

FRANCE  1743

# MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

**MOËT & CHANDON ET ROGER FEDERER  
SONT FIERS DE PRÉSENTER UN COURT MÉTRAGE  
METTANT À L'HONNEUR L'ÉNERGIE, L'ANTICIPATION ET LE PLAISIR  
D'ORGANISER  
POUR UN DÎNER TRÈS SPÉCIAL**

*Dans ce court métrage, Roger Federer, ambassadeur emblématique de la marque, dévoile ses extraordinaires qualités d'hôte, en nous faisant découvrir avec l'aplomb qui le caractérise les coulisses de la préparation de sa fête, fondée sur les rituels de l'art de vivre à la française de Moët & Chandon.*

*On y découvre des moments spontanés de convivialité authentique avec ses amis tels que l'icône canadienne de la mode Coco Rocha, l'actrice britannique Lashana Lynch, le chef étoilé Yannick Alléno et le chef de cave de Moët & Chandon, Benoît Gouez.*



Paris, 11 décembre 2023. Moët & Chandon a le plaisir de présenter un court-métrage pétillant d'ambiance festive et de joie de vivre, mettant en scène Roger Federer, ambassadeur de longue date de la Maison. La vidéo présente les aventures du légendaire sportif en train d'organiser un dîner exquis à *la Moët*. Des amis de la Maison l'accompagnent, chacun

incarnant un domaine dans lequel Moët & Chandon a toujours joué - et continue de jouer - un rôle fondamental : le sport, la mode, le cinéma, la gastronomie et l'œnologie.

Comme Roger Federer le sait bien, le timing est essentiel. Dans le compte à rebours qui précède l'arrivée des invités, une chorégraphie sans faille de petits gestes, mais chacun avec leur importance, est le secret pour aboutir à une soirée parfaite sous le signe du plaisir (mais aussi de la danse) avec l'aide de ses amis : Coco Rocha, mannequin canadien et défenseuse des jeunes professionnels de la mode, Lashana Lynch, actrice britannique récemment récompensée par un BAFTA, Yannick Alléno, chef étoilé au Michelin et ambassadeur de Moët & Chandon, et enfin Benoît Gouez, chef de cave de la Maison. Ces derniers et d'autres invités entourent leur hôte pour un toast dans un geste rituel de charme, un hommage à l'art de vivre à la française.

### **Une véritable check-list de rituels à la française**

Les rituels sont un élément essentiel de l'organisation d'un élégant dîner à la française, une check-list que Roger doit suivre consciencieusement, tout en enfilant son smoking avant de se mettre à l'œuvre, dans une course contre la montre. Alors que les invités découvrent leurs invitations élégamment écrites à la main, les préparatifs vont bon train dans la maison française de Roger. Dans la cuisine, Yannick Alléno, peaufine méticuleusement une expérience culinaire d'exception, tandis que Benoît Gouez, suggère avec assurance l'accord parfait entre le champagne et le repas de la soirée. La table est *presque* parfaitement dressée, tandis que Coco Rocha volette autour d'elle, s'assurant que chaque détail est impeccable. Pendant ce temps, Lashana Lynch s'affaire à emballer de petits cadeaux pour les invités.

En un clin d'œil, alors que les invités arrivent et se rassemblent autour de la table, chaque détail trouve sa place. Roger Federer réunit tout le monde pour un toast avec Moët Impérial, le champagne emblématique de la Maison. Contre toute attente, il exécute avec brio tous les rituels, la soirée est un succès retentissant avec un dîner élégant accompagné de Moët Impérial.

*« J'ai pris beaucoup de plaisir à jouer le rôle d'un hôte élégant qui organise un dîner français convivial avec l'aide précieuse de mes amis. Ce travail en commun s'est déroulé comme dans la vraie vie et s'est parfaitement déroulé grâce à des moments authentiques et partagés », a déclaré Roger Federer.*

### **Le décalogue pour une fête « à La Moët »**

1. Habillez-vous pour lancer le message « Let's Party » et impressionner vos amis, même les plus branchés
2. Demandez à un œnologue parmi vos amis de vous indiquer le vin idéal pour cette fête
3. Mettez quelques heures avant au frais une quantité royale de Moët & Chandon
4. Préparez des cadeaux pour vos invités, afin de leur offrir une attention personnelle lorsqu'ils quitteront la fête
5. Essayez de ne pas être (trop) en retard à l'arrivée du premier invité
6. Donnez l'impression que tout se fait sans effort (même si ce n'est pas le cas !).
7. Veillez *toujours* à ce que le chef soit libre de jouer et de faire sa magie.

8. Choisissez des verres qui laissent l'effervescence du champagne pétiller
9. Comptez sur l'aide de vos amis pour laisser libre cours à la conversation
10. Enfin, levez vos verres et #ToastWithMoët

### **Roger Federer, un ambassadeur et un hôte extraordinaire**

Roger Federer, l'une des légendes du sport les plus célèbres de notre époque, a scellé son lien avec Moët & Chandon en 2012, lorsqu'il s'est associé à la Maison en tant qu'ambassadeur de la marque. Depuis, l'association de la Maison avec la star mondiale du tennis est devenue une aventure passionnante définie par des valeurs communes de style, de glamour et de générosité. En deux décennies, leur lien s'est renforcé, à travers des moments de succès et de triomphe célébrés, pour devenir une relation unique, synergétique et à long terme.

Roger a gracieusement accepté de prêter ses immenses talents d'acteur et de comédien au rôle principal de cette production cinématographique de 45 secondes. Ne craignant pas l'autodérision, Roger a également transposé son style personnel élégant et son jeu de jambes unique dans le rôle d'un hôte sophistiqué, qui, lorsque la caméra le saisit pour la première fois, se prépare à accueillir ses invités pour un dîner éblouissant chez lui.

### **Le set du court métrage**

L'intérieur de la maison française de Roger a été filmé au Château de Saran, en Champagne, la célèbre résidence de Moët & Chandon chargée d'histoire, qui sert de toile de fond à une soirée méticuleusement chorégraphiée. Acquis par la Maison en 1801, ce magnifique château a fait l'objet d'une restauration magistrale et a rouvert ses portes en 2019. Aujourd'hui, il domine le paysage, offrant une vue imprenable sur les collines de Chouilly et la Côte des Blancs. Avec son riche patrimoine de deux siècles, le Château de Saran incarne l'essence et l'héritage de Moët & Chandon.

Le film est présenté sur le [site Web](#) et sur les comptes [Instagram](#), [Facebook](#) et [YouTube](#) officiels de Moët & Chandon.

Pour plus d'informations, veuillez contacter  
Annalisa Maestri  
[amaestri@moethennessy.com](mailto:amaestri@moethennessy.com)

- Fin -

### **À PROPOS DE MOËT & CHANDON**

Moët & Chandon a été fondée en 1743 par Claude Moët et élevée à la renommée internationale par son descendant, Jean-Rémy Moët, qui rêvait de « partager l'effervescence du Champagne avec le

monde ». De la cour royale au tapis rouge, du Studio 54 au Grand Chelem, Moët & Chandon rassemble les gens autour de moments palpitants et extraordinaires. Avec les vignobles les plus grands et les plus diversifiés de la région, la Maison offre un portefeuille universel et polyvalent de champagnes pour toutes les occasions et tous les palais. Facile à aimer, chaque création, de l'emblématique Moët Impérial à la raffinée Collection Grand Vintage, du glamour Moët Rosé Impérial au rafraîchissant Moët Ice Impérial, en passant par le doux Nectar Impérial et l'expression la plus aboutie de la Haute Œnologie de Moët & Chandon, la Collection Impériale, un champagne aux multiples facettes en harmonie entre la fraîcheur de la jeunesse et la maturité de l'âge, éblouit et ravit avec un large spectre de saveurs et d'arômes pour capturer l'ampleur étonnante de son terroir. A travers Natura Nostra, le programme de pérennité de Moët & Chandon, la Maison œuvre pour la protection de la biodiversité dans la région et, depuis 2009, Moët & Chandon soutient également des initiatives philanthropiques à travers Toast for a Cause. Depuis près de trois siècles, Moët & Chandon est le champagne de choix pour marquer à la fois les événements marquants de l'histoire et les célébrations personnelles, rehaussant chaque toast d'une étincelle d'effervescence.

### **À PROPOS DE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL**

Moët & Chandon Brut Impérial, dont le 150<sup>ème</sup> anniversaire a été célébré en 2019, est un champagne emblématique au bouquet équilibré pour refléter le plus généreusement la diversité de la Champagne et de ses vignobles. C'est l'assemblage que le chef de cave Benoît Gouez recrée soigneusement chaque année, à partir d'environ 50 % de vins du millésime et 50 % de vins de réserve issus des deux années précédentes, bien que ces pourcentages varient en fonction des caractéristiques des jus de raisin à disposition.

*« Pour chaque assemblage, nous utilisons environ 10 pré-assemblages de 10 à 15 vins de base, ce qui se traduit par environ 100 à 150 vins différents dans le Moët & Chandon Impérial »,* explique M. Gouez.

Respectueux des paysages de la région, Moët Impérial porte la marque du terroir champenois.

Afin de préserver cette authenticité, Moët Impérial réunit dans son assemblage un généreux tiers de Pinot Noir, un autre tiers de Meunier et un petit tiers de Chardonnay.

La composition du Moët Impérial n'est pas une recette, il s'agit d'un assemblage des trois mêmes cépages que le chef de cave ajuste en permanence pour respecter un juste équilibre champenois.

Chaque année, Moët & Chandon procède à un assemblage différent pour son champagne emblématique, les pourcentages sont ajustés pour garantir la cohérence d'une année sur l'autre.

Cet assemblage complet permet d'obtenir le style caractéristique de la maison qui est le choix préféré des amateurs de Moët & Chandon depuis quelque 150 ans.

Moët Impérial est un champagne pour toutes les saisons et toutes les circonstances. C'est un champagne à la fois délicieux et accessible. Il est très complet mais se distingue pour sa simplicité, en ce sens qu'il ne recherche pas la complexité mais plutôt l'harmonie ultime et la variété.

Tous les trois mois, de nouveaux assemblages de ce champagne maison sont mis au point au cours de la même année afin de maintenir sa cohérence et de garantir qu'il n'y ait jamais de différence perceptible entre la première et la dernière bouteille de Moët Impérial mise en bouteille tout au long de cette année-là.

Moët & Chandon Impérial est un vin vibrant, généreux et séduisant. Sa première dimension est un fruité qui émane de ses arômes jaunes, blancs et verts qui associent des touches de fruits blancs, d'agrumes et des notes florales.

Moët Impérial évoque d'abord l'image d'une corbeille de fruits à laquelle nous apportons une seconde dimension de maturité élégante qui s'exprime par des notes plus « blondes », légèrement beurrées, évoquant le pain frais ou le goût de noix, qui apportent de la complexité sans étouffer le fruité du Champagne.

Le dosage de Moët Impérial est limité à 7 grammes par litre, afin que le champagne conserve sa légère fraîcheur dans un équilibre mesuré entre son acidité et son fruité.

Après 24 mois de vieillissement en cave après la mise en bouteille, l'assemblage de Moët Impérial acquiert de généreuses notes de brioché grillé qui se superposent à son fruité.

*« Pour moi, le plus beau compliment que l'on puisse faire à Moët & Chandon Impérial, c'est qu'il est délicieux. Peu importe ce qui le rend ainsi, il suffit de faire sauter le bouchon et de savourer ! »* conclut M. Gouez.