



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

## LETTRE D'INFORMATION - AOUT 2018

Chères clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour le 1<sup>er</sup> semestre 2018 :

### De l'eau, de l'eau et puis... le soleil

La saison 2018 démarre plutôt normalement avec le réveil de la végétation courant avril. Les premières pointes vertes sortent de leurs bourgeons alors qu'une baisse des températures est annoncée. Les gelées pourraient encore perturber la bonne évolution de la végétation. Début mai, après quelques nuits à 0°C, nous passons le cap important des Saints de Glace.

La remontée très rapide des températures mi-mai lance franchement le développement de la vigne. Une météo plutôt tropicale s'installe, alternance entre grande chaleur et pluies diluviennes. Des orages chargés de grêle font des dégâts importants dans certains secteurs de la Champagne.

La quantité d'eau cumulée du 10 mai au 5 juin est impressionnante (environ 180 mm). Tout se passe très vite, la sortie des grappes et puis la floraison dès le 1<sup>er</sup> juin. Les grains de raisins grossissent à vue d'œil sous les chaleurs étouffantes de la 2<sup>ème</sup> quinzaine de juin.

A l'entame du mois de juillet, la végétation a une quinzaine de jours d'avance. Les grappes entrent rapidement fin juillet dans leur phase de véraison (ou mûrissement). Début d'août, de nombreux grains de raisins changent déjà de couleur. Ils s'enrichissent en sucre de jour en jour. La date des vendanges est très proche.

Quand vous recevrez ce courrier, nous serons prêts à faire feu, les sécateurs aiguisés, le sourire sur tous les visages, dans une bonne humeur habituelle. Nous tenons notre récompense après une longue année de labeur, avec la perspective de nouvelles cuvées très prometteuses.

### Du mildiou dans les vignes...

L'humidité et les lourdes chaleurs de mi-mai à fin juin ont favorisé l'apparition du mildiou. De jolies mosaïques jaune et ocre se sont dessinées sur les feuilles de vignes (photo). Nous avons dû redoubler de vigilance pour maîtriser ses ardeurs et faire en sorte que les grappes aussi ne soient atteintes.



### Des médailles ...

Extra-Brut : double satisfaction pour cette Cuvée avec l'obtention d'une médaille d'OR au concours Les « Vinalies Internationales 2018 » à Paris et une médaille d'ARGENT au concours de l' « International Wine Challenge 2018 » à Londres.

Idéal à l'apéritif, ce champagne réveille vos papilles par sa fraîcheur et son fruité.

Brut Tradition : 2 médailles d'ARGENT aux 2 concours.

Champagne issu en majorité de l'année 2014, on retrouve le fruité généreux de notre cépage emblématique, le Meunier.

Son côté agrume citronné le prédestine particulièrement pour l'apéritif ou sur des accords salins/iodés.



Brut Rosé, médaille d'ARGENT au concours de l'« IWC 2018».

D'un rose soutenu, cette Cuvée dégage des notes agréables de mûres, cassis et bonbon anglais. La bouche, à la fois délicate et gourmande accompagnera vos repas champêtres : une mousseline de saumon, des tomates cerise ou quelques dés de gouda aux épices douces.

Brut Blanc de Blancs 2011, médaille d'ARGENT au concours de l'« IWC 2018».

Sur un registre d'agrumes confits et d'une fraîcheur pointue, ce millésime est parfaitement adapté à des accords salin-iodé-minéral : Huîtres, Fruits de mer, Crustacés et coquillages.

Brut Héritage 2012,

Champagne mature aux notes légèrement boisées, c'est la Grande Cuvée de notre Maison à partager lors de vos moments exceptionnels.

Nous vous proposons cette Cuvée dans un joli coffret cadeau pour les fêtes de fin d'année.

## Nouvelle Cuvée !

Notre champagne a été mis à l'honneur à l'occasion des commémorations du centenaire de la mort de Quentin Roosevelt (fils du Président des Etats-Unis Théodore Roosevelt), emporté par le tourbillon de la Première Guerre Mondiale dans notre région. Une cuvée spéciale a été créée avec notre Brut Millésime 2014.

Vous trouverez cette cuvée en vente dans de nombreux lieux commémoratifs et bien évidemment, à notre cellier.

Pour plus d'infos : [www.centenaire-quentin-roosevelt.com](http://www.centenaire-quentin-roosevelt.com)



## A l'export

Au Royaume-Uni, nous avons participé à la dégustation annuelle de notre distributeur [Bancroft Wines](#) en février et à celle du Comité Champagne United-Kingdom en mai, « [Champagne Live](#) » qui a eu lieu à la London Wine Fair (Le salon international des vins le plus important en Angleterre). Nos champagnes sont entre de bonnes mains sur ce marché !

Nous nous sommes également rendus en Finlande pour rencontrer notre distributeur, [Bornicon & Salming](#) et leurs clients, de belles perspectives à l'horizon.

En plus des Etats-Unis, nos champagnes sont distribués en Asie: Japon, Hong-Kong et Taiwan.

## Suivez notre actualité

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

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

Sur [Twitter](#) : [@ChampagneGratiot](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