

# EPC

## LE CHAMPAGNE DES ÉPICURIENS

PAR AGATHE GADENNE



Bien plus qu'un compagnon de fête, le champagne accompagne nos plus beaux moments de vie. Ceux qui comptent et ceux qu'on décide de faire compter. Il faut dire qu'elles ont la cote, ces petites bulles françaises ! Entre assemblages et dosages, la volonté d'EPC est d'éclairer cette part de mystère qui se cache sous le bouchon. Élaborées de A à Z par des vignerons partenaires, ces cuvées moins sucrées, moins sulfitées et 100% traçables font rimer qualité avec convivialité. EPC, c'est le champagne d'aujourd'hui, coloré, audacieux... celui qui s'assume. Bousculer les conventions, c'est ça qui est bon !

### L'épopée EPC

Flashback en 1967, quand le grand-père d'Édouard Roy participe à la création d'une petite coopérative à Bethon... Depuis, celle-ci a bien poussé et compte aujourd'hui plusieurs dizaines de vignerons. À la fin d'une expédition à vélo entre Paris et la région champenoise, Édouard participe à une dégustation (bien méritée) de champagne. Il observe alors que les jeunes en ont une image bien trop sacralisée et poussiéreuse. Un projet fou commence donc à germer dans sa tête : conquérir le monde non ! Créer une nouvelle marque chaleureuse pour montrer que le champagne est une boisson d'épicuriens. En 2018, il rencontre Camille et Jérôme. Guidés par leur amour du terroir français, ces 3 entrepreneurs décident de s'unir pour proposer une vision du champagne plus moderne, plus humaine et plus transparente. Juin 2019 marque le début de cette grande aventure.

### Une nouvelle vision du champagne

EPC propose un nouveau modèle pour le champagne, autour d'une démarche qui repose sur 3 principes forts, à savoir : la traçabilité, la minimisation d'additifs et le partenariat avec les vignerons. Chaque cuvée est issue d'un seul cépage et d'un

seul terroir. L'intégralité de la composition et de la provenance se trouvent sur la contre-étiquette. EPC minimise les taux de sucre et de sulfites. Les vignerons sont soigneusement sélectionnés par Richard Dailly, chef de Cave EPC, pour élaborer les cuvées de A à Z. Cela permet de valoriser leur savoir-faire, de mieux les rémunérer et de garantir des cuvées de grande qualité.

### Deux ans d'existence, une expérience unique

Champagne EPC, c'est une équipe d'une vingtaine de personnes, une implantation dans 20 pays, un projet suivi par l'Élysée, des investisseurs de renom, la mise au point d'un outil 100% digital permettant de prédire précisément les besoins des clients et prospects pour y répondre de la manière la plus personnalisée qui soit... « Le casse du siècle » selon le Figaro Vins. Champagne EPC offre une expérience unique de consommation. Sa pastille thermosensible se colore en bleu lorsque la bouteille est à la température idéale pour être dégustée. Pour offrir une attention toute particulière, EPC propose de personnaliser votre bouteille en faisant graver le message de votre choix. Un cadeau à la hauteur de votre image !

EPC

jerome@epc-champagne.com

www.epc-champagne.com