

# News Effervescentes

Automne-Hiver 2019



## Edito

L'année 2019 a été riche en récompenses, découvrez le palmarès de nos cuvées.

Mais 2020, s'annonce toute aussi prometteuse car nous allons prochainement sortir deux nouvelles cuvées.

Retrouvez nous près de chez vous, lors de nos salons de fin d'année.



## Agenda

**Made In Elsass**  
Hesingue (68)  
02 & 03 Novembre

**Salon du Mariage**  
Avignon (84)  
16 & 17 Novembre

**Foire de la St Siffrein**  
Carpentras (84)  
27 Nov > 01 Déc

**Champagne Festival**  
Bruges - Belgique  
29, 30 Nov & 01 Décembre

**Champagnefesteen**  
Lochristi - Belgique  
07 & 08 Décembre

## Team Vendanges 2019



A la fin des vendanges, l'équipe (en champenois : Hordon de vendangeurs) est fatiguée mais heureuse d'avoir fait ces vendanges 2019 sans une goutte de pluie et d'avoir ramassé une très belle qualité.

## "DANS QUELS VERRES BOIRE SON CHAMPAGNE ?"



- Le constat est simple concernant la coupe de champagne: elle est démodée et ne met pas en valeur les arômes du vin.
- Une mode en faisant place à une autre, c'est la flûte qui a par la suite pris le relais chez les amateurs de champagne. On lui reproche cependant sa longueur, son étroitesse. La bulle est plus grosse lorsqu'elle arrive à la surface. Bien qu'étant associée au champagne dans l'esprit de la plupart de gens, la flûte à champagne n'est pas la préférée des dégustateurs.
- L'idéal est le verre à vin : la tulipe. Son nom lui vient de sa forme qui rappelle la fleur.
- Il s'agit d'un verre à vin dont la forme est semblable à la flûte mais dont la partie médiane est élargie. On ne remplit le verre que d'un quart, les bulles seront parfaites, et on peut capturer au nez et en bouche tous les arômes... De plus, son long pied permet de garder le champagne éloigné de la main gardant ainsi le champagne au frais.

le  
TOUR  
France

Le Tour de France est passé à Fleury la Rivière le 08 Juillet dernier lors de la 3<sup>ème</sup> étape entre Binche (Belgique) et Epernay. L'ambiance de la caravane a résonné dans tout le village jusqu'au passage des coureurs.

BIENTÔT...

Nous allons sortir d'ici quelques mois, 2 nouvelles cuvées :

- 100% Pinot Meunier
- 50% Chardonnay + 50% Pinot Noir élevé en fût de chêne

## HUÎTRES AU CHAMPAGNE



### Préparation

Ouvrir les huîtres et décoquiller les en filtrant leur jus. Disposer-les dans une large sauteuse avec le jus filtré et le champagne. Porter à ébullition.

Retirer alors les huîtres et faites réduire le jus en le montant avec le beurre. Rectifier l'assaisonnement en tenant compte du sel contenu dans les huîtres.

Dans un plat allant au four, disposer les coquilles d'huîtres. Placer au fond de chacune d'elles un peu d'épinards cuits et une huître.

Napper de sauce, parsemer de quelques amandes effilées puis passer au four sur position grill quelques minutes. Servir aussitôt.

### Ingrédients 4 pers.

- 48 huîtres creuses
- 4 dl de champagne
- 200 g de beurre
- 100 g d'amandes effilées
- 600 g d'épinard en branches bien lavés

## PALMARÈS 2019

### Cuvée Extra Brut

- Médaille d'Or Concours International de Lyon
- Médaille d'Or au Concours Prix plaisir Bettane+Desseave
- Médaille d'Argent au Concours ELLE À TABLE
- Médaille de Bronze à Décanter Word Wine Awards



### Cuvée Millésime 2013

- Médaille d'Or au Concours ELLE À TABLE
- Médaille d'Argent au Concours Prix plaisir Bettane+Desseave
- Médaille d'Argent à Décanter Word Wine Awards
- Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris



### Cuvée Chardonnay

- Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles
- Recommandé à Décanter Word Wine Awards



### Cuvée Brut Réserve

- Médaille d'Or au Concours ELLE À TABLE
- Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris
- Médaille de Bronze à Décanter Word Wine Awards



**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**

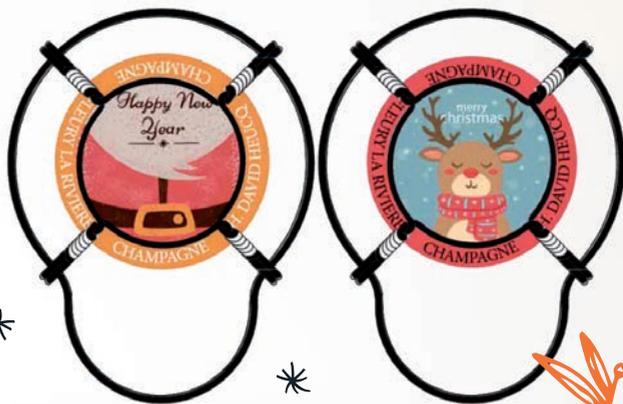
Les Délices d'Isabelle  
Aux Barthes - 32120 MAUVEZIN  
Tél. 05 62 06 72 51 / 06 89 16 72 84

**Mme ASSOULINE Alexandrine**

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



**JOYEUSES FÊTES  
&  
BONNE ANNÉE 2020**



**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](mailto:contact@davidheucq.com) - [www.davidheucq.fr](http://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

