

Un point de vente près de chez vous...

◆ 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

◆ CB DISTRIBUTION - Melle BEAULIEU

3 rue Sarlan - Fontcrépon
63270 YRONDE ET BURONS
Tél. 06 63 22 47 20

◆ 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 Gérard LECLERC

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

◆ 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

◆ BECUE BOISSONS

3 rue d'Ypres - 59470 ZEGERSCAPPEL
Tél. 03 28 68 92 30

◆ SIGNATURES DE PRESTIGE

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

◆ Isabelle MASSIMINO - Les Délices d'Isabelle

Aux Barthes - 32120 MAUVEZIN
Tél. 05 62 06 72 51 / 06 89 16 72 84

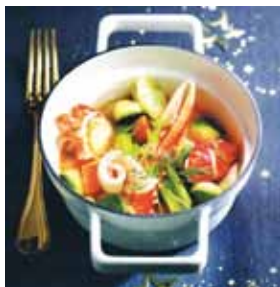
◆ M. et Mme Gérard HAUSSNER

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

Agenda 2014

- **Artis'Ales (journées commerciales) à Burnaupt le Bas (68520) : 25 - 26 - 27 - 28 avril**
- **Mise en bouteille de nos Champagnes dans notre propriété (tirage) : 5 - 6 - 7 mai**
- **Journées dégustations à Caromb (84330) : 24 et 25 mai**
- **Journées dégustations à Fleury la Rivière (51480) : 14 et 15 juin**
- **Salon Perfecta (Produits et Recettes issus de la Production Fermière et culinaire de Tradition Agricole et Artisanale) : 6 et 7 septembre**
- **Foire de Romans : du 27 septembre au 5 octobre**
- **Salon du mariage de Valence : 11 et 12 octobre**

POT AU FEU DE HOMARD AU CHAMPAGNE



Pour 4 personnes

- 4 homards surgelés, 4 filets de sole
- 2 blancs de poireaux, 3 carottes, 2 courgettes
- 2 branches de céleri, 2 gousses d'ail hachées, 2 échalotes ciselées
- 50 cl de Champagne Brut HENRI DAVID-HEUCQ
- 2 cuillères à soupe de fumet de poisson en poudre, sel et poivre
- 1 pincée de safran, 2 cuillères à soupe de crème
- 1/2 botte d'aneth, 4 brins de persil

Préparation

- 24 heures avant : Faire décongeler au frigo les homards. Séparer les queues et les pinces, décortiquer le tout et couper les queues en 2 dans la longueur. Rouler les filets de soles et les maintenir avec un cure-dent.
- Dans une belle cocotte, faire suer au beurre les échalotes et l'ail.
- Déglacer avec le Champagne et laisser cuire à grand feu 2 minutes.
- Ajouter le safran, le fumet dilué dans 1/2 litre d'eau, la bisque et les légumes coupés en rondelles, sauf les ourgettes. Saler et poivrer, couvrir et faire cuire à feu doux 15 minutes.
- Ajouter les rondelles de courgettes, les filets de sole, la crème et poursuivre la cuisson à petit feu 10 minutes.
- En dernier, ajouter les morceaux de homard, goûter le bouillon et rectifier en sel et poivre si besoin, chauffer sans bouillir.
- Décorer avec les brins d'aneth et les feuilles de persil
- Présenter la cocotte à table, servir dans des assiettes creuses avec le bouillon, accompagné de notre Champagne Millésimé.

Bon appétit !

La Lettre de Fleury Printemps 2014



Voici le printemps !

Après un hiver particulièrement pluvieux, mais des températures clémentes, les beaux jours sont attendus...

Olivier et Maxime, aidés de saisonniers (voir ci-contre) taillent nos ceps avec soins dans le respect de la tradition et de la réglementation champenoise.



Chaque année, nous faisons appel à des travailleurs saisonniers qui nous prêtent main forte pour réaliser certaines tâches de la vigne primordiales : liage, taille et vendanges. En effet, ces tâches doivent être réalisées selon un calendrier viticole précis et dans un temps imparti. C'est pourquoi depuis début janvier de sympathiques saisonniers nous

épaulent afin que nous terminions à temps ces travaux de taille et liage. Ce travail est fait consciencieusement afin que la vigne reparte de « bons pieds » et que la nature nous apporte une bonne récolte.



Des Champagnes « 100% Maison » depuis 4 générations

Professionalisme et amour du travail représentent nos valeurs familiales. Soins du vignoble, respect de la tradition et vendanges qualitatives, des qualités pour un Champagne reconnu et apprécié.

C'est toujours dans un esprit familial et d'indépendance que nous élaborons chaque année nos Cuvées 100% maison, de la vigne à la bouteille. Nous tenons à perpétuer l'esprit et l'œuvre de nos ancêtres...



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 - 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

Nouveauté 2014 : Machine à habiller

En 1991, nous étions parmi les premiers à tester la première machine à habiller les bouteilles avec des étiquettes adhésives.

23 ans plus tard, en 2014, nous venons d'installer une nouvelle étiqueteuse pour habiller nos bouteilles et magnums.

Entièrement robotisée et plus performante, cette nouvelle habilleuse nous permet de poser directement les étiquettes, collerettes et capsules pour une capacité annuelle de 75 000 bouteilles.

L'automatisme et l'électronique nous font gagner un temps précieux toute l'année avec une certification qualité, pour mieux répondre à vos commandes croissantes.



Les plaques de muselet en 2014

Une nouvelle collection de plaques de muselets est en fabrication. Maxime a voulu apporter un note artistique de modernité avec des couleurs rafraîchissantes : rouge, vert, bleu, jaune, noir sur fond de camouflage... Les collectionneurs et plaquomusophyles vont découvrir un nouveau style !



Signalétique

Pour vous aider à nous trouver plus facilement, nous allons faire installer prochainement des panneaux signalétiques à l'entrée du village, en haut de rue et aux abords de la propriété.



Nos cartons colorés ont du succès !

Nous vous remercions pour vos sympathiques remarques concernant nos nouveaux cartons. Il semble que vous les avez appréciés et que les couleurs que nous avons choisies pour représenter nos Cuvées apportent une note de gaieté et de modernité.



Notre site internet est en constante évolution. Venez y faire un tour, nous le mettons régulièrement à jour en y insérant nos actualités.



Le Champagne HENRI DAVID-HEUCQ et la gastronomie

L'apéritif est un moment incontournable pour déguster une flûte de Champagne, en famille ou entre amis, c'est toujours avec plaisir !

Mais, cet agréable moment peut être prolongé tout au long d'un repas ; c'est pourquoi le Champagne DAVID-HEUCQ vous donne quelques conseils pour réussir un assortiment « mets-vins » raffiné :

Brut Réserve : On ressent la rondeur apportées par les pinots ainsi que l'élégance du chardonnay. *Nous le recommandons sur des viandes blanches (volailles) et également en barbecue avec des viandes grillées.*

Demi-Sec : On ressent la rondeur apportée par les Pinots ainsi que l'élégance du Chardonnay. *Nous le recommandons sur des desserts très sucrés (comme la nougatine) mais également sur des plats sucrés / salés, comme le porc au caramel ou le poulet à l'ananas.*

Blanc de Blancs : Assemblé à 100% avec du Chardonnay, ce Champagne apporte finesse et séduction. Il est particulièrement apprécié sur des fruits de mer (huîtres chaudes ou naturelles). Les arômes floraux de ce vin s'accordent parfaitement et relèvent avec élégance des poissons nobles.



Rosé : C'est l'ajout de vin rouge AOC Champagne, mêlé aux Pinots, qui confère la vivacité et le caractère de ce vin. Il séduit avec sa jolie teinte rosée naturelle. Ce Champagne sera le complice de vos desserts chocolatés et tartes aux fruits rouges. Il apporte un plaisir supplémentaire sur les fins de repas.

Millésimes : C'est un Champagne rare et d'exception car il est uniquement élaboré dans les meilleures années. Il vieillit plus longtemps que les autres Champagnes non millésimés, ce qui apporte un grand raffinement. Il sublimerait des mets raffinés tels que des foies gras ou certains fromages (chèvre frais et Chaource). Complice des meilleures tables, ce Champagne donnera un caractère exceptionnel à ce que vous dégusterez.

Deux rendez-vous Portes Ouvertes à ne pas manquer !

Ces deux événements donnent l'occasion de se retrouver d'une façon conviviale autour d'un bon repas préparé par un ami traiteur et de déguster nos Champagnes et Vins de Côtes du Ventoux de nos amis du Domaine Chaumard.

**24 et 25 mai 2014
à Caromb (84330)**

Inscriptions et réservations obligatoires :
04 90 62 42 38

**14 et 15 Juin 2014
à Fleury La Rivière (51480)**

Inscriptions et réservations obligatoires :
03 26 58 47 19

