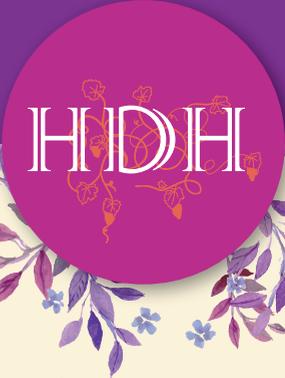


News Effervescentes

Automne Hiver 2018



HDDH



Edito

2018 fût une année particulière pour la récolte : la vendange a commencé très tôt, fin Août suite à un été très chaud. La vinification se poursuit dans notre cave et nous préparons avec minutie chacune de nos cuvées, médaillées par les professionnels du vin cette année. Elles feront ainsi pétiller vos fêtes de fin d'année.

Découvrez nos **nouveaux habillages pour les cuvées Rosé & Chardonnay** et nos récents **tonneaux gravés, pour une cuvée surprise en pleine élaboration...** Encore un peu de patience !



“Les Grandes Histoires d’amour commencent avec du Champagne et finissent avec une tisane.”

Honoré de Balzac



Agenda

Champagne Festival à Bredene Belgique - 19, 20 & 21 Octobre

NOUVEAU Made in France en Alsace (68) - 3 & 4 Novembre

Salon du Mariage Avignon (84) - 17 & 18 Novembre

Foire de la St Siffrein Carpentras (84) - 24 au 27 Novembre

Kerst Champagne Event à Nieuwpoort Belgique

14, 15 & 16 Décembre

Et pour vos fêtes de fin d'année, pourquoi pas une CHARLOTTE AUX BISCUITS ROSES & CHAMPAGNE



Ingrédients 4 pers.

- 1 paquet de biscuits roses de Reims
- 25 cl de champagne rosé
- 130 g de sucre semoule
- 4 jaunes d'œufs
- 8 feuilles de gélatine
- 40 cl de crème liquide
- 40 g de sucre
- 1 pamplemousse
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Avec un fouet électrique, montez la crème en chantilly. Grattez l'intérieur de la gousse. Au bain-marie, battez au fouet électrique les jaunes, le sucre et la vanille, et continuez hors du feu de fouetter jusqu'à refroidissement.
3. Faites fondre la gélatine essorée dans le champagne tiède et incorporez-les au mélange jaunes-sucre. Incorporez la crème chantilly. Réservez au frais. Pelez le pamplemousse et prélevez les quartiers, mettez-les dans une casserole avec 40 g de sucre et 30 g de peau de pamplemousse, faites compoter sur feu doux 20 mn.
4. Imbibez les biscuits sur une face dans le champagne et rangez-les dans un plat.
5. Étalez une couche de marmelade et la mousse de champagne, lissez la surface, recouvrez de film alimentaire. Laissez prendre 3 h au froid.

NOUVEAUX HABILLAGES

Nos cuvées Chardonnay et Rosé ont fait peau neuve cette année pour plus de modernité tout en gardant l'esprit traditionnel de notre Maison.

Les autres cuvées, elles, ne changent pas. Nous ne vous les présentons plus, après 40 ans d'ancienneté, vous les connaissez par cœur !



Cette année encore nos Champagnes ont reçues de nombreuses distinctions de la part des professionnels du vin...



Notre cuvée Brut Réserve a obtenu la médaille d'Or au concours Prix Plaisir de Bettane+Dessève, ainsi que la médaille d'Or au concours International de Lyon.

Il est aussi recommandé par Decanter.



Notre cuvée Extra Brut a été récompensé de la médaille d'or au concours ELLE A TABLE de Paris.

Mais aussi de la médaille d'argent à Decanter



Notre cuvée 100% Chardonnay a reçu la médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles & au Concours International de Lyon. Une 3^{ème} médaille s'ajoute à son palmarès avec la médaille de Bronze à Decanter



La cuvée rosé est la cuvée la plus distinguée avec trois médailles d'argent aux concours Prix Plaisir de Bettane+Dessève, ELLE A TABLE & Concours Mondial de Bruxelles ainsi qu'une médaille de bronze à Decanter.

NOUVEAUTÉ



Olivier avait une envie : créer une cuvée avec un léger « boisé ».

Donc voici les nouveaux tonneaux qui vont accueillir cette nouvelle idée. Vous aurez le plaisir de sa dégustation d'ici... quelques années.

Abonnez-vous sur les réseaux pour suivre chaque étape de son élaboration.

**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

M. et Mme HILST José

9 rue des Vieux Moulins - 59380 WARHEM

Tél. 03 28 63 89 42 / 06 11 62 17 94

SIGNATURES DE PRESTIGE

8 rue du Canal

67116 REICHESTETT-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

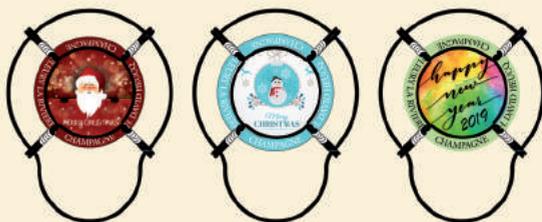
34 rue de Bordeaux - 33980 AUDENGE

Tél. 05 56 26 83 19



**Toute l'équipe du champagne HDH
vous souhaite
de joyeuses fêtes de fin d'année.**

**Pour l'occasion,
découvrez nos nouvelles capsules**



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

