



HDH News effervescentes

Automne Hiver 2017



Edito

Les vendanges terminées, il en temps pour nous de terminer la vinification et le travail de cuverie. Les vignes, quant à elles, perdent leurs feuilles doucement. La saison de la taille se rapproche... En attendant, découvrez nos nouveautés : tonneaux, cartons, distinctions...

Ainsi que l'agenda des manifestations au plus proche de chez vous.

NOUVEAUX CARTONS

Nos cartons se sont offerts quelques modifications.

Le nom des cuvées est désormais inscrit dessus!

Nous conservons l'idée d'une couleur par cuvée!

En espérant que ces cartons vous plaisent tout autant qu'à nous.



Agenda

Salon du Mariage :
Avignon - 18 & 19 Novembre

Foire de l'Avent :
Grans - 19 Novembre

Foire de la St Siffrein :
Carpentras - 24 au 27 Novembre

Kerst Champagne Event :
Nieuwpoort Belgique - 8 au 10 Décembre

“ Je ne bois du champagne qu'en deux occasions : Quand je suis amoureuse & quand je ne le suis pas
Coco Chanel ”



IDEE RECETTE POUR LES FETES

Noix de St Jacques Beurre de Champagne & Clémentine

- Risotto de Crozets -

Ingrédients pour 6 personnes :

- 24 grosses noix de St Jacques
- Huile / Sel, poivre / Beurre

Sauce :

- 1/4l de Champagne
- échalote hachée
- jus + zeste de clémentine
- 100g de beurre
- 10cl de crème fraîche

Risotto :

- 200g de crozets
- 1 blanc de poireau émincé
- 200g de champignons de Paris émincés
- 50g de beurre
- 10cl de crème fraîche

Préparation :

Poeler les noix de St Jacques à feu vif

Sauce :

Faire réduire le Champagne avec l'échalote émincée

Ajouter le jus et le zeste de clémentine, saler et poivrer.

Ajouter la crème et réduire à nouveau puis monter la sauce avec le beurre froid coupé en dé.

Risotto :

Cuire les crozets dans l'eau bouillante salée, 10 à 12min, puis égoutter

Suer au beurre le blanc de poireau et les champignons. Saler et poivrer.

Mélanger le tout avec la crème fraîche. Dresser sur assiette chaude et décorer.



SAVEZ-VOUS POURQUOI ?

Faut-il pencher sa flûte de champagne au moment de servir ?

Afin de préserver au mieux l'effervescence et d'assurer ainsi une meilleure longévité. Il convient donc de servir le champagne aussi doucement que possible, en inclinant la flûte au moment du service. On perd donc moins du précieux gaz, ce qui permet au champagne de se conserver un peu plus longtemps que lorsqu'on sert dans une flûte verticale.

PENCHER SA FLÛTE POUR PROLONGER L'EFFERVESCENCE





ET ENCORE DES RÉCOMPENSES POUR HDH...

Millésime 2012 : Médaille de Bronze à Decanter World Wine Award ainsi qu'une médaille d'or au Prix Plaisir de Bettane + Desseauve
Le brut et le rosé ont aussi remporté une médaille de Bronze à Decanter
Et notre 100% Chardonnay, une médaille de Bronze également, au Prix Plaisir.

Nouveauté

Depuis quelques semaines maintenant, nos nouveaux tonneaux ont pris place dans la cave.
Une partie de la vendange 2017 va donc être vinifiée en tonneaux.
Viendra ensuite l'assemblage et la mise en bouteille.
Vous pourrez déguster le résultat dans seulement 3 ans...
Encore un peu de patience !



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



QUIZ ? ? ?

1 - Le Pinot Meunier est un des 3 cépages utilisés pour fabriquer du champagne ?

VRAI ou FAUX

2 - Après la mise en bouteille, combien de temps repose un vin non millésimé ?

15 mois ou 2 ans

3 - Qu'est-ce que le remuage ?

L'opération de faire descendre les lies dans le goulot

ou

L'opération qui crée les bulles

4 - Une crayère c'est...

Un outil pour fabriquer les bouteilles

ou

Une cave utilisée pour le vieillissement

5 - Combien de vigneron produisent du Champagne ?

10 000 ou 15 000

descente des lies - (4) Une cave - (5) 15 000

Réponses : (1) Vrai - (2) 15 mois - (3) Opération



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

