



LA MAISON CANARD-DUCHÊNE DEVIENT LE FOURNISSEUR OFFICIEL DE L'ACADÉMIE DES CÉSAR EN 2024

En 2024, le Champagne Canard-Duchêne entre dans le cercle restreint des fournisseurs officiels de l'Académie des César. La 49^{ème} Cérémonie se tiendra le vendredi 23 février 2024, à L'Olympia à Paris.

Événement attendu chaque année par des millions de passionnés, la 49^{ème} Cérémonie des César se tiendra le 23 février 2024, à L'Olympia à Paris.

A cette occasion, dans la continuité de son partenariat avec le cinéma, la Maison de Champagne Canard-Duchêne sera Fournisseur Officiel de l'Académie des César.

Parce qu'il n'existe pas de grand événement sans grand Champagne, Véronique Cayla, Présidente de l'Académie des Arts et Techniques du Cinéma, se dit « *extrêmement heureuse d'avoir, comme fournisseur, une Maison de Champagne familiale avec une sensibilité naturelle pour la culture qui a accompagné l'Académie des César dans l'ensemble de ses dispositifs et de ses actions* ».

Jérôme Durand, Directeur Général de la Maison, explique que « *nous sommes très fiers d'entrer dans le cercle très restreint des prestigieux fournisseurs officiels des César ; le septième art rassemble des talents tout comme l'élaboration des vins de Champagne est un assemblage de crus et de millésimes permettant d'en révéler le meilleur* ».

Déjà partenaire du Festival du Film Francophone d'Angoulême en 2023, la Maison consolide sa présence dans le septième art.

La Maison Canard-Duchêne invite également les visiteurs à vivre une expérience unique et inédite au sein du Domaine de Ludés, à seulement 45 minutes de Paris en train, un César sera en exposition de mai à juin 2024 au sein du circuit de visite.



A propos de la Maison Canard-Duchêne :

La Maison Canard-Duchêne puise sa passion directement au cœur de son patrimoine, mêlant histoire familiale et identité champenoise. L'histoire d'un mythe fondateur et fédérateur : Léonie Duchêne, vigneronne, et Victor Canard, tonnelier... deux âmes avant-gardistes qui associent leur savoir-faire et accolent leurs noms pour créer, en 1868, le Champagne Canard-Duchêne.

Depuis leur village natal, Ludés, ils se consacrent ensemble au projet d'une vie, transmis de génération en génération : révéler le merveilleux potentiel du pinot noir, cépage emblématique de la Montagne de Reims, et leur lien profond à la nature.

Depuis maintenant plus de 20 ans, Laurent Fédou, Chef de Caves, travaille les assemblages avec précision pour révéler le style de la Maison : des Champagnes équilibrés valorisant le fruit et d'une grande fraîcheur.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Contact Presse : Léa Holmes - Communication & Press Relation Manager

1 rue Edmond Canard - 51500 Ludés - France

Mob. : +33 (0)7 89 57 02 06

Mail : lholmes@canard-duchene.fr - www.canard-duchene.fr