



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

LETTRE D'INFORMATION - Août 2019

Chères clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour le 1^{er} semestre 2019.

Un début de saison bien mouvementé

Le printemps 2019 n'aura pas été de toute tranquillité pour le vigneron de la Vallée de la Marne.

Trois épisodes de gelées de printemps (le 5 avril, du 12 au 15 avril, les 5 et 6 mai) ont donné le ton d'une année compliquée. De nombreux bourgeons, tout juste sortis de leur bourre, ont subi l'effet dévastateur du gel à cette période. Nos parcelles, essentiellement placées en bas de coteaux, ont été impactées, là où la température est descendue entre -2 et -5 °C. Un comptage précis nous a permis d'évaluer une destruction de 50 % des bourgeons sur 2 hectares, soit environ une perte de 5 % de notre récolte totale.

Le mois de mai fût très pluvieux sur notre secteur. Ces conditions orageuses (chaudes et humides) furent propices au développement du mildiou. Les premières tâches importantes sont rapidement apparues sur les feuilles. Nous avons dû prêter une attention toute particulière à chaque cep. Une surveillance parcelle par parcelle a été mise en place pour préserver notre future récolte.

Les 4 et 5 juin, des orages chargés de pluies diluviennes, de fortes bourrasques de vent et de grêle se sont abattus sur des vignes en pleine croissance et fragiles. Nous avons observé dans le vignoble des casses importantes de rameaux, des grappes coupées et des feuilles hachées. Plus de peur que de mal sur notre vignoble.

Une seule de nos parcelles (0.55 hectare) a vraiment été touchée par les impacts de grêle.



Mi-juin, le soleil se présente comme le sauveur tant attendu. Il a permis à la floraison (formation de la grappe) de se dérouler sous les meilleurs auspices, au mildiou et aux plaies dues à la grêle de sécher. On RESPIRE!

A l'heure où nous vous écrivons, le mois de juillet est très ensoleillé et sec. Les grappes évoluent rapidement sous l'effet de la chaleur et avec des sols bien chargés en eau suite aux pluies importantes du mois de mai.

La récolte est annoncée entre le 10 et 15 septembre!

GRATIOT-PILLIERE a 50 ans!

La Marque GRATIOT-PILLIERE est née de l'union de Françoise PILLIERE et Jean-Claude GRATIOT le 12 avril 1969. Quelques semaines plus tard, lors de la Profession de Foi de la petite sœur de la jeune mariée, les premières bouteilles de champagne revêtues de l'étiquette CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIERE sont servies. C'est le début d'une belle aventure qui dure depuis 50 ans.

Tout au long de ces années, l'exploitation familiale n'a cessé de grandir : de nouvelles plantations chaque année, une qualité de champagne très appréciée, des ventes qui progressent. Le bouche-à-oreille est très efficace, tout d'abord sur les marchés de la région parisienne, puis plus loin en France et maintenant hors de nos frontières. Olivier et Sébastien continuent le travail bien initié par leurs parents.

Quel avenir pour la Marque GRATIOT-PILLIERE ? Avec 9 petits-enfants, la relève est assurée!

50 ans, ça se fête!

Plusieurs actions vont être mises en place pour célébrer ces 50 ans :

* Nous mettons à votre disposition notre Cuvée Millésimé 2013 avec une étiquette dédiée aux « 50 ANS ».

* Nous vous offrons la possibilité de gagner 1 des 50 magnums mis en jeu pour l'occasion.

Merci de nous contacter, nous vous transmettrons par mail le bulletin d'inscription ainsi que les conditions et le règlement du Jeu-Concours.

Fin des inscriptions le 11 octobre. Tirage au sort, le dimanche 13 octobre.

* Nous vous proposons de nous rendre visite les samedi 12 ou dimanche 13 octobre prochains sur notre exploitation pour 2 journées festives et pétillantes sous le signe de la bonne humeur, la gastronomie et nos petites bulles de champagne, bien-sûr !

AU PROGRAMME : *Escapade dans nos coteaux et repas pétillant pris aux pieds des vignes.
Ateliers divers autour de la vigne et du vin.
Animations musicales autour du bar à huîtres et champagnes.*

Le programme complet sera à votre disposition à partir du 9 septembre. Nous avons hâte de vous accueillir. Merci de nous recontacter pour vous inscrire car les places seront limitées.



Quelques belles médailles!

Brut Tradition : Médaille d'argent aux IWC (International Wine Challenge) en mai 2019 à Londres.

Les vins de la récolte 2015, très belle année, constituent majoritairement l'assemblage de cette Cuvée TRADITION (69% Meunier, 28% Chardonnay et 3% Pinot Noir).

C'est le champagne d'apéritif par excellence.

Brut Rosé : Médaille d'argent aux Vinalies Internationales en mars 2019 à Paris / Médaille de bronze aux IWC 2019 à Londres.

Fruité, gourmand et frais, issu de la récolte 2016 (78% Meunier, 22% Chardonnay), ce champagne d'été peut être dégusté à l'apéritif, en accord avec des mises en bouches fraîches (verrines) et aussi avec des desserts à base de fruits rouges.

Brut Blanc de Blancs 2012 : Médaille d'OR aux Vinalies Internationales 2019 à Paris / Médaille d'argent aux IWC 2019 à Londres.

Élégant, zesté, aux notes d'agrumes, ce champagne 100% Chardonnay sera servi de préférence à l'apéritif ou en accompagnement de mets iodés : huîtres, St-Jacques, poissons fins.

Champagne mis à la vente début 2020.



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/

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