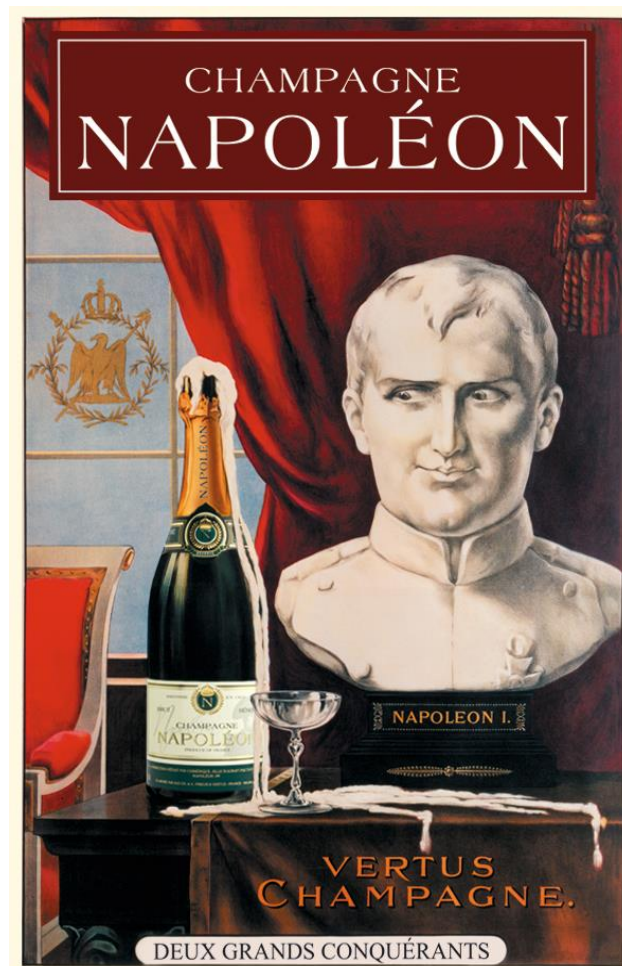


DOSSIER DE PRESSE



# CHAMPAGNE NAPOLÉON



Contact presse : Jean-Baptiste Duteurtre

06 45 03 57 23

[jbduteurtre@gmail.com](mailto:jbduteurtre@gmail.com)

30 rue du Général Leclerc, 51 130 Vertus • Téléphone : 03 26 52 11 74

[www.champagne-napoleon.fr](http://www.champagne-napoleon.fr)



# CHAMPAGNE NAPOLÉON

## L'histoire d'une grande marque

De tradition familiale, la maison-mère du champagne Napoléon, Ch. & A. Prieur a été fondée en 1825 par Jean-Louis Prieur, un champenois d'origine. La maison porte toujours dans sa raison sociale, le prénom des fils du fondateur.

À la fin du XIXe siècle, afin de faire la promotion de leur champagne, les responsables de la maison Prieur choisissent d'utiliser l'image de l'empereur Napoléon dans le dessin d'une affiche commerciale de grande dimension. L'originalité réside dans les yeux de l'Empereur qui fixe son regard sur la bouteille du millésime 1889 avec une certaine envie. Elle réside également dans le slogan inscrit en bas du tableau : « L'eau lui en vient à la bouche ».

Cette affiche va servir de document de promotion à la marque durant quelques années. Et son succès va inciter les dirigeants de la maison à aller plus loin dans leur réflexion et à créer une véritable marque.

C'est ainsi que le 5 juin 1907, Alfred Marie Prieur alors à la tête de l'exploitation, écrit une page importante dans l'histoire de l'entreprise en déposant officiellement la marque de commerce Champagne Napoléon.

Champagne Napoléon, se distingue encore aujourd'hui par son attachement à respecter les règles traditionnelles d'élaboration tout en conservant la singularité de ses cuvées.

## La maison Napoléon en trois chiffres

Le Champagne Napoléon commercialise environ **40 000 bouteilles** par an.

**60 %** de la production est destinée à l'**export** notamment en Belgique et au Japon.

La maison Napoléon s'approvisionne sur un bassin de **120 hectares** répartis principalement dans les premiers crus de la Côte des Blancs.

La maison dispose d'une œnothèque dont elle commercialise actuellement les millésimes **1992, 1996 et 1998**.



# CHAMPAGNE NAPOLEON

## LES CUVÉES

### **Tradition Brut**

Assemblée à parts égales de Chardonnay et de Pinot Noir issus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, cette cuvée est réalisée dans la grande tradition champenoise. Finesse, fraîcheur et puissance caractérisent ce vin dosé à huit grammes par litre (il existe aussi en Sec et Demi-sec). Le temps de vieillissement avant dégorgement est d'un minimum de trois ans.

Assemblage : 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir

Accord gourmand : idéal à l'apéritif, ce champagne accompagne à merveille une viande blanche.

Prix public conseillé : 29,90 €

### **Blanc de Blancs Brut**

Pour une maison basée à Vertus, le Blanc de Blancs représente le nec plus ultra. Ces raisins majoritairement issus de Chardonnay Premier Cru permettent de réaliser un vin à l'expression parfaitement aboutie. Il est assez faiblement dosé à sept grammes par litre. Des notes d'agrumes au nez et une fraîcheur délicate en bouche caractérisent cette cuvée qui passe un minimum de quatre années en cave avant dégorgement.

Accord gourmand : nous conseillons cette cuvée sur un poisson au beurre blanc ou un fromage affiné.

Prix public conseillé : 32 €

### **Rosé Brut**

Il s'agit sans nul doute de la cuvée la plus gourmande de la maison Napoléon. La base de ce vin est constituée du Brut Tradition assemblé à une faible proportion de raisins Pinot Noir issus de grands crus et vinifiés en rouge pour amener la couleur et le fruité. Il est dosé à huit grammes par litre. Il présente des arômes d'un fruité franc et élégant dominé par des notes de fraises et de cerises.

Assemblage : 45 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir.

Accord gourmand : avec un carpaccio de bœuf ou un dessert aux fruits rouges

Prix public conseillé : 34,95 €

### **Millésime 2004**

La maison Napoléon a pour principe de ne proposer de millésime que dans les très grandes années. Après l'année 2002, elle propose désormais le 2004. Ce vin a pris tranquillement le temps d'atteindre sa maturité. Il a passé douze années en cave avant dégorgement. Le dosage est minimaliste (sept grammes) permettant une parfaite expression du vin. Il offre une véritable puissance aromatique suivie d'une finale saline.

Assemblage : 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir

Accord gourmand : Un maigre rôti, filet de sole aux agrumes, homard grillé au beurre d'estragon.

Prix public conseillé : 46,50 €