

News Effervescentes

Printemps-Été 2020



HIDH

Edito

La vie de notre exploitation depuis le 16 mars 2020, cette période de confinement à entraîner l'absence de Justine, notre secrétaire, qui garde son petit garçon à la maison.

Quant à Olivier, Maxime, Dominique, Monika ils continuent leur travail dans vignes, dont la végétation suit son cours, surtout avec ce beau temps. Ils travaillent en respectant les distances ce qui ne pose pas de problème dans les vignes.

Notre agenda 2020 restera vide, car tous nos salons, dégustations et journées portes ouvertes sont annulés à ce jour. Nous sommes comme vous nous ne savons pas quand nous reprendrons une vie normale.

Notre Champagne vieillit bien tranquillement dans notre cave, mais si vous souhaitez une expédition il n'y a pas de problème, les transporteurs ainsi que la poste nous ont informé qu'ils font toujours les livraisons.

Prenez soin de vous, restez chez vous.



“Le Champagne :
c'est le seul vin
qui laisse la femme
belle après boire”

M^{me} De Pompadour

IDÉE COCKTAILS

Pour passer un été original, voici quelques idées de cocktails à réaliser avec la cuvée Brut Réserve

MIMOSA : 4cl de jus d'orange pressée - 8cl de champagne

BELLINI : 4cl de purée de pêche - sirop de canne - 8cl de champagne

OISEAU BLEU : 1,5cl de curaçao - 3cl de Gin - 8cl de champagne

CHAMPY-FRAISI : 2cl de crème de cassis - 2cl de jus de fraise - 8cl de champagne - trait de jus de citron

FRENCH 75 : 3cl de Gin - 1,5cl de jus de citron sirop de canne - 8cl de champagne



Retour sur nos journées portes ouvertes 2019

Nous garderons de très bons souvenirs de celles-ci, comme toutes les autres, en espérant en faire beaucoup l'an prochain.

MILLÉSIME 2014

Concours Général Agricole Paris

Œil : L'effervescence active génère un cordon large et crémeux de fines bulles. La robe est lumineuse, d'un bel ocre franc. Le vin est limpide.

Nez : Le premier nez est expressif et élégant, sur des notes d'agrumes confits (clémentine) et de fruits blancs (pêche de vigne). A l'aération, des arômes de confiseries et de fruits au sirop. En finale, une touche de noix de cajou.

Bouche : L'attaque privilégie la fraîcheur, tout en ajoutant un délicat équilibre avec la maturité du vin. Des notes de pâtisserie se relèvent en milieu de bouche, accompagnés des arômes perçus au nez. En finale, une touche de zeste d'agrumes apporte de la profondeur.



BOUTEILLES PERSONNALISÉES

Découvrez nos bouteilles habillées sur le thème "Dia de Muertos"

Invitation à un voyage au Mexique, avec ces têtes de mort colorées et traditionnelles.

Une nouvelle façon de déguster notre cuvée Brut Réserve, qui a obtenu une médaille d'argent au concours général agricole de paris en 2019.

2 coffrets de 3 bouteilles

75€

le coffret au choix

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

Parlez-vous Champenois ?

Quelques mots pour vous aider à mieux nous comprendre...

Le Cochelet : Repas de fin de vendange

S'empierger : Trébucher

S'entrucher : Avaler de travers

Les Galipes : Les vignes

Se Beugner : Se cogner

La Bâche : la serpillère

Clifer : Eclabousser

La Boudine : Le nombril

Des Targettes : Des chaussures

Mouzinier : Pleuvoir finement

Gauiller : Se salir, patauger

Gaigner : Etre curieux, observer de loin

Notre vignoble évolue avec le changement climatique que nous constatons.

Nous adaptons nos méthodes de culture pour réduire au

maximum nos intrants (herbicides) : pour cela,

nous avons semé de

la Véronique dans

une grande partie de

nos vignes et cette plante commence à faire un joli parterre de petites fleurs bleues. Cela demande plus de travail manuel car il faut tondre régulièrement mais le résultat en vaut la peine.



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

