

INSTANT D'ÉTERNITÉ

by Christine & Vincent



CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO

à Vincelles

DOSSIER DE PRESSE 2021

INSTANT D'ÉTERNITÉ

by Christine & Vincent

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. Notre philosophie demeure: élaborer nos champagnes le plus naturellement possible avec passion, dynamisme et générosité.

Cette nouvelle gamme de champagnes confidentiels et rares, tirées à seulement 600 exemplaires chacune, 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 et Vincent, 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 2018.

Elle a pris son temps pour présenter des notes de violette, de rose, d'érable et de vanille alliée 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.

Solera : 100% Meunier.

Dosage : 3.2 g par litre



L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE

Ce champagne composé de 50% de Meunier, 25% de Chardonnay et 25% de Pinot Noir uniquement de vieilles vignes (plus de 30 ans) est gourmand, frais et intense. Il offre des arômes de nectarine, d'abricot, de mirabelle 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.

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

Vieilles vignes (plus de 30 ans) : 50% Meunier
25% Chardonnay 25% Pinot Noir

Dosage : 4 g par litre.



LE PETIT EDEN

Cette cuvée est élaborée avec les seuls raisins du « Le Paradis », au sous-sol riche et sableux, où se trouvent deux cépages, ici le Chardonnay et le Pinot Noir une parcelle dite complantée, et ce en 1982 et 1983.

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'amande. Elle présente une finale élégante, saline et velouté.

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

Vigne Complantée : 50% Chardonnay
50% Pinot Noir Lieu dit « Le Paradis »

Dosage : 4 g par litre



L'INSTANT MEUNIER -Rosé-

Bouquet éclatant et persistant d'arômes de mûres, 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) est vinté 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 boeuf grillée, le tartare de boeuf ou des volailles comme le canard.

Monoparcellaire : 100% Meunier

Lieu dit « Les Raies Tortues »

Dosage : 5.5 g par litre



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, etc.) 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 il a été 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.



La Maison Piot-Sévilano est gérée par Christine, issue d'une famille de 10 générations de vignerons (depuis 1700), et son associé 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, 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 est désormais en conversion bio depuis 2019. Christine et Vincent partagent la même philosophie, 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. Plus d'informations sur le site internet de Piot-Sévilano : <http://www.piot-sevillano.com/fr>.

Contact: Christine Scher-Sévilano,

Champagne Piot-Sévilano, 23 rue d'Argentelle, 51700 Vincelles - Tél : 06 86 79 45 61

E-mail: contact@piot-sevillano.com - site: www.piot-sevillano.com