



- 1834 -

BOIZEL

CHAMPAGNE

Ratafia Nouvelle Vague

L'audacieuse réinterprétation de la tradition champenoise par la Maison Boizel

À l'écoute des amateurs de vin curieux d'expérimenter de nouveaux vins, Champagne Boizel lance sa dernière pépite gustative : Ratafia Nouvelle Vague. Une audacieuse et élégante réinterprétation d'une tradition champenoise chère aux vignerons de la région, qui réaffirme l'intuition novatrice de la Maison.

Ratafia Nouvelle Vague : hisser haut les couleurs de la Champagne !

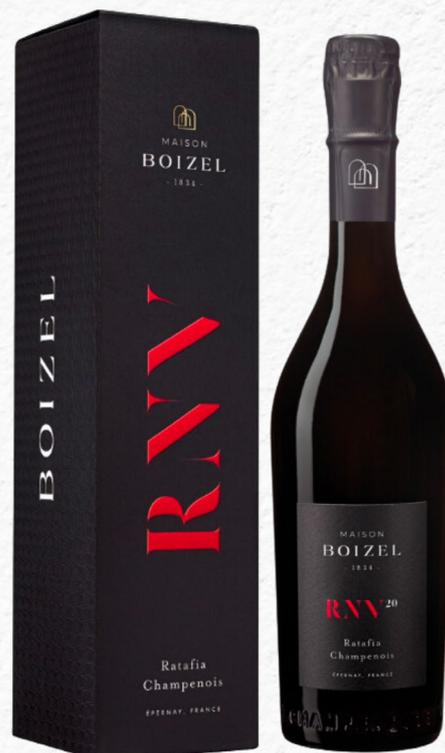
Animée par le souhait de remettre au goût du jour les traditions champenoises, c'est en posant un regard neuf sur des méthodes de production ancestrales que la Maison Boizel présente sa dernière création : Ratafia Nouvelle Vague. Cette édition limitée vient écrire une nouvelle histoire : forte de 24 mois d'élevage sous bois en fûts anciens puis de 12 mois de vieillissement en caves, elle offre un fruité naturel, révélateur de l'esprit libre de la Maison. Symbole d'un simple retour aux sources, cette référence incarne l'essence même de l'artisanat et du savoir-faire de la région, inscrite depuis des décennies dans les coutumes des vignerons champenois.

L'exploration de moments de dégustation nouveaux

À l'heure où les moments de dégustation s'apparentent à des instants privilégiés, la Maison Boizel répond avec élégance et audace aux aspirations des épicuriens en quête de découvertes et d'expériences gustatives nouvelles. Ratafia Nouvelle Vague dévoile ainsi son potentiel en fin de repas, en accompagnement de desserts légers, comme une salade de fruits ou bien avec des saveurs plus chocolatées. Il sera aussi l'accord parfait avec un plateau de fromages à pâte persillée, ou encore du gorgonzola.

LA PETITE HISTOIRE DU RATAFIA CHAMPENOIS

Reconnu en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP) en 2015, l'histoire du ratafia remonte toutefois au XIII^{ème} siècle. Son nom unique viendrait de l'expression latine « Rata fiat » qui signifie « Que le traité soit ratifié ». Ainsi, un verre de ratafia scellait un accord entre deux parties ! Au fil des siècles les techniques d'élaboration du ratafia ont évolué, lui permettant aujourd'hui d'attiser la curiosité des amateurs.



Champagne Boizel : explorateur de tendances gustatives

Fort d'un état d'esprit pionnier, Champagne Boizel a toujours su faire preuve de créativité dans l'exploration de nouveaux horizons gustatifs. Dès 1872, à une époque où les Champagnes sont encore très sucrés, la famille Boizel fait le choix d'élaborer des vins moins dosés, donnant ainsi naissance à l'un des premiers Champagnes Brut. Cette audace, est profondément ancrée dans les valeurs de la famille Boizel depuis plusieurs décennies, et se perpétue avec l'arrivée de Florent Roques-Boizel et de son frère Lionel à la tête de la Maison en 2019. Un mot d'ordre guide la signature de chaque nouvelle cuvée : réinventer les codes de la Champagne, en alliant tradition et modernité.

Ratafia Nouvelle Vague

Flacon IGP Ratafia Champenois 50cl

Assemblage

70% Meunier, 30% Chardonnay
Vinification sous bois
Élevage 24 mois en fûts anciens
Vieillessement 12 mois en bouteille en caves

Notes de dégustation

La robe est ambrée avec de légers reflets cuivrés.

Le nez est gourmand et fruité. Des notes de fruits confits dont le raisin, le pruneau et la cerise sont complétées par des arômes d'écorce d'orange, de cacao et d'amande.

En bouche, la texture est soyeuse et douce.
Les notes de cerise griotte et de pruneau se confirment.

Prix de vente conseillé : 32€ TTC

*Ratafia Nouvelle Vague est disponible au domaine, en CHR
et sur la boutique en ligne www.boutique.boizel.com*



Champagne Boizel, le meilleur du temps et du terroir champenois

Depuis 1834, six générations de la famille Boizel se sont succédé à la tête de la Maison. Florent Roques-Boizel, son Président Directeur Général, inscrit Champagne Boizel dans une nouvelle stratégie de développement, au service d'une vision toujours plus précise des vins et de l'expérience Boizel. Le vignoble de la Maison, réparti sur sept hectares, est situé au coeur des meilleurs crus historiques de la Champagne, dont la Côte des Blancs et Avize, d'où est en partie originaire la famille.

CONTACTS PRESSE SOWINE

Laura Bounie • laura@sowine.com • 01 86 90 03 62

Elise Roux • eliseroux@sowine.com • 01 86 90 14 70