



Sur notre maison et nos champagnes :



Lonely Planet, Nicola Leigh Stewart, Avril 2023 : « 8 top things to do in Champagne. »

Récits d'escapades, Blog Voyage de Charlotte et Marie-Catherine, Juillet 2023 : « 4 jours d'oenotourisme en Champagne : entre Reims et Epernay. »



Radio France Bleu Champagne-Ardenne, Circuit Bleu de l'Été, Août 2023 : Héloïse Bigot à l'antenne au sujet de l'Atelier Arômes.

Visite engagée au Champagne Piot-Sévillano



L'histoire de Christine et Vincent, c'est l'histoire d'une nouvelle vie. Après avoir quitté la Champagne pour une vie trépidante à Paris, Christine décide de revenir en 2007 pour prendre la succession de l'entreprise familiale **Champagne Piot-Sévillano**. Elle rachète l'ancienne école de son village qui jouxte la maison familiale pour s'agrandir et accueillir les visiteurs.

Vignerons indépendants, Christine et Vincent élaborent leurs Champagnes le plus naturellement possible avec des raisins issus du seul terroir de Vincelles. 8 hectares composés à 70 % de Pinot Meunier, une gamme de 15 Champagnes et 60 000 bouteilles produites / an.

Christine nous a accueilli avec générosité et le souhait de nous faire partager sa passion. Après nos 20 kilomètres à vélo, nous nous sommes installés dans la salle de classe face aux vignes pour une dégustation de 3 Champagnes accompagnés d'une planche.



Horaires d'ouverture du domaine (caveau, bureau, bar à champagne) :

- D'avril à décembre, du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30, et le samedi et le dimanche de 10h30 à 16h30.
- En janvier, février et mars, du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.
- Fermeture annuelle : du vendredi 22 décembre 2023 à 16h au mercredi 3 janvier 2024 à 9h.
- **ATTENTION : PAS DE VISITE DU DOMAINE LE DIMANCHE**
- *L'idéal est de toujours aviser de votre venue pour vous accueillir au mieux.*



Domaine en conversion BIO

23 Rue d'Argentelle - 51700 Vincelles
Tél. : +33 (0)3 26 58 23 88 - contact@piot-sevillano.com

www.PIOT-SEVILLANO.com

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Un Fascinant Week-End : du 20 au 22 octobre !

Comme chaque année, à l'occasion du Fascinant Week-End organisé par le Label Vignobles & Découvertes, nous vous proposons 4 activités insolites et originales sur le thème du Bien-Être, qui se déroulent du 20 au 22 octobre 2023.



La Soirée Interdite

VENDREDI 20 OCTOBRE À 20H

Ambiance feutrée, lumière tamisée, jazz glamour, voix velours...

Quoi de mieux pour découvrir notre cuvée Interdite que de la déguster en profitant des plus belles chansons jazzy du monde, grâce à la pétillante Olivia et à son pianiste François.

La Dégustation Vibratoire

SAMEDI 21 OCTOBRE À 11H

Bols tibétains, drums, carillons, entre dégustation et relaxation !

Plongez dans un état profond de relaxation grâce aux vibrations des instruments et à l'acoustique exceptionnelle de notre cuverie cathédrale, à l'écoute de vos bulles intérieures...



Le Yoga du Rire

SAMEDI 21 OCTOBRE À 15H30

Des endorphines tu sécréteras, ton stress tu oublieras !

Laissez-vous guider par Delphine, praticienne diplômée, pour un moment collectif de bien-être, de lâcher-prise et de convivialité où l'on se fait du bien sans se prendre la tête.

La Sophro-Dégustation

DIMANCHE 22 OCTOBRE À 11H

Le dimanche, je bulle !

Retrouvez notre dégustation 3 champagnes de manière insolite grâce à Leïla, praticienne en sophrologie, qui nous incite à nous recentrer sur nous-mêmes pour mieux être à l'écoute de nos sens...



Flasher ce QR Code pour accéder à toutes les informations sur ces activités spéciales !

Rendez-vous dès maintenant sur notre site internet, onglet « Oenotourisme » pour réserver !

Notre Calendrier de l'Avent fait peau neuve ! Réservez le vôtre dès à présent !

Nous avons oeuvré cet été pour vous proposer un tout nouveau design pour notre **Calendrier de l'Avent** : plus élégant, plus compact, mais toujours aussi gourmand et pétillant ! Devenu un **incontournable de la maison**, il est unique en son genre en Champagne et vous permet de **découvrir l'étendue gustative de notre gamme** grâce à nos quarts de bouteille qui équivalent à 20 cl, c'est-à-dire à 2 flûtes.

Composé de 24 quarts de bouteille, il regroupe 13 champagnes différents, dont **deux nouvelles cuvées** :

- le **Millésime Edition 2013**.
- une **cuvée surprise** sélectionnée parmi nos 4 cuvées premium de la gamme « **Instants d'Eternité** ».

L'assemblage du calendrier est réalisé au domaine manuellement par notre équipe qui s'amuse à glisser les bons quarts dans les cases correspondantes. Un travail consciencieux fait avec amour !

ATTENTION : QUANTITE LIMITEE !

Commandez rapidement votre calendrier sur notre site internet ou en direct !

Tarif : 239 euros T.T.C + frais de port (équivalent à la livraison pour 6 bouteilles selon votre pays de résidence, voir grille tarifaire jointe).



Brut Nature et Millésime 2013 Nouvelles étiquettes entre vignes et caves...

Ce changement d'habillage reflète les deux facettes de notre métier de vigneron : la culture de la vigne et l'élaboration du champagne.

Le **Millésime Edition 2013** est un Blanc de Noirs issu d'une unique année, composé à 80% de Meunier et à 20% de Pinot noir et vieilli durant 10 ans.

L'étiquette rend hommage à la **petite cave voûtée sous la propriété familiale** qui abritait les 500 premières bouteilles à vieillir élaborées par le grand-père de Christine en 1954. Aujourd'hui, elle sert de lieu privilégié pour le vieillissement de nos millésimes.

Le **Brut Nature** est un champagne non- dosé, c'est-à-dire sans sucre ajouté après le dégorgement pendant la phase de dosage.

Nous l'avons voulu comme une **ode à ce paysage de collines de vignes** auquel nous tenons tant dans la Vallée de la Marne. L'étiquette figure une photo aquarelisée de l'une de nos vieilles parcelles, plantée en 1969 : *Les Raies Tortues*, les « sillons étroits et tortueux » dans notre patois marnais, caractéristiques des galipes (vignes) champenoises !



Retour sur notre Journée Portes Ouvertes ! Sur les traces de l'histoire familiale...

Un grand merci aux fidèles parmi les fidèles, aux anciens vendangeurs et à nos nouveaux amis ch'tis d'avoir passé ce **dimanche convivial et authentique** avec nous et un **grand bravo** aux plus motivés d'entre vous pour avoir boucler la **promenade pédestre commentée** que Christine et Héroïse ont menée dans les vignes malgré la chaleur caniculaire !



Cette balade vous a été proposée en avant première et va se pérenniser dès l'année prochaine sous la forme de **deux itinéraires pédestres géolocalisés de parcelle en parcelle à parcourir avec votre smartphone et guidée par une Christine virtuelle mais toujours aussi bavarde !**

Restez connectés pour ne rien louper de ce nouveau projet sur lequel nous travaillons passionnément depuis plusieurs mois.

Sa création a été l'occasion pour la famille Piot-Sévillano de se replonger dans son histoire. C'est pourquoi, nous avons décidé de mettre à l'honneur **Pépère Alexis et ses Coteaux Champenois**, les vins tranquilles sans bulle, qu'il élaborait.

Vous avez tellement apprécié l'**Indiscrète rosé** à l'apéritif pendant la Journée Portes Ouvertes que Fanny vous a concocté un **coffret estival avec cette cuvée, deux champagnes et un livret sur les accords mets et vins de Champagne**. Un second coffret hivernal suivra bientôt pour toujours plus de découvertes et de saveurs...



Disponible à la commande sur notre site internet, onglet « Boutique » ou en direct.

Tarif : 125 euros T.T.C (frais de port offert)

2023: notre première vendange officiellement bio ! 3, 2, 1... Coupez !



Après des **années de changement et d'adaptation de nos pratiques viticoles**, nous sommes heureux et fiers de récolter nos premiers raisins officiellement bio !

Pour **rappel**, nous n'utilisons plus d'insecticides depuis 1995, plus d'herbicides depuis 2014 et la conversion officielle en bio a commencé en 2019 pour une certification finale cette année.

Il faudra désormais patienter encore quelques années afin de déguster notre premier champagne officiellement bio !