



PIERRE
Champagne
MIGNON

LE BREUIL - FRANCE

Maison familiale depuis 1892



Une Histoire de Famille

La Maison Pierre Mignon est située à Le Breuil, haut-lieu de production du Pinot Meunier, dans la Vallée de la Marne. Issue d'une longue lignée de Vignerons, depuis 5 générations, la Maison Pierre Mignon élabore des Champagnes d'Exception dans le plus pur respect des traditions tout en privilégiant l'innovation.

Héritiers d'un savoir-faire transmis de père en fils, Pierre et Yveline Mignon dirigent le domaine familial et travaillent en collaboration avec leurs deux enfants : Céline, responsable de l'export et des relations commerciales, et Jean-Charles, en charge du Vignoble et des Vins.

Le vignoble de 19 hectares s'étend dans les meilleurs Crus de la Champagne (Vallée de la Marne, Côte des Blancs, région d'Épernay). L'encépagement à majorité de Pinot Meunier (50%) est complété par le Chardonnay présent sur 40% des parcelles et le Pinot Noir qui couvre 10% de l'exploitation. La typicité et la diversité des terroirs permettent d'élaborer de Grands Champagnes de caractère.

La Maison s'est orientée vers une viticulture durable respectueuse de l'environnement et a obtenu la certification **Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3 (maximum)**.



L'Art de la Vinification

Toute la finesse et la pureté de nos Champagnes prend naissance grâce aux soins apportés à nos vignes, ainsi qu'aux méthodes de vinification.

Afin d'améliorer sans cesse la qualité, la Maison a mis en place une sélection très rigoureuse des raisins et des jus obtenus à la vendange grâce à un débouillage minutieux et à un contrôle rigoureux des fermentations.

Un travail très soigné du Vin nous permet de limiter les filtrations, conservant ainsi tous les arômes de nos futures Cuvées.

Amoureux de la terre et passionné par le vin, Jean-Charles MIGNON crée avec passion les Champagnes de la Maison. Il produit régulièrement de nouvelles Cuvées empreintes de caractère et d'émotions.

La gamme Héritage offre fruité et rondeur grâce au Pinot Meunier. La gamme Gastronomique, plus riche en Chardonnay, est empreinte d'élégance et de finesse, elle saura séduire les palais les plus délicats. La gamme des Millésimes quant à elle, exprime toute la noblesse et la richesse des meilleures années.



Gamme Héritage



GRANDE RÉSERVE

80 % Meunier – 10 % Chardonnay
10 % Pinot Noir

Un Champagne tout en fruité et rondeur, aux accents de fruits blancs, d'agrumes, à la texture légère et fluide.

Idéal à l'apéritif
et pour toutes vos réceptions.



BLANC DE NOIRS

80 % Meunier
20 % Pinot Noir

Robe jaune intense aux beaux reflets dorés. Fraîcheur minérale remarquable et subtiles notes de camomille et de verveine. Bouche équilibrée entre tension et richesse aromatique. Arômes briochés, fruits compotés, notes de citron confit en finale.

Nous vous suggérons cette cuvée pour un apéritif dînatoire ou avec un foie gras.



BRUT ROSÉ

70 % Meunier – 15 % Pinot Noir
15 % Chardonnay

Rosé à la robe lumineuse, révélant un bel équilibre. Les notes de fruits rouges mêlées au fruité du Pinot Meunier lui confèrent de subtils arômes.

Parfait à l'apéritif, avec une entrée ou pour accompagner un dessert à base de fruits rouges.

Gamme Gastronomique



PRESTIGE BRUT

55 % Meunier – 35 % Chardonnay
10 % Pinot Noir

Alliant structure, vivacité et complexité aromatique, cette cuvée dense et distinguée offre une très bonne persistance en bouche.

À l'apéritif ou pour accompagner
une grande table.



PRESTIGE ROSÉ DE SAIGNÉE

50 % Meunier – 40 % Chardonnay
10 % Pinot Noir

Obtenu par macération du moût
et du raisin à la vendange.

D'une très belle expression développant élégance
et vinosité, ce vin typé et bouqueté est tout en longueur.

Vous l'aimerez dès l'apéritif
ou avec une entrée.



BLANC DE BLANCS GRAND CRU

100 % Chardonnay

Vinifié exclusivement en Chardonnay Grand Cru
provenant des villages de la Côte des Blancs, Chouilly
et Cramant, ce mono-cépage est élégant.

Véritable symbole de finesse
et de raffinement.

Parfait à l'apéritif
ou pour accompagner des plats à base de poissons.

Gamme Gastronomique



CUVÉE PURE ZÉRO DOSAGE

55 % Meunier – 35 % Chardonnay
10 % Pinot Noir

Ce Champagne, d'une très belle complexité,
est un Brut Nature (sans ajout de liqueur au moment
du dégorgement), ce qui permet au vin d'exprimer
tous ses arômes.

Un vin minéral et pur à découvrir à l'apéritif,
et en accompagnement d'un plateau de fruits de mer.



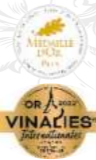
Les Millésimes



HARMONIE DE BLANCS Millésime 2010

100 % Chardonnay
Elaboré en Chardonnay Grand Cru,
ce Champagne à l'allure fraîche et
sophistiquée dévoile des arômes complexes
qui traduisent l'origine racée des raisins
dont il est issu.

Le faible dosage de ce Millésime
pourra se découvrir à l'apéritif
ou encore avec des poissons cuisinés
et des viandes blanches.



GRAND VINTAGE Millésime 2010

60 % Chardonnay – 30 % Meunier
10 % Pinot Noir
Un Champagne, riche au nez,
d'une grande complexité où se mêlent
des nuances de citron et de miel.
Il révèle une bouche ample et puissante.

Il accompagnera à merveille
vos apéritifs intimistes ainsi
que vos mets d'exception.



GRAND VINTAGE ROSÉ Millésime 2010

55 % Chardonnay – 30 % Meunier
15 % Pinot Noir
Alliant structure et complexité,
cette cuvée aux arômes puissants au nez
dévoile en bouche un bouquet de fruits
frais tout en richesse et densité.

C'est un grand Champagne Rosé,
racé et distingué qui laissera un souvenir
empreint d'émotions.



Cette cuvée parcelaire est le fruit d'un assemblage spécifique dont seul Jean-Charles Mignon détient le secret. Cette grande Cuvée Millésimée baptisée "Clos des Graviers" doit son nom original à une parcelle de vieilles vignes plantées au Breuil dans les années 1950 par Alex Mignon, notre aïeul.

C'est année après année, au fil des labours, en retournant le sol chargé en pierres crayeuses qu'il bâtit avec celles-ci, les murjets de ce clos. Cette alliance magnifique des trois cépages Champenois est issue de la très belle récolte 2009. La vinification est réalisée en barrique et son vieillissement dans l'obscurité et la quiétude des caves en font un Champagne unique. Un moment de plaisir à partager lors des grands moments de la vie.

Clos des Graviers



CLOS DES GRAVIERS

Millésimé – Cuvée Monoparcellaire

La robe révèle à l'oeil, une intensité profonde, d'un bel or vert aux reflets délicats. Le premier nez, puissant et expressif dévoile des notes de poivre blanc et feuille de tabac.

Puis se dégage une expression de la minéralité.

La bouche est riche et ample avec des notes gourmandes.

C'est un Champagne racé digne d'une très belle table qui accompagnera parfaitement un carpaccio de crabe aux épices douces, une volaille rôtie aux cèpes, un canard aux radis ou une fine tarte au chocolat cru.



Les Sublimes



CUVÉE CŒUR D'OR Millésimé

60 % Chardonnay – 30 % Meunier – 10 % Pinot Noir

Cette cuvée millésimée se pare d'une magnifique métallisation rouge ou dorée.
Cuvée d'exception qui saura combler les connaisseurs.
Le bouchon contient un médaillon doré incrusté de strass Swarovski Elements.
Présentée dans son coffret et livrée avec une cordelette noire pour porter le bijou.

C'est un magnifique cadeau que l'on aime offrir
et encore plus recevoir lors d'une occasion unique.

Les Sublimes



PRIVILÈGE ROSÉ

Année de Madame Millésimé

55 % Chardonnay – 30 % Meunier

15 % Pinot Noir

Cette cuvée Année de Madame Rosé Privilège, à la robe métallisée rose offre des arômes puissants et un bouquet de fruits frais juteux et pulpeux. L'ensemble donne un vin racé, dense et distingué.

Livrée dans son écrin rose assorti. Parée de son muselet recouvert de strass Swarovski : coup de cœur assuré !

Les Sublimes



CUVÉE GOLD

Prestige

55 % Meunier – 35 % Chardonnay - 10 % Pinot Noir

La cuvée Prestige Gold se dévoile sous une parure dorée métallisée.

Sous son allure élégante et sophistiquée vous découvrirez un Champagne frais et délicat.

Cette cuvée parée d'un muselet doré, est proposée en coffret luxe ou en étui.



DÉSIR & SENS

Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé

100 % Chardonnay

Une cuvée haut de gamme vinifiée dans un magnifique flacon métallisé cuivre pour ce Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé.

A découvrir sans tarder avec son muselet paré de Strass Swarovski.

Les Sublimes



CUVÉE FEMINITY

55 % Meunier – 35 % Chardonnay
10 % Pinot Noir

Cette Cuvée, véritable ode à la féminité a été élaborée en édition limitée. Son élégance et son raffinement ont été associés au Brut Prestige offrant richesse des arômes et finesse.

Parée d'un film coloré, elle fera sensation lors d'un apéritif entre amis ou lors d'une soirée à deux.



CUVÉE COLLECTION MAGNOLIA

55 % Meunier – 35 % Chardonnay
10 % Pinot Noir

Habillée d'un sleeve fleuri, cette cuvée unique et stylée a été élaborée en quantité limitée. Son nez riche et intense, son bouquet aromatique et sa bouche vive et complexe offrent de belles notes florales.

Présentation fleurie et épurée pour ce Brut Prestige en été.

Ces Cuvées Brut Prestige sont disponibles de la demi-bouteille (37,5 cl) au Nabuchodonosor (15 L) pour votre plus grand plaisir.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



NOS DERNIÈRES DISTINCTIONS :

Grand Vintage 2010

Médaille d'Or, Vinalies Internationales 2022
Médaille d'Or, Concours Général Agricole 2022

Blanc de Blancs Grand Cru

Médaille d'Or, Concours Général Agricole 2022
Médaille d'Or, Meilleurs Chardonnay du Monde 2021
2 Étoiles, Guide Hachette 2019
Prix d'Excellence, Vinalies Nationales 2018
90/100, Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde

Cuvée Brut Rosé

Médaille d'Or, Concours Mondial de Bruxelles 2021
Médaille d'Argent, Elle à Table 2018

Cuvée Année de Madame

Médaille d'Argent, Vinalies Internationales 2018

Blanc de Noirs

1 Étoile, Guide Hachette 2018

Brut Prestige

Coup de coeur et 3 étoiles au Guide Hachette 2020
Médaille d'Or, Vinalies Internationales 2018
Grand Prix d'Excellence, Concours des Vinalies Nationales 2018
90/100, Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde

Clos des Graviers 2008

2 Étoiles, Guide Hachette 2018

Cuvée Grande Réserve

Médaille d'Argent, Vinalies Internationales 2018

Prestige Rosé de Saignée

Médaille d'Or, Prix Plaisir Bettane et Desseauve 2018

**Nos Champagnes sont reconnus par de nombreux connaisseurs
et sont présents sur des tables prestigieuses :**

Mairies, Ambassades et Consulats, Dominique Bouchet Restaurants 1 étoile à Paris,
Guide Michelin et 2 étoiles à Tokyo, Hôtel Warwick, Ladurée, Le Bel Canto,
Maison Rostang, Restaurant Le Divellec, Restaurant Le Royal Champagne, Thierry Mugler,
Azzaro et Clarins, NGK, l'Oréal, Riem Becker Traiteur...

De nombreux sommeliers nous font confiance.

PIERRE
Champagne
MIGNON

LE BREUIL - FRANCE



5, rue des Grappes d'Or - 51210 LE BREUIL - FRANCE
Tél. +33 (0)3 26 59 22 03 - E-mail : info@pierre-mignon.com

www.pierre-mignon.com