

# Le Bulletin Pétillant

Champagne

## Alain Navarre

RÉCOLTANT - MANIPULANT

PRINTEMPS 2008

N°6

### EDITO

En ce printemps champenois, frais et pluvieux, comme il se doit, une nouvelle année viticole se profile ; la taille est maintenant terminée et la vigne sort doucement de sa « liturgie » hivernale.



Les travaux saisonniers vont maintenant débiter et pour nous, la vigne méritera toute notre attention dans les mois à venir et ceci jusqu'aux prochaines vendanges.

La mise en bouteille a été réalisée et vos futures cuvées s'épanouissent maintenant doucement dans nos caves.

La construction d'un nouveau local de réception et de bureaux débutera ces prochains jours.

L'entrée et l'accueil de la clientèle se fera rue de la Marne, à la maison familiale ou se tiennent actuellement nos pressoirs et une partie de nos caves ; vous bénéficierez d'une vue imprenable sur notre vallée, d'un parking privé et d'un accueil spacieux.

Dans le cadre des « Rendez-vous Privilégiés » à l'initiative de la fédération champenoise des Vignerons Indépendants, dont nous faisons partis, nous organisons 2 journées Portes Ouvertes les 4 et 5 octobre 2008, journées auxquelles vous êtes cordialement conviés. Dégustation et vente de produits régionaux agrémente-ront ces deux journées et peut-être pourrez vous visiter nos nouvelles installations selon l'avancement des travaux.

Le détail de cette manifestation sera décrit sur notre site internet et une lettre sera envoyée à toute notre clientèle. Pour les surfeurs du Net, un nouveau site relooké sera en ligne dès ce printemps, vous pourrez suivre nos actualités, commander en ligne, télécharger « Le Bulletin Pétillant » et trouver toute information relative à notre exploitation. D'autres créations verront le jour dans le courant de cette année, vous en trouverez le détail ci-après.

Des médailles et récompenses ont couronné notre travail en 2007 ce qui nous conforte dans notre volonté à toujours nous dépasser...et les mots d'encouragement, de félicitations, les éloges sur nos vins, que vous nous témoignés, nourrissent l'énergie qui alimente notre détermination.

A tous un grand MERCI.

### SABLER OU SABRER

A l'origine « sabler le champagne » consistait à rafraîchir la bouteille de champagne en l'enfermant dans du sable, pour conserver sa fraîcheur. Mais une autre explication existe ; dans le domaine de la fonderie, le verbe sabler signifie couler dans un moule de sable et par analogie avec le métal en fusion qu'on coulait d'un jet dans le moule, on employait cette expression pour désigner l'action de boire d'un trait.



Le sabrage de tradition militaire vient des officiers de la garde napoléonienne qui cassaient le col des bouteilles de champagne à l'aide d'un sabre lorsqu'ils célébraient avec éclat leurs victoires triomphantes. Cette méthode n'est plus très pratiquée de nos jours, mais nous serions heureux de vous la proposer lors d'une visite à notre caveau. (Sur rendez-vous et par petits groupes)



Deux décors  
Cadeau Mariage Famille Anniversaire Noël Fin d'année  
Sélectionné Guide Hachette

## Nouveautés



Pour les amateurs du champagne sur le dessert, nous vous proposons le Rosé de Saignée en demi-sec. Un régal sur une tarte au fruit, un gâteau au chocolat ou une salade de fruit.

C'est bientôt la période des fraises, faites-vous plaisir avec une coupe de champagne rosé et quelques fraises natures fraîches.

Pour les placomusophiles, de nouvelles capsules vont être appliquées sur les différentes cuvées en milieu d'année. Une capsule distincte sera attribuée à chaque cuvée.

Notre Cuvée Fût de chêne s'est dotée d'un nouveau décor dont vous pourrez en apprécier l'élégance dans le coffret 2 bouteilles qui vous est proposé au prix de 42 €.

## PALMARÈS

Des récompenses sont venues couronner notre travail :

**Médaille d'or** au concours des Vignerons Indépendant de France, Cuvée Rosé de Saignée  
Médaille d'or au concours des Vignerons Indépendant de France, Cuvée de Réserve

**Médaille d'argent** au concours des Vignerons Indépendant de France, Cuvée Prestige

**Médaille d'argent** au concours mondial de Bruxelles, Cuvée de Réserve

Cuvée Fût de chêne Sélectionnée Guide Hachette des Vins 2008.

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2008

35 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 MOUXAUX VINS SÉLECTIONNÉS  
À 500 PRODUCTEURS

## CITATION

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin  
mais goûte des secrets.

Salvator DALI

## Infos

« Un champagne pour chaque instant » ;

C'est toujours pour nous un plaisir de vous conseiller dans vos choix.

### Comment le rafraîchir ?

Dans un seau : la bouteille sortie de votre cave et plongée dans un mélange d'eau et de glaçons sera à bonne température en 15 à 20 minutes.

Au réfrigérateur : couchez la bouteille dans le bas du réfrigérateur trois à quatre heures avant de la servir ; vous pouvez même la laisser plus longtemps, à condition que la température reste constante ; cela permet d'avoir toujours une bouteille au frais !

### La bonne température ?

Le Champagne se boit bien frais, jamais glacé. Plus le Champagne est jeune et vif, plus il conviendra de le servir frais (8 degrés). Un Champagne mature ou millésimé supportera 10 degrés. C'est la fraîcheur trop vive qui perturbe la perception des arômes et des saveurs.

### Le verre à champagne ?

Il doit être assez ouvert pour que la dégustation soit possible et assez resserré pour que le bouquet soit concentré. Conserver les bouteilles de champagne couchées dans une cave fraîche ou un endroit à température constante, à l'abri de la lumière.



## La mère Michelet

### CONFOLENS en Charente

Confolens, ville fortifiée et cité médiévale avec son manoir XV<sup>ème</sup> siècle, ses vieilles rues pavées avec maisons à colombages, ses ponts enjambant la Vienne, en font un lieu d'histoire et de culture.

C'est aussi la Capitale des Arts et Traditions populaires du Monde, connue pour son Festival en Août.

De belles promenades et découvertes peuvent être à l'origine d'un séjour touristique dans cette région que nous affectionnons particulièrement.

L'Hôtel restaurant « La Mère Michelet » est notre hôte privilégié des journées de printemps et d'automne que nous organisons chaque année et saura vous accueillir lors d'une étape en pays Confolentais.

**Restaurant La Mère Michelet**  
**Allée de Blossac - 16500 CONFOLENS**  
**Tel: 05 45 84 04 11 Fax: 05 45 84 00 92**  
**www.hotel-restaurant-meremichelet.com**

Hôtel-restaurant familial depuis plusieurs générations, famille bien connue dans la région confolentaise. Restauration typique de la région, magret de canard au pineau, agneau et ris de veau...

### Magret de canard

**Pour 4 personnes**  
**Temps de préparation : 15 minutes la veille**  
**Temps de cuisson : 15 minutes**

#### Ingrédients:

- 4 magrets de canard
- 1/4 de litre de pinot blanc
- 2 cuillérées à soupe de grains de poivre vert
- 30 grs de beurre
- 1 petit verre de cognac (60 ml)
- 50 grs de crème fraîche
- 1 pincée de sel

#### Préparation :

Faire mariner, la veille au soir, les filets de canard dans le pinot blanc avec une cuillérée à soupe de grains de poivre vert.

Le lendemain, faire sauter les filets de canard à la poêle avec du beurre. Salez. Ne les cuisez pas trop: 3 minutes par face devrait suffir.

Lorsqu'ils sont cuits (mais saignants), retirez-les de la poêle et placez-les au chaud.

Versez dans la poêle le Cognac, un petit verre de marinade (125 ml), la crème fraîche et le reste du poivre.

Cuire à feu doux pendant 5 minutes dans la poêle en remuant avec une fourchette.

Verser ce mélange sur les magrets et servir aussitôt.

Servir avec des pommes de terre sautées ou des haricots verts.

## MANIFESTATIONS

- Stand au Mondial de la Capsule à **EPERNAY le 30 mars**
- Journées Printanières à Confolens en Charente : **Hôtel Michelet les 12 et 13 avril**
- Concours VI et dégustation à Pau **les 25, 26 et 27 avril**
- Marché Rabelaisien à Chauny **du jeudi 1<sup>er</sup> au dimanche 4 mai**
- Stand au championnat d'Europe de Tir à l'Arc à Vittel **les 16 et 17 mai**
- Fête de Vénèrie au Grand Parquet de Fontainebleau **les 31 mai et 1<sup>er</sup> juin**
- Salon VTC Vert Terre & Culture Champs de Mars de Lunéville **du 27 au 29 juin**
- Porte ouverte Vignerons Indépendants à l'exploitation **les 4 et 5 octobre : dégustation et vente de produits régionaux**
- Journées d'Automne à Confolens en Charente : **Hôtel Michelet les 8 et 9 novembre**

## Export

Les Missions économiques de Milan et de Vienne nous ont reçu au cours de cette année 2007.

Elles nous ont fait rencontrer des Importateurs, des Cavistes, des Restaurateurs et des Journalistes Italiens et Autrichiens. Nous avons été fiers de présenter nos vins et heureux du vif intérêt que ces personnes ont porté à la Champagne et particulièrement au Champagne Vallée de Marne.

