

La Lettre de Fleury

Printemps 2015



Edito

Nous avons démarré 2015 avec une nouvelle résolution : Celle d'être encore plus au contact de nos clients.

Nous participerons donc à de nouveaux salons et nous avons lancé notre newsletter.

Son principe sera de vous informer sur les différentes animations que nous mettrons en place.

Tous les mois, vous recevrez un mail récapitulatif annonçant les prochains évènements auxquels nous participerons.

Nous alimentons régulièrement notre page Facebook « Champagne HDH Henri DAVID-HEUCQ ».

N'hésitez pas à nous donner vos adresses mails pour être tenus informés.



Agenda Champagne 2015

- **CHAMPAGNE FESTIVAL à OSTENDE - Belgique**
20, 21 et 22 mars
- **FOIRE DE LA GASTRONOMIE - SALON DÉLICES à ROMANS SUR ISÈRE (26)**
27, 28 et 29 mars
- **JOURNÉES COMMERCIALES PORTES OUVERTES ARTISANAL'ES à BURNAUPT LE BAS (68)**
10, 11, 12 et 13 avril
- **SALON « CHAMPAGNE MEETS FRUITS » à BORGLOON (Belgique)**
30 avril, 1^{er} et 2 mai
- **JOURNÉES DÉGUSTATION À CAROMB (84)**
ANIMATION-REPAS 16 et 17 mai
- **JOURNÉES PORTES OUVERTES à FLEURY LA RIVIÈRE**
ANIMATION-REPAS 13 et 14 juin

Nouvelle récompense



Lors de notre participation au Concours Général Agricole, notre Cuvée Brut rosé a été récompensée par la médaille d'Or.



Saint Vincent

Comme chaque année, notre maison a célébré la Saint Vincent et a ainsi honoré le Saint Patron des vignerons.

Dans notre village, il existe une confrérie Saint Vincent. Tous les ans, un vigneron membre y est désigné par ses pairs pour défiler et porter le bâton lors de la cérémonie. Le bâton est le symbole de la confrérie représentant Saint Vincent.

Ce 22 janvier 2015, notre maison a perpétué la tradition ancestrale puisque c'est Henri DAVID qui a été choisi comme bâtonnier à Fleury la Rivière.

Un grand honneur et un beau moment d'émotion.



Défilé dans Fleury la Rivière.



Passation du bâton et discours.



CHAMPAGNE HENRI DAVID-HEUCQ

3 Route de Romery - 51480 FLEURY-LA-RIVIÈRE

Tél. 00 33 (0)3 26 58 47 19 - Mail : contact@davidheucq.com - 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

200m

sur nos journées de la Truffe des 28 février et 1^{er} mars

Un grand merci à vous tous : amis et clients, qui êtes venus nombreux à notre week-end Truffes et Champagne. Nous vous devons ce succès !



Alex Brunet, traiteur.

Sur ces 2 jours, le traiteur Brunet Frères (Monteux - Vaucluse) a servi près de 150 couverts, entre les omelettes et les menus.

Samuel, Virginie et Elio (trufficulteurs de la ferme « Le Viguier » à Monieux - Vaucluse) vous ont présenté Mira leur chien truffier qui a démontré ses talents.



Mira recherche les truffes.

L'accord entre la truffe et le champagne était réussi, tout autant que l'ambiance qui a régné sur ce week-end.



Raviolo de foie gras à la truffe et omelette truffée.



La presse locale nous a consacré un bel article (visible sur notre page Facebook), ce qui nous encourage à reconduire l'organisation de cet évènement l'an prochain.



MILLÉSIME 2011

Cuvée disponible au printemps.

Toujours sur un assemblage de **60% de Chardonnay** et **40% de Pinot Meunier**.

Œil : Vin de belle brillance. Teinte or pâle à reflets dorés. Fine effervescence.

Nez : Belle maturité. À l'aération s'expriment des notes de fruits confits, de miel, de mirabelle à l'eau de vie, voire de tabac blond.

Bouche : L'attaque en bouche est ample et ronde. En harmonie avec le nez, on retrouve les notes miellées de fruits confits (abricot, ananas).

Pour finir, on ressent une belle fraîcheur soulignée par des notes de zestes d'agrumes.

Un Millésime mature, de belle expression, qui accompagnera idéalement un pigeon en compote et galette de fèves aux giroules.

Retrouvez notre Champagne dans nos différents points de vente

◆ **Domaine CHAUMARD** - Vaucluse
475 Route d'Aubignan - 84330 CAROMB
Tél. 04 90 62 43 38

◆ **M. et Mme Christian EYBERT-PRUD'HOMME** - Drome
Quartier Planters
1925 Route des Moulins
26300 CHATUZANGE-LE-GOUBET
Tél. 04 75 47 26 59 - 06 88 84 21 38

◆ **CB DISTRIBUTION** - Puy de Dôme
3 rue Sarlan - Fontcrépon
63270 YRONDE ET BURONS
Tél. 06 63 22 47 20

◆ **M. et Mme Henri PHUC** - Var
365 Chemin du Fuméou
83160 LA VALETTE DU VAR
Tél. 06 78 73 92 65

◆ **M. et Mme Gérard LECLERC** - Bouches du Rhône
13450 GRANS
Tél. 06 60 25 82 01 - 06 88 07 20 41

◆ **M. et Mme Michel FELLMANN** - Haut-Rhin
105 bis, rue Principale
68290 LAUW
Tél. 03 89 38 00 83

◆ **M. et Mme Roger GASSER** - Haut-Rhin
57 Grand rue - 68290 SEWEN
Tél. 03 89 82 05 64

◆ **BECUE BOISSONS** - Nord
3 rue d'Ypres - 59470 ZEGERSCAPPEL
Tél. 03 28 68 92 30

◆ **SIGNATURES DE PRESTIGE** - Bas-Rhin
8 rue du Canal
67116 REICHESTETT-STRASBOURG
Tél. 03 88 19 08 96

◆ **Isabelle MASSIMINO Les Délices d'Isabelle** - Gers
Aux Barthes - 32120 MAUVEZIN
Tél. 05 62 06 72 51 / 06 89 16 72 84

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

Recette

Tiramisu aux framboises et Champagne Rosé

Recette pour 6 coupes

- 25 cl de Champagne Rosé
- 65 g de sucre (30 g pour la gelée + 30 g pour la crème + 5 g pour les framboises)
- 5 feuilles de gélatine
- 250 g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille ou essence vanille
- 50 g de framboises
- Quelques biscuits roses

1) La gelée au Champagne

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide. Verser le Champagne Rosé avec le sucre dans une casserole ; porter le tout à feu vif. Une fois, le mélange Champagne Rosé / sucre arrivé à ébullition, verser dans la casserole les feuilles de gélatine ramollies et touiller. Tapisser un moule à gâteau de film alimentaire, verser le liquide. Réserver au frais (on peut aussi le mettre au congélateur).

2) La crème au mascarpone

Au préalable, mettre le bol du batteur au frais pendant 30 minutes. Une fois refroidi, verser la crème liquide et le mascarpone. Batre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux. Rajouter le sucre et la vanille. Batre à nouveau et réserver au frais.

3) Le coulis de framboises

Mélanger les framboises et le sucre dans une casserole à feu vif. Touiller de temps en temps pour obtenir une purée moelleuse. Réserver.

4) Le dressage

Émietter les biscuits roses. Imbiber-les du Champagne Rosé à l'aide d'un pinceau. Déposer une couche de biscuits au fond de la coupe, ensuite une petite cuillère de coulis de framboises, puis une couche de crème au mascarpone. Enfin découper en dés la gelée au Champagne et déposer-les sur la crème. Répéter en suivant toujours le mélange : biscuits émiettés et imbibés au Champagne - coulis de framboises - crème de mascarpone - dés de gelée. *Bon appétit.*



Retrouvez toute notre actualité et partager notre passion du métier de vigneron en images sur :
www.davidheucq.fr
www.facebook.com/champagneDAVIDHEUCQ

