

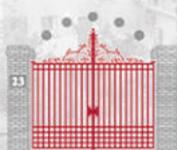
DES VIGNERONS DYNAMIQUES ET CRÉATIFS



LES CHAMPAGNES

«16 Champagnes et 3 coteaux champenois, une offre conforme aux élaborateurs que nous sommes: des créateurs, des artisans, presque des artistes toujours en recherche de nouveaux arômes (naturels bien sûr), de nouvelles sensations et émotions.

Et nous avons la chance de pouvoir jouer avec l'art des assemblages et ce même si nous avons un unique terroir, celui de Vincelles (Marne)» résumant Christine et Vincent de la Maison Piot-Sévillano.



CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO
à Vincelles

UNE HISTOIRE, UNE PASSION

Lorsque les parents de Christine décident de partir en retraite, Christine et Vincent reprennent l'exploitation familiale en 2007. Alors journaliste spécialisée en environnement à Paris et créateur de sites internet, ils décident de tout quitter et reprennent 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'ils se fixent tout en conservant l'identité de la maison impulsée par le grand-père et les parents de Christine: **des champagnes d'une belle intensité aromatique, élégants, fruités et gourmands**. Une signature qu'ils ont 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 quand 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 flanc de coteau, et alors qu'Alexis n'avait que du meunier.

En 2007, Christine et Vincent reprennent à leur tour la Maison qui produit 45 000 bouteilles.

En près de 14 ans, ils vont 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 ou encore 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, ils lancent une nouvelle gamme premium de parcelles, vieilles vignes et solera, appelée Instants d'Eternité, avec la volonté de révéler la quintessence de leur terroir pour suspendre le temps.



UN DYNAMISME ÉCOLOGIQUE

Aujourd'hui, côté vignoble, l'exploitation n'utilise plus d'insecticide depuis plus de 20 ans (1996), ni herbicide depuis 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 de leur 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 et Vincent ont même dû réintégrer un cheval sur certaines parcelles dans lesquelles le machinisme n'est pas possible: *"C'est toujours un moment d'émotions 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 lui permettent une traçabilité sans faille. Tout cela avec l'aide de techniciens indépendants. Ils utilisent dans leur process des eaux de pluies récupérées sur les toitures du centre de pressurage. Le nettoyage des tracteurs est réalisé sur une aire spécifique, où les eaux de lavage qui peuvent être souillées sont récupérées et retraitées en centre spécialisé.

Poursuivant dans leurs efforts de minimiser leur 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 en biodynamie. Ils sont désormais en conversion BIO depuis fin 2019.



UNE EXPLOITATION EN CONSTANTE ÉVOLUTION

Côté vinification, la modernité s'allie harmonieusement avec la tradition héritée de leurs prédécesseurs. Christine et Vincent sont les oenologues de leur maison, gèrent eux-mêmes les travaux de leur vignoble pour maîtriser les rendements et obtenir la meilleure maturité à la vendange. Ce qui leur permet d'éviter autant que faire ce peu de chaptaliser, ils utilisent davantage le sucre naturel du raisin pour la fermentation alcoolique. Ainsi ils récoltent souvent quelques jours plus tard que les autres. Le maître-mot de leur démarche est de faire les champagnes les plus naturels et ce grâce au tri des raisins qui est conduit par Christine en amont, à la tête de son équipe de fidèles vendangeurs (nourrie et logée). Cela est également possible car Vincent 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 leurs champagnes gagnent en précision. Ils ont décidé de continuer à vinifier dans des cuves en acier émaillé pour laisser "respirer le vin" quand nombre de leurs confrères sont partis sur de l'inox.

Et ils acquièrent des fûts de chêne neufs issus de Champagne et d'autres contenants :

- jarre, foudre, oeufs en béton, afin d'apporter de nouvelles notes aromatiques naturelles à leurs assemblages.

Considérant l'accueil comme une composante essentielle de leur métier, Christine et Vincent ont également à coeur de recevoir les amoureux du Champagne dans un lieu privilégié :

- L'ancienne école du village.



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.

Possédant un mur mitoyen avec cet édifice quasiment centenaire, et deux classes, les vigneron ont rapidement vu l'intérêt de conserver cette division afin d'agrandir leur cuverie d'un côté et développer l'oenotourisme de l'autre.



L'extension de cuverie qui touche le chai originel a permis à Christine et Vincent d'investir dans de nouveaux contenants. Les jarres en grès, une roche qui fourmille dans les sols du village, est 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 parcelles. 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 sera la recherche de l'excellence et de l'innovation en termes d'élaboration des vins. Utilisés dès la dernière vendange (2019), ces nouveaux contenants ont aussi participé à une autre nouvelle pratique de la maison :

- L'utilisation de levures 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 120 m² 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 à de nouvelles prestations à côté des traditionnelles visites/dégustations :

- Pique-nique gastronomique accordé à nos Champagnes
- Ateliers autour de la vigne, avec la participation active des touristes, sur la thématique « Vigneron d'une jour » (vendanges, taille, palissage)
- Ateliers autour du Champagne (découverte de la dégustation, des assemblages etc)
- Activités sophrologie et musique sont également en cours de réflexion
- Soirées oenologiques, concerts etc
- Disposant d'une licence III, le caveau de réception fonctionne comme un bar (dimanche et samedi de 10h30 à 16h30). Nous proposons également des planches apéritives «terre» et «mer». Ainsi les utilisateurs du vélo-route de la Marne, à quelques mètres de là, en contre-bas, peuvent aussi s'y rafraîchir.

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

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 et des traiteurs.

L'idée est d'accueillir des petits groupes pour qu'ils repartent avec le souvenir d'une expérience intense au coeur du vignoble champenois avec des vigneron 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 et Vincent n'en ont 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.



LES CHAMPAGNES

les Historiques

LE BRUT TRADITION

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 floraux et de fruits blancs et jaunes : la pêche, l'abricot, la prune et la poire. Un champagne idéal pour l'apéritif comme pour diverses entrées.

L'EXTRA-BRUT TRADITION

Élaborée à partir de vins plus matures et moins dosée (4 g/l), cette cuvée, l'une des premières créations de Christine et Vincent, 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 BRUT ROSÉ

Créé en 1978 par le père de Christine, le succès du Rosé de la maison Piot-Sévillano perdure depuis près de 4 décennies. 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 sont faits avec du Pinot Noir), ce qui lui apporte des notes de framboise fraîche et de fraise des bois. Idéal avec un magret de canard ou encore des fruits rouges frais.

LE DEMI-SEC

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 ou un dessert.

les Exceptionnelles

LE BRUT NATURE

Élaboré sur la base de la vendange 2012, une vendange exceptionnelle, ce Brut Nature se révèle incroyablement ample, frais et fruité, il s'accordera avec les huîtres, des coquillages ou des fromages de chèvre secs. Un zéro dosage en quantité limitée et élaboré uniquement les excellentes années.

LE MILLÉSIME ÉDITION 2010

Le Millésime n'est pas dans la continuité : chaque année il est recréé en fonction de la qualité de la vendange, Christine et Vincent sélectionnent les plus beaux raisins de leurs meilleurs parcelles. Et cette année 2010 a permis de sortir des Meuniers d'une qualité incroyable, d'où un assemblage faits de 65% de Meunier et 35% de Chardonnay. Vieilli 9 ans en cave, ce millésime aux arômes complexes saura accompagner les plats les plus fins comme des volailles cuisinées ou des poissons d'eau douces. Une "Édition" qui se veut un clin d'oeil au précédent métier de Christine, journaliste.

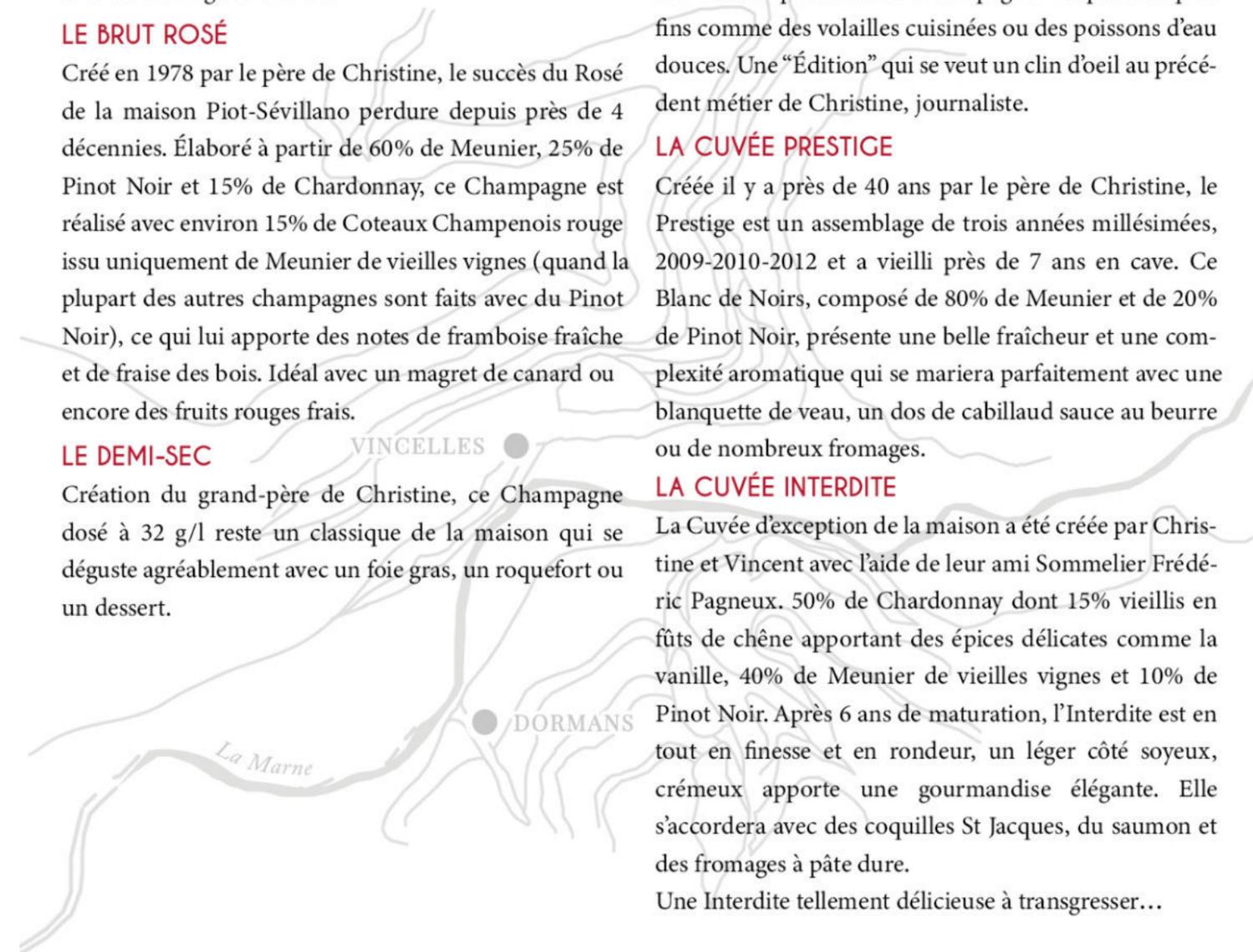
LA CUVÉE PRESTIGE

Créée il y a près de 40 ans par le père de Christine, le Prestige est un assemblage de trois années millésimées, 2009-2010-2012 et a vieilli près de 7 ans en cave. Ce Blanc de Noirs, composé de 80% de Meunier et de 20% de Pinot Noir, présente une belle fraîcheur 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 et Vincent avec l'aide de leur 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 en tout en finesse et en rondeur, un léger côté soyeux, crémeux apporte une gourmandise élégante. Elle s'accordera avec des coquilles St Jacques, du saumon et des fromages à pâte dure.

Une Interdite tellement délicieuse à transgresser...



LES CHAMPAGNES

les Caractérielles

Ces 3 monocépages très atypiques et complémentaires, sont d'une intensité aromatique et d'une amplitude surprenantes : malgré les caractéristiques de chaque cépage, on peut retrouver les caractéristiques apportés par le terroir. Et quoi de plus naturel que de donner à ces champagnes qui ont du corps et du caractère des noms forts. Elles sont très expressives tout en subtilité...

LA REBELLE

Le 100% chardonnay, "Blanc de Blanc", comme le nomment les puristes, a été la première expérience réussie de Christine et Vincent. Fait de 90% de vins de cuve et 10% de fût, ils ont été impressionnés par sa finesse, sa rondeur renforcée par le côté vanillé donné par la barrique, et son côté très particulier, très différent de la plupart des Blancs de Blancs champenois, fait en majorité dans 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. Cette Cuvée se marie parfaitement avec des fruits de mer, du tourteau et des poissons.

L'IMPERTINENTE

Le 100% Pinot Noir a été le fruit d'un long travail, et tout d'abord sur le terrain où Christine et Vincent 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, des têtes de veau ou du canard.

LA PROVOCANTE

Le 100% Meunier est le champagne qui a pris le plus d'années à aboutir. 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".

Depuis son retour en 2007, avec son associé, elle explore donc son vignoble sous toutes ses coutures, fait des prélèvements, déguste les raisins. Et à la vendange 2013, ils se lancent tous les deux dans l'élaboration de cette cuvée en y intégrant 50% de tête de cuvée (soit les tous premiers hectolitres du pressurage, le meilleur du meilleur) uniquement de vieilles vignes, soit plus de 40 ans.

La Provocante est 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 pour n'être qu'assemblé aux deux autres, ou encore pour être gardé dans le temps. Ce que dénoncent aujourd'hui Christine et Vincent, et beaucoup de leurs confrères.

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 COTEAUX CHAMPENOIS

LE COTEAUX CHAMPENOIS a une histoire indissociable de celle de l'appellation Champagne. Dès le Moyen-Âge, ce « vin de Champagne » est servi en abondance, lors des sacres des Rois de France. Sa notoriété grandit auprès de personnalités historiques tel que Henri IV, Anne d'Autriche, Urbain II et autres seigneurs et princes. Puis sa notoriété fût évincé par celle du Champagne. Christine et Vincent ont décidé de les ressusciter sur leur domaine en 100% meunier, leur cépage phare, et dans les trois couleurs (blanc, rouge et rosé), des raretés dans la région.

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 des 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 fruits rouges: cerise, mûre 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 et 100% fût de chêne est une rareté dans la région. Parce que les élaborateurs sont amoureux de vins blancs secs d'autres régions, cela a été comme une évidence 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 leur ADN : le meunier. La production de 400 bouteilles (un fût) est réservée aux professionnels (cavistes, restaurateurs).



Alexis et Emile Piot, les grand-père et arrière grand-père de Christine, vivaient modestement. Ils vendaient leurs raisins aux grandes maisons de Champagne, ils en gardaient une partie pour élaborer des vins tranquilles :

LES COTEAUX CHAMPENOIS

« Ils m'ont transmis leur savoir-faire, ces cuvées sont un hommage à mes aïeux. »

Christine