

News Effervescentes

Automne - Hiver 2022



HDH

Edito

La vie reprend son cours, l'agenda des salons se remplit doucement mais sûrement.

A partir du 01 octobre & pour les prochains événements, nos tarifs vont évoluer.

Retrouvez-les ici...

La vendange a dépassé nos attentes, à tous les niveaux et nous promet encore un pétillant avenir.



Calendrier de l'Avent HDH

Après le succès de notre 1^{ère} édition l'année dernière, voici le nouveau calendrier de l'Avent HDH.



25 nouvelles capsules
à découvrir tous les jours...
Disponible en Novembre.

“ Le champagne met
la vie à l'échelle du rêve ”

PAUL GUTH

**Annulation possible
selon Covid**

Agenda

Foire d'Automne
Grans (13)
16 Octobre

Salon du Mariage
Avignon (84)
05 & 06 Novembre

Ventoux Provence Expo
Carpentras (84)
25 au 27 Novembre

Champagne Aan Zee
Nieuwpoort- Belgique
09, 10 & 11 Décembre



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

VENDANGES 2022

Cette année a rattrapé les deux dernières



Commencée le 01 septembre, jour de la rentrée scolaire & sous un beau soleil, les vendangeurs ont coupé des raisins sains, d'une magnifique qualité qui nous ont permis d'atteindre l'appellation de 12 000 kg/ha. Les vendangeurs ont parfait le bronzage des vacances, dans une ambiance joviale.

Velouté Butternut, Foie Gras & Noisettes

Ingrédients pour 6 pers :

- 90 g de foie gras
- 1,5 kg de butternut
- 30 cl de lait 1/2 écrémé
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 3 gousses d'ail
- 2 échalotes
- Sel, Poivre, huile d'olive
- Cerfeuil ou persil
- Tranches magret canard

1/ Lavez, égrainez puis coupez la courge en gros cubes (sans enlever la peau). Épluchez l'ail et l'échalote.

2/ Faire revenir l'ail et l'échalote dans 2 c.à.s d'huile d'olive, sans coloration. Rajoutez la courge, recouvrir de lait et d'eau, ajouter le bouillon de volaille et le sel. Cuire pendant 15 minutes.

3/ Concassez les noisettes et les faire dorer dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse. Réservez.

4/ Égouttez la courge butternut, l'échalote et l'ail en conservant le bouillon de cuisson. Mixez le tout en incorporant au fur et à mesure le bouillon (la quantité de bouillon incorporé dépend de la texture que vous souhaitez). Rectifiez l'assaisonnement & réservez.

5/ Détaillez le foie gras en petits cubes. Versez le velouté dans des assiettes creuses (ou des verrines pour l'apéritif). Rajoutez sur le velouté des noisettes concassées, quelques tranches de magret de canard et des copeaux de foie gras.



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

