



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

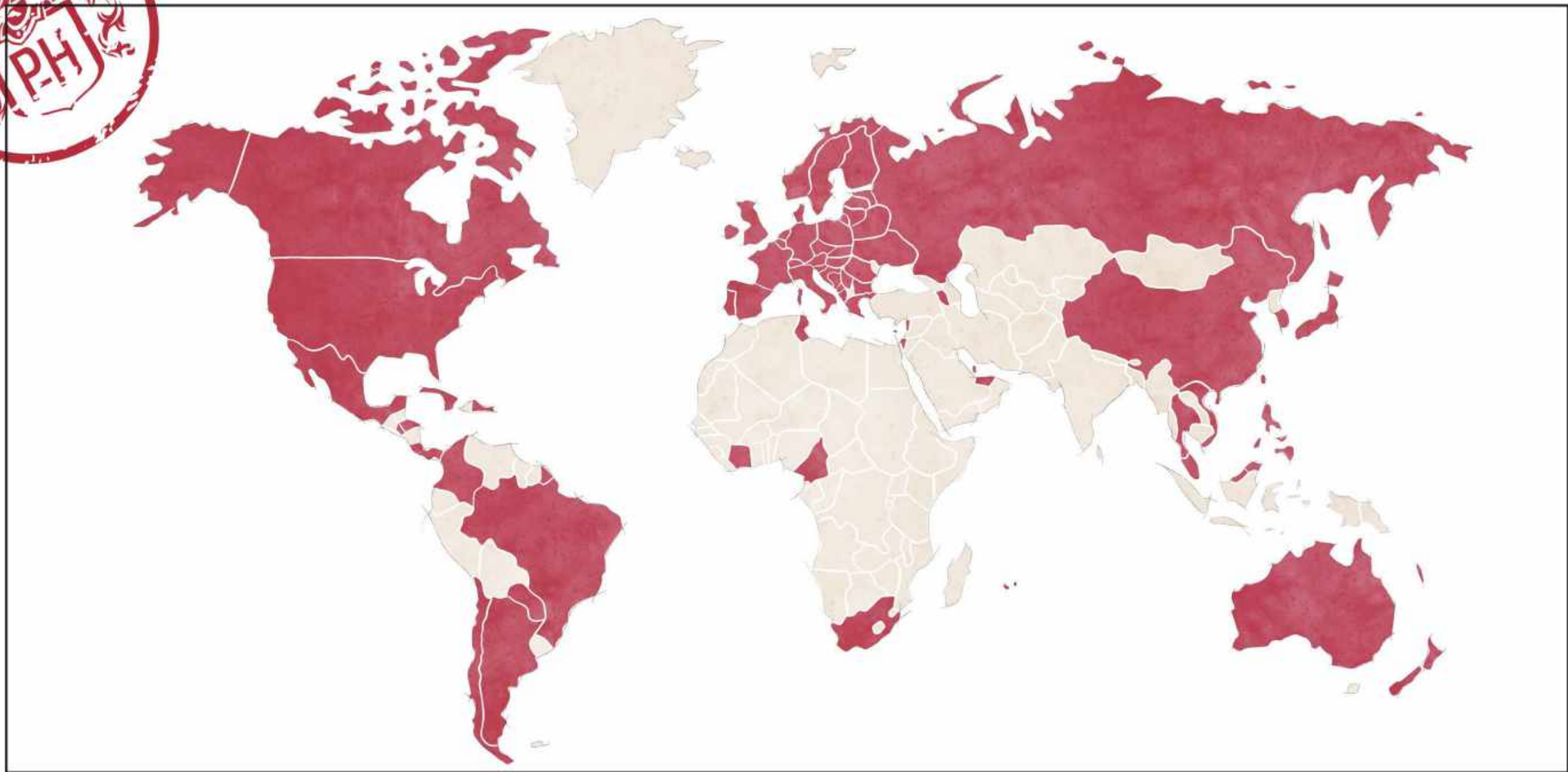


Figaret
PARIS



MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU





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^{ÈRE} 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**



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

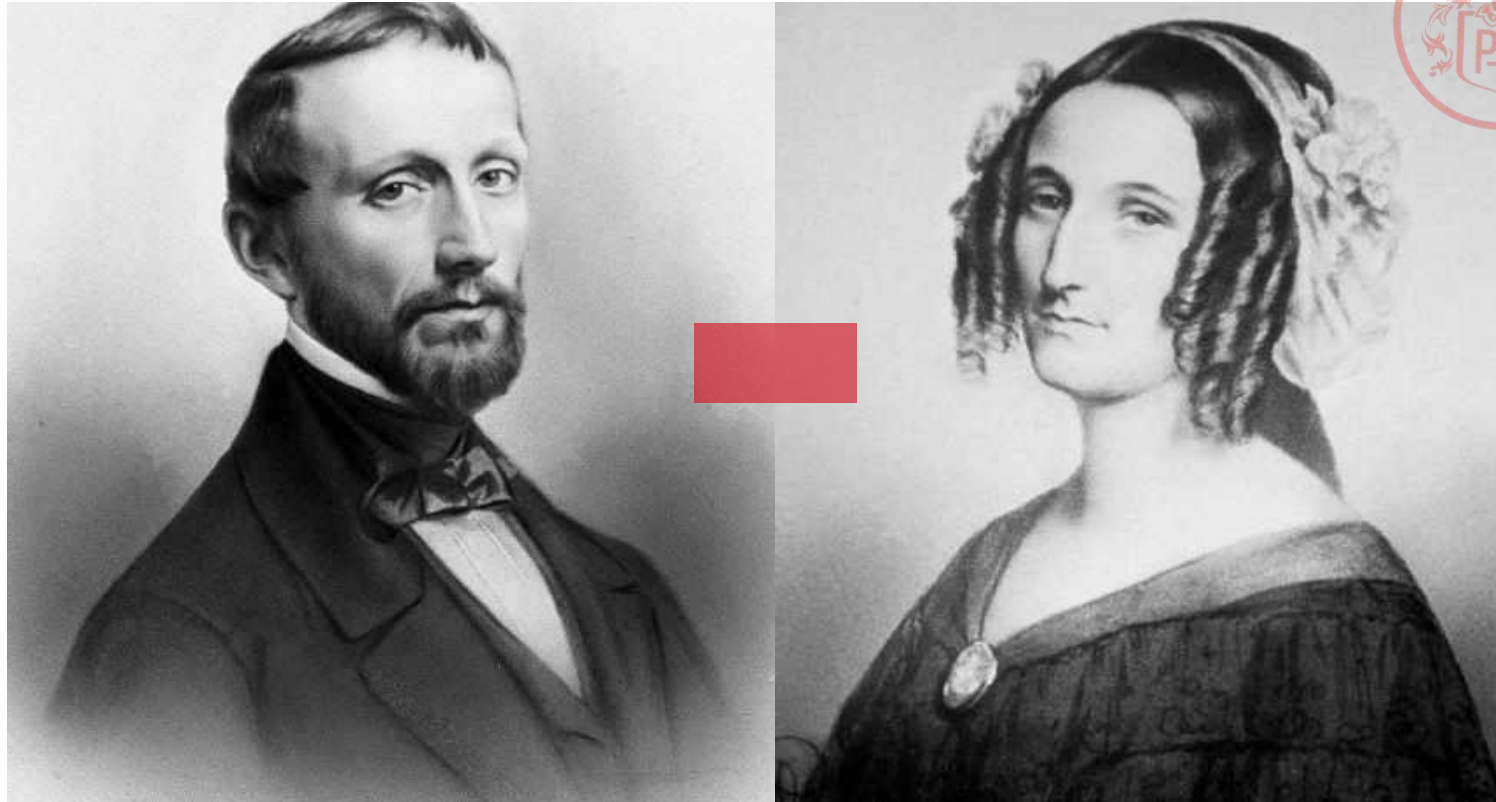
Drapier allemand

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^{ème} & 19^{ème} 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^{ère} 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[®]

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 vignerons 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 background is blurred, showing more of the vine and leaves. The text "ÉLABORATION DES VINS" is overlaid in the center of the image in a white, bold, sans-serif font.

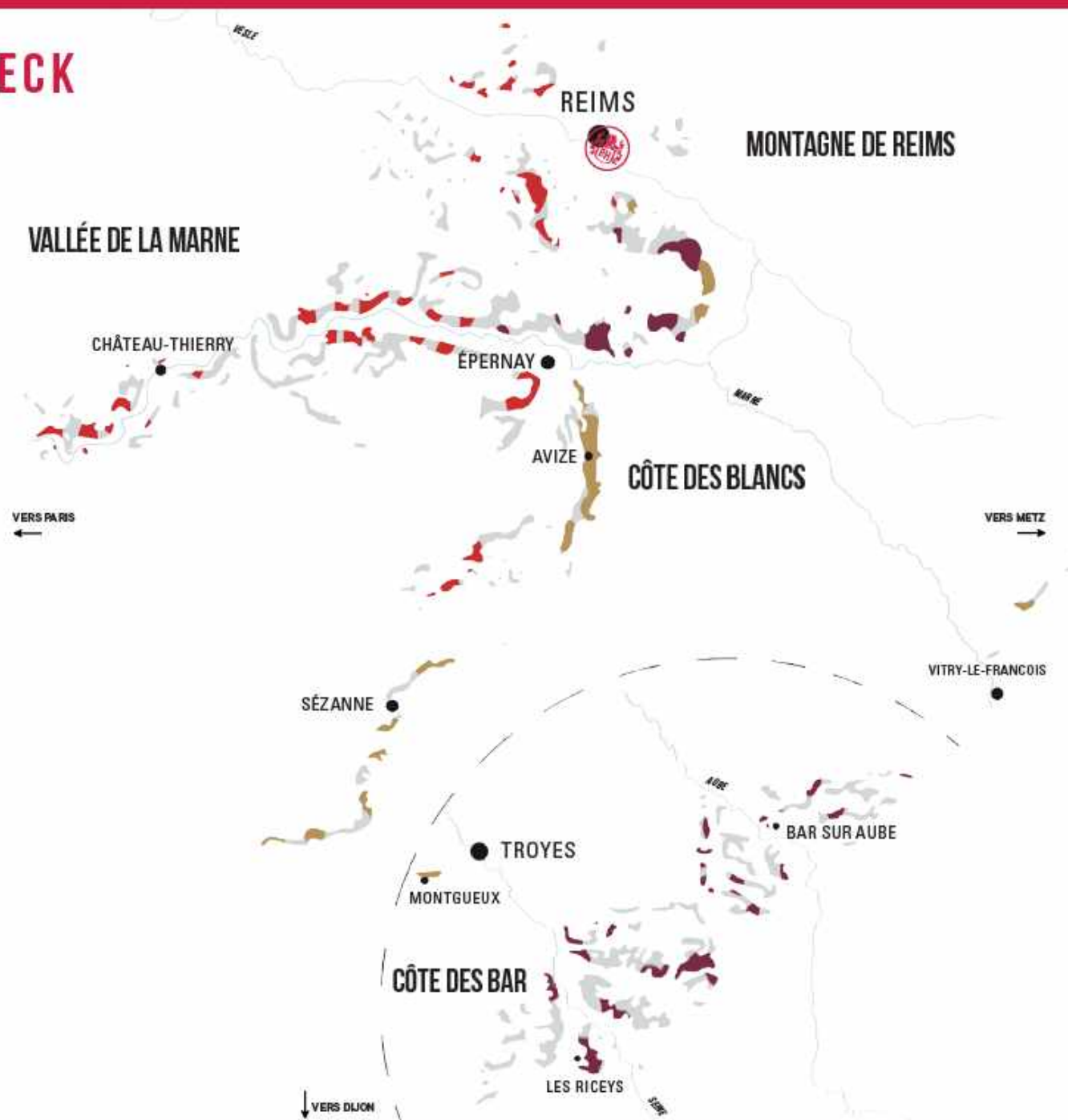
ÉLABORATION DES VINS

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

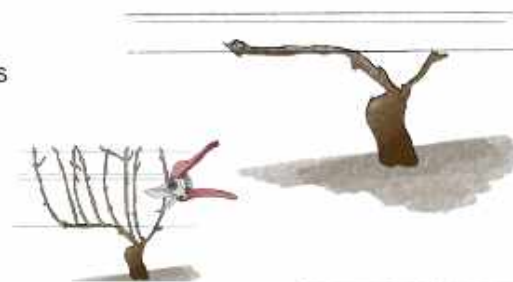


VENDANGES

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



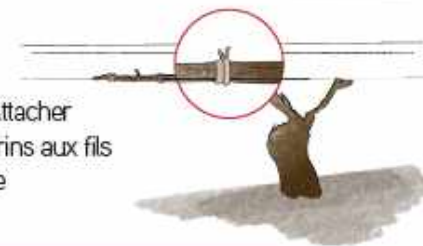
SUIVI MATURATION

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



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



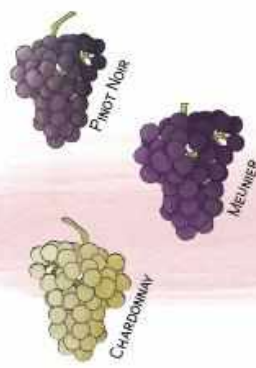
AVRIL À JUILLET

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



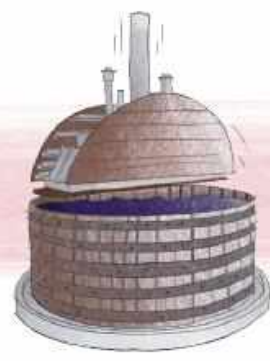
ANNÉE 1



VENDANGES

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

AOÛT/SEPTEMBRE



PRESSURAGE

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

AOÛT/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

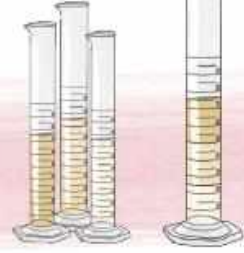
Ajout d'une liqueur de tirage et de levures destinées à réaliser la seconde fermentation en bouteille



ASSEMBLAGE

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

JANVIER À AVRIL



ANNÉE 2

DÉGUSTATION VINS CLAIRS

Dégustation à l'aveugle pour déterminer et caractériser leur profil

NOVEMBRE À 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



A black and white photograph of a glass filled with water and ice cubes. The glass is positioned in the upper half of the frame, and its reflection is visible on a dark, reflective surface below. The water is clear, and the ice cubes are scattered throughout. The lighting creates soft highlights on the glass and water surfaces.

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

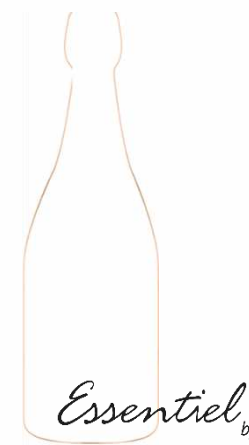


FRAÎCHEUR

FINESSE

VIVACITÉ

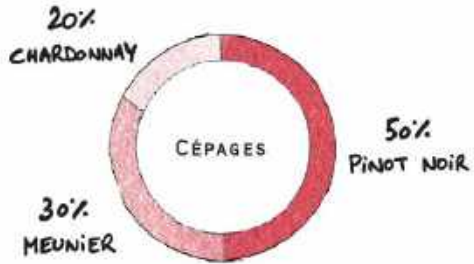
VIBRANCE
DU FRUIT





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
ÉLÉGANT
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

RÉCOMPENSES

Or - International Wine & Spirits Competition 2022

Or - Mundus Vini 2022

Or - Champagne & Sparkling Wine World Championship
2022



RÉCOMPENSES

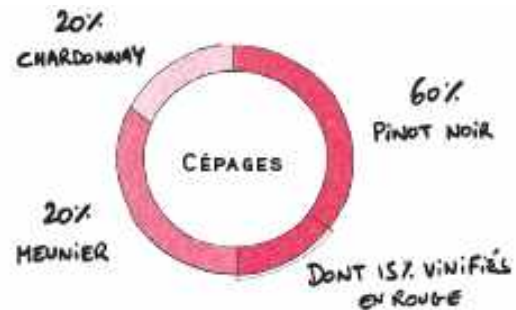
Or - The drinks business champagne masters 2021

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

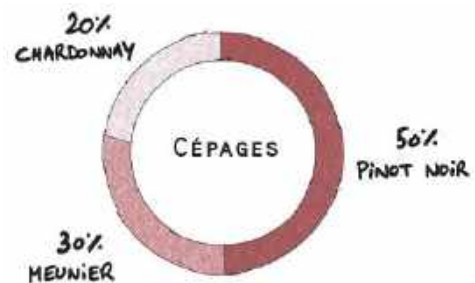
Non-vintage Champagne Trophy - International Wine Challenge 2022

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

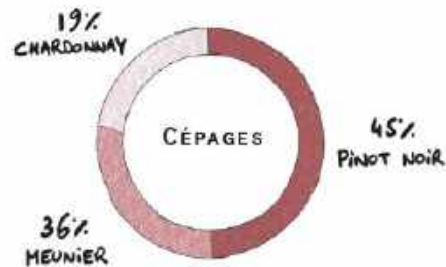
Non-vintage Champagne Trophy - International Wine Challenge 2022

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

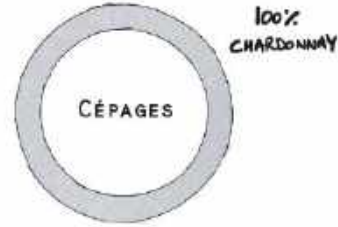


ESSENTIEL BLANC DE BLANCS

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

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE*:

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

FINGER FOOD :



Plateau d'huîtres

ESSENTIEL BLANC DE BLANCS
CHEZ VOUS



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.





MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE