

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 2013

- Salon du mariage à Valence (26) : 13 et 14 Octobre
- Salon Cœur Chocolat à Belgentier (83) : 19 et 20 Octobre
- Salon du mariage à Avignon (84) : 16 et 17 Novembre
- Foire de l'Avent à Grans (13) : 17 Novembre
- Foire de la Saint Siffrein à Carpentras (84) : du 27 Novembre au 1^{er} Décembre

**NOIX DE SAINT-JACQUES
AU BEURRE DE CHAMPAGNE**



Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 grosses Noix de Saint-Jacques par personne
- 80 g d'épinards en branche surgelés
- 4 carottes
- 100 g de beurre
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel - Poivre
- Persil ou cerfeuil pour la déco.
- 1/3 de bouteille de Champagne Brut HENRI DAVID-HEUCQ

1) Faites revenir dans du beurre les carottes râpées en julienne, ainsi que les épinards, saler, poivrer.

2) Pour la sauce : Dans une casserole, mettre l'échalote émincée. Ajouter le Champagne et laisser réduire presque à sec, ensuite monter au beurre (froid en petits morceaux).

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.

2) Saler et poivrer.

4) Sur une assiette, mettre 3 petits tas d'épinards, les 3 noix de Saint-Jacques dessus, un peu de julienne de carottes au milieu et répartir la sauce. Ajouter quelques peluches de persil ou cerfeuil.

Bon appétit !

La Lettre de Fleury Automne 2013



**Vendanges 2013 :
J-8**

A l'heure où nous rédigeons La Lettre de Fleury, nous préparons les vendanges qui s'annoncent cette année, tardives (début octobre).



Notre dernier printemps 2013, froid et pluvieux, a bousculé le cycle végétatif du vignoble, mais un été particulièrement chaud et ensoleillé a permis de rattraper une partie du retard de début de saison.

Actuellement se forment de belles grappes abondantes, pleines de maturité.

Cela nous encourage à préparer ces vendanges avec un moral au top !

**Le Champagne HENRI DAVID-HEUCQ
classé au titre de l'environnement
depuis le printemps 2013**

Depuis le début de l'année, le Champagne HENRI DAVID-HEUCQ est classé respectueux au titre de l'environnement et est ainsi agréé par une certification.

En effet, nous pratiquons régulièrement la culture raisonnée. Nous sommes suivis par un organisme qui nous aide à choisir et à adapter les produits et traitements pour entretenir nos vignes et de bien maîtriser leur application.

Nous recyclons également les eaux usées sur notre installation et nous stockons les aignes (peaux et restes de raisins pressés) sur une plate-forme adaptée.

Tous ces exemples confirment l'implication de notre Maison dans la protection de l'environnement.

Un titre reconnaissant et qualitatif pour notre Maison.

Encore une belle réussite pour nos Portes Ouvertes des 8 et 9 Juin.

Un week-end « Découverte et Gastronomie » placé sous le signe de la convivialité. Merci à tous d'être venus si nombreux.

Une belle occasion de découvrir la Champagne et notre caveau, dans lequel nous proposons une dégustation et un repas durant ces deux jours.



CHAMPAGNE HENRI DAVID-HEUCQ

Rue 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

Nos Champagnes cités dans les grands guides 2014



Guide Gilbert et Gaillard



Robe or pâle. Nez qui fait la part belle aux fruits à chair blanche. Bouche copulente, généreuse, dont on apprécie l'attaque fondue. La finale, plus ferme, contribue à équilibrer l'ensemble. A boire frais, à l'apéritif.

84/100

Cuvée Brut Réserve

* 1 Étoile au guide de cette année signifie un vin très réussi. Il s'agit d'un Champagne gourmand, apprécié pour ses arômes de fleurs séchées, de pêche et de poire et pour son palais frais et long.



Guide Hachette



Jolie robe rose clair. Nez net, précis, de petits fruits rouges frais. Attaque tendre sur le fruit, texture fine et enrobée, le tout mis en valeur par une jolie fraîcheur. Un rosé vif et parfumé qui conviendra tout aussi bien à l'apéritif qu'au dessert.

85/100

Brut Rosé

Ce Champagne est cité dans l'édition 2014. Il s'annonce par une robe délicate, saumon pâle, à laquelle répond un nez subtilement floral et fruité, suivi d'un palais bien structuré.



Cuvée Chardonnay Blanc de Blancs

Robe jaune clair. Nez expressif s'ouvrant sur des fruits à chair blanche ; d'agréables notes prennent le dessus à l'aération. Bouche ample, généreuse, fondue, presque crémeuse, aiguillonnée par une sensation de vivacité finale.

86/100

Brut Millésime 2008

Robe or clair. Le nez évoque la chair de poire, la viennoiserie. La bouche associe ampleur, vivacité au service d'arômes persistants. Si l'attaque est fondue, l'attaque et l'évolution et la finale se font à la fois vives et plus fermes. Une Cuvée de caractère.

86/100



La Famille DAVID-HEUCQ déguste afin d'obtenir le meilleur assemblage pour ces différentes Cuvées.

Nouveautés et surprises de fin d'année !

- Notre **Cuvée Etincelle** a connu un grand succès auprès des amateurs de Champagne, si bien qu'il ne nous reste plus de bouteilles. Pour le moment, la prochaine Cuvée se repose fraîchement dans nos caves à l'abri de la lumière... Encore un peu de patience pour la déguster !



- Pour marquer le coup de cette fin d'année, nous proposons en **Nouveauté un Magnum exceptionnel de Chardonnay** (issu de la vendange 2009). Un beau Magnum, limité à 200 exemplaires, avec un habillage soigné et raffiné et des qualités gustatives incomparables...

- Pour les Cuvées en bouteilles, nous avons réalisé un **nouveau carton personnalisé de couleur rouge** et une **nouvelle capsule assortie**.*

