

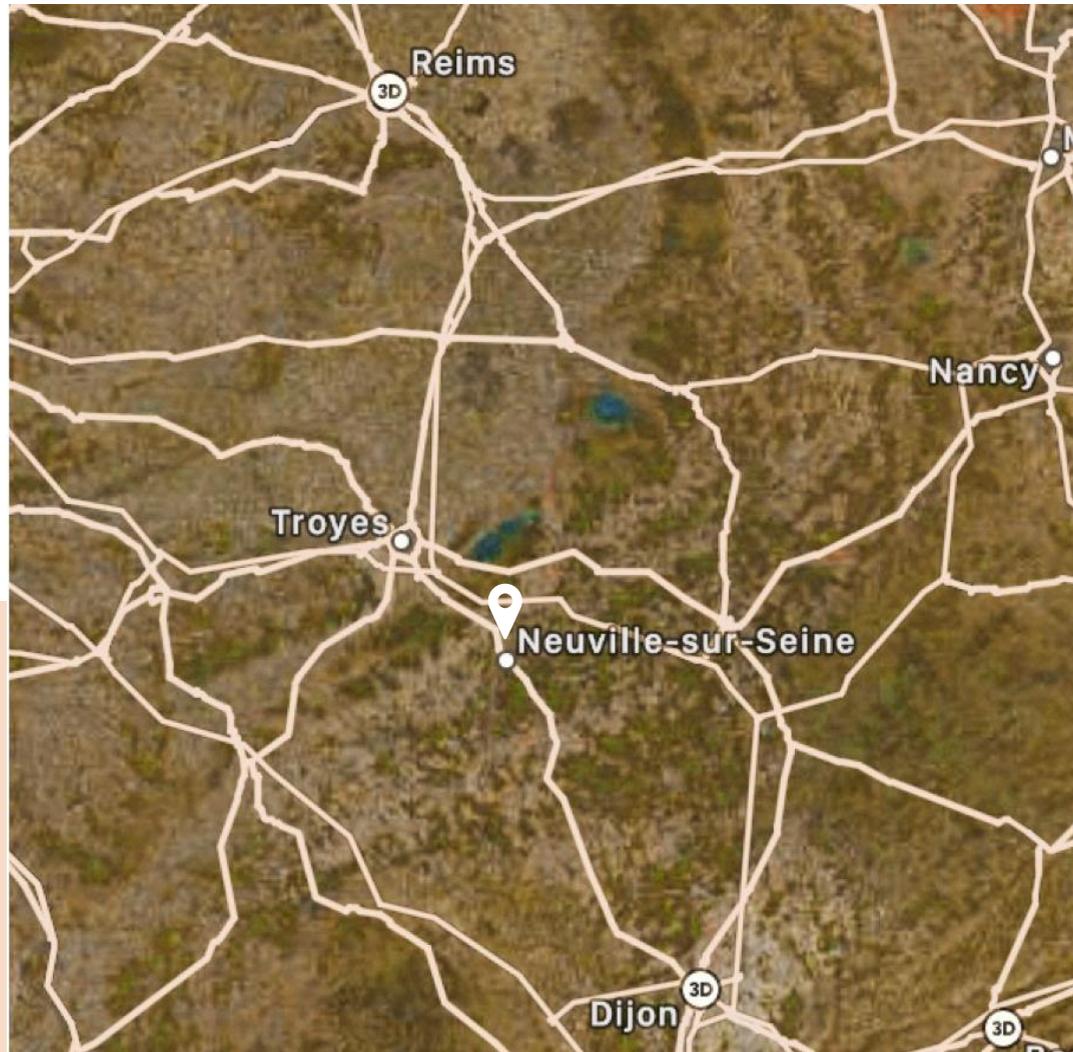


Champagne C.H. Piconnet

Sublimer l'année
par la pureté

Soutenez des producteurs français engagés

Aube à la joie !



La Champagne s'étend sur 34 000 ha dont l'Aube qui en compte plus de 7 000 ha, et se situe à 150 km au sud du cœur de la région.

Limite de proximité avec la Bourgogne, l'Aube puise une minéralité quasi chablisienne grâce à ses sols kimmeridgiens, différents des sols crayeux plus nordistes.

Kimméri-quoi ?

Le sol kimméridgien correspond à un étage géologique datant du jurassique supérieur, il y a environ 150 millions d'années. Cette zone dépressionnaire, fut occupée par la mer et s'est peu à peu remplie de matériaux constituant aujourd'hui le sol et le sous-sol du vignoble, comme c'est le cas à Chablis.



Super beau

On trouve dans le sous-sol des marnes grises qui alternent avec des bancs de calcaire, parfois très riches en fossiles d'*Exogyra Virgula*, petite huître en forme de virgule caractéristique des marnes du kimméridgien moyen et supérieur.



Agathe & Clément Piconnet

C pour Charles, H pour Hubert, respectivement grand-père et père de Clément. La vigne c'est une histoire de famille chez les Piconnet ! (Son frère Raphaël est également vigneron !).



Après Avize, puis la Suisse avec l'Ecole d'Ingé de Changins, Clément pose ses valises pour se former en Bourgogne, Suisse, Australie, etc. avant de revenir sur ses terres en 2014. Agathe quant à elle, a étudié à Dijon, puis Reims, cœurs viticoles prestigieux.



Fils de coopérateurs, Clément a souhaité créer une identité bien à lui, vinifiant en logique millésime et en sublimant le - trop rare - Pinot Blanc !

Rosé Bonheur : quelle différence entre un rosé de saignée et un rosé d'assemblage ?

Le rosé est un vin rouge qui a peu macéré avec ses peaux. Ce sont les pigments, les *anthocyanes*, présents sur la peau qui colorent les vins. Mais ça, vous le saviez déjà.

Donc, un **rosé de saignée**, est issu de la vinification d'un vin rouge, que l'on "saigne" en arrêtant la macération des peaux. Il est mis en bouteille pour la prise de mousse et devient Champagne rosé. Ok.

Le **rosé d'assemblage** est, quant à lui, un assemblage de vin blanc & de vin rouge effectué juste avant la prise de mousse. Technique très peu autorisée en dehors de la Champagne d'ailleurs.

Subtilité : Un champagne rosé peut-être créé à partir d'un rosé d'assemblage **et** d'une saignée ! Le but étant de gagner en richesse et en complexité. Bon, facile en fait.



L'art de vieillir

Savez-vous quel est le minimum légal de "repos" pour une bouteille de Champagne avant sa commercialisation ?

15 mois ! Et 36 mois pour un revendiqué. Les Piconnet ne font jamais moins de 24 mois, voire plutôt 30.



Certains domaines vont bien au-delà et peuvent même faire vieillir 10 ans leurs champagnes ! Question de goûts. Quand le style voulu est atteint, c'est le moment du dégorgement puis de l'étiquetage.

Leurs 3 cuvées emblématiques

Agathe & Clément élaborent une gamme millésimée, zéro dosage avec le moins de SO2 possible pour une grande pureté !



Blanc de Noirs

100% Pinot Noir légèrement teinté.

Vineux autant qu'élégant, subtil autant que présent, fruité et minéral.

Tout y est en fantastique Yin & Yang effervescent.



3 cépages

Chardo, Pinot Blanc & Pinot Noir.

Voilà, il est là ce rare Pinot Blanc, qui donne chair et fruité singulier à cette cuvée de gastronomie !



Vignes de Charles

Chardo, Pinot Blanc & Pinot Noir dont 20% vinifié comme un rouge.

Une matière voluptueuse, une longueur vertigineuse, une couleur fabuleuse, une dégustation évidemment joyeuse !



"Notre aventure est guidée par la qualité du raisin, car il n'y a pas de bon vin sans beaux raisins !" »

Clément Piconnet



VIF

Agence de distribution
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif_agencedevins