

CHAMPAGNE

Cuillier

PÈRE & FILS

*La lettre
du vigneron*

Avril 2012

Le Champagne, s'il se lit et se voit, s'entend. Le bruit d'un bouchon qu'il ne faut pas forcer, la danse des bulles qui montent et s'égaillent, le ravissant soupir de l'écume qui s'apaise, composent aux oreilles la symphonie unique d'une élégance auditive, privilège du vin blond.

Une vendange en août en 2011

On avait tous en tête la vendange 2010, qui, après un été pluvieux, nous avait demandé un grand travail de tri pour obtenir une qualité de Champagne toujours irréprochable. On se souviendra tout autant de 2011 !

Après les fortes chaleurs du printemps, nous avons constaté sur l'ensemble de notre vignoble une avance d'environ trois semaines de la floraison, par rapport à une année normale. C'était sans compter sur un été pluvieux et froid. Il n'a donc pas accéléré cette précocité, mais la vigne,

qui souffrait de manque d'eau au printemps, a refait ses réserves hydriques : juin et juillet ont connu 50 % d'eau en plus que la moyenne. Les raisins ont grossi tout le long de l'été, à la limite de l'explosion des grains.

Résultat des courses : une vendange qui débuta le 23 août ! Du jamais vu en Champagne !



2012 commence aussi comme une année historique !

Après un mois de janvier plutôt clément, le froid est enfin arrivé en février, avec un record battu le 4 février avec -19.7°C enregistré à Courcy (à quelques km de Pouillon). Les travaux de taille ont évidemment été stoppés pour ne pas accentuer le risque d'éclatement du bois par le gel.

La vigne étant en mode de repos végétatif, elle doit normalement résister à des températures très froides. Nous pourrions nous rendre compte au printemps des éventuels dégâts.

Petit quiz champenois :

1. En quelle année le vignoble champenois devient-il zone d'Appellation d'Origine Contrôlée ?

- A. 1895
- B. 1935
- C. 1974

2. Quel est le nombre de bulles contenues dans une bouteille de champagne ?

- A. jusqu'à 2 000
- B. jusqu'à 200 000
- C. jusqu'à 2 millions

3. Quelle est la pression contenue dans une bouteille de Champagne ?

- A. 5 kg/cm^2
- B. 6 kg/cm^2
- C. 7 kg/cm^2

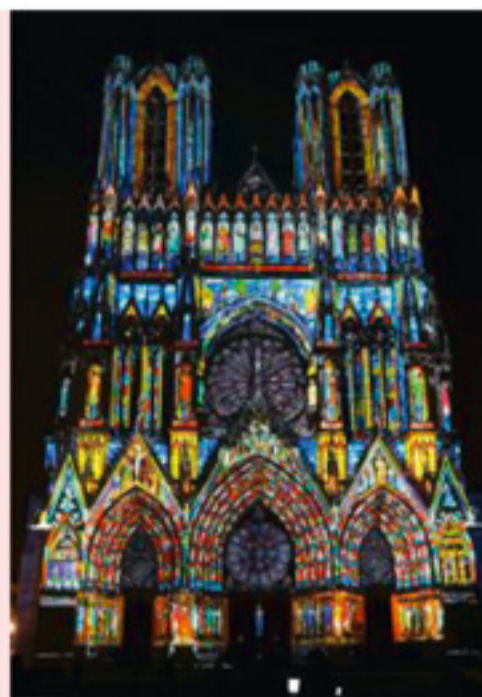
Réponses :
1.B | 2.C | 3.B

Pourquoi le Champagne est-il toujours synonyme de fête ?

Au fil de l'Histoire, le Champagne a vu son destin se sceller à celui de la noblesse française. Il accompagnait quasiment toujours le sacre des Rois dans notre chère cité. Au XVII^{ème} siècle, sa réputation n'est déjà plus à faire et aujourd'hui le Champagne continue à être associé aux plus grands événements : mariages, baptêmes, communions, inaugurations et même compétitions sportives.

Tourisme dans notre région :

• Festival *Orbis Pictus* au Palais du Tau à **Reims**, les 25, 26 et 27 mai 2012.



• Le magnifique spectacle *Rêve de couleur* mettant en valeur la Cathédrale de **Reims** reprendra cette année du 1^{er} juin au 23 septembre.

• Le Massif de St Thierry organise une randonnée pédestre à la découverte du prochain village qui accueillera la fête des vendanges. Rendez-vous le 14 octobre à **Thil**.

• Les *Montgolfiades* de **Warmeriville** du 21 au 23 septembre.

Plus d'informations sur notre site internet ou auprès de l'office de Tourisme de Reims.

Le Champagne se marie très bien avec différents plats. Voici quelques recommandations :

• Le **Brut Traditionnel** se sert facilement à l'apéritif avec des amuse-bouche légers en goût ou des verrines de légumes et crudités bien fraîches.

• Avec ces arômes de fruits rouges, le **Brut Sélection** est idéal pour les apéros dînatoires. Il se marie aussi à merveille avec le saumon, le thon, et même les huîtres !

• La **Grande Réserve** est la cuvée qui s'accommode au plus grand nombre de plats : foie gras, risottos, viandes blanches et poissons blancs avec une sauce à la crème.

• La **Cuvée Bleue** est un peu plus pointilleuse. Elle se sert idéalement sur un plateau de fromage ou avec des viandes rouges.

• De part son assemblage vin blancs vins rouges, le champagne **Rosé** peut se prendre aussi bien à l'apéritif qu'au cours d'un repas. Idéal avec des magrets de canards aux fruits rouges ou des cailles farcies. Elle enjolive aussi les papilles sur des tiramisus biscuits roses de Reims et fruits rouges !

Retrouvez nos actualités tout au long de l'année sur notre site internet et notre page Facebook.

Le Champagne est-il bon pour la santé ?

Une étude réalisée par l'Université de Reading (Royaume-Uni) et publiée dans les pages du très sérieux *British Journal of Nutrition* souligne que boire du Champagne (et uniquement du Champagne) à raison de deux flûtes par jour (n'abusons pas des bonnes choses) réduirait considérablement le risque de problèmes cardiovasculaires, activerait le système lymphatique et aiderait à l'élimination de certaines graisses.

Le vin console les tristes, rajeunit les vieux, inspire les jeunes et soulage les déprimés du poids de leur soucis.

Lord Byron

Les bouchons de liège se recyclent !

Pourquoi ?



• Recycler le liège est un acte écologique qui évite de mettre en décharge des déchets non valorisés et retarde l'émission de CO2 capté que le liège continue à séquestrer.

• Pour participer à une démarche écocitoyenne : vous recyclez vos bouteilles en verre, ayez le même réflexe pour les bouchons de liège !

• Le liège recyclé permet une nouvelle production : Matériaux isolants, des objets design ...

Les bouchons sont collectés par des associations puis revendus aux bouchonniers. L'argent récolté est utilisé pour le développement de leurs actions. Déposez nous vos bouchons lors de votre prochaine visite !