

News Effervescentes

Automne-Hiver 2020



HDH



Edito



Retour sur une vendange bien particulière, dont on se souviendra longtemps...

Sous réserve d'annulation, notre agenda reprend pour la fin d'année. Et c'est un grand plaisir de vous retrouver sur nos stands, autour d'une flûte, dans le respect des consignes bien sûr !

L'automne est bien arrivé et avec lui, **de nouvelles médailles, de nouvelles capsules et l'ouverture de notre e-boutique !!!**

Le contexte est bien compliqué en ce moment, mais nous sommes toujours présents et pleins d'idées pour nos clients...

“ **CHAMPAGNE !**
Parce qu'aucune
★ grande histoire
n'a commencé
autour d'un bol
de salade 🍷



E-BOUTIQUE

Notre gamme sera prochainement disponible sur notre site. Vous pourrez commander les Champagnes HDH où que vous soyez et en livraison où vous voulez... N'hésitez pas à consulter nos réseaux sociaux et notre site. Si vous souhaitez recevoir notre newsletter, transmettez nous votre e-mail.
A vos clics, prêts, commandez !!!

Agenda

Sous réserve d'annulation liée au Covid

Champagne Festival
Bredene - Belgique
Du 09 au 11 Octobre

Champagne in a Bubble
Glabeeek - Belgique
Du 06 au 08 Novembre

Foire de la St Siffrein
Carpentras (84)
Du 26 au 29 Novembre

PALMARES 2020

Nous n'avons pas présenté notre cuvée chardonnay cette année, mais elle avait bien obtenue la médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2019



NOUVELLES CUVÉES

Pour la fin d'année, nous allons vous proposer deux nouvelles cuvées :

- Cuvée 100% Pinot Meunier : Ce cépage si cher à notre belle Vallée de la Marne sera mis en avant dans cette bouteille en tirage limité à 600 exemplaires
- Cuvée 50% Pinot Meunier - 50% Chardonnay élevé en fût de chêne. Un léger goût boisé viendra relever cette assemblage 50/50

A DÉCOUVRIR PROCHAINEMENT...

NOUVELLE SÉRIE

Nos dernières capsules sont sur bouteilles et n'attendent que vous. Une série tout en couleur pour donner de la joie et du baume au coeur.



Une année à marquer d'une pierre blanche
Nous nous souviendrons longtemps de cette année 2020 :

Particulière par son contexte lié au Coronavirus, toutes les mesures sanitaires à respecter, les gestes barrières à mettre en place pour l'équipe.

Inédite par sa précocité. Les vendanges ont eu lieu du 24 au 31 août. Du jamais vu, aussi loin qu'on se souvienne...

Exceptionnelle par sa qualité.

VENDANGES
2020

**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

CHAPON TRUFFE AU CHAMPAGNE



Ingrédients 8 pers. / 3h15

- 1 chapon fermier d'au moins 2,5 kg
- 2 boîtes de truffes ou mieux, une truffe fraîche
- 500 g de pleurote
- 1 bouteille de champagne brut
- 3 branches de persil
- Poivre, Sel
- 50 cl de crème fraîche épaisse

Préparation

1. Nettoyer et flamber le chapon, inciser sa peau et y glisser des brisures de truffe. Le masser avec le jus des truffes, couvrir, laisser mariner 24 h au frais.
2. Le lendemain, égoutter soigneusement le chapon en récupérant le jus de la marinade.
3. Mettre une cuillerée d'huile neutre dans une cocotte à fond épais et faire revenir le chapon sous toutes ses faces pendant 25 à 30 min. Saler, poivrer.
4. Ajouter le champagne, le jus de la marinade, le persil et de l'eau afin de faire cuire comme une poule-au-pot à feu moyen jusqu'à cuisson complète (piquer pour vérifier).
5. Pendant ce temps, nettoyer les pleurotes, les poêler avec un peu de sel et de poivre, réserver.
6. Prélever une petite casserole de bouillon de cuisson, faire réduire à feu moyen.
7. Ajouter la crème, donner 2 ou 3 bouillons, rectifier l'assaisonnement.
8. Rajouter les pleurotes.
9. Chauffer le plat de présentation (c'est important) ou utiliser un chauffe-plat à table, y mettre le chapon égoutté recouvert de la sauce aux pleurotes.
10. Servir avec des pommes vapeur, des topinambours cuits à l'eau puis étuvés au beurre ou avec une purée de carottes adoucie à la crème.

Idées reçues sur le Champagne

Dois-je stocker mon champagne au frigo ?

FAUX !

Le froid entraîne une précipitation tartrique et donc un dépôt. Si vous avez des invités, vous pouvez coucher vos bouteilles de bulles quelques heures au frigo ou les placer dans un seau à glaçons une demi-heure avant.

Surtout, bannissez le congélateur ! On conseille souvent 8 à 10 degrés, pour que le champagne libère tous ses arômes. Par ailleurs, un vin trop froid anesthésie les papilles. Rien de pire que du champagne hyper glacé ou au contraire, tiède, dans un gobelet en plastique !



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

