

CHAMPAGNE

Cuillier Père et Fils

14 place d'Armes
51220 POUILLON

Tél 03.26.03.18.74

Port. : 06.85.20.73.39

E-mail : ChampCuillierP@aol.com



LA LETTRE DU VIGNERON

Avril 2007

Il y a quelque chose de magique à l'ouverture d'une bouteille de Champagne. Plus que l'évocation de la fête, c'est l'énergie qu'elle libère lorsque le bouchon saute. Un moment peut-être seulement comparable à l'esprit, la force, l'intensité d'un éclat de rire.



2006 : année de contrastes

Mai très pluvieux, juin chaud et sec, juillet caniculaire, août pluvieux et froid, le tout arrosé d'orages de grêles. Le 4 juillet restera malheureusement mémorable pour nous. Quelques unes de nos vignes se sont retrouvées aussi nues qu'en plein hiver. Plus de feuilles, plus de grappes et le bois marqué pour plusieurs années. Attaques de maladies (mildiou, oïdium) en prime.

Toutes ces catastrophes climatiques nous ont parfois fait perdre courage. Notre vendange 2006 était très compromise. Mais le soleil de septembre nous a été précieux. **Et la quantité et la qualité ont finalement été au rendez-vous.**



Notre région aussi, sous le signe du réchauffement climatique

Les événements climatiques que nous avons connus en 2006 ont toujours existé (nos anciens nous le répètent) mais ils ont tendance à se répéter. Juillet très chaud, accélération des cycles végétatifs de la vigne, poids des grappes de plus en plus important. Date des vendanges avancées. Maladies cryptogamiques plus insidieuses. Apparition d'insectes méridionaux. Tout ces éléments mettent en état d'alerte nos scientifiques et prouvent que le réchauffement du climat de la planète est bien d'actualité pour notre région également.

Au début du 20e siècle, il fallait faire face au phylloxéra, les vignerons ont su y remédier. Aujourd'hui, il faut considérer ce nouveau problème comme un défi. Un Plan Climat pour la Champagne est né. **C'est l'avenir de nos générations futures qui est en jeu.**

Chers clients et amis,

Voici notre lettre habituelle de printemps pour vous faire part de diverses informations qui, nous l'espérons, pourront vous intéresser.

Nous profitons également de cette lettre pour vous remercier sincèrement pour votre fidélité et votre confiance.

Grâce à vous, nous maintenons notre cap annuel d'environ 40 000 bouteilles (323 millions pour toute la Champagne).

Vous appréciez nos Champagnes et vous en faites profiter vos proches. Merci de promouvoir ainsi nos produits. Il n'y a pas de meilleur agent de publicité que vous !

Nous sommes toujours en constante évolution, remise en question et rigueur, aussi bien en ce qui concerne le travail de la vigne que celui de nos vins. Ceci afin que nos Champagnes vous apportent toujours pleine satisfaction.

Si vous envisagez une visite dans notre exploitation, merci de nous contacter avant par téléphone ou e-mail (en général, nous sommes fermés le dimanche).

A bientôt... sur votre table !

Sachez déguster notre Champagne avec plaisir et modération.

Le mythe de la petite cuillère



La tradition orale veut qu'une petite cuillère (en argent de préférence), glissée dans le col de la bouteille, suffise à bloquer toute dégradation du précieux breuvage.

Légende interplanétaire !

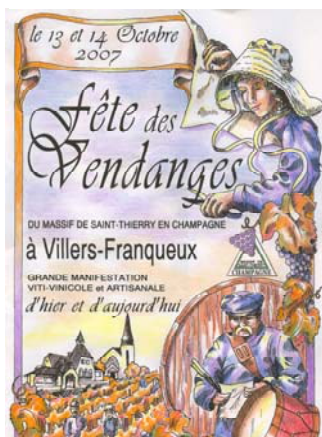
Le moyen le plus efficace de garder une bouteille entamée est de la reboucher avec un bouchon hermétique (la qualité du Champagne ne sera plus tout à fait la même).

Mais la meilleure façon de gérer une bouteille de Champagne entamée, c'estde la finir !

Petit rappel pour jouer à "Qui veut gagner des millions"

Nabuchodonosor	15 L = 20 bouteilles
Balthazar	12 L = 16 bouteilles
Salmanazar	9 L = 12 bouteilles
Mathusalem	6 L = 8 bouteilles
Réhoboam	4.5 L = 6 bouteilles
Jéroboam	3 L = 4 bouteilles
Magnum	2 L = 2 bouteilles
Bouteille	75 CL
Demie	37.5 CL
Quart	18.75 CL

Le saviez-vous : dans le "parler champenois", une roteuse est une bouteille de Champagne, à cause du bruit qu'elle fait quand on la débouche, et de ses effet sur le buveur !



Une fête des vendanges tournante est organisée tous les deux ans dans l'un des village de notre région, le Massif de Saint Thierry. En 2007, elle aura lieu à Villers-Franqueux, village voisin du nôtre, les 13 et 14 octobre. Lors de cette fête, vigneronne et artisanale, sont reconstituées des scènes du travail de la vigne et du vin ainsi que des vieux métiers tels qu'ils étaient pratiqués il y a plus de cent ans. A cette occasion, les vignerons de l'association du Massif de Saint Thierry proposent la dégustation de leur Champagne.

Cette année, en donnant le chiffre se rapprochant le plus de la contenance exacte d'un tonneau géant, vous pourrez gagner votre poids en Champagne.

Champagne...Ô sublime merveille ! Bruyant comme la foudre, aussi prompt que l'éclair, tu fuis les flancs de la bouteille, lorsque libre et joyeux le bouchon saute en l'air.

J.-L. GONZALLE (poète champenois du XIXe)