



CHAMPAGNE  
**PIOT-SÉVILLANO**  
— *à Vincelles* —

COUP DE JEUNE NOVATEUR POUR  
LES CHAMPAGNES DE LA GAMME CARACTÉRIELLES  
DE CHEZ PIOT-SÉVILLANO



DOSSIER DE PRESSE 2024

Les trois champagnes de la gamme emblématique de la Maison Piot-Sévillano méritaient bien un bon coup de « pinceau » pour fêter les 10 ans de la première née, la Rebelle.

Et pour cela, **Christine Sévillano, la vigneronne indépendante** voulait mettre en avant des femmes souvent fortes, empreintes de caractère comme leur créatrice. C'est pourquoi elle a voulu illustrer ces cuvées **de femmes inspirantes et audacieuses** et surtout **Rebelles, Provocantes et Impertinentes** en s'aidant du talent de **la peintre champenoise Stéphanie Daverdon**.



## L'HISTOIRE DE LA CRÉATION DES ÉTIQUETTES

Les noms de cuvées avaient été choisis à l'origine pour mettre en avant **le côté très atypique** des **3 cuvées mono-cépages** issues d'un seul et même terroir, mettant l'identité des cépages en avant mais surtout avec comme trame de fond la révélation du **terroir argilo-calcaire** de Vincelles.

« Pourtant dès le départ, mes clients m'ont dit que j'avais un peu de chacun de ces caractères, je me suis rendue compte qu'ils n'avaient peut-être pas tort, ainsi j'ai voulu l'intégrer dans le cadre de la création des nouvelles étiquettes », explique la vigneronne. Retravailler ces habillages a été long car Christine voulait **une représentation plus explicite** des Caractérielles. Après une longue réflexion et de nombreuses recherches sur la manière de représenter la Rebelle, la Provocante et l'Impertinente, l'idée de représenter **des femmes audacieuses** tout en y mettant **une touche artistique** a fait son chemin pour aboutir au **détournement d'oeuvres existantes** de femmes « vraies » en ajoutant une touche « champagne ».

« L'art a toujours fait partie de mon environnement et ce dès l'école. Je suis une amatrice curieuse de percevoir les émotions, l'expression des artistes. La relation entre art et création d'étiquette a été une idée évidente pour moi », explique Christine. La rencontre avec l'artiste Stéphanie Daverdon, qui a très vite cerné la requête novatrice de Christine, a permis d'accoucher rapidement du projet final.

La Marne

DORMANS

## LES TABLEAUX DÉTOURNÉS

La première femme à avoir émergé de l'esprit de **Christine** est la révolutionnaire brandissant le drapeau français dans le tableau « **La Liberté guidant le peuple** » d'**Eugène Delacroix**. « Ce choix était l'évidence, c'est certainement **la femme révolutionnaire** la plus connue de France et du monde. Je voulais que ces oeuvres parlent à **l'inconscient collectif**, car même si on ne connaît pas bien ce tableau, on l'a vu dans les livres d'histoire et même sur les vieux billets de 100 francs », explique Christine. Rehaussée désormais d'une coupe de champagne, elle viendra illustrer **la cuvée Rebelle 100% Chardonnay**.



La seconde a été proposée par l'artiste **Stéphanie Daverdon** s'inspirant du tableau original « **Madame de Pompadour en Diane chasseresse** » du peintre **Jean-Marc Nattier**. « **Une femme intelligente, élégante et qui aimait le champagne**. La coupe aurait été moulée sur son sein alors autant dire qu'elle avait toute sa place dans notre triptyque », analyse Christine. **Jeanne-Antoinette Poisson, Marquise de Pompadour** tient dans la main non pas un arc mais sa coupe sur **la cuvée Impertinente 100% Pinot noir**.



A force de brainstorming entre Christine, son assistante Héroïse et Stéphanie, c'est **Héroïse** qui trouve la dernière femme incontournable de cette série : **la Louise Weber, dite la Goulue, une femme qui a croqué la vie** et tous ses plaisirs épicuriens, dont le champagne. Et l'oeuvre réalisée par la peintre est tirée d'une affiche reprenant les codes de **Toulouse-Lautrec** : « c'est parfait car même si on ne connaît pas bien la Goulue, tout le monde connaît les représentations du Moulin Rouge de Toulouse-Lautrec. » Et qui mieux que la Goulue pour représenter **la Provocante, le 100% Meunier**.



## UNE HISTOIRE DE FEMMES

Au fur et à mesure de la création de ces nouveaux visuels, **c'est une histoire de femmes qui s'est écrite : Christine la vigneronne, Stéphanie l'artiste, Héloïse l'assistante** qui a aidé à accoucher de la Goulue, **la photographe Véronique** et même chez l'imprimeur, c'est **la responsable de la PAO Sophie** qui a trouvé la solution pour les sublimer.

→ **Stéphanie Daverdon**, une artiste qui exprime authenticité et douceur



Les premiers contacts entre Christine et Stéphanie se transforment rapidement en véritables affinités : « J'aime ses oeuvres vraies, justes, authentiques. Les femmes qu'elle peint sont empreintes d'un **sensibilité forte**, d'une **présence élégante**, et parfois elle dépeint des univers presque magiques et mystiques qui nous transportent », s'émerveille la vigneronne. Stéphanie utilise souvent comme support pour ses peintures **des cartes routières**, ce qui ramènent au **terrain**, au **terrien**, au **terroir**, bref à la **nature**. Là encore cette connexion entre les deux femmes a facilité les échanges et sublime le résultat. « L'idée de collaborer est partie de notre envie commune de mêler art et champagne. J'ai vraiment aimé mettre en adéquation le caractère spécifique de chacune des cuvées et l'aura de chacun des personnages féminins choisis, des figures emblématiques et connues pour leur liberté et leur forte personnalité », analyse l'artiste.

**Diplômée en Science de l'Art et Philosophie Esthétique** (Paris.1 Panthéon-Sorbonne), Stéphanie Daverdon vit aujourd'hui dans un village champenois près de Vincelles. Primée plusieurs fois, elle puise ses inspirations dans les brefs instants de lumière capturés au gré de ses voyages à travers le monde. Ses influences artistiques se tournent essentiellement vers **l'expressionnisme abstrait** et **l'impressionnisme**. Elle s'inspire également de **sa force** et de **sa fragilité**, Stéphanie perçoit **l'art comme une réalisation de soi**.

→ **Véronique** la photographe



**La photographe, Véronique Montané**, est une femme à qui Christine a l'habitude de faire appel: « J'aime sa galerie de portraits toujours osés et créatifs ».

**Photographe depuis 27 ans**, Véronique Montané est spécialisée depuis quelques années dans **la mise en valeur des professionnels** et la prise de vue publicitaire. Quand Christine lui a demandé de photographier les trois toiles pour l'élaboration des cuvées, elle a tout de suite accepté: « J'étais enchantée de participer au projet d'autant que c'est **un véritable challenge** de photographier une peinture car au delà du respect de la colorimétrie, il y a aussi la perspective à maîtriser et **la bonne utilisation du matériel** est nécessaire pour obtenir une image correctement éclairée et sans déformation. »

## AUX ORIGINES DES CARACTÉRIELLES

Cette gamme de **monocépages** est née **il y a plus de 10 ans** avec la volonté de montrer les caractéristiques de **l'unique terroir de Vincelles** au travers des **3 grands cépages champenois**, ce qui en fait une gamme très **atypique** et **identitaire** à la fois.

→ **Le 100 % Chardonnay**, le Blanc de blancs comme le nomment les puristes, a été la première expérience réussie de Christine. Fait de **90% de vins de cuve et 10% de fût**, il a impressionné par sa  **finesse**, sa **rondeur** renforcée par des arômes vanillés apportés par la barrique, et par son côté très particulier : il est très différent de la plupart des blancs de blancs champenois, fait en majorité dans la Côte des Blancs. Le nom a été très aisé à trouver : **c'est un peu "Rebelle" d'élaborer un 100% Chardonnay dans la Vallée de la Marne**. Cette Cuvée se marie parfaitement avec des fruits de mer, du tourteau et des poissons.

→ L'élaboration du **100% Meunier** est un champagne qui a nécessité du temps et de la patience. Non par la difficulté mais parce que Christine le voulait parfait : "Mon grand-père, Alexis Piot ne faisait des champagnes qu'avec du Meunier, c'était en effet le seul cépage qu'il cultivait. Je le voulais à la hauteur de sa mémoire". Après de nombreuses années à explorer son vignoble sous toutes ses coutures, elle se lance à la vendange 2013 en intégrant **50% de tête de cuvée de vieilles vignes, soit plus de 40 ans. La Provocante**, un nom qui est comme un pied de nez à tous les "professionnels" de la Champagne qui estiment que le Meunier n'est pas un cépage assez qualitatif. Selon eux. Il ne pourrait être utilisé que pour les assemblages et vieillirait trop vite. Chez les Piot-Sévilano, ils ne sont pas en accord avec ces assertions. Ce champagne qui présente **une belle salinité** peut s'apprécier à l'apéritif, tout comme avec un tartare de crabe, du bar ou des huîtres pochées.

→ **Le 100% Pinot Noir** a été le fruit d'un long travail, tout d'abord sur le terrain où Christine et son équipe ont appris à maîtriser les rendements de leurs 4 parcelles en Pinot Noir afin d'apporter **une belle maturité**, et donc plus de corps à ce 100% Pinot Noir. Après 2 ans de travail en cuverie, le résultat a surpassé leurs espérances. Cette cuvée est **un concentré de framboises compotées et croquantes** à la fois dans un écrin subtil et élégant. Elle tient son nom de la rareté de ce monocépage dans la Vallée de la Marne. À accorder idéalement avec de l'agneau, de la tête de veau ou du canard.



## LA TOUCHE FÉMININE DE LA MAISON PIOT-SÉVILLANO

Même si les noms qui composent la marque renvoient au grand-père de Christine, Alexis Piot et à son père Nicolas Sévillano, il n'en reste pas moins que derrière, **les femmes se sont imposées**. Tout d'abord **la grand-mère de Christine, Jeannine** est parvenue à convaincre son mari de se lancer dans l'élaboration du champagne en 1954 alors que la Champagne était en crise et que le négoce proposait des prix d'achat du vin qui étaient inférieurs au prix de production.

**Isabelle, la mère de Christine** poursuit l'œuvre de son père Alexis aux côtés de son mari Nicolas qui accepte d'abandonner son premier métier pour la rejoindre sur le domaine. Enfin, **Christine** revient au domaine en 2007 après une première vie professionnelle de journaliste quand ses parents décident de prendre leur retraite. Elle aussi mettra sa pierre à l'édifice familial en accentuant le travail de **protection de l'environnement** jusqu'à l'obtention officielle du **label bio** en 2023, en développant les gammes de champagnes, en aiguisant davantage la qualité et en allant les promouvoir à travers le monde.

---

La Maison Piot-Sévillano est gérée par Christine, issue d'une famille de 10 générations de vignerons (depuis 1700). Ancienne journaliste spécialisée dans l'environnement, elle revient à la terre en 2007 lorsque ses parents prennent leur retraite. Elle a engagé le domaine dans une démarche environnementale globale, initiée par la génération précédente : le domaine est désormais certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis février 2015 et n'utilise plus aucun herbicide, ni insecticide sur l'ensemble du vignoble. Il a achevé sa conversion biologique en septembre 2023. La philosophie de Christine est de faire des champagnes les plus qualitatifs et les plus naturels possibles : "Tout commence à la vigne avec un tri minutieux des raisins", constate la vigneronne. Les 8 hectares du vignoble se situent sur l'unique terroir de Vincelles qui offre une situation idéale pour obtenir des champagnes élégants, gourmands et d'une belle intensité aromatique.

Contact: Christine Sévillano, Tél. : 06 86 79 45 61

Champagne Piot-Sévillano, 23 rue d'Argentelle, 51700 Vincelles - Tél : 03 26 58 23 88

E-mail: [contact@piot-sevillano.com](mailto:contact@piot-sevillano.com) - site: [www.piot-sevillano.com](http://www.piot-sevillano.com)