



La Lettre de Fleury

Printemps Été 2017



Edito

Nous avons terminé les travaux de la vigne : Taille & Liage.

En attendant que la végétation pointe le bout de ses feuilles et avant d'effectuer les travaux d'été : Relevage & Palissage : Nous procédons aux assemblages de nos cuvées pour la mise en bouteille de la récolte 2016.

En effet, le "Tirage" aura lieu début mai, comme chaque année, pour ensuite vieillir tranquillement dans nos caves et se retrouver sur vos tables d'ici quelques années.

Retrouvez notre agenda des foires & salons pour nous rencontrer près de chez vous.



Agenda Champagne 2017

LES ARTISAN'S
BURNHAUT LE BAS (68)
Du 21 au 24 Avril

CHAMPAGNE MEETS FRUIT
BORGLOON BELGIQUE
21-22-23 Avril

JOURNÉES DÉGUSTATIONS DU DOMAINE CHAUMARD
CAROMB (84)
20-21 Mai

JOURNÉES PORTES OUVERTES
FLEURY LA RIVIÈRE (51)
10-11 Juin

BOURSE AUX CAPSULES
FLEURY LA RIVIÈRE (51)
17 Juin

CHAMPAGNE FESTIVAL
BREDENE BELGIQUE
06-07-08 Octobre

KERST CHAMPAGNE EVENT
NIEUWPOORT BELGIQUE
08-09-10 Décembre

“Le champagne aide à l'émerveillement”
George Sand



Evènement particulier, cadeau sympathique ou simplement plaisir d'offrir ?

De la bouteille au nabuchodonosor, du plus simple au plus extravagant et même phosphorescent !!

Découvrez la personnalisation des bouteilles.
Tout est possible...



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



Médaille d'Argent pour notre cuvée Brut Réserve au Concours Général Agricole de Paris lors du Salon de L'agriculture.

Notre Millésime 2012 & notre 100% Chardonnay ont terminé finalistes !



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
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 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

2nd Bourse d'Echange de Capsules

Samedi 17 Juin 10h à 19h

Après le succès de l'an dernier, nous renouvelons l'évènement avec, bien sûr, des nouveautés pour nos amis collectionneurs

Vente
FLASH

Si ce n'est pas déjà fait, communiquez nous votre email afin de profiter des ventes flash que nous allons mettre en place à partir du mois de mai.

TARTARE AUX DEUX SAUMONS A L'ANETH



Ingrédients :

350g de saumon cru
100g saumon fumé
1 bouquet d'aneth
2 échalotes
5 Pommes de Terre
1 citron
Moutarde / Sel & Poivre
Baies Roses
Huile d'olive

Préparation :

Détailliez les saumons en petits dés.
Mélanger avec ½ cuillère à café de zeste de citron.
Pelez puis hachez les échalotes, ciselez l'aneth.
Ajouter ce mélange aux saumons puis la moutarde, les baies roses, 2 pincées de sel & poivre, le jus du citron et l'huile d'olive.
Bien mélanger et garder au frais pendant 1h avant de servir.
Faire cuire les pommes de terre, les éplucher lorsqu'elles ont tiédi et les couper en rondelles. Les disposer dans l'assiette et placer le tartare dessus.
Décorer avec un peu d'aneth.

Déguster ce plat très rafraichissant avec notre cuvée Brut Réserve

CHAMPAGNE

H.DAVID-HEUCQ & FILS

3 route de Romery - 51480

FLEURY-LA-RIVIERE

03.26.58.47.19

contact@davidheucq.fr

www.davidheucq.fr

