



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

LETTRE D'INFORMATION Février 2014

Chères clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour le second semestre 2013, ainsi que les nouveautés à venir.

Retour sur la récolte 2013



Après une campagne viticole atypique avec un démarrage de la végétation très tardif suite à un printemps frais et humide, la vigne a profité d'un ensoleillement estival maximum. Les raisins ont mûri dans des conditions optimales jusqu'au 30 septembre, date de l'ouverture des pressoirs. Les conditions météorologiques favorables de l'arrière-saison nous ont assuré une récolte en tout point exceptionnelle, des raisins très sains, un équilibre sucre/acidité digne des plus grands millésimes et une très belle concentration aromatique.

Nous n'avons pas connu une vendange aussi tardive depuis plus de 20 ans.

En novembre, la première dégustation de nos vins (avant assemblages) nous délivre plusieurs informations intéressantes quant au devenir de ce millésime. Les vins sont bien équilibrés avec un potentiel millésimable supérieur aux années précédentes.

Rendez-vous dans 4 ans pour le savourer.

Récompenses

Issu de la vendange 2010, notre BRUT ROSE a recueilli une jolie médaille d'or au concours des « Vinalies Internationales » au printemps dernier à Paris. Ce concours est initié et organisé par l'Union des œnologues de France. Cette belle médaille d'or scintille désormais sur chaque bouteille de Rosé.

« Ce vin se dévoile sous une couleur saumon du plus bel effet. Son effervescence se dégage sans discontinuité. Son nez fin s'exprime sur des fruits blancs comme la pêche mais aussi par quelques petits fruits rouges, comme la fraise et enfin quelques touches d'abricot. En bouche, sa longueur associée à du gras démontre un vin plaisant à découvrir et à déguster. »

L'EXTRA BRUT, lui aussi, a été primé lors de ce concours. Il a reçu la médaille d'Argent avec des commentaires élogieux :

« Une mousse généreuse et des bulles très fines caractérisent la robe attrayante de ce champagne. Le nez très fin offre des notes élégantes de fleurs mais aussi de viennoiserie et d'agrumes. La bouche est fraîche, harmonieuse, tout en délicatesse. A déguster, par exemple, sur une sole meunière. »

Guide HACHETTE



Notre Maison a été mise à l'honneur par le Guide HACHETTE 2014 dans lequel trois de nos cuvées ont été présentées.

- notre BRUT TRADITION a reçu une étoile pour son fruité et sa rondeur
- notre BRUT ROSE a reçu une étoile pour sa vinosité et ses arômes fruits rouges,
- notre nouvelle cuvée BLANC DE BLANCS 2009 a reçu également une étoile avec ces commentaires : *«idéale à l'apéritif, avec son nez mariant les fleurs blanches et les agrumes, et sa bouche nette, fraîche, élégante et longue.»*

Nouveautés 2014

Le Millésime 2008 aura connu en 2013 un véritable plébiscite et se sera invité à de nombreuses tables pour les fêtes de fin d'année. Son digne successeur, le Millésime 2009, est déjà à votre disposition pour enchanter vos papilles.

La Cuvée MATHYS issu du millésime 2003 a beaucoup plu en fin d'année par sa fraîcheur malgré ses 10 ans, ces arômes toastés, briochés, beurrés et la finesse de sa bulle. Toujours un grand moment à la dégustation. Il reste encore quelques bouteilles pour ce début d'année mais nous devrions passer à un nouveau millésime en septembre.

A l'export

Nous continuons à progresser et renforcer notre présence au Royaume Uni, en Finlande, aux Etats-Unis (essentiellement à St-Louis et Kansas City dans le Missouri) et dans les DOM-TOM. L'année 2013 nous a aussi offerte de jolies perspectives au Danemark et à Hong-Kong.

En 2014, nous souhaitons concentrer nos efforts sur les marchés existants tout en espérant pouvoir continuer notre progression dans les pays nordiques, en Suède et en Norvège. Ce sont des marchés à Monopole d'Etat, plus complexes d'accès mais toujours très attractifs.

Nos nouvelles destinations pour l'année seront également l'Italie, notamment Milan, et d'autres grandes villes des Etats-Unis (Chicago et San Francisco).

Suivez notre actualité

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

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

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

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT