



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Jeudi 2 octobre 2025

Caroline Fiot, nommée chef de caves de la Maison Ruinart

La Maison Ruinart est heureuse d'annoncer la nomination de Caroline Fiot comme chef de caves. Elle succède à Frédéric Panaïotis, chef de caves depuis 2007, et disparu cette année.

Alors que des vendanges 2025 prometteuses viennent de se clôturer, et que les dégustations de vins clairs débutent, Caroline Fiot rejoint progressivement la Maison à compter de ce jour, et prendra pleinement ses fonctions le 1^{er} janvier 2026.

Experte du chardonnay, elle aura pour mission de réaliser les assemblages des cuvées emblématiques de la Maison, en cultivant l'harmonie et l'élégance des vins. Elle poursuivra le travail d'innovation de la vigne au verre et renforcera les engagements de Ruinart en faveur d'une viticulture durable.

« La transmission et l'excellence sont des valeurs essentielles pour la Maison Ruinart. Elles sont le gage d'un savoir-faire presque tricentenaire qui ne cesse de s'adapter et de se perfectionner. Nous sommes heureux que Caroline Fiot nous rejoigne aujourd'hui comme chef de caves. Elle a été formée aux côtés de Frédéric Panaïotis pendant près de 10 ans. Depuis 2016, elle n'a jamais cessé de faire partie du Comité de dégustation et va désormais poursuivre le travail réalisé par son prédécesseur sur la précision, la fraîcheur et la luminosité de nos champagnes. »
Frédéric Dufour, Président, Maison Ruinart.

« C'est une immense fierté de continuer à façonner le style de Ruinart, à la suite de Frédéric Panaïotis. Je partage l'attachement au temps long propre à la Champagne, et suis honorée de m'inscrire dans l'histoire de cette Maison, guidée par un esprit visionnaire depuis 1729. » Caroline Fiot, Chef de caves, Maison Ruinart.





CAROLINE FIOT

Biographie

Ingénieur agronome et œnologue diplômée de l'Institut Agro de Montpellier (France), Caroline Fiot débute sa carrière dans les vignes de Saint Emilion. Cette première expérience familiale dans un vignoble engagé la pousse à poursuivre sa carrière dans le monde viticole. Elle acquiert ensuite des expériences internationales au sein de domaines vinicoles notamment aux Etats Unis et au Vietnam. De retour en France, Caroline Fiot complète sa formation scientifique en intégrant la Chaire LVMH de l'ESSEC Business School.

En 2016, Caroline Fiot rejoint la Maison Ruinart, où elle intègre l'équipe œnologique dirigée par le chef de caves Frédéric Panaïotis. Elle rejoint le Comité de dégustation et prend en charge le pilotage des fermentations pendant les vendanges. Parallèlement, elle mène des projets de Recherche et Développement, notamment sur l'impact du goût de lumière sur Ruinart Blanc de Blancs, et contribue à la création de l'étui Seconde Peau. Au cours de ces 5 années, elle travaille également sur l'adaptation des pratiques viti-vinicoles au changement climatique et réalise des essais de micro-vinification, dans le cadre de l'adaptation des cépages. Elle participe à l'élaboration des premières éditions de la nouvelle cuvée Ruinart Blanc Singulier.

Après un passage chez Chandon Argentine, en 2020, elle revient en Champagne en 2021, endossant la responsabilité du site de cuverie Mont Aigu au sein de la Maison Moët & Chandon. Trois ans plus tard, elle est nommée Responsable de l'ensemble des cuveries, supervisant la mise en œuvre des assemblages depuis la réception des moûts jusqu'au tirage pour les Maisons sparnaciennes de Moët Hennessy.

Caroline Fiot rejoint aujourd'hui Ruinart, comme chef de caves, avec pour mission d'élaborer et de faire rayonner les vins de la plus ancienne maison de Champagne, dont le chardonnay est la signature.

À PROPOS DE LA MAISON RUINART

Née au Siècle des Lumières dans un monde d'idées et de culture, la Maison Ruinart, fondée en 1729, est la plus ancienne maison de champagne. Dans ses caves, les experts du chardonnay perfectionnent et perpétuent la signature de la Maison, une "simplexité", véritable signature de la Maison. Une élégance et une fraîcheur aromatique qui mettent en valeur la luminosité du cépage.

La Maison Ruinart défend un art de vivre autour de la création et la gastronomie. Elle agit concrètement pour minimiser son impact sur l'environnement., adaptant constamment ses pratiques tout en préservant la qualité de ses vins.

La Maison Ruinart innove, recherche, et au coeur de chacune de ses cuvées pose sa signature : le chardonnay.