

News Effervescentes

Printemps-Été 2018

HDDH

Edito

Nous commençons cette année 2018 avec notre agenda des foires & salons à venir.

Le 1^{er} s'est tenu chez nos amis belges en mars dernier.

Nos journées portes ouvertes auront lieu les **09 & 10 juin**.

Notre 3^{ème} Bourse aux Capsules aura lieu le samedi 09 juin

Amis collectionneur : de belles nouveautés vous attendent !!

La taille terminée, nous travaillons dans les vignes pour le liage et bientôt le palissage. Nous préparons également notre tirage, en mai prochain.



“Le champagne doit être au vin ce que la Haute couture est à la mode.”

Alfred Gratien

Agenda

Champagne Meets Fruit à Borgloon
Belgique - 04, 05 & 06 Mai

Journées Dégustations du Domaine
Chaumard-Caromb (84) - 26 & 27 Mai

Journées Portes Ouvertes
Fleury la Rivière (51) 09 & 10 Juin

**Bourse aux capsules
UNIQUEMENT LE SAMEDI 09 Juin**

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

GRATIN FRUITS ROUGES & SABAYON DE CHAMPAGNE



Ingrédients 4 pers.

- 250g de framboises
- 400g de fraises
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau-de-vie
- 4 jaunes d'oeuf
- 4 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 1/2 cuillère à café Maizena
- 250 ml de Champagne
- Feuilles de menthe

Préparation

- Triez, lavez & nettoyez les fruits. Ecrasez les framboises dans le sucre, ajoutez les fraises et l'eau-de-vie.
- Disposez les fruits dans 4 assiettes creuses allant au four. Préchauffez le four.
- Battez les jaunes avec le sucre glace au bain-marie très chaud jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le jus de citron vert, la Maizena & le champagne en fouettant.
- Versez la crème sur les fruits et faites gratiner rapidement sous le grill.
- Décorez avec les feuilles de menthe et servez tiède.

MILLÉSIME 2013 DISPONIBLE

Œil : Vin limpide et brillant de couleur jaune or à reflets dorés. Au service, l'effervescence est vive faisant paraître un fin tapis de bulles à la surface puis laissant place à une fine collerette.

Nez : Expressif sur une légère évolution. Des notes d'abricot sec, de fleur d'acacia, de pomme au four. A l'aération, des notes plus complexes de brioche et d'orange caramélisée.

Bouche : L'attaque est soyeuse et crémeuse. La justesse du dosage permet de sublimer la gourmandise de ce millésime prolongé par des notes plus vives de mandarine et de citron en fin de bouche.



La Maison Henri DAVID HEUCQ fête ses 40 ans



Et pour cet événement, rendez-vous lors de nos

Journée Portes Ouvertes 09 & 10 Juin 2018

Repas le midi sur réservation, animations, producteurs & artisans.

Le samedi, notre 3^{ème} Bourse aux Capsules sera organisée.



Nouveaux Guide & Nouvelle notes

Dans le Gault & Millau Champagne, 3 de nos cuvées ont reçu de bonnes notes.

Pour la 1^{ère} fois, la cuvée Chardonnay a obtenu la médaille d'argent aux Vinalies Internationales.



Dans le Guide belge, V&TA, Vins & Terroirs Authentiques :

- Le Rosé : 17/20
- Le Millésime 2012 : 16/20
- Le Brut & le Chardonnay :

16,5/20

Mais la saison des concours et parutions des guides ne fait que commencer...

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 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



ÉDITION TRÈS LIMITÉE



Découvrez nos magnums Super Héro & Star Wars

1 EXEMPLAIRE DE CHAQUE,
série de 10 numérotées.

Peint à l'aérographe par Roud Color



UNE CAPSULE PEINTE À LA MAIN PAR CLIP

Découvrez toutes nos créations sur le site
wix Champagne HDH



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

