



35

ans

d'inspiration

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte

EPERNAY-NEW YORK-AILLEURS

Depuis 35 ans, Nicolas Feuillatte crée plus qu'un Champagne.

Choisir Nicolas Feuillatte, c'est adopter un style de vie et l'inventer chaque jour, faire de l'audace une valeur, de l'anti-conformisme une règle, de la fête, du plaisir simple un état d'esprit !

Plus qu'un Champagne,
35 ans d'inspiration !

A l'origine de la marque, un homme, un amateur passionné : Nicolas Feuillatte. Il cherche un Champagne différent qui lui ressemble et transmette sa joie de vivre hédoniste. Le Champagne Nicolas Feuillatte naît en 1976 et il ne cessera d'affirmer sa différence. C'est une marque qui ose, invente, innove, une marque qui sait s'affranchir des codes traditionnels du Champagne pour donner libre cours à la créativité.



Nicolas Feuillatte, l'homme par qui le Champagne devint style de vie



Lorsqu'il naît le 29 janvier 1926 à Paris, Nicolas Feuillatte semble avoir un destin tout tracé. Pourtant très vite, c'est son esprit d'aventure qui va l'emporter. Il quitte sa famille de grands négociants pour tenter sa chance aux Etats-Unis. Outre un choix audacieux qui se révèle fructueux, c'est à son génie de la communication qu'il doit sa fortune. Animé par une intense joie de vivre et le goût de la fête, il se fait connaître du Tout New York en organisant notamment des réceptions dans son appartement. A 40 ans, plus qu'une fortune, cet homme inventif et passionné s'est fait un nom ; il s'est construit une image d'élégance, d'audace et d'inspiration. Il est prêt pour une nouvelle aventure. Son frère lui propose alors de financer l'acquisition d'un vignoble. « En tant que grand amateur de Champagne et après une vie trépidante passée à

voyager de par le monde, rien ne me semblait plus beau que de me lancer dans cette nouvelle aventure bien française ».

En 1976, ensemble, ils créent leur propre Champagne. Ils recherchent une cuvée élégante. Elle sera commercialisée sous une étiquette originale, portant la signature Nicolas Feuillatte. Deux ans plus tard, ils donnent naissance à une cuvée baptisée « Réserve Particulière ». Directement inspirée par l'anti-conformisme et la personnalité d'homme du monde de Nicolas Feuillatte, elle est destinée spécialement à ses amis américains, parmi eux, Jackie Onassis, Shirley Mac Laine ou encore Sophie Lauren et Lauren Bacall. Grâce à la qualité des vins, le succès est immédiat. Le Champagne Nicolas Feuillatte est lancé.

Homme d'affaires prévoyant, en 1985, Nicolas Feuillatte se tourne vers le Centre Vinicole de la Champagne pour s'approvisionner. Celui-ci élaborera désormais toute la production qui représente un potentiel de 4 à 500 000 bouteilles dont plus de 40% destinées à l'exportation.

Soucieux de pérenniser son entreprise, il cède dès l'année suivante sa marque au Centre Vinicole de Champagne qui en devient officiellement le propriétaire le 6 mars 1986. Dès lors, Monsieur Nicolas Feuillatte assurera les relations extérieures pour la diffusion en France et à l'étranger de la marque ; il en sera l'ambassadeur itinérant.

En 25 ans, le nombre de bouteilles de Champagne Nicolas Feuillatte vendues a été multiplié par 20 atteignant 8 000 000 bouteilles en 2010.

Plus qu'un Champagne, 35 ans d'engagement

Un engagement pour l'avenir : dès le début, Nicolas Feuillatte puise son inspiration dans le savoir-faire ancestral des viticulteurs champenois, et dès lors, la marque n'aura de cesse de le défendre, de l'optimiser pour le pérenniser.

L'engagement de 5 000 viticulteurs : le Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte est la plus importante union de coopératives de la Champagne, avec plus de 5 000 vigneronns adhérents. Ces vigneronns cultivent la vigne avec grand soin pour en tirer le meilleur parti possible. Le Champagne Nicolas Feuillatte bénéficie d'un approvisionnement qui reflète la diversité champenoise, avec des critères de qualité élevés.

Plus qu'un Champagne, 35 ans de passion

Des hommes qui ont su rester fidèles à des valeurs, à une passion, à un style de vie. Leur préoccupation essentielle ? Partager et transmettre cet état d'esprit. Voilà sans doute l'un des secrets de la réussite des Champagnes Nicolas Feuillatte.

Servi chaque année par un approvisionnement hors pair, le chef de cave Jean-Pierre Vincent conçoit l'assemblage qui exprimera le mieux le style maison. Un style unique, impertinent et spontané.

Jean-Pierre Vincent, l'homme par qui, il y a 35 ans, un style devint un Champagne

Le parcours de Jean-Pierre Vincent se fonde avec celui du Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte. A son arrivée au Centre en 1976, il va donner naissance à une gamme de Champagnes inédits, qui va s'enrichir d'année en année, et avec lesquels les amateurs d'art de vivre doivent aujourd'hui compter.

Appartenant à cette génération d'oenologues qui ne veut pas seulement participer à l'élaboration du vin, mais souhaite contrôler le parcours complet du raisin, il impose son style. Vendangeur infatigable, il ne cesse d'imaginer, d'innover et de surprendre, afin d'élaborer le vin qu'il aime. Son Champagne est équilibré, fin de bulles, rond et frais en bouche. Son expression aromatique reflète une juste personnalité et son terroir, un vin complexe mais tout en légèreté.

Pour y parvenir, il dispose de deux atouts majeurs qui vont contribuer à sa réussite : son savoir-faire sans faille et la possibilité de sélectionner son vin parmi tous les crus du terroir champenois. Ainsi, en 2011, le chef de cave du Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte est à l'origine d'une réserve incroyable dont peu de marques peuvent se prévaloir : 13 des 17 Grands Crus en Champagne, 33 Premiers Crus sur 42 et plus de 200 des autres crus sur les 321 de l'aire d'appellation.



Plus qu'un Champagne, 35 ans de création

Conçue hors des codes traditionnels du Champagne, la marque Nicolas Feuillatte cultive cette différence en invitant chaque année des artistes qui contribuent à renforcer son identité unique et décalée.

Ainsi depuis 1999, Nicolas Feuillatte choisit « l'artiste de l'année » qui enrichira l'imaginaire de la marque avec la création d'une oeuvre originale.

Pour 2011, Nicolas Feuillatte a fait appel au photographe illusionniste **Julien Taylor**, qui fêtera lui aussi ses 35 ans cette année. De formation scientifique et adepte du photomontage, Julien Taylor photographie l'impossible : le temps et le mouvement. Faisant appel à l'instinct ludique du spectateur, il l'entraîne dans un théâtre magique où l'espace se construit et se déconstruit à l'envie, dans une vision kaléidoscopique.



Nicolas Feuillatte a toujours attaché une grande importance à la « mise en scène » audacieuse des vins et collabore avec des créateurs et stylistes de renom comme Christian Ghion, Hervé van der Straeten, Corinne Cobson ou Stella Cadente pour imaginer des étuis et des cadeaux insolites.

Fusion d'un style de vie inspiré et d'un savoir-faire ancestral : depuis 35 ans, Nicolas Feuillatte est LA marque des hommes et des femmes qui chaque jour créent leur « moment Champagne ».



35
ans
d'inspiration

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
Edition limitée



Edition Limitée



Pour fêter son anniversaire,
Nicolas Feuillatte crée
un Champagne baptisé
Edition limitée

Jean-Pierre Vincent, chef de cave de Nicolas Feuillatte, a imaginé une très jolie cuvée baptisée *Edition limitée*, présentée dans une élégante bouteille parée d'un habit noir et de rayures bayadères, un motif créé spécialement pour les 35 ans de la marque.

Il a assemblé dans cette *Edition limitée* des vins de 5 ans d'âge issus des cépages, pinot noir (30%), pinot meunier (30%) et chardonnay (40%). Sa robe à la couleur jaune paille, est extrêmement limpide et lumineuse.

Au nez, ses arômes sont francs et puissants. A travers elle, se révèle tout le savoir-faire, toute la virtuosité du chef de cave : les notes se succèdent, oscillant des agrumes aux fruits frais, sans oublier les fruits secs.

La bouche généreuse présente une belle structure. Puissance, élégance, fraîcheur se marient dans une belle harmonie.

Edition limitée de Nicolas Feuillatte s'accordera parfaitement avec un poisson en sauce, un carpaccio de Saint-Jacques aux truffes, une pintade aux champignons, ou pour le dessert un soufflé glacé à l'orange sanguine ou un tiramisu.

Disponible à partir d'avril 2011.



CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
RENNAY-NEW YORK-AILLEURS
Edition limitée

Nicolas Feuillatte



La Boîte Métal



... Et une boîte métal à collectionner

Pour que cet anniversaire reste inoubliable, Nicolas Feuillatte propose une boîte métal spécial 35 ans qui ravira tout autant les collectionneurs que les amateurs de Champagne.

Originale et audacieuse, elle arbore le motif bayadère chic et tendance, créé en exclusivité pour Nicolas Feuillatte. La marque affirme une nouvelle fois sa différence, une différence qu'elle revendique depuis toujours en cherchant son inspiration hors des codes traditionnels. Elle rappelle aussi que la créativité de Nicolas Feuillatte s'exprime à travers non seulement ses cuvées mais également leurs écrins ; parce qu'autour du Champagne, il y a les « moments Champagne », des moments d'élégance et d'art de vivre.

Disponible à partir d'avril 2011.



Nicolas
Feuillatte

35 ans

d'inspiration

RESERVE
PARTICULIÈRE


CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte


EPERNAY-NEW YORK-AILLEURS

HOUE

Edition limitée



L'ice Bag



... Et un ice-bag pour célébrer les beaux jours

Un pique-nique, une invitation à dîner chez des amis, une envie de Champagne dans les endroits les plus improbables...

L'ice bag de Nicolas Feuillatte, seau à Champagne nomade au motif bayadère spécial 35 ans, est idéal pour conserver son Champagne au frais. Il s'emporte et se pose partout. Rempli de fleurs, il peut s'improviser en un vase idéal et peu conventionnel.

Une idée pour un « moment Champagne » qui joue la carte de la fantaisie.

Disponible à partir d'avril 2011.



35
ans



