



LA LETTRE DU VIGNERON

Avril 2011

Il n'est pas d'heure, c'est vrai, pour boire le Champagne. La féerie peut surgir à tout moment dans l'existence, pourvu que l'on en ait envie. Pendant les repas, le Champagne ne cesse d'être l'instigateur de la fête et du plaisir. Il convient à tous les mets. Le Champagne n'est pas difficile, il aime tout ce qui est bon, et tout ce qui est bon le lui rend bien !

La Féerie du Champagne par Michel Rachline

Dans un contexte économique difficile pour tous en 2010, nous tenons à vous remercier de votre confiance.

Nous avons tout mis en œuvre pour rester au plus proche de vos attentes.

Nos ventes ont ainsi atteint environ 52 000 bouteilles, grâce à votre fidélité et à de nouveaux débouchés à l'export.

Nous remercions notamment les canadiens pour leur accueil chaleureux !

Comme tous les ans, nous pourrions vous accueillir cet été. Mais il reste préférable de nous contacter par mail ou téléphone pour nous faire part de votre visite. A très bientôt.

Marie-Paule et Patrick

Vendanges 2010.



Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il s'agissait d'une vendange compliquée. Le mois d'août a été pluvieux en Champagne, et le botrytis a fait son apparition dans beaucoup de vignes. Le botrytis est une sorte de pourriture, considérée comme noble dans certains vignobles (Sauternes...) mais redoutée en Champagne.

Afin de pouvoir apporter au pressoir un raisin de qualité, nous avons dû appliquer un traitement sévère dans les vignes, laissant au sol par endroit de nombreuses grappes. **C'est grâce à la qualité de la cueillette que nous avons pu obtenir de bons vins.**

La mise en bouteille de la récolte 2010 vient de se terminer et nous avons pu constater avec satisfaction que nos efforts durant la vendange ont porté leurs fruits. **En effet, malgré la pluie, la maturité du raisin était de bon niveau et les vins clairs sont de bonne qualité.**

Tourisme dans notre région :

- Le Massif de St Thierry organise sa 11ème Fête des Champagnes, les 8 et 9 octobre 2011 à Chenay (plus d'informations à venir sur notre site internet).
- La cathédrale de Reims fête des 800 ans !! De nombreuses manifestations auront lieu du 6 mai au 23 octobre 2011.

La confusion sexuelle pour réduire les insecticides.

Depuis plusieurs années maintenant, nous participons au programme collectif de confusion sexuelle pour lutter contre chenilles (tordeuses de grappes). La pose de rak (appareil diffuseur de phéromones) dans les vignes est une **méthode originale et saine pour lutter efficacement contre les vers de la grappe, afin de réduire voir de supprimer les insecticides.**



Un ami sans humour, c'est comme un Champagne sans bulles.

Nadine de Rothschild

Petit quiz champenois :

1. Quels sont les trois cépages principaux utilisés dans l'élaboration du Champagne ?

- A. Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay
- B. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- C. Pinot Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris

2. Quel est l'art de collectionner les plaques de muselet ?

- A. Pépériphilie
- B. Placophilie
- C. Placomusophilie

3. Quelle est le nom d'une bouteille de Champagne contenant 12 L ?

- A. Balthazar
- B. Salmanazar
- C. Nabuchodonosor



Sommaire :

- Vendanges 2010
- Réduction de l'utilisation des insecticides
- Recette : Coquilles Saint-Jacques au Champagne
- Petit quiz champenois



N'hésitez pas à visiter notre site internet :

www.champagne-cuillier.fr



Coquilles Saint Jacques au Champagne

4 personnes : 16 noix de coquilles Saint Jacques, 150 gr de champignons de Paris, 1 bouteille de Champagne, 50 g de crème fraîche, 2 échalotes, 50 gr de beurre, 1 jaune d'œuf, sel, poivre.

Faites revenir, dans une sauteuse, avec le beurre, les échalotes hachées, les champignons émincés et les noix de Saint Jacques. Salez, poivrez puis mouillez avec le Champagne. Retirez les coquilles et les champignons et gardez-les au chaud. Laissez réduire le mélange au Champagne de moitié sur feu vif. Pendant ce temps, battez le jaune d'œuf avec la crème fraîche et incorporez ce mélange, hors du feu, à la sauce réduite en fouettant. Recouvrir les noix de Saint Jacques et champignons de cette sauce et servez très chaud.

A servir en dégustant notre Grande Réserve.

