

News Effervescentes

Printemps-Été 2019



Edito

2019 a commencé en beauté, puisque qu'Odile DAVID a été nommé bâtonnière pour la St-Vincent, belle reconnaissance pour sa vie professionnelle au service du Champagne HDH.

Le Printemps s'est installé et avec lui, le retour des beaux jours, des températures douces et bientôt, nous vous retrouverons dans nos nombreux salons en France et en Belgique... Cette année, deux nouveaux salons en Belgique ! Et bien sur, nos journées portes ouvertes à Fleury la Rivière.

En attendant, la taille est terminée et la vigne suit son processus, elle a maintenant toute la possibilité de grandir et se développer dans de bonnes conditions pour, nous l'espérons, une excellente vendange !

Agenda

Artisal'es Iso 2000
Burnhaupt-le-Bas (67)
24 > 29 Avril

Journées Dégustations
du Domaine Chaumard
Caromb (84) - 18 & 19 Mai

NOUVEAU : Champagnefeesten
Erembodegem - Belgique
31 Mai > 02 Juin

NOUVEAU : Hof & Huis
Torhout - Belgique
30 Mai > 02 Juin

Journées Portes Ouvertes
du Champagne HDH
Fleury-la-Rivière (51) - 08 & 09 Juin

“Le Champagne
donne l'impression
que c'est dimanche &
que les jours meilleurs
sont à nos portes 🎵
Marlène Dietrich



FLAN AU CHAMPAGNE ET SON COULIS PÊCHES / FRAMBOISES



Ingrédients 6 pers.

- 37,5 cL de Champagne
- 250 gr de semoule fine
- 300 gr de sucre en poudre
- 8 œufs

Pour le coulis pêche framboises

- 2 pêches de vigne
- 300 gr de framboises fraîches ou surgelées
- 150 gr de sucre

Préparation

- 1 - Versez la demi-bouteille de champagne et un demi-litre d'eau dans une casserole. Portez à ébullition puis ajoutez la semoule en pluie en tournant avec une cuillère en bois. Faites cuire doucement 15-20 minutes sans cesser de tourner.
- 2 - Retirez la casserole et ajoutez le sucre en poudre, 2 œufs entiers battus à la fourchette, une pincée de sel, mêlez bien le tout puis, au dernier moment, ajoutez 6 blancs d'œuf battus en neige.
- 3 - Versez cette préparation dans des moules de votre choix. Enfouissez au bain marie pendant environ 30-35 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.
- 4 - Pendant ce temps, pelez les pêches et coupez-les en dés. Lavez les framboises. Placez les fruits dans une casserole avec le sucre. Portez à ébullition pendant environ 5 minutes. Mixez le tout et passez au chinois si vous souhaitez ôter les pépins. Servez le tout bien frais.



Journées Portes Ouvertes : 08 & 09 juin 2019

Comme chaque année, nous avons le plaisir d'ouvrir nos caves. Nous vous attendons les 08 & 09 Juin à Fleury-la-Rivière pour partager ce week-end ensemble. Vente de nos Champagnes mais vous retrouverez aussi nos amis exposants : Le Domaine Chaumard et ses Vins du Ventoux. Des produits du terroirs et artisanaux avec le foie gras des Délices d'Isabelle, les escargots de Francis, les objets déco de Coco et bien d'autres surprises...

Un repas sera proposé le midi, sur réservation.

Au plaisir de vous retrouver !!

MÉDAILLES



Concours Général Agricole - Paris
Médaille d'Argent pour la cuvée Brut Réserve
Médaille de Bronze pour le Millésime 2013



Concours International Lyon
Médaille d'Or pour la cuvée Extra Brut



Odile DAVID Bâtonnière 2019

Grande consécration en ce début d'année pour Odile. La Confrérie de La St Vincent de Fleury la Rivière lui a remis le baton de la St Vincent pour l'année 2019.

Félicitations!



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 60 25 82 01 / 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

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
1 impasse du Laser
67800 BISCHHEIM
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

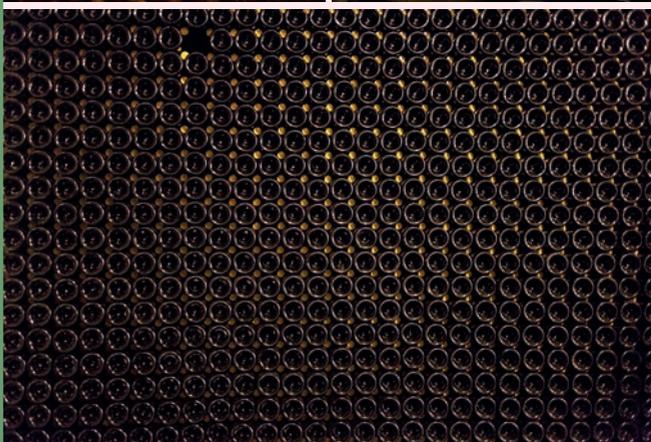
Mme ASSOULINE Alexandrine
5 allée du violon - 33370 BONNETAN
Tél. 06 80 59 57 60



Le Saviez-vous ?

**Pendant longtemps, le champagne
était surnommé de «Le Vin du Diable»**

La culture du vin en Champagne apparaît dès le Moyen Âge. Au départ les vigneron ne produisent que du « vin clair » c'est-à-dire non effervescent. Dès que le raisin était pressuré, il était directement mis en bouteille et la première fermentation n'étant pas terminée au moment du bouchonnage, celle-ci se poursuivait à l'intérieur de la bouteille qui finissait par... exploser !



Aujourd'hui, cela peut encore se produire et des trous sont visibles dans les tas de bouteilles qui vieillissent à la cave...

Mais les raisons sont différentes !



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

