MOLSHEIM
28.10.2022

EINE LEIDENSCHAFT FÜR PERFEKTION: BUGATTI UND CHAMPAGNE CARBON



Es braucht Zeit, etwas Unvergleichliches zu schaffen. Es erfordert die besten Materialien, die erfahrensten Experten und eine akribische Liebe zum Detail. Doch schnell geht es nicht. Für dieses Ethos steht nicht nur Bugatti, sondern auch Champagne Carbon, der offizielle Champagner-Partner von Bugatti.

Champagne Carbon wurde 2011 von Alexandre Mea gegründet, in der fünften Generation der Familie Devavry, die 1920 mit dem Weinbau in Champillon begann — übrigens nur elf Jahre nachdem Ettore Bugatti sein Atelier in Molsheim, 300 Kilometer östlich, gegründet hatte. Während die Familie Devavry schon immer ein kleiner, aber feiner Winzer war, witterte Alexandre Mea die Chance, noch Exklusiveres zu kreieren als die ältesten Jahrgänge

2026 BUGATTI AUTOMOBILES S.A.S.

seines Großvaters. Nachdem er mehr als vier Jahre Forschung in die Entwicklung einer mit Carbonfaser ummantelten Flasche investiert hatte, um einen fortschrittlichen technologischen Gegenpol zu den traditionell ausgewählten und von Hand verarbeiteten Trauben des nur 15 Hektar großen Weinbergs zu schaffen, gründete er 2011 Champagne Carbon.

Es werden nur die edelsten Trauben aus den besten Lagen der Champagne (Grand Cru und Premier Cru) geerntet und von Hand gelesen, unter Beteiligung des gesamten Teams, einschließlich des Geschäftsführers Alexandre Mea. Das Reifen dieser Trauben wird von Alexandre sorgfältig überwacht, da es in der Erntezeit nur ein kleines Zeitfenster für die Traubenlese gibt, die nach ihrer Größe, Fülle und Farbe ausgewählt werden. Um näher am Produkt zu sein, hat Alexandre sogar sein Haus im Weinberg errichtet.

Ebenso wie Bugatti hat es sich Carbon zum Ziel gesetzt, das Endprodukt nur mithilfe der besten Prozesse herzustellen. Während große Hersteller ihre Weine in riesige Edelstahltanks füllen, wird der Champagner von Carbon in traditionellen Eichenfässern gelagert, die jeden Tag bewegt, gereinigt und vorsichtig nachgefüllt werden müssen, um die Verdunstung zu kompensieren. Diese Aufgabe erledigt ein Mitarbeiter, der sich im Haus Champagne Carbon um jedes Fass einzeln kümmert. Die Fässer geben dem Wein seine wichtigste Struktur, da sie die Aromen aus dem Holz herausziehen: Gewürznoten, die eine Tiefe und interessante Nuancen bieten, die man bei industriell hergestellten Weinen oft nicht findet.

Nachdem er monatelang im Eichenfass gereift ist, wird der Wein in eine Flasche umgefüllt und verbleibt mindestens sechs Jahre im Carbon-Keller. Mit der Kreation der Kollektion „Champagne Carbon For Bugatti" — die nur aus Jahrgangsweinen besteht, d. h. gemäß der geschützten Herkunftsbezeichnung ist eine Reife von mindestens drei Jahren im Keller erforderlich — wurde eine künstlerische Reise angetreten, die bei dem Streben nach einem Meisterwerk keine Abkürzungen zulässt. Der Champagner muss leicht und elegant sein, mit weichem Schaum und einer Geschmacksfülle, die sich nur bei einer Reifung von mindestens 10 bis 20 Jahren erreichen lässt.

So wie eine schöne Leinwand einen eleganten Rahmen verdient, werden die wunderbaren Jahrgänge von Champagne Carbon in eine kunstvoll gefertigte Flasche gefüllt. Die Flasche wird in 37 komplexen Arbeitsschritten mit einer Carbonfaser-Hülle versehen, die in verschiedenen Ausführungen erhältlich ist. Diese einzigartige Ummantelung dient dazu, den Wein in der Flasche vor Lichteinstrahlung zu schützen, um den Geschmack für lange Zeit zu bewahren.

Alexandre Mea, CEO von Champagne Carbon, sagte: „Wir bei Carbon streben stets nach Exzellenz. Egal ob es um den Champagner, sein Behältnis oder die Erfahrung geht, die wir aus jeder unserer Weinproben mitnehmen. Dieses Verlangen danach, immer besser zu werden, wird von unserem Partner Bugatti geteilt. Wir wollen beide die Grenzen des Möglichen austesten und das Unvorstellbare in unseren jeweiligen Bereichen verwirklichen. Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Herausforderungen und lassen uns dabei nur von der Motivation leiten, dass wir unsere Geschichte ehren und gleichzeitig unsere Handschrift hinterlassen möchten. In unserer Vision für die Zukunft bleibt unsere Tradition lebendig."

Im Jahr 2018 gaben Champagne Carbon und Bugatti offiziell ihre Zusammenarbeit bekannt — eine Verbindung, die auf ihrem gemeinsamen unermüdlichen Streben nach Perfektion basiert. Champagne Carbon weiß, wie wichtig Bugatti seine traditionsreiche Geschichte ist. Das erste Gemeinschaftsprojekt war der B.01, der zur Feier des 110-jährigen Jubiläums von Bugatti aus der Traubenernte des Jahres 2002 gekeltert wurde und eine Mischung aus 90 Prozent Chardonnay und 10 Prozent Pinot Noir enthielt. Im folgenden Jahr wurde die neueste Kreation

der Carbon-Vinothek vorgestellt* B.02. Anlässlich des ersten Jahrestages des Chiron Super Sport 300+, der als erstes Serienfahrzeug die 300-Meilen-Marke durchbrach, wurde dieser Blanc de Blancs Grand Cru des Jahrgangs 2006 mit Noten von geröstetem Brot und Mandeln kreiert. Er wird in einer mit schwarzer Carbonfaser ummantelten Flasche aufbewahrt, die ebenso wie der Rekordwagen mit orangefarbenen Highlights versehen ist.

Im Jahr 2021 folgte das bisher spektakulärste Gemeinschaftsprojekt der Partnerschaft: La Bouteille Noire. Die 15-Liter-Flasche des Jahrgangs 2000, ein Cuvée aus 60 Prozent Chardonnay und 40 Prozent Pinot Noir, wird in einer einzigartigen, handgefertigten und skulpturalen Box aus Carbonfaser aufbewahrt, die der Haute-Couture-Kreation von Bugatti nachempfunden ist: La Voiture Noire. Die Box lässt sich durch Drücken eines Edelstahlknopfes öffnen und schließen, gehüllt in ein sanftes blaues Licht. Die Türen sind mit einem Stück lasergeschnittenem Aluminium ausgestattet, wodurch der mittig verlaufende Flansch des Type 57 SC Atlantic nachgeahmt wird. Sie verfügen über Spezialscharniere sowie ein maßgeschneidertes Getriebe und enthüllen beim Öffnen ein opulentes Innenleben. Während die Türen langsam aufklappen, gibt ein weiteres Automatiksystem den Hals der Flasche frei, die bei geschlossener Box fest fixiert ist.

Inspiriert durch das beispiellose Fahrerlebnis und das Design des Bugatti Bolide besteht die B.03-Edition aus einer zweifarbigen blauen und schwarzen Carbonfaser — eine Premiere für die Kollektion „Champagne Carbon For Bugatti". Das markante „X"-Motiv des Bolide, das sowohl die Front- als auch die Heckpartie des Fahrzeugs dominiert, ist auf beiden Seiten der B.03-Flasche zu sehen. Der Inhalt, ein 2013er Blanc de Blancs, ist das Ergebnis des kalten und nassen Winters 2013, gefolgt von einem kühlen Frühling und einer späten Weinlese. Unter diesen Bedingungen entstand ein intensiver und frischer Wein.

Wiebke Ståhl, Managing Director bei Bugatti International, sagte: „Champagne Carbon ist ein Unternehmen, das viele Parallelen zu Bugatti aufweist, angefangen bei seinem jahrhundertealten Erbe und seiner spektakulären Heimat bis hin zu dem hohen Wert, der Qualität und Perfektion beigemessen wird, egal wie kompliziert es wird. in den vier Jahren unserer Partnerschaft wurden einige der außergewöhnlichsten Jahrgangs-Champagner und einzigartigsten Flaschen für Bugatti produziert und wir arbeiten weiterhin zusammen, um völlig neue Wege zu finden, wie wir unsere gemeinsame Leidenschaft für das Beste teilen können."

SEIEN SIE VERANTWORTUNGSBEWUSST. FAHREN SIE NICHT UNTER ALKOHOLEINFLUSS.

Pressekontakt
Nicole Auger
Head of Marketing and Communications
communications@bugatti.com

[1] Bolide: Unterliegt nicht der Richtlinie 1999/94/EG, da es sich um ein Rennfahrzeug handelt, dass einen Betrieb auf öffentlichen Straßen nicht vorsieht.