



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

LETTRE D'INFORMATION - AOUT 2015

Chers clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour le premier semestre 2015.

Sous le soleil

Après un hiver sans grand froid et plutôt arrosé, la vigne sort de son repos végétatif précocement avec les premières chaleurs de début avril. Les jeunes pousses vertes sortent rapidement de leurs bourgeons. La fin du mois d'avril, et mai plutôt frais et humide, ralentissent l'évolution de la végétation.

Le retour d'une météo plus ensoleillée et de belles chaleurs permettent à la vigne de reprendre une croissance active tout au long du mois de juin. La floraison et la formation de la grappe se déroulent sous les meilleurs hospices. Le soleil qui nous accompagne de semaines en semaines est très favorable. La vigne est très peu sensible aux fortes chaleurs, ses racines puisent très profondément l'eau nécessaire à son développement.

Un mois d'août aussi estival que les mois de juin et juillet, et nous pourrions envisager des vendanges précoces avec à la clé, la promesse d'un très grand millésime.

Enherbement et travail du sol

Actuellement, 100 % de nos 18 hectares de vignes sont enherbés au milieu de chaque rang, soit naturellement, soit après semis de pâturin (photo).

Le travail du sol sous le rang est fait mécaniquement (avec des inter-ceps) afin d'éliminer les mauvaises herbes : 1 passage sortie de l'hiver, 1 passage en juin et 1 passage fin juillet.

Aucun désherbant chimique n'a été utilisé depuis le mois de mars.



Nouveautés pour la fin de l'année

EXTRA-BRUT, médaille d'argent aux Vinalies Internationales 2015

Belle robe or clair avec de fines bulles rapides.

Le nez est expressif, avec des notes de noisettes toastées et de fruits jaunes (abricot, mirabelle).

Ce vin présente une belle attaque, franche, avec un beau fruité ample, reposant sur un équilibre sucre-acide minimaliste mais très exacte.

Champagne d'apéritif par excellence, il se mariera divinement avec des huîtres ou une déclinaison toastée de saumons frais (fumé ou en sashimis).



BRUT MILLESIME 2010

Sa robe or jaune brillante enrobe délicatement une colonne de bulles vives et nombreuses.

Le nez est aérien avec des arômes de poires et fleurs jaunes.

Son fruité léger en bouche est souligné par une finale droite et fraîche.

A privilégier à l'apéritif.

BRUT HERITAGE 2011

Logée dans un joli flacon couleur feuille morte revêtu d'une étiquette en étain doré, notre nouvelle GRANDE CUVÉE sera à votre disposition au 1^{er} octobre.

Les raisins récoltés en 2011 sur nos plus vieilles vignes plantées par nos grands-parents et parents constituent notre plus précieux HERITAGE.

Cette cuvée reste dans la tradition de nos assemblages Maison :

Une dominante fruitée apportée par 59% de Pinot Meunier,

Quelques notes élégantes et subtiles soumise par 23% de chardonnay

La structure du vin soulignée par 18% de Pinot Noir

La fermentation alcoolique faite en fût de chêne lui confère des arômes toastés et de fruits mûres.

Un vieillissement sur lies en bouteilles de plus de 36 mois a façonné une bulle fine et délicate.

C'est un champagne de repas à ouvrir lors des grands moments de la vie.

Export

USA : Notre prospection dans le Colorado en avril dernier s'est avérée très positive et nous mettons actuellement tout en œuvre pour une distribution de nos cuvées début 2016.

Notre salon à San Francisco en compagnie de notre importateur a également été fructueux et de nombreuses enseignes nous font confiance. Nous sommes également bien représentés sur Napa Valley et Los Angeles (détails sur notre site internet).

Au Royaume-Uni, nous avons récemment contribué à une ONG humanitaire reconnue par l'ONU, MAKE-A-WISH, UK. Cette organisation permet aux enfants atteints d'affections graves de réaliser leurs vœux. Notre champagne Brut Tradition a été sélectionné pour cette belle cause lors d'un « Sport Dinner ». Nous les remercions et les félicitons pour la belle somme collectée.

Au Japon, nous avons établi de très bons contacts lors de la promotion de nos champagnes en février dernier. Nous continuons nos efforts autour de belles perspectives !

Offrez du champagne

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

	1 magnum	3 bouteilles	6 bouteilles	12 bouteilles
Frais de livraison	12€	13€	17 €	21 €

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

Valable uniquement en France Métropolitaine.

Suivez notre actualité

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

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

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

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

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT