

### Edito

Retrouvez l'agenda des manifestations à venir pour la fin d'année. Découvrez aussi le nouveau-né dans notre gamme : Millésime 2012. Disponible à la vente et chez nos représentants. N'hésitez pas à nous suivre sur Facebook, via nos newsletters et notre site Internet, d'ailleurs, vous pouvez y découvrir les photos de notre Vendange. Beau temps, belle qualité de raisins et bonne ambiance étaient au rendez vous ... Nous avons présenté nos champagnes à deux nouveaux concours, et ce fut une grande réussite

### Agenda Champagne 2016

**Salon du Mariage - Avignon (84000)**

Les 19 & 20 Novembre

**Foire de l'Avent - Grans (13450)**

Le 20 Novembre

**Foire de St Siffrein - Carpentras (84200)**

Du 25 au 27 Novembre

**Kerst Champagne Event - Nieuwpoort Belgique**

Les 9, 10 & 11 Décembre

“ Je ne peux vivre sans champagne, en cas de victoire je le mérite, en cas de défaite, j'en ai besoin ”

Napoléon Bonaparte

### Millésime 2012

Ce champagne Millésimé résulte d'un assemblage de 60% de Chardonnay qui lui confère finesse et élégance, et de 40% de Pinot Meunier qui révèle sa rondeur et son fruité. Cette cuvée de Prestige fera le bonheur de vos apéritifs et sera complice de tous les grands instants de votre vie.

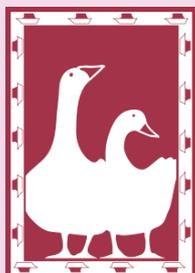


### Connaissez-vous ? UNE CAUDALIE...

En œnologie, une caudalie est une unité de mesure qui exprime la durée d'expression en bouche des arômes du vin, elle se mesure après avoir avalé ou recraché le vin lors de sa dégustation. Il convient alors de ne pas faire circuler d'air (respiration), qui modifierait la perception. Une caudalie équivaut à une seconde.

### Le Champagne HDH vous recommande

les spécialités gastronomiques du Sud-Ouest de la Maison LES BOURIETTES Et vous propose du 15/10 au 31/12/2016, l'offre privilège suivante : Un bocal de foie gras entier de canard 100g offert (valeur 15,90€) A partir de 150€ d'achat de produits Les BOURIETTES, frais de port inclus Pour bénéficier de cette offre, indiquer le code **CHAMP16** Lors de votre commande sur [www.lesbouriettes.fr](http://www.lesbouriettes.fr)



Conserverie artisanale Les BOURIETTES

Ferme des Bouriettes

46600 Martel 0565374201

[contact@lesbouriettes.fr](mailto:contact@lesbouriettes.fr)



## 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



## NOUVELLES RECOMPENSES

### Decanter - World Wine Awards

Chardonnay: Médaille d'Argent avec 91 points

Rosé: Médaille de Bronze avec 86 points

Extra Brut: Médaille de Bronze avec 87 points

### Concours Mondial de Bruxelles

Extra Brut: Médaille Or



## Nous vous souhaitons de bonnes fêtes et une pétillante nouvelle année ...

Odile, Henri, Olivier & Maxime DAVID



## TOURTE AU BOUDIN BLANC, FOIE GRAS & SAUCE AU CHAMPAGNE

### Ingrédient pour 6 personnes

2 rouleaux de pâte feuilletée au beurre  
2 boudins blancs  
100g de foie gras (en terrine ou en bloc en conserve)  
600g de cocktail de champignons (surgelés)  
50g de beurre - 1 gousse d'ail - sel, poivre, persil haché, 1 œuf

### LA SAUCE :

Verser le champagne dans une casserole, ajouter l'échalote, le bouillon de volaille et réduire presque à sec. Ajouter la crème et réduire de moitié. Assaisonner à votre goût.

### PREPARATION :

Préchauffer votre four à 240°C. Faire cuire les champignons avec le beurre, l'ail, le persil. Saler et poivrer. Etaler la pâte feuilletée et découper 6 ronds (avec un bol plus grand que vos moules à tartelettes). Fariner les moules et disposer la pâte. Ajouter les champignons. Peler les boudins blancs et découpez 9 rondelles dans chaque boudin. Disposer sur les champignons, 3 rondelles de boudin et ajouter par-dessus le foie gras. Découper 6 couvercles de pâtes feuilletées et couvrir les tartelettes, en faisant une cheminée. Dorer avec l'œuf battu. Faire cuire 5 minute à 240°C, puis 10min à 170°C

### Ingrédients pour la sauce :

1 échalote hachée finement  
½ bouteille de champagne DAVID HEUCQ  
1 cube de bouillon de volaille  
1/2L de crème fraîche liquide  
Sel & poivre



### CHAMPAGNE

H.DAVID-HEUCQ & FILS

3 route de Romery - 51480

FLEURY-LA-RIVIERE

03.26.58.47.19

contact@davidheucq.fr

www.davidheucq.fr



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 / 06 88 84 21 38

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 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