

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 - Portable
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

◆ **M. et Mme Gérard HAUSSNER**
34 rue de Bordeaux - 33980 AUDENGE
Tél. 05 56 26 83 19

Terrine de Saumon et St Jacques en gelée



*A déguster avec notre Champagne
Cuvée de Réserve Brut*

Ingrédients pour 6 personnes :

12 noix de St Jacques - 3 pavés de saumon sans
peau - 6 blancs de poireaux - 1 botte d'aneth -
25 cl de fumet de poisson - 1 pincée de poudre
de safran - 8 feuilles de gélatine.

Pour la sauce : 10 cl de crème épaisse - ½ jus
de citron - 1 petit pot d'œuf de saumon - sel -
poivre

Préparation :

Faire cuire les blancs de poireaux dans de
l'eau salée 20 mn. Egoutter sur un linge.
Faire pocher le saumon dans le fumet 3 mn
puis ajouter les noix de St Jacques et cuire
encore 2 mn. Egoutter le tout.

Essorer la gélatine trempée à l'eau froide
5 mn avant et l'ajouter au fumet ainsi que le
safran. Tapisser la terrine avec du film, cou-
ler un fond de gelée dans l'aneth ciselée.

Poser un morceau et demi de saumon, ali-
gner 2 blancs de poireaux en long, ajouter les
noix de Saint-Jacques, les restes des blancs
de poireaux et de saumon. Couler le fumet
de poisson bien chaud sur le tout et refermer
le film étirable. Poser une planchette sur la
terrinerie ainsi qu'un léger poids sur le dessus.
Mettre au réfrigérateur minimum 12 heures.

Sauce : mélanger les ingrédients et servir à
part.

Bon appétit !

La Lettre de Fleury Printemps 2011



*Le Champagne
de toutes les saisons !*



Edito

Après une fin d'année 2010
particulièrement marquée par
la neige et nous offrant de
belles fêtes de fin d'année
blanches, nous voici à la veille du
renouveau et des beaux jours.

Depuis janvier et jusqu'à fin
mars, Olivier et Maxime taillent
les galipes* situées sur trois
communes : Fleury, Damery et
Belval. Notre vignoble se com-
pose de plusieurs lieux-dits et
parcelles typiques de notre
terroir.

*Vignes en patois champenois.

HIVER		Une année en Champagne...	
JANVIER	TAILLE (de janvier à mars)		
FEBRIER	LIAGE		
MARS	TIRAGE (mise en bouteilles de la vendange écoulée)		
PRINTEMPS			
AVRIL	EBOURGEONNAGE		
MAI	PALISSAGE	Portes ouvertes à Caromb les 21 et 22 mai	
JUIN		Portes ouvertes à Fleury les 4 et 5 juin	
JUILLET	ROGNAGE	Portes ouvertes dans le Gers à Mauvezin, les 9 et 10 juillet	
ÉTÉ			
AOÛT		Salon Perfecta à Masevaux les 3 et 4 septembre	
SEPTEMBRE	VENDANGES	Foire du Dauphiné à Romans du 24 septembre au 2 octobre	
OCTOBRE	VINIFICATION		
HIVER			
NOVEMBRE	DÉGORGEMENT		
DÉCEMBRE	HABILLAGE		
	EXPÉDITION		

A savoir...

L'UNESCO a accueilli
« le repas
gastronomique français »
au patrimoine immatériel de l'humanité

Un repas traditionnel, c'est toute une affaire,
avec une attention particulière portée à l'ac-
cord des mets et vins, à la présentation
de la table. Il s'agit d'un repas festif dont
les convives pratiquent, pour cette occa-
sion, l'art du « bien manger » et du « bien
boire ». Le repas gastronomique met l'ac-
cent sur le fait d'être bien ensemble, le
plaisir du goût, l'harmonie entre l'être hu-
main et les productions de la nature.

(Source : Unesco)

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



Millésime 2006

Un cadeau de la Nature !

Nos amateurs de grands Millésimes seront séduits par le raffinement de ce Millésime 2006 qui associe fraîcheur et pureté des cépages. Il dévoile une belle finesse et un magnifique équilibre. Un Champagne de plaisir avec des arômes bien développés et de délicieuses notes d'évolution.

Travail de la vigne en hiver

la taille - le liage - le broyage



De janvier à mars, la **taille** permet de sélectionner les bois qui serviront de charpente pour produire les meilleurs raisins lors de la prochaine récolte. L'époque de la taille marque le **début d'une nouvelle année pour la pousse de la vigne**. C'est la première

opération après la vendange, elle s'étale de novembre à fin mars avec parfois une pause pendant les mois plus froids en décembre et janvier.



La taille consiste à couper le bois « mort » des ceps mais surtout à **sélectionner et à préparer les bois** qui serviront de charpente au pied de vigne pour pousser tout au long de l'année et produire les meilleurs raisins.

Les bois morts sont broyés dans les rayons de vignes pour servir de fertilisants. Depuis quelques années, nous n'utilisons que la

technique de **broyage** afin d'apporter à notre vignoble un amendement naturel et de la matière organique bio.

Le liage a lieu de février à avril. Les charpentes de la vigne doivent être attachées (liées) aux fils de fer grâce à une pince spéciale. Les fils soutiendront les futures grappes de raisins. La végétation démarre, c'est le « débourrement ». Il convient alors d'en maîtriser le développement qui, s'il était excessif, viendrait compromettre la qualité de la récolte.



Nos distinctions 2011

« Désormais, notre Cuvée Blanc de Blancs est baptisée « **Chardonnay** » pour exprimer l'origine de ce vin et la noblesse de son cépage. »

Citation
 « Si le vin disparaissait de la production humaine, il se ferait dans la santé et dans l'intelligence un vide, une absence plus affreuse que tous les excès dont on le rend coupable ».
 Charles BAUDELAIRE

Agenda 2011

Portes Ouvertes

- Caromb les 21 et 22 mai
- Fleury les 4 et 5 juin
- Gers les 9 et 10 juillet à Mauvezin
- Salon Perfecta à Masevaux les 3 et 4 septembre
- Foire du Dauphiné à Romans (26) du 24 septembre au 2 octobre