



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

LETTRE D'INFORMATION Février 2016

Chères clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour le second semestre 2015, ainsi que les nouveautés à venir.

Que l'année fut belle



Du soleil, du soleil et encore du soleil, ce fut l'année la plus chaude jamais rencontrée en Champagne. La vigne, très friande de telles conditions a donné le meilleur d'elle-même. Nous avons attendu une maturité optimale pour débiter la cueillette le mardi 8 septembre, bien sûr, sous un beau soleil. Les quelques gouttes de pluie arrivées alors que nous donnions les derniers coups de sécateurs n'ont pas entamées la bonne humeur de notre belle équipe de vendangeurs.

La question que l'on peut se poser aujourd'hui : ce champagne sera-t-il un grand ou un très grand Millésime ?

Autres effets positifs de ces conditions météorologiques exceptionnelles, la pression des maladies a été très faible dans l'ensemble du vignoble et la présence de mauvais adventices très rare. L'utilisation d'intrants dans l'environnement a été réduite à son maximum.

Quelques infos sur nos Cuvées pour 2016

Brut Rosé :

Déjà revêtue d'une médaille d'argent en novembre 2014 à Londres, cette cuvée a aussi été citée dans le guide HACHETTE 2016 :

« De couleur saumonée, ce Rosé libère des parfums de fruits rouges mûrs témoignant d'une belle maturité. Le palais est équilibré avec un dosage fondu... »

Encore disponible jusqu'à la fin du printemps.



Brut Millésimé 2011 :

La récolte 2011 se caractérise par sa précocité. Comme l'année 2003, référence en termes de qualité, les 1ers coups de sécateurs ont été donnés le 25 août.

Des notes de poires et pêches jaunes, voire même quelques touches d'abricots secs se dégagent de cette belle cuvée.

La bouche est droite et fraîche avec une expression mature du Pinot Meunier, légèrement zestée.

Brut BLANC DE BLANCS 2010 :

Cette cuvée élégante, d'une belle finesse aux arômes d'agrumes et pêches blanches confites sera à privilégier à l'apéritif avec quelques toasts au saumon fumé ou des gougères au fromage. Mais aussi le parfait compagnon d'entrées raffinées à base de St-Jacques ou crustacés.





CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

Brut HERITAGE 2011 :

Lancé en octobre dernier et digne successeur de la Cuvée Mathys, notre nouveau flacon de Prestige a connu un beau succès pour les fêtes de fin d'année. Ce vin dégage des arômes grillés et toastés grâce à la fermentation alcoolique faite en fût de chêne.

Sa bulle douce et fine est une caresse pour le palais.

Champagne à sortir pour les grands moments de votre vie.



Offre de printemps (valable jusqu'au 30 juin 2016)

RATAFIA : 5 bouteilles achetées, la 6^{ème} offerte.

Doux par le sucre du raisin non fermenté et chaleureux par l'alcool de la fine 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.

C'est aussi une belle bouteille à offrir.



A l'export

Aux USA, le lancement de notre marque dans le Minnesota en novembre et décembre dernier fût un véritable succès. Nos champagnes se retrouvent déjà dans les plus grandes enseignes (cf : [listing](#)).

Le lancement dans le Colorado est prévu en février-mars prochain ! De très belles perspectives en vue. Cette année, les nouvelles destinations seront le Texas et Washington DC.

Au Royaume Uni, [Bancroft Wines](#) (élu meilleur Agent/Distributeur « small » au Royaume Uni par Harpers Awards 2015) devient notre nouvel importateur, nous les accueillons avec grand plaisir et leur souhaitons de belles réussites.

Suivez notre actualité

Sur notre site : www.champagne-gratiot-pilliere.com

Sur Facebook : www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere

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

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT