Communiqué de presse

16 Octobre

**Séverine Frerson devient officiellement la 8ème Chef de caves de Perrier-Jouët, accompagnée par Hervé Deschamps lors de l'événement de passation**

Avec seulement sept chefs de caves en plus de 200 ans d'existence, Perrier-Jouët vient de vivre un moment rare de son histoire avec la transmission qui s'est réalisée entre Hervé Deschamps et Séverine Frerson.

A l'issue d'une série d'événements riche en émotions et relayés en direct dans plusieurs pays, Séverine Frerson est devenue la 8ème Chef de caves - et la première femme à occuper ce poste - de la Maison Perrier-Jouët. Comme le veut la tradition, elle a reçu des mains d'Herve Deschamps, le 15 octobre, la clé de l'EDEN, ce caveau qui abrite les cuvées millésimées les plus rares de la Maison, ainsi que les livres de cave historiques rassemblant les notes et les observations des précédents chefs de caves. Il incombe dorénavant à Séverine Frerson la responsabilité de continuer à perpétrer le style floral et complexe qui fait la renommée des vins de Perrier-Jouët dans le monde entier.

Les invités ayant assisté à cette passation ont profité d'une dégustation exceptionnelle des cuvées iconiques de la Maison Perrier-Jouët animée par Séverine Frerson et Hervé Deschamps tel que Perrier-Jouët Belle Epoque 1999 ou Perrier-Jouët 1985.

La Maison Belle Epoque – qui fut la demeure de la famille des fondateurs de Perrier-Jouët - a été le théâtre de cet événement marquant de l'histoire de la Maison. Elle a accueilli également un diner remarquable imaginé par Pierre Gagnaire, le chef triplement étoilé qui est un des Artisans de la Nature de la Maison. L'élégance des champagnes Perrier-Jouët a trouvé un harmonieux écho dans celle de la cuisine de Pierre Gagnaire. Notamment : la Fricassée de homard bleu, carottes fanes, girolles et pieds de mouton, bisque traditionnelle en accord avec la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2006 ; le Coffre de volaille de Bresse rôti aux aromatiques d'automne, feuille de chou vert grillée, potimarron, bourse de ris de veau, velouté de topinambour, salsifis, datte fraîche associé à la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque 1985 ; le Croquant vanille Papantla du Mexique, tige d'angélique, abricot moelleux, pamplemousse rose, grenade et raisins blonds, cristal de vent accompagné par la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2012.

#perrierjouet

**A PROPOS DE LA MAISON PERRIER-JOUËT**

Perrier-Jouët appartient à Martell Mumm Perrier-Jouët, la prestigieuse branche cognac et champagne de Pernod Ricard, le n°2 mondial des Vins et Spiritueux. La Maison Perrier-Jouët s'inscrit dans la plus pure tradition des grandes Maisons de Champagne avec des vignobles exceptionnels et se reconnaît à son style floral et complexe. Depuis sa collaboration en 1902 avec Émile Gallé, pionnier du mouvement Art Nouveau et à l'origine des anémones blanches qui ornent le flacon de la prestigieuse cuvée millésimée Perrier-Jouët Belle Epoque, Perrier-Jouët a fait appel à des artistes reconnus ou émergents.


**CONTACTS PRESSE**

**Séverine Morisseau**

severinemorisseau4@gmail.com

**Pierre Dromson**

p.dromson@kingcom.fr

**Bastyen Vandrille**

bastyen.vandrille@pernod-ricard.com


**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION**