



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

LETTRE D'INFORMATION

FÉVRIER 2023

Mesdames; Messieurs – nos chers clients,

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

Une fin de saison rêvée

Après un printemps précoce et beaucoup de soleil tout au long de la période estivale, nous écourtons nos vacances car la maturité des raisins se finalise rapidement sur les derniers jours du mois d'août. Notre équipe de vendangeurs arrive dès le dimanche 28 pour cueillir les fruits de toute une année de travail. La qualité est optimale avec des grappes saines, gorgées de sucre. Après 12 jours de cueillette, nous faisons le plein de nos cuves de jus très prometteurs. Les Cuvées 2022 seront de haut vol !



La dynamique commerciale enclenchée sur la deuxième partie de l'année 2021 reste toujours d'actualité sur toute l'année 2022.

En France, l'évènementiel repart intensément et l'activité des traiteurs est relancée de plus belle (fêtes d'entreprises, fêtes familiales, mariages...). Les touristes sont bel et bien de retour et nous le ressentons particulièrement à Paris auprès de nos différents partenaires : cavistes, restaurants et Bateaux Mouches.

L'envie de consommer du champagne se fait aussi bien ressentir hors de nos frontières, chez nos importateurs historiques et vers de nouvelles destinations. En Finlande, au printemps dernier, notre Cuvée Millésimée 2014 est sortie 1^{ère} d'une grande dégustation devant de nombreuses Grandes Maisons. Quelle fierté pour nous !

Suite à cette récompense, en a découlé une forte demande et l'envoi important de cette Cuvée vers Helsinki en Avril, Juin et Août 2022.

"Verre" un défi à relever !

La reprise économique de la Champagne a été plus rapide, plus forte que ce qu'avaient pu imaginer tous les acteurs de la filière « champagne ». Les premiers impactés sont les verriers dont les perspectives de stockage ont été plus pessimistes que la demande. Par ailleurs, quelques gros opérateurs de bouteilles n'ont pas réouvert leurs fours suite à la crise COVID.



Une grosse récolte en 2022 ainsi que des achats par anticipation (la peur de manquer) accentuent aussi le phénomène de pénurie.

La production de bouteilles « standard champagne » est privilégiée par les verriers pour alimenter une grande majorité de vigneron. En revanche, pour ce qui est des bouteilles « spéciales », formes particulières ou bouteilles blanches, la production, beaucoup plus onéreuse et très énergivore, est très limitée.

Ainsi, nous allons mettre notre Cuvée Brut Rosé 2022 en bouteilles vertes, une première depuis que nous faisons du Rosé

2015, une belle année millésimée

Les Cuvée Brut Millésimée 2015 et Brut HERITAGE 2015 ont été mis à la vente en novembre dernier. L'année culturelle 2015 reste comme un excellent souvenir dans nos mémoires !

Petit rappel: Après un hiver et un début de printemps plutôt très arrosés, succède une période de sécheresse et de chaleurs exceptionnelles de mai à la mi-août. La vigne se développe sereinement, sans être gênée par le manque d'eau. La baisse des températures et de belles averses à la mi-août permettent de faire gonfler les raisins sans ralentir la maturation. La météo du mois de septembre tombe à point nommé pour assurer une belle vendange, avec un temps sec et très frais. La cueillette se déroule sur un rythme de grande sérénité, Les raisins sont parfaitement sains, et les données analytiques laissent présager une année à fort potentiel qualitatif. Un millésime en puissance !

A vous de les découvrir...



Moments de partage

Souvent, les images en disent plus que des mots. Nous vous invitons à suivre les liens suivants pour vous faire vivre 2 grands RDV du mois de septembre, 2 petites vidéos réalisées par nos nièces :

Vendanges 2022, du 29 août au 10 septembre : <https://youtu.be/F526JDr3kLo>

Merci à tous, actifs toute l'année et cueilleurs du moment, pour votre aide, votre énergie et votre bonne humeur pour ce moment si particulier pour nous que sont les vendanges.

Les inscriptions sont ouvertes pour la nouvelle édition 😊 !

2ème Escapade Gourmande dans les vignes, les 24 et 25 septembre : <https://youtu.be/U4nJDlmgTY0>

Merci à tous pour votre participation à cette marche gourmande, une autre manière d'apprécier nos champagnes au milieu de nos vignes, là où tout commence.

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/ChampagneGratiotPilliere)

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