

Venez nous retrouver
dans nos points de vente

◆ **Domaine CHAUMARD**

Route d'Aubignan - 84330 CAROMB
Tél. 04 90 62 43 38 - Fax 04 90 62 35 84

◆ **M. et Mme Christian EYBERT-PRUD'HOMME**

Quartier Planters
26300 CHATUZANGE-LE-GOUBET
Tél. 04 75 47 26 59 - Port. 06 88 84 21 38

◆ **M. et Mme Henri PHUC**

365 Chemin du Fuméou
83160 LA VALETTE DU VAR
Tél. 06 78 73 92 65 - 04 94 21 22 80

◆ **M. et Mme Michel FELLMANN**

105 bis, rue Principale - 68290 LAUW
Tél. 03 89 38 00 83

◆ **M. et Mme Roger GASSER**

57 Grand rue - 68290 SEWEN
Tél. 03 89 82 05 64

◆ **SIGNATURES DE PRESTIGE**

8 rue du Canal
67116 REICHSTETT-STRASBOURG
Tél. 03 88 19 08 96

◆ **M. Constant GACHE - Restaurant LE PANDA**

34 avenue du Maréchal de Saxe - 69000 LYON
Tél. 04 78 24 58 42 - Portable 06 85 33 64 76

◆ **M. et Mme Gérard LECLERC**

13450 GRANS
Tél. 06 88 07 20 41 - 06 60 25 82 01

◆ **M. et Mme Gérard HAUSSNER**

34 rue de Bordeaux - 33980 AUDENGE
Tél. 05 56 26 83 19

Agenda 2012

- Caromb les 2 et 3 juin portes ouvertes
- Fleury les 9 et 10 juin portes ouvertes
- Gers les 7 et 8 juillet à Mauvezin
- Salon Perfecta à Masevaux les 1^{er} et 2 septembre
- Foire du Dauphiné à Romans (26) du 22 au 30 septembre
- Salon du Mariage de Valence les 13 et 14 octobre

**Baeckeoffe de poissons
au Champagne**
HENRI DAVID-HEUCQ



A déguster avec notre Millésime 2007

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les poissons : 1,2 kg avec lotte, pavé de saumon, filet de loup, filet de sandre et quelques gambas, le jus d'un citron, sel et poivre.

Pour les légumes : 1 gros oignon, 2 carottes, 2 poireaux, 1 kg de pommes de terre à chair ferme (par exemple Charlotte), 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Pour la sauce : 1 capsule de safran, 50 cl de crème fraîche liquide, 2 cuillères à café de fumet de poisson, 1 cuillère à café de maïzena, sel et poivre.

Préparation :

Faire suer les légumes émincés à l'huile d'olive. Couper les pommes de terre en rondelles épaisses et les précuire dans un grand faitout d'eau bouillante salée 5 mn.

Après avoir égoutté les pommes de terre, mettre dans une terrine à baeckeoffe en couche les pommes de terre et les légumes, 1 branche de thym et 2 feuilles de laurier, ajouter 50 cl de Champagne, un peu d'eau, couvrir et faire cuire au four 1 h à 160°.

Au bout d'une heure, ajouter les poissons sur le dessus en une seule couche, la sauce et 25 cl de Champagne, saler, poivrer et remettre au four 30 mn pour fin de cuisson. Ajouter avant de servir un peu d'aneth pour la déco.

Bon appétit !

La Lettre de Fleury Printemps 2012



Champagne
HENRI DAVID-HEUCQ

**Dégustation des
Vins de la vendange
2011**



Lorsque notre Vin de Champagne a terminé sa fermentation alcoolique, il est prêt à être assemblé avant d'être mis en bouteilles.

C'est le moment important pour Henri, Olivier et Maxime d'apprécier la qualité de chaque Cuvée pour déterminer les assemblages qui feront le charme de chacune de nos Cuvées. Cette dégustation des vins clairs* se fait souvent en février ou mars, environ 5 mois après la fin des vendanges.

(*Terme champenois désignant les vins de la dernière vendange).

**La Cuvée
Étincelle**

Le Champagne HENRI DAVID-HEUCQ a la joie de vous annoncer l'arrivée d'une **nouvelle Cuvée baptisée « Étincelle »**.

Une bouteille insolite et un assemblage exceptionnel pour souligner des moments de fête, d'anniversaire et de bons moments de la vie.

Un cadeau original baptisé **« Étincelle »**.

(stock très limité).



Nouveaux muselets

Après le relookage des étiquettes et des collerettes jusqu'aux cartons d'expédition, Olivier et Maxime se sont intéressés aux nouveaux muselets. Ils ont créé ainsi une nouvelle collection personnalisée que nous vous invitons à découvrir...



Champagne **HENRI DAVID-HEUCQ**

Rue de Romery - 51480 FLEURY-LA-RIVIÈRE - Tél. 03 26 58 47 19 - Fax 03 26 52 36 25

Email : champ.davidheucq@wanadoo.fr - Site : www.davidheucq.fr

NM 562-01 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Farman Communication 03 26 04 75 24

Nos Champagnes sont cités dans les grands Guides du Vin !



79/100



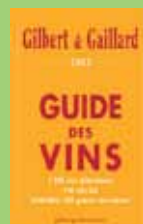
86/100



82/100



85/100



Un bel hommage à cette année 2007

Quand la grâce et l'élégance se donnent rendez-vous !

Ce nouveau Millésime 2007 est une subtilité et une complexité d'arômes qui s'expriment pleinement après 5 années de vieillissement et de patience dans nos caves...

Dotée d'une souplesse naturelle, cette Cuvée exceptionnelle développe une belle longueur et une structure pleine de fraîcheur qui enchanteront les amateurs de vins épanouis.

Vous comprendrez l'origine d'une effervescence délicate et persistante, d'une pureté qui révèle les qualités aromatiques d'une grande année.

Pour marquer un instant unique et magique au rythme des arômes et des saveurs, ce millésime 2007 est vraiment de circonstance, les initiés au Grand Champagne vous le diront. L'expression de toute la richesse de notre terroir !



Journées Portes Ouvertes :

Vins, Champagne et Gastronomie

Caromb 2 et 3 juin : Flâneries amicales. Une ambiance conviviale et l'occasion de nous retrouver autour d'une flûte de bienvenue.

Fleury 9 et 10 juin : Les Saveurs du Ventoux : tel est le thème du repas que nous vous proposons cette année, repas accompagné des vins de nos amis du Domaine Chaumard. Le relookage continue : après les étiquettes et les cartons, maintenant les muselets personnalisés. Vous pourrez aussi déguster notre gamme de champagnes et la toute nouvelle Cuvée Étincelle.



Les paysages du Champagne

Candidat au Patrimoine Mondial de l'Unesco au titre de « Paysage Culturel Évolutif »

Nos beaux paysages de Champagne vont-ils être retenus au Patrimoine Mondial de l'Unesco? C'est la fierté de toute une population par la reconnaissance internationale de leur territoire et de leur savoir-faire. C'est aussi la continuité d'une dynamique en gestion durable du territoire et de valorisation de nos paysages. C'est le développement de la fréquentation touristique et le renforcement de l'image du Champagne à son terroir et sa filière de production.

Citation
« Pour élaborer le Champagne, il faut que le vin soit excellent... et le vignoble éblouissant ».
L'architecte du vin

