



(Cuisine)

TIRE-BOUCHON

On coince la bulle sur les bords de Marne

En sept ans, Christine et son mari Vincent ont « tout changé » au sein du domaine familial : « *Nous avons acheté des barriques, renouvelé une partie de la cuverie, fait construire un centre de pressurage tout neuf...* », détaille cette jeune femme de 37 ans à peine. Ancienne journaliste et fille de vigneron champenois, Christine Piot-Sévillano et Vincent ont quitté leur vie parisienne lorsque le papa de Christine a décidé de prendre sa retraite. C'était en 1995 : « *On a réfléchi pendant un an, concède la vigneronne. Et la volonté de faire évoluer le domaine l'a emporté.* » Le couple s'est installé à Vincelles, un village cerné par les vignes, et s'est lancé dans l'aventure. « *Nous avons le label Vigneron indépendant, avance Christine Piot-Sévillano. Nous faisons tout nous-mêmes, de la culture à la vendange ma-*



nuelle, du pressurage à l'assemblage... Tout quoi ! », s'exclame-t-elle en riant. À ce jour, porté par une excellente réputation, le domaine commercialise quelque 60 000 bouteilles, et a décidé de faire de gros efforts à l'exportation. Christine ignore si Élisabeth et Gabriel, ses deux enfants de 7 et 5 ans, prendront la relève : « Mais Élisabeth aime bien venir couper les raisins et Gabriel adore conduire le tracteur. » Les vocations naissent comme ça !

LEUR COUP DE CŒUR

La cuvée Interdite

Le nom de cette cuvée vous intriguera de prime abord. La dégustation vous séduira ensuite. Composé de 50 % de chardonnay (dont 15 % passés en fûts de chêne), 40 % de pinot meunier et 10 % de pinot noir, ce champagne très haut de gamme répond à la volonté de raffinement de sa productrice. À l'instar des vins produits au domaine, très ronds et très fruités, c'est un champagne gourmand que l'on appréciera dès l'apéritif, servi aux environs de 12-13 °C. Ce vin fin fonctionne également très bien avec les poissons de rivière (mais gare à ne pas les noyer de sauce) et certains

fromages, comme le comté : « *Un comté jeune, pas trop salé* », prévient Christine Piot-Sévillano.

• **Champagne Piot-Sévillano, 23, rue d'Argentelle, 51700 Vincelles; infos au 03 26 58 23 88. Visite et accueil à la propriété, prise de rendez-vous obligatoire. www.piot-sevillano.com**



Chocolaté

Le chocolatier Jadis et Gourmande propose d'amusants moulages inspirés d'objets du quotidien : smartphone, tablettes tactiles, bouteilles de vin, crayons géants. Pour Noël, Jadis et Gourmande propose un alphabet en chocolat qui permet de composer tous vos messages de fête. **Cinq boutiques à Paris; rens. sur www.jadisgourmande.fr**



Figue et noix, le mariage rustique

Maison fondée en 1982 par le maître confiturier Bernard Le Gulvout, l'Épicurien mitonne artisanalement de savoureuses confitures avec des produits rigoureusement sélectionnés pour leurs qualités, leur goût, leur fraîcheur, leur maturité. On fond pour ce mélange figue-noix qui rappelle les mendiants provençaux et qui fera merveille avec un foie gras. **Confit de figues aux noix, 125 g, 3,50 €; liste des points de vente sur www.epicurien.com**

Tsarskaya, l'huître authentique

Les parcs Saint-Kerber commercialisent depuis 2005 une huître creuse entièrement élevée et affinée à Cancale. Tsarskaya développe des saveurs iodées et salées typiques de son origine. Elle est croquante et ferme avec une attaque très iodée qui se poursuit par des notes douces et sucrées persistantes. **Les parcs Saint-Kerber, l'Aurore, 35260 Cancale; infos au 02 99 89 65 29 et www.saintkerber.com**

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.