MOLSHEIM
28/10/2022

LA PASSION DE LA PERFECTION RÉUNIT BUGATTI ET CHAMPAGNE CARBON



Créer l'incomparable requière du temps et exige les matériaux les plus raffinés, les experts les plus compétents et un sens du détail des plus précis. Créer l'incomparable ne peut jamais se faire dans la précipitation. Telle est la philosophie non seulement de Bugatti, mais aussi de Champagne Carbon, partenaire officiel de Bugatti.

2026 BUGATTI AUTOMOBILES S.A.S.

Champagne Carbon a été créé en 2011 par Alexandre Mea, héritier de la cinquième génération de la famille Devavry, qui s'est établie à Champillon en 1920 — soit onze ans après qu'Ettore Bugatti ait fondé son usine à Molsheim, 300 km plus à l'est.
Depuis toujours, la famille Devavry était connue comme un petit viticulteur aux vins très raffinés mais Alexandre Mea a rapidement perçu l'opportunité de créer quelque chose d'encore plus exclusif que les millésimes les plus anciens de son grand-père. Il a fondé Champagne Carbon en 2011, après plus de quatre années de recherche et développement portant sur l'habillage d'une bouteille en fibre de carbone — concept nécessitant des technologies de pointe contrastant avec les méthodes traditionnelles et manuelles de sélection et de récolte des raisins en vigueur dans le vignoble de seulement 15 hectares.

Seuls les meilleurs fruits des appellations Grand Cru et Premier Cru sont récoltés. Ils sont cueillis à la main via un processus qui implique toute l'équipe, y compris le PDG, Alexandre Mea. La maturation des raisins est soigneusement surveillée par Alexandre lui-même. Il n'y a qu'un court laps de temps pendant la saison des vendanges durant lequel les raisins peuvent être récoltés : ils sont choisis en fonction de leur taille, de leur forme et de leur couleur. Pour être au plus près du produit, Alexandre a même construit sa maison directement sur le vignoble.

Comme Bugatti, c'est grâce à un processus de qualité que Champagne Carbon obtient son produit final. Là où les grands producteurs stockent leurs vins dans de grandes cuves en acier inoxydable, le champagne Carbon est conservé dans des fûts de chêne traditionnels. Ils doivent être retournés, nettoyés et remplis délicatement chaque jour pour pallier à l'évaporation du liquide. Cette tâche incombe à un seul homme, qui s'occupe de chaque barrique individuellement. Ces barriques confèrent au vin sa structure grâce aux saveurs boisées ; en parallèle, des notes d'épices apportent une profondeur et un caractère que l'on ne retrouve que rarement dans des vins produits à une échelle industrielle.

Après avoir passé des mois dans le fût de chêne, le vin est transféré dans une bouteille où il vieillira pendant encore au moins 6 ans, dans la cave de la maison Champagne Carbon.
La création de la collection Champagne Carbon For Bugatti, composée uniquement de vins « millésimés » — des vins ayant un minimum de 3 ans en cave selon l'Appellation Protégée — est un parcours artistique ; il n'y a pas de demi-mesure lorsqu'on cherche à réaliser un chef d'œuvre. Le champagne doit être léger et élégant, avec des bulles douces et une richesse de goût que l'on obtient uniquement avec une maturation d'au moins 10 à 20 ans.

De même qu'une belle toile mérite un très beau cadre, les merveilleux millésimes de Champagne Carbon ont droit à leur bouteille finement travaillée. Ainsi, une enveloppe en fibre de carbone — disponible dans une large palette de finitions — nécessitant 37 opérations complexes recouvre la bouteille. Cette application unique de la fibre de carbone permet de protéger le vin de la lumière et d'en préserver le goût au fil du temps.

Alexandre Mea, PDG de Champagne Carbon, a déclaré : « Nous avons toujours recherché l'excellence avec Carbon. Qu'il s'agisse de la réflexion autour du champagne, du choix de la cuve ou de l'expérience que nous offre chacune de nos dégustations. Cet attrait pour l'exceptionnel, nous le partageons avec notre partenaire Bugatti. Nous aspirons ensemble à repousser les limites du possible et à créer l'inimaginable dans nos domaines respectifs. Constamment en quête de nouveaux défis, notre unique motivation est d'honorer notre histoire en laissant notre empreinte, profondément ancrée dans notre vision de l'avenir. »

En 2018, Champagne Carbon et Bugatti ont officiellement annoncé leur collaboration, unis dans cette quête perpétuelle de la perfection. Champagne Carbon a très vite saisi l'importance de

l'histoire pour la marque Bugatti, si bien que leur premier produit, la cuvée B.01, marquait le 110ème anniversaire de Bugatti avec un millésime 2002 composé de 90% de Chardonnay et de 10% de Pinot Noir. L'année suivante, la nouvelle création Champagne Carbon est révélée : l'édition B.02. Créée pour célébrer le premier anniversaire de la Chiron Super Sport 300+[1] — devenue la première voiture de série à franchir la barrière des 300 mph — ce Blanc de Blancs Grand Cru millésimé 2006 est empreint de notes de pain grillé et d'amandes. Il est présenté dans un emballage noir en fibre de carbone, rehaussé de touches oranges, tout comme le véhicule qui a battu le record du monde.

En 2021, les deux marques ont frappé un grand coup avec La Bouteille Noire. La bouteille de 15 litres du millésime 2000 — un mélange de 60% de Chardonnay et de 40% de Pinot Noir — est livrée dans un coffret en fibre de carbone fabriqué à la main, représentation sculpturale unique de la création haute couture de Bugatti : La Voiture Noire[2]. Le coffret s'ouvre et se ferme par pression sur un bouton en acier inoxydable baigné d'une douce lumière bleue. Les battants eux-mêmes sont décorés d'une pièce d'aluminium coupée au laser imitant la crête centrale de la Type 57 SC Atlantic et s'ouvrent grâce à des charnières techniques et une transmission sur-mesure afin de dévoiler le somptueux habillage intérieur. Tandis que les battants s'ouvrent lentement, un autre système automatique relâche le col de la bouteille, qui reste sécurisé tant que le coffret est fermé.

Cette année, inspirée par l'expérience de conduite sans précèdent et le design unique de la Bugatti Bolide[3], la bouteille B.03 se pare d'un habillage en deux tons avec un mélange de fibre de carbone bleue et noire, une première pour la collaboration Bugatti-Champagne Carbon. Le remarquable motif en « X » de la Bolide, qui prédomine aussi bien à l'avant qu'à l'arrière de la voiture, est apposé sur les flans de la bouteille B.03. Le jus qu'elle contient, un Blanc de Blancs millésimé 2013, est le résultat des vendanges tardives imputables à un hiver froid et humide suivi d'un printemps frais en 2013. De telles conditions produisent un vin intense d'une grande fraîcheur.

Selon Wiebke Ståhl, Directrice Générale de Bugatti International : « Champagne Carbon est une maison qui présente de nombreux points communs avec la nôtre, qu'il s'agisse de son héritage centenaire, de son domaine spectaculaire ou de l'importance accordée à la qualité et la perfection, quelle que soit la complexité. Au cours des quatre années de notre partenariat, des champagnes millésimés extraordinaires et des bouteilles uniques ont été produits pour Bugatti. Aujourd'hui, nous continuons à travailler main dans la main afin de sans cesse réinventer des moyens d'exprimer notre passion commune pour le meilleur, rien que le meilleur. »

SOYEZ RESPONSABLE. NE PRENEZ PAS LE VOLANT APRES AVOIR BU.

Contact pour la presse
Nicole Auger
Head of Marketing and Communications
communications@bugatti.com

[1] Bolide: Non soumis à la directive 1999/94/CE, car il s'agit d'un véhicule de course non conçu pour être utilisé sur la voie publique.