

2024, un véritable millésime champenois pour la maison Perrier-Jouët

Malgré une année difficile pour la viticulture champenoise en raison de fortes pluies et autres complications, la Maison Perrier-Jouët a l'immense joie d'annoncer une belle récolte 2024. Si la quantité n'est pas au rendez-vous, la qualité est exceptionnelle, avec des vins pleins de tension et de promesses.



Une belle récolte en dépit d'une année compliquée

Fortes pluies, mildiou, gel, échaudage des vignes à la fin de l'été... En 2024, les conditions climatiques ont été particulièrement difficiles. C'est à toute l'équipe de Perrier-Jouët que l'on doit cette magnifique récolte, entreprise au bon moment et avec soin. La saison des vendanges 2024 a commencé le 12 septembre avec le Pinot Meunier de Dizy et le Pinot Noir d'Aÿ, et s'est achevée le 26 du même mois avec les parcelles de Chardonnay, le cépage signature de la Maison.

Ce dernier est déjà marqué par une jolie tension et une belle floralité, et les résultats pour le millésime sont prometteurs. Dans l'ensemble, la palette aromatique est florale, moins mûre et plus délicate qu'à l'accoutumée, avec une agréable tension verticale. Mélange harmonieux de sucrosité et d'acidité, de tension et de verticalité, les vins ont un véritable potentiel de vieillissement. *« Cela fait longtemps que je rêve d'un tel millésime alliant tension et acidité »*, confesse Séverine Frerson, Cheffe de Caves de la Maison Perrier-Jouët. Et d'ajouter : *« Avec le millésime 2024, nous avons un véritable millésime de Champagne, un classique à l'image de ceux des cuvées 2012 ou 2016, une prouesse que l'on doit au travail acharné de nos équipes, qui ont su gérer des vendanges difficiles avec brio. »*

Pour la vinification de nos parcelles historiques Bouron Leroi (cru de Cramant) et Les Crayères (cru d'Avize), nous avons utilisé des foudres en chêne à grain fin. Pour la parcelle Les Buissons du Midi (Cramant), nous avons eu recours à des barriques en chêne plus petites.

Préparer la viticulture de demain

Fidèle à son héritage, Perrier-Jouët accorde une attention toute particulière au monde vivant et aux interconnexions entre les espèces. À travers ses nombreuses initiatives écoresponsables, la Maison explore quatre méthodes de développement de la biodiversité : couverts végétaux biomasse, couverts végétaux fleuris, vitiforestier et corridors biologiques. L'idée est de procéder à une viticulture régénératrice, ce qui consiste chez Perrier-Jouët à régénérer les sols et à augmenter leur fertilité naturelle, à améliorer la résilience des vignes face au changement climatique, à enrichir la biodiversité et à limiter les émissions de gaz à effet de serre. Les premières expériences de viticulture régénératrice de la Maison ont eu lieu en 2021 ; l'objectif est de passer à 100 % de viticulture régénératrice dans les vignobles Perrier-Jouët et à 100 % de viticulture écodurable après de ses partenaires certifiés à horizon 2030.



A Parmi les belles surprises de la récolte 2024, la Maison a pu vinifier des parcelles de viticulture régénératrice séparément, et notamment le Chardonnay d'Avize et le Pinot Noir d'Aÿ et d'Ambonnay. Ces parcelles ont été récoltées et vinifiées dans le nouveau chai de Perrier-Jouët, spécialement conçu pour la viticulture de demain. Conformément à son engagement écologique, la Maison a utilisé un maximum de matériaux locaux et naturels pour la réfection de ce chai. Selon la Cheffe de Caves Séverine Frerson, le nouveau chai « *est un véritable hommage au passé car il incarne la quintessence du style de Perrier-Jouët et exalte la dimension florale du Chardonnay.* » Quant à la récolte 2024, le premier fût de Chardonnay de Chouilly (à Avize) issu de la viticulture régénératrice abrite un vin franc et élégant, un avant-goût prometteur quant à l'avenir du cépage signature de Perrier-Jouët.

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

