

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 REICHHSTETT- 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

Bientôt un blog sur internet

Harmony, notre nouvelle secrétaire, est notre spécialiste du web. Elle vous apportera tout au long de l'année des informations « fraîches » sur notre blog. A très bientôt sur notre site !

Agenda 2011



- Foire de Carpentras des 26 et 27 novembre
- Salon de l'Artisanat à Wittenheim des 5 et 6 novembre



Le Champagne
Henri David Heucq
vous souhaite de joyeuses fêtes
de fin d'année

Parfait champenois aux fruits et biscuits roses de Reims



A déguster avec notre Champagne Brut

Ingrédients pour 2 moules à cake :

6 jaunes d'œufs - 200 g de sucre - 300 g de Champagne Brut - 8 feuilles de gélatine - Jus de citron - 1/2 l de crème liquide - 2 paquets de Biscuits Roses de Reims - 100 g de sucre + 100 g d'eau cuite au sirop - 5 cl de Marc de Champagne - 2 kiwis verts - 2 kiwis golds - 250g de fraises ou framboises (au choix).

Préparation :

Chemiser les moules avec du cellophane. Tremper les Biscuits Roses de Reims dans le sirop puis dans le Marc de Champagne et disposer-les au fond du moule. Éplucher et couper les fruits en dés. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Chauffer le Champagne dans une casserole et verser le sur les jaunes d'œufs. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux (à 80°) Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide puis essorer. Mettre de suite dans un saladier froid et ajouter les feuilles de gélatine. Ajouter le jus de citron. Laisser tiédir puis incorporer délicatement le 1/2 l de crème battue en chantilly et les fruits. Répartir les moules. Laisser légèrement prendre et remettre une couche de Biscuits Roses de Reims trempés au sirop. Laisser une nuit au réfrigérateur. Démouler, trancher et servir avec un coulis de fruits rouges.

Bon appétit !

La Lettre de Fleury Automne 2011



Champagne
HENRI DAVID-HEUCQ

Venez découvrir notre site internet : www.davidheucq.fr

Vendanges 2011

*Premiers coups de sécateurs
pour une récolte très précoce...*

Dès le mois d'avril, avec ce printemps exceptionnellement chaud, nous savions que la vigne avait plus de 3 semaines d'avance sur un cycle normal.

À partir du 25 août, la quasi-totalité des 34 000 ha d'appellation Champagne avait débuté les vendanges : du jamais vu dans le vignoble champenois depuis 1822.



Perché sur les coteaux de Fleury, notre vignoble idéalement exposé a favorisé la cueillette de belles grappes de raisins mûrs et d'excellente qualité.

Contrairement aux habitudes des vendanges d'antan, le froid du matin et les gilets polaires ont fait place au soleil et aux tee-shirts dans une ambiance de plaisanterie et de bonne humeur, comme si les vacances continuaient mais à un autre rythme. Et pour la première fois, les vendanges se sont déroulées avant la rentrée des classes...

Noël et ses traditions...

On ne fête pas Noël de la même façon dans tous les pays. Faisons ensemble un petit voyage au pays des traditions.



En France : Le Père Noël vient en traîneau. Il dépose les cadeaux dans la nuit du 24 au 25 décembre. Une grande fête de famille ou la dinde, la bûche de Noël et le Champagne sont souvent présents sur les tables festives.

En Allemagne : Saint Nicolas apporte les cadeaux le 6 décembre également, en luge ! Les enfants mangent le pain d'épices avec des petits textes écrits dessus.

En Belgique : Saint Nicolas vient le 6 décembre avec son âne. Les spéculos au four de Saint Nicolas sont à l'honneur.

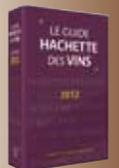
En Angleterre : C'est Father Christmas qui apporte les cadeaux aux enfants et la tradition culinaire est la dinde et le plum-pudding (un gâteau qui se prépare plusieurs jours à l'avance).

En Italie : Noël dure... 3 jours ! Du 24 au 26 décembre, mais les cadeaux arrivent enfin le 6 janvier par une vieille dame appelée la sorcière Befana. On mange un gros gâteau appelé Panneton.

Nos Champagnes sont cités dans les grands Guides du Vin !



Champagne Cuvée de Réserve **79/100**
Champagne Rosé **82/100**
Champagne Millésime 2006 **85/100**
Cuvée Chardonnay Blanc de Blancs **86/100**



Notre Champagne Rosé
cité dans le Guide Hachette
des vins 2012

Champagne HENRI DAVID-HEUCQ

Rue de Romery - 51480 FLEURY-LA-RIVIERE - 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



Réussite de nos journées portes ouvertes

Ambiance, découverte et convivialité

Nous garderons un bon souvenir d'amitié de ces journées portes ouvertes annuelles, particulièrement chaleureuses cette année encore. L'occasion de se retrouver entre amis dans une ambiance typiquement champenoise et de découvrir nos Champagnes à la fraîcheur de notre cave.



Vous avez été nombreux à profiter de ce rendez-vous à la fois touristique et gastronomique. Le succès et la réussite de ce week-end nous encouragent à vous donner rendez-vous l'année prochaine pour une nouvelle portes ouvertes du caveau Champagne Henri David-Heucq.



Nouvel agencement moderne et spacieux pour mieux vous accueillir dans notre propriété...

L'extension de notre caveau traditionnel est terminée depuis le week-end portes ouvertes. Désormais, nous pourrions accueillir jusqu'à 50 personnes sur rendez-vous pour vous recevoir dans un cadre feutré !



Nos cuisiniers

Nouveaux habillages pour notre gamme de Champagne

Olivier et Maxime ont reloucké les étiquettes, les collerettes, jusqu'aux cartons d'expédition

Difficile de réaliser des étiquettes qui traduisent la qualité des Cuvées et leur finesse avec élégance et couleurs.

Mais avec de bonnes idées et de la persévérance, Olivier et Maxime ont ainsi amélioré les habillages et apporté avec succès cette touche de modernisme, de tradition, à l'image de leur jeunesse, pour mieux embellir vos tables de fêtes.



Ils ont su trouver l'équilibre entre la lisibilité et l'esthétique sans démonter les anciennes versions.

Les cartons d'emballage également ont été revus et étudiés pour être bien identifiés avec des couleurs jeunes.

