

## 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 Plantiers  
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
- ◆ **M. Constant GACHE**  
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
- ◆ **BECUE BOISSONS**  
3 rue d'Ypres - 59470 ZEGERSCAPPEL  
Tél. 03 28 68 92 30
- ◆ **CB DISTRIBUTION - Melle BEAULIEU**  
3 rue Sarlan - Fontcrépon  
63270 YRONDE ET BURONS  
Tél. 06 63 22 47 20

## Agenda 2013

- Journées commerciales Les Artis'Ales à Burnaupt le Bas (68) : **5, 6, 7 et 8 avril**
- Journées portes ouvertes et dégustation à Caromb (84) : **25 et 26 mai**
- Journées portes ouvertes et dégustation à Fleury la Rivière (51) : **8 et 9 juin**
- Journées portes ouvertes et dégustation à Mauvezin (32) : **6 et 7 juillet**
- Salon Perfecta à Masevaux (68) - gastronomie et terroir : **7 et 8 septembre**
- 77<sup>ème</sup> Foire de Romans : **du 28 septembre au 6 octobre**
- Salon du Mariage de Valence : **12 et 13 octobre**

## Tiramisu au Champagne Rosé HENRI DAVID-HEUCQ



À déguster avec notre Champagne Rosé

### Ingrédients pour 10 personnes :

- 300 g de coulis de framboises
- 130 g de Champagne Rosé (1 x 100 g + 1 x 30 g dans un second temps)
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 450 g de mascarpone
- 25 cl de crème fouettée
- 40 biscuits roses de Reims
- Quelques framboises pour la décoration

### Préparation :

Mélangez le coulis de framboises et les 130 g de Champagne Rosé. Mettez de côté. Mélangez les jaunes d'œufs dans un bain-marie jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu aériens.

Ajoutez le sucre et les 30 g de Champagne Rosé. Continuez de mélanger jusqu'à épaississement.

### Pour le sabayon

Dans un bol séparé, mettez le mascarpone et ajoutez le mélange d'œufs. Incorporez la crème fouettée pour former une pâte lisse. Imbibez les biscuits roses du mélange coulis de framboises + Champagne Rosé. Disposez une première rangée dans un moule.

Ajoutez une couche du sabayon. Mettez au frigo pendant au moins 4 h. Sortez du frigo et décorez avec des framboises.

Bon appétit !

## La Lettre de Fleury Printemps 2013

## Champagne HENRI DAVID-HEUCQ

### Hiver 2012/2013



La saison hivernale se termine pour laisser place au renouveau du printemps.

Cet hiver a été particulièrement froid : neige persistante et longues semaines de pluie.

Mais c'est dans ces conditions qu'Olivier et Maxime ont continué la taille, bravant ainsi toutes ces intempéries...

**Nouveautés 2013 :**  
découverte de notre vignoble

Dès à présent, nous proposons un accueil de groupe (30 à 40 personnes). Cars, clubs, associations : vous pouvez vous arrêter faire une halte au Champagne Henri DAVID-HEUCQ et découvrir notre exploitation.

Nous vous recevrons dans notre caveau pour une dégustation et pourrons également vous proposer de déjeuner sur place. A partir de 40 €. Contact et réservation au 03.26.58.47.19 ou [contact@davidheucq.com](mailto:contact@davidheucq.com)

## Effervescence du Champagne : LA BULLE

• **La taille des bulles varie :**  
Au départ, elles sont microscopiques, mais pendant leur élévation à la surface du verre, elles grossissent (environ 1 mm). Après la dégustation, le Champagne s'appauvrit en gaz carbonique et les bulles deviennent plus fines et plus rares.

• **La température joue un rôle majeur sur l'effervescence :**  
Plus elle est élevée, plus l'effervescence est généreuse et les bulles plus grosses...  
Un Champagne servi à 15° aura une production de 50% de plus de bulles qu'un Champagne servi à 5°.

• Dans une flûte de Champagne Henri DAVID HEUCQ, 2 millions de bulles se baladent pour le plaisir de votre palais.

## Champagne HENRI DAVID-HEUCQ

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

Email : [contact@davidheucq.com](mailto:contact@davidheucq.com) - Site : [www.davidheucq.fr](http://www.davidheucq.fr)

En octobre 2013, le Champagne Henri DAVID HEUCQ  
fêtera ses 40 ans de passion professionnelle en famille.  
Beaucoup d'événements et de grands Millésimes  
ont marqué ces années ;  
voici pêle-mêle quelques bons souvenirs



## NOS JOURNÉES DEUX DATES À NE PAS MANQUER ! PORTES OUVERTES *L'occasion de nous rendre visite*

**25 et 26 mai 2013  
à Caromb**

**1983-2013** : Ces journées marqueront nos 30 ans d'amitié et de partenariat avec le Domaine Chaumard.

Retrouvons nous nombreux pour célébrer cet anniversaire autour d'une flûte de Champagne.

Nous vous informerons via notre site internet de la date de notre prochain repas des vendanges.

**8 et 9 juin 2013  
à Fleury-la-Rivière**

Venez nous rencontrer à la propriété et déguster nos Cuvées en toute convivialité. Nous vous proposerons aussi un repas au Champagne qui sera servi dans notre caveau.

Réservation obligatoire.

## Millésime 2008

*Un Grand Millésime à découvrir dès à présent !*



Olivier a le plaisir de vous présenter notre nouveau Millésime 2008. Plus de quatre ans de patience et de repos au plus profond de notre cave, à fraîcheur constante, ont fait de ce Millésime un grand Champagne.

**REGARDER** : une robe au bel éclat doré qui reflète dans la lumière

**SENTIR** : le vin exprime une complexité aromatique rare et élégante.

**DÉGUSTER** : la bouche est nette et vive. Un bel équilibre entre structure et acidité. La finale est agréable avec une longueur déjà impressionnante.

## Les bienfaits du champagne

*Citation du Chanoine Godinot :*

« De tous les vins, il n'en est pas de meilleur pour la santé qu'un vin gris de Champagne, ou couleur œil de perdrix »

► Il émoustille les papilles et possède des vertus thérapeutiques.

► Malgré un pH très faible, le Champagne ne nuit pas à la digestion, mais l'améliore en dissolvant les graisses et en chassant les ballonnements.

► Il est diurétique comme tous les Blancs secs et aide à éliminer les excès.

► Il est riche en sels minéraux, ce qui lui vaut des propriétés détoxiques et anti-inflammatoires (il agit sur les rhumatismes et allergies).

► Il met du baume au cœur : son apport en lithium et phosphore est essentiel à la régulation de l'humeur et aux effets sur le moral.



**Modernité et réactivité :**  
En attendant la finalisation de notre site internet, vous remarquerez ci-contre notre tout nouveau QR code, pratique pour découvrir instantanément la vie de notre maison...

