

Chers amis et clients,

Pourquoi cette lettre ?

Beaucoup d'entre vous nous demandent souvent ce que l'on fait comme travail dans les vignes et dans les caves, en hiver et au printemps.

Beaucoup de travaux sont à effectuer :

La taille qui commence début novembre pour se terminer courant mars. Quel que soit le temps, nos deux salariés y bravent les intempéries.

En janvier, vient le moment du tirage. C'est la mise en bouteille du vin de l'année précédente après tous les assemblages pour réaliser les différentes cuvées : Brut, Cuvée de Réserve, Rosé, etc...

Avril, le moment qui fait souffrir notre dos, le liage qui consiste à attacher les charpentes sur les fils de fer.

Mai, la vigne bourgeoine.

Ce qui nous prévient qu'il va falloir préparer nos jambes car, Mai et Juin, sont les mois où l'on suit la croissance de la vigne qui pousse de 30 centimètres par semaine. Là, les étudiants qui sont libres sont très demandés. Et indispensables.

### Escapade en Belgique lors d'un salon.

La Belgique est le pays des bières, n'est-ce pas. Mais, il y a aussi d'autres bons produits, comme « Les Vins de Roisin », de grands vins de fruits que j'ai découverts.

Je me rappelle que mes grands parents en faisaient, autrefois, avant toutes ces normes européennes.

Ces vins de fruits, sont le résultat d'une très grande recherche.

Vinifié avec passion, stabilisé, éclaircit. Il donne en bouche une redécouverte de la cerise, fraise, coing, rhubarbe et tant d'autres goûts qui agrémentent le gibier, ou un gâteau au chocolat par exemple que le vin de cerise enchante.

Enfin, un petit délice qui revient à **Ludovic BOUCART 7387 ROISIN- BELGIQUE**

N'hésitez pas à nous rendre visite en CHAMPAGNE, nous serons toujours heureux de vous recevoir et de discuter autour d'une coupe de notre excellent breuvage. Prévenez-nous de votre passage pour que nous puissions vous rendre disponibles.

Marie-Paule

Question de Monsieur SA... qui nous demande ce que l'on fait pour améliorer la qualité de nos champagne ?

### Couché ou Debout

Une récente étude publiée par un négociant champenois, a démontré qu'en 10 ans de recherche et essai, un champagne se conserve aussi bien couché que **debout**.

Très surprenant. Mais personnellement, je conserverai toujours mon vin couché.

Et vous ?

Depuis deux ans, nous avons appliqué *la culture raisonnée*.

Qu'est-ce que ça signifie ?

La culture raisonnée est venue d'une grande réflexion de la Champagne sur la remise en question de nos méthodes culturales et leurs répercussions sur notre environnement.



La protection de l'environnement est l'affaire de tous. Mais principalement de l'agriculture en ce qui concerne la protection des nappes phréatiques.

Pour notre part, les nitrates, que l'on utilise depuis cinq ans sont d'origine BIO.

La Champagne avait conseillé depuis plus de sept ans, de ne plus utiliser les désherbants à base de triazines. Nous avons appliqué cette mesure immédiatement.

Mais la plus grande réussite, vient de nos services techniques et de notre formation constamment remise en question. Ce qui a permis de supprimer certains traitements et de les remplacer par une méthode 100 % BIO.

Un exemple, qui consiste à accrocher dans les vignes des diffuseurs. Ce sont des capsules qui émettent une phéromone imperceptible pour l'homme, mais qui provoque chez l'Eudemis, papillons dont le vers pique et détruit les grains de raisins, une désorganisation sexuelle qui ne lui permet pas de retrouver la femelle parmi ses congénères. De ce fait, moins de ponte, donc moins de vers. Mais tous les viticulteurs ne veulent pas utiliser cette méthode car elle n'est pas efficace à 100 %. **Domage !**

*Tandis qu'à leurs œuvres perverses*

*Les hommes courent haletants,*

*Mars qui rit malgré les averse,*

*Prépare en secret le printemps*

*Théophile Gautier*



Et s'il pleut comme c'est l'usage, point d'inquiétude car : Quand Mars mouillera, bien du vin tu auras.

**Savez-vous que nous pouvons personnaliser vos étiquettes, sur le Champagne brut et rosé, pour vos moments de fêtes, communions, mariage. Demandez-nous conseil.**



### INFOS liège

Depuis mars 2000 notre fournisseur de bouchons a mis en place un test supplémentaire de réactivité des bactéries vivant dans le liège.

Ce qui nous permet d'obtenir un produit encore plus sain, agréé par la norme espagnole LGAI ISO 9002.

**NOTRE CUVÉE BLEUE A CHANGE DE FORME, POUR ETRE ENCORE PLUS ORIGINALE. SON NOUVEL HABILLAGE EST EN COURS DE REALISATION.**