J.Y Perard

CHAMPAGNE

法 国 槟 贺 香 槟 酒

La sagesse d'un homme, la force d'un terroir, la beauté d'un champagne
The wisdom of a man, the strength of a soil, the beauty of a champagne
人类的才智，土地的力量造就香槟的美好。

J.Y Perard

Mot du président

L'élégance de nos champagnes élaborée avec passion aux portes de reims rendra vos moments de dégustations inoubliables.

Message from the President

The elegance of our champagne developed with passion near Reims will make your moments of unforgettable tastings.

董事长致辞

我们的香槟产自法国兰斯附近。我们将我们100%的热情投入香槟酿造的过程中。相信它的丝滑口感会带给你一次难忘的品尝体验。

Jean-Yve Pérard

◆ Historique

C'est en 1635 que le premier vigneron de la famille Pérard Jean s'installe à Cernay Les Reims.

Depuis cette date , les générations de viticulteurs se sont succédées jus'qu'en 2000, année à laquelle, après avoir étudié la vigne et le vin, Jean-Yves Pérard s'est naturellement installé afin de perpétuer cet héritage familial, basé sur un travail des vignes de manière raisonnée pour élaborer des vins de qualités.

◆ History

It's in 1635 that the first winemaker Jean Pérard and his family moved to Cernay Les Reims.

Since then, generations of winegrowers have succeeded until 2000. After studying the vine and wine, Jean-Yves Pérard was naturally fitted to perpetuate this family legacy, which based on vines, and to develop quality wines in rational ways.

◆ 公司历史

1635年，第一代葡萄酒制造者 Jean Pérard 与他的家人来到了Cernay Les Reims。

从那时候开始，酒庄一代一代的传承下去。直到2000年，酒庄的继承人Jean-Yves Pérard在学习了有关葡萄种植及酿造的知识之后，决定把自己家族的产业发扬光大，并且通过理智的方式酿造高质量的香槟。

◆ L’entreprise à aujourd’hui

Le Domaine J.Y Pérard c'est avant tout une histoire de famille , nous cultivons nos parcelles de vignes année apès année , saison après saison, aux rythmes de la végétation et de l'observation continue de celle ci depuis plusieurs générations , en alliant savoir faire et aujourd'hui la modernité afin d'obtenir un produit de qualité et élaborer des champagnes d'exception. C'est notre manière de vous faire partager notre passion Une histoire de famille, d'amour et de partage.

◆ Today’s company

The J.Y Pérard’s domain is above all a family story. We grow our vines year after year, season after season. With the rhythms of vegetation, we have observed continuously of our vines for several generations. Combining expertise and modern technology, today, we are able to ensure the quality of our products and develop exceptional champagnes. This is our way to share our passion, our family story, love and everything.

◆ 公司今日

J.Y Pérard的品牌更像是一个家族故事。我们就像一个农民一样，年复一年，每个葡萄种植季都在照料我们的葡萄园。几代人以来，我们一直在观察我们种植的葡萄。同时，结合了专家们的意见和当下先进的技术。如今，我们可以自信的跟每个人保证我们品牌的香槟酒的质量。这便是我们的方式，通过以备香槟和你分享我们的热情、家族故事和我们的一切。

¶

◆ Implantations et chiffres

- 2 Nombre de collaborateurs
- le chiffre d'afraire à l'export est en cours de développement
- Principaux clients:cavistes , restaurateurs.

  Notre terroir est situé sur les versants du Mont de berru sur la montagne de reims , il est constitué de vieilles vignes exposées au sud et s'épanouit entre 130 et 210 mètres d'altitude sur un sous sol datant du campanien (75 millions d'années)

◆ Location and summary

- 2 collaborators
- Foreign sales is growing
- Major customer: wine merchants, restaurateurs.

  Our grape planting is situated on the slopes of Mont Berru in the Reims Mountain. It consists of old vines exposed to the south, which flourish between 130 and 210 meters altitude, on a basement dating from the Campanian (75 million years of history)

◆ 公司位置及简介

- 拥有两个合作伙伴
- 国外销售额正在逐渐增长
- 我们的葡萄种植地位于兰斯山脉的Berru 支脉。它朝向南方，海拔处于130至210米之间，它是有一定年份的葡萄种植地。这块种植地是基于Campanian遗址上，距今七万五千多年。

Exportations

Principaux pays à l'exportation :
Nous travaillons pour exporter
en chine et en belgique

Exports

Main countries for export :
We are working to export
in China and Belgium

出口

我们的主要出口国家：
我的产品出口
中国与比利时

◆ clients « prestigieux » ◆ "prestigious" Customers ◆ 顾客信息

Restaurant neuvième art
Michelin 2 étoile à Lyon

Neuvième art
法国米其林2星餐厅

Le château de la Pioline (Michelin 1 étoile)

Restaurant Pierre reboul
Château de la Pioline ★★★★
Directeur du chateau de la pioline
Membre du college culinaire de France

Le château de la Pioline
法国米其林1星餐厅

260 Rue Guillaume du Vair Pole
13290 Aix en Provence
04 42 52 27 27

Mr. Pierre Reboul, 5eme génération de cuisinier de sa famille, chef étoilé au guide michelin depuis 2003. Il fait une cuisine créative et récréative de produits frais de saison de la région Provence Alpes Cote d'Azur. A la recherche de goût et de techniques, il aime bien avoir plusieurs textures en bouche, et a réussi à surprendre ses convives avec sa cuisine intéréssante.

Mr. Pierre Reboul, 5th generation of a familly of culinary chefs and Michelin-starred chef since 2003, is famous for his creative and recreational dishes made from fresh seasonal products in Provence Alpes Cote d'Azur region. Looking for a better taste and new technique, he likes to gather different textures in one bite, and has surprised his guests with many of his amazing creations.

Pierre Reboul 先生，来自法国的厨师世家的第五代传人，从2003年至今持续获评米其林星级。他擅于使用法国普罗旺斯、阿尔卑斯和蔚蓝海岸地区的新鲜食材创造出独特的美味。不断追求食物的完美和烹饪技术的提高，特别喜欢创造出多种口感混合而成的独特菜肴，这种创新受到食客们很高的评价。

Restaurant Mickael Féval
Michelin 1 étoile

Mickael Féval
法国米其林1星餐厅

Une table de goût
C'est au coeur d'Aix-en-Provence que Mickael Féval ouvre son premier restaurant avec son épouse Olivia. Formé par des grands noms de la cuisine (B. Loiseau, A. Westermann, E. Briffard et B. Oger), Mickael prend son envol à Paris, où il décroche une étoile au guide Michelin au Restaurant Antoine, spécialisé dans le poisson, avant d'arriver en 2013 en Provence. Il savoure aujourd'hui le plaisir d'être enfin chez lui pour vous accueillir. Laissez vous guider ou confiez lui vos envies ; il saura vous séduire!

Mr. Mickael Féval has opened his first restaurant with his wife Olivia in the heart of Provence. Having been Trained by the biggest names among chefs (B. Loiseau, A. Westermann, E. Briffard et B. Oger), Mickael's career took off in Paris, where he obtained Michelin one star at Restaurant Antoine with his signature fish recipe. In 2013 he's returned to Provence to welcome his guest at his true home. This is a real seducer who'd guide you in the world of fine cooking to satisfaction.

Mickael Féval 先生与太太的饭店开设在美丽的普罗旺斯。曾经师从西餐界顶级大厨（B. Loiseau, A. Westermann, E. Briffard et B. Oger），他的成功是从巴黎的Restaurant Antoine饭店开始的，在这里，他凭借标志性的鱼类菜肴获得了米其林一星评级。在2013年，Féval 先生回到自己的家乡普罗旺斯开设饭店，充满魅力的美味吸引了全国各地的食客。

La Table de Ventabren
米其林星级餐厅

M. Bessoudo le Chef de cuisine et propriétaire de son restaurant étoilé Michelin depuis 2009, réalise en Provence une cuisine sensible et portée sur les produits. Issu d'un parcours professionnel remarquable auprès de Joel Robuchon et Guy Savoy entre autres. Il fut le Chef d'une table mondialement reconnue à Stockolm en Suède.

Mr. Bessoudo the Chef and owner of Michelin restaurant since 2009 at quintessence of Provence, designs sensitive and light dishes. After a remarkable career with Joel Robuchon and Guy Savoy, he became also an international renowned chef at Stockholm of Sweden.

Bessoudo先生，主厨和餐厅所有人。他位于普罗旺斯地区的餐厅自2009年开始获得米其林评级，主推的是健康美味的菜品。Bessoudo先生曾经师从法国名厨Joel Robuchon和Guy Savoy，并曾在瑞典斯德哥尔摩获得了很高的国际声誉。

◆ Récompenses, médailles ◆ Awards, medals ◆ 获奖和荣誉

Diplôme / Diploma

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

Médaille d'Or

Gold medal

Décerné à / Awarded to

SCEAV Pérard Jean-Yves

Pour / For

AOP Champagne - France
J.y Pérard - Blanc De Blancs - Brut
Blanc
Lot : L1527B3
Vin n° 18662

www.concourslyon.com

Concours International de Lyon
LYON 2014
Médaille
Or • Gold
LYON 2016
Philippe Lefebvre
Président du Concours
Christophe Marguin
Président d'Honneur
Présicent des
Toques Blanches Lyonnaises

Diplôme / Diploma

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

Médaille d'Or

Gold medal

Décerné à / Awarded to

SCEAV Pérard Jean-Yves

Pour / For

AOP Champagne - France
J.y Pérard - Blanc De Blancs - Extra-brut
Blanc
Lot : L153084
Vin n° 18663

www.concourslyon.com

Concours International de Lyon
LYON 2014
Médaille
Or • Gold
LYON 2016
Philippe Lefebvre
Président du Concours
Christophe Marguin
Président d'Honneur
Présicent des
Toques Blanches Lyonnaises

◆ Récompenses, médailles ◆ Awards, medals ◆ 获奖和荣誉

CHAMPAGNE JY PERARD

C'est en 1635 que le premier vigneron de la famille Pérard s'est installé à Cernay Les Reims, situé à 2 km de Reims.
Depuis, les générations se sont succédées jusqu'en 2000 où après avoir étudié la vigne et le vin, Jean-Yves Pérard s' établi et œuvre pour perpétuer cet héritage familial. Le savoir faire et la modernité ont permis d'obtenir un produit de qualité et d'élaborer des champagnes d'exception.

Les 4 années de vieillessement en cave des cuvées Blanc de Blancs, 100 % Chardonnay très peu dosé voire pas du tout, révèlent des bulles fines aux arômes délicats et subtils.

La finesse et la constance des meilleurs crus témoignent de la grande qualité du raisin et en font le modèle par excellence de la maison JY Perard, à la fois élégant et raffiné.

Champagne JY PERARD
31 rue Charles de Gaulle
51420 Cernay Les Reims
Tél. : 06.14.43.43.61
champagne.jyperard@gmail.com
www.champagne-jyperard.com

LE FIGARO·fr VIN

Cuvée J.Y PERARD Brut Blanc de Blancs
Cuvée J.Y PERARD Extra Brut Blanc de Blancs
Cuvée J.Y PERARD Brut Rosé

Sélectionné par **Le Figaro Vin** pour la dégustation: Grands Champagne d'été le 14 juin 2016

Chosen by **Le Figaro Vin** for Grand Champagnes of the Summer on June 14th 2016

入选法国费加罗红酒杂志2016年夏季最佳香槟臻品鉴赏会。

PRODUIT DE FRANCE
J.Y. Perard
CHAMPAGNE
À CERNAY-LES-REIMS
MILLÉSIME 2008
BLANC DE BLANCS

◆ Gamme produits | Products | 产品系列

N°	Reference 产品编号	Name of Product 产品名称	Description 产品描述	Unit Weight and Capacity 单位产品重量及容量	DLC - DLUO 食用期	°C Conservation 保存条件
NO.1	BB	Champagne JYPERARD Blanc de Blanc	Eye: pale gold, fine and perennial bubbles, with a pretty continuous cord. Nose: fresh with aromas of fresh butter and brioche. Taste: fresh and elegant attack with aromas of white flowers. It gives finesse in the mouth	750 ml	10 years	Do not freeze and keep away from the light.
		槟贺白中白香槟	颜色：浅金黄色，会不断连续冒出细腻的气泡。 气味：很清爽，有新鲜黄油和新鲜黄油面包的香味。 品尝：有一种凉爽的冲击感，同时伴随着白色花朵的芬芳。带来一种细腻的口感。	750 毫升	10 年	不要冷冻 避免阳光直射
NO.2	XBB	Champagne JYPERARD Blanc de Blanc Extra Brut	Eye: pale gold, fine and perennial bubbles, with a pretty continuous cord. Nose: fresh with aromas of fresh butter and brioche. Taste: fresh and elegant attack with aromas of white flowers. It gives finesse in the mouth	750 ml	10 years	Do not freeze and keep away from the light.
		槟贺白中白极干型香槟	颜色：浅金黄色，会不断连续冒出细腻的气泡。 气味：很清爽，有新鲜黄油和新鲜黄油面包的香味。 品尝：有一种凉爽的冲击感，同时伴随着白色花朵的芬芳。带来一种细腻的口感。	750 毫升	10 年	不要冷冻 避免阳光直射
NO.3	Rose	Champagne JYPERARD Rose	Eye: the color, like salmon, is characteristic of this champagne. Nose: Strawberry jam and Kirsch Taste: All is well balanced and the final extends delicacy with the taste of fruits.	750 ml	10 years	Do not freeze and keep away from the light.
		槟贺粉红香槟	颜色：类似于三文鱼，是这类香槟典型的颜色。 气味：草莓果酱和烈酒的味道。 品尝：品尝起来各种味道达到了一种平衡状态。最后的回味带着水果的清香。	750 毫升	10 年	不要冷冻 避免阳光直射

1

Name of Product: **CHAMPAGNE J.Y PERARD BLANC DE BLANC**

产品名称: **槟贺白中白香槟**

Producer	SCEAV JYPERARD
Customs nomenclature	22041011
Tasting Comments	Fresh and elegant attack with aromas of white flowers. It gives finesse in the mouth
Tasting Suggestions	10 degrees is the ideal temperature to drink champagne. Eat with cappacio of saint Jacque, truffles or white turbot.
DLC - DLUO	10 years
Unit weight and capacity	750ml
Number of Products per Carton	6
Carton Size	33 x 26.5 x 19 cm
Number of Products per Pallet	72
Pallet Dimension	120 X 80 X 109 cm
Pallet Weight	515 kg
Storage and logistics	Avoid of extreme temperature (hot or cold).

生产商	法国槟贺香槟
海关编码	22041011
品尝描述	有一种凉爽的冲击感，同时伴随着白色花朵的芬芳。 带来一种细腻的口感。
品尝建议	10°C 是品尝香槟的最佳温度。 这款香槟的最佳搭配是扇贝刺身，松露与比目鱼。
食用期	10年
单位产品重量及容量	750毫升
每箱产品数量	6
外箱尺寸	33 x 26.5 x 19厘米
单位托盘产品数量	72
托盘尺寸	120 X 80 X 109厘米
托盘重量	515 公斤
储存及运输	避免极寒或极热

2

Name of Product: **CHAMPAGNE J.Y PERARD BLANC DE BLANC EXTRA BRUT**

产品名称: **槟贺白中白极干型香槟**

Producer	SCEAV JYPERARD
Customs nomenclature	22041011
Tasting Comments	Fresh and elegant attack with aromas of white flowers. It gives finesse in the mouth
Tasting Suggestions	10 degrees is the ideal temperature to drink champagne. It is an excellent champagne to sublimate appetizers and also ideal as an accompaniment to fish and shellfish.
DLC - DLUO	10 years
Unit weight and capacity	750ml
Number of Products per Carton	6
Carton Size	33 x 26.5 x 19 cm
Number of Products per Pallet	72
Pallet Dimension	120 X 80 X 109 cm
Pallet Weight	515 kg
Storage and logistics	Avoid of extreme temperature (hot or cold).

生产商	法国槟贺香槟
海关编码	22041011
品尝描述	有一种凉爽的冲击感，同时伴随着白色花朵的芬芳。 带来一种细腻的口感。
品尝建议	10°C 是品尝香槟的最佳温度。 这是一款非常优秀的香槟，可以用于搭配开胃菜， 比如鱼类，贝壳类。
食用期	10年
单位产品重量及容量	750毫升
每箱产品数量	6
外箱尺寸	33 x 26.5 x 19厘米
单位托盘产品数量	72
托盘尺寸	120 X 80 X 109厘米
托盘重量	515 公斤
储存及运输	避免极寒或极热

3

Name of Product: **CHAMPAGNE J.Y PERARD ROSE**

产品名称: **槟贺粉红香槟**

Producer	SCEAV JYPERARD
Customs nomenclature	22041011
Tasting Comments	All is well balanced and the final extends delicacy with the taste of fruits.
Tasting Suggestions	10 degrees is the ideal temperature to drink champagne. It is an excellent champagne to sublimate appetizers and also ideal as an accompaniment to fish and shellfish.
DLC - DLUO	10 years
Unit weight and capacity	750ml
Number of Products per Carton	6
Carton Size	33 x 26.5 x 19 cm
Number of Products per Pallet	72
Pallet Dimension	120 X 80 X 109 cm
Pallet Weight	515 kg
Storage and logistics	Avoid of extreme temperature (hot or cold).

生产商	法国槟贺香槟
海关编码	22041011
品尝描述	品尝起来各种味道达到了一种平衡状态。最后的回味带着水果的清香。
品尝建议	10°C 是品尝香槟的最佳温度。这是一款非常优秀的香槟，可以用于搭配开胃菜，比如鱼类，贝壳类。
食用期	10年
单位产品重量及容量	750毫升
每箱产品数量	6
外箱尺寸	33 x 26.5 x 19厘米
单位托盘产品数量	72
托盘尺寸	120 X 80 X 109厘米
托盘重量	515 公斤
储存及运输	避免极寒或极热

Contact | 联络方式

France 法国

Adresse : 31 rue charles de gaulles 51420 cernay les reims
Téléphone : 06,14,43,43,61
Mail : champagne.jyperard@gmail.com
Site internet: www.champagne-jyperard.com

China 中国

Shanghai : Room 10G, 831 Xin Zha Road, Jing An District, Shanghai, 200041
上海市静安区新闸路831号10G室, 200041
Tel：0086-21-5280 6538

Shenzhen : Room 1466, 4001 ShenNan Road, Fu Tian District, Shenzhen, 518046
深圳市福田区深南路4001号1466室, 518046
Tel：0086-177 0174 5026

Mail : contact@fof-china.com
Web : www.fof-china.com

J.Y Perard
CHAMPAGNE

Fabulous Original Foods
www.fof-china.com

Catalogue élaboré par l'équipe de FOF Shanghai. Référence FOF Shanghai 06 2016
Copies ou reproduction, même partielles, strictement interdites
本刊所有内容属FOF China版权所有，禁止任何违法复制或使用