

Aux origines de purs Meuniers

Alexis et Emile Piot, grand-père et arrière-grand-père de Christine, vendaient leurs raisins aux Maisons, mais en gardaient néanmoins une partie pour élaborer des **Coteaux Champenois**.

Les Coteaux Champenois représentent l'essence même des origines du champagne. Ces vins **non effervescents** ont joué un rôle fondamental dans l'évolution et le développement du champagne tel que nous le connaissons aujourd'hui. Sous le nom d'**Indiscrète**, chaque cuvée révèle avec élégance les secrets de notre terroir de **Vincelles**, dans la **Vallée de la Marne**.

Nos Indiscrètes sont élaborées exclusivement à partir de **Meunier**, le cépage emblématique de notre domaine. Leur rareté réside dans la capacité à révéler l'expression authentique de notre terroir avec **délicatesse** et **subtilité**.



L'INDISCRÈTE BLANC

Issu de la vendange 2015 et élevé en fût de chêne, ce vin dévoile un bouquet aromatique riche, mêlant des notes de thym et de menthol. Les touches subtiles de pain grillé et la finale d'écorce d'orange créent une harmonie gustative unique et un équilibre parfait.

L'Indiscrète Blanc se marie parfaitement avec un carpaccio de saumon frais et une vinaigrette légère à la mangue et au citron vert.



L'INDISCRÈTE ROUGE

Élevé 15 mois en fût de chêne, ce vin issu de la vendange 2018 tire son caractère unique d'une seule et même parcelle de plus de 40 ans, « La Multière ». Ses notes boisées se mêlent harmonieusement aux arômes de réglisse, et la griotte apporte une touche fruitée qui équilibre le tout.

Ce vin poivré et corsé sublime parfaitement les aromates d'une daube à la Provençale.

L'INDISCRÈTE ROSÉ

Ce vin rosé issu de la vendange 2017 provient d'une seule parcelle nommée « La Champagne ». Il offre un nez de poivre blanc avec des notes de cannelle. En bouche, il met en évidence des arômes de mûres, de cerises et de compote de fraises. Il offre une fraîcheur et une note fumée qui le rendent idéal pour accompagner des plats épicés et des grillades.

Ce vin offre un accord parfait avec des travers de porc caramélisés ou de la charcuterie fumée et poivrée.



A la racine du Meunier

Notre **Ratafia Champenois** est le fruit de la **vendange 2019**, où seuls les raisins les plus mûrs d'**une parcelle unique** ont soigneusement été sélectionnés.

Elaboré à partir de **fine champenoise** et vieilli avec patience pendant 4 longues années en **fûts de chêne**, notre Ratafia acquiert une finesse particulière.



NECTAR HÉDONISTE, LA RACINE DU RÊVE

Comme son nom « Nectar Hédoniste » l'indique, ce Ratafia est bien plus qu'un simple vin de liqueur : c'est une invitation à la découverte et au plaisir.

« La Racine du Rêve » évoque la source même de notre inspiration: le terroir de Vincelles, où les vignes puisent leur caractère unique. Ancrées dans ce sol argilo-calcaire, les racines des vignes nous offrent un Ratafia aux arômes complexes et profonds.

VINCELLES ●

Sa robe ambrée et intense attire le regard, tandis que son nez puissant et complexe révèle gourmandise, crémosité et volupté. Sa finale, subtile et nuancée, laisse une empreinte fruitée, prolongeant l'expérience en bouche.

Sa richesse et sa complexité en font un accord idéal avec le chocolat noir.

