



Pierre Mignon
Céline Mignon :
« Pour réussir et
se faire un nom, il faut
s'installer sur place »



Je me souviens d'avoir fait mes premières dégustations aux États-Unis à l'époque où le pays déclarait la guerre à l'Irak et lorsque, en représailles au refus de la France de les suivre dans cette guerre, les gens déversaient des bouteilles de champagne dans le caniveau. Du coup, nous sommes longtemps restés à l'écart de ce marché. Ce n'est que depuis peu de temps que nous y avons repris pied, d'abord sur la cote Est, où notre cuvée Grande Réserve ainsi que nos cuvées Sublimes, métallisées avec un bijou dans le muselet, rencontrent un très grand succès. Mais pour réussir à se faire un nom, il faut s'installer sur place, ce que nous envisageons si nous trouvons le bon partenaire. Pour l'instant, nous y vendons de 5000 à 10 000 bouteilles, mais nous avons de très grandes ambitions.

F. D. -B.

*Céline Mignon, propriétaire
de Champagne Pierre Mignon.*

Pierre Mignon **Année de Madame 2006**

Le nez est très fruité, avec de subtils arômes de framboise, de beurre, de fleurs, de miel et de citron.
La bouche est camphrée, longue, fraîche, avec une belle acidité.

26 €. pierre-mignon.com