



Communiqué de presse  
Novembre 2015

## Champagne Jeeper va plus loin dans l'expression du « Jeeper Taste » en réalisant ses levures maisons

Les vendanges 2015 ont marqué une évolution pour la Maison Jeeper. Après le chargement direct des pressoirs dans ses fûts, Champagne Jeeper a également lancé un grand projet : la réalisation de levures maison. Un choix décisif pour renforcer la typicité des champagnes et donner encore plus de sens au « Jeeper Taste », ce goût maison unique.

Le projet de levures indigènes maison devrait prendre trois ans. La première étape a eu lieu pendant les vendanges 2015 avec la mise en fermentation des raisins récoltés sur la région.

Les raisins proviennent des villages de Leuvrigny, Cerseuil, Brouillet, Savigny, Villedommange (Premier Cru), Ambonnay (Grand Cru) et Oger (Grand Cru). Après avoir été écrasés, ils ont été placés dans des petites cuves pour fermentation. Les moûts résultant de cette fermentation serviront de base à la confection des levures maison.



Les cuves prêtes à accueillir les raisins



Les raisins fraîchement récoltés



Les raisins en fermentation, base des levures maison

*« En réalisant nous-même nos levures, à partir de vignobles et de raisins sélectionnés, nous maîtrisons encore plus toutes les étapes de l'élaboration de nos champagnes. Nous cherchons toujours à améliorer la qualité de nos vins tout en renforçant une typicité. Les levures maisons, véritables reflets du terroir, vont sans aucun doute apporter un atout de plus au Goût Jeeper... »*  
précise Myriam Dubois, propriétaire des Champagne Jeeper

Depuis toujours les Champagnes Jeeper revendiquent un souci de différenciation. Distincts par la forme de leurs contenants (bouteilles originales et élégantes aux formes arrondies ; verres Bubbly pour une dégustation chic et décontractée), ils se révèlent surtout par leurs cuvées, dominées par le Chardonnay et élaborées par des assemblages d'excellence.

Cette nouvelle étape dans le processus d'élaboration des Champagnes Jeeper ne fait qu'affirmer la volonté de leurs propriétaires de tout mettre en œuvre pour se distinguer et viser la très haute qualité.

**Contact presse: Agence Open2Europe – Anne Macquet**  
[a.macquet@open2europe.com](mailto:a.macquet@open2europe.com) - 01.55.02.27.92