

CHAMPAGNE  
**JEEPER**



"L'ASSEMBLAGE DE L'EXCELLENCE"  
SINCE 1949



Communiqué de presse  
20 mai 2015

## Les Champagnes JEEPER primés à l'International Wine Challenge 2015

En plus de 30 ans, l'International Wine Challenge a su s'imposer parmi les concours de référence sur la scène mondiale. L'édition 2015 a sacré deux champagnes des Domaines Jeeper avec une **médaille d'Or** pour le **Champagne Grande Réserve** et une **médaille d'Argent** pour le **Champagne Grand Rosé**. Une consécration reçue d'experts internationaux, preuve de l'excellence et du savoir-faire de la Maison.



### Médaille d'Or

#### pour le Grande Réserve Blanc de Blancs

Ce Champagne Brut Grande Réserve à la robe or clair brillant, est composé à 100% de Chardonnay. Son nez est minéral et floral. En bouche, il est long et soutenu, vif et fruité, avec de belles notes d'agrumes. D'un extrême raffinement, il se déguste sans complexe tout au long d'un repas.

### Médaille d'Argent pour le Grand Rosé

Assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir, ce champagne rosé a une jolie robe rose clair brillant. Fruité et floral au nez (notes de fraises, pivoine et rose), il se distingue par sa délicatesse en bouche. Fin, souple et fruité en bouche, sur des notes de fruits rouges (cerise noire), ce rosé très élégant offre une gourmandise d'une longueur subtile.



« Nous sommes très fiers de recevoir ces médailles. Le jury d'experts, qui teste à l'aveugle des milliers de vins prestigieux du monde entier, a su apprécier la grande qualité de nos champagnes. Ces récompenses, qui viennent s'ajouter aux distinctions reçues cette année au concours Decanter World Wine Awards, sont aussi pour nous la reconnaissance d'un travail accompli au quotidien pour élaborer des champagnes d'excellence. » souligne Nicolas Dubois, propriétaire des Domaines Jeeper.

### **A propos de Champagne JEEPER :**

L'histoire de la Maison Jeeper s'écrit dès le 18ème siècle, même si la marque ne fut déposée qu'en 1949, époque à laquelle le fondateur, Armand Goutorbe, décida d'élaborer et de commercialiser son Champagne Jeeper.

Consolidée et disposant désormais des moyens nécessaires à son développement international, avec une volonté affirmée de « premiumisation » de son offre, la Maison de Champagne Jeeper propose une toute nouvelle gamme de Champagnes de hautes lignées qui sauront ravir les plus fins palais des hédonistes amateurs de bulles.

En quelques chiffres, Champagne Jeeper, c'est :

- **35 ha** de superficie en propriété
- **180 ha** d'approvisionnement en raisins sous contrat pluriannuel avec les vignerons partenaires de la région

#### **Champagne JEEPER**

3, rue de Savigny – 51170 Faverolles et Coëmy

T : 03 26 05 08 98

[info@champagne-jeeper.com](mailto:info@champagne-jeeper.com)

[www.champagne-jeeper.com](http://www.champagne-jeeper.com)

#### **Contacts presse : Agence Open2Europe**

63/65, avenue Gabriel Péri

92600 Asnières-sur-Seine

Anne Macquet / Pierrick Pichot : 01 55 02 27 92

[food@open2europe.com](mailto:food@open2europe.com)