

**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 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 - 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 2012

- **Salon du mariage à Valence (26) : 13 et 14 Octobre**
- **Salon de l'Artisanat et de la Gastronomie à Wittenheim (68) : 3 et 4 novembre**
- **Foire de l'Avent à Grans (13) : 18 novembre**
- **Foire de la Saint Siffrein à Carpentras (84) : du 24 au 27 novembre**

**Croustillant de ris de veau crème de
Champagne HENRI DAVID-HEUCQ**



Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de ris de veau, 1 oignon, 1 petite carotte, 1 bouquet garni, ½ litre de bouillon de volaille, ¼ de litre de Champagne Brut HENRI DAVID HEUCQ « Cuvée de Réserve », 25 g de beurre, 25 g de farine, ¼ de litre de crème, 4 feuilles de brick, 1 blanc d'œuf, ½ verre d'huile.

Pour la garniture : 16 rondelles de blancs de poireaux cuits, giroldes, tomates, herbes fraîches.

La veille

Faire dégorger 2 heures les ris de veau dans l'eau froide. Démarrer les ris de veau à l'eau froide jusqu'à ébullition puis les rincer à l'eau froide.

Redémarrer les ris de veau dans le bouillon de volaille, l'oignon, le bouquet garni, la carotte et le Champagne. Cuire à petit feu. Laisser refroidir dans le bouillon

Le jour même

Couper les ris de veau en tranche et confectionner les croustillants en badigeonnant la feuille de brick avec le blanc d'œuf.

Laisser reposer au moins ¼ d'heure les croustillants au frigo avant de les faire frire à la poêle avec l'huile.

La sauce

Faire réduire le bouillon de cuisson des ris de veau jusqu'à ¼ de litre.

Faire un roux blanc avec le beurre et la farine. Ajouter le bouillon. Laisser épaissir puis ajouter la crème. Poivrer et si besoin, saler.

Dresser sur assiette chaude la sauce, puis les rondelles de poireaux, les croustillants. Garnir avec les giroldes et tomates.

Bon appétit !

La Lettre de Fleury Automne 2012



**Vendanges 2012 :
Patience et
longueur de temps**

**Un bon cru, pourquoi pas
un Millésime ?**

Après un printemps froid et un début d'année record en pluviométrie, le temps a fini par s'améliorer progressivement en juillet pour laisser place à une période favorable à la maturité.

Quantité limitée en Pinot Meunier mais normale en Chardonnay avec des raisins magnifiques laisse présager une bonne année qualitative... et peut-être la surprise inattendue d'un fameux Millésime.

**La Garde Républicaine
veille aux grappes :
surveillance, prévention
et protection**

Chaque jour chevaux et cavaliers de la Garde Républicaine ont arpenté le vignoble, suivant l'avancée des vendanges. A raison de 8 heures par jour, il parcourent jusqu'à 50 km avec discrétion.

Pour la quatrième année de participation aux vendanges, leur présence attire la curiosité avec sympathie. Mais ces cavaliers assurent la sécurité contre le vol de raisins sur pieds si prisés cette année.

**La préparation des vendanges
dans les coulisses de la Maison
HENRI DAVID-HEUCQ**

La préparation du matériel de récolte est un moment important avant que l'heure de la vendange sonne.

Le matériel de récolte et de manutention ainsi que les véhicules de transport des vendangeurs sont révisés : moteurs et pneumatiques, les chenillards également ; ils sont utiles pour le transport des raisins vers les pressoirs.

La cuverie est nettoyée et prête à recevoir les moûts.

Les documents administratifs et carnets d'enregistrements attendent les vendangeurs à leur arrivée.

Les lits dans les dortoirs sont faits ; à la cuisine, les menus sont prêts pour une bonne semaine.

Les vendanges peuvent alors commencer dans la sérénité, on y espère chaque année le soleil !!!



Credit photo : David Hincelin

CHAMPAGNE HENRI DAVID-HEUCQ

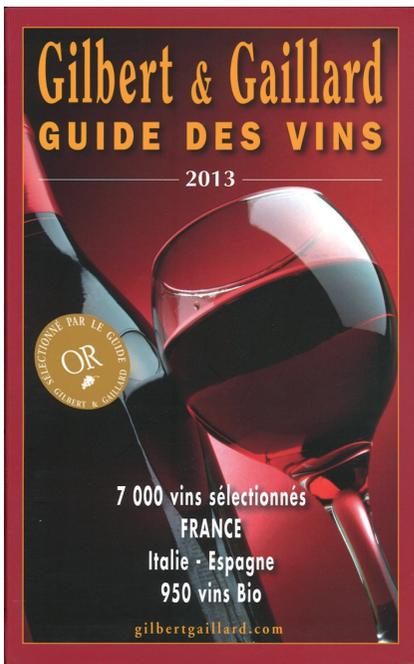
Rue de Romery - 51480 FLEURY-LA-RIVIERE - Tél. 03 26 58 47 19 - Fax 03 26 52 36 25

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

Guide Gilbert et Gaillard 2013

Résultats de dégustation



Brut Chardonnay



Robe d'un beau jaune clair lumineux. Nez net associant fruit à chair blanche, notes de beurre frais et de viennoiserie. Un Blanc de Blancs ample, assez vineux, bien marqué par le fruit, discrètes notes d'amande en finale. On l'appréciera à l'apéritif.

85/100

Brut Millésime 2007



Robe or clair. Nez expressif associant un joli fruit mûr et des notes de viennoiserie, fond légèrement grillé. Belle attaque, charnue, polie, évolution ample, enrobée de fraîcheur, arômes fruités nets. Un Brut de bonne facture à déguster à l'apéritif.

86/100

Brut



Robe or pâle. Nez fruité (fruits à chair blanche, mirabelles), discrètement végétal. On retrouve ce fruit dans une bouche droite, vive, assez persistante. Un Brut alerte à déguster bien frais à l'apéritif.

81/100

Brut Rosé



Robe rose orangé soutenu. Nez fruité expressif évoquant la cerise et la fraise mûres. Un Rosé corpulent, vineux, porté par une structure vive qui lui confère de la longueur. On retrouve ces arômes de fruits rouges au sirop. Le dessert lui conviendra bien.

83/100

Élaboration du Champagne HENRI DAVID-HEUCQ :

Un secret familial

En début d'année qui suit la récolte, après la filtration, le vin est dégusté.

Il s'agit de l'assemblage : un mariage en proportions variables de différents vins de plusieurs années.

Pour faire un Champagne Rosé, on va ajouter au vin (qui naturellement est blanc) de 17 à 20 % de vin rouge AOC Champagne,

élaboré à partir des cépages noirs (Pinot Noir et Pinot Meunier).

C'est ce pourcentage qui sera déterminant et donnera le goût unique à notre Rosé, voilà pourquoi une complicité familiale est importante dans l'élaboration de cette Cuvée.

L'avis de toute la Famille est analysé, jugé et noté, c'est le secret de notre Maison.

La mise en bouteilles est prévue en mai et libère ainsi les cuves. Puis les bouteilles sont stockées sur latte ou en palette en attendant plusieurs mois avant le dégorgement.

Patience et longueur de temps dans la fraîcheur de notre cave apportent à notre **Champagne Rosé** finesse et arômes avec une superbe couleur rosée.



Noël approche !

Place à la créativité et à l'harmonie des couleurs

Noël est une féerie de couleurs et de scintillements... Décorer son intérieur avec l'association de belles nuances est déjà la garantie d'une fête réussie.

Le rouge et le doré, le bleu et l'argenté, le rose et le violet, le gris et l'orangé... tout est permis !



Pour que notre Champagne soit à l'honneur sur vos belles tables, nous avons créé de nouveaux cartons avec des coloris modernes et festifs qui donnent envie d'oublier nos vies quotidiennes et d'offrir de beaux cadeaux colorés.