



# News Effervescentes

Printemps-Été 2021



## Edito

Cela va bientôt faire un an que nous subissons cette pandémie, mais nous tenons "le coup", grâce à vous qui appréciez toujours les Champagnes HDH.

Ce temps, loin de vous, des salons et autres rencontres, nous a permis de **repenser nos méthodes culturelles dans les vignes et d'évoluer vers l'obtention de la certification HVE (Haute Valeur Environnementale)**.

N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux sociaux et via notre newsletter avec votre e-mail car nous mettons en place un jeu concours pour l'arrivée du Printemps.

**Nos bouteilles sont toujours disponibles en vente à la cave, sur la E-Boutique, et dans nos dépôts.** D'ailleurs, un petit nouveau vient de nous rejoindre en Loire-Atlantique.

Il arrive un moment dans la vie de chaque femme, où la seule chose qui aide est une coupe de champagne  
Bette DAVIS

Annulation possible selon Covid

### Agenda

Les Rendez-vous de Printemps chez M. EYBERT PRUD'HOMME

Chatuzange le Goubet (26)  
23 & 24 Avril

Les Rendez-vous de Printemps du Domaine Chaumard

Caromb (84)  
29 & 30 Mai

WineExpo - Wine Paris  
Paris Expo-Porte de Versailles  
14 > 16 Juin

Journées Portes Ouvertes Champagne HDH  
Fleury la Rivière (51)  
26 & 27 Juin



## NOS NOUVELLES CUVÉES

Sorties en fin d'année 2020. Découvrez les commentaires de notre œnologue

### Cuvée 50% Chardonnay - 50% Pinot noir en fût de chêne



**Œil :** Vin limpide et brillant de teinte or jaune à reflets dorés. L'effervescence vive et continue est alimentée par de multiples chapelets de fines bulles.

**Nez :** Belle maturité sur des notes de fruits jaunes confits, de Panneton et brioche chaude. A l'aération, des touches d'oranges et de pomelos.

**Bouche :** En parfaite harmonie avec les sensations olfactives. L'attaque est d'une belle ampleur et l'on retrouve les fruits jaunes confits, voire les fruits au sirop. Des touches de poire et le final sur les agrumes joliment soulignées par des notes de poivre blanc confère une bonne tenue à ce vin.

### Cuvée 100% Pinot Meunier

**Œil :** La finesse des bulles remontant dans le verre est une promesse attrayante. La robe est soyeuse, limpide avec un joli éclat jaune d'or.

**Nez :** Le 1<sup>er</sup> contact est fin et délicat. Celui-ci s'ouvre sur un profil gourmand et fruité.

**Bouche :** L'attaque en bouche est franche et souple. Elle s'ouvre sur une expression subtile et harmonieuse de fruits confits, d'épices



A l'ombre des 5  
chênes de Fleury

## CAPSULES

Dans l'esprit de la dernière collection, voici les nouvelles capsules embouties.

Couleurs différentes mais toujours autant de peps...



## JEU CONCOURS SUR FACEBOOK

CHAMPAGNE  
**Henri DAVID-HEUCQ**

Spring  
Is Coming

**SPRING**  
Compétition

À PARTIR DU  
20 Mars 2021

1 QUESTION PAR SEMAINE  
1 BOUTEILLE À GAGNER

**DOUBLE TON GAIN EN :**

- AIMANT NOTRE PAGE
- PARTAGEANT LA QUESTION
- IDENTIFIANT 3 NOUVEAUX AM(E)S



## Idées repas au Champagnes HDH

**Apéritif :** Verrines crevettes, gougères au Comté ou jambon cru & cuvée Brut Réserve

**Entrée :** Huîtres, tartare de St-Jacques, sushis & cuvée Extra Brut  
Foie gras, pain d'épices, confit de figes & cuvée 100% Chardonnay

**Plat :** Souris d'agneau, gratin dauphinois & cuvée Millésime 2014  
Tournedos Rossini, purée patate douce & cuvée 50/50 fût de chêne

**Fromages :** Pâtes cuites (comté) ou St Félicien, Maroille & cuvée 100% Pinot Meunier

**Dessert :** Tarte framboises, fruits rouges & cuvée Rosé  
Crème brûlée caramel, noix de coco & cuvée Délicate 1/2 sec

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

M. CHATELLIER

34 Bis La Bigotière

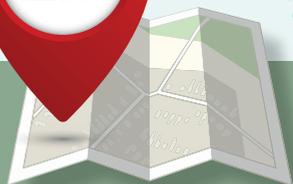
44690 MAISDON SUR SEVRE

Tél. 07 77 37 07 66

## Idées reçues sur le champagne...

### Ne lavez pas vos flûtes au lave-vaisselle !!

On les rince à l'eau chaude, on évite les produits de vaisselle qui éteignent la mousse et on ne sert jamais à ras bord ! Les bulles de champagne se forment dans les aspérités du verre. S'il est trop propre et trop net, vous aurez une boisson plate! Un truc ? Placez une pièce de un centime dans vos flûtes, qui au lavage, donneront des micro coups dans le verre...



N'hésitez pas à prendre contact avec M. Châtelier à Maisdon-sur-Sèvre (44) en Loire-Atlantique, pour vos futures commandes.

## Les Rendez-vous de Printemps

**Chantal & Christian EYBERT PRUD'HOMME,**

notre dépositaire dans la Drôme,  
organisent à Chatuzange le Goubet,  
deux Journées Click'n'Collect :

**Vendredi 23 Avril de 10h à 21h**

**Samedi 24 Avril de 9h à 20h**



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

