

Moët et Chandon	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Maison créée en 1743, par Claude Moët • 1792 : Jean-Rémi Moët prend la direction de la maison de champagne et développe l'activité de négoce. • 1833 : La maison Moët devient Moët et Chandon après l'arrivée de Pierre-Gabriel Chandon, gendre de Jean-Rémi. • 1962 : Achat de la maison Ruinart. • 1971 : Acquisition des Parfums Christian Dior. • 1987 : Création du groupe LVMH.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Département</i> : Marne • <i>Commune</i> : Epernay • Au sud de Reims
Climat	Tempéré, influences continentales
Sol	Calcaire
Superficie du domaine	1 190 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	30 Millions de bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Moët impérial (assemblage de 200 crus, crée en 1869), Rosé impérial, Ice impérial, Ice impérial rosé, Grand vintage. • Pinot noir, pinot meunier, chardonnay • Champagnes brut, rosés • Elevage en cuves de 12 mois.
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Champagne Dom Pérignon Vintage • Chardonnay et Pinot noir • Champagne brut millésimé. • Elevage de 7 ans avant dégorgement. • 2 à 5 millions de bouteilles par an • Créée en 1936, la cuvée Dom Pérignon est un assemblage de 7 grands crus et un premier cru (Hautvillers) et n'est réalisée que lors d'années exceptionnelles. Le premier millésime de Dom Pérignon brut est 1921 (celui du rosé est 1959).
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • Le champagne emblématique de la maison, Moët impérial, doit son nom à l'Empereur Napoléon Bonaparte. Il a visité de nombreuses fois les caves de la maison et a décerné à Jean-Rémy Moët la Légion d'Honneur. Selon la légende, Napoléon et ses troupes auraient inventé la tradition de sabrer des bouteilles de champagne Moët pour célébrer une victoire. • C'est le plus gros vignoble de Champagne. Une bouteille de Moët et Chandon est ouverte chaque seconde dans le monde.

