

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON Y ROGER FEDERER PRESENTAN UN CORTOMETRAJE EN EL QUE LA ENERGÍA, LA ANTICIPACIÓN Y EL JUEGO MARCAN UNA ESPECIAL CELEBRACIÓN

En la producción, el icónico embajador de la Maison, Roger Federer, es un extraordinario anfitrión caballeroso que ofrece una entrada detrás de escena a los preparativos de su fiesta, respetando los rituales del Art-de-Vivre francés de Moët & Chandon con su característico aplomo atlético.

Abundan los momentos espontáneos de unión auténtica, junto a amigos de la Maison como el ícono de la moda canadiense Coco Rocha, la actriz británica y ganadora del BAFTA Lashana Lynch, el chef multiestrella Michelin Yannick Alléno y Benoît Gouez, *chef de cave* de Moët & Chandon.



París, 11 de diciembre de 2023 -

Moët & Chandon presenta con orgullo un cortometraje lleno de ambiente festivo y *joie de vivre*, protagonizado por el veterano embajador de la Maison, Roger Federer. El vídeo narra las aventuras del legendario deportista mientras organiza una exquisita cena a lo Moët. Para acompañarlo están algunos amigos de la Maison, cada uno de ellos personificación de un ámbito en el que Moët & Chandon siempre ha desempeñado (y sigue desempeñando) un papel fundamental: el deporte, la moda, el cine, la gastronomía y la enología.

Como sabe Roger Federer, el tiempo lo es todo. En la cuenta atrás hasta la llegada de los invitados, una coreografía perfecta de pequeños pero significativos gestos culminan en una impecable velada de deliciosa diversión (y un poco de baile) con la ayuda de sus amigos: la modelo canadiense y defensora de los jóvenes profesionales de la moda Coco Rocha, británica BAFTA- la galardonada actriz Lashana Lynch, el chef multiestrella Michelin y embajador de Moët & Chandon, Yannick Alléno, y el chef *de cave* Benoît Gouez. Ellos y otros invitados rodean a su cordial anfitrión para un brindis de celebración a la manera del verdadero *art de vivre* francés.

Una lista de rituales franceses

Los rituales son fundamentales para organizar una cena elegante a la francesa, una lista de rituales que Roger debe abordar uno por uno, mientras se viste con su esmoquin y entra en acción, corriendo contra el reloj. Las invitaciones bellamente escritas a mano, los preparativos continúan en la casa francesa de Roger. En la cocina, el chef con estrella Michelin y embajador de la Maison, Yannick Alléno, perfecciona meticulosamente una experiencia culinaria deliciosa, mientras que el *chef de cave* de Moët & Chandon, Benoît Gouez, sugiere con pericia el maridaje perfecto de champagne con la cena. La mesa está puesta casi a la perfección mientras Coco Rocha revolotea, asegurando que cada detalle esté impecable. Al mismo tiempo, Lashana Lynch envuelve afanosamente obsequios de fiesta y regalos de despedida.

En el último momento, a medida que los invitados llegan y se reúnen alrededor de la mesa, cada detalle encaja en su lugar. Roger reúne a todos para un brindis de celebración con Moët Impérial, el champagne emblemático de la Maison. Roger ejecuta con maestría cada ritual, por lo que la velada se desarrolla como un éxito rotundo con la elegante cena acompañada de Moët Impérial.

"Disfruté muchísimo desempeñando el papel de un elegante anfitrión que planificaba una agradable cena francesa con la inestimable ayuda de mis amigos. Este esfuerzo conjunto fue como la vida real y resultó perfecto debido a sus momentos auténticos y compartidos", dice Roger Federer.

Una lista de elementos necesarios para una fiesta À La Moët

1. Vístase para expresar: "Vamos de fiesta", poniendo celoso incluso al amigo más moderno
2. Pídale un enólogo invitado cuál es el vino perfecto para realzar la celebración
3. Almacene y enfríe una buena cantidad de Moët & Chandon unas horas antes de la fiesta
4. Prepare regalos para los invitados, para ofrecerles algo cuando se vayan
5. Intente (no) llegar tarde
6. Haga que parezca sencillo (¡incluso si no lo es!)
7. Asegúrese siempre de que el chef sea libre de jugar y hacer su magia
8. Seleccione cristalería para que brille la efervescencia del champagne
9. Confíe en el papel de sus amigos más protagonistas amigos para dejar fluir la conversación
10. Y, por fin, levanten sus copas llenas y brinden con Moët Impérial #ToastWithMoët

Roger Federer, Embajador y Anfitrión Extraordinario

Roger Federer, una de las leyendas del deporte más famosas de nuestro tiempo, selló su vínculo con Moët & Chandon en 2012, cuando unió fuerzas con la Maison como embajador. Desde entonces, la asociación de Moët & Chandon con la estrella del tenis se ha convertido en una apasionante aventura definida por valores compartidos de estilo, *glamour* y generosidad. En dos décadas, su vínculo se ha fortalecido, a través de momentos de éxito y triunfo, hasta convertirse en una relación excepcionalmente sinérgica y continua.

Roger accedió amablemente a prestar su inmenso talento actoral y cómico para el papel protagonista de esta producción cinematográfica de 45 segundos. Sin miedo a auto despreciarse, Roger también canalizó su elegante estilo personal y su sofisticado juego de pies desde la pista de tenis en el papel de un anfitrión sofisticado, vestido de esmoquin, a quien, cuando la cámara lo captura por primera vez, se ve preparándose para recibir a los invitados en una deslumbrante cena en casa.

El escenario

El interior de la casa francesa de Roger se filmó en el Château de Saran, en Champagne, una célebre residencia de Moët & Chandon llena de historia, que sirve de telón de fondo para una velada meticulosamente coreografiada. Adquirido por la Maison en 1801, este magnífico castillo se sometió a una restauración magistral y en 2019 hizo su gran resurgimiento en el siglo XXI. Hoy en día, domina el paisaje y ofrece impresionantes vistas de las colinas de Chouilly y la Côte des Blancs. Con su rico patrimonio que abarca dos siglos, el Château de Saran resume la esencia y el legado de Moët & Chandon.

La película aparece en la web oficial y en las cuentas oficiales de Instagram, Facebook y YouTube de Moët & Chandon.

Para más información póngase en contacto
Annalisa Maestri
amaestri@moethennessy.com

- Fin -

ACERCA DE MOËT & CHANDON

Moët & Chandon fue fundada en 1743 por Claude Moët y elevada a renombre internacional por su descendiente, Jean-Remy Moët, que soñaba con "compartir la efervescencia del champagne con el mundo". Desde la corte real hasta la alfombra roja, desde Studio 54 hasta Grand Slams, Moët &

Chandon ha unido a la gente en torno a momentos emocionantes y extraordinarios. Con los viñedos más grandes y diversos de la región, la Maison ofrece una cartera universal y versátil de champagnes para cada ocasión y paladar. Fácil de amar, cada creación en blanco y rosado, desde el icónico Moët Impérial hasta la refinada Grand Vintage Collection, desde el refrescante Moët Ice Impérial hasta la multicapa Collection Impériale, la expresión más reciente del arte de Alta Enología: deslumbra y deleita con un amplio espectro de sabores y aromas para capturar la asombrosa amplitud de su terruño. A través de Natura Nostra, el programa de sostenibilidad a largo plazo de Moët & Chandon, la Maison trabaja para proteger la biodiversidad en la región y, desde 2009, Moët & Chandon también apoya iniciativas filantrópicas a través de Toast for a Cause. Durante casi tres siglos, Moët & Chandon ha sido el champagne elegido para conmemorar tanto acontecimientos importantes de la historia como celebraciones personales, realzando cada brindis con la chispa de la efervescencia.

ACERCA DE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

Moët & Chandon Brut Impérial, cuyo 150 aniversario se celebró en 2019, es un champagne exclusivo diseñado como un bouquet bien equilibrado para reflejar la diversidad de Champagne y sus viñedos de la manera más generosa. Es la mezcla que el *chef de cave* Benoît Gouez recrea cuidadosamente cada año, a partir de aproximadamente un 50% de vinos del mismo año y un 50% de vinos de reserva derivados de los dos años anteriores, aunque esos porcentajes precisos varían según las características de los jugos de uva en cuestión.

“Para cada ensamblaje, utilizamos alrededor de 10 preensamblajes de 10 a 15 vinos base, lo que se traduce en alrededor de 100 a 150 vinos diferentes en Moët & Chandon Impérial”, dice Gouez.

Respetuoso con el paisaje de la región, Moët Impérial lleva la huella del propio terruño de Champagne. Con el espíritu de preservar esa autenticidad, Moët Impérial reúne en su ensamblaje un tercio generoso de Pinot Noir, otro tercio de Meunier y un tercio menor de Chardonnay.

La composición del Moët Impérial no es una receta. Es un conjunto de los mismos tres cépages que el Celler Master ajusta continuamente para respetar un preciso equilibrio Champenois.

Cada año, Moët & Chandon realizará un ensamblaje diferente para su champagne estrella. Los porcentajes se modifican para garantizar la coherencia.

Este conjunto integral logra el estilo icónico de la Maison que ha sido la elección preferida de los amantes de Moët & Chandon durante unos 150 años.

Moët Impérial es un champagne para todas las estaciones y circunstancias. Es un champagne delicioso pero accesible. Es muy completo pero apuesta por su sencillez, en el sentido de que no busca la complejidad sino la máxima armonía y versatilidad.

Cada tres meses, se perfeccionan nuevos ensamblajes de este champagne para mantener su consistencia y garantizar que nunca haya una diferencia detectable entre la primera y la última botella de Moët Impérial embotellada ese año.

Moët & Chandon Impérial es un vino vibrante, generoso y seductor. Su dimensión inicial es una frutalidad que emana de sus aromas amarillos, blancos y verdes que combinan toques de frutas blancas, cítricos y notas florales.

Moët Impérial evoca primero la imagen de una cesta de frutas a la que aportamos una segunda dimensión de madurez elegante expresada a través de notas "rubias" ligeramente mantecosas, que evocan pan fresco o el sabor de las nueces, que añaden complejidad sin abrumar el carácter frutal del champagne.

La dosis de Moët Impérial está limitada a 7 gramos por litro, para que el champagne mantenga su ligero frescor en un equilibrio medido entre acidez y frutalidad.

Después de 24 meses en bodega para su maduración después del embotellado, el ensamblaje de Moët Impérial adquiere generosas notas de brioche tostado que se superponen a su carácter frutal.

“Para mí, el mayor elogio del Moët & Chandon Impérial es que es delicioso. No importa qué es lo que lo hace así, ¡simplemente abra el corcho y disfrute!” - concluye Gouez