

CHAMPAGNE



Comtes de Dampierre

Dossier de Presse 2015

La “**Famille de Dampierre**” est l’une des plus anciennes branches de la “Maison de France”: depuis plus de sept siècles leur nom est lié à l’histoire de la région de la Champagne. Hommes d’art, les Comtes de Dampierre prennent le plus grand soin pour élaborer leurs vins et magnifier les cuvées de Premier Cru et Grand Cru.

Comte Audoin de Dampierre : le fondateur

La société, telle qu’elle est aujourd’hui, a été fondée en 1986 par le Comte Audoin de Dampierre, un homme visionnaire empreint de générosité, de conviction et de passion. Une personnalité charismatique en Champagne.

Il a conduit sa vie comme il conduit ses voitures de collection, sa grande passion. Et l’homme est plein d’humour.

Audoin de Dampierre a démarré cette affaire de famille il y a 28 ans avec la simple idée en tête que les bons vins ne peuvent être fait qu’à partir de bons raisins.

Année après année, millésime après millésime, ce perfectionniste a fait connaître son nom dans plus de 20 pays.

Avec l’expérience et un souci constant de se dépasser, il a eu l’intuition en 1989 de faire revivre la fantastique tradition du passé et de relancer l’élégance absolue du champagne en fermant ses bouteilles avec la technique ancestrale de la ficelle qui est devenue la signature distinctive de la marque.

A l’époque, ce fut considéré en Champagne comme de la folie mais le succès mondial a prouvé le bien-fondé de cette décision.

“Le Champagne est bien meilleur en bonne compagnie”, ainsi le partage a toujours été une vertu cardinale de ce gourmet. Audoin de Dampierre éprouvait un réel plaisir en partageant ses moments d’intimité familiale avec ses clients et ses hôtes pour les initier aux subtilités de ses vins.



Il transmet ainsi à la perfection son expérience de dégustation, comme un vrai ambassadeur du champagne. Audoin de Dampierre a pris sa retraite en 2011 dans son château de Charente-Maritime.

Son successeur, Monsieur Philippe Rosy et son équipe sont maintenant basés à Bouzy au cœur du vignoble, où se trouvent depuis 2000 la cuverie et les caves de la société.

Des raisins de haute qualité issus des meilleurs terroirs, un assemblage d'une grande précision, de beaux emballages et des vins à la fois uniques et distincts valent la signature **Champagne Comtes de Dampierre**.

Les raisins de la gloire

Comme les Maisons les plus prestigieuses, les champagne Dampierre sont élaborés à partir de raisins exceptionnels issus de vignobles de Premiers Crus et de Grands Crus sélectionnés et seulement de deux cépages: Pinot Noir et Chardonnay.



Pour le Chardonnay, les raisins sélectionnés proviennent des meilleurs villages et sols de la Côte de Blancs: Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger.

Pour le Pinot Noir, les raisins proviennent essentiellement de villages bijoux de la Montagne de Reims, plus précisément Bouzy, Ambonnay and Cumières.

Pour les Brut non-millésimés, la "Grande Cuvée" et la "Cuvée des Ambassadeurs" jusqu'aux cuvées millésimées et spéciales, les champagnes Comtes de Dampierre sont reconnus comme des nectars avec leur mousse fine et persistante.

Assemblages de perfection et de distinction!



Le ficelage traditionnel: noblesse oblige

Ce travail artisanal remonte au XVIIIème siècle. Le ficelage traditionnel symbolise le luxe français et s'associe ainsi aux grands millésimes: Family Reserve et Cuvée Prestige.



“Noblesse oblige”, les millésimes exceptionnels sont fermés d’une manière unique: avec la ficelle.

Avant le XIXème siècle et l’invention des muselets et plaques de muselet métalliques, les bouchons étaient retenus à la bouteille avec une ficelle graissée et tendue.

Cette méthode était soumise à un décret royal qui fut promulgué en 1735.

Le “ficeleur” devait utiliser une ficelle à trois brins pour accomplir son travail. Jusqu’à la Première guerre mondiale, la plupart des bouchons étaient encore retenus de cette façon. L’attache métallique s’est généralisée seulement ensuite.

Cette tradition est perpétuée avec beaucoup d’application par les Champagnes Comtes de Dampierre.

Une ficelle plutôt qu'un muselet métallique!

Quand les ancêtres des Comtes de Dampierre ont commencé à vendre les premières bouteilles de leurs belles cuvées, ils attachaient les bouchons à leurs bouteilles avec de la ficelle de chanvre produite localement.

Cette tradition est ainsi devenue depuis longtemps une partie de l'identité unique de la marque Dampierre.

En 1989, Audoin de Dampierre a demandé à Michel Laudy, ancien chef de caves bien connu, de rechercher dans sa mémoire familiale et ses archives les détails de cette tradition ancienne pour "retenir les bouchons".

Michel Laudy a trouvé des dessins et descriptions techniques. Il a ainsi pu construire le banc spécial en bois à partir d'une réplique de ceux utilisés au 17ème siècle. Il a également réussi à trouver la description précise de la ficelle de chanvre ainsi que les bons artisans capables de les produire localement.

Le "Ficelage" est la méthode ancestrale d'attacher le bouchon avec une ficelle, une vieille tradition qui requiert beaucoup d'adresse: concentration et précision sont les clés de l'art de ficeler comme dans beaucoup de métiers d'art où le temps passé est déterminant. Un expert ficelle ainsi 50 bouchons seulement à l'heure.

Le "ficeleur" attache son lien avec des nœuds alors que la ficelle est toujours attachée à la bobine puis il coupe les deux bouts; ce procédé est répété une fois et donne ainsi une forme de croix au-dessus du bouchon.

Début 1992, les premières bouteilles de la cuvée spéciale fermée à la ficelle, notre Family Reserve, furent expédiées à nos importateurs aux Etats-Unis. Cela a fortement contribué à positionner Dampierre comme une marque unique.

Aujourd'hui, nos cuvées de Prestige comme toute notre gamme de champagne "Ambassadeurs" sont disponibles avec ce sceau unique. Le Japon a d'ailleurs été le premier pays en 2011 à importer la gamme entière de nos champagnes avec cette fermeture traditionnelle à la ficelle.



L'art de belles traditions

Le champagne, symbole du luxe "à la française", a toujours flirté avec fantaisie et extravagance.

En proposant ses cuvées de prestige avec cette signature artisanale, le ficelage, la Maison Comtes de Dampierre permet à tous les amoureux de l' "art de vivre" à la française d'expérimenter l'élégance du sur-mesure et du savoir-vivre.



Afin de rendre possible ce rêve d'esthète et de rendre hommage à l'expertise française, Audoin de Dampierre n'a pas hésité un seul instant à ressortir de vieux outils qui étaient utilisés il y a plus de deux siècles pour réaliser cette opération délicate.

Raffinement ultime: ces bouteilles sont présentées dans de précieux coffrets avec une paire de petits ciseaux dorés.

La cérémonie d'ouverture est alors d'une grande classe avec une union de beaux gestes et de bon goût.

Une fois la ficelle coupée, le bouchon est soulevé délicatement et émet un léger "soupir" au moment de la libération du dioxyde de carbone.