



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

## LETTRE D'INFORMATION Février 2013

Chères clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour le second semestre 2012, ainsi que les nouveautés à venir.

### Petite récolte, grand Millésime



Après un printemps pluvieux et frais perturbant le développement de la vigne et la bonne formation des grappes de raisin, le soleil s'installe sur nos coteaux après le 15 juillet pour ne plus les quitter jusqu'aux vendanges.

Le faible rendement de la récolte et des conditions météorologiques idéales nous permettent d'obtenir des raisins d'une belle maturité et d'une concentration aromatique exceptionnelle.

Les vendanges programmées le 25 septembre (prévisions de fin juillet) débutent finalement le 13 septembre dans les parcelles très peu pourvues de raisins.

Les premières dégustations de vins (avant assemblages) effectuées en novembre sont très prometteuses et nous laisse entrevoir un grand millésime, à déguster en juin 2015, au plus tôt.

### Nos cuvées disponibles en 2013

**CUVEES TRADITION** : pour ce début 2013, nous vous proposons les mêmes cuvées Brut, Demi-Sec et Extra-Brut mises à votre disposition en fin d'année 2012.

En 2012, l'Extra Brut a séduit de nombreux amateurs et a été plus présent pour vos apéritifs.

**BRUT ROSE** : cette cuvée, caractérisée par sa gourmandise et son fruité, rencontre d'année en année un succès grandissant. C'est le champagne de tous les instants.

**BRUT MILLESIME** : adieu au 2007 ! Bienvenue au 2008 !

Disponible depuis début décembre, c'est un champagne délicat, signature d'un millésime d'exception. Excellent à l'apéritif, il est à découvrir sur des saveurs marines finement iodées: noix de St jacques en carpaccio, fines de claires, fruits de mer « en cocotte », et pour les plus audacieux, des langoustines fraîches poêlées... au Champagne.

**CUVEE MATHYS** : la cuvée 2002 a rencontré un très grand succès en 2012. Les dernières bouteilles ont été vendues pour les fêtes de fin d'année.

En mars, une nouvelle Cuvée Mathys vous sera proposée. Issue de vins provenant de la vendange 2003, elle sera dans la même lignée que 2002 : bulles très fines, soutenues par une teinte profonde, une richesse olfactive d'une grande complexité aromatique, une bouche généreuse et persistante.

## RATAFIA :

Le jus de raisin fraîchement pressé est muté avec du marc de Champagne. Doux par le sucre du raisin non fermenté et chaleureux par l'alcool du marc de champagne, il s'apprécie à tout moment de la journée, avec des petits feuilletés salés, du fromage tels les « bleus » mais aussi sur des desserts plutôt chocolat.

En ce début d'année, un nouveau Ratafia, issu de la vendange 2011, vous est proposé. Il est désormais logé dans un tout nouveau flacon en verre blanc mettant en valeur sa couleur ambrée et brillante aux reflets cuivrés.

Un magnifique cadeau à faire à vos proches.



## Export, de nouvelles conquêtes

En 2012, nous avons renforcé notre position sur le marché britannique. Nous travaillons depuis le mois de mai avec un importateur implanté à Londres (Armit Wines). Nos champagnes sont désormais sur les tables de plusieurs établissements renommés à travers le pays.

Aux Etats-Unis, nous sommes distribués par l'importateur Major Brands (St. Louis, Missouri) et sommes présents dans la plus importante chaîne de magasins d'alimentation du Missouri (Schnucks).

Le marché finlandais s'est également ouvert à nous. A la suite d'un salon de 3 jours à Helsinki en mars dernier, nous avons entamé une belle collaboration avec un importateur Estonien (Promixan Oü/Kyytipoika.com) qui distribue nos champagnes en Finlande et Estonie, et prochainement, dans les autres Pays Baltes et en Russie (St. Petersburg).

Après la Nouvelle-Calédonie et la Guyane, nos champagnes sont dorénavant distribués sur l'île de La Réunion par Run Austral Champagne. Les Réunionnais apprécient notre champagne, eux aussi!

Pour 2013, nos efforts vont se concentrer sur le renforcement des marchés existants et la prospection de 2 ou 3 nouvelles destinations. Cela va commencer en mars par une rencontre avec des acteurs de la distribution de vins à Copenhague (Danemark). Nous devrions aussi nous rendre à Stockholm (Suède), relancer le marché Norvégien et peut-être explorer des opportunités vers l'Asie.

## Inscrivez-vous pour recevoir nos Lettres d'Information par e-mail

Par notre site internet, nous vous invitons à nous communiquer votre adresse mail afin de nous permettre de vous transmettre nos Lettres d'Information et vous apporter les dernières nouveautés : opérations promotionnelles, récompenses des cuvées, changement de millésime, ou tout autre événement autour de votre champagne préféré.

## Parlez-en autour de vous

N'hésitez pas à recommander notre site à vos amis, à votre entourage, dans vos associations, etc...

Vous pouvez également nous suivre sur Facebook en cliquant « J'aime » sur notre page:  
<https://www.facebook.com/Champagne.Gratiot.Pilliere>

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

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT