



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

LETTRE D'INFORMATION

AOÛT 2022

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous sommes heureux de vous faire part de notre actualité pour le 1er semestre 2022.

2022 pour faire oublier 2021 !

Les années se suivent et ne se ressemblent pas. Ce proverbe se vérifie très souvent dans notre métier. Heureusement pour nous, l'année 2022 est beaucoup moins usante physiquement et harassante dans les têtes que 2021. Je dirais même, qu'avec une météo optimale tout au long du printemps et en ce début d'été, notre travail paraît beaucoup plus facile.



Les années en 2 nous ont souvent apporté dans le passé beaucoup d'émotions gustatives. Vous vous souvenez peut-être de la fameuse Cuvée MATHYS 2002, tirée pour la 1^{ère} fois dans notre bouteille spéciale. Cette Cuvée tout simplement EXCEPTIONNEEEEEELE avait fait l'unanimité et s'était très vite évaporée.

Ensuite, nous avons eu un grand Millésime 2012, petite récolte à la suite de dégâts importants occasionnés par les gelées de printemps. En septembre, les jus de raisins étaient très gourmands et d'un équilibre parfait entre l'acidité et le sucre.

2022 est très bien engagé. Les conditions climatiques sont propices, un soleil généreux, des nuits fraîches et quelques pluies nourricières. Chaque pied de vigne est bien garni de grappes et le feuillage, indemne de maladie, est d'un joli vert. Nous sommes en bonne voie pour faire oublier l'année chagrin de 2021 par un millésime 2022 de haut vol.

Une belle dynamique en France et hors de nos frontières

Après une longue période de confinement, de restrictions, d'annulations d'événements, la volonté de tous de revivre et le besoin de convivialité, de partage font que la demande de champagne est très active.

Nous ressentons ce phénomène à travers les commandes très régulières faites par nos clients traiteurs, restaurateurs, croisiéristes (sur la Seine), et les nombreux mariages programmés cette année les samedis mais aussi souvent les vendredis voire même les jeudis.

A l'export, la dynamique est aussi très importante. Ce sont sûrement les mêmes effets qu'en France. Fini de buller tout seul dans son coin, la fête a repris du service.

Après plusieurs années de collaboration, nos importateurs ont confiance en nos produits et les mettent en lumière de belle manière.

La Cuvée Blanc de Blancs se fait rare

Les dernières bouteilles de Blanc de Blancs 2014 ont été vendues au printemps. Cette Cuvée a connu un franc succès une grande partie de l'année 2021 et tout au long de ce premier semestre 2022. Impensable il y a quelques mois, nous n'avons pas pu honorer une belle commande de notre importateur finlandais.

Le prochain Millésime, 2018, n'est pas encore prêt. Vous allez devoir patienter quelques mois avant de le déguster. Quelques bouteilles seront mises à la vente à partir du 1er novembre pour qu'elles soient sur vos tables pour les fêtes de fin d'année.

Escapade gourmande dans les vignes, le retour 😊

En 2019, nous avons célébré les 50 ans de la Maison GRATIOT-PILLIÈRE en vous proposant 2 journées festives agrémentées par une jolie promenade dans les vignes, où nos champagnes étaient associés à des mets tout au long du parcours. Nous avons eu et avons encore des retours très élogieux de ces 2 belles journées.

A nouveau, nous souhaitons vous convier à une petite marche sur les coteaux escarpés de la Vallée de la Marne, déguster quelques bulles de champagne associées à quelques gourmandises. Après l'effort, le réconfort!



Au PROGRAMME les 24 et 25 septembre 2022:

- 3 départs vous seront proposés : 10h30 - 11h00 - 11h30.
- Remise d'un petit sac à dos et quelques surprises pour agrémenter la marche.
- Balade de 5/6 km dans les vignes. Attention, chemins pierreux, prévoir des chaussures adaptées.
- Repas (entrée, plat traditionnel et fromage) pris dans les vignes en accord avec nos champagnes.
- Retour au domaine pour le dessert. Une animation musicale nous accompagnera pour terminer cette belle journée.

Quelques animations vous seront proposées tout au long de la journée.

Tarif de la journée : 50 € avec champagnes / 40 € sans champagne.

Les places seront limitées, pensez à réserver au plus tôt !!!

Pour plus de détails, merci de nous contacter au 03 23 82 08 68.

Nous avons hâte de vous accueillir pour un bon moment de partage, de bonne humeur et de convivialité autour d'une flûte de champagne. Non, quelques flûtes bien sûr !! 😊

Salutations pétillantes,

Olivier & Sébastien

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)

Sur Instagram : https://www.instagram.com/champagne_gratiot_pilliere/

NOTE: Nous privilégions une communication par mail dans la mesure du possible.

Merci de nous transmettre votre adresse mail à : info@champagne-gratiot-pilliere.com