



la Lettre du vigneron

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 vigneron 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

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.

RÉCOMPENSES

NOS CHAMPAGNES DANS LA PRESSE

Champagne vigneron indépendant de A à Z !...

Gabriel-Pagin Fils
 M.C. Gabriel - 4 rue des Remparts - 51160 - Avenay-Val-d'Or - T: 03 26 02 31 03 - www.champagne-gabriel-pagin-fils.com

La première libération d'expression des champagnes Gabriel-Pagin, dirigée par des réalisateurs-œnologues de père en fils depuis 1946, est de retrouver les valeurs de Distinction, d'Authenticité, d'Équilibre et de Qualité. C'est pourquoi, sur 9,50 hectares, sur les terres classées en Grand Cru d'Avenay-Val-d'Or, l'exploitation à Biéville Champagne, la viti-culture raisonnée (méthode d'accès à certains produits d'Avenay-Val-d'Or, Maitry, Avire et charbonnement, traitement aussi tolérante que possible des maladies, absence de lavage, vinification sous bois et long vieillissement en cave).

Gabriel-Pagin Fils Carte d'Or brut (1er cru) BSA 15/200
 Un bon cru de blanc de blancs, un cru d'exception, un cru d'exception. Ce Champagne structuré est composé de nos vins de miel et de fruits blancs composés. Excellente fraîcheur et légèreté aromatique en France, en particulier à la pression de ce vin. Dégustation septembre 2015.

Gabriel-Pagin Fils Cuvée Roger Gabriel - Millésimé brut (1er cru) BSA 15/200
 Un blanc de blancs millésimé qui allie les nuances de fruits secs aux nuances d'arômes de blancs de fruits blancs. Beau vin de gastronomie. Très digeste. Dégustation septembre 2015.

Gabriel-Pagin Fils Grande Réserve brut (1er cru) BSA 15/200
 Un brut bien équilibré à la fois fine et élégante. Si le nez est un peu fermé, ce vin s'ouvre en France. Sur ces notes de pêche, de citron, de miel, de vanille, de réglisse. Dégustation septembre 2015.

Le Guide Hachette des Vins
 Edition 2015

GABRIEL-PAGIN FILS
 Grande Réserve
 1er cru 10 000

Propriété fondée en 1946 dans la Grande Vallée de la Marne. Aurélien Gabriel, œnologue, qui représente la troisième génération, en a pris les commandes et dispose de 9,5 ha autour d'Avenay-Val d'Or et dans la Côte des Blancs. Exploitation certifiée Haute valeur environnementale. (RM)

chardonnay majoritaire (70 %, avec le pinot noir en point) dans cette cuvée au nez délicatement floral; à la bouche, des notes acidulées mettent en valeur cette dominante de fleurs blanches. Pour l'apéritif et les entrées.

2015-2018 ↑ coquilles Saint-Jacques au beurre

Gabriel-Pagin Fils, 4, rue des Remparts, 51160 Avenay-Val-d'Or, tél. 03 26 52 31 03, gabriel.pagin@wanadoo.fr

Gault & Millau
 Guide des Vins de France 2016

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 !

Dès la première gorgée, vous serez séduits par la finesse de son bouquet et sa fraîcheur, puis vous succomberez au charme des arômes de fruits rouges sur une note subtilement boisée... D'emblée, il ne vous laisse pas indifférent et vous ne pourrez pas l'oublier.

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.



Recette et photo : cuisine-actuelle.com

- 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

