



# La Lettre de Fleury

Automne 2014

# HENRI DAVID-HEUCQ



## Edito

Grâce à une arrièrè saison digne d'un été indien, la vendange a été magnifique cette année. La cueillette s'est déroulée en 9 jours sous un soleil estival avec en prime la bonne humeur de notre équipe de 40 vendangeurs. **La récolte 2014 nous a offert des raisins d'une qualité exceptionnelle.** Un équilibre parfait des sucres et acides, **signe annonciateur d'un futur millésime d'exception.**



L'automne s'installe doucement et annonce la période des fêtes. **Vous avez autour de vous des amateurs de champagne, petits plats faits maison ou bien un collectionneur à combler ?**

Nous vous proposons un **carton Spécial Fêtes** contenant nos 6 cuvées brut.

Toute notre gamme de champagnes avec un livret de recettes au Champagne d'Odile.

**Tarif exceptionnel de 117 € TTC le carton (prix départ cave)**

**Attention ! Offre valable jusqu'au 20 décembre 2014**

OFFRE SPÉCIALE FIN D'ANNÉE POUR LES AMATEURS DE CHAMPAGNE ET FINS GOURMETS

### LE CARTON SPÉCIAL FÊTES

AVEC SON LIVRET « LES RECETTES AU CHAMPAGNE D'ODILE »

Et pour les collectionneurs, chaque bouteille est revêtue d'une capsule différente.



## Agenda Champagne 2014

- SALON DU MARIAGE à VALENCE (26)  
11 et 12 octobre
- CHAMPAGNE FESTIVAL à BREDENE Belgique  
10, 11 et 12 octobre
- CHAMPAGNE DAY  
Champagne Day est une journée où l'on célèbre le Partage et la Fête, le Vin et les Hommes le 24 octobre sur Internet. Rendez-vous sur notre site
- SALON DU MARIAGE à AVIGNON (84)  
15 et 16 novembre
- FOIRE DE L'AVENT à GRANS (13)  
Dimanche 16 novembre
- FOIRE DE LA SAINT SIFFREIN à CARPENTRAS (84)  
Du 27 au 30 novembre

## Naissance d'une nouvelle Cuvée Champagne Brut ÉTINCELLE ROSÉ



Un Champagne Rosé à la fois expressif et délicat, mature et acidulé.

Cette Cuvée dévoile derrière sa jolie robe brillante et saumonée, des bulles fines et persistantes. Elle offre des arômes gourmands de confiture à la fraise, cerise fraîche et myrtille, des notes de fruits confits et tabac blond.

*Nous vous souhaitons  
de pétillantes fêtes et  
une excellente année  
2015*

Odile, Henri, Olivier et Maxime DAVID

## Quiz

La petite cuillère pour conserver les bulles de Champagne après l'ouverture de la bouteille.

**Mythe ou réalité ??????**

Réponse au dos.

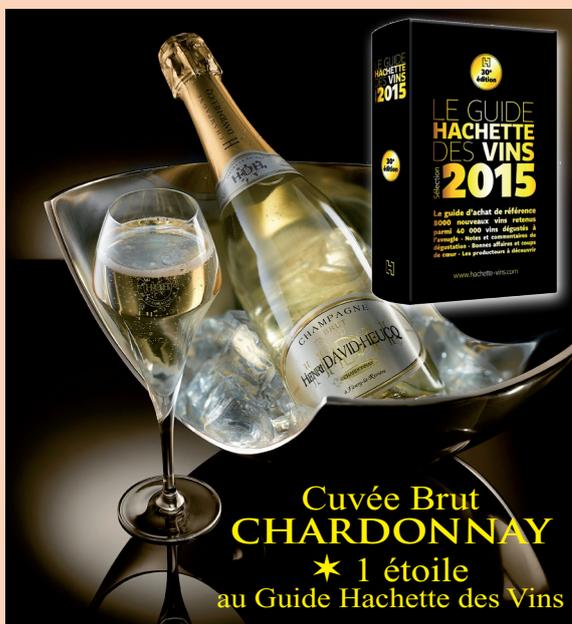


## CHAMPAGNE HENRI DAVID-HEUCQ

3 Route de Romery - 51480 FLEURY-LA-RIVIÈRE

Tél. 00 33 (0)3 26 58 47 19 - Mail : [contact@davidheucq.com](mailto:contact@davidheucq.com) - [www.davidheucq.fr](http://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 MÉDAILLÉS

Cuvée Brut Millésime 2010  
Cuvée Brut Chardonnay  
Cuvée Brut Réserve



## Réponse Quiz

Un Champagne perd ses bulles dans les heures qui suivent l'ouverture de la bouteille. Pour y remédier, on raconte qu'il suffirait de conserver la bouteille dans le réfrigérateur, avec une petite cuillère placée dans le goulot. Ce n'est malheureusement qu'une légende.

2 solutions simples pour y remédier... 😊

- La première et la plus simple consiste à tout simplement terminer la bouteille.



- La seconde consiste à sertir la bouteille avec un bouchon hermétique à Champagne et à la conserver au réfrigérateur, ainsi les précieuses bulles ne pourront pas s'échapper.



## Un point de vente près de chez vous...

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

♦ **M. et Mme Christian EYBERT-PRUD'HOMME**  
Quartier Planters  
1925 Route des Moulins  
26300 CHATUZANGE-LE-GOUBET  
Tél. 04 75 47 26 59

♦ **CB DISTRIBUTION - Mme BEAULIEU**  
3 rue Sarlan - Fontcrépon  
63270 YRONDE ET BURONS  
Tél. 06 63 22 47 20

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

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

♦ **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

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

♦ **SIGNATURES DE PRESTIGE**  
8 rue du Canal  
67116 REICHSTETT-STRASBOURG  
Tél. 03 88 19 08 96

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

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

## Recette

### Terrine de Foie gras et girolles au Champagne

#### Ingrédients pour une terrine de 500/600 g (8 personnes)

- 500 g d'escalope de foie gras cru frais ou surgelé.
- 300 g de mini-girolles fraîches ou surgelées
- 3 feuilles de gélatine
- 1 verre (10cl) de Champagne HENRI DAVID-HEUCQ
- 1 petite échalote hachée finement
- Sel et poivre du moulin

#### Préparation :

Mettre les girolles avec l'échalote dans une poêle à feu vif, saler, poivrer et leur faire rendre leur eau pendant 3 à 4 minutes. Egoutter et bien garder le jus de cuisson. Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Remettre le jus des girolles avec le Champagne dans la poêle et faire réduire jusqu'à 10 cl environ. Essorer la gélatine et l'ajouter à cette réduction, goûter et éventuellement ajuster l'assaisonnement en sel et poivre.

Chemiser la terrine avec du papier film.

Saisir à feu vif les escalopes de foie gras dans une poêle bien chaude. Saler, poivrer et égoutter sur du papier absorbant. Faire le montage dans votre terrine à chaud : une couche de foie gras dans le fond puis les girolles avec le jus au Champagne et terminer par du foie gras.

Rabattre le film et mettre sous légère presse au réfrigérateur 12 heures minimum. Vous pouvez la conserver au réfrigérateur 3 à 4 jours maximum..

A servir accompagnée de la Cuvée Brut Millésime 2010.

Bonne dégustation.



Retrouvez toute notre actualité et partager notre passion du métier de vigneron en images sur :  
[www.davidheucq.fr](http://www.davidheucq.fr)  
[www.facebook.com/champagneDAVIDHEUCQ](https://www.facebook.com/champagneDAVIDHEUCQ)

