



MAISON FONDÉE EN 1785

**PIPER-HEIDSIECK**

CHAMPAGNE



# SOMMAIRE

#1 INTRODUCTION

#2 NOTRE HISTOIRE

#3 NOS ENGAGEMENTS

#4 NOTRE CHEF DE CAVES

#5 PROCESSUS D'ÉLABORATION

#6 PLACE À LA DÉGUSTATION !

# PIPER-HEIDSIECK, MEMBRE D'UN GROUPE FAMILIAL

## VINS & CHAMPAGNES



Groupe de luxe français et familial  
11 maisons de luxe

### MODE & LUXE

F. PINET  
PARIS



J.M. WESTON

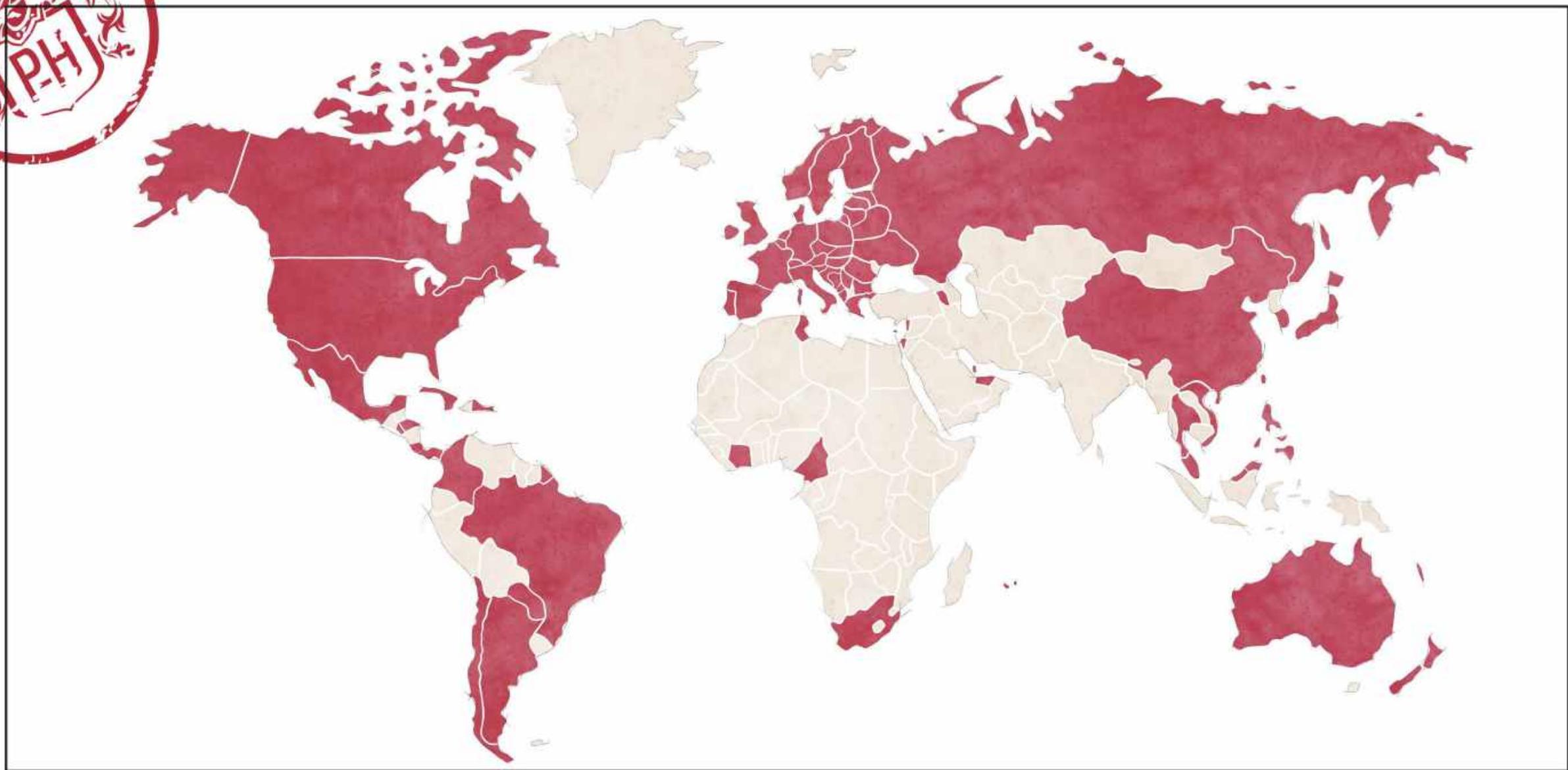


Bonpoint



Figaret  
PARIS





**DISTRIBUTION MONDIALE**

**MAISON PIPER-HEIDSIECK**

REIMS, FRANCE

N 49° 13' 7.363''

S 4° 0' 50.428''

# PIPER-HEIDSIECK, CHIFFRES CLÉS

238

ANS D'HISTOIRE

DANS LE

TOP 10

DES MARQUES DE  
CHAMPAGNE  
PREMIUM

PRÉSENTE DANS

~80

PAYS

1<sup>ÈRE</sup> MAISON DE  
CHAMPAGNE  
CERTIFIÉE

B CORP



UNE  
BOUTEILLE EST  
OUVERTE  
TOUTES LES

6

SECONDES  
DANS LE  
MONDE



# RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

LA MAISON DE CHAMPAGNE LA PLUS RÉCOMPENSÉE DU SIÈCLE\*

Producteur de vin  
exceptionnel de l'année 2022  
par l'IWSC



Cuvée Brut : seul Champagne  
dans le Top 100 en 2019



## +300 MÉDAILLES

Une excellence saluée par les plus  
grands critiques de vins  
internationaux



\*Les Chefs de Caves de Piper-Heidsieck ont reçu le titre de "Producteur de vins mousseux de l'année", décerné par le concours International Wine Challenge, neuf fois depuis le début du siècle

**PIPER HEIDSIECK EST CERTIFIÉ B CORP  
DEPUIS 2022**

**Certified**



**Corporation**



MAISON FONDÉE EN 1785

**PIPER-HEIDSIECK**

CHAMPAGNE



**UN APERÇU DE  
238 ANS D'HISTOIRE...**

# CRÉATION DE LA MAISON

TOUTE GRANDE HISTOIRE DÉBUTE PAR UNE RENCONTRE...

# 1785



FLORENS-LOUIS HEIDSIECK

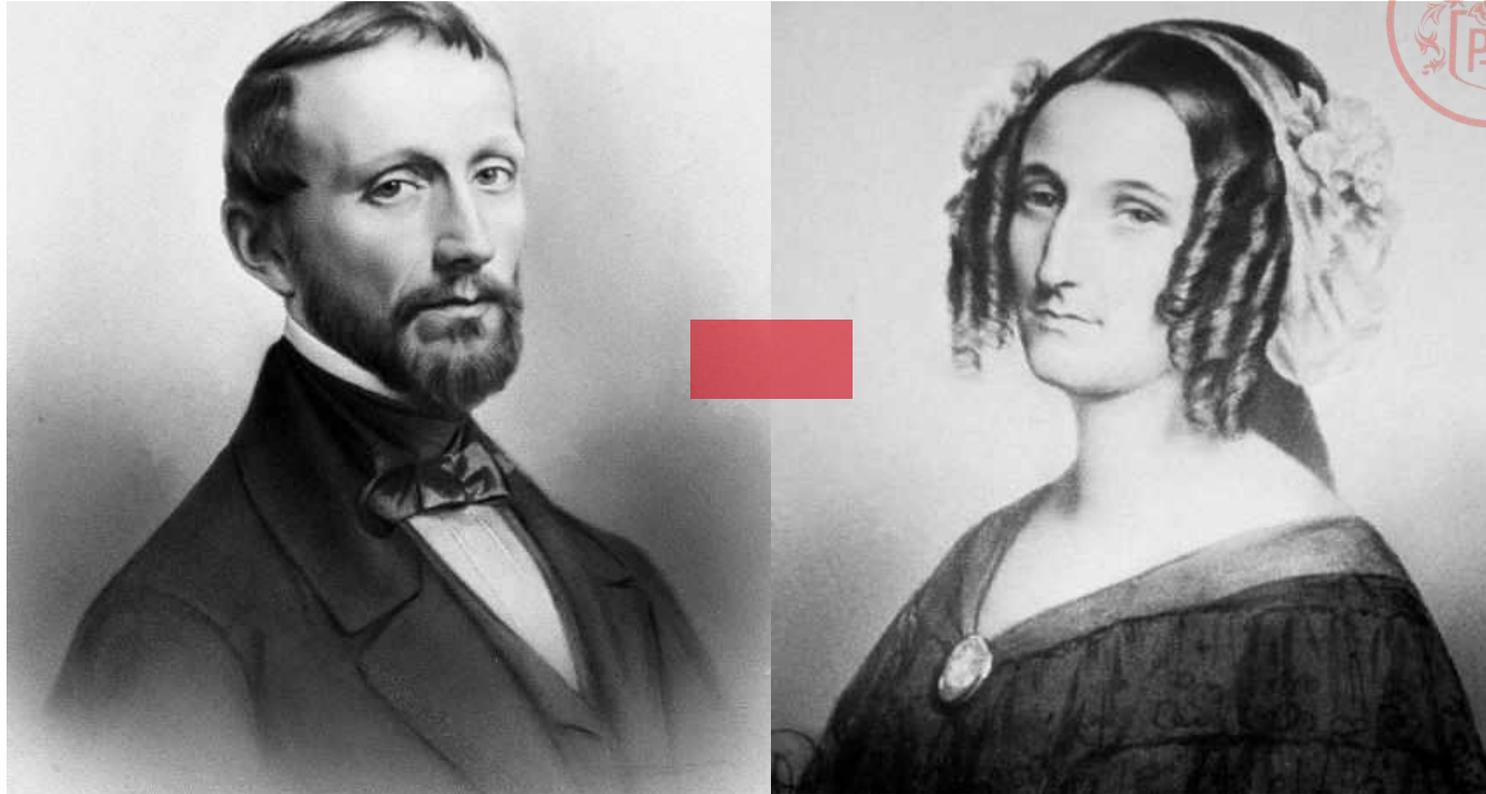
Drapier allemand

Pour sa muse, il crée “des vins qui sourient”

# UNE HISTOIRE D'AMOUR

TOUTE GRANDE HISTOIRE DÉBUTE PAR UNE RENCONTRE...

# 1838



HENRI-GUILLAUME PIPER

HEIDSIECK OLIVE, VEUVE HEIDSIECK

# PARMI LES PLUS GRANDS DE CE MONDE...

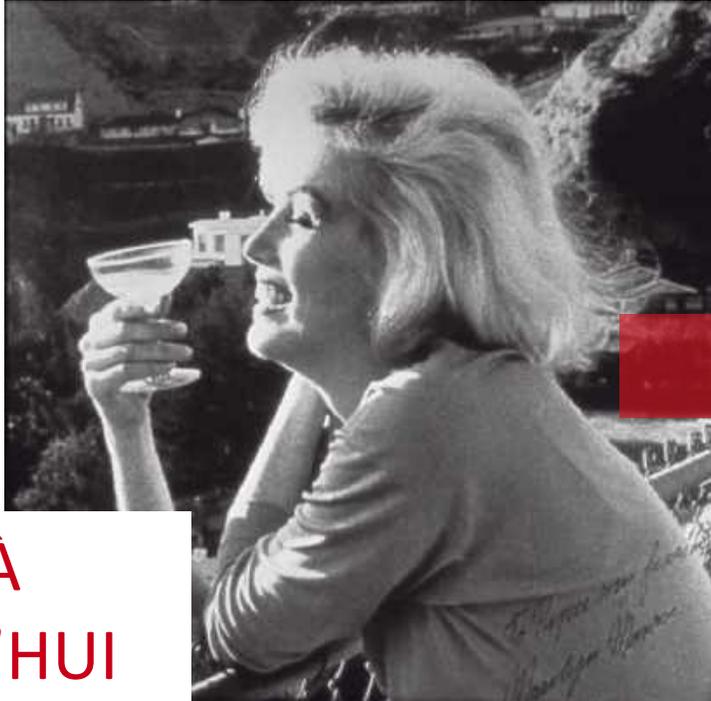
D'HIER...



14 cours royales et impériales

18<sup>ème</sup> & 19<sup>ème</sup> siècles

# PARMI LES PLUS GRANDS DE CE MONDE...



... JUSQU'À  
AUJOURD'HUI

MARYLIN MONROE

*"Je me couche avec quelques gouttes de Chanel n°5 et je me réveille chaque matin avec une flûte de Piper-Heidsieck, cela réchauffe mon corps."*



BALLON D'OR

Fournisseur officiel de la cérémonie du Ballon d'Or  
2019, 2021 et 2022

# UNE HISTOIRE D'AMOUR AVEC LE CINEMA

## UNE STAR DE CINÉMA



1933 : 1<sup>ère</sup> bouteille de Champagne à apparaître dans un film



BRITISH FILM INSTITUTE

Années 90



1992 : ABSA

Prix Andersen pour le  
Sponsoring des Arts



FESTIVAL DE CANNES

FESTIVAL DE CANNES

29 éditions

De 1991 à 2020

THE  
OSCAR<sup>®</sup>

CÉRÉMONIE DES OSCARS

De 2015 à 2021

# UNE HISTOIRE D'AMOUR AVEC LE CINEMA



PRÉSENT DANS PLUS DE

# 300

FILMS



# AUJOURD'HUI, NOUS SOUTENONS DES INITIATIVES

## PARRAINAGE CULTUREL



### LA CINÉMATHÈQUE FRANÇAISE

Depuis 2007

Assurer la préservation et la restauration de notre héritage cinématographique

## DIVERSITÉ & INCLUSION



### FILM INDEPENDENT SPIRIT AWARDS (USA) 2022

### FESTIVAL PLURIELLES (FR)

2021 – 2022

Valoriser la créativité, la diversité, l'inclusion et une vision différente de la réalisation de films

## COLLECTE DE FONDS



### AMFAR LA & MIAMI 2021 – 2022

Collecte de fonds pour soutenir la recherche sur le SIDA et la prévention contre le VIH

# AUDACIEUX PAR NATURE



**ACTEUR IMPORTANT** PENDANT LA  
PROHIBITION  
1920-1933



MARQUIS JEAN DE SUAREZ D'AULAN  
**Héros de la Seconde Guerre Mondiale** A  
dissimulé des armes dans les caves pour la  
Résistance française

# UN MARKETING INNOVANT ET AUDACIEUX

COLLABORATIONS AVEC LA HAUTE COUTURE



VIKTOR & ROLF



Christian  
Louboutin

# UN MARKETING INNOVANT ET AUDACIEUX

« THINKING OUTSIDE THE BOX »



Vers un packaging plus respectueux de l'environnement

# LA COLLECTION HORS SÉRIE

EMILIEN BOUTILLAT A CARTE BLANCHE

Grâce à HORS-SÉRIE, Émilien Boutillat transmet et met en valeur l'héritage de Piper-Heidsieck, mettant en lumière sa créativité et son audace en révélant les nuances contemporaines et pourtant intemporelles de cette célèbre maison de Champagne.

Produite en édition ultra-limitée, chaque cuvée Hors-Série se démarque par son **unicité**, qu'il s'agisse du temps passé en cave, d'un assemblage singulier ou d'un approvisionnement caractéristique, chaque bouteille et chaque sortie est unique.



# LE PREMIER OPUS

LA SINGULARITÉ D'UN ASSEMBLAGE VIEUX DE 50 ANS RENFORCÉ PAR  
L'EXCLUSIVITÉ D'UN DÉGORGEMENT RÉCENT

“Hors-Série 1971 est un millésime que j’ai réalisé conjointement avec Claude Demière, qui avait mené cet assemblage en 1971, il y a 50 ans. Cette cuvée représente l’héritage qui m’a été transmis par plusieurs générations de Chefs de caves.”

- Émilien Boutillat



HORS-SÉRIE  
1971  
CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

## LE DEUXIÈME OPUS

UNE SEULE ANNÉE,  
DEUX EXPRESSIONS UNIQUES

“Le Millésime 1982 était une des premières cuvées que j’ai découverte en tant que Chef de caves en 2018. Je l’ai choisi pour la collection Hors-Série après l’avoir dégusté à la fois avec son dosage de l’époque et quand il était encore sur lies. Dans les deux cas, c’était sublime, une fantastique expression du style de Piper-Heidsieck.

Pour cette deuxième édition de la collection Hors-Série, je voulais illustrer la façon dont différents vieillissements peuvent enrichir le caractère d’un Millésime — ce que le temps qui passe peut apporter à un vin — en confrontant le Hors-Série 1982 avec le Brut Sauvage 1982. ”

- Emilien Boutillat

*Hors-Série  
1982*





**NOS ENGAGEMENTS**

# PIPER LAB : DES PRATIQUES DURABLES



PIPER LAB : DES PRATIQUES DURABLES



Préserver et renforcer la  
**biodiversité** et les **espèces**  
**locales**

**NO** Herbicides  
Pesticides  
Produits chimiques

Double certification depuis  
2015



VDC



HVE 3



Vitibot



# RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE



RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE



La bouteille **la plus légère**  
sur le marché (835g) depuis  
**2010**



Réduction des émissions de  
carbone de **-61%** en valeur  
absolue (portée 1 et 2) d'ici  
à **2030**



Réduction de **40%** de la  
consommation  
d'énergie d'ici **2025**



Réduction des émissions  
carbone de **-46%** par  
bouteille (portée 3) d'ici  
**2030**



Atteindre le **net-zéro**  
émission d'ici **2050**



Investir dans Time For The  
Planet

# IMPACT SOCIAL



IMPACT SOCIAL



Équité et **parité** pour les cadres



Inclusion



Mécénat de **causes** locales et internationales



Australian Open 2022

# FOURNISSEURS ET PARTENAIRES



FOURNISSEURS ET PARTENAIRES



**100%** de nos vigneron  
partenaires s'engagent  
dans une démarche VDC  
d'ici 2025



**100%** de nos  
fournisseurs basés en  
Europe d'ici **2030**



**Suppression** des  
emballages à valeur  
ajoutée en matériaux  
non-recyclables

# CERTIFICATION B CORP

SCORE GÉNÉRAL

**91.9** /200

*La certification B Corp est attribuée à des entreprises qui répondent à des normes élevées en matière d'impact social et environnemental, en vérifiant leurs performances, leur responsabilité et leur transparence.*



## CLIENTS

Valeur créée pour les clients directs et les consommateurs des produits et services de Piper-Heidsieck



## ENVIRONNEMENT

Gestion globale de l'environnement



## COLLABORATEURS

Le bien financier, physique, professionnel et social des employés de Piper-Heidsieck



## COMMUNAUTÉ

Le bien social et économique des communautés dans lesquelles Piper-Heidsieck opère



## GOUVERNANCE

Pratiques et politiques liées à la mission, l'éthique, la responsabilité et la transparence



# EXCELLENCE VIN

“ÉLABORER SÉRIEUSEMENT DES VINS QUI SOURIENT”

**Florens-Louis Heidsieck**

# CHEF DE CAVES DE PIPER-HEIDSIECK

LE TRAIT D'UNION ENTRE NOTRE TERROIR ET LE MONDE



RACINES  
CHAMPENOISES

OUVERTURE SUR  
LE MONDE

Né en Champagne  
Chef de caves à l'international (USA, Chili,  
Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud)

INGÉNIEUR  
AGRONOME

ŒNOLOGUE

Une vision globale "de la vigne jusqu'au vin"  
Sensible aux enjeux environnementaux

# CHEF DE CAVES DE PIPER-HEIDSIECK



## EMILIEN BOUTILLAT

« Je suis fier de faire partie de l'histoire de Piper-Heidsieck et de contribuer à l'amélioration continue de nos méthodes de viticulture et de vinification. »



## 2021 SPARKLING WINEMAKER OF THE YEAR

À la rencontre d'Emilien  
Blind Interview #1



# CUVERIE INNOVANTE



**+200** CUVES

CRÉÉ EN  
**1995**

# PHILOSOPHIE ŒNOLOGIQUE

REMISE EN QUESTION PERPÉTUELLE

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

CRÉATIVITÉ DANS L'ASSEMBLAGE

DOSAGE À L'AVEUGLE

ASSISTANCE TECHNOLOGIQUE À LA  
DÉGUSTATION



A close-up photograph of a bunch of green grapes on a vine. The grapes are round and have a slightly textured surface. The lighting is soft and warm, creating a golden-green hue. The background is blurred, showing more of the vine and leaves. The text "ÉLABORATION DES VINS" is overlaid in the center in a white, bold, sans-serif font.

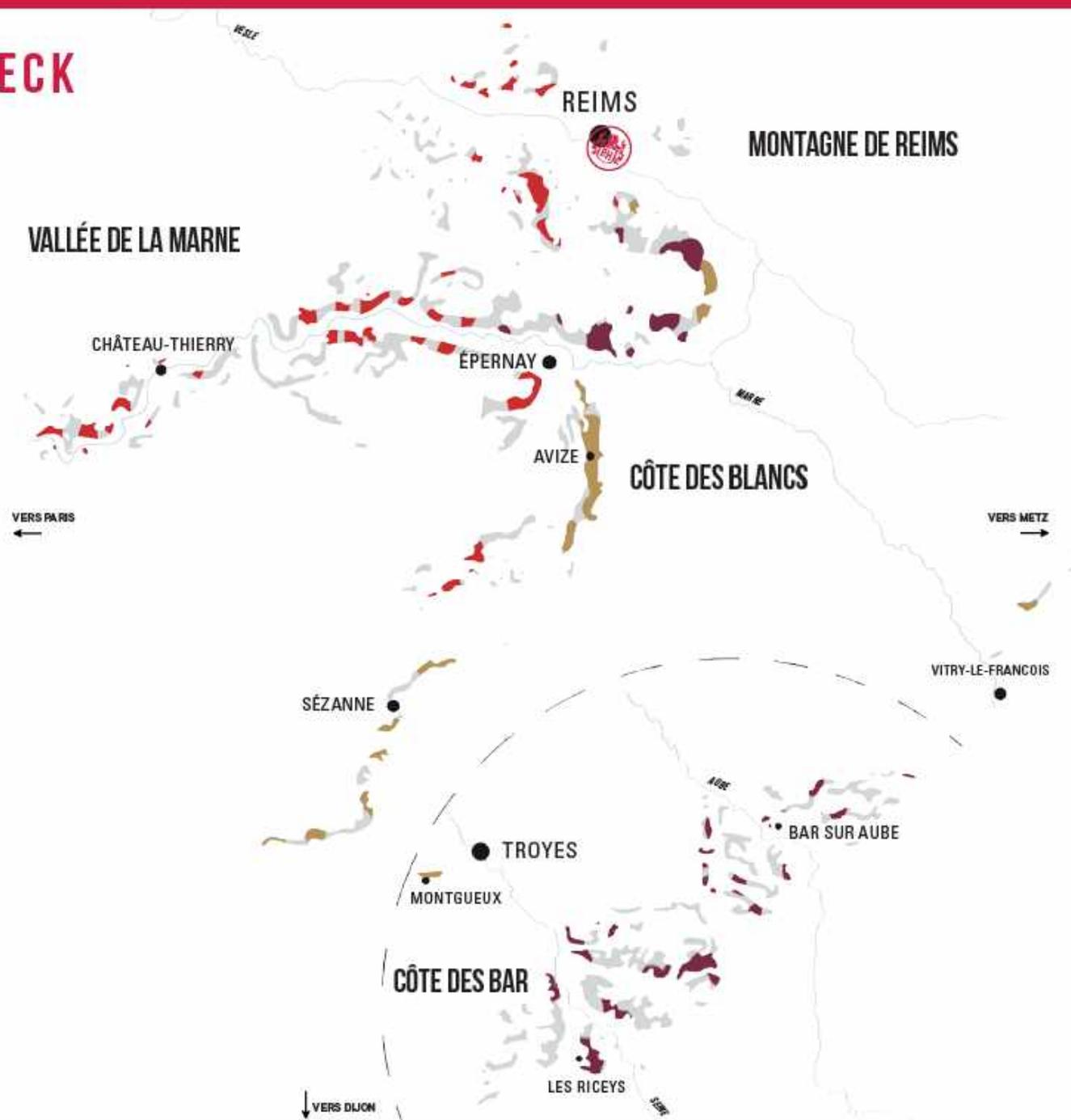
# ÉLABORATION DES VINS

# IL N'EST DE CHAMPAGNE QUE DE LA CHAMPAGNE



# LES CRUS PIPER-HEIDSIECK

PLUS DE 110 CRUS AUPRÈS DE  
PLUS DE 240 VIGNERONS PARTENAIRES



PINOT NOIR



MEUNIER



CHARDONNAY

-  CUVERIE PIPER-HEIDSIECK
-  VIGNOBLE CHAMPENOIS
-  APPROVISIONNEMENTS EN PINOT NOIR
-  APPROVISIONNEMENTS EN MEUNIER
-  APPROVISIONNEMENTS EN CHARDONNAY

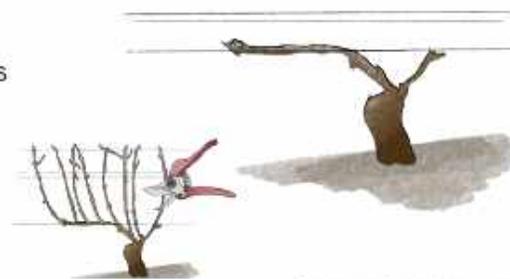


## VENDANGES

Récolte manuelle des 3 cépages dans plus de 110 crus et auprès de plus de 240 vignerons partenaires

## TAILLE

Établir l'architecture de chaque pied de vigne (conditionne notamment le rendement de l'année à venir)  
Réalisée à la main à l'aide d'un sécateur



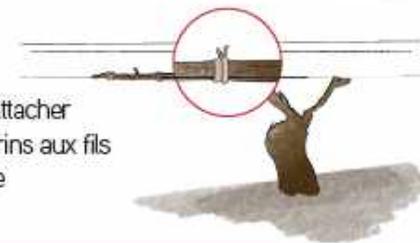
## SUIVI MATURATION

Dégustations et contrôle analytique des raisins pour mesurer l'équilibre sucre/acide, le potentiel aromatique et phénolique afin de déterminer la date des vendanges

NOVEMBRE À MARS

## LIAGE

Réalisé dans la foulée de la taille. Attacher manuellement les charpentes et brins aux fils afin de guider la pousse de la vigne



## VÉRAISON

Les grains verts se colorent peu à peu



AOÛT À OCTOBRE

+ TRAITEMENTS

## DÉBOUREMENT

Gonflement du bourgeon et apparition d'une jeune pousse. Le bourgeon contient déjà à ce stade à l'état miniature l'ensemble des grappes



## ECIMAGES & ROGNAGE

Élimination des feuilles sur les parties supérieures et latérales des rangs de vignes pour favoriser l'aération des grappes et maximiser leur exposition au soleil



\* ENTRETIEN DE LA VIGNE

## ÉBOURGEONNAGE

Retirer manuellement des bourgeons inutiles qui donneraient naissance à des rameaux non fructifères sur les charpentes ou le pied de vigne



## FLORAISON

Les capuchons floraux se détachent. La pollinisation des fleurs se fait grâce aux vents et est indispensable à la formation des baies



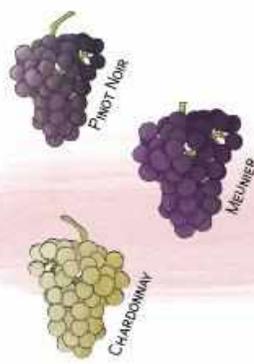
AVRIL À JUILLET

## RELEVAGE & PALISSAGE

Relever manuellement les fils palisseurs pour maintenir les brins. Séparer manuellement les rameaux entre eux et les contenir entre les fils pour bien séparer les futures grappes et répartir de façon homogène le feuillage



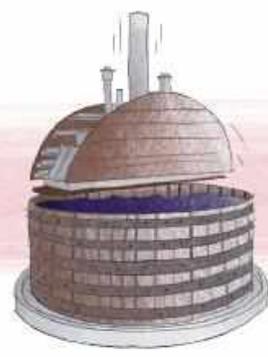
ANNÉE 1



### VENDANGES

Récolte manuelle des 3 cépages dans plus de 110 crus et auprès de plus de 240 vignerons partenaires

AOUT/SEPTEMBRE



### PRESSURAGE

Pressurage lent à proximité des vignobles et séparation des jus par cépages et par crus

AOUT/SEPTEMBRE



### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Transformation du jus en vin, appelé vin clair. Le sucre se transforme en alcool grâce à l'action de levures

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Permet de réduire l'acidité du vin. Elle est décidée au cas par cas par le Chef de caves

OCTOBRE

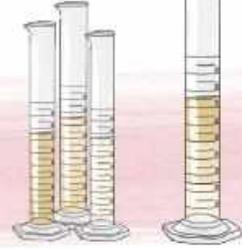
### TIRAGE

Ajout d'une liqueur de tirage et de levures destinées à réaliser la seconde fermentation en bouteille

### ASSEMBLAGE

Assemblage de vins clairs et de vins de réserve pour composer les cuvées (hors millésime)

JANVIER A AVRIL



ANNÉE 2

### DÉGUSTATION VINS CLAIRS

Dégustation à l'aveugle pour déterminer et caractériser leur profil

NOVEMBRE A JANVIER



### PRISE DE MOUSSE

Deuxième fermentation en bouteille qui donne naissance aux bulles

### VIELLISSEMENT SUR LIES

Séjour prolongé au contact des levures

MIN. 24 MOIS pour les non-millésimés  
...  
MIN. 5 ANS pour les millésimés

ANNÉE 4 OU PLUS



### REMUAGE

Rassemblement du dépôt dans le col de la bouteille

### DÉGUSTATION

Une bouteille de Piper-Heidsieck est dégustée toutes les 8 secondes dans le monde



### HABILLAGE

MIN. 6 MOIS pour les non-millésimés  
...  
MIN. 12 MOIS pour les millésimés

### VIELLISSEMENT SUR BOUCHON

Temps nécessaire pour que le vin exprime pleinement son équilibre aromatique



### DOSAGE/BOUCHAGE/MUSELAGE

Apport de la liqueur de dosage élaborée à partir de vins de réserve suivi du bouchage liège

### DÉGORGEMENT

Expulsion du dépôt sous l'effet de la pression en bouteille



PROCESSUS D'ÉLABORATION CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK



# CUVÉES FOCUS : COLLECTION ESSENTIEL

Exclusif pour la gastronomie et les cavistes

*Essentiel* en quelques mots

**1** MATURATION  
PROLONGÉE

**2** FAIBLE DOSAGE  
"Extra Brut"

**3** TRANSPARENCE



ESSENTIEL



ESSENTIEL  
BLANC DE BLANCS



ESSENTIEL  
BLANC DE NOIRS

# CUVÉES FOCUS : COLLECTION ESSENTIEL

Quelques comptes restaurateurs ayant Essentiel



MARY CELESTE  
75003

BISTROT DES TOURNELLES  
75004

CHÂTEAU DE SACY  
*Reims*

CHEZ ERWANN





**PLACE À LA DÉGUSTATION !**

# CONSEILS & ASTUCES

## TEMPÉRATURE



8-10°C pour l'apéritif  
10-13°C au cours d'un repas

Comment rafraîchir la bouteille ?

Une heure dans un seau à Champagne contenant un mélange moitié eau froide et moitié glaçons

**OU**

Quatre heures au fond du réfrigérateur

## VERRERIE



Une flute de Champagne, un verre à vin ou un verre tulipe

## CONSERVATION



Température ambiante constante  
(environ 10°C)

Humidité généreuse (60 à 70%)

Pas d'exposition directe au soleil, au bruit  
ou aux vibrations excessives

# DES BULLES POUR TOUS LES GOÛTS

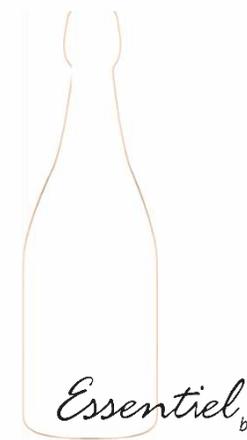


FRAÎCHEUR

FINESSE

VIVACITÉ

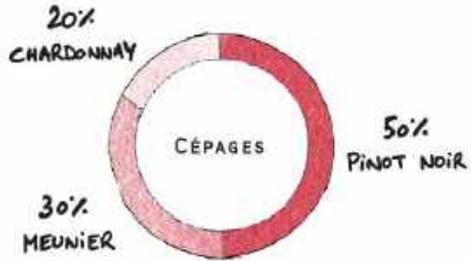
VIBRANCE  
DU FRUIT





# CUVÉE BRUT

Cuvée Brut est un Champagne emblématique multi-millésimé, né d'un assemblage de plus de 100 crus issus des 3 cépages champenois.



## VINS DE RÉSERVE

> 25%

## TERROIR

+100 crus

## DOSAGE

Brut  
9 g/L

## VIELLISSEMENT

> 24 mois  
sur lies

FRAIS  
ÉLÉGANTE  
ÉQUILIBRÉ

## ARÔMES



PÊCHE  
BLANCHE



AMANDE  
FRAICHE



FLEUR  
D'ORANGER



PAIN  
TOASTÉ



POIRE



MENTHE

## ACCORDS PARFAITS

Sublime en apéritif, un Champagne de toutes les occasions

## RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE\*:

Bar de ligne, céleri, pamplemousse et safran

## FINGER FOOD :



Sushis et makis thon et saumon

## CUVÉE BRUT CHEZ VOUS



## POTENTIEL DE GARDE

5 ans ou plus

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10°C

\*par benjamin gilles, chef de la villa Piper-Heidsieck

## RÉCOMPENSES

Or - International Wine & Spirits Competition 2022

Or - Mundus Vini 2022

Or - Champagne & Sparkling Wine World Championship 2022



## RÉCOMPENSES

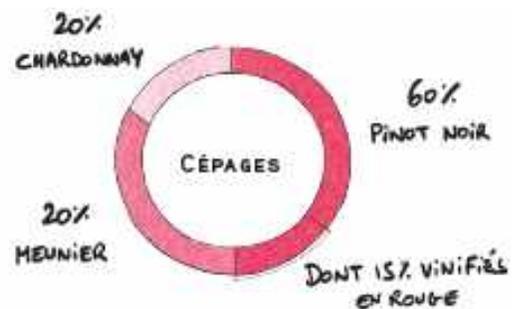
Or - The drinks business champagne masters 2021

Or - Mundus Vini 2022

93/100 – Wine Spectator 2022

# ROSÉ SAUVAGE

L'assemblage dominé par le Pinot Noir, couplé à une forte proportion de vins rouges, offre à ce champagne une robe soutenue et un caractère affirmé.



VINS DE RÉSERVE

> 25%

DOSAGE

Brut  
9 g/L

VIEILLISSEMENT

> 24 mois  
sur lies

ACCORDS PARFAITS

Accompagne à merveille les viandes de caractère et les fruits des bois

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE\*:

Selle d'agneau, betterave, pomme, airelle, jus réduit

FINGER FOOD :



Brochettes de bœuf marinées au barbecue

GOURMAND  
FRUITÉ  
INTENSE



ARÔMES



ORANGE  
SANGUINE



FRAISES DES  
BOIS



CERISE NOIRE



CONFITURE  
DE MÛRES



RÉGLISSE



NOTES FUMÉES

ROSÉ SAUVAGE CHEZ VOUS



POTENTIEL DE GARDE

3 ans ou plus

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10°C

# COLLECTION ESSENTIEL

EXCLUSIF POUR LA GASTRONOMIE ET LES CAVISTES

*Essentiel*

**1** MATURATION  
LONGUE

**2** FAIBLE DOSAGE  
"Extra Brut"

**3** TRANSPARENCE



ESSENTIEL



ESSENTIEL  
BLANC DE BLANCS



ESSENTIEL BY



## RÉCOMPENSES

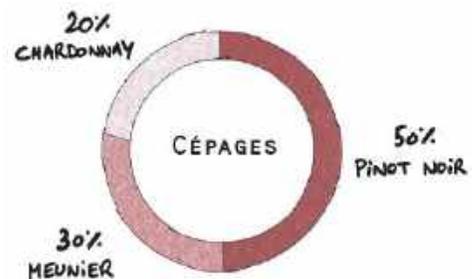
Non-vintage Champagne Trophy - International Wine Challenge 2022

95/100 - International Wine & Spirits Competition 2022

Or - The Drinks Business Champagne Masters 2022

## ESSENTIEL

L'équilibre et la fraîcheur d'Essentiel, accompagnés par une belle structure, font de cet Extra Brut l'essence même du style de la Maison.



TERROIR

+50 crus

DOSAGE

Extra Brut  
5 g/L

VINS DE RÉSERVE

20%

VIELLISSEMENT

> 36 mois  
sur lies

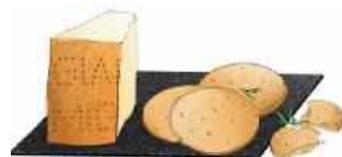
## ACCORDS PARFAITS

Idéal avec des bouchées apéritives et en accompagnement d'un repas, sublime les poissons et les viandes blanches

### RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE\*:

Poitrine de volaille fermière rôtie sur l'os, citron vert, jus gras et parmesan

### FINGER FOOD :



Sablés Parmigiano Reggiano



PRÉCIS  
ACCOMPLI  
ÉQUILIBRÉ



## ARÔMES



PRUNE



BRIOCHE



PAMPLEMOUSSE



COMPOTE  
DE COING



MIEL



AMANDE  
GRILLÉE

## ESSENTIEL CHEZ VOUS



### POTENTIEL DE GARDE

10 ans ou plus

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10°C



## RÉCOMPENSES

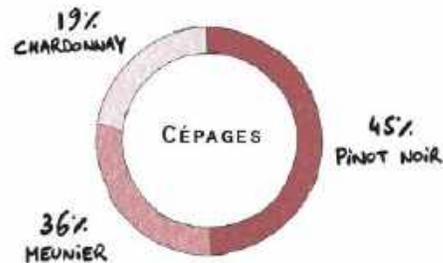
Non-vintage Champagne Trophy - International Wine Challenge 2022

95/100 - International Wine & Spirits Competition 2022

Or - The Drinks Business Champagne Masters 2022

## ESSENTIEL

L'équilibre et la fraîcheur d'Essentiel, accompagnés par une belle structure, font de cet Extra Brut l'essence même du style de la Maison.



TERROIR

+50 crus

DOSAGE

Extra Brut  
6 g/L

VINS DE RÉSERVE

23%

VIELLISSEMENT

> 36 mois  
sur lies

## ACCORDS PARFAITS

Idéal avec des bouchées apéritives et en accompagnement d'un repas, sublime les poissons et les viandes blanches

### RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE\*:

Poitrine de volaille fermière rôtie sur l'os, citron vert, jus gras et parmesan

### FINGER FOOD :



Sablés Parmigiano Reggiano



PRÉCIS  
ACCOMPLI  
ÉQUILBRÉ



## ARÔMES



PRUNE



BRIOCHE



PAMPLEMOUSSE



COMPOTE  
DE COING



MIEL



AMANDE  
GRILLÉE

## ESSENTIEL CHEZ VOUS



### POTENTIEL DE GARDE

10 ans ou plus

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10°C

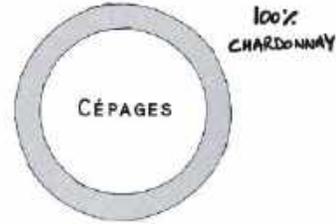


# ESSENTIEL BLANC DE BLANCS

Essentiel Blanc de Blancs est issu des plus beaux vignobles de Chardonnay en Champagne. Sa proportion importante de vins de réserve se mêle avec harmonie aux vins de l'année, laissant le cépage s'exprimer dans sa plus grande pureté.



PRÉCIS  
FRAIS  
MINÉRAL



VINS DE RÉSERVE

30%

ARÔMES



YUZU



CITRON  
VERT



ACACIA

TERROIR

+50 crus

DOSAGE

Extra Brut  
6 g/L

VIEILLISSEMENT

> 36 mois  
sur lies



PAIN  
TOASTÉ



AMANDE



MINÉRAL

ACCORDS PARFAITS

Idéal avec des bouchées apéritives, sublime les poissons et les fruits de mer

ESSENTIEL BLANC DE BLANCS  
CHEZ VOUS

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE\*:

Tartare de Daurade Royale, Leche de Tigre, citron et herbes fraîches

FINGER FOOD :



Plateau d'huîtres



POTENTIEL DE GARDE

15 ans ou plus

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10°C

## RÉCOMPENSES

94/100 – Wine Enthusiast 2021

Or - International Wine Challenge 2021

Or – The Drinks Business Champagne Masters 2022

\*Suggéré par « Au Piano des Chefs »



**NOS KEY SELLING POINTS**

# LA MAISON PIPER-HEIDSIECK EN UNE PAGE

1

**PIONIÈRE** : 238 ans d'histoire et d'innovation produit.

2

**ICONIQUE** : de Marie-Antoinette à Marilyn, du Festival de Cannes aux Oscars, ou plus récemment à l'Open d'Australie et au Ballon d'Or.

3

**UNIVERSELLE** : de 14 cours royales aux 18/19ème siècles à plus de 75 pays, une bouteille est ouverte toutes les 6 secondes à travers le monde.

4

**CHAMPIONNE DU MONDE** : sacrée Meilleure Maison de Champagne du Monde en 2021\* et Outstanding Wine Producer en 2022 par le concours IWSC

5

**ENGAGÉE POUR LE FUTUR** : mène une transformation profonde pour mieux respecter l'environnement et récemment certifiée B Corp.



\* Par le concours BWW



MAISON FONDÉE EN 1785

**PIPER-HEIDSIECK**

CHAMPAGNE