



HDH

News Effervescentes

2023-2024

Edito

Olivier & Maxime sont, depuis le 1^{er} février, co-gérants des Champagnes HDH.

Les parents, Odile & Henri profitent de leur retraite, tout en gardant un œil avisé sur l'exploitation. HDH a encore de beaux jours devant lui !

2024 s'annonce sportive, avec le passage de la flamme Olympique à Reims. Pour l'occasion, une série de capsules sortira prochainement. Découvrez les ici...



“ Qui sait déguster
ne boit plus jamais de vin
mais goûte des secrets .
Salvador Dali ”

Agenda

Champagne Meet Fruit
Glabeek - Belgique
Du 03 > 05 Novembre

Salon du Mariage
Avignon (84)
04 & 05 Novembre

Ventoux Provence Expo
Carpentras (84)
Du 24 > 27 Novembre

Champagne Aan Zee
Nieuwpoort- Belgique
15, 16 & 17 Décembre

Calendrier de l'Avent

Jamais deux sans trois,
découvrez le **calendrier de l'Avent HDH 2023**.

25 nouvelles capsules
à découvrir tous les jours...
Disponible dès maintenant



VENDANGES 2023



La vendange 2023 n'aura pas été des plus simple.



Pourtant bien partie, nous avons évité le gel, le mildiou & l'oïdium... et c'est le botrytis, une pourriture grise, qui s'est installé pendant l'été avec la pluie et la chaleur. Un tri méticuleux, a donc été fait par notre équipe de vendangeurs, directement sur les pieds de vigne. Ainsi donc, les raisins apportés au pressoir sont en parfait état. La quantité et la qualité sont belles et bien au rendez-vous. **Nous avons même cueilli une grappe de 730 g !**

NOUVELLES CUVÉES

Coup de  du Figaro pour cette cuvée pour la Foire aux Vins 2023



Pinot Noir



Millésime 2016

PROFITEROLES D'ESCARGOTS À LA CRÈME DE CHAMPAGNE

Ingrédients pour 4 personnes (en entrée)

- 12 petits choux à profiteroles (à commander)
- 24 escargots (en conserve)
- ¼ de litre de Champagne
- 1 échalote ciselée
- 1 cube de bouillon de volaille
- ½ litre de crème
- 150g de beurre d'escargots (à l'ail et au persil)
- 1 tomate coupée en petits cubes



Recette

Coupez un chapeau sur les 12 choux. Placez un escargot et un peu de beurre à l'ail et au persil dans chacun et remettre les chapeaux. Faire revenir 12 escargots à la poêle avec une cuil. à soupe de beurre d'escargot. Faire réduire au 3/4 le Champagne avec l'échalote, ajouter la crème et le cube de bouillon. Réduire de moitié et hors du feu ajouter le reste de beurre d'escargot bien froid. Ne plus faire bouillir mais garder au chaud. Passez les profiteroles 5 minutes au four à 170°. Nappez les fonds d'assiettes chaudes avec la crème de Champagne, disposez 3 choux et 3 escargots sur chaque et parsemez de dés de tomate.

NOS MÉDAILLES



cuvée chardonnay

2023



cuvée rose 2023

**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 LAUV
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

33
Tél. 06 80 59 57 60

M. CHATELLIER

34 Bis La Bigotière
44690 MAISON SUR SEVRE
Tél. 07 77 37 07 66

JEUX OLYMPIQUES PARIS 2024

**Les JO 2024 se déroulent à Paris,
à seulement 1h30 de Reims.**

La Flamme Olympique sera allumée à Olympie le 16 avril 2024. Arrivée en France, à Marseille, le 8 mai, la torche va ensuite parcourir 12 000 km jusqu'à nous, portée par 10 000 relayeurs.

**C'est le 30 Juin, que Reims va
accueillir ce flambeau, symbole des
jeux et sera la ville étape de la Marne.**
Lancement des Jeux Olympiques 2024
le 26 Juillet.



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

