

# l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Le phénomène Ice Impérial

## Le phénomène Ice Impérial

Par *sophie claeys-pergament*

Créé le 26/06/2012 10:12

Bien sûr, on pourrait évoquer un crime de lèse-majesté. Mettre des glaçons dans des coupes de champagne, voilà une idée qui peut choquer les amateurs. Quoi qu'il en soit, l'idée fait son chemin. Avec la « Piscine » inaugurée par la maison Piper Heidsieck il y a déjà quelques années, ensuite pour satisfaire le marché suisse, Moët & Chandon avait réalisé un cocktail le Nectar On ice avec son Nectar Impérial (le brut demi-sec). « Nous y avons mis des feuilles de menthe », se rappelle Benoit Gouez, chef de caves de Moët & Chandon. « Les consommateurs ne l'avaient pas rejeté, mais l'offre n'était pas complète. » Moët & Chandon reste sur sa faim. Pas très longtemps puisque les cerveaux des services du marketing de la « grande maison » ont commencé à phosphorer sur la consommation estivale du champagne. Qui est paradoxalement moins forte en été qu'en hiver. Faut-il penser que les tongs et les paréos ne conviennent pas au cérémonial champenois ?

« Il fallait quelque chose de plus spontané, voire décontracté », précise Benoit Gouez. Une précision doublée d'une anecdote : « Je me rappelle une dégustation à Madrid au mois de mai, où il faisait très chaud et chacun a demandé des glaçons. » Le « bon sang, mais c'est bien sûr » est une évidence. Seulement, les œnologues sont confrontés à un problème : si on met des glaçons dans un brut sans année, cela va contrecarrer l'équilibre même du champagne et donner une boisson amère et aqueuse, bref une expérience peu agréable ! « Nous avons donc travaillé sur l'effet de la glace sur trois axes. » Déjà le renforcement de l'intensité aromatique avec une forte présence aromatique due aux 50 % de pinot noir, puis la richesse en bouche avec 30 à 35 % de pinots meuniers et pour la fin de bouche en fraîcheur quelques notes de chardonnays. « C'est le dosage qui a joué pour trouver notre point d'équilibre. » Soit 45 grammes de sucre par litre. Pour Benoit Gouez, l'esprit champenois est sauvé : « Ce produit représente l'esprit de la maison, un mélange entre l'authenticité et la modernité. »

On peut se rappeler que Christophe Navarre, grand patron de Moët Hennessy, avait déclaré dans nos colonnes : « Quand on met des tabous ou lorsqu'on dit au consommateur ce qu'il n'a pas le droit de faire, attention à ne pas disparaître. Pour surprendre et consommer autrement, Moët & Chandon a ainsi lancé de manière très importante son Ice Impérial, un champagne sur glace. L'objectif est de bien faire comprendre qu'on peut mettre des glaçons dans la champagne. C'est le premier signe

de la « mixabilité. »

### Environ trois glaçons

Si l'élaboration représente la moitié du travail, l'autre moitié concerne le marketing et les ventes. Ice Impérial est destiné aux marchés matures. Des tests grandeur nature ont été déjà réalisés à Acapulco, Saint-Tropez, Miami ou Los Angeles : « Les résultats ont été très positifs, nous avons conquis des parts de marchés dans des endroits où nous n'étions pas présents comme des bars de places, autour de piscines... Nous avons également séduit de nouveaux consommateurs. Attention, il ne s'agit pas de cannibaliser notre secteur d'activité traditionnelle, mais bel et bien d'une extension de notre gamme. » Habillé de blanc, le flacon est accompagné de verres à « cabernet » blanc opaque. « Il faut déjà glisser les glaçons (environ trois) avant de verser le champagne ».

On peut ajouter, selon les goûts, des feuilles de menthes, des morceaux de gingembre ou de concombre ou quelques zestes de citron vert.

Photos / vidéos

Auteur : Photos Remi WAFFLART

Légende : Explication de texte sur la création et la consommation du Ice Impérial par Benoit Gouez, chef de caves de Moët & Chandon

**Visuel 1:**



Auteur : Photos Remi WAFFLART

Légende : A consommer selon ses goûts..

**Visuel 2:**



---

**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/aisne/le-phenomene-ice-imperial>