



# CHAMPAGNE TAITTINGER

*Reims*

LE SAVOIR-FAIRE EN HÉRITAGE.

Après près de 30 années passées à élaborer les vins de la Maison Taittinger, Loïc Dupont passe le relais à Alexandre Ponnvoy, présent dans la société depuis Avril 2015.

A 40 ans, il s'inscrit ainsi dans la lignée de ceux qui ont pour mission de porter l'exigence d'un nom, l'excellence d'une Maison.

Il aura comme atout majeur un vignoble d'exception, près de 288 hectares garants d'une écriture unique, le style Chardonnay.

Si les vins sont imaginés et signés par les membres familiaux au sein de la marque éponyme et le Comité de Dégustation, leur réalisation repose sur le talent de ceux qui les façonnent jour après jour.

Loïc Dupont et Alexandre Ponnvoy ont pétri ensemble pendant plus de trois ans cette vision du métier propre à la maison Taittinger. Une période nécessaire pour que cet homme dynamique s'imprègne du caractère et de l'âme des cuvées.

Alexandre inscrira son travail dans une perspective qualitative de très long terme. Il saura assurer la constance, l'équilibre et la finesse de nos vins et réfléchira sans aucun doute à la création de futures cuvées.

Alexandre a su conquérir par la force de son travail ainsi que ses valeurs la confiance totale de toute l'équipe du Champagne Taittinger. Nous lui souhaitons un bel avenir parmi nous.

*Né en 1979 dans la région de Dijon, il rejoint Reims suite à sa Maîtrise en Agronomie à l'Institut Jules Guyot (Université de Bourgogne) et à l'ENITA de Dijon. Il y obtient son Master en Œnologie-Vins de Champagne Mention Qualité, Marketing, Législation, Gestion et Management. Son Diplôme National d'Œnologie en poche, il intègre une Maison de Champagne à Reims, pour laquelle il part vinifier les vins en Californie. De 2007 à 2015, il œuvrera au sein de la Station Œnotechnique de Champagne (SOEC) en tant qu'Œnologue conseil. Il y conseillera plus de 150 domaines, négociants et coopérateurs en Champagne (mais aussi dans le reste de la France et à l'étranger) dans l'élaboration et la commercialisation de leurs effervescents.*

---

## GALERIE



---

Marion *ASAL*

Bureau de Presse *Pascale Venot*  
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris  
01 53 53 41 24  
[masal@pascalevenot.com](mailto:masal@pascalevenot.com)

CONTACT PRESSE