

News Effervescentes

Automne-Hiver 2021

HDH



Edito

Les années se suivent et ne se ressemblent pas. La vendange 2021 est marquée par une météo capricieuse, pluvieuse et la maladie (mildiou) ne nous a pas épargné.

Nous avons quelques salons prévus en fin d'année, bien sûr, sous réserve de l'amélioration du contexte sanitaire et des mesures gouvernementales à respecter. Mais nous espérons vous y retrouver et nous serons prêts, derrière le stand.

Après cette année encore bien compliquée, nous avons eu envie de changement : **nouveaux habillages et nouveaux cartons pour redémarrer en beauté.**

Commence ta journée
avec un sourire et finis la
avec du champagne

CALENDRIER AVENT HDH

Quoi de mieux pour attendre Noël, que d'ouvrir son calendrier de l'avent tous les jours.

Mais cette fois, pas de chocolats !!

25 capsules inédites & en bonus une bouteille Brut Réserve pour fêter Noël



Agenda

Sous réserve d'annulation liée au Covid

Champagne Festival
Bredene - Belgique
29 > 31 Octobre

Champagne in a Bubble
Glabeeek - Belgique
05 > 07 Novembre

Salon du Mariage
Avignon (84)
05 > 07 Novembre

PALMARÈS 2021



CERTIFICATION HVE & VDC

Depuis juillet, nous sommes certifiés HVE - Haute Valeur Environnementale & VDC - Viticulture Durable en Champagne.



Depuis longtemps, nous respectons au maximum les directives préconisées pour accéder à ces niveaux HVE & VDC dans nos vignes. Nous pratiquons une viticulture raisonnée. Il était donc logique et évident pour nous, de poursuivre notre démarche : apport de matières organiques pour favoriser la biodiversité, produits naturels pour les traitements & biocontrôle

NOUVEAUX HABILLAGES & CARTONS

Envie de changement pour cette rentrée 2021-2022
Toute la gamme s'est modernisée et unifiée.



SOBRE, CHIC & ÉLÉGANT

Voici les nouvelles étiquettes que vous retrouverez sur nos bouteilles

VENDANGES 2021

Nous sommes les spectateurs de ce que la nature & la météo nous offrent !

Les vignes auront subies toute l'année une météo difficile : gel, grêle, pluies abondantes, vent, manque de soleil... Ces conditions ont malheureusement favorisé l'apparition de maladie, notamment le mildiou, que nous n'avons pas pu contrôler, malgré nos actions & notre dévouement. La vendange 2021 s'annonce, cette année encore, bien complexe. Mais nous donnerons le meilleur de nous même, notre savoir-faire et notre passion pour sortir nos champagnes et ravir vos papilles.



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 MAISON SUR SEVRE

Tél. 07 77 37 07 66

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS

Ingrédients / pour 4 personnes

- 100 g de foie gras cuit ou mi-cuit
- 10 cl de crème liquide
- Cassonade
- Mélange 4 épices (cannelle, girofle, muscade, poivre)



1/ Coupez le bloc de foie en gros morceaux, et

mixez-le jusqu'à obtention d'une purée bien lisse.

2/ Faites bouillir 10 cl de crème liquide, puis laissez-la tiédir. Ajoutez la crème au foie gras et mélangez jusqu'à obtention d'une crème homogène sans morceaux. Assaisonnez en sel et poivre si nécessaire.

3/ Versez la crème de foie gras dans des ramequins allant au four, et faites-les cuire à 110°C à four préchauffé.

Comptez 5 minutes de cuisson pour des ramequins de type mise-en-bouche, 10 minutes pour des ramequins à crème brûlée classiques. Laissez ensuite refroidir les crèmes à l'air libre, avant de les placer au réfrigérateur si vous ne les consommez pas tout de suite.

Saupoudrez un peu de cassonade et une pincée de 4 épices sur chaque crème, et brûlez-les à l'aide d'un petit chalumeau de cuisine ou en les plaçant quelques instants sous le gril du four à puissance maximale. Laissez les crèmes reposer quelques instants pour que leur surface durcisse et deviennent bien croquante.



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

