



Yuki Kimura

# PIERRE MIGNON

## Cuvée Pure

« Le chef Dominique Boucher est le plus grand ambassadeur de notre marque au Japon »

Céline Mignon, responsable export

Pour la maison Pierre Mignon située au Breuil, dans la vallée de la Marne, au cœur de la Champagne, le Japon représente un marché historique, parmi les plus importants à l'export. L'aventure a débuté au début des années 1980, lorsque, grâce à l'intendant de l'Élysée, Pierre Mignon a pu trouver un importateur pour ses champagnes. Elle s'est poursuivie il y a une dizaine d'années par l'intermédiaire de Céline, sa fille. « En déplacement au Japon, j'ai rencontré M. Yamasaki, un célèbre chocolatier situé sur l'île d'Hokkaido. Il a adoré nos produits et a commencé

à en importer au Japon. Il est tellement fan de notre maison qu'il a créé un chocolat à base de notre champagne. » Mais c'est paradoxalement grâce à un chef français, Dominique Boucher, que le Japon va finir de craquer pour la maison Pierre Mignon. « Dominique Boucher a toujours été un fan de nos champagnes. Il en consommait il y a vingt ans à l'hôtel Westminster. Puis il rencontra mon père, qui lui suggéra l'idée de créer une cuvée pour ses restaurants, adaptée à ses goûts. La cuvée Pure venait de voir le jour. D'abord réservée à Dominique Boucher, elle a fini par être commercialisée. Il est

même devenu notre premier ambassadeur au Japon où nos champagnes sont mis à l'honneur dans son restaurant 2 étoiles et dans ceux qu'il conseille. »

Grâce à lui, les champagnes Pierre Mignon ont trouvé leur place sur les grandes tables de la gastronomie japonaise, et notamment la fameuse cuvée Pure. Elle s'ouvre sur un nez profond de fruits jaunes, d'épices douces. La bouche est droite, tendue, avec une pointe saline très élégante.

F. D.-B.

25 €. [www.pierre-mignon.com](http://www.pierre-mignon.com)