# Le Bulletin Pétillant

PRINTEMPS 2006
N°4

Champagne
Alain Navarre

RÉCOLTANT - MANIPULANT
10, Rue de Champagne 02850 PASSY-sur-MARNE
Tél. : 03 23 70 35 12 - Fax : 03 23 70 64 97
CAVE ET CELLIER
16, Rue de Champagne Tél : 03 23 70 83 50
www.champagne-navarre.com

## Amis Clients,

## EDITO

La viticulture raisonnée est un état d'esprit vis-à-vis des pratiques viticoles, dans un objectif de respect de l'environnement. Depuis nos débuts nous nous engageons dans cette voie de développement durable afin de trouver un équilibre économique et environnemental tout en préservant le sol, l'air et l'eau.

2006 verra une petite accélération dans nos actions avec notre choix d'option à 100 % d'électricité à énergie renouvelable et à de nouvelles pratiques de culture.

De même nous mettons en place dès maintenant la récupération des bouchons de liège. Je vous incite donc à conserver tous bouchons de liège et nous les restituer lors de votre venue. Ces bouchons seront ensuite recyclés pour entrer dans la composition de briques servant à la rénovation de maisons à colombage ou transformés en isolants thermiques.

Nous vous remercions de vous associer à nous dans cet engagement.
Nous espérons ainsi répondre à vos attentes et restons à l'écoute de vos interrogations.

*« Stocker les bouchons au sec dans des sacs ouverts pour éviter toute moisissure »*

## Cuvée Iris

*Cuvée fût de chêne*

Robe dorée, reflet paillé
Chapelets de bulles fines
Effervescence cristalline

Nez mature, notes de blé mûr
Arômes de bois, de fruits confits

Bouche vanillée confirme
cette maturité
Finale souple à note grillée

Eclats frais comme sensation
Termine cette dégustation

Telle est la cuvée boisée
Pour moments privés

Amateurs de champagne de cœur
Vin fin, tendre et enchanteur

Amateurs de champagne de corps
Ou le bois ressort

Cette cuvée vous est destinée.

## Ligne d'histoire

Jusqu'au moyen âge, ce sont les religieux qui s'occupent de la vigne.
C'est à Reims, le 25 Décembre 496 que Clovis fût baptisé par l'Evêque Saint Rémi.
Le premier Roi de France fut donc sacré en Champagne et les vins de champagne consacrés un soir de Noël 496.

## PROVERBE

*" Il ne sert à rien à l'homme de gagner la lune, s'il ne vient à perdre la Terre ".*

*François MAURIAC*

# Infos

Nous avons obtenu cette année encore une médaille d'argent sur notre Cuvée de Réserve au concours des Vignerons Indépendants de Blois.
Cette cuvée ayant connu un grand succès auprès de notre clientèle, nous aurons un stock limité pour 2006.

Nous accueillons sur rendez-vous tous les jours sur l'exploitation.
Fermé le dimanche après-midi.

Toujours une bonne adresse à retenir.

*Nos amis Meredith et Bill Graham vous accueillent dans leurs* ***chambres d'hôtes à Reuilly Sauvigny***
***Tél. : 03 23 70 68 62***

***Site web à découvrir : ww.marneweb.com***

Vu la difficulté à recouvrer certaine créance, nous avons adhérer à GROUPAMA Assurance-Crédit. Passé la date d'échéance et dans un délais de 120 jours, ce sera cet organisme qui procédera au recouvrement. Toute modalité du contrat vous est disponible sur simple demande.

# *Recette de ma Grand-mère*

## Charlotte aux Biscuits de Reims

*Pour 4 pers.*
*1/2 litre de lait pour la crème anglaise.*
*5 jaunes d'oeufs.*
*125 g de sucre.*
*5 feuilles de gélatine.*
*1/2 litre de crème liquide UHT.*
*1 sachet de biscuits roses.*
*5 cl de fine et 10 cl de marc de Champagne.*
*2 barquettes de framboises.*

*Allier les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux, y incorporer le lait bouillant, cuire à feu doux. Aux premiers frémissements retirer du feu et incorporer les 5 feuilles de gélatine (préalablement ramolies dans l'eau froide). Parfumer avec le marc de Champagne ou la fine (5 cl). Laisser refroidir et incorporer 1/2 litre de crème fraîche montée au batteur, bien mélanger. Tapisser le fond et les parois du moule de biscuits roses imbibés de sirop à base d'eau et de fine Champagne. Couler la moitié de la crème, disposer les framboises, recouvrir du reste de la crème, lisser à la spatule. Mettre au frais pendant 12 heures. Accompagner d'une crème anglaise et d'un coulis de framboise.*

# MANIFESTATIONS

- Journée Printannière à Confolens en charente : Hôtel Michelet **les 6 et 7 mai 2006**
- Bouquet provincial de Dammard dans l'Aisne le dimanche **28 mai 2006.**
- Fête de la venerie au Grand Parquet de Fontainebleau **les 3 et 4 juin 2006**
- Stand au championnat de France de tir à l'arc à Cherbourg-Octeville **les 16, 17 et 18 juin 2006.**
- Journées d'Automne à Confolens en Charente : **Octobre ou Novembre 2006.**

# Expo

J'aimerais faire une petite exposition de photos dans mon caveau.
Je fais appel à toutes les personnes qui pourraient me fournir un cliché mettant en scène notre champagne , nos bouteilles ou tout autre élément nous concernant.
D'avance, je vous remercie de vos envois.

Joëlle

vigneron independant

Réalisation : CB Diffusion - Tél. : 03 26 53 20 28