

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

**MOËT & CHANDON UND ROGER FEDERER
PRÄSENTIEREN EINEN KURZFILM,
BEI DEM ENERGIE, VORFREUDE UND VERGNÜGEN
DIE HAUPTZUTATEN FÜR EIN GANZ BESONDERES DINNER SIND**

In der Produktion bietet Markenbotschafter Roger Federer als perfekter Gastgeber einen exklusiven Einblick in die Vorbereitungen seiner Party, wobei er die Rituale der französischen Art de vivre von Moët & Chandon mit sportlicher Souveränität meistert.

Wir werden Zeuge zahlreicher spontaner Momente authentischen Miteinanders, mit Freunden wie der kanadischen Fashion-Ikone Coco Rocha, der britischen Schauspielerin und BAFTA-Gewinnerin Lashana Lynch, dem mit mehreren Michelin-Sternen ausgezeichneten Koch Yannick Alléno und dem Kellermeister von Moët & Chandon, Benoît Gouez.



Paris, 11. Dezember 2023 – Moët & Chandon freut sich, einen Kurzfilm im festlichen Ambiente und voller *Joie de vivre* vorstellen zu dürfen, mit Roger Federer, dem langjährigen Markenbotschafter des Hauses, in der Hauptrolle. Das Video zeigt die Abenteuer des legendären Sportlers bei der Organisation eines exquisiten Dinners *à la Moët*. Dabei wird er von Freunden des Champagnerhauses aus Bereichen begleitet, in denen Moët & Chandon seit jeher eine wesentliche Rolle spielt: Sport, Fashion, Film, Gastronomie und Önologie.

Roger Federer weiss, dass Timing alles ist. Im Countdown bis zum Eintreffen der Gäste verfolgen wir einen perfekten Ablauf kleiner, aber wichtiger Handgriffe, die für einen

perfekten Abend voller Spass und Freude (und ein wenig Tanz) im Kreise seiner Freunde sorgen: Coco Rocha, kanadisches Modell und Nachwuchsförderin, Lashana Lynch, britische Schauspielerin und BAFTA-Gewinnerin, Yannick Alléno, mit mehreren Michelin-Sternen ausgezeichnete Koch und Botschafter von Moët & Chandon, sowie Kellermeister Benoît Gouez. Sie und andere Gäste umringen ihren aufmerksamen Gastgeber, um mit ihm anzustossen – ein letztes zauberhaftes Ritual, ganz im Sinne der französischen *Art de vivre*.

Französische Rituale

Bei einem eleganten Dinner *à la française* sind Rituale von grosser Bedeutung. Roger muss die Checkliste Punkt für Punkt abarbeiten, als er in seinen Smoking schlüpft und loslegt. Ein Kampf gegen die Zeit beginnt. Während die Gäste ihre liebevoll handgeschriebenen Einladungen öffnen, sind in Rogers französischem Zuhause die Vorbereitungen bereits in vollem Gange. In der Küche perfektioniert Sternekoch und Botschafter des Hauses Yannick Alléno seine kulinarischen Köstlichkeiten bis ins kleinste Detail, während Benoît Gouez, Kellermeister von Moët & Chandon, die passenden Champagner zu den Speisen auswählt. Der Tisch ist *nahezu* meisterhaft gedeckt, während Coco Rocha umherflitzt und dafür sorgt, dass jedes Detail stimmt. Unterdessen ist Lashana Lynch damit beschäftigt, Party- und Abschiedsgeschenke zu verpacken.

Genau in dem Moment, als die Gäste eintreffen und sich um den Tisch versammeln, ist jedes Detail perfekt. Roger bringt alle zusammen, um mit Moët Impérial, dem Signature-Champagner des Hauses, anzustossen. Entgegen allen Erwartungen meistert Roger jedes Ritual. Der Abend wird so zu einem überwältigenden Erfolg mit einem eleganten Dinner und Moët Impérial.

«Es hat mir riesigen Spass gemacht, in die Rolle eines edlen Gastgebers zu schlüpfen und mit der wertvollen Unterstützung meiner Freunde eine festliche Dinnerparty im französischen Stil zu planen. Diese gemeinsame Arbeit war wie im richtigen Leben, und dank der authentischen Momente, die wie geteilt haben, war das Ergebnis perfekt», so Roger Federer.

To-Do-Liste für eine Party *à la Moët*

1. Wählen Sie das Outfit nach dem Motto «Let's Party» – und lassen Sie auch den modebewusstesten Freund vor Neid erblassen
2. Fragen Sie einen Kenner unter den Gästen nach dem perfekten Wein
3. Stellen Sie eine grosszügige Anzahl Flaschen Moët & Chandon einige Stunden vor Beginn der Party kalt
4. Bereiten Sie kleine Abschiedsgeschenke für die Gäste vor
5. Lassen Sie sich nicht (zu) viel Zeit, wenn es das erste Mal klingelt
6. Bleiben Sie lässig-entspannt (auch wenn Sie es vielleicht nicht sind!)
7. Sorgen Sie *immer* dafür, dass der Koch sich nach Herzenslust austoben und zaubern kann
8. Wählen Sie die richtigen Gläser, um den spritzigen Champagner in Szene zu setzen
9. Lassen Sie Ihre Freunde die Gespräche am Laufen halten

10. Und zu guter Letzt: Erheben Sie Ihre Gläser und stossen Sie mit Moët an –
#ToastWithMoët

Roger Federer, Botschafter und perfekter Gastgeber

Roger Federer, eine der meistgefeierten Sportlegenden unserer Zeit, ist seit 2012 Markenbotschafter für Moët & Chandon. Seit dieser Zeit ist aus der Verbindung des Hauses mit dem Tennisstar ein spannendes Abenteuer geworden, mit gemeinsamen Werten in puncto Stil, Glamour und Grosszügigkeit. In zwei Jahrzehnten ist die Verbindung durch das Feiern von Erfolgen und Siegen stärker geworden und hat sich zu einer einzigartigen synergetischen und beständigen Beziehung entwickelt.

Roger war freundlicherweise bereit, die Hauptrolle in dem 45-sekündigen Kurzfilm zu übernehmen, in dem er sein grosses schauspielerisches – und komödiantisches – Talent unter Beweis stellt. Ohne Angst vor Selbstironie brachte Roger auch seinen eleganten persönlichen Stil und sein stylisches Schuhwerk vom Tennisplatz in die Rolle eines mondänen Gastgebers im Smoking ein, der sich in seiner ersten Szene gerade fertig macht, um die Gäste für ein spektakuläres Dinner in seinem Heim zu begrüßen.

Das Set

Die Innenaufnahmen von Rogers Haus in Frankreich wurden im Château de Saran in der Champagne gemacht, einer gefeierten, geschichtsträchtigen Residenz von Moët & Chandon, die die Kulisse für einen sorgfältig inszenierten Abend bildet. Das prächtige Château befindet sich seit 1801 im Besitz des Hauses. 2019 wurde die meisterhafte Renovierung abgeschlossen, mit der es auf den Stand des 21. Jahrhunderts gebracht wurde. Es dominiert die Landschaft und bietet atemberaubende Aussichten auf die sanften Hügel von Chouilly und die Côte des Blancs. Mit seinem eigenen reichen Erbe, das sich über zwei Jahrhunderte erstreckt, ist das Château de Saran Sinnbild der Essenz und des Vermächtnisses von Moët & Chandon.

Der Film ist auf der offiziellen [Website](#) sowie in den offiziellen Accounts von Moët & Chandon auf [Instagram](#), [Facebook](#) und [YouTube](#) zu sehen.

Für weitere Informationen:

Annalisa Maestri

amaestri@moethennessy.com

- Ende -

ÜBER MOËT & CHANDON

Moët & Chandon wurde 1743 von Claude Moët gegründet. Sein Nachfahre Jean-Rémy Moët träumte davon, «das Prickeln des Champagners mit der Welt zu teilen», und brachte das Unternehmen zu internationalem Ruhm. Vom königlichen Hof bis zum roten Teppich, vom Studio 54 bis zu Grand Slams – Moët & Chandon bringt Menschen zusammen, um aufregende, aussergewöhnliche Momente zu erleben. Mit den grössten und vielfältigsten Weinbergen der Region bietet das Haus ein universelles und vielseitiges Portfolio an Champagnern für jeden Anlass und Gaumen. Ob legendärer Moët

Impérial, raffinierte Grand Vintage Collection, erfrischender Moët Ice Impérial, sanfter Nectar Impérial oder die vielschichtige Collection Impériale als jüngste Ausdrucksform der *Haute Oenologie* der Maison: Jede Kreation in Weiss und Rosé begeistert mit einem breiten Spektrum an Geschmacksrichtungen und Aromen, die die erstaunliche Vielfalt des Terroirs einfangen. Mit Natura Nostra, dem langfristigen Nachhaltigkeitsprogramm von Moët & Chandon, setzt sich das Haus für den Schutz der Artenvielfalt in der Region ein. Seit 2009 unterstützt Moët & Chandon mit Toast for a Cause auch philanthropische Initiativen. Seit fast drei Jahrhunderten ist Moët & Chandon der Champagner der ersten Wahl, wenn es darum geht, bedeutsame und geschichtsträchtige Ereignisse sowie persönliche Feste zu feiern, und er verleiht jeder Gelegenheit einen prickelnden Zauber.

ÜBER MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

Der Signature-Champagner Moët & Chandon Brut Impérial feierte im Jahr 2019 seinen 150. Geburtstag. Das ausgewogene Bouquet bringt die Vielfalt der Champagne und ihrer Weinberge wunderbar zum Ausdruck. Jahr für Jahr wird die Cuvée von Kellermeister Benoît Gouez in sorgfältiger Arbeit aufs Neue geschaffen – aus etwa 50% Weinen des jeweiligen Jahrgangs und 50% Reserveweinen aus den beiden vorherigen Jahrgängen. Die genauen Anteile variieren jedoch je nach den Eigenschaften der vorliegenden Weine.

«Für jede Assemblage verwenden wir circa 10 Pre-Assemblages von 10 bis 15 Basisweinen. Letztlich vereint der Moët & Chandon Impérial 100 bis 150 verschiedene Weine», erklärt Gouez.

Moët Impérial achtet die Landschaft der Champagne und ist durch deren Terroir geprägt.

Im Sinne der Wahrung dieser Authentizität besteht Moët Impérial aus einem guten Drittel Pinot Noir, einem Drittel Meunier und einem knappen Drittel Chardonnay.

Es gibt kein Rezept für den Moët Impérial. Er ist eine Assemblage aus denselben drei Rebsorten. Diese passt der Kellermeister stetig an, um immer einen perfekt ausgewogenen Champagner zu erhalten.

Jedes Jahr kreiert Moët & Chandon eine andere Assemblage für seinen Spitzenchampagner. Die Anteile werden justiert, um ein einheitliches Produkt zu gewährleisten.

Mit dieser reichhaltigen Assemblage wird der typische Stil des Hauses erzielt – seit etwa 150 Jahren die bevorzugte Wahl der Liebhaber und Fans von Moët & Chandon.

Moët Impérial ist ein Champagner für alle Jahreszeiten und alle Gelegenheiten. Er ist deliziös und doch zugänglich. Der Champagner ist vollkommen und zeichnet sich durch seine Einfachheit aus: Er will nicht komplex sein, sondern vielmehr durch höchste Harmonie und Vielfalt bestechen.

Alle drei Monate werden neue Cuvées dieses charakteristischen Champagners perfektioniert. Dadurch soll ein einheitliches Produkt gewährleistet und sichergestellt werden, dass zwischen der ersten und der letzten Flasche Moët Impérial, die im jeweiligen Jahr abgefüllt wurden, keinerlei Unterschied feststellbar ist.

Moët & Chandon Impérial ist aufregend, vollmundig und verführerisch. Zunächst präsentiert er sich fruchtig – wie ein Obstkorb: Seine gelben, weissen und grünen Aromen vereinen Anklänge von weissem Obst, Zitrusfrüchten und blumigen Noten.

Nach diesem ersten Eindruck besticht Moët Impérial durch eine elegante Reife, die durch «blondere», leicht buttrige Noten zum Ausdruck kommt, die an frisches Brot oder das Aroma von Walnüssen erinnern. Dies schafft Komplexität, ohne jedoch die Fruchtigkeit des Champagners zu überlagern.

Die Dosage des Moët Impérial ist auf 7 Gramm pro Liter begrenzt. Auf diese Weise bewahrt der Champagner seine leichte Frische in einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Säure und Fruchtigkeit.

Nach der Abfüllung reift die Assemblage von Moët Impérial 24 Monate in der Kellern und entwickelt so grosszügige Noten warmer Brioche, die seine Fruchtigkeit umhüllen.

«Für mich ist das grösste Kompliment für den Moët & Chandon Impérial, dass er köstlich ist. Es spielt keine Rolle, was dafür ursächlich ist. Lassen Sie einfach die Korken knallen, und geniessen Sie ihn!»
schliesst Gouez.