



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
— à Charly-sur-Marne —

LETTRE D'INFORMATION - AOUT 2014

Chers clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour le premier semestre 2014.

Dans les vignes, une année idéale

Les premières chaleurs, dès le mois de mars, ont provoqué un réveil précoce de la vigne. La pousse fût régulière en avril/mai et les petites gelées printanières (à la période des « Saints de glace ») que nous craignons chaque année, ont épargné notre région.

Le beau soleil de juin a permis une formation rapide de la grappe (appelée « la floraison »), et un développement de celle-ci avec une dizaine de jours d'avance par rapport à une année normale, près de 3 semaines par rapport à l'année 2013 qui a vu une saison très tardive avec une vendange en octobre.

Le mois de juillet, plus mitigé, apporte le juste nécessaire en pluie (ondées fines) pour que la vigne soit bien verdoyante et qu'elle nourrisse la future belle récolte.

Un mois d'août ensoleillé permettra d'amener les raisins à une belle maturité pour une vendange programmée début septembre.

Toujours plus pour l'environnement !

Aujourd'hui, plus de 80 % de nos vignes sont enherbées au milieu de chaque rang. Cela nous apporte un bon confort de travail et limite le tassement et l'érosion des sols.

En 2014, nous avons entrepris le travail mécanique du sol sous le rang dans une majorité de nos parcelles. C'est un travail de longue haleine qui a pu être réalisé cette année grâce aux bonnes conditions climatiques au printemps. Le but essentiel est d'éviter les désherbants.

2014 restera une année « référence » pour le travail de nos sols.



Cuvée Mathys épuisée

Depuis quelques années, cette cuvée unique et particulière (10 ans d'âge) a fait le régal de nombreux palais avertis et délicats par ses arômes toastés, briochés et ses bulles très fines.

En 2009 et 2010, nous avons procédé à de nombreux essais d'assemblages de vins issus de vieilles vignes de plus de 40 ans et vinifiées en parti en fût de chêne.

A l'issu de la récolte 2011, nous nous sommes lancés dans la production d'une Cuvée originale, dans la lignée de la Cuvée Mathys, placée dans un tout nouveau flacon. Un peu de patience, elle ne sera disponible qu'à partir de 2016 !

Blanc de Blancs 2009, un an déjà !

Pour tous nos clients qui l'ont goûté, cette Cuvée millésimée 100 % chardonnay sortie en septembre 2013 continue de faire l'unanimité.

Elle a été citée par le Guide Michelin 2014 qui lui a décerné une étoile. Les commentaires sont plutôt élogieux : *« idéale à l'apéritif, avec son nez mariant les fleurs blanches et les agrumes, et sa bouche nette, fraîche, élégante et longue. »*

Pour la fin de l'année, ce champagne accompagnera délicatement votre plateau de fruits de mer : huitres, S-Jacques en carpaccio, langoustines, etc... Il s'accordera parfaitement avec des mets raffinés tel que la papillote de Turbot au beurre de noisette ou même un marbré de foie gras sur un biscuit sablé. Du pur bonheur !!!



Autres distinctions

Notre Millésime 2009, en vente actuellement, a été récompensé d'une médaille d'Argent au concours Decanter World Wine Awards 2014.

Notre Brut Tradition actuel reçoit également les félicitations avec la médaille « Commended » à l'International Wine Challenge 2014 et Decanter World Wine Awards 2014.

Notre Rosé 2010 qui a obtenu une médaille d'Or aux « Vinalies Internationales 2013 » est toujours à la vente, profitez des dernières bouteilles !



Export

Nous progressons lentement mais sûrement ! Nos champagnes seront distribués en fin d'année en Italie et dans 4 nouveaux états des Etats-Unis: Californie, Ohio, Kentucky et Illinois. Bienvenue à nos nouveaux partenaires !

Nous réfléchissons à de nouvelles destinations pour 2015 et ne manquerons pas de vous en informer dans notre prochaine édition.

Offrez du champagne

Le champagne est le cadeau-plaisir par excellence à l'occasion des fêtes de Noël, pour célébrer la nouvelle année ou encore remercier quelqu'un pour un service rendu.

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.

Suivez notre actualité

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

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

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

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

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT