



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

## LETTRE D'INFORMATION - AOUT 2013

Chers clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour le premier semestre 2013.

### Dans les vignes, un hiver très long

Suite aux conditions météorologiques ancrées dans la grisaille, l'humidité et la fraîcheur des 4 premiers mois de l'année, la vigne est sortie de son repos végétatif très tardivement. Ce n'est que fin avril, avec 15 jours de retard, qu'apparaissent les premières pointes vertes.

Avec un printemps ressemblant plutôt à un mois de novembre, l'évolution de la vigne est très lente. La pousse de la vigne entre dans l'été avec plus de 3 semaines de retard.

Enfin, début juillet, le soleil et la chaleur arrivent à point nommé pour la phase cruciale de la floraison. Les grappes se forment dans des conditions optimales, des températures autour de 25 °C et un peu de vent pour transporter le pollen.

Actuellement, les vignes sont très verdoyantes et indemnes de maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium). Les sols gorgés d'eau accumulée durant le premier semestre et un soleil abondant favorisent le bon développement des raisins.

Le mois de septembre sera déterminant pour la qualité de la récolte, d'autant plus que les vendanges seront plutôt tardives en septembre, ou peut-être même début octobre.

### Préservons notre environnement !

Depuis plus de 5 ans, nous avons entrepris l'enherbement de la partie centrale des rangs de vigne.

Cela apporte de nombreux avantages :

- il est plus confortable de marcher sur un tapis d'herbe que dans la boue, surtout en période hivernal.
- les travaux mécaniques dans les vignes peuvent être réalisés plus rapidement après une belle pluie.
- l'érosion des sols est très limitée dans les parcelles à fort dénivelé lors de gros orages.
- la présence de l'herbe influe sur la vigueur de la vigne et permet d'obtenir, certes moins de quantité, mais des raisins très sains à la récolte, moins sensibles à la pourriture.
- les désherbants sont utilisés uniquement pour l'entretien sous les rangs d'où une réduction de 50 % de ces produits.

Afin de limiter encore plus ces intrants, nous testons un nouveau matériel qui bine sous les rangs. Nous espérons que d'ici 2 ou 3 ans, nous n'utiliserons plus de désherbant.

C'est un travail de longue haleine qui demande beaucoup de temps pour la tonte et le binage sous le rang mais qui favorise la préservation de l'environnement.



## Notre gamme s'étoffe

Après plusieurs années de réflexion et d'essais de vinification, notre nouvelle Cuvée Brut BLANC DE BLANCS sera mise à votre disposition dès septembre.

Issue de l'assemblage de nos plus belles grappes de Chardonnay de la vendange 2009, cette cuvée millésimée est légèrement vinifiée en fût de chêne. Elle ne représente que 2 % de la récolte.

### COMMENTAIRES ŒNOLOGIQUES :

La distinction de cette cuvée se reflète dans la teinte brillante aux reflets verts caractéristiques du Chardonnay, soulignée par un délicat ballet de bulles fines et lentes.

Olfactivement, la matière est délicate, offre de jolies notes florales avant de libérer ses notes agréablement mélangées d'agrumes, de citron vert, et de fruits blancs.

En bouche, l'attaque se présente avec élégance, d'une belle finesse, tendue par la fraîcheur d'une effervescence contenue ; le vin se découvre en finale sur la gourmandise d'une sensation crémeuse et une agréable et douce minéralité.

Le bel équilibre de cette cuvée et sa droiture la prédisposent à des compagnons nobles et de caractère: carpaccio de Saint-Jacques, Gambas à l'huile d'olive, homard en gelée de caviar... Les amateurs curieux sauront le marier avec audace à des fromages mi- affinés: pâtes cuites et chèvres doux.



## A vos agendas ! Nos rendez-vous à l'étranger d'ici la fin de l'année ...

**ROYAUME-UNI.** Nous présentons nos champagnes à Londres lors de la dégustation annuelle de notre importateur Armit Wines, le **19 septembre 2013**. De nombreux professionnels et amateurs de vins y sont conviés ! RDV sur leur site internet <http://www.armitwines.co.uk/services-events/events/> pour les détails. S'en suivra leur dégustation de Noël à l'approche des fêtes de fin d'année.

**DANEMARK.** Le **4 et 5 octobre 2013** a lieu le lancement de notre champagne à Copenhague par le biais de notre nouvel importateur : OM Nielsen Vinimport <http://www.omnielsen.dk/new-champagne-in-copenhagen/> Nous aurons plaisir à faire découvrir toute notre gamme et faire de nouvelles rencontres!

**FINLANDE.** Nous accompagnons notre importateur Promixan Oü au salon Wine, Food & Good Living 2013 à Helsinki du **24 au 27 Octobre 2013** sur le stand de [www.kyytipoika.com](http://www.kyytipoika.com) (leur site de vente en ligne). Nous vous y donnons donc RDV !

**ETATS-UNIS.** Notre importateur Major Brands (Missouri) et leurs partenaires organisent des opérations promotionnelles autour de nos champagnes à St. Louis & Kansas City du **13 au 18 novembre 2013**. Nous y serons !

## Offrez du champagne

Le champagne est le cadeau-plaisir par excellence à l'occasion des fêtes de Noël, pour célébrer la nouvelle année ou encore remercier quelqu'un pour un service rendu.

Nous vous donnons la possibilité d'envoyer par la Poste les colis suivant:

	1 magnum	3 bouteilles	6 bouteilles	12 bouteilles
Frais de livraison	12€	13€	17 €	21 €

Nous pourrions glisser un petit mot rédigé par vos soins dans chaque colis.

## Suivez notre actualité

Sur notre site : [www.champagne-gratiot-pilliere.com](http://www.champagne-gratiot-pilliere.com)

Sur Facebook : [www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere](http://www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere)

Nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Salutations pétillantes,  
Olivier et Sébastien GRATIOT