CHAMPAGNE

PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles

UNE VIGNERONNE DYNAMIQUE ET CRÉATIVE

DOSSIER DE PRESSE

LES CHAMPAGNES

« 16 Champagnes, 3 Coteaux Champenois et un Ratafia, une offre conforme à l'élaboratrice que je suis : une créatrice, une artisane, presque une artiste toujours en recherche de nouveaux arômes (naturels bien sûr), de nouvelles sensations et émotions. Et j'ai eu la chance de pouvoir jouer avec l'art des assemblages et ce même si j'ai un unique terroir, celui de Vincelles (Marne) » résume Christine, vigneronne au Champagne Piot-Sévillano.

UNE HISTOIRE, UNE PASSION

Lorsque les parents de Christine décident de partir en retraite, Christine reprend l'**exploitation familiale en 2007**. Alors journaliste spécialisée en environnement à Paris, elle décide de tout quitter et reprend une formation pour adultes. **Moderniser** l'exploitation, accroître la production en se lançant à l'**export**, ancrer le domaine dans l'**environnement** tels sont les objectifs qu'elle se fixe tout en conservant l'identité de la maison impulsée par son grand-père et ses parents : des **champagnes d'une belle intensité aromatique, élégants, fruités et gourmands**. Une signature qu'elle a à coeur de perpétuer dans leurs nouvelles créations.

UNE TRADITION FAMILIALE DEPUIS 10 GÉNÉRATIONS

Installée dans le village de Vincelles, la famille Piot se transmet la passion du métier de vigneron **depuis 10 générations** avec comme le plus ancien des descendants connus : Anthoine Piot installé en 1700.

La vinification a été inscrite dans le patrimoine de la maison dès 1954 grâce à Alexis Piot, le grand-père de Christine, qui a élaboré ses 500 premières bouteilles, à l'âge de 33 ans dans des conditions économiques difficiles pour les vignerons. Un pari osé quand on sait qu'il a dégusté pour la première fois du champagne… à 30 ans ! Le **terroir argilo-calcaire exposé plein sud** permet d'avoir un champagne d'une profondeur et d'une intensité aromatique indéniable, ainsi qu'une expression élégante et persistante.

Dans les années 1970, il transmet sa passion et son domaine à sa fille Isabelle mariée à Nicolas Sévillano qui deviendra lui-même vigneron. Le couple plante alors du Chardonnay et du Pinot Noir sur des parcelles qu'ils parviennent à acquérir à flan de coteau, et alors qu'Alexis n'avait que du Meunier.

En 2007, Christine reprend à son tour la Maison qui produit 45 000 bouteilles. En près de 20 ans, elle va non seulement augmenter le volume avec actuellement 50 000 bouteilles tirées mais aussi étoffer la gamme existante d'un Extra-Brut, d'un Brut Nature et des cuvées Interdite, Impertinente, Rebelle et Provocante. Sans oublier la création de **Coteaux Champenois** blanc, rosé et rouge 100% Meunier (vins tranquilles), des raretés dans la région. Et en 2021, elle lance une **nouvelle gamme premium de parcellaires, vieilles vignes et solera**, appelée Instants d'Eternité, avec la volonté de révéler la quintessence de leur terroir pour suspendre le temps.

UN ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Aujourd'hui, côté vignoble, **l'exploitation n'utilise plus d'insecticide depuis plus de 20 ans (1996), ni herbicide depuis 10 ans (2014)** et elle a réduit considérablement le reste. La fin des herbicides a nécessité de nombreux et lourds investissements et de la main d'oeuvre supplémentaire. L'intégralité des **sols du vignoble est travaillé** afin de maîtriser la concurrence de l'herbe surtout dans les parcelles les plus sensibles. **L'objectif est également de pousser le système racinaire des pieds de vigne à se développer en profondeur et ainsi donner davantage de précision et de minéralité aux vins.**

Christine a même dû réintégrer un **cheval** sur certaines parcelles dans lesquelles le machinisme n'est pas possible : *"C'est toujours un moment d'émotion de voir ce cheval dans nos vignes. Il me rappelle non seulement le dur labeur de mes ancêtres, qui n'avaient d'autre choix, mais aussi l'amour qu'ils portaient à ces animaux : mon grand-père a souvent regretté de s'en être séparés"*, raconte Christine.

Le domaine n'utilise désormais que des **amendements bio**, qui permet une traçabilité sans faille, tout cela avec l'aide de techniciens indépendants. Les processus intègrent les eaux de pluies récupérées sur les toitures du centre de pressurage pour le nettoyage des tracteurs, réalisé sur une aire spécifique, où les eaux de lavage qui peuvent être souillées sont récupérées et retraitées en centre spécialisé.

Poursuivant dans ses efforts pour **minimiser son impact environnemental**, le domaine se dote dès 2016 d'un véhicule 100% électrique pour ses courts trajets et entreprend de passer **quelques parcelles du vignoble proche des riverains en biodynamie**. Elle a achevé sa **conversion en Agriculture Biologique en septembre 2023**.

UNE EXPLOITATION EN CONSTANTE ÉVOLUTION

Côté vinification, la **modernité s'allie harmonieusement avec la tradition** héritée de ses prédécesseurs. Christine est l'oenologue du domaine et gère elle-même les travaux de son vignoble pour **maîtriser les rendements et obtenir la meilleure maturité à la vendange**, ce qui lui permet d'éviter autant que faire ce peu de chaptaliser. Elle utilise au maximum le **sucre naturel du raisin pour la fermentation alcoolique**, ce qui implique souvent de commencer la récolte quelques jours plus tard que les autres.

Le maître-mot de sa démarche est de faire **les champagnes les plus naturels** et ce grâce au tri minutieux des raisins qui est conduit par Rémi en amont, à la tête de son équipe de fidèles vendangeurs (nourris et logés). Cela est également possible car Christine soigne le pressurage, permettant de **réduire autant que possible l'utilisation des sulfites**. Aujourd'hui les taux de sulfites de la maison sont situés entre 10 et 35 mg/l (SO2 total) quand la moyenne champenoise est autour de 80.

Dès 2011, l'exploitation s'équipe d'un nouveau **centre de pressurage**, construit avec des matériaux respectueux de l'environnement, avec un pressoir agréé qualitatif afin que les champagnes gagnent en précision. Décision est prise de continuer à vinifier dans des **cuves en acier émaillé pour laisser "respirer le vin"** comme le disaient les anciens, quand nombre de confrères partent sur de l'inox.

Christine acquière aussi des **fûts de chêne neufs issus de Champagne et d'autres contenants** (jarres en grès, foudre en bois, oeufs en béton) afin d'apporter de **nouvelles notes aromatiques naturelles à leurs assemblages pour les complexifier.**

Considérant l'accueil comme une composante essentielle de son métier, Christine a également à coeur de **recevoir les amoureux du Champagne dans un lieu privilégié : l' ancienne école du village**, celle où elle a fait ses premiers pas.

UNE ÉCOLE DE VILLAGE TRANSFORMÉE EN CAVEAU DE RÉCEPTION

Rachetée en 2016 à la municipalité de Vincelles, après sa fermeture en 2008, l'ancienne école a été l'objet d'une rénovation longuement réfléchie (plus de deux ans) avant le début des travaux en octobre 2018.

L'édifice, centaire et mitoyen avec la propriété familiale, est divisé en 2 classes. La vigneronne a rapidement vu l'intérêt de conserver cette division afin d'**agrandir la cuverie** d'un côté et de **développer l'oenotourisme** de l'autre.

L'extension de cuverie qui touche le chai originel a permis à Christine d'**investir dans de nouveaux contenants.** Les **jarres en grès**, roche qui fourmille dans les sols du village, sont un rappel incontournable du **terroir qui va imprégner et s'exprimer davantage dans les vins**. Les **oeufs en béton** apportent plus de matière et les petites **cuves en acier émaillé** permettent de faire davantage de parcellaires. Quant au **foudre**, il est utilisé pour l'élevage d'une méthode **« Solera » 100% Meunier** commencée en 2011.

Le mot d'ordre de cet endroit est la **recherche de l'excellence et de l'innovation** en termes d'élaboration des vins. Utilisés dès la vendange 2019, ces nouveaux contenants ont aussi participé à une autre nouvelle pratique de la maison : **l'utilisation de levures dites sélectionnées, issues des raisins de l'exploitation.**

UNE ÉCOLE DE VILLAGE TRANSFORMÉE EN CAVEAU DE RÉCEPTION

La deuxième salle de classe est un **lieu d'accueil oenotouristique de près de 170m2 et d'une terrasse de 50m2 avec une vue imprenable sur la Vallée de la Marne.** Toutes les matières utilisées (bois et acier) ont été pensées pour rappeler l'esprit « école ».

Un espace ouvert aux clients fidèles, aux oenotouristes et aux curieux de passage comme les utilisateurs de la vélo-route de la Marne en contre-bas, qui peuvent **profiter de nouvelles prestations à côté des traditionnelles visites/dégustations** :

- **4 pique-niques gastronomiques commentés** sur les thématiques Terre, Mer, Fromage et Végétarien, tous comprenant une entrée, un plat et un dessert. **Chaque met est judicieusement accordé avec un champagne particulier**. Des menus originaux créés pour notre domaine en collaboration avec un traiteur local de talent. Ces piques-niques sont à savourer dans notre caveau de réception ou sur notre terrasse.
- **Un atelier vinicole ludique, l'Atelier Arômes**, **une expérience sensorielle** en 3 étapes : une introduction autour **de la perception des odeurs et saveurs, et du choix du verre de dégustation ; un atelier de reconnaissance des odeurs** avec des fioles aromatiques fait-maison ; et pour finir une **initiation à l'art de la dégustation** avec trois de nos champagnes servis à l'aveugle. Nous avons concocté cet atelier sensoriel pour les curieux ayant soif de découvertes olfactives, le tout dans une atmosphère conviviale et authentique.
- **Un atelier viticole participatif, l'Atelier Relevage-Palissage,** une expérience en plein air, à la fois riche en apprentissages et bon enfant. Cet atelier est à destination des curieux de la **viticulture, de la conduite de la vigne et des pratiques culturales.** Cet atelier se déroule en 3 étapes : une introduction autour du cycle de la vigne et des travaux annuels du vignoble, un atelier participatif de relevage et de palissage dans l'une de nos parcelles de vigne pour apprendre les rudiments de ces deux étapes clés et finalement une dégustation de trois de nos champagnes les pieds dans la parcelle.
- Demi-journée ou journée au domaine avec au choix **2 itinéraires pédestres audioguidés et géocalisés via une application mobile « la Bulle Verte » au coeur de nos parcelles** : La Boucle Champêtre (4km - 1h30/2h) et La Boucle Audacieuse (5km - 2h/2h30). Via un QR Code au domaine, vous accédez à l'itinéraire de votre choix et partez de parcelle en parcelle à la **découverte de points d'intérêts mêlant histoire du domaine, anecdotes familiales, notions de viticulture et explications des pratiques culturales durables de l'exploitation.** De retour au caveau de dégustation, profitez d'un moment d'échanges autour d'une **dégustation de trois champagnes**, d'une planche apéritive « Terre » ou « Mer » ou d'un pique-nique gastronomique en fonction de la formule choisie. En effet, ces itinéraires sont intégrés à **quatre offres oenotouristiques clés en main** : L'Echappée Belle, L'Escapade Apéritive, L'Immersion Gourmande et L'Instant d'Eternité.

- **L'Opération « Vendangeur d'un Jour »,** une expérience complète et conviviale au coeur du vignoble champenois pour participer le temps d'une demi-journée, au sein de notre domaine, aux vendanges traditionnelles avec cueillette manuelle. Cette opération sera rythmée par : un accueil et une **présentation de l'histoire et du terroir de la maison, une initiation au travail de vendange et dégustation de trois champagnes** dans les vignes, la **découverte du pressoir et dégustation de jus de raisin f**raîchement pressé et pour finir une **remise d'un diplôme** de « Vendangeur d'un Jour » et de grappes de raisins cueillis par vos soins.

- **Des évènements autour du Bien-Être** comme la dégustation vibratoire, la sophrologie-dégustation et/ou le yoga du rire.
- **Un concert annuel** à thème au domaine.
- U**ne Journée Portes Ouvertes** avec un programme original et plein de nouvelles découvertes en avant-première chaque année.
- **Un Bar à Champagnes** ouvert les samedis et dimanches d'avril à décembre de 10h30 à 16h30 avec possibilités de restauration via des planches apéritives.
- **Le domaine peut être privatisé**, les offres sont adaptées en fonction de la demande des groupes et des entreprises. Une cuisine semi-professionnelle est mise à disposition des chefs à domicile notamment pour des **séminaires et team building**.

L'idée est d'accueillir des **petits groupes de moins de 20 personnes** pour qu'ils repartent avec le souvenir d'une **expérience intense et authentique au coeur du vignoble champenois** reçus par les vignerons dans un haut lieu patrimonial de village : une école.

« La convivialité, le partage, et ouvrir nos portes pour une immersion dans notre univers fait partie intégrante de notre métier et c'est la plus enrichissante humainement », souligne Christine.

Christine n'en a pas pour autant oublié les enfants : un espace, reconstitué comme une salle de classe avec les meubles et tableaux de l'époque, y a été aménagé avec jeux et coloriages pour leur plus grand bonheur.

Offres et réservations disponibles sur notre site internet : WWW.PIOT-SEVILLANO.COM

LES CHAMPAGNES

LES HISTORIQUES

LE BRUT ESSENCE DE TERROIR

C'est la **cuvée emblématique, expression du style et du savoir-faire de la maison** d'autant plus qu'elle est réalisée comme l'encépagement du domaine : 70% Meunier, 15% Chardonnay et 15% Pinot Noir. Elle exprime la **puissance du terroir et arbore de jolis et élégants arômes de fruits blancs et jaunes** : la pêche, l'abricot et la poire. Un champagne idéal pour l'apéritif comme pour le repas.

L'EXTRA-BRUT FRAÎCHEUR DE COTEAU

Élaborée à partir de vins plus matures et moins dosée (4 g/l), cette cuvée, l'une des premières créations de Christine, arbore **plus de fraîcheur et de finesse, des arômes d'agrumes** qui se marieront parfaitement avec des crustacées, des huîtres, des sushis ou même avec du fromage de chèvre.

LE ROSÉ ÂME DE LA RIVE DROITE

Créé en 1978 par le père de Christine, le Rosé de la Maison Piot-Sévillano dont le succès perdure depuis près de 4 décennies est élaboré à partir de 60% de Meunier, 25% de Pinot Noir et 15% de Chardonnay. Ce Champagne est réalisé avec environ **15% de Coteaux Champenois rouge issu uniquement de Meunier de vieilles vignes** (quand la plupart des autres champagnes rosés sont faits avec du Pinot Noir), ce qui lui apporte des **notes de framboises fraîches et de fraises des bois.** Idéal avec un magret de canard ou encore des fruits rouges frais.

LE DEMI-SEC ESSENCE DE TERROIR

Création du grand-père de Christine, ce Champagne dosé à 32 g/l reste un classique de la maison qui se déguste agréablement avec un foie gras, un roquefort

LES EXCEPTIONNELLES

LE BRUT NATURE

Élaboré sur la base de la vendange 2018, une vendange exceptionnelle, ce Brut Nature se révèle **ample, frais et fruité**, il s'accordera avec des langoustines, des coquillages ou des fromages de chèvre secs. Un **zéro dosage en quantité limitée** et élaboré uniquement les excellentes années.

LE MILLÉSIME ÉDITION 2013

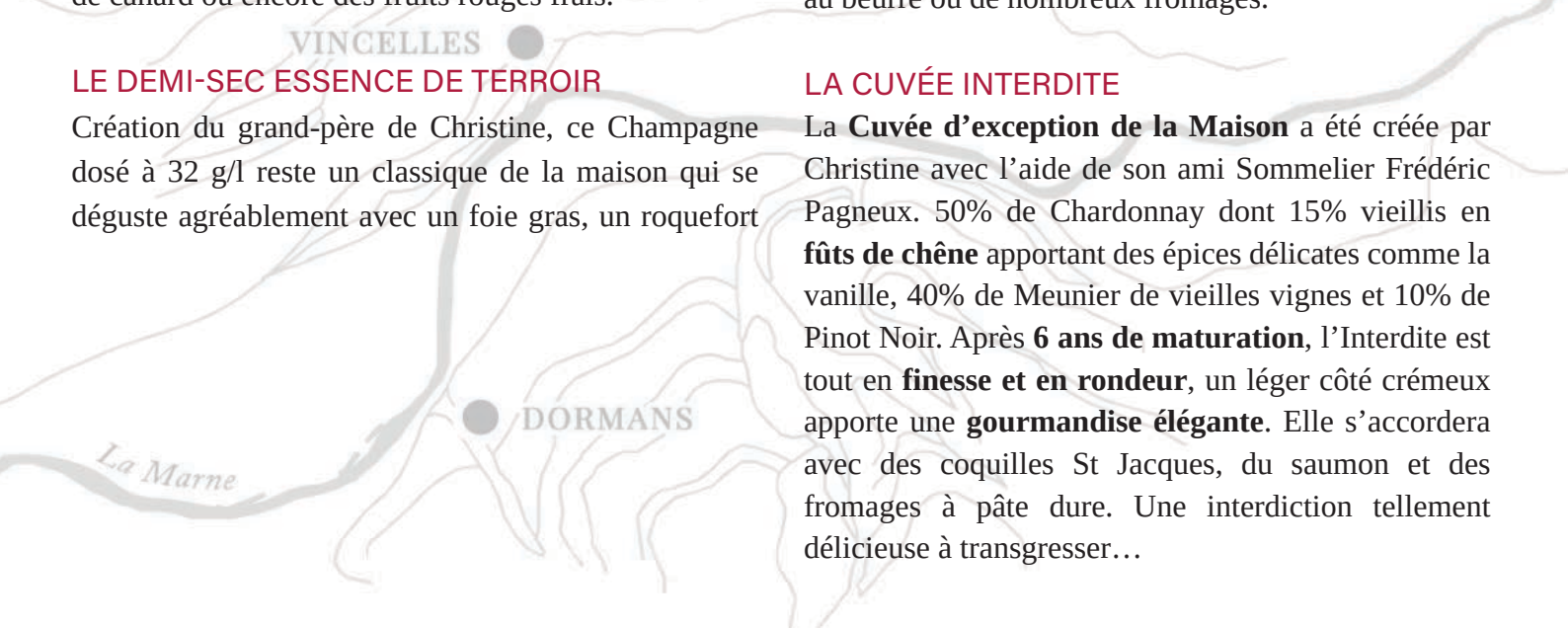
Le **Millésime** n'est pas dans la continuité, chaque année il est réinventé en fonction de la qualité de la vendange : Christine sélectionne **les plus beaux raisins de leurs meilleures parcelles**. Et cette année 2013 a permis de sortir des Meuniers d'une qualité incroyable, d'où l'assemblage de 80% de Meunier en tête de cuvée et 20% de Pinot Noir. **Vieilli 10 ans en cave**, ce millésime aux **arômes complexes** saura accompagner les plats les plus fins comme du ris de veau braisé ou un tartare de saumon. Une "Édition" qui se veut un clin d'oeil au premier métier de Christine, journaliste.

LA CUVÉE PRESTIGE

Créée il y a près de 40 ans par le père de Christine, le Prestige est un assemblage de **trois années millésimées, qui a vieilli plus de 7 ans en cave**. Ce **Blanc de Noirs**, composé de 80% de Meunier et de 20% de Pinot Noir, présente une **belle intensité et une complexité aromatique** qui se mariera parfaitement avec une blanquette de veau, un dos de cabillaud sauce au beurre ou de nombreux fromages.

LA CUVÉE INTERDITE

La **Cuvée d'exception de la Maison** a été créée par Christine avec l'aide de son ami Sommelier Frédéric Pagneux. 50% de Chardonnay dont 15% vieillis en **fûts de chêne** apportant des épices délicates comme la vanille, 40% de Meunier de vieilles vignes et 10% de Pinot Noir. Après **6 ans de maturation**, l'Interdite est tout en **finesse et en rondeur**, un léger côté crémeux apporte une **gourmandise élégante**. Elle s'accordera avec des coquilles St Jacques, du saumon et des fromages à pâte dure. Une interdiction tellement délicieuse à transgresser…



LES CHAMPAGNES

LES CARACTÉRIELLES

Ces 3 **monocépages atypiques et complémentaires**, sont d'une **intensité aromatique et d'une amplitude surprenantes** : malgré les caractéristiques de chaque cépage, on peut retrouver la **trame commune apportée par le terroir.** Et quoi de plus naturel que de donner à ces champagnes qui ont du corps et du caractère des noms forts, qui traduisent leur expressivité et leur subtilité.

LA REBELLE

Ce **100% Chardonnay,** a été la première expérience créative de Christine. Assemblage de 90% de vins de cuve et 10% de fût, il séduit par sa **finesse** et sa **rondeur**, relevée d'une touche **vanillée**. Un Blanc de Blancs **atypique**, très loin des codes crayeux de la Côte des Blancs.

C'est de par cette position, qu'elle tient son nom : **c'est un peu "Rebelle" d'élaborer un 100% Chardonnay dans la Vallée de la Marne.** L'étiquette, signée Stéphanie Daverdon, revisite la célèbre révolutionnaire française de «La Liberté guidant le Peuple» d'Eugène Delacroix.
Cette Cuvée se marie parfaitement avec des fruits de mer, du tourteau et des poissons.

L'IMPERTINENTE

Ce **100% Pinot Noir** est le fruit de plusieurs années de travail. Christine a ajusté les rendements de ses quatre parcelles de Pinot Noir pour atteindre une **belle maturité et donner plus de corps au vin**. Après 2 ans de travail en cuverie, le résultat a surpassé ses espérances. Cette cuvée est un **concentré de framboises compotées et croquantes** à la fois qui se mariera parfaitement avec de l'agneau, de la tête de veau ou du canard.

Elle tient son nom de la rareté de ce monocépage dans la Vallée de la Marne. L'étiquette met à l'honneur Jeanne-Antoinette Poisson, Marquise de Pompadour, représentée en Diane Chasseresse d'après Jean-Marc Nattier, revisitée par l'artiste champenoise Stéphanie Daverdon.

LA PROVOCANTE

Le **100% Meunier** est le champagne qui aura demandé le plus de temps. Non par 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.* »

Depuis son retour au domaine en 2007, elle explore chaque recoin de son vignoble, observe, goûte, sélectionne. Ce n'est qu'en 2013 qu'elle lance cette cuvée, élaborée à partir de vieilles vignes (40 ans et plus), dont 50% de tête de cuvée, les premiers jus du pressurage, les plus purs.

La Provocante est un pied de nez à ceux qui considèrent encore le Meunier comme un cépage d'assemblage. Christine, comme beaucoup de ses confrères aujourd'hui, revendique fièrement ses qualités de finesse, de structure, et sa capacité à vieillir.

Ainsi, l'étiquette de cette cuvée rend hommage à Louise Weber, dite La Goulue, figure du French Cancan immortalisée par Toulouse-Lautrec, revisitée avec modernité par la peintre champenoise Stéphanie Daverdon.

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.

Ces trois "Caractérielles" sont vendues à l'unité, par carton de 6 ou en coffret des 3 bouteilles différentes, un étui fait à l'image de ces 3 Champagnes atypiques.

LES CHAMPAGNES

INSTANTS D'ÉTERNITÉ

LA QUINTESSENCE D'UN TERROIR POUR SUSPENDRE LE TEMPS

Ces champagnes sont le fruit d'un long et rigoureux travail viticole, d'observation et de dégustation. Ma philosophie demeure : **élaborer des champagnes le plus naturellement possible avec passion, dynamisme et générosité.**

Cette nouvelle gamme de champagnes confidentiels et rares, tirés à seulement **600 exemplaires chacun**, a été élaborée pour prendre le temps d'**attiser les sens à la dégustation et de générer un instant de plaisirs inattendus.** Elle a été créée pour sublimer les plus beaux moments de la vie, ceux que l'on prend pour soi ou que l'on partage avec ses proches hors de la cohue du quotidien. ***Car pour Christine, le luxe c'est l'instant que l'on prend pour soi...***

LE TEMPS POUR ELLE

Vieillie une partie en barrique et l'autre en cuve émaillée pendant plusieurs années, cette **réserve perpétuelle (ou solera) 100% Meunier**, une rareté en Champagne, est constituée de vins des vendanges **2011 à 2022**. Elle a pris son temps pour présenter des **notes de violette, de rose, d'érable et de vanille** alliées à des saveurs de poire fondante, et se termine par une jolie finale soyeuse et persistante.

« Le Temps pour Elle » se marie harmonieusement avec une joue de boeuf confite, un tajine d'agneau ou un ris de veau braisé à la badiane.

LE PETIT EDEN

Cette cuvée est élaborée avec les seuls raisins de **la parcelle « Le Paradis »**, au sous-sol riche et sableux, où cohabitent deux cépages, le **Chardonnay et le Pinot Noir** une parcelle dite **complantée** en 1982. Assemblage de 50% de chacun de ces cépages, ce champagne, d'une **grande finesse**, est un condensé de **fleurs d'acacia** et d'une variation de **saveurs citronnées, de jasmin et d'épices orientales et d'amandes.** Elle présente une finale élégante, saline et veloutée.

« Le Petit Eden » sublimera des mets délicats comme les langoustines, un tataki de thon, un tartare d'agrumes ou un ceviche.

L'INSTANT MEUNIER - **Rosé de saignée**

Bouquet éclatant et persistant d'**arômes de mûre, de cerise**, de douces saveurs de rose et de framboise, surmontées de notes de **café, de moka et de clou de girofle**, ce Rosé de saignée (issu uniquement d'une macération) vient d'**une parcelle** de 1969 dite des « Raies Tortues » toute proche de la Marne, plantée par le grand-père Alexis.

Il se marie parfaitement avec des viandes rouges comme la côte de grillée, le tartare de bœuf ou des volailles comme le canard.

L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE

Ce champagne composé à 50% de Meunier, 25% de Chardonnay et 25% de Pinot Noir uniquement de **vieilles vignes** (plus de 35 ans), est **gourmand, frais et intense**. Il offre des arômes de nectarines, d'abricots, de mirabelles et d'épices sucrées-salées remontées de notes sauvages de bruyère. *Mon grand père adorait se délecter, juste après l'école des quetsches, des cerises et des pêches de vigne sur la plus grande parcelle qui constitue cet assemblage ; il en oubliait souvent ses devoirs…* Cette cuvée a été travaillée selon les **principes vegan**.

À accorder avec un poulet basquaise, un turbot au Champagne ou une pêche pochée au safran, mascarpone melon Thaï.

LES COTEAUX CHAMPENOIS & LE RATAFIA

COTEAUX CHAMPENOIS

Le coteaux champenois a une histoire indissociable de celle de l'appellation Champagne.

Servis dès le Moyen Âge lors des sacres des rois de France, les vins tranquilles de Champagne étaient autrefois les plus emblématiques de la région, avant d'être peu à peu éclipsés par le champagne.

Christine a choisi de faire revivre cette tradition oubliée, en élaborant sur son domaine des Coteaux Champenois en blanc, rouge et rosé exclusivement à partir de Meunier (une rareté en Champagne).

Un clin d'œil à l'histoire familiale : Alexis et Émile Piot (son grand-père et son arrière grand-père)vivaient modestement et vendaient leurs raisins aux grandes maisons. Mais ils en gardaient toujours une partie pour produire leurs propres vins tranquilles.
« Ils m'ont transmis leur savoir-faire, ces cuvées sont un hommage à mes aïeux. » - Christine

L'INDISCRÈTE ROUGE

Vinifié en cuve mais **élevé 15 mois en barriques** champenoises, ce **Coteaux rouge 100% Meunier**, issu d'une vigne de plus de 40 ans, présente un nez et une bouche réglisse et de fruits noirs avec des notes épicées et poivrées. Produit à seulement **600 bouteilles numérotées**, ce Coteaux rouge peut oser les accords avec un oeuf mollet aux girolles, un suprême de pintade avec un sauté de champignon ou un boeuf saté.

L'INDISCRÈTE ROSÉ

Produit à seulement **600 flacons**, ce **Coteaux champenois rosé de saignée 100% Meunier** fait partie des **vins tranquilles rares en Champagne**. Il est issu de la **seule parcelle appelée « La Champagne »**, travaillée selon les méthodes alternatives empruntées à la **biodynamie** et vinifiée pour en obtenir le maximum d'arômes, des arômes surtout de fruits rouges : cerises, mûres mêlées à des épices orientales. Il s'accorde à un fromage de tête artisanal, des viandes rouges ou un chutney de cerises noires.

L'INDISCRÈTE BLANC

Ce **Coteaux blanc en 100% Meunier élevé en fût de chêne** est une rareté dans la région. Parce que l'élaboratrice est amoureuse de vins blancs secs d'autres régions, l'évidence a été de se lancer dans le pari du Coteau champenois blanc, mais en respectant le terroir, en le créant donc à partir du cépage qui fait son ADN : le Meunier.

RATAFIA

Issu de la vendange 2019, ce Ratafia est élaboré à partir des raisins les plus mûrs d'une seule parcelle. Il est élevé quatre ans en fûts de chêne, révélant une belle finesse.

NECTAR HÉDONISTE, LA RACINE DU RÊVE

«La Racine du Rêve» rend hommage à notre terroir de Vincelles, où les vignes profondément enracinées offrent un nectar riche et inspirant.

Sa robe ambrée séduit l'œil, son nez dévoile des arômes intenses, crémeux et gourmands. En bouche, la finale fruitée et subtile prolonge l'expérience.

Idéal en accord avec un chocolat noir, ce Ratafia n'est pas un simple vin de liqueur : c'est une promesse de plaisir.

UN TRAVAIL APPUYÉ PAR DES FOSSES PÉDOLOGIQUES

Faire des fosses pédologiques, c'est creuser dans une parcelle à 2 m de profondeur afin de découvrir les **couches géologiques du sous-sol ainsi que leurs différents composés, et comprendre comment elles nourrissent la vigne et donc les vins.** Cette connaissance des sous-sols permet d'**affiner le travail œnologique** en choisissant par exemple des contenants différents (cuves, jarres, fûts) afin de **mieux révéler les arômes du terroir**.

Chacune de ces couches a été examinée, observée, humée fraîche puis en décoction. Les arômes se sont révélés souvent assez proches de ce que donnent les champagnes en mono parcellaire.

Deux fosses ont été réalisées, l'une au « Paradis » d'où est issue « Le Petit Éden » et la seconde aux « Raies Tortues » dont est tiré le rosé de saignée « L'Instant Meunier ». La première a permis de mettre en exergue une fraîcheur amenée par le grès, le côté iodé et frais du sable et une terre grumeleuse surmontées de notes exotiques et épicées. La seconde a permis de constater la consistance d'argiles et de marnes qui apporte une vinosité affirmée et la présence de certains sables qui donnent des arômes grillés. Le mix de ces couches confère de l'ampleur et de la puissance à ce vin.

Ce travail avec l'aide de Geoffrey Orban, ambassadeur du champagne et expert en dégustation géo-sensorielle, aide aussi à affiner les choix œnologiques et par conséquent complexifier les champagnes pour toujours plus de qualité et d'expression de terroir.

Le Domaine indépendant Piot-Sévillano est géré par Christine Sévillano, 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,
Champagne Piot-Sévillano, 23 rue d'Argentelle, 51700 Vincelles - Tél : 06 86 79 45 61
E-mail: contact@piot-sevillano.com - site: www.piot-sevillano.co