



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

LETTRE D'INFORMATION

AOÛT 2023

Madame, Monsieur, Chers clients,

Nous sommes heureux de vous faire part de notre actualité pour le 1er semestre 2023.

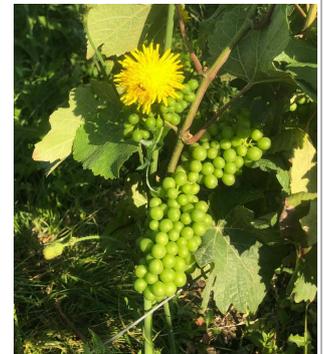
Des vignes magnifiques

Après une saison 2022 généreuse et de grande qualité, 2023 se profile, quelques semaines avant le déclenchement de la cueillette, sur la même lignée.

La vigne s'est réveillée tardivement avec un mois d'Avril plutôt frais et humide. Ces pluies ont été très bénéfiques pour nos sols après un début d'année en déficit hydrique. Ensuite, le soleil a été omniprésent en mai, juin et juillet avec quelques averses nourricières de temps en temps. Des nuits plutôt fraîches tout au long de cette période lui ont permis un repos nocturne bien nécessaire au bon développement du végétal. Après une floraison rapide entre le 10 et 15 juin, les grappes sont apparues bien fournies et ont eu une croissance optimale.

Nous sommes très optimistes quant au potentiel qualitatif et quantitatif de cette future vendange.

Actuellement, nous sommes un peu tendus au niveau de nos stocks de bouteilles. Une demande importante en 2022 et 2023 ainsi que 2 petites récoltes en 2020 et 2021 font que nous avons besoin cette année d'une récolte du même calibre que 2022, GÉNÉREUSE ET QUALITATIVE.



2019 à l'honneur à la rentrée

Brut Rosé

L'assemblage 78 % Meunier et 18 % Chardonnay issu majoritairement de la récolte 2019 de cette Cuvée garde les caractéristiques que vous aimez retrouver sur nos champagnes Rosé, un fruité généreux et une gourmandise omniprésente.

C'est le champagne de tous les instants.

Brut Blanc de Blancs 2019

Une Cuvée millésimée ne peut être commercialisée qu'après 36 mois de vieillissement en bouteilles en cave. Embouteillé fin mars/début avril 2020, notre Blanc de Blancs 2019 sera mis à la vente en octobre prochain. Très convoitée, c'est seulement 3100 bouteilles de cette Cuvée 100 % Chardonnay qui seront disponibles.

L'élégance et la finesse caractérisent ce champagne millésimé, idéal pour vos apéritifs accompagnés de gougères au fromage ou des petits canapés au saumon fumé.

Aménagement de nos locaux réceptifs

Depuis le mois d'Avril, nous avons entrepris des travaux au niveau de nos locaux de réception.

Nous nous excusons de la gêne occasionnée lors de vos visites mais c'est pour mieux vous accueillir dans un avenir proche.

Nous voulions donner un petit coup de frais, de modernité au niveau de l'accueil clients. Nous avons ainsi créé 2 nouveaux espaces, le premier avec 3 bureaux pour le côté administratif et le second, une salle dédiée à la dégustation pour l'accueil de petits groupes de 10/15 personnes.

Les travaux devraient se poursuivre jusqu'en septembre et octobre. Nous espérons que l'ensemble sera terminé avant le grand rush de fin d'année.

Nous sommes impatients de pouvoir vous accueillir dans des conditions optimales.

Notre maman nous a quitté

C'est avec grande émotion que nous vous annonçons le décès de notre maman « mamie Françoise », ainsi appelée par ses 9 petits-enfants. Elle est partie le 19 juillet dernier, paisiblement, sans trop de souffrance et bien entourée de toute notre famille.

Maman, c'était notre pilier, la famille, la générosité, la tendresse, le partage, l'authenticité, mais aussi le sens de l'effort, du travail et la droiture. Elle nous a transmis ces valeurs essentielles de la vie. Nous pourrions vous en parler pendant des heures, mais nous allons simplement nous arrêter sur 2 de ces grandes passions : le jardin et la cuisine.

Son jardin est un vrai havre de paix. Avec papa, maman y passait des heures à bichonner ses parterres de fleurs, ses plants de tomates, ses haricots verts, ses salades vertes... Elle était tellement généreuse. Elle récoltait pour ses enfants et ses petits-enfants, mais pas seulement. Tous les fruits et légumes que maman cuisinait pour nos vendangeurs venaient essentiellement de son jardin... un régal gustatif, beaucoup s'en souviennent encore!

Cette année aurait été sa 54ème vendange, nous n'imaginons pas comme elle va nous manquer...

"Maman, tu nous as tant donné, tu resteras dans nos cœurs pour nous guider dans nos vies de tous les jours et un modèle à suivre pour tous."



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 : [@ChampagneGratiot](https://twitter.com/ChampagneGratiot)

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