

CHAMPAGNE



— PIOT —
SÉVILLANO
— à Vincelles —

DES CHAMPAGNES
POUR FÊTER DES MAMANS
DE CARACTÈRE !

*La Provocante,
l'Impertinente et la Rebelle*



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - VINCELLES, 10 AVRIL 2018



Le Champagne Piot-Sévilano propose pour la fête des mères de découvrir ses champagnes à fort caractère : l'Impertinente (100% pinot noir), la Provocante (100% meunier), et la Rebelle (100% chardonnay). Des cuvées qui ont du corps, du caractère, de l'esprit et qui sont très expressives tout en subtilité. Elles sont à l'image non seulement de nombreuses mamans mais aussi de leur créatrice, Christine Scher-Sévilano : *“Ces noms révèlent des champagnes avec une expression très atypique. On prend le cépage dans sa pureté sans assemblage avec des raisins d'autres villages comme cela se fait souvent ailleurs”*. En effet, ils ont été élaborés sur le même terroir de Vincelles, où l'on trouve des sols argilo-calcaires, sur lesquels sont produits majoritairement du meunier.

LA “REBELLE”

Le 100% chardonnay, “Blanc de Blanc”, est élaboré à partir de 90% de vins de cuve et 10% de fût de chêne neuf, il impressionne par sa finesse, sa rondeur renforcée par le côté épicé, vanillé donné par la barrique. Très différent de la plupart des blancs de blancs champenois, fait en majorité dans la Côte des Blancs, il apparaissait un peu “Rebelle” d'élaborer un 100% chardonnay dans la Vallée de la Marne aux yeux de ses élaborateurs.

La Rebelle s'allie harmonieusement avec des crustacés, du saumon ou du tourteau.

L' “IMPERTINENTE”

Le 100% pinot noir, a été le fruit de longues années de travail, et tout d'abord sur le terrain où Christine a appris à maîtriser les rendements de ses 4 parcelles de pinot noir afin d'apporter une belle maturité, et donc plus de corps à ce 100% pinot noir. 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 champagne monocépage dans la Vallée de la Marne.

À accorder avec des viandes comme le canard, l'agneau ou le veau.

LA “PROVOCANTE”

Le 100% meunier est le champagne qui a pris le plus d'années dans l'élaboration. 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 donc parfait, à la hauteur de sa mémoire”*. Depuis son retour en 2007, elle explore donc les 40 parcelles de son vignoble sous toutes ses coutures, fait des prélèvements, déguste les raisins. Et à la vendange 2013, elle élabore cette cuvée en y intégrant 50% de tête de cuvée (soit les tous premiers hectolitres du pressurage) uniquement de vieilles vignes (plus de 40 ans). La Provocante est un nom qui résonne comme un pied de nez à tous les “professionnels” de la Champagne qui estiment que le meunier n'est pas un cépage assez qualitatif. La Provocante se marie parfaitement avec du poulet aux épices ou du parmesan.

CES 3 “CARACTÉRIELLES” sont vendues à l'unité, par carton de 6 ou en coffret des 3 bouteilles différentes. 35 euros l'unité / 110 euros le coffret
www.piot-sevillano.com

À PROPOS :

La Maison Piot-Sévillano est gérée par Christine, issue d'une famille de 10 générations de vignerons (depuis 1700), aidée de son mari Vincent. 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, initié par la génération précédente : il est désormais certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis Février 2015 et n'utilise aucun herbicide, ni insecticide sur l'ensemble du vignoble.

Christine et Vincent partagent la même philosophie, faire des champagnes les plus qualitatifs et les plus naturels possibles: *“Tout commence dans la vigne avec un tri minutieux des raisins”*, constate la vigneronne. Les 8 hectares de 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.

<http://www.piot-sevillano.com>

CONTACT PRESSE :

Carole Nicolas - Idées en Forme
+33 6 74 08 92 57 - cnicolas@ideesenforme.com