

la Lettre du vigneron





L'INFO EN PLUS



Le label haute valeur environnementale

Comme vous le savez déjà, notre exploitation est certifiée haute valeur environnementale depuis avril 2014. Nous poursuivons notre engagement dans des démarches de développement durable et d'amélioration constante au soin que nous apportons à nos vignes.

Mise en place depuis février 2012, la certification environnementale est un label écologique et économique du projet agro-écologique pour la France. Elle prend en compte des critères relatifs à la biodiversité, à la stratégie phytosanitaire, à la gestion de l'eau et de la fertilisation.

LA LETTRE D'INFORMATIONS DU CHAMPAGNE GABRIEL-PAGIN FILS

Madame, Monsieur, Chers Clients, Chers Amis,

L'arrivée du printemps est une excellente occasion pour nous de vous donner des nouvelles de notre Maison.

Après un hiver assez doux, la végétation se réveille progressivement et les travaux dans notre vignoble vont bon train.

Côté cave, nous avons procédé à la dégustation des vins clairs que nous allons assembler avant la deuxième fermentation. Cette dégustation nous a permis de nous faire une idée des potentiels de vieillissement des différents crus et différents cépages. Nous sommes aujourd'hui en mesure de vous annoncer un millésime 2015 d'excellente qualité.

Côté village, le 22 Janvier dernier, nous avons fêté la Saint Vincent à Avenay Val d'Or. Cette cérémonie rassemble l'ensemble des acteurs du monde du vin. Les vignerons perpétuent la tradition en se transmettant un « bâton » à l'effigie de St Vincent afin d'assurer la protection et la prospérité du vignoble, de la maison et de la commune. Cette année, Aurélien a reçu le bâton de St Vincent, ce fut une belle et grande fête.

Nous vous joignons notre tarif 2016 et nous vous rappelons que nous sommes en permanence à votre écoute, pour toujours mieux vous satisfaire.

Comme toujours sachez que vous êtes toujours les bienvenus pour visiter notre cave, n'hésitez pas à prendre rendez-vous! Et Merci encore pour la confiance que vous accordez à notre Maison!

Marie-Catherine, Pascal et Aurélien GABRIEL

RÉCOMPENSES NOS CHAMPAGNES DANS LA PRESSE

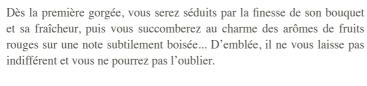


ZOOM SUR...

LA CUVÉE ROSÉ: UN CHAMPAGNE SÉDUISANT!

Nous avons choisi, à l'arrivée des beaux jours, de vous parler de notre Brut Rosé. Cette cuvée à la couleur envoûtante est le fruit d'un assemblage subtil de Pinot Noir et de Pinot Meunier.

Le Brut Rosé, c'est avant tout un Champagne plaisir que vous pouvez désormais retrouver en Magnum!



Vous l'aimerez particulièrement à l'apéritif bien sûr, mais aussi sur toutes vos grillades juste saisies au barbecue. Au dessert, il accompagnera à merveille les mignardises à base de fruits rouges.





L'INFO TECHNIQUE

Le dosage : liqueur de dosage ou liqueur d'expédition

La quantité de liqueur utilisée pour le dosage est fonction du type de vin que l'on désire obtenir :

- Brut Nature ou Zéro = de 3 g
- ExtraBrut = de 6 g
- Brut = de 12 g
- Extra Dry = de 12 à 17 g
- **Sec** = de 17 à 32 g
- **Demi-Sec =** de 32 à 50 g

INDISCRETION!

A découvrir prochainement!

Afin de compléter notre gamme, nous avons créé une Cuvée Brut Nature Premier Cru 100% Pinot Noir! Elle repose au fond de nos caves en attendant sa parfaite maturité... Encore un peu de patience!

LE COIN GOURMAND

COUPE DE FRUITS ROUGES AU CHAMPAGNE ROSÉ

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 bouteille de Champagne Rosé

300 g de fruits rouges au choix • 10 feuilles de menthe ciselées finement Pour le coulis :

100 g de fraises • 100 g de framboises • 50 g de sucre semoule le jus d'un citron jaune

4 boules de glace à la fraise, à la framboise ou à la vanille.



- 1 Préparer le coulis : Laver 100 g de fraises, les égoutter, les équeuter. Les mixer avec 100 g de framboises, 50 g de sucre semoule et le jus d'un citron jaune.
- 2 Laver 100 g de fraises, les égoutter, les équeuter, les fendre en deux ou en quatre si nécessaire suivant leur grosseur.
- Réunir et mélanger délicatement dans un saladier ces fraises avec 100 g de framboises, 100 g de cassis et 4 cuillères à soupe de coulis, additionner ensuite 8 feuilles de menthe ciselées finement. Recouvrir d'un film alimentaire et entreposer 10 minutes minimum au réfrigérateur, sachant que cette préparation peut se réaliser 2h00 à l'avance.
- 3 Répartir les fruits rouges dans 4 coupes en verre individuelles, dresser harmonieusement dessus, une boule de glace à la fraise, à la framboise ou à la vanille.

Garnir d'un trait de champagne rosé bien frais (servir le restant aux convives dans des flûtes), et parfaire avec une pincée de feuille de menthe finement ciselée.

4 - Servir et déguster ces coupes de fruits rouges au champagne rosé bien fraîches sans attendre.



CHAMPAGNE GABRIEL-PAGIN FILS

4 rue des Remparts - 51160 AVENAY-VAL-D'OR - FRANCE
Tél.: +33 (0)3 26 52 31 03 - Fax: +33 (0)3 26 58 87 20 - E-mail: gabriel.pagin@wanadoo.fr

www.champagne-gabriel-pagin-fils.com

