



VINS DE PRESTIGE



RARE BRUT - Le champagne le plus "rare"

Le champagne le plus "rare" dont vous n'avez probablement jamais entendu parler.

Le champagne Rare représente une excellente opportunité d'investissement car la notoriété mondiale devrait croître. Le prix du champagne Rare est attractif par rapport aux autres noms de la liste, malgré des notes critiques souvent similaires dans la moyenne des 90.

Le champagne Rare est un champagne d'origine noble qui remonte à 1785, lorsque la reine Marie-Antoinette a goûté la première cuvée de Florens-Louis Heidsieck. Produit en quantité limitée et résolument exclusif, le champagne rare est un rejet royal des conventions et un événement extraordinaire.

Rare Champagne a été créé en 2018 en tant que marque. Elle était auparavant la cuvée de prestige de la maison Piper-Heidsieck

PINTE MAJEURE

Le design de la bouteille des champagnes Rare est connu sous le nom de "Pinte Majeure" et est parfaitement symétrique, comme à l'origine, lorsqu'elle était soufflée à la bouche. Les courbes douces de cette forme de bouteille rendent hommage à Marie-Antoinette, réputée pour sa capacité à établir de nouvelles normes, tout comme le Champagne Rare entend le faire.

Pierre-Karl Fabergé, joaillier du tsar Alexandre III, avait imaginé une bouteille rehaussée d'or, de diamants et de lapis-lazuli que les contraintes techniques ne permirent pas de réaliser. Cent ans après, Van Cleef & Arpels a donné vie à la bouteille dessinée par Fabergé en créant un flacon unique de Rare millésime 1976, le premier millésime du XXe siècle de Rare Champagne. Ce flacon spectaculaire symbolisait autant le savoir-faire exclusif de Rare Champagne que la personnalité exceptionnelle du millésime, né de la sécheresse en France. Depuis cette date, chaque millésime de Rare Champagne, toujours édité en série limitée, célèbre une année exceptionnelle, signe d'une nature triomphante et magnifiée par l'expertise du Chef de caves et par le travail du temps.

Le maître de chai, Régis Camus, le maître de chai le plus récompensé au monde*, ne produit ce champagne emblématique que dans les millésimes les plus exceptionnels - des millésimes au caractère distinctif et à la longévité inégalée. Chaque Rare Millésime est né d'une lutte avec la nature, par exemple le Rare Millésime 1976 a été créé après une sécheresse exceptionnelle et le Rare Millésime 1985 a été créé après une terrible gelée noire. Défiant l'approche habituelle de la sélection des terroirs, de l'assemblage et du stockage, Régis sélectionne les vignobles en fonction de leur expression plutôt que de leur rang dans l'échelle des premiers et grands crus. Il préfère les pinots noirs de Verzy ou d'Aÿ pour leur intensité et leur texture puissante et soyeuse, et il sélectionne les chardonnays de la Montagne de Reims, une région célèbre pour le pinot noir. Il sort des sentiers battus et utilise une approche d'assemblage non conventionnelle pour créer une texture soyeuse emblématique, une fraîcheur sans fin et une minéralité précise.

En 2022, l'emblématique chef de caves de Rare Champagne prend une retraite bien méritée. Maud Rabin et Emilien Boutillat sont chargés de prendre le relais.

Figurant parmi les cinq premières cuvées de prestige du monde, le champagne Rare est internationalement reconnu pour son style distingué, son assemblage unique de Chardonnay et de Pinot Noir, pour ses notes exotiques caractéristiques, ainsi que pour sa fraîcheur et sa pureté infinies. Le champagne Rare est le fruit d'un savoir-faire unique, d'une vision sophistiquée et des normes les plus exigeantes, ce qui en fait la véritable exception de la région.

Régis Camus a reçu le prestigieux titre de "Sparkling Winemaker of the Year", décerné par le jury de l'International Wine Challenge, à huit reprises depuis le début du siècle.

Seuls 11 millésimes ont été commercialisés au cours des quatre dernières décennies : 1976, 1979, 1985, 1988, 1990, 1998, 1999, 2002, 2006, 2008 et Rare Rosé Millésime 2007 et 2008.

Le Champagne Rare fait appel aux cinq sens - les saveurs complexes et pures qui inondent le palais pour le goût, l'étonnant diadème d'or texturé sur la bouteille pour le toucher et la vue, le goulot élancé qui favorise un flux chuchotant unique pour l'ouïe et les arômes rares et spécifiques qui s'exhalent à l'ouverture pour le parfum. Il s'agit d'une véritable expérience sous la forme d'un champagne inégalé.

2008 - EXCEPTIONNEL, EXCLUSIF, INOUBLIABLE.

Le Millésime Rare est un champagne absolument délicieux, et un merveilleux exemple de la qualité du millésime 2008. Composé de 70% de Chardonnay et de 30% de Pinot Noir, tous les raisins de ce vin proviennent de villages Grand Cru. D'abord délicat au nez, il s'ouvre dans le verre pour montrer des arômes de pêche douce, de fleurs séchées, d'amandes et de poivre blanc. La bouche est mûre avec une mousse riche ; elle est zestée et rafraîchissante, avec des notes d'ananas, d'orange sanguine, de réglisse et de pâtisseries fraîchement cuites. À boire entre 2022 et 2035