



## ÉCONOMIE

### ŒNOTOURISME

# Le Royal Champagne, vitrine de l'effervescence

Du haut de la Montagne de Reims, l'hôtel de Champillon rayonne sur le vignoble et se pose en véritable ambassadeur du savoir-faire champenois.



Dans les hauteurs de Champillon, proche d'Épernay, l'hôtel de prestige attire une clientèle désireuse de découvrir les « pépites » locales. Aurélien Laudy



## À SAVOIR

- **Acquis en 2014** par Denise Dupré et Mark Nunnely, le Royal Champagne était historiquement un relais de poste, transformé par la suite en hôtel.
- **En 2018**, après trois ans de travaux, le Royal Champagne rouvre ses portes.
- **En 2021**, malgré la crise sanitaire, l'établissement de prestige a repris la totalité de ses activités et réaffirme sa position de vitrine de l'œnotourisme.

THOMAS CROUZET

**D**ire que les liens sont étroits entre l'hôtel de prestige de Champillon et le champagne relève de l'euphémisme. Les bouteilles de Leclerc Briant qui trônent à l'entrée de chaque chambre rappellent d'ailleurs au visiteur l'identité des propriétaires de l'hôtel : Denise Dupré et Mark Nunnely, un couple d'Américains fortunés ayant racheté la marque de champagne en 2012 puis le Royal Champagne en 2014.

### PLUS DE 300 CHAMPAGNES À LA CARTE

Mais les bulles de Leclerc Briant ne sont pas les seules à la carte de l'établissement.

« Plus de 300 champagnes sont proposées à la carte, confirme Jennifer De-lord, directeur marketing du Royal Champagne. Nous avons aménagé un

espace consacré à la dégustation et à la découverte de la diversité champenoise. Notre chef sommelier propose des instants particuliers aux clients en fonction de leurs envies pour les familiariser à l'univers du champagne. »

Une approche qui séduit la luxueuse clientèle de l'établissement, à la recherche de la petite « pépite » champenoise.

« Il y a une curiosité de plus en plus forte de nos clients pour les champagnes de vigneron, constate Vincent Parinaud, directeur général de l'établissement. Ils profitent de leur séjour ici pour se rendre directement chez le producteur. »

### LE VIGNOBLE, UNE DESTINATION INCONTOURNABLE

Une destination vignoble désormais prisée, qui se greffe au circuit de visites incontournables du territoire : caves rémoises et sparnaciennes, cathédrale de Reims, musées d'Épernay et d'Aÿ-Champagne.

Avec la réouverture des deux restaurants de l'hôtel, les champagnes occupent une place de choix, avec des mises en avant régulières de la part du chef étoilé Jean-Denis Rieubland. Chaque mois, une maison ou un vigneron est à l'honneur du menu « Signature » du « Royal », l'espace gastronomique de l'établissement.

« Le menu est ajusté aux cuvées proposées, avec des plats revisités en fonction des arômes et saveurs de chaque champagne, explique celui qui a été désigné meilleur ouvrier de France



*« Il y a une curiosité de plus en plus forte de nos clients pour les champagnes de vigneron »*

Vincent Parinaud, directeur général

en 2007. C'est un travail à plusieurs, avec les chefs de cave des maisons concernées, pour trouver le juste équilibre. »

Depuis la reprise de l'espace terrasse et du restaurant traditionnel, « le Bellevue », une opération Jéroboam à la coupe a été lancée, « pour faire découvrir ce contenant atypique et exceptionnel à nos clients, précise Vincent Parinaud. Chaque semaine, un nouveau champagne est proposé. » Enfin, pour soutenir les jeunes exploitations qui viennent de se lancer, le Royal Champagne a ouvert sa carte à ces nouvelles marques qui ne demandent qu'à se faire connaître.

« Nous avons eu énormément de demandes de la part des vigneron, malheureusement, toutes n'ont pas pu être satisfaites », regrette Jennifer De-lord. ■