

Champagne
H. DAVID-HEUCQ

VENTE
à la
PROPRIÉTÉ

La Lettre de Fleury

Printemps 2016



Edito

Pour cette nouvelle année, nous avons relooké nos habillages de bouteilles, plus modernes mais aussi plus épurés... Découvrez aussi les nouvelles plaques de muselet !

Retrouvez l'agenda des foires et salons à venir. Au 1^{er} Avril, **modification des tarifs**. N'hésitez pas à nous contacter pour les avoir.

N'oubliez pas nos **Newsletters**, recevez **tous les mois** nos actualités par mail.

Nouveauté :

Le 11 Juin, une bourse aux capsules, nouveautés, échange et raretés....

Mais où était l'hiver ?



*Le Champagne
H. David Heucq a réussi
à le trouver dans ses paysages ...*

Agenda Champagne 2016

■ LES ARTISANAL'ES - BURNAUPT LE BAS (68)

1^{er} au 4 Avril

■ CHAMPAGNE MEETS FRUIT
BORGLOON - BELGIQUE

22, 23 & 24 Avril

■ JOURNÉES DÉGUSTATIONS DOMAINE CHAUMARD
CAROMB (84)

21 & 22 Mai

■ JOURNÉES PORTES OUVERTS HDH
FLEURY LA RIVIÈRE

11 & 12 Juin

■ BOURSE AUX CAPSULES

FLEURY LA RIVIÈRE LORS DES JOURNÉES PORTES
OUVERTES

11 Juin

■ SALON PERFECTA - MASEVAUX (68)

3 & 4 Septembre

■ FOIRE DU DAUPHINÉ - ROMANS SUR ISÈRE (26)

24 Septembre au 02 Octobre



Nouvelle forme de
bouteille : ARBANE

Notre millésime 2012, aux couleurs du Champagne HDH

Œil : Au service, de l'effervescence est vive et soutenue. Dans le verre, de multiples chapelets de fines bulles.

Nez : Fin et délicat. L'aération laisse paraître des notes de mie de pain, d'écorces d'agrumes, de craie humide et de fruits blancs.

Bouche : Attaque d'un judicieux équilibre. L'harmonie est parfaite avec le nez. On retrouve donc ces arômes d'agrumes (citron et orange) qui soulignent la finale très fraîche de ce beau millésime.

Ce millésime 2012 caractérisé par sa fraîcheur accompagnera délicatement un carpaccio de St-Jacques aux mandarines.



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

Oye Oye Amis Collectionneurs

Rendez-vous à ne pas manquer :

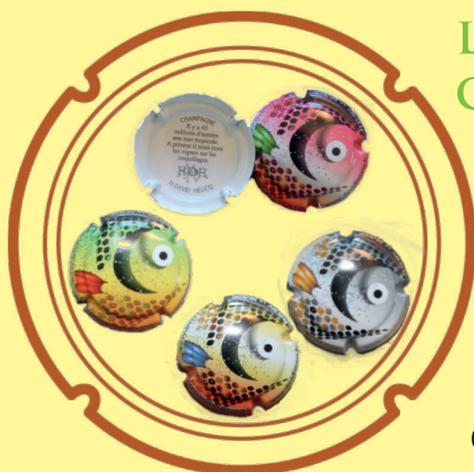
Le 11 Juin 2016 au Champagne HDH pour...

1^{ère} Bourse aux Capsules

Toutes les capsules du Champagne HDH seront présentées :
nouveau, éditions limitées, et anciennes capsules...

Restauration possible sur place.

Pour plus de renseignements : 03.26.58.47.19



LES NOUVELLES CAPSULES

Qui vont coiffer de nouvelles capsules
représentant des poissons tropicaux,
car à Fleury, il y a 45 millions d'année,
il y avait une mer tropicale, oui, oui !!

Nous nous sommes amusés à imaginer
comment pouvaient être ses poissons...

Et le Coffret Hannes d'Haese



Retrouvez aussi les capsules
St Valentin 2016...



**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
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

◆ **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 REICHTSTETT-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

La recette d'Odile

Crumble de Saumon au Champagne

Ingrédient pour 4 personnes

- 6 pavés de saumon sans peau
- 400g de carottes
- 200g de céleri-rave
- 200g de petits navets
- 1 poireau
- 2 oignons
- 3 brins d'aneth
- 100g de beurre
- 4 tranches de pain de mie
- 4 cuil. d'amandes effilées
- 1 cuil. de graines de fenouil
- 25 cl de Champagne
- Sel & Poivre

Faites griller le pain, coupez la mie en morceau puis mixez-la avec les amandes, les graines de fenouil, le sel et le poivre

Peler les légumes, découpez-les en bâtonnets. Nettoyer le poireau et émincez-le. Pelez et émincez les oignons. Dans une cocotte, faites chauffer 60 g de beurre et faites cuire les légumes sur feu moyen pendant 10 min.

Préchauffez votre four th.7. Faites bouillir le champagne dans une casserole et faites le flamber. Mettez les légumes dans un plat à four, arrosez-les de champagne. Déposez le saumon dessus. Recouvrez-le de la préparation au pain de mie et du beurre restant.

Enfournez 20 min

Décorez de brins d'aneth et servez bien chaud.



Bon appétit.