



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

LETTRE D'INFORMATION - AOÛT 2017

Chères clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour le premier semestre 2017.

Entre gel et canicule

Après un hiver plutôt doux et peu arrosé, la vigne sort rapidement de son repos végétatif à la faveur d'un mois de mars exceptionnellement ensoleillé. Les premières feuilles sortent rapidement de leurs bourgeons, principalement le cépage chardonnay, toujours plus hâtif que le Pinot Noir et le Meunier.

AVRIL – Pendant les nuits des 20, 21 et 22, la température descend dans le négatif, jusqu'à -6°C dans certains secteurs en bas de coteaux. Le gel sèche littéralement les jeunes pousses sorties quelques semaines auparavant (voir image, cépage chardonnay). Nous pensons être impactés à 25% de nos 18 ha.

MAI - Pour les vignes qui ont subi ces gelées printanières, un deuxième bourgeon dormant ressort généralement. Il reste toujours moins fructifère que le premier mais pourra permettre d'assurer la taille pour l'année d'après.

Heureusement, pour une grande partie de notre vignoble, installée plutôt à flanc et haut de coteaux, moins exposée aux températures inférieures à 0 et aussi plantée du cépage Meunier plus tardif, la végétation s'épanouit pleinement tout au long des belles journées ensoleillées de mai.

JUIN – Les grandes chaleurs sont très favorables à la formation de la grappe ou « floraison » qui se déroule dans des conditions optimales entre le 5 et le 15 juin.

JUILLET - Sous l'influence de températures caniculaires fin juin/début juillet, le développement de la vigne a pris une quinzaine de jour d'avance sur la moyenne décennale. Fin juillet, les raisins entrent dans la phase de véraison, les grains gonflent, s'enrichissent en sucre et commencent à changer de couleur.

Cela nous laisse entrevoir une récolte précoce voire aoûtienne.



Infos Cuvées

Brut TRADITION

Vous retrouverez dès septembre le Brut TRADITION issu majoritairement de la récolte 2013. Cette cuvée de plus de 3 années de vieillissement en bouteille est prête pour vos papilles.

C'est un champagne fruité et frais à privilégier à l'apéritif.

Brut Rosé, médaille d'ARGENT aux Vinalies Internationales 2017 issu de la récolte 2014.

La couleur est délicate, d'un rose tendre, aux bulles fines et légères.

Le nez du vin s'exprime sur des notes éphémères et délicates de groseilles et de cassis.

Le toucher de bouche est tendre, léger et souligné par un dosage équilibré.

Un vin de plaisir, tout simplement.



Brut BLANC DE BLANCS 2010, 2 médailles d'Argent en 2016

C'est avec moins de 1000 bouteilles en stock de cette cuvée 100% chardonnay que nous allons entamer l'automne 2017.



La Cuvée Blanc de Blancs millésimé 2011 arrive à maturité pour lui succéder.

Brut HERITAGE 2012 : digne héritier de la Cuvée 2011 avant la fin de l'année.

La collerette de bulles fines est soulignée par la teinte brillante jaune de cette cuvée.

Les notes olfactives d'agrumes, de citron vert et de fruits blancs mêlés, agrémentent des touches boisées délicates et très fugaces.

Un dosage adapté équilibre la fraîcheur minérale élégante, voire crémeuse de la bouche.

La finale est longue et persistante.

Un grand moment à partager.

Offrez un joli coffret

Pour vos cadeaux de fin d'année, nous mettons à votre disposition toutes sortes de coffrets :

- 1, 2, 3 bouteilles en carton, en cuir ou en bois
- 1 magnum en carton, en cuir ou en bois
- 1 Jéroboam en bois

Pour plus d'infos, n'hésitez pas à nous contacter.



A l'export

En février et en avril, nous avons participé à la dégustation annuelle organisée par deux de nos distributeurs pour leurs clients : Bancroft Wines à Londres et Cutting Edge Selections dans l'Ohio, USA. Deux évènements particulièrement riches en rencontres et en opportunités !

Nous avons également expédié nos premières bouteilles sur le Japon !

Par ailleurs, nous avons eu le plaisir de recevoir nombre de clients étrangers venant du Royaume Uni, de Finlande, des USA, et du Japon. Nous les remercions vivement pour leur visite et de l'intérêt porté à notre champagne.

Retrouvez notre distribution à l'export sur notre site internet : « Où Trouver Nos Produits ? »

Suivez notre actualité

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

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

Sur [Twitter](https://twitter.com/ChampagneGratiot) : [Champagne Gratiot@GratiotPilliere](https://twitter.com/ChampagneGratiot)

Sur [Instagram](https://www.instagram.com/champagne_gratiot_pilliere/) : https://www.instagram.com/champagne_gratiot_pilliere/

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

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT