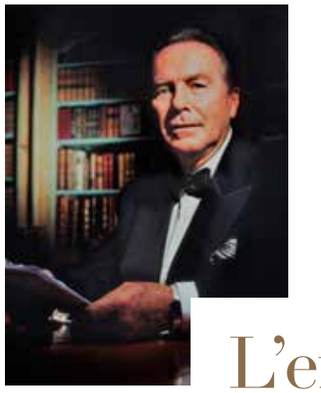
CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte

FRANCE





L’excellence à la française

L’homme qui a donné son nom à la Maison de champagne préférée des Français était un homme d’affaires ambitieux. Conseiller du Commerce Extérieur, il fit fortune en devenant, dans les années 60, le premier importateur de café de l’Afrique de l’Ouest aux Etats-Unis. Installé à New York, il a mesuré la réputation de la gastronomie française et a noué de solides relations avec les plus grandes célébrités de l’époque grâce à sa personnalité extravertie.

Alors, ce jour où Nicolas Feuillatte décide de rentrer en France pour acheter et remembrer un vignoble en Champagne a été mûrement réfléchi. Il sait qu’exigence et rigueur sont deux qualités indispensables dans la réussite de son projet. En 1976, il crée un champagne élégant, avec une étiquette très originale, portant la signature de Nicolas Feuillatte. Deux ans plus tard, il démarre la commercialisation aux USA où il réside régulièrement, et sollicite ses amis New-Yorkais et Californiens. Son champagne évoque l’excellence à la française. Le succès est immédiat.

Pour répondre à la demande croissante, il sait qu’il lui faut voir plus grand et s’associe en 1986 au Centre Vinicole de la Champagne. Henri Macquart, le Président fondateur de cette grande coopérative, est convaincu que l’union fait la force. La filière se structure à travers ce modèle coopératif original et solidaire et s’investit dans ce projet rupturiste pour en faire une success story dans le monde entier. Dès lors, Monsieur Nicolas Feuillatte deviendra le meilleur ambassadeur de la Maison.

50 ANS



De belles lettres de noblesse

Visionnaires, les fondateurs de la Maison avaient la conviction que le champagne ne devait pas être réservé à une élite de privilégiés. Dès lors, ils œuvrent pour que les vins plaisent au plus grand nombre sans jamais renier la qualité. Ils inventent le luxe accessible et, en moins de quarante ans, Nicolas Feuillatte devient le champagne préféré des Français et se positionne troisième producteur mondial de champagne en volumes.

Servi à bord du Concorde, inventeur de campagnes publicitaires décalées, revendiquant une destinée internationale en s'affirmant à « Epernay, New York, ailleurs… », impertinente en invoquant le pouvoir de libérer les bulles, la soif de conquête est irrésistible. Partout, cette Maison se veut universelle et trouve son meilleur écrin dans le circuit des prescripteurs.

Dans les années 90, elle innove en fondant une boutique à son nom à Paris, rue du Faubourg St-Honoré, qui devient un espace de vente et expérientiel unique.

Aussi, créer des cuvées de champagnes réservées exclusivement au service des prescripteurs pour répondre à leur exigence a paru une évidence. Nicolas Feuillatte fait partie du cercle très fermé des Maisons qui proposent des cuvées de gastronomie reconnues par les plus grands dégustateurs du monde entier. Entièrement dédiées au réseau C.H.R, elles sont mises en œuvre par une équipe de commerciaux spécialisés.

En 2026, la plus jeune des grandes Maisons de Champagne fête 50 ans d'audace et de convivialité. Depuis 1976, la marque accompagne les moments qui comptent, des plus intimes aux plus grandioses en leur donnant ce supplément d'émotion qui les rend inoubliables. Première grande Maison de Champagne née sans codes figés, première à penser le champagne autrement, première à rassembler des coopératives et des vignerons autour d'un projet collectif… En 2026, la Maison célèbre 50 ans de moments extraordinaires, d'émotions et de joie partagées.





Des cuvées ciselées à la perfection

Finesse et précision ; fraîcheur et élégance… Les cuvées Nicolas Feuillatte doivent d'abord leur signature propre à la Nature : la Champagne. Car élaborer de grands vins de champagne demandent l'humilité de s'en remettre à ce que la vigne a à offrir de plus beau : les raisins.

Fruit du travail des vignerons, forgée par les territoires, une mosaïque de sols et une multiplicité de crus, chacune des cuvées Nicolas Feuillatte est ciselée par le Chef de Caves. Chaque expression est une démonstration de son savoir-faire œnologique et du style de la Maison. Une palette de matières que sont les typicités de cépages, de sols et de climats s'exprime dans le verre.

Lors des vendanges, Guillaume Roffiaen commence par une reconnaissance des vins de réserve qui joueront un rôle charnière dans les assemblages de demain. Des vins à la personnalité forte ou plus en retenue, des vins identifiés pour leur potentiel de garde, des vins nécessaires pour assurer l'équilibre et la pérennité de ses cuvées.

C'est sereinement que peut commencer la conception des assemblages. L'arbitrage se fait seulement à l'issue de ses longues semaines passées en cave à découvrir les facettes de cette Champagne si riche et toujours surprenante, année après année, vendange après vendange. Un exercice toujours renouvelé à partir d'une matière vivante toujours différente.

Signature des vins de Guillaume Roffiaen, son approche des liqueurs de dosage est d'une précision absolue, élaborant un accord pour chaque cuvée afin d'en sublimer les saveurs et les arômes développés lors du vieillissement. Il est réalisé sur mesure, en fonction des crus et des cépages, des années de récolte et du mode de vinification et d'élevage pour garantir le style unique de chaque champagne, et leur permettre de s'exprimer de l'apéritif à la table.

Entouré d'une solide équipe œnologique, Guillaume Roffiaen fait corps pour que la maîtrise et la recherche perpétuelle de perfection s'incarnent dans chacun des vins de la Maison.

Réserve Exclusive

Brut

CUVÉE EMBLÉMATIQUE INCARNANT À MERVEILLE
LE STYLE NICOLAS FEUILLATTE

Frais et dynamique

Assemblage

20 % Chardonnay
40 % Pinot Noir
40 % Meunier

Élaboration

Vieillissement en cave de 3 à 4 ans.

Spécificités

Un champagne réunissant jusqu'à 5 années de vins de réserve sur chaque cépage.

L'assemblage complexe de cette cuvée incarne toute la mosaïque de saveurs présente dans le terroir de Champagne.

Dégustation

Couvrant l'appellation, la Réserve Exclusive Brut réunit tous les territoires de la Champagne et témoigne d'une habile synthèse : c'est un champagne aérien, dynamique et frais, au fruit franc, expressif, animé d'une belle maturité grâce à un vieillissement prolongé en cave lui permettant de parfaire sa saveur et sa consistance.

Les notes de poire juteuse et d'abricot croquant se mêlent dans une jolie fusion autour d'une bulle fine, et se révèlent au travers du temps.

Simple dans sa complexité, désaltérant, primesautier, il sonne le temps des accords composites, autour de tapas à l'apéritif, incarnant à merveille « l'esprit Champagne ».

Médailles

Médaille d'Or
Mundus Vini 2025
Decanter World Wine Awards 2024
Japan Wine Challenge 2024

Médaille d'Argent
Champagne Masters 2026

92/100
Wine Spectator 2023
James Suckling 2024

90/100
Guide Melendo 2025
Gault & Millau - Livre des Champagnes 2025



Réserve Exclusive

Rosé

CHAMPAGNE GOURMAND

Nuancé et gracieux

Assemblage

10 % Chardonnay
45 % Pinot Noir
45 % Meunier

85 % base de vin blanc
15 % base de vin rouge

Élaboration

Vieillissement en cave de 2 à 3 ans.

Spécificités

Un parti-pris œnologique fort travaillé sur l'abondance des fruits rouges et croquants.

Combinaison idéale entre la fraîcheur et la charpente d'un assemblage blanc et l'expression fruitée du vin rouge à hauteur de 15 %.

Une bouteille verte, pour préserver toutes les qualités organoleptiques du vin.

Dégustation

La Réserve Exclusive Rosé est un champagne éclatant de petits fruits rouges frais, aux contours nuancés.

C'est une évocation gourmande de groseille, myrtille et framboise mêlées avec un soupçon de fraise Gariguette.

La trame est fine et dynamique ; ses saveurs franches sont tout en délicatesse et en nuances.

La Réserve Exclusive Rosé est un champagne aux parfums frais et aériens, désaltérant et joyeux, à savourer à tout moment de l'année.

Médailles

Médaille d'Or
Mundus Vini 2026
Champagne Masters 2023

92/100
Wine Spectator Novembre 2022
James Suckling Tasting 2024

15,5/20
Gault & Millau - Livre des Champagnes 2023



Réserve Exclusive

Demi-Sec

LE CHAMPAGNE DES METS SUCRÉS-SALÉS ET DES DESSERTS

Dynamisme et vitalité

Assemblage

20 % Chardonnay
40 % Pinot Noir
40 % Meunier

Élaboration

Vieillissement en cave de 3 à 4 ans.
Dosage : 35g/l

Spécificités

Un champagne au dosage soutenu parfait pour les nouveaux modes de consommation (mixologie).

Le champagne idéal pour les cuisines épicées, exotiques et les desserts.

Dégustation

À l'œil : Robe dorée aux reflets intenses. Effervescence harmonieuse.

Au nez : Riche et intense. Mature sur le fruit sec (abricot, raisin). Notes d'amandes et de vanille. Belle franchise.

En bouche : La bouche est fondue et ouvre sur le fruit confit et la noisette. Puis viennent de riches nuances de pain grillé et de miel. La finale est charnue et soulignée de fruits jaunes (mangue) puis suave et douce.



Réserve Exclusive

Premier Cru Extra-Brut

L'ASSEMBLAGE LE PLUS COMPLET DE PREMIERS CRUS

Assemblage

1/3 de Chardonnay
1/3 de Pinot Noir
1/3 de Meunier

Élaboration

Vieillissement en cave de 6 ans.

Spécificités

L'assemblage le plus complet de Premiers Crus qui existe en Champagne (26 villages).

Une cuvée très peu dosée, créée spécialement pour accompagner tout un repas.

Dégustation

La Réserve Exclusive Premier Cru Extra-Brut présente une robe or clair, d'aspect très brillant. Son caractère minéral et nerveux reflète son origine. C'est un vin cosmopolite.

Au nez, des notes douces de miel d'acacia, de poire, de fruits blancs et d'agrumes frais laissent ensuite place à des arômes gourmands.

À l'attaque, c'est le terroir qui prend le pouvoir : la minéralité d'un sol crayeux après une légère pluie sur les coteaux de la Côte des Blancs, la rocaille des pierres calcaires emblématiques de la Champagne s'expriment pleinement.
Puis, les Pinots Noirs épicés du Sud de la Montagne de Reims apportent puissance et charpente douce à ce vin ciselé, caressé ensuite par le velouté du Meunier, tout en délicatesse.

En finale, un nouvel élan plus salin et une tension ouvrent les papilles : la Réserve Exclusive Premier Cru Extra-Brut s'apprécie dès l'apéritif et tout au long d'un repas.

Médailles

Platinum
Japan Wine Challenge 2024

Médaille d'Or
Mundus Vini 2026

Master
Champagne Masters 2026

92/100
Guide Bettane et Desseauve 2025

91/100
James Suckling 2025

90/100
Wine Spectator - 10 Sensational Sparkling Wines Oct 2024



Blanc de Blancs

Millésimé

LA SINGULARITÉ DU CHARDONNAY ET UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE

Minéral et lumineux

Assemblage

100 % Chardonnay majoritairement de la Côte des Blancs, du Sézannais, de Montgueux.

Élaboration

Vieillissement en cave de 5 ans.

Spécificités

Un style particulier, moderne, entre tension et générosité aromatique.

Un vieillissement mesuré pour réhausser sa souplesse naturelle.

Un champagne toujours millésimé.

Dégustation

À l'œil : Une couleur or pâle parsemée de quelques reflets grisâtres, en écho à la pureté du cépage Chardonnay.

Le premier nez exprime des arômes floraux incluant des fragrances de chèvrefeuille, de tilleul et d'acacia. Cette expression florale est agrémentée de quelques notes d'agrumes ; le citron et la bergamote dominent. Ces notes s'éclipsent peu à peu pour laisser place à des arômes plus gourmands de beurre, de miel frais et de crème citronnée qui viennent enrichir l'ensemble.

En bouche, une attaque portée par des saveurs aux résonances d'agrumes frais et de groseilles blanches. La dernière expression renvoie au kumquat et au pomélo.

Le millésime lui apporte profondeur et éloquence.

Cuvée délicate, elle se déguste dès l'apéritif sur des mets bruts ou peu travaillés.

Médailles

du millésime 2019

Platinum
Japan Wine Challenge 2025

Médaille d'Or
Mundus Vini 2026
Decanter World Wine Awards 2025

93/100
James Suckling Tasting 2025

91/100
Guide Bettane et Desseauve 2026



Brut
Millésimé

EXPRESSION DE LA SINGULARITÉ D'UNE ANNÉE

Riche et dynamique

Assemblage

1/3 de Chardonnay
1/3 de Pinot Noir
1/3 de Meunier

Élaboration

Vieillissement en cave de 6 ans.

Spécificités

Une maturation poussée en cave rare en Champagne lui confère une expression puissante.

Un champagne millésimé avec une sélection minutieuse de crus.

Dégustation

Ce champagne appelle à la table par son potentiel aromatique de fruits mûrs mais également par sa tension rayonnante. Il offre l'équilibre parfait à de nombreux mets.

Au nez, le Chardonnay se distingue, sur des notes de zeste d'agrumes, d'abricot frais, de garrigue.

En bouche, le Pinot Noir prend le pouvoir avec une texture ferme, charpentée, tempérée par la douceur du Meunier. Fleurs séchées, fruits jaunes, framboise prennent le relais, formant une trame à la fraîcheur naturelle, facile et gourmande.



Organic
Extra-Brut

LA NATURE FAIT BIEN LES CHOSES
Cuvée 100 % bio

Assemblage

Majorité de Pinot Noir, complété de Chardonnay et d'un peu de Meunier

L'assemblage est susceptible de changer en fonction du rendement de la vendange.

Élaboration

Vieillissement en cave de 3 ans minimum.

Spécificités

Vin biologique.

Une cuvée certifiée Ecocert.

Un champagne rare et exclusif, au dosage extra-brut.

Dégustation

À l'œil : Robe jaune tendre avec de jolis reflets argentés, des bulles fines et vives.

Au nez : Une affirmation immédiate de fruits : le nez se développe sur des arômes de pêche de vigne, de gelée de coing, de noyau de cerise et de groseille à maquereau.

En bouche : Notes de pain grillé et de brioche chaude, ponctuées de mirabelles et de Mangostana exotique. Structure affirmée. L'harmonie en bouche tempère la fraîcheur et la verve du vin, et s'accompagne de subtiles notes de framboise et de grenade. Finale à la minéralité surprenante.

Médailles

Médaille d'Or
Mundus Vini 2026
Champagne Masters 2026

Médaille d'Argent 90/100
International Wine & Spirit Competition 2024

91/100
James Suckling Tasting 2024

15,5/20
Gault & Millau - Livre des Champagnes 2023



Grand Cru

Millésimé Blanc de Blancs

LA PURETÉ D'UN CHARDONNAY AUTHENTIQUE

Droit et noble

Assemblage

100 % Chardonnay majoritairement de la Côte des Blancs (Chouilly, Avize, Cramant, Oger ou encore Mesnil-sur-Oger), du sud de la Montagne de Reims (Aÿ, Ambonnay).

Élaboration

Vieillissement en cave de 8 ans.

Spécificités

Une cuvée rare issue des plus prestigieux territoires de la Champagne.

Travail d'orfèvre et de précision : une appellation Grand Cru, l'expression pure d'un cépage et d'une année.

Dégustation

Le Grand Cru Millésimé Blanc de Blancs offre un champagne doré à l'or fin et velouté, à la bulle très fine et à la palette aromatique à la fois subtile et accomplie.

Le nez évoque les agrumes (citron vert), la verveine-citron complétées par des arômes de mirabelle et de noisette fraîche.

L'équilibre en bouche est entier et donne de la complexité au vin. Le Chardonnay dévoile des notes organiques et fruitées de pomme Granny et d'abricot.

La finale est fine, délicate, avec une touche de salinité iodée rafraîchissante.

Le Grand Cru Blanc de Blancs 2016 est un vin racé et élégant, parfait avec les produits de la mer.

Médailles

du millésime 2015

Médaille d'Or
Mundus Vini 2026
Chardonnay Masters 2025

Médaille d'Argent 90/100
International Wine & Spirit Competition 2024

93/100
Guide Bettane et Desseauve 2026



Année du millésime non contractuelle.

Grand Cru

Millésimé Blanc de Noirs

UN CHAMPAGNE DE GASTRONOMIE

Puissant et racé

Assemblage

100 % Pinot Noir
Composé des délicats et aromatiques Pinots Noirs de Verzy et Verzenay et des Pinots Noirs structurés et épicés d'Aÿ, Tours-sur-Marne, Bouzy, Ambonnay.

Élaboration

Vieillissement en cave de 8 ans.

Spécificités

Un champagne de gastronomie, puissant et racé, l'expression pure du Pinot Noir.

Une cuvée rare : une appellation Grand Cru, l'expression pure d'un cépage et d'une année.

Dégustation

À l'œil : Robe légèrement dorée, des bulles fines et délicates.

Le premier nez est très épicé. Il évoque la noix de muscade, la baie de genièvre et le poivre blanc.

L'attaque est puissante, mais très maîtrisée. La première bouche est souple et forme un bel équilibre entre la structure et la tonalité fruitée des Pinots Noirs. Les notes de raisins de Corinthe et de réglisse réhaussent l'expression d'amande et de miel.

La finale, fondue, s'exprime en élégance et en aromatique.

Le Grand Cru Blanc de Noirs 2016 est un champagne équilibré et corpulent. Une réelle invitation à la table.

Médailles
du millésime 2015

Master
Pinot Noir Masters 2026

Médaille d'Or
Mundus Vini 2026

Médaille d'Argent 90/100
International Wine & Spirit Competition 2024

92/100
James Suckling Tasting 2024

93/100
Guide Bettane et Desseauve 2025



Année du millésime non contractuelle.

Palmes d’Or

Millésimé Brut

LA QUINTESSENCE DE L’ESPRIT NICOLAS FEUILLATTE
PORTÉ AU PLUS HAUT NIVEAU

Assemblage

50 % Chardonnay
50 % Pinot Noir

Un assemblage de précision pour un style unique : 95% Grands Crus, 5% de Chardonnay de Montgueux.

Élaboration

Vieillissement en cave de 10 ans minimum.

Spécificités

Le Chardonnay de Montgueux, plus exotique, charnu et intense, apporte sa patine aromatique et son liant.

Un vieillissement prolongé de 10 ans minimum, qui apporte au millésime une bulle d’une finesse remarquable.

Palmes d’Or n’existe que par le millésime : seules les années où Chardonnays et Pinots Noirs témoignent de qualités exceptionnelles et d’une réelle aptitude au vieillissement sont éligibles à la composition de la cuvée.

Dégustation

Une robe brillante cousue d’or entraîne dans son sillage de fines bulles.

Palmes d’Or se révèle à la dégustation tout en finesse, naturellement onctueux et promet tout son fruit. Ce vin subtil et délicat retrace l’histoire d’une conversation entre Grands, d’égal à égal : le Pinot Noir charpenté, racé et épicé de la Montagne de Reims et le Chardonnay élégant, aérien et minéral de la Côte des Blancs. La concorde arrive par la liaison harmonieuse de Chardonnays exotiques et uniques de Montgueux.

Cette cuvée de prestige sera le témoin des belles célébrations, simplement à l’apéritif ou en haute gastronomie.

Médailles
du millésime 2009

Platinum
Japan Wine Challenge 2024

Médaille d’Or & Best of show Champagne Vintage
Mundus Vini 2026

98/100
Guide Melendo 2025

95/100
Guide Bettane et Desseauve 2026

93/100
James Suckling 2024

90/100
Gault & Millau - Livre des Champagnes 2025



Année du millésime non contractuelle.

Palmes d’Or

Millésimé Rosé Intense

LE CARACTÈRE UNIQUE D’UN GRAND ROSÉ DE SAIGNÉE

Assemblage

100 % Pinot Noir

Élaboration

Vieillissement en cave
de 10 ans minimum.

Spécificités

Rosé de saignée : une technique ancestrale rare au service d’une expression incomparable et d’une aromatique profonde.

L’alliance de deux Grands Crus sélectionnés à parts égales :
Bouzy pour sa structure et son épice ;
Les Riceys pour son intensité aromatique, en particulier sur la fraise.

Un grand potentiel de garde.

Dégustation

Cette cuvée de prestige, subtile et sensuelle, signe l’équilibre idéal entre les puissants et épicés Pinots Noirs de Bouzy et ceux subtilement parfumés des Riceys. Imaginé pour la table et la conversation, ce Rosé d’ampleur et de charme est à réserver à un cercle d’intimes. La délectation sera suprême en substitution d’un alcool en fin de repas.

Cuvée iconoclaste et rare, elle s’appréciera également dans l’intimité et l’intensité d’une rencontre.

Médailles

du millésime 2008

Médaille d’Or & Trophy for the Best Sparkling Rose Wine
Japan Wine Challenge 2024

Médaille d’Or
Pinot Noir Masters 2026
Mundus Vini 2025
Champagne Masters 2025
Rosé Masters 2024

95/100
Wine Spectator Décembre 2021

94/100
Guide Bettane et Desseauve 2026

93/100
Gault & Millau - Livre des Champagnes 2025



Année du millésime non contractuelle.

Un circuit visite pédagogique et sensoriel



- **Atelier de dégustation à l'aveugle**
- **Package navette + visite + dégustation de trois champagnes**
- **Visites en français, anglais, allemand, italien, espagnol**

Haute Saison :
Du 1er avril 2026 au 15 novembre 2026
Ouverture 7j/7

Basse Saison :
Du Lundi au Vendredi
Fermeture les jours fériés

En savoir plus :
Tél. : +33 (0)3 26 59 64 61
Email : service-visites@feuillatte.com
www.nicolas-feuillatte.com

Champagne Nicolas Feuillatte
CD 40A - Plumecoq - 51530 Chouilly

Impression : Le Réveil de la Marne - 4, rue Henri Dunant 51200 EPERNAY
Crédits photos : Agence Discovery, Erell Digital, IMAGESinAIR, Michel Jolyot, Fred Laures, Pink Woods Photography, Maurice Rougemont. Droits réservés.

TERROIRS ET VIGNERONS DE CHAMPAGNE
Union de Coopératives Agricoles à capital variable - RCS Reims 775 611 924 - CODE APE 1102A - Agrément n°14450

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Boutique
254 Rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris

Cave
CD 40A Plumecoq
51530 Chouilly