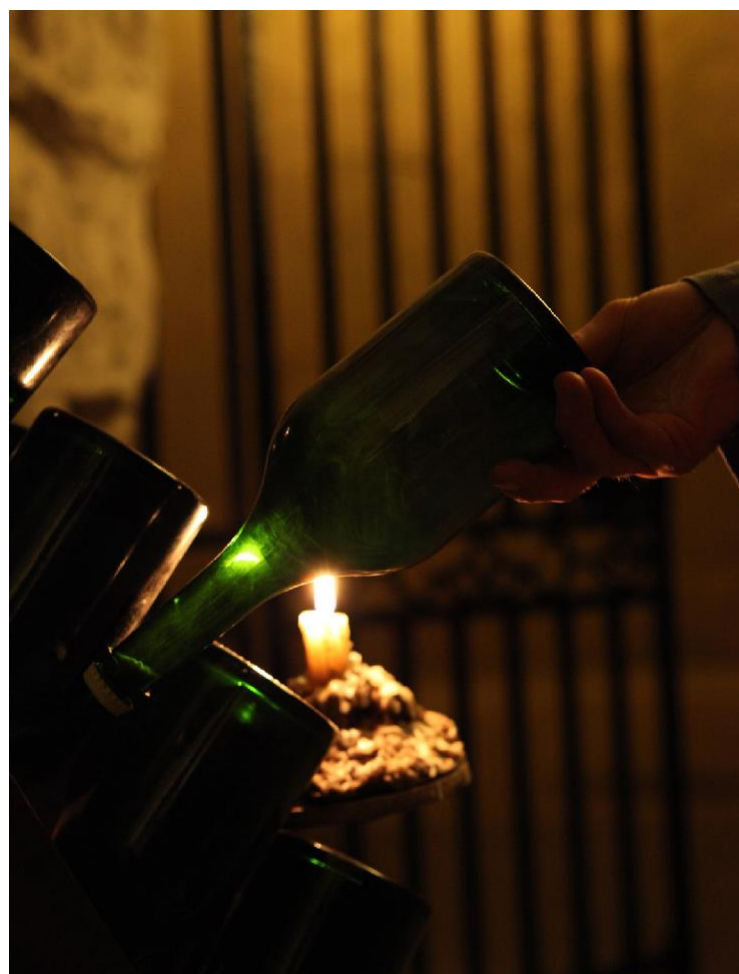
Pendant la Grande Guerre, elles accueillirent soldats et réfugiés qui marquèrent leur passage dans les parois de craie, en y laissant dessins, graffitis mystérieux ou simples initiales ; des traces de l'histoire encore visibles aujourd'hui. Quelques naissances y furent même enregistrées. Le site de Saint-Nicaise fut reconstruit en 1920 par le Champagne Champion puis Binet, que la famille Taittinger racheta ensuite.

Aujourd'hui, ce site magnifique fait partie des attributs présents sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO dans le cadre de l'inscription Coteaux, Maisons et Caves de Champagne. Les caves jouissent en effet des conditions exceptionnelles de la craie. C'est dans ces cathédrales souterraines, à 18 mètres sous terre, que sommeille patiemment, pendant 10 ans, l'exceptionnelle cuvée Comtes de Champagne, avant d'entrer dans la lumière... La température y est constante, comprise entre 10 à 12°, été comme hiver, avec une hygrométrie stable, sans aucune condensation, le calcaire absorbant l'excès d'humidité en faisant un lieu idéal pour la conservation et le vieillissement des vins.



L'HISTOIRE DU SERVICE VISITES DE LA MAISON

C'est le début des années 1980 qui marque la naissance du service visites de la Maison Taittinger, avec l'idée de partager avec le plus grand nombre ce patrimoine culturel unique. A l'époque, une maquette et un montage audio-visuel permettent aux visiteurs de découvrir l'aspect des anciens bâtiments. Puis, accompagné d'un guide, les visiteurs effectuent une balade dans les 3 kms de galeries creusées par les moines, les crayères, les cryptes et un caveau demeuré intact ainsi qu'un pressoir en bois du XVIIIème siècle, trois portes dont la ferronnerie d'inspiration religieuse. Les ouvriers cavistes de



la Maison répètent fidèlement les gestes des bénédictins qui remuaient les bouteilles manuellement. Il n'y a pas encore de dégustation à l'époque. Il faut attendre les années 1990, pour voir naître un cadre dédié à l'accueil des visiteurs. Les bus scandinaves, allemands, belges et autrichiens arrivent alors en grand nombre pour découvrir le patrimoine culturel de la Maison. Puis, en 2006, le visionnaire Pierre-Emmanuel Taittinger crée le service visites en restaurant la salle qui sera dédiée à la dégustation et en mettant en place un comptoir de ventes.

Le premier visiteur illustre de l'abbaye Saint Nicaise n'est autre que Pierre le Grand. Il s'y arrêta en 1717 lors de son voyage à la rencontre du régent Philippe d'Orléans et fit honneur au vin de Champagne et aux caves de la Maison. Une plaque qui marque sa venue a d'ailleurs été érigée en caves pour commémorer son passage.

En 2010, toujours sous son initiative, plusieurs salons de dégustation voient le jour, un nouveau film plus moderne présentant la Maison et ses nouveaux enjeux internationaux est projeté aux visiteurs. D'importants travaux de maintenance viennent compléter la prise de conscience des nouveaux enjeux touristiques de l'époque. Le classement en 2015 au patrimoine mondial de l'UNESCO dans le cadre de l'inscription Coteaux, Maisons et Caves de Champagne contribuera également à une reconnaissance internationale et à la mise en avant de l'attractivité touristique de la région. La Maison Taittinger reçoit alors chaque année, plus de 80 000 visiteurs français et étrangers qui viennent découvrir les crayères de Saint-Nicaise et déguster ses cuvées.

Aujourd'hui, le service visites inaugure une nouvelle page de son histoire, permettant aux visiteurs de s'immerger complètement dans l'âme de la Maison et de comprendre le processus de création des cuvées Taittinger.

TAITTINGER