



HDH

News Effervescentes

AUTOMNE/HIVER 2024

Edito

Après Henri & Odile sacrés bâtonnier, c'est à **Ema**, la fille de Maxime d'être mise à l'honneur par le village en étant choisie comme la nouvelle **Rosière**.

Une nouvelle bouteille s'ajoute à la gamme, retrouvez ici le commentaire de dégustation de la **cuvée 210** !



Retrouvez toutes nos actus
sur nos réseaux sociaux !



Agenda

Champagne Meets Fruit
Borgloon - Belgique
02 & 03 Novembre

Foire de la St Siffrein
Carpentras (84)
27 Novembre > 1^{er} Décembre

Champagne Aan Zee
Nieuwpoort - Belgique
13, 14 & 15 Décembre

« On ne boit pas, on donne un baiser à
son verre et le vin rend une caresse »

MONTAIGNE

100€

Calendrier Aventure

Les 25 CAPSULES INÉDITES
du calendrier de l'Avent 2024
n'attendent plus que vous !

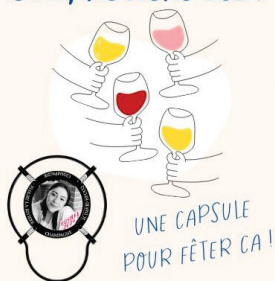


Ema,
fille de Maxime, qui a fêté ses 18 ans il y a quelques mois, a eu l'honneur d'être nommée, le 6 août dernier :

Rosière 2024

Tous les ans, depuis 1855, une jeune fille (ou même un jeune homme) est couronnée Rosière(e).

Tradition instaurée par François Príncipe Arnoult, bienfaiteur de la commune, qui récompense chaque année une jeune fille méritante de la commune.



RISOTTO AU CHAMPAGNE & FOIE GRAS POÊLÉ

 **6 personnes**
 **40 min**

Ingrédients 4 pers.

- 6 tranches Foie gras cru
- 110 cl Bouillon de volaille
- 400 g Riz à risotto
- 35 cl Champagne
- 100 g Beurre
- 100 g Parmesan
- 3 cuil. à soupe Mascarpone
- 3 échalotes
- 1 Carotte
- 1 Bouquet garni
- Sel & Poivre

Préparation

Portez à ébullition le bouillon de volaille avec le bouquet garni.
Pelez et taillez la carotte en petits dés.
Pelez et hachez les échalotes.
Faites-les fondre dans une grande poêle avec 10 g de beurre.
Ajoutez le riz, mélangez et laissez cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Versez le champagne et mélangez le tout sur feu doux.

Ajoutez le bouillon louche par louche, au fur et à mesure que le riz l'absorbe, sans cesser de mélanger. Salez et poivrez. Couvrez et réservez hors du feu.

Chauffez une poêle sur feu vif et faites saisir les escalopes de foie gras, 1 min par face. Salez et poivrez-les, réservez-les sur une assiette.

Mélangez vivement le risotto, incorporez le beurre restant, le parmesan et le mascarpone. Disposez le risotto dans des assiettes creuses ainsi que le foie gras.



Découvrez la Cuvée 210

Oeil : L'effervescence active génère un cordon large et crémeux de fines bulles. La Robe est d'un bel or paille. Le vin limpide et brillant.

Nez : Le premier nez exprime la belle maturité de ce champagne. Des arômes de mirabelles chaleureuses, des fruits du verger d'automne (poire). A l'aération, un profil gourmand de pain blanc et de fleurs blanches. En final, une touche de miel d'acacia.

Bouche : L'attaque en bouche révèle une belle gourmandise sur des notes de pêches rôties accompagnées par un profil d'agrumes confits. La finale est soyeuse et bien équilibrée.

100% Chardonnay
Vinifié en fût de chêne

Issue des parcelles
St Mammes & Les Goisses,
situées à une altitude
de 210m dans
la calcaire lutétien.



VENDANGES

Une année particulièrement difficile au niveau climatique. Nous sommes passés par tous les aléas possibles mais nous avons tout mis en œuvre pour les éviter.

Et nos efforts ont payé, le fruit de notre travail a été récompensé par de belles grappes, d'une qualité exceptionnelle, et sous un beau soleil.

Le millésime 2024 devrait être prometteur !



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 69 54 13 94

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

Euronat - 62 Route de Dépée

33590 GRAYAN ET L HOPITAL

Tél. 06 80 59 57 60

M. CHATELLIER

34 Bis La Bigotière

44690 MAISDON SUR SEVRE

Tél. 07 77 37 07 66



Olivier, Monika & Maxime
vous souhaitent de belles
fêtes de fin d'année !!

CHAMPAGNE
Henri DAVID-HEUCQ
2024

cuvee brut reserve
2024

cuvee chardonnay
2024

cuvee fil de chene
2024

cuvee millésime
2024

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

