

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

**MOËT & CHANDON E ROGER FEDERER
SONO ORGOGLIOSI DI PRESENTARE UN CORTOMETRAGGIO
IN CUI ENERGIA, ATTESA E DIVERTIMENTO
CONTRADDISTINGUONO UNA CENA MOLTO SPECIALE**

Nello short-film, che vede il brand ambassador Roger Federer trasformarsi in uno straordinario padrone di casa, si racconta il dietro le quinte della preparazione del suo party, rispettando con atletico aplomb i rituali dell'Art-de-Vivre francese di Moët & Chandon.

Tanti i momenti di divertente convivialità, insieme ad amici come l'icona della moda canadese Coco Rocha, l'attrice britannica e vincitrice di un BAFTA Lashana Lynch, lo chef pluristellato Yannick Alléno e lo Chef de Cave di Moët & Chandon Benoît Gouez.



Moët & Chandon è orgogliosa di presentare un cortometraggio ricco di atmosfere festose e *joie de vivre*, con protagonista uno storico brand ambassador della Maison, Roger Federer. Il video riassume le avventure dell'atleta mentre organizza una deliziosa cena *à la Moët*. Ad accompagnarlo ci sono gli amici della Maison, ognuno dei quali rappresenta un ambito in cui Moët & Chandon ha sempre svolto - e continua a svolgere - un ruolo fondamentale: sport, moda, cinema, gastronomia ed enologia.

Come Roger Federer sa bene, il tempismo è tutto. Nel conto alla rovescia che porta all'arrivo degli ospiti, si susseguono piccoli ma significativi gesti che conducono verso una serata di delizioso divertimento (e anche un po' di ballo!), con l'aiuto di alcuni preziosi amici: Coco Rocha, modella canadese e sostenitrice dei giovani professionisti della moda, Lashana Lynch, attrice britannica premiata con il BAFTA, Yannick Alléno, chef pluristellato e ambasciatore di Moët & Chandon, e Benoît Gouez, Chef de Cave della Maison. Gli ospiti si uniscono poi al padrone di casa in un brindisi celebrativo, ultimo gesto rituale secondo la vera *art de vivre* francese.

Una checklist di rituali francesi

I rituali sono fondamentali per organizzare una cena *à la française*, una lista che Roger deve controllare, mentre si infila lo smoking e si mette in azione, correndo contro il tempo. Mentre gli ospiti aprono gli inviti scritti a mano, nella casa francese di Roger fervono i preparativi. In cucina, lo chef stellato e ambasciatore della Maison, Yannick Alléno, studia la perfetta esperienza culinaria, mentre lo Chef de Cave di Moët & Chandon, Benoît Gouez, suggerisce il pairing perfetto tra Champagne e portate. La tavola viene apparecchiata, mentre Coco Rocha si muove delicatamente, assicurandosi che ogni dettaglio sia esatto. Nel frattempo, Lashana Lynch si occupa di impacchettare i regali per gli ospiti.

In men che non si dica, gli ospiti arrivano, si raccolgono intorno al tavolo, e ogni dettaglio va al suo posto. Roger riunisce tutti per un brindisi celebrativo con Moët Impérial, lo Champagne icona della Maison. Roger esegue magistralmente ogni gesto, con precisione assoluta, e la serata è un successo strepitoso, grazie all'elegante cena abbinata a Moët Impérial.

"Mi è piaciuto molto interpretare il ruolo di padrone di casa che organizza un dinner party francese, con la preziosa collaborazione dei miei amici. Questo sforzo comune è stato come accade nella vita reale, ed è risultato perfetto grazie ai momenti autentici condivisi insieme", afferma Roger Federer.

LaTO-DO List per un Party À La Moët

1. Dress to Express: "Let's Party" - facendo ingelosire anche l'amico più trendy
2. Chiedete a un ospite appassionato di enologia il pairing perfetto per elevare il party
3. Mettete in fresco una quantità generosa di Moët & Chandon qualche ora prima della festa
4. Preparate dei regali per gli ospiti, per offrire un piccolo pensiero quando se ne andranno
5. Cercate di non arrivare in ritardo quando suona il campanello per la prima volta!
6. Fate in modo che tutto sembri realizzato senza sforzo (anche se non lo è!)
7. Assicuratevi sempre che lo chef sia libero di giocare e creare la sua magia
8. Scegliete i bicchieri che esaltino l'effervescenza dello champagne
9. Affidatevi agli amici per far partire la conversazione
10. E, infine, alzate i bicchieri e brindate con #ToastWithMoët

Roger Federer, Ambassador e ospite straordinario

Roger Federer, una delle più grandi leggende dello sport del nostro tempo, ha suggellato il suo legame con Moët & Chandon nel 2012, quando si è unito alla Maison come ambasciatore del brand. Da allora, il sodalizio è diventato un'avventura emozionante definita da valori condivisi di stile, glamour e generosità. In due decenni, il legame si è rafforzato, attraverso momenti di successo, in una relazione sinergica e continuativa.

Roger ha accettato volentieri di prestare le sue doti di attore e comico come protagonista del video di 45 secondi. Armato di autoironia, Roger ha anche portato il suo stile personale e i suoi movimenti per interpretare il sofisticato padrone di casa: vestito in smoking, appena la telecamera lo riprende, si prepara ad accogliere gli ospiti per una divertente cena a casa sua.

Il set

Gli interni della casa francese di Roger sono stati girati allo Château de Saran, in Champagne, celebre residenza Moët & Chandon ricca di storia, che fa da sfondo a una serata costruita meticolosamente. Acquisito dalla Maison nel 1801, questo magnifico Château è stato sottoposto a un restauro magistrale, per poi fare il suo grande ritorno nel XXI secolo, con la riapertura nel 2019. Oggi domina il paesaggio, offrendo una vista mozzafiato sulle dolci colline di Chouilly e della Côte des Blancs. Con il suo ricco patrimonio che abbraccia due secoli, Château de Saran racchiude l'essenza e l'eredità di Moët & Chandon.

Il film è disponibile sul [sito](#) e sugli account [Instagram](#), [Facebook](#) e [YouTube](#) ufficiali di Moët & Chandon.

*Per maggiori informazioni contattare
Studio Re Media Relations
michela.mangini@studiore.net*

About Moët & Chandon:

Moët & Chandon è stata fondata nel 1743 da Claude Moët e portata alla fama internazionale dal suo discendente, Jean-Rémy Moët, che sognava di "condividere la magia dello Champagne con il mondo". Dalla corte reale al red carpet, dallo Studio 54 al Grande Slam, Moët & Chandon da sempre riunisce le persone per celebrare momenti emozionanti, magici e straordinari. Con i vigneti più vasti e diversificati della regione, la Maison offre un portfolio universale e versatile di Champagne per ogni occasione e palato. Facile da amare, ogni creazione in bianco e rosé - dall'iconico Moët Impérial alla raffinata Grand Vintage Collection, al rinfrescante Moët Ice Impérial e alla Collection Impériale, la nuova espressione dell'arte di *Haute Oenologie* della Maison - stupisce e incanta con un'ampia gamma di sapori e aromi per catturare l'ampiezza sorprendente del suo terroir. Attraverso Natura Nostra, il programma di sostenibilità a lungo termine di Moët & Chandon, la Maison lavora per proteggere la biodiversità nella regione e, dal 2009, Moët & Chandon sostiene anche iniziative filantropiche attraverso Toast for a Cause. Per quasi tre secoli, Moët & Chandon è stato lo Champagne d'elezione per celebrare momenti storici o momenti privati di grande importanza, sottolineando ogni brindisi con un tocco di effervescenza.

Moët & Chandon promuove il consumo responsabile

ABOUT MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

Moët & Chandon Brut Impérial, il cui 150° anniversario è stato celebrato nel 2019, è uno Champagne d'autore il cui bouquet equilibrato riflette con generosità la variegata identità della Champagne e dei suoi vigneti. È l'assemblaggio che lo Chef de Cave Benoît Gouez ricrea con cura ogni anno, a partire da circa il 50% di vini ottenuti nel corso della vendemmia di quell'anno e il 50% di vini di riserva derivati ottenuti nei due anni precedenti, anche se queste percentuali variano a seconda delle caratteristiche dei succhi d'uva a disposizione.

"Per ogni assemblaggio utilizziamo circa 10 preassemblaggi di 10-15 vini base, il che si traduce in circa 100-150 vini diversi presenti in Moët & Chandon Impérial", spiega Gouez.

Rispettoso del paesaggio della regione, Moët Impérial porta l'impronta del terroir della Champagne stessa. Con il desiderio di preservare questa autenticità, Moët Impérial riunisce nel suo assemblaggio un terzo più abbondante di Pinot Noir, un altro terzo di Meunier e un terzo minore di Chardonnay.

La composizione di Moët Impérial non è una ricetta. È un assemblaggio delle stesse tre cépages che lo Chef de Cave regola continuamente per garantirne la coerenza e rispettare un accurato equilibrio Champenois. Questo assemblaggio permette di ottenere l'iconico stile della casa, che da circa 150 anni è la scelta preferita degli amanti di Moët & Chandon.

Moët Impérial è uno champagne per tutte le stagioni e le circostanze. È delizioso ma accessibile, completo ma che prospera nella sua semplicità, perché non cerca la complessità ma piuttosto l'armonia e la versatilità finali.

Ogni tre mesi, nello stesso anno, vengono perfezionati nuovi assemblaggi per mantenere la consistenza e garantire che non vi sia mai una differenza rilevabile tra la prima e l'ultima bottiglia di Moët Impérial imbottigliata nell'anno.

Moët & Chandon Impérial è un vino vibrante, generoso e seducente. La sua dimensione iniziale è un fruttato che emana dai suoi aromi gialli, bianchi e verdi che combinano tocchi di frutta bianca, agrumi e note floreali. Moët Impérial evoca innanzitutto l'immagine di un cesto di frutta a cui si aggiunge una seconda dimensione di elegante maturità espressa attraverso note "più bionde", leggermente burrose, che evocano il pane fresco o la nocciolosità delle noci, che aggiungono complessità senza sovrastare il fruttato dello Champagne.

Il dosaggio di Moët Impérial è limitato a 7 grammi per litro, in modo che lo champagne mantenga la sua leggera freschezza, in un misurato equilibrio tra acidità e fruttato.

Dopo 24 mesi di maturazione in cantina dopo l'imbottigliamento, l'assemblaggio di Moët Impérial acquisisce generose note di brioche tostata, che si sovrappongono al suo fruttato.

"Per me il complimento più grande per Moët & Chandon Impérial è che è delizioso. Non importa cosa lo renda tale, basta stappare il tappo e goderselo!". - conclude Gouez