

Le Bulletin Pétillant

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

PRINTEMPS 2007

N°5

Mondial de la capsule

Venez nous retrouver nombreux sur ce salon, vous pourrez également profiter de ce moment pour voir diverses expositions sur le travail du vin et de la vigne dans notre région et de façon plus ludique participer si vous êtes intéressé à une bourse d'échange de capsules champenoises.

EDITO

Amis Clients,

Une nouvelle année s'est écoulée et avec elle son lot d'actions et de passions sur notre domaine.

Tout d'abord dans l'élaboration des cuvées que vous dégusterez bientôt et surtout d'une toute nouvelle cuvée que vous découvrirez l'an prochain car faite de vieux millésimes, elle sera commercialisée rapidement.

Ensuite dans nos actions, toujours plus pointues dans les méthodes culturales à développement durable.

Et ensuite dans notre développement commercial ; nous engageons une démarche export orientée pour le moment vers les pays de l'union européenne.

Cette passion qui nous anime nous conduit jours après jours et années après années vers une maîtrise de la qualité et le respect du monde qui nous entoure.

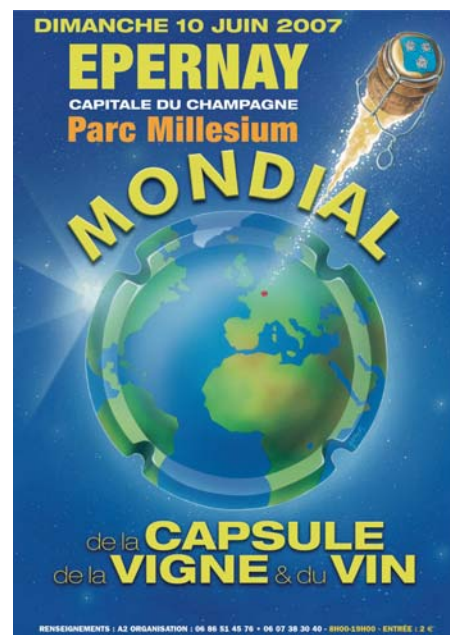
Pour que ce vin de champagne reste à tout jamais le compagnon des Célébrations.



Semis de blé dans les rangs afin de fixer l'azote dans le sol quand la vigne est au repos.



Dégustation des vins clairs pour assemblage, avec notre œnologue.



CITATION

“ Le champagne, c'est le seul vin qui laisse la femme belle après boire ”

Madame de POMPADOUR



Ligne d'histoire

Jean-Antoine CHAPTAL 1756-1832

Né à Nojaret, commune de Badaroux en Lozère, il fait ses études de médecine à Montpellier avant de monter à Paris où il étudiera la chimie. Il donne son nom à la chaptalisation, procédé permettant d'augmenter par sucrage la teneur en alcool des vins et améliorer leur conservation. Ses études sont décrites dans un livre publié en 1801. *“ L'art de faire, de gouverner et de perfectionner les vins ”.*

Infos

• Vins saveurs et traditions

a publié un article sur notre maison dans son magazine du 2^{ème} trimestre 2007 avec des commentaires de dégustation à l'aveugle très élogieux sur notre prestige et notre cuvée fût de chêne.

• Dépôts :

Plusieurs dépôts sont désormais à votre service dans diverses régions ; en Charente, dans le Bordelais, à Chauny dans l'Aisne, dans la haute Savoie et la région parisienne ; nous vous communiquerons les adresses sur demande.

• Nouveau décor fût de chêne :

Notre cuvée sera parée d'un nouveau décor et sera commercialisée en duo avec le lys bleu pour cette fin d'année.

• Marc de champagne :

Après distillation de vins issus de nos raisins, nous avons mis en vieillissement ce marc de champagne dans des fûts afin qu'il s'affine et se tanise.

En cours d'année nous allons procéder à une refonte du site web ainsi qu'à l'élaboration d'une nouvelle plaquette. Vous serez avisés de toutes ces nouveautés.

• Ouverture :

tous les jours, sauf le dimanche après-midi. Des journées de déplacement étant prévues, il est recommandé de prévenir de votre venue ; le meilleur accueil vous sera réservé.

Sylvain Suty



Notre pâtissier local, Sylvain SUTY, est installé à Dormans.

Au cœur du vignoble, il exerce avec passion son métier et a créé un sablé appelé **LE P'TIT SUTY**. Fin, fondant, peu sucré et légèrement croquant, spécialement adapté au champagne, c'est le compagnon idéal d'une flûte pétillante.

Président des pâtissiers de la Marne et ayant fait de nombreux stages chez Lenôte et passages dans plusieurs restaurants étoilés et fort de sa passion de l'art culinaire en général, il anime des ateliers cuisine et les journées du chocolat à Dormans.

Lors d'un passage dans la région, n'hésitez pas à lui rendre visite. Entourés de ses collaborateurs, toutes et tous aussi passionnés que lui, il vous recevra dans sa "caverne" ou ses spécialités sont en permanence proposées à la dégustation.

(p'tit suty, bûchettes champenoises, biscuits roses, nougat au chocolat, macarons aux goûts variés, ect...)

Place du Luxembourg 51700 DORMANS
Tel : 03 26 58 21 73

MANIFESTATIONS

- Déplacement Vérone ITALIE les **29 et 30 mars**
- Portes ouvertes Vignerons Indépendants les **31 mars et 1^{er} avril**
- Journées printanières à Confolens en Charente : Hôtel Michelet les **28 et 29 avril**
- Concours VI et dégustation à Angers les **9 et 10 mai**
- Marché Rabelaisien à Chauny du **17 au 20 mai** (la maison sera ouverte pendant ces jours)
- Déplacement Londres à la Wine Fair les **23 et 24 mai**
- Fête de la Vènerie au Grand Parquet de Fontainebleau les **2 et 3 juin**
- Stand au Mondial de la capsule à Epernay (51) le **10 juin**
- Rencontre clients à la salle Bettine Ternynck à Chauny le samedi **21 juillet**
- Rencontres importateurs et dégustations à Milan Italie et Vienne Autriche les **8, 9 et 10 octobre**
- Journées d'automne à Confolens en Charente : Hôtel Michelet les **10 et 11 novembre** (à confirmer).

Photos

Je suis toujours friande de vos photos insolites ou scéniques impliquant notre champagne. J'en ai reçues quelques unes cette année, mais en attends de nouvelles pour combler l'exposition prévue dans notre nouveau caveau. D'avance je vous en remercie



Cap Nord - Soleil de Minuit

