



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

LETTRE D'INFORMATION - AOUT 2016

Chers clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre [Maison](#) pour le premier semestre 2016.

Le printemps ne fait pas le Millésime

Il faut remonter très loin (1978, 1980) pour retrouver un printemps aussi exceptionnellement arrosé et d'une fraîcheur quasi-permanente. Ces conditions ont favorisé un démarrage lent de la végétation. Fin mai, la pousse de la vigne avait déjà 2 semaines de retard sur la moyenne décennale.

Tout au long du mois de juin, nous avons vu apparaître sur les feuilles quelques tâches, translucides sur le dessus, blanchâtre sur le dessous. Petit à petit le mildiou s'est installé. Il s'est nourri de ces averses à répétition. Avec une grande vigilance, nous prêtons une attention particulière à ce que cet invité impromptu ne vienne contaminer les grappes. C'est un travail de longue haleine !

Le soleil du mois de juillet a été notre principal allié pour stopper la propagation du mildiou et sécher ces tâches.

Nous espérons que les mois d'août et septembre nous apporteront la chaleur nécessaire pour optimiser la maturité des raisins avant la récolte prévue aux alentours du 25 septembre.

Infos Cuvées

[Brut Rosé](#), médaille d'OR aux Vinalies Internationales 2016

La robe teintée de rose souligne les bulles toniques.

Les arômes se diffusent sur une trame de fraise, de violette et de touches mentholées.

La bouche est croquante, aux fruits multiples (griotte, cerise,...) retenue par une fraîcheur tendue.

C'est le champagne de tous les instants. Le parfait accord sur un dessert aux fruits rouges.

[Brut Millésime 2011](#), changement de flacon

En octobre prochain, notre Cuvée Millésimée 2011 sera présentée dans le flacon précédemment utilisé pour la cuvée MATHYS.

La robe or jaune parée de larmes cède à l'expression fruitée du nez, mélange riche de notes de poire et de pêche jaune.

La bouche est droite, fraîche et tendue, avec une expression mature du Meunier sur une finale persistante et zestée, équilibrée par un dosage adapté.

A privilégier à l'apéritif.

[Brut BLANC DE BLANCS 2010](#), 2 médailles d'Argent en 2016

Ce vin or paille aux reflets verts et blonds diffuse au nez des notes légères de pêches blanches et d'agrumes délicats.

En bouche, l'attaque est équilibrée, à la fois sur une fraîcheur élégante et persistante, un charnu léger et sur une finale minérale agréable.

Champagne d'apéritif, à associer à des poissons ou des fromages.



Champagne GRATIOT-PILLIÈRE - 8/10 avenue Fernand Drouet - 02310 CHARLY-sur-MARNE

Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 – Fax : +33(0)3 23 82 73 98

E-mail : info@champagne-gratiot-pilliere.com

www.champagne-gratiot-pilliere.com

Brut HERITAGE 2011 : origines boisées

La robe or dorée, profonde, retient légèrement les bulles très fines à l'ascension lente. Le nez, expressif de bois sec, feuille de tabac et de fruits mûres, caractérise l'expression fondue des raisins de vieilles vignes sélectionnés et vinifiés en fût de chêne.

Un vin de découverte du terroir et des vinifications à l'ancienne, pour des amateurs éclairés. A déguster sur un repas gastronomique. Sur votre table pour les fêtes de Noël.



Osez le Magnum

Pour vos soirées de fête en famille ou entre amis, le magnum en impose sur une table.

L'évolution du champagne dans ce grand flacon est plus douce et graduée.

Dans une contenance de 1.5 litre, il y a deux fois plus de vin alors que la taille du bouchon est la même que pour une bouteille. A tester !

A l'export

En avril dernier, en compagnie de notre nouveau distributeur [Veinidkoju OÜ](#) (Estonie), nous avons eu l'honneur de participer au prestigieux événement « [Grand Champagne Helsinki 2016](#) » organisé par [Essi Evellan](#), une personnalité renommée en Finlande, passionnée et spécialiste du champagne. Veinidkoju Oü distribue toutes nos cuvées aux professionnels et particuliers de Finlande et Estonie. Un partenaire idéal !

Au Royaume-Uni, notre partenaire [Bancroft Wines](#) nous assure une belle distribution de nos cuvées Brut Tradition, Extra-Brut et Rosé... Que de perspectives sur ce marché très concurrentiel. Notre Brut Tradition a par ailleurs été mis à l'honneur lors de [l'Altantic Cup Polo Festival](#) organisé par [Cambridge University Polo Club](#) entre les 4 universités les plus prestigieuses : Cambridge, Oxford, Harvard et Yale. D'autres événements à venir, restez connectés !

Retrouvez notre distribution à l'export sur notre site internet : « [Où Trouver Nos Produits ?](#) »

Offrez du champagne en fin d'année

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

	1 magnum	3 bouteilles	6 bouteilles	12 bouteilles
Frais de livraison	13€	14€	20 €	24 €

Un petit mot rédigé par vos soins peut être mis dans chaque colis.

Valable uniquement en France Métropolitaine.

Suivez notre actualité

Sur notre [site](#), [Facebook](#), [Twitter](#), [Instagram](#)

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

Salutations pétillantes,
Olivier et Sébastien GRATIOT

Champagne GRATIOT-PILLIERE - 8/10 avenue Fernand Drouet - 02310 CHARLY-sur-MARNE
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 – Fax : +33(0)3 23 82 73 98
E-mail : info@champagne-gratiot-pilliere.com

www.champagne-gratiot-pilliere.com