

# La Maison Perrier-Jouët inaugure son nouveau chai : Dédié à son cépage signature, le Chardonnay, et à un avenir durable

*Après deux ans et demi de conception, de recherche et de construction, Maison Perrier-Jouët est ravie d'inaugurer et d'utiliser pour la première fois son nouveau chai, accueillant du Chardonnay, son cépage phare, et intégrant des parcelles dédiées à la viticulture durable et à l'agriculture régénérative. « Ce chai est un véritable hommage au passé qui s'inscrit pleinement dans le style Perrier-Jouët, mettant en valeur le caractère floral du Chardonnay »*

*Séverine Frerson, Cheffe de cave de la Maison Perrier-Jouët*



## La célébration du Chardonnay, du 19<sup>ème</sup> siècle à aujourd'hui

Depuis plus de deux siècles, la Maison Perrier-Jouët est connue pour ses champagnes au style floral, mettant en lumière le Chardonnay. Son chai historique, datant du XIX<sup>e</sup> siècle, était utilisé pour faire vieillir et conserver les vins dans des fûts en bois. Dans le cadre d'une initiative audacieuse, et après plusieurs décennies sans exploitation, la Maison a conçu et développé des plans pour rénover la cave historique, spécifiquement conçue pour ouvrir un nouveau chapitre dans l'histoire de ses champagnes, tout en renforçant le style signature de Perrier-Jouët.



Maintenant ce lien avec son héritage, la Maison Perrier-Jouët utilise de tout nouveaux fûts pour accueillir une nouvelle génération de ses champagnes. Ces fûts permettent de renforcer la signature florale distinctive des champagnes Perrier-Jouët, d'en parfaire le soyeux et la texture, tout en apportant une touche subtile d'épices.

Entièrement dédié au Chardonnay, le nouveau chai fraîchement inauguré accueille des barriques et des foudres fabriqués en chêne français à grain fin de la plus haute qualité. Dans la nouvelle cave, toute une équipe travaille aux côtés de la Cheffe de Cave Séverine Frerson, chacun démontrant sa maîtrise du vin et du bois, travaillant ensemble pour faire tourner les vins de barriques en foudres au besoin, afin d'assurer une influence boisée légère et subtile sur les vins.

## Un avenir durable inspiré par la nature

Le champagne est un produit de la nature. Et depuis une décennie, la Maison Perrier-Jouët travaille à adapter ses pratiques pour favoriser le renouveau de la nature. En concevant le nouveau chai, les équipes ont été extrêmement attentives aux préoccupations environnementales et de durabilité, en mettant la nature au centre de leurs préoccupations ; l'objectif était de rester le plus local et le plus naturel possible.

Tous les bois utilisés pour les barriques et les foudres proviennent de forêts françaises. Pour les barriques, le bois provient de la forêt de Saint Palais, dans le Cher (18) et de la forêt de Darney dans les Vosges (88). Pour les foudres, le bois provient de la forêt d'Amboise en Indre et Loire (37). L'ardoise utilisée sur chaque barrique et chaque foudre – là où les vigneronns marquent les informations du vin qu'ils abritent - provient également de France, des Pans de Travassac.

Dès la récolte 2024, le chai sert déjà le Chardonnay, cépage signature de la Maison Perrier-Jouët, y compris les raisins récoltés sur les parcelles dédiées à l'agriculture régénératrice. Cette démarche s'inscrit dans le prolongement des initiatives environnementales de la Maison, qui vont continuer à se développer, notamment avec l'objectif 2030 d'avoir 100% de ses vignobles en viticulture régénératrice.



Tout le bois pour les barriques et la cave elle-même a été sourcé en France et peut être retracé jusqu'à une région ou une forêt particulière. Pour les barriques, le bois provient de la forêt de Saint Palais, dans le département du Cher (18) et de la forêt de Darney dans le département des Vosges (88). Pour les foudres, le bois provient de la forêt d'Amboise dans le département de l'Indre-et-Loire (37). L'ardoise utilisée comme tableaux naturels pour chaque barrique et foudre - où les vigneronns marquent leur contenu - est également sourcée en France, des Pans de Travassac.

À partir de la récolte de 2024, la cave propose déjà le Chardonnay emblématique de la Maison Perrier-Jouët, y compris les raisins récoltés dans des parcelles dédiées à l'agriculture régénérative. Il s'agit d'une extension des initiatives environnementales de la Maison, qui continueront de se développer, notamment avec l'objectif de 2030 d'avoir 100 % de ses vignobles sous viticulture régénérative.

## À propos de la Maison Perrier-Jouët

La Maison Perrier-Jouët a été créée en 1811 par un jeune couple qui partageait un amour pour la nature et une passion pour l'art. Dès la fondation, ils choisirent le Chardonnay comme cépage signature de la Maison, définissant ainsi le style floral qui rend les champagnes Perrier-Jouët immédiatement reconnaissables. Depuis plus de deux siècles, la Maison nourrit une étroite relation avec la nature, mue par l'esprit de liberté de ses fondateurs et le foisonnement du mouvement Art Nouveau. Aujourd'hui, la nature demeure sa première source d'inspiration. La planète Terre est un jardin commun que Perrier-Jouët cultive pour donner vie à ses champagnes. Grâce à sa liberté créative, la Maison déploie une vision joyeuse et positive du monde.

### CONTACTS PRESSE :

**Antoine Flament**  
antoine.flament@pernod-ricard.com

**Edelman**  
perrierjouet@edelman.com

perrier-jouet.com



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