

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



Avril 2010



LA LETTRE DU VIGNERON

Le Champagne est une émotion vivante ; il possède cette vertu des miracles qui nous touche par tous nos sens avant de s'emparer de nous. Oh ! Cette musique et ce cristal sonore, cette fugitive pluie de notes qui nous ravissent et ne sont pourtant que les premiers échos d'un bonheur plus vif...

Extrait de « La Féerie du Champagne » par Michel Rachline

Bien entendu, nous tenons tout d'abord à vous dire un grand merci.

Car malgré ces temps de crise, vous êtes très nombreux à nous accorder votre confiance et fidélité.

Soit directement en nous faisant le plaisir de votre visite dans nos celliers, soit en vous faisant livrer par transporteur, soit en vous adressant à nos correspondants dans différentes régions de la France.

Nous serons ouverts tout l'été et pratiquement tous les week end. Mais il est préférable de nous contacter par mail ou téléphone pour nous faire part de votre visite. A très bientôt.



Baisse du rendement autorisé en Champagne en 2009.

Pour s'adapter à la baisse des ventes et réduire les stocks, vignerons et maisons de champagne se sont entendus pour baisser la production. Le rendement est passé à 9 700 kg de l'hectare contre 13 000 ou 14 000 kg les années précédentes.

Mais ce sont surtout les Maisons de champagnes qui ont été déstabilisées par la crise économique et la dégringolade des exportations de Champagne.

Les " petits " viticulteurs tirent leur épingle du jeu et semblent moins touchés par cette diminution des ventes.

Pour réduire les émissions de carbone, la bouteille de Champagne sera bientôt plus légère de 65 g.

Si une bouteille de vin pèse entre 450 et 500 g, une bouteille de Champagne est plus lourde, environ 900 g. **Le Champagne nécessite une bouteille plus résistante au fait du dégagement de gaz qui exerce une pression de 6 kg au cm².** Mais face à l'urgence climatique, il a été décidé de prendre des mesures pour réduire l'empreinte carbone de la Champagne. **Une bouteille de 835 g a été mise au point.** Cela pourrait permettre une réduction carbone équivalente aux émissions actuelles de 4 000 voitures. C'est le groupe Vranken-Pommery qui est à l'origine de cette innovation.



Pourquoi y a-t-il des bulles dans le Champagne ?



Ce précieux liquide contient du dioxyde de carbone dissous. Mais cela ne suffit pas pour donner naissance à ses bulles délicates, il faut aussi que **les verres soient sales !**

Après que le raisin se soit transformé en vin blanc dans les cuves, il subit une 2^{ème} fermentation en bouteille, avec de la levure et du sucre. Le sucre dégradé forme ensuite l'alcool et le CO₂. La pression augmente dans la bouteille, pour s'élever à 6 bars, forçant 5 l de CO₂ à se dissoudre dans les 75 cl de nectar. **D'où l'épaisseur du verre et la résistance du bouchon !**

Lors de l'ouverture, 80 % du gaz s'échappe immédiatement par la surface du liquide tandis que les 20 % restants donneront naissance aux bulles. Mais ce qui lance le départ d'une réaction en chaîne qui va illuminer le verre de milliers de bulles, c'est par les poussières, mêmes infimes, de forme irrégulière, dans lesquelles le Champagne n'arrive pas à s'insinuer et où il reste de minuscules bulles d'air. Elles vont s'élever vers la surface de plus en plus fort.

Alors exit le lave-vaisselle, rien ne vaut mieux le lavage des flûtes à la main et l'essuyage avec un chiffon doux.

La vérité est une bulle de Champagne, elle remonte toujours à la surface

Citation de Gilles Martin-Chauffier:

Gâteau drôlement délicieux ... et facile...au Champagne de mamie Michelle !!!

Pour 8 personnes : 4 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 2 verres de sucre, 1 verre d'huile, 1 verre de Champagne, 3 verres de farine, 1 sachet de levure chimique



Séparer les jaunes des blancs (les blancs seront battus en neige par la suite). Dans un saladier, battre les 4 jaunes, le sucre vanillé, le sucre, ajouter l'huile, le Champagne, la farine et la levure et incorporer les blancs battus en neige en soulevant la pâte.

Cuire 1 h à 1 h 15 thermostat 3 puis 5 vers la fin.

Sommaire :

- Baisse du rendement autorisé en champagne lors des vendanges 2009
- Le Champagne plus écolo
- Pourquoi y a-t'il des bulles dans le Champagne ?
- Recette au Champagne

N'hésitez pas à visiter notre site :

Champagne-cuillier.fr

