



Champagne cosigné Michel Chapoutier & Devaux

NOUVEAUTÉS

Le champagne Devaux et Michel Chapoutier dévoilent une longue collaboration dans la sélection de parcelles – dont certaines appartiennent depuis 2007 à Michel Chapoutier, aujourd'hui propriétaire de plus de 1 ha en Champagne – et l'élevage de vin de champagne, pour créer une nouvelle cuvée baptisée Sténopé en référence au procédé photographique. « *Notre objectif est de ne commercialiser que des champagnes millésimés représentatifs de leur année de naissance* », annoncent les deux partenaires réunis dans une joint-venture. Le premier millésime de cette démarche, le 2008, sera commercialisé en 3 400 bouteilles (PVC : 130 €) et 620 magnums (PVC : 280 €). L'objectif à moyen terme est de produire et commercialiser 5 000 bouteilles et 2 000 magnums. En France, la commercialisation sera faite par Champagne Devaux dont le distributeur, dans un gros quart Sud-Est, n'est autre que Michel Chapoutier. Le packaging reprend la bouteille de la Collection D de Devaux, mais avec une coiffe sans collerette, à l'instar d'une bouteille de vin, et avec des mentions en braille sur l'étiquette comme pour tous les vins Chapoutier. Les bouteilles seront commercialisées soit en coffret (fabriqué par DL Com et reprenant les mentions en braille), soit en caisse bois de 4 bouteilles. Les magnums seront vendus en coffret. La création est due au cabinet de design Talky Walky (Troyes). **T.G.**