

Gustave Eiffel



Bilan 2022-2023



Bilan - Sommaire

- ◆ 2022, en chiffres
- ◆ 2022, parutions
- ◆ 2023, en chiffres
- ◆ 2023, parutions

2022, EN CHIFFRES

NOMBRE D'ARTICLES : 27

Interview: 1

Radio : 1



AUDIENCE TOTALE : 75 552 835



27 idées de cadeaux de Noël pour un couple

PAR L'ÉQUIPE RÉDACTIONNELLE MIS À JOUR LE 21/11/2022 À 17:56

12/27 Cadeau de Noël pour un couple : une bouteille de champagne Gustave Eiffel



2022, PARUTIONS NOVEMBRE



NOVEMBRE 2022

http://www.luxe-magazine.com/fr/article/11990-champagnes_6_cuvees_dexception_a_deguster_avec_plaisir.html

OJD : 15 000 visiteurs / mois

Champagnes : 6 Cuvées d'exception à déguster avec plaisir !

Des grands crus, des bouteilles et coffrets magnifiques, des éditions limitées... à offrir, à garder ou à déguster avec des connaisseurs désireux de partager un moment d'émotion.

Champagne Gustave Eiffel Blanc de Blancs : Très. Français



Gustave Eiffel Blanc de Blanc - © Gustave Eiffel

La dame de fer, trônant au cœur de la capitale, et le champagne, sont tous deux des emblèmes de l'art de vivre à la française. Pour les héritiers de Gustave Eiffel, il était donc naturel de les associer pour créer une collection unique et confidentielle. Le vignoble situé près de Reims au cœur de la Vallée de l'Ardre s'étend sur 9 hectares. Implantées en coteaux, les vignes y trouvent un terroir de prédilection grâce à un sous-sol calcaire recouvert d'une fine couche d'argile. Le Blanc de Blancs 100 % Chardonnay séduit avec ses arômes gourmands de pêche et de noisette. Ses bulles, d'une extrême finesse, caractérisent les grands vins effervescents.

Prix : 55€ en étui. En vente sur le e-shop.

2022, PARUTION NOVEMBRE

Fresh Magazine
Paris

NOVEMBRE 2022

<https://freshmagparis.com/les-3-cuvees-champagne-de-la-marque-gustave-eiffel/>

OJD : 15 000 visiteurs / mois



LA MARQUE DE CHAMPAGNE GUSTAVE EIFFEL DÉVOILE SES TROIS CUVÉES

Quoi de mieux qu'une bonne bouteille de *Champagne** pour les Fêtes ? Pour l'occasion, la marque de Champagne Gustave Eiffel dévoile ses trois cuvées.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

LA MARQUE DE CHAMPAGNE GUSTAVE EIFFEL

L'état d'esprit de la marque est inspiré du succès de Gustave Eiffel et de la symbolique festive du Champagne.

Situé près de Reims, au cœur de la Vallée de l'Ardre, le vignoble de la marque s'étend sur 9 hectares, implanté en coteaux, avec un terroir composé d'un sous-sol calcaire recouvert d'une fine couche d'argile. Le tout avec l'influence océanique et des températures basses qui entraînent une maturation lente et modérée des baies.

Ainsi, sur ce vignoble se trouvent comme cépages le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay.

LES TROIS CUVÉES DE CHAMPAGNE

Les Champagnes Gustave Eiffel se dévoilent à travers trois belles cuvées.

BRUT RÉSERVE



Un Champagne alliant la richesse du Pinot Noir avec l'élégance du Chardonnay. Sa robe entre la teinte or pâle et doré dévoile au nez des arômes de fruits mûrs.

Prix : 39 euros (75cl)

ROSÉ

À travers une robe rosée pâle avec des éclats scintillants, ce rosé Champagne présente en bouche une saveur acidulée et franche. Les arômes de fruits rouges mêlant fraise, framboise et cassis s'accorderont à merveille à l'apéritif ou avec un fromage.

Prix : 45 euros (75cl)



BLANC DE BLANCS



La robe d'une limpidité or pâle aux reflets brillants de ce Blanc à base de Chardonnay dévoile en bouche des arômes de fleurs blanches, mêlés au nez des saveurs de miel, de notes de pêche blanche et de noisette.

Prix : 55 euros (75cl)

2022, PARUTION NOVEMBRE



NOVEMBRE 2022

<https://www.paris-bistro.com/vin/bouteille/un-champagne-griffe-gustave-eiffel>

OJD : 44 981 visiteurs / mois

Prix professionnels HT.

Brut Réserve : 22 €

Rosé : 25€

Blanc de Blancs : 29€

Le Brut Réserve – assemblage par tiers de pinot noir, de pinot meunier et de chardonnay- révèle un nez au profil floral affriolant. Dosé à 10g, la bouche à la trame bien droite est marquée par la fraîcheur comme un tapis de pommes mûres avec un soupçon de notes pâtisseries sans jamais que le sucre ne l'emporte.



En 133 ans, la Tour Eiffel est devenue le symbole universel de l'élégance d'un Paris idéalisé. Son scintillement -5 mn par heure- n'est-il pas à l'image d'un cordon de fines bulles ? L'idée d'associer la Tour à un beau champagne portant le nom de son géniteur comme une pétillance de l'esprit de la Paris a poussé le descendant du grand ingénieur -associé à deux entrepreneurs- à lancer le Champagne Gustave Eiffel. Le tout en s'appuyant sur l'expertise d'une famille sérieuse de vignerons de la vallée de l'Ardre. La maison Fournaise.

L'impact des premières bulles du « Gustave Eiffel » a été couronné de succès. Elles ont fait leur effet à la Biennale des Antiquaires comme sur des belles tables de la Capitale à commencer par celle de **Philippe Faure-Brac**. Aujourd'hui ses promoteurs destinent leur « Gustave Eiffel » aux professionnels (CHR, traiteurs...). Ils visent une production de 100 000 bouteilles pour les JO de Paris de 2024 afin que leur champagne coule généreusement dans les différents pavillons des pays participants à l'ombre de la Tour...

Le seul étui du Gustave Eiffel se distingue à travers des détails soignés comme une tour stylisée en filigrane. Le packaging reprend quelques codes du luxe comme le noir et l'or. Les bouteilles sont dans le même esprit. Une fois posées sur la table, elles font leur effet suscitant une furieuse envie de faire sauter le bouchon.

C'est notamment le cas pour la cuvée de Blanc de blancs à la bouteille bien galbée. Ce 100% chardonnay focalise le regard pour la finesse de son cordon de bulles qui évoque l'élancement de la tour. Son nez de fleurs blanches, sa bouche tactile de fruits blancs sur des notes mellifères en font un champagne raffiné qui ne trahit pas son nom.



Un champagne griffé Gustave Eiffel

Le Gustave Eiffel rosé complète la gamme en demeurant dans cette élégance. Au nez, on est bien sur des petits fruits rouges un peu acidulés que l'on retrouve en bouche sur une belle fraîcheur et une trame fine. Une fois encore le sucre ne met jamais en péril le bel équilibre et le rend aussi appréciable à l'apéritif qu'au dessert en accompagnement d'un fraisier ou d'une pavlova. Du nom d'une grande ballerine russe qui a peut-être croisé les pas de Gustave...

2022, PARUTION NOVEMBRE



NOVEMBRE 2022

<https://www.sortiraparis.com/actualites/noel-et-fetes/guides/234860-idees-cadeaux-de-noel-2022-une-bonne-bouteille-de-champagne-ou-de-vin-pour-trinquer>

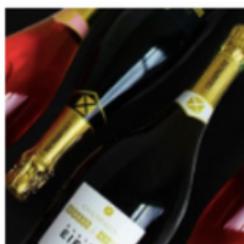
OJD : 4 276 342 visiteurs / mois

IDÉES CADEAUX DE NOËL 2022 : UNE BONNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE OU DE VIN POUR TRINQUER



Par Manon C., Laura B. · Publié le 24 novembre 2022 à 12h39

Pour être sûr de faire plaisir aux amateurs de bonnes bouteilles, à l'occasion des fêtes de fin d'année 2022, jetez donc un coup d'oeil à ces idées cadeaux de Noël sous forme de savants breuvages. Champagnes, vins, certaines cuvées trouveront à coup sûr le chemin de votre sapin.



Les champagnes de la Maison Gustave Eiffel, l'esprit de famille

Vous avez bien lu, oui : les descendants du plus célèbre ingénieur parisien, à l'origine du monument que tout le monde nous envie, ont lancé il y a peu leur propre marque de champagne, et celle-ci fait des émules parmi les connaisseurs. A découvrir pour les fêtes de fin d'année, pas moins de 3 cuvées de champagne à tirage très, très limité : un Brut Réserve (39€), un Blanc de Blancs (55€) et un Rosé (45€). Un petit bout de Paris sur votre table de fêtes.

Prix : 39€-55€

2022, PARUTION DECEMBRE



DECEMBRE 2022

<https://www.francebleu.fr/emissions/l-happy-hour/107-1>

OJD : 15 000 visiteurs / mois



Famille - Enfants

16h - 18h : C'est l'happy hour sur France Bleu Paris

Par Robin Grimaldi, David Kolski
Du Lundi au Vendredi de 16h à 18h

PODCASTS

Robinson Grimaldi et David Kolski © Radio France - Christophe Abramowitz

RADIO FRANCE BLEU PARIS « **C'EST L'HAPPY HOURS SUR FRANCE BLEU PARIS** »

2 Minutes environ

**SUJET: CHAMPAGNE GUSTAVE EIFFEL
DAVID KOLSKI A CHRONIQUÉ SUR LA COLLECTION DE
CHAMPAGNE GUSTAVE EIFFEL CE LUNDI VERS 16H20
SUR FRANCE BLEU PARIS. CHRONIQUE SUITE À UN
PORTAGE.**

OJD : 214 000 AUDITEURS

2022, PARUTION DECEMBRE



DECEMBRE 2022

<https://www.francebleu.fr/emissions/l-happy-hour/107-1>

OJD : 15 000 visiteurs / mois

Une coupe de perfection

Emblématique nom inscrit au cœur du patrimoine français, Gustave Eiffel, doit également sa renommée à son champagne éponyme. Une marque confidentielle d'excellence qui, à travers la transmission d'un rituel de tradition, réunit tous les ingrédients pour créer des moments de convivialité uniques et grandioses.

En lien avec l'illustre légende, on reconnaît les bouteilles à leur points communs avec l'incontournable monument. En effet, entouré par la plaque de muselet, le bouchon de liège porte la même importance que les antennes de la Tour, protégeant l'effervescence du champagne. Une fois versé dans la coupe, le champagne pétille de vie, ressemblant à la robe dorée de la Dame de Fer à la tombée de la nuit.

Dans le cadre des rencontres amicales et familiales de fin d'année, les trois cuvées emblématiques de la marque Gustave Eiffel semblent parfaire à tout prétexte. On aime particulièrement les arômes de fruits rouges du champagne rosé qui s'expriment avec grâce mêlant fraise, framboise et cassis ; pour les palais en quête de saveurs plus subtiles et délicates, choisissez le Blanc de Blancs dont la richesse du Chardonnay met en valeur les arômes de fleurs blanches, développant des saveurs de miel. Enfin, pour satisfaire le plus grand nombre, on ne se trompe jamais avec le Brut Réserve. Un pur plaisir !

Avis à toutes celles et ceux qui envisagent d'offrir le précieux nectar, on vous recommande le Magnum Brut "Réserve Diamant".

Une véritable pépite dans tous les sens du terme : c'est tout d'abord un champagne en édition limitée mais aussi, l'utilisateur y découvrira un diamant couleur champagne de 0,10 carat serti sur la plaque de muselet, accompagné de son certificat d'authenticité délivré par un laboratoire de gemmologie.

CHAMPAGNE GUSTAVE EIFFEL
Magnum Brut "Réserve Diamant" Prix : 390 euros (150cl)



Rosé Prix : 45 euros (75cl)



Blanc de Blancs Prix : 55 euros (75cl)



Brut Réserve Prix : 39 euros (75cl)



2022, PARUTION DECEMBRE

DECEMBRE 2022

<https://www.francebleu.fr/emissions/happy-hour/107-1>

The Good Life
Business & Lifestyle in a hybrid world

OJD : 15 000 visiteurs / mois



5- Eiffel Réserve Diamant : la plus bling

Il y a de très anciennes maisons de champagne. Et puis, il y a les jeunettes. La maison Gustave Eiffel, malgré son illustre patronyme, est de celles-ci, récemment lancée en 2021. Qui pour tenter de percer un marché saturé de prestigieuses marques ? Les héritiers de l'ingénieur de la Tour Eiffel, pardi !

Son vignoble, situé près de Reims, au coeur de la Vallée de l'Ardre, s'étend sur neuf hectares. Implantées en coteaux, les vignes y trouvent un terroir de prédilection grâce à un sous-sol calcaire recouvert d'une fine couche d'argile. Ainsi, les jus effervescents de la maison Gustave Eiffel présentent les caractéristiques fondamentales des vins de Champagne : finesse et fraîcheur. Les experts tendent à penser que les champagnes de cette récente addition au secteur, d'ailleurs plutôt abordables, sont plus que prometteurs...

Comme un clin d'œil à la **Dame de Fer** qui scintille chaque soir, et peut-être pour proposer une extravagance qui séduira ceux qui voit en l'œuvre de Monsieur Eiffel l'un des symboles les plus flamboyants de Paris, une édition limitée s'habille d'un véritable diamant à l'occasion des fêtes de fin d'année. Le Magnum Réserve Diamant devient une pièce à collectionner, incrustée d'un diamant couleur champagne de 0,10 carat, serti sur la plaque de muselet et accompagné de son certificat d'authenticité délivré par un laboratoire de gemmologie.



Se tiendra au Ciel de Paris un dîner d'exception organisé par Champagne Gustave Eiffel, seulement le 31 décembre 2022, au prix de 450 € par personne.

© ELLE PÂRIS

2022, PARUTION DECEMBRE

DECEMBRE 2022

OJD : 1 701 013 VISITEURS / MOIS

<https://www.francebleu.fr/emissions/l-happy-hour/107-1>

Challenge^s

L'économie de demain est l'affaire de tous

Bonus: 1 post sur le compte Instagram @challenges.luxe (17,2k) :

https://www.instagram.com/p/Cl3E-vCl0_x/?hl=en

Luxe

Retrouvez en images notre sélection de champagnes de Noël

Gustave Eiffel

Cette cuvée Magnum Rosé promet une attaque franche et acidulée en bouche avant de libérer des notes de fruits rouges entre fraise, framboise et cassis. Sa robe rosée présente des bulles délicates et scintillantes. Un champagne à accompagner à l'apéritif ou avec du fromage. Un hommage au passé viticole de Gustave Eiffel.



Magnum Rosé. Prix : 95 euros. www.champagne-eiffel.com



 challenges.luxe Entre coffrets gourmands ou bien grands crus, le champagne fait partie des mets indispensables du repas de Noël. Voici notre sélection de champagne à savourer.

Cliquez sur le lien dans la bio pour découvrir notre sélection complète.

Crédits photos : @champagne_bollinger
@champagne_gustave_eiffel @champagnepannier
@champagne_ayala

@agence_mcgcommunication
@emma_lab_emmanuelle_gillardo

#champagne #noel #lifestyle #fetedefindanee #repasnoel
#bollinger #champagnepannier #champagneayala

11 sem Voir la traduction

 emma_lab_emmanuelle_gillardo 🍷🔥

10 sem Répondre

93 J'aime

DÉCEMBRE 7, 2022

Le Monde

Gustave Eiffel, rosé

En donnant le nom de leur ancêtre à leur jeune maison de champagne, les héritiers Eiffel inscrivent l'intention d'un style: celui de l'effervescence festive en même temps que celui de l'audace. Leur rosé est de cette veine, tout en grâce fruitée, axée sur les notes fruitées dues aux pinots dominants, noir et meunier, avec un peu de chardonnay, et surtout à l'ajout de vin rouge en appellation coteaux-champenois. On le choisit plutôt pour mettre en appétit les papilles pour ses notes acidulées de fraise et de framboise. **45 €.**
Champagne-eiffel.com

2022, PARUTION DECEMBRE

Le Monde

DECEMBRE 2022

https://www.lemonde.fr/le-monde-passe-a-table/article/2022/12/03/champagnes-roses-la-selection-du-monde_6152793_6082232.html

OJD : 19 355 772 visiteurs / mois

LE MONDE PASSE À TABLE · LE NOËL DU « MONDE »

Champagnes rosés : la sélection du « Monde »

Par Laure Gasparotto et Ophélie Neiman

Publié le 03 décembre 2022 à 08h00, mis à jour le 07 décembre 2022 à 17h35

Lecture 23 min.

Article réservé aux abonnés

Ajouter à vos sélections

SÉLECTION | Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont dégusté à l'aveugle 130 bouteilles de champagne rosé et en ont retenu 65. Des plaisirs à tous les prix à découvrir pour les fêtes de fin d'année. Bonne dégustation !



Gustave Eiffel, rosé

En donnant le nom de leur ancêtre à leur jeune maison de champagne, les héritiers Eiffel inscrivent l'intention d'un style : celui de l'effervescence festive en même temps que celui de l'audace. Leur rosé est de cette veine, tout en grâce fruitée, axée sur les notes fruitées dues aux pinots dominants, noir et meunier, avec un peu de chardonnay, et surtout à l'ajout de vin rouge en appellation coteaux-champenois. On le choisit plutôt pour mettre en appétit les papilles pour ses notes acidulées de fraise et de framboise. **45 €.** Champagne-eiffel.com

2022, PARUTION DECEMBRE

DECEMBRE 2022

<https://www.luxury-touch.com/noel-2022-mets-boissons-de-fetes/>



LUXURY TOUCH

OJD : 15 000 visiteurs / mois

Noël 2022 : mets & élixirs de fêtes



Dans deux semaines, les festivités de Noël et de fin d'année débiteront... Alors pour ne pas être pris au dépourvu, on pense déjà à la sélection de mets et de boissons festives que l'on désirera déguster.

Le Champagne Rosé Gustave Eiffel



Le vignoble de la Maison est situé près de Reims au coeur de la Vallée de l'Ardre en s'étendant sur 9 hectares. On aime l'attaque acidulée et franche et les arômes délicats de fruits rouges mêlant fraise, framboise et cassis.

Site <https://www.champagne-eiffel.com/>

Corinne Sadaune, 9 décembre 2022.

Accueil / Food / Actus

Noël 2022 : nos idées de cadeaux gourmands à glisser sous le sapin !

La collection de champagne de la Maison Gustave Eiffel

Pour un Noël festif et pétillant, rien de tel qu'une bouteille de champagne ! Et pas n'importe laquelle. On vous propose de (re)découvrir les 3 cuvées emblématiques de la Maison Gustave Eiffel : le Rosé (45 €), le Blanc de Blancs (55 €) et le Brut Réserve (39 €). Quelle sera votre cuvée préférée ? Nous, on a encore du mal à choisir... C'est certainement le cadeau que l'on a envie d'ouvrir tout de suite pour le déguster rapidement ! Retrouvez toutes les cuvées sur champagne-eiffel.com.



2022, PARUTION DECEMBRE



DECEMBRE 2022

<https://www.masculin.com/la-cave/559919-champagne-noel-jour-de-lan/>

OJD : 385 983 visiteurs / mois

Choisissez le champagne idéal pour les fêtes de fin d'année avec notre guide 2022



Gustave Eiffel – Brut Réserve

Situés en Vallée de l'Ardre, les champagnes Gustave Eiffel sont vinifiés à partir de 9 hectares de vignes, à quelques encablures de Reims. Son Brut Réserve est un assemblage de trois cépages champenois, composé de Pinot Noir, de Pinot Meunier et de Chardonnay.

Notes de dégustation : Le nez révèle des arômes de fruits blancs et d'épices. En bouche, c'est un champagne frais, avec un bon équilibre entre rondeur et vivacité. Son dosage brut lui donne une belle structure et sa finale est persistante.

Il sera parfait pour vos repas de fête, notamment avec un plat de poisson.

Disponible en ligne à partir d'environ 39€ la bouteille.



2022, PARUTION DÉCEMBRE

DECEMBRE 2022

OJD :2 722 572 visiteurs / mois

COSMOPOLITAN

**Les meilleurs champagnes à boire
pour les fêtes**

12/12 Champagne rosé de Gustave Eiffel pour les fêtes



2022, PARUTION DÉCEMBRE

Forbes

DECEMBRE 2022

<https://www.forbes.fr/lifestyle/champagne-s-que-la-fete-commence/>

OJD : 526 491 visiteurs / mois

Lifestyle / #fêtes

Champagnes : que la fête commence !

Champagne Gustave Eiffel Blanc de Blancs : Très.. Français



Gustave Eiffel Blanc de Blanc@ Gustave Eiffel

La dame de fer, trônant au coeur de la capitale, et le champagne, sont tous deux des emblèmes de l'art de vivre à la française. Pour les héritiers de Gustave Eiffel, il était donc naturel de les associer pour créer une collection unique et confidentielle. Le vignoble situé près de Reims au coeur de la Vallée de l'Ardre s'étend sur 9 hectares. Implantées en coteaux, les vignes y trouvent un terroir de prédilection grâce à un sous-sol calcaire recouvert d'une fine couche d'argile.

Le Blanc de Blancs 100 % Chardonnay séduit avec ses arômes gourmands de pêche et de noisette. Ses bulles, d'une extrême finesse, caractérisent les grands vins effervescents.

Prix : 55€ en étui. En vente sur le e-shop.

Frédérique de Granvilliers

LUXE MAGAZINE

2022, PARUTION DÉCEMBRE

INFRAROUGE

DECEMBRE 2022

<http://www.infrarouge.fr/nos-10-adresses-ou-diner-pour-le-reveillon-du-nouvel-an-2023-a-paris/>

OJD : 15 000 visiteurs / mois

Nos 10 adresses où dîner pour le réveillon du Nouvel An 2023 à Paris

Pour fêter la nouvelle année en grandes pompes, rien de mieux qu'un bon restau ! Mais comment s'y retrouver parmi toutes les adresses parisiennes festives, gastronomiques, voire les deux en même temps ? En voici dix qui valent le détour pour la Saint-Sylvestre.

Ciel de Paris, pour un dîner au champagne avec l'une des plus belles vues de Paris



Passer le réveillon en tête-à-tête avec un panorama magique de la capitale, il y a de quoi nous faire rêver. Et si l'on ajoute à ça un dîner au champagne Gustave Eiffel blanc de blancs, nos rêves deviennent réalité ! Pour vivre ce moment exceptionnel, grimpez au 56^e étage de la tour Montparnasse, au Ciel de Paris.

À l'occasion de la Saint-Sylvestre, l'un des restaurants les plus haut perchés de la ville associe grande gastronomie, fines bulles et dance floor, pour un réveillon mémorable. La somme à déboursier est plus conséquente qu'ailleurs, certes, mais l'offre est sans conteste l'une des plus exceptionnelles de Paris !

Le Ciel de Paris, Tour Maine Montparnasse, 56^e étage, 33 avenue du Maine, 75015 Paris. Menu du réveillon : 450€ par personne.
cieldeparis.com

2022, PARUTION DÉCEMBRE



DECEMBRE 2022

<https://dynamic-seniors.eu/champagne-gustave-eiffel/>

OJD : 16 895 visiteurs / mois

BOISSONS, GASTRONOMIE

Le Champagne Gustave Eiffel se décline en trois cuvées pour les fêtes



A travers la transmission d'un rituel de tradition, la marque Champagne Gustave Eiffel réunit l'esprit festif et grandiose de deux emblèmes français par excellence. Pour les fêtes de fin d'année, les trois cuvées de la Maison – Brut Réserve, Rosé et Blanc de Blancs – s'invitent à table ou pour l'apéritif.

Une grande richesse aromatique

Champagne élégant et structuré, le Brut Réserve mêle Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Sa robe scintillante se définit entre la teinte or pâle et doré, agrémentée de bulles d'une grande finesse. Au nez, il développe des arômes de fruits mûrs. La richesse du Pinot Noir associé à l'élégance du Chardonnay se révèle aux papilles pour un pur plaisir.

Quant au Blanc de Blancs – 100% chardonnay dont 30% vieilli en fûts de chêne et d'acacia -, il se pare d'une robe or pâle aux reflets brillants d'une parfaite limpidité. Les bulles sont d'une extrême finesse. Le nez est gourmand sur des notes de pêche blanche, de noisette ainsi qu'une touche de fleurs blanches. Immédiatement, la richesse du chardonnay met en valeur les arômes de fleurs blanches développant des saveurs de miel.

Enfin, le Champagne Rosé de la Maison Gustave Eiffel à la robe rosée pâle présente une effervescence discrète, d'une grande limpidité avec des éclats scintillants. Les bulles sont délicates. Ce champagne, à l'attaque acidulée et franche, présente une grande richesse aromatique. Il développe des arômes de fruits rouges mêlant fraise, framboise et cassis.

Un vignoble au cœur de la Vallée de l'Ardre

Situé près de Reims, le vignoble s'étend sur neuf hectares au cœur de la Vallée de l'Ardre. Les vignes implantées en coteaux y trouvent un terroir de prédilection grâce à un sous-sol calcaire recouvert d'une fine couche d'argile. En Champagne, les vignes bénéficient de l'influence océanique et des températures basses qui entraînent une maturation lente et modérée des baies. Les jus présentent ainsi les caractéristiques fondamentales des vins de Champagne : finesse et fraîcheur. Sur ce vignoble, c'est la nature du terroir qui a guidé la sélection des cépages les mieux adaptés : le Pinot Noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay.



Champagne Gustave Eiffel

Brut Réserve, env. 39 euros.

Rosé, env. 45 euros.

Blanc de Blancs, env. 55 euros.

Tél. 01.45.00.29.73.

Site Internet : www.champagne-eiffel.com



2022, PARUTION DÉCEMBRE



DECEMBRE 2022

<https://www.cnews.fr/lifestyle/2022-12-10/noel-2022-les-meilleurs-champagnes-deguster-1298925>

OJD : 6 280 997 visiteurs / mois

NOËL 2022 : LES MEILLEURS CHAMPAGNES A DÉGUSTER



Le champagne est un vin très plébiscité pour les fêtes de fin d'année. [Adobe]

Par CNEWS

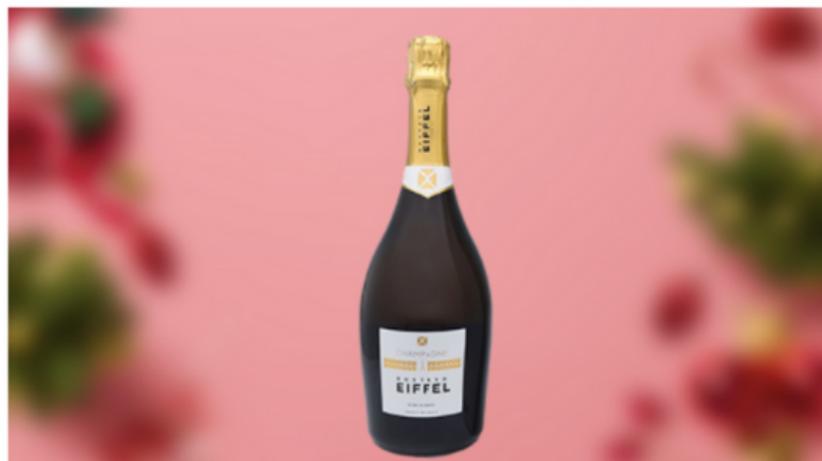
Publié le 10/12/2022 à 07:45 - Mis à jour le 21/12/2022 à 12:13

Les fêtes de fin d'année sont une bonne occasion pour déboucher une bouteille de champagne. Synonyme d'exception et de convivialité, il y en a pour tous les goûts. Voici quelques cuvées qui sauront vous séduire.

■ GUSTAVE EIFFEL

Cette jeune maison, fondée par les héritiers de Gustave Eiffel, propose un blanc de blancs très agréable à la dégustation. « Une fois versé dans la coupe, le champagne pétille de vie, ressemblant à la robe dorée de la Dame de Fer à la tombée de la nuit » explique la marque dans la présentation de sa cuvée.

Champagne Gustave Eiffel Blanc de Blancs, 55 €



2022, PARUTION DÉCEMBRE



DECEMBRE 2022

<https://www.lesrestos.com/restaurant/special/champagnes-et-buches-de-noel-2022>

OJD : 11 585 visiteurs / mois

TENTATION : CHAMPAGNES ET BÛCHES DE NOËL 2022

Pour fêter le Noël 2022 on se fait plaisir avec les Champagnes Gustave Eiffel, le bûches de chez Ladurée, Angelina et du Royal Monceau, et le Blanc de Blancs du Petit Beret.

1 - CHAMPAGNES GUSTAVE EIFFEL

On découvre les 3 cuvées emblématiques de la Maison Gustave Eiffel.

- **Rosé** - Une attaque acidulée et franche. Les arômes de fruits rouges s'expriment avec grâce mêlant fraise, framboise et cassis. Prix : 45 euros (75cl)
 - **Blanc de Blancs** - Immédiatement la richesse du Chardonnay met en valeur les arômes de fleurs blanches, développant des saveurs de miel. Prix : 55 euros (75cl)
 - **Brut Réserve** - La richesse du Pinot Noir associé à l'élégance du Chardonnay se révèle à nos papilles pour un pur plaisir. Prix : 39 euros (75cl)
- Gustave Eiffel : Une marque qui, à travers la transmission d'un rituel de tradition, réunit l'esprit festif et grandiose de ces deux emblèmes français par excellence. Entouré par la plaque de muselet, le bouchon de liège porte la même importance que les antennes de la Tour, protégeant l'effervescence du champagne. Une fois versé dans la coupe, le champagne pétille de vie, ressemblant à la robe dorée de la Dame de Fer à la tombée de la nuit. > [Lien](#) vers le site.

2022, PARUTION DÉCEMBRE

DECEMBRE 2022

Parution suite à l'interview téléphonique
de Mr Taieb

avec Stéphane Davet :

https://www.lemonde.fr/le-monde-passe-a-table/article/2022/12/14/en-champagne-lancer-une-nouvelle-marque-est-une-mission-delicata-mais-possible_6154433_6082232.html

OJD : 19 355 772 visiteurs / mois

Le Monde

LE MONDE PASSE À TABLE · CHAMPAGNE

En Champagne, lancer une nouvelle marque est une mission délicate mais possible

Il faudrait être richissime pour acheter des vignes en Champagne, mais pas forcément pour racheter des jus aux coopératives. A l'image d'EPC ou Gustave Eiffel, de nouvelles étiquettes apparaissent donc chez les cavistes.

Par Stéphane Davet

Avec des prix de vente dépassant le million d'euros à l'hectare, l'achat de vignes en Champagne pour lancer un nouveau domaine tient de la mission presque impossible. L'autre option est d'acheter du raisin, voire des jus dormants, à des viticulteurs indépendants, mais ces derniers sont déjà très convoités par les marques installées – surtout ceux des terroirs nobles. Pourtant, le vignoble champenois, aussi prestigieux que cadencé, a vu apparaître en moins de cinq ans de nouvelles marques, telles Gustave Eiffel ou EPC, tendant à prouver que ce marché n'est pas si impénétrable. A condition d'y imposer sa singularité et des concepts innovants.

Lire aussi : [Champagnes rosés : la sélection du « Monde »](#)

Patron de l'entreprise Firstinox, spécialisée dans les métaux inoxydables, Hervé Taïeb s'est rapproché des descendants du créateur de la « dame de fer » pour créer, sous licence, en 2021, un champagne baptisé simplement « Gustave Eiffel ». Synchronisé avec la sortie du film *Eiffel*, de Martin Bourboulon, avec Romain Duris dans le rôle de l'ingénieur, ce lancement avait tout de l'opération marketing, prompt à attraper le touriste.

« Mais nous avons choisi de faire bon, avant de faire gros », assure Hervé Taïeb. Comprenant vite que le cours de la vigne champenoise ne lui permettrait pas de créer son propre domaine, l'industriel s'est tourné vers des vigneron de la région. Après avoir approché une demi-douzaine d'entre eux et dégusté leurs jus, Hervé Taïeb et son épouse, Irène, grande amatrice de champagne, ont choisi un vigneron de la vallée de l'Ardre, Jérôme Fournaise, de la maison familiale Fournaise-Dubois, membre de la coopérative La Vigneronne, à Crugny (Marne), où sont vinifiés ses raisins.

concentrer a abora sur le seui marché français pendant quatre ans. « Nous voulons faire un champagne de niche, bien ancré dans de beaux établissements », explique celui dont l'équipe commerciale ne vend des bouteilles qu'aux cafés, hôtels, restaurants et dans le secteur de l'événementiel. Il reconnaît que le nom très identifiable d'Eiffel peut se révéler une arme à double tranchant. « Les sommeliers ont souvent un a priori négatif pour un produit qu'ils pensent marketing, reconnaît Hervé Taïeb. Leur avis change quand ils y ont goûté. »

Une de ses fiertés est d'avoir conquis Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde en 1992, qui propose le champagne Eiffel dans son bistrot parisien, et d'avoir damé le pion à Ruinart pour l'appel d'offres de la Biennale des antiquaires. Avec un budget de lancement (« sans campagne publicitaire ») modestement annoncé à 500 000 euros, Gustave Eiffel aurait vendu 12 000 bouteilles en 2021, 22 000 en 2022, et miserait sur 30 000 à 50 000 cols à l'horizon 2024, une année olympique parisienne dont la tour Eiffel sera l'un des symboles.

« Les sommeliers ont souvent un a priori négatif pour un produit qu'ils pensent marketing. Leur avis change quand ils y ont goûté. » Hervé Taïeb, des champagnes Gustave Eiffel

L'an prochain, après qu'il aura puisé dans ses stocks de champagne pour concocter la cuvée de 2021, Jérôme Fournaise élaborera les trois références « Eiffel » en collaboration avec Irène Taïeb. Il utilisera pour cela des vins spécialement réservés, mais le nom du fournisseur de raisins ne sera pas mentionné sur la contre-étiquette, à l'instar de beaucoup de marques, qui restent floues sur ce type de partenariat.

Bien que des exportateurs soient attirés par ce nom évocateur, Hervé Taïeb assure projeter de se

2022, PARUTION DÉCEMBRE

DECEMBRE 2022

<https://www.lofficiel.com/shopping/derniere-minute-les-cadeaux-alternatifs-pour-surprendre-vos-proches>



OJD : 50 973 visiteurs / mois

SHOPPING

Dernière minute : les cadeaux alternatifs pour surprendre vos proches

Dernière ligne droite avant Noël. En retard et en panne d'inspiration ? L'OFFICIEL vous vient en aide avec cette liste maline et audacieuse de cadeaux très *last minute*.

21.12.2022 by Pauline Borgogno

Pour lui

Un baby-foot, une cave ultra premium, une cuvée de champagne d'exception, un bomber pur luxe, une machine à café digne d'un restaurant, une bougie aux accords masculins et gourmands... Cette année, les idées ne manquent pas pour changer des habituels chocolats et chaussettes à offrir à votre homme, frère ou meilleur ami.

10 / 11



Magnum Brut Réserve, Gustave Eiffel, 85€

2022, PARUTION DÉCEMBRE

DECEMBRE 2022

<https://www.leshardis.com/2022/12/top-10-cadeaux-gourmands/>

LES HARDIS

OJD : 10 699 visiteurs / mois

10 cadeaux gourmands à glisser au pied du sapin

DES BULLES, PARCE QUE C'EST LA FÊTE ET ÇA PLAÎT TOUJOURS

Parce qu'une bouteille de champagne est toujours un cadeau agréable à faire ou à recevoir! La cuvée Brut Réserve de Gustave Eiffel réunit la richesse du Pinot Noir associé à l'élégance du Chardonnay pour fait pétiller les papilles.



La robe est dorée, les bulles d'une grande finesse, au nez de jolis arômes de fruits mûrs, ronds et un peu gras. Une merveille dans sa catégorie!

Prix : 39 euros (75cl) sur la e-boutique champagne-eiffel.com

2022, PARUTION DÉCEMBRE

DECEMBRE 2022

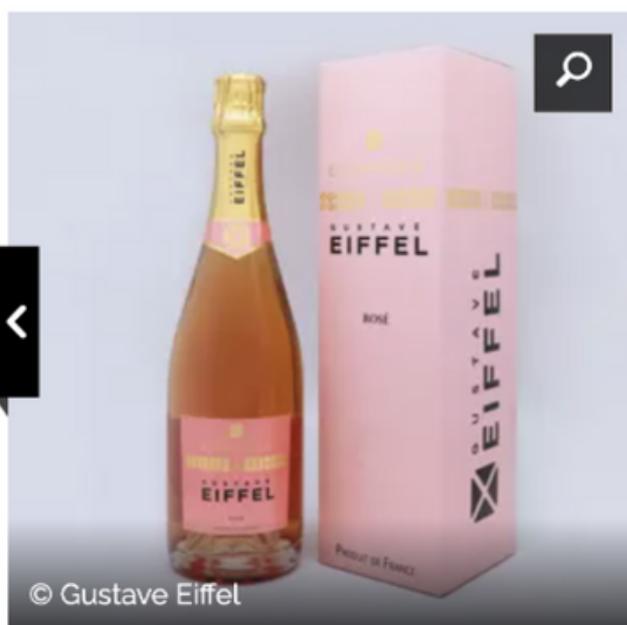
LE JOURNAL DES
FEMMES CUISINE

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/selections-de-recettes/1021923-recettes-pour-un-aperitif-dinatoire-maison/>

OJD : 19 806 224 visiteurs / mois

< Cadeau de Noël

Champagne rosé Gustave Eiffel



- Quel prix ? 45 euros
- Site de la marque : [Gustave Eiffel](#)

© Gustave Eiffel

2022, PARUTION DÉCEMBRE

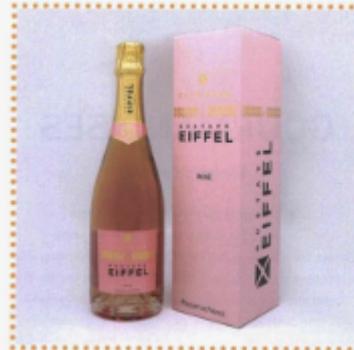
DECEMBRE 2022

VOYAGES | DE RÊVE

& HÔTELS

OJD : 350 000 visiteurs / mois

SHOPPING'ISSIME



BULLES

Crémant du Jura Blanc Brut, Domaine Jacques Tissot

Un bel assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay pour ce crémant très agréable à la robe jaune et aux bulles très fines, parfait pour l'apéritif | 11,50€

De Chanceny, Impétus, 2015

Le Crémant de Loire gastronomique tout en légèreté par De Chanceny. 14€

Champagne Beaumont des Crayères, Cuvée Fleur de Prestige, 2009

Une magnifique cuvée et une valeur sûre des grandes Maisons de Champagne, avec en prime un excellent millésime 2009, divin sur un homard ou un dessert au chocolat | 32€

Champagne Gustave Eiffel

Un champagne au nom évocateur qui réunit l'esprit festif et grandiose de ces deux emblèmes français par excellence. Un champagne aérien, pétillant et d'une grande noblesse, telle la robe dorée de la Grande Dame à la tombée de la nuit. Un remarquable cuvée pour une belle découverte !
Brut Réserve, 39€, Rosé 45€, Blanc de Blancs 55€

Champagne Pannier, Blanc Velours

Une prestigieuse Maison de Champagne pour une cuvée élégante et subtile aux notes de fleurs blanches et de noisettes fraîches. Un délice | 60€ en bouteille, 70€ en coffret

Champagne Pierre Mignon, Coffret Esprit de Noël, Millésime 2009

Une bouteille dorée particulièrement glamour et un coffret de prestige imaginé pour les fêtes,



2022, PARUTION DÉCEMBRE

marie france

DÉCEMBRE 2022

<https://www.mariefrance.fr/special-fetes/galettes-rois-2023-epiphanie-581438.html#item=1>

OJD : 2 164 564 visiteurs / mois

Galettes des rois et brioches des rois : voici les **MEILLEURES** de l'Épiphanie 2023

Pour accompagner les meilleures galettes des rois 2023, la marque de champagne Gustave Eiffel promet une « explosion de joie » aux fins gourmets qui se laisseraient tenter par les bulles de la cuvée exceptionnelle. La promesse ? Un délicieux champagne Blanc de Blancs, à retrouver notamment le **soir du réveillon** au restaurant Ciel de Paris de la Tour Montparnasse. Le champagne Gustave Eiffel est à retrouver sur le **site officiel** de la maison éponyme.

2023, EN CHIFFRES

NOMBRE D'ARTICLES : 4

EVENT : 1



AUDIENCE TOTALE : 15 396 090



2023, PARUTION JANVIER

JANVIER 2023

<https://sogood.paris/champagne-gustave-eiffel-ca-petille-dexcellence/>

OJD : 15 000 visiteurs / mois



Champagne

Champagne Gustave Eiffel, ça pétille d'excellence !

Par Raphaëlle Choël

• La marque réunit l'esprit festif et grandiose de l'emblème français



Les Champagnes de la maison **Gustave Eiffel** sont un bel hommage à la célèbre tour parisienne. La Dame de Fer incarne également la vitalité et l'inventivité tricolore. La tour construite par ce génie de son époque fut le plus grand succès de l'Exposition Universelle de 1889, malgré les scandales suscités lors de sa construction. Lorsque le bouchon d'une cuvée de la prestigieuse enseigne s'échappe, c'est une explosion qui rappelle celle des feux d'artifice de la tour Eiffel qui s'illumine le jour de la Fête Nationale.

Le champagne Gustave Eiffel symbolise l'art de vivre à la française. Rien d'étonnant, quand on sait que le Champagne était aussi la boisson favorite du Roi Soleil. Ce « vin qui mousse » est synonyme de luxe et de fête depuis sa création, dans les années 1670, en **Champagne**. Une coupe de désir, de célébration. L'incontournable des festivités, jusqu'à ce jour. Central aux événements heureux, symbole d'accomplissement, de victoire sportive, il est perçu universellement comme le vin du bonheur.

Entouré par la plaque de muselet, le bouchon de liège porte la même importance que les antennes de la tour. Il protège ainsi la qualité ainsi que l'effervescence du Champagne. Une fois versé dans une coupe ou dans une flûte, celui-ci pétille de vie. Il ressemble alors à la robe mordorée de la Dame de Fer, à la tombée de la nuit. Pour notre plus grand plaisir, **les Champagnes Gustave Eiffel proposent 3 cuvées emblématiques à la dégustation** : **Rosé** – Une attaque acidulée et franche. Les arômes de fruits rouges s'expriment avec grâce mêlant fraise, framboise et cassis. 45€. **Blanc de Blancs** – La richesse du Chardonnay met en valeur les arômes de fleurs blanches, développant des saveurs de miel. 55€. **Brut Réserve** – La richesse du Pinot Noir associé à l'élégance du Chardonnay se révèle à nos papilles. 39€. champagne-eiffel.com

2023, PARUTION JANVIER

JANVIER 2023

OJD : 894 000 visiteurs / mois

Public

LaFood

Mise à l'amande!

On salive toute l'année en patientant sagement! L'heure a enfin sonné de tirer

[Sans titre] s galettes 2023, c'est par là! Leslie Benaroch



Frangipane aux marrons et confit de mandarine, Potel et Chabot, 58,50 € (6 parts).



Amandes et citrons de Menton, Carrefour x Jean Imbert, 9,49€ (6 parts).

Crème d'amande, Kaviari Delikatessen, 29€ (6 parts).



Crème d'amande à la pistache et praliné glanduja, Arnaud Lathier, 29€ (4 parts).



Serrano et miel de Normandie, Claire Holzger, 44€ (6 parts).



Brioche des rois, Bébé Zana, 23€ (6-8 parts).



Crème d'amande et chocolat noir, Lemôtre, 70€ (6-8 parts).



Amandes, pistaches et fleur d'oranger, La Grande Épicerie de Paris, 14,90€ (4 parts).

Cette d'œuf et de gras pour le saint. À consommer avec modération.

Des bulles!



Parce que l'on n'a pas encore trouvé meilleur allié à la galette que le champagne...

Champagne rosé, Gustave Eiffel, 45 € la bouteille de 75 cl.

Publi 51

Des bulles!



Parce que l'on n'a pas encore trouvé meilleur allié à la galette que le champagne...

Champagne rosé, Gustave Eiffel, 45 € la bouteille de 75 cl.

Publi 51

2023, PARUTION FEVRIER

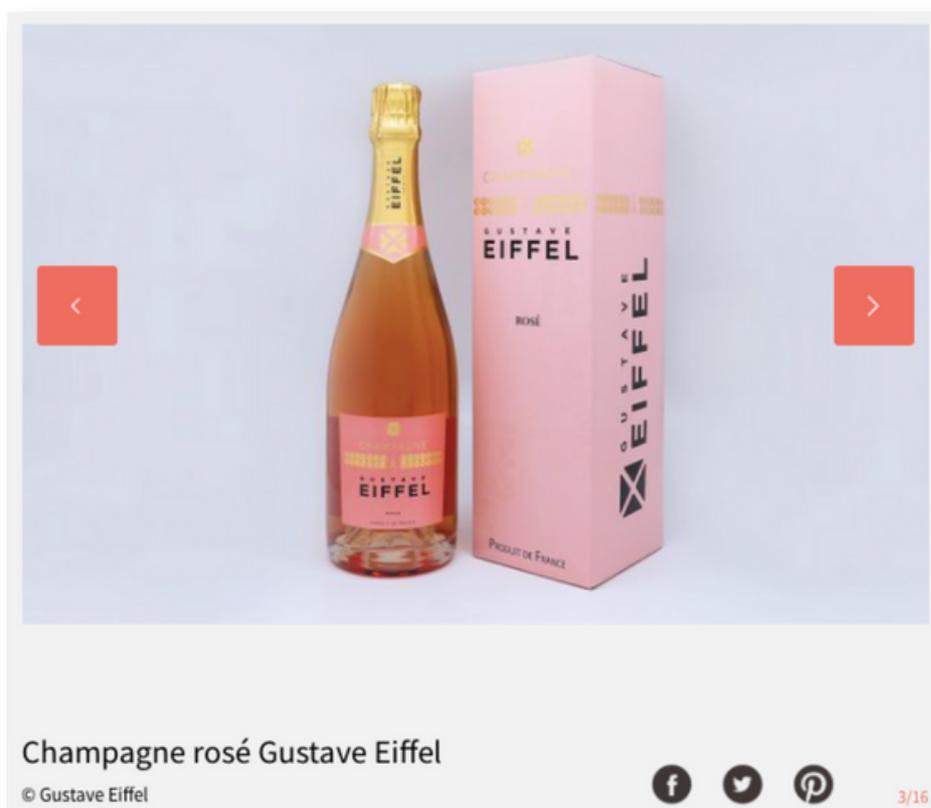
FEVRIER 2023



<https://www.marmiton.org/recettes/album/1393319/idees-de-cadeaux-gourmands-a-offrir-pour-la-saint-valentin-0.html#p3>

OJD : 15 246 690 visiteurs / mois

Nos idées de cadeaux gourmands à partager ou à offrir pour la Saint-Valentin 2023



Cette jeune marque de champagne encore confidentielle a déjà su se faire remarquer par les amateurs de ce vin aux fines bulles. Un champagne frais et acidulé aux notes de fruits rouges, parfait pour accompagner l'apéritif ou le dessert de votre repas de Saint-Valentin.

Prix : 45 €

À commander en ligne [ici](#)

2023, PARUTION FEVRIER

FEVRIER 2023

<https://www.marmiton.org/recettes/album/1393319/idees-de-cadeaux-gourmands-a-offrir-pour-la-saint-valentin-0.html#p3>



OJD : 15 246 690 visiteurs / mois

ESCAPADE SHOPPING



[Sans titre]

Shopping spécial remise en forme

Bientôt la fin de l'hiver ! Préparez le printemps avec notre sélection de produits et accessoires. Pratiques en voyage, ils vous fourniront le coup de *boost* parfait en cette saison froide !

Par Saliha Hadj-Djilani



3

Un champagne au nom touristique
Une marque de champagne au nom de Gustave Eiffel, le célèbre concepteur de la Tour que des millions de touristes visitent chaque année ? Il fallait y penser ! Mais au-delà de son nom grandiose, la Maison Gustave Eiffel propose des cuvées de qualité qui font bel et bien honneur à la Dame de fer. On vous conseille plus particulièrement le champagne rosé... Ses arômes de fruits rouges s'expriment avec grâce, mêlant fraise, framboise et cassis. Parfait pour les beaux jours qui s'annoncent !
Champagne Maison Gustave Eiffel, Rosé, 45 €.
www.champagne-eiffel.com

