

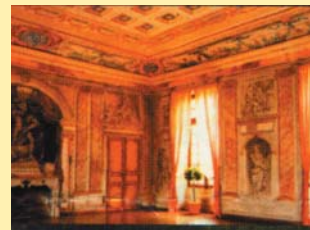
Tourisme Local

L'Histoire à notre porte avec le Château de Condé "La Demeure des Princes"

Au cœur de la Route du Champagne et à 100 km de Paris, il cache dans son parc aux arbres tricentenaires, des merveilles et des surprises. Le Château de Condé est un domaine privé, classé monument historique et habité toute l'année. Ses somptueux décors des XVII^{ème} et XVIII^{ème} Siècles ont été réalisés par les artistes les plus prestigieux (Watteau, Boucher, Oudry, Servandoni...) à la demande des Bourbon, des Princes de Savoie puis du Marquis de la Faye. Ce château permet d'évoquer une partie de l'histoire de France à travers des personnages illustres comme les Condé, les Savoie, Jean de la Fontaine ou le Cardinal de

Richelieu et Mazarin sans oublier Olympe et ses "poudres" mystérieuses.

Vous serez conquis par l'aile "Watteau" et ses fresques découvertes récemment, la chambre de Richelieu, les magnifiques "trompe l'œil" de Servandoni, les "petits appartements privés", et l'exceptionnel salon décoré par Oudry où une surprise vous attend.



La Cuisine au Champagne

Depuis que le vin existe, on s'en sert pour cuisiner. Le Champagne est particulièrement apte à être utilisé en cuisine, en raison d'une acidité qui l'empêche de brunir à la cuisson, ce qui n'est pas le cas de tous les vins blancs. Il transmet aux sauces sa fraîcheur et allège les préparations par son excellence.

Le Champagne est donc parfait pour la cuisine, lui conférant en outre par son image, un caractère de prestige. C'est un atout précieux pour la maîtresse de maison, assez peu onéreux en réalité car il ne s'agit pas d'en inonder les plats mais de l'incorporer à bon escient dans la préparation. Il suffit souvent d'un verre ou d'un demi-verre, le reste de la bouteille pouvant être bu à l'apéritif ou au cours du repas.

Crème de Lentillons Rosés de Champagne

Pour 4 personnes

● 250 g de lentillons rosés de Champagne ● 100 g de carottes en fines rondelles
● 100 g d'oignons émincés ● 1 bouquet garni ● 1/4 litre de crème fraîche épaisse
● 50 g de petits dés de poitrine fumée ● 1 verre de Champagne Brut ● Beurre, sel, poivre ● facultatif (mais classe !) : 50 g de truffes

Recette :

- Faites revenir en cocotte, avec un peu de beurre le lard fumé, l'oignon et les carottes.
- Ajoutez les lentillons lavés et trempés de quelques heures et le bouquet garni.
- Mouillez à bonne hauteur d'eau, salez, poivrez et laissez cuire 20 minutes.
- Otez le bouquet garni et le lard fumé.
- Ajoutez la crème fraîche à la purée de lentillons et passez le tout au mixeur puis au chinois.
- Remettez la crème de lentillons en cocotte : portez à ébullition puis ajoutez en fouettant 80 g de beurre détaillé en noisettes puis le Champagne.
- Versez en soupière.
- Parsemez le dessus de lamelles de truffes.
- Servez avec des toasts de pain de mie grillés.



EDITO

Une année qui commence, c'est comme un nouveau cahier que l'on entame : plein de pages vierges, d'interrogations et d'espoirs...

Sur les premiers feuillets, on y inscrit les bonnes résolutions, les projets, les souhaits, les fêtes à venir...

Au fil de l'année, on y ajoute les joies, les peines, les bons moments passés en famille ou entre amis, les déceptions peut-être... en espérant qu'il n'y ait pas de page pour la résignation, la solitude, la séparation, la souffrance...

Aussi, Christine, Jean-François et Bertrand se joignent à moi pour vous souhaiter un cahier 2005 rempli de pages pétillantes, relatant vos succès professionnels, familiaux, la réalisation de vos projets, la joie d'être entourés de personnes aimées, de jouir d'une bonne santé, bref le cahier du bonheur !

Dominique Fleury



SOMMAIRE

EDITO : Meilleurs Vœux 2005 ●

De Vignes... une récolte exceptionnelle ! ●

...en Vin : le bouchage. ●

AGENDA : Dates à retenir ●

A la Propriété : gîte "Le Danon" ●

Champagne pratique : ●

tout un repas au Champagne ●

Tourisme local : le Château de Condé ●

La Cuisine au Champagne : ●

Crème de lentillons rosés de Champagne ●

de Vignes... une récolte exceptionnelle

Les années se suivent et ne se ressemblent pas... Dame Nature est là pour nous le rappeler !

Après des vendanges atypiques en 2003 (début de cueillette le 25 Août, récolte déficitaire mettant à mal nos stocks de réserve...), celles de l'année 2004 ont été "hors norme".

Grâce à une belle météo en septembre, la récolte a été exubérante, dépassant toutes nos espérances.

Des raisins en quantité, d'une qualité exceptionnelle, avec du beau temps pour la cueillette, fait que 2004 s'inscrit dans les annales de la Champagne, comme une année d'exception.

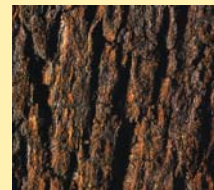
Dans quelques temps, nous dégusterons les "vins clairs" issus de cette vendange et créerons les assemblages de nos Cuvées qui donneront, nous n'en doutons pas, des bouteilles merveilleuses.



en Vin... le Bouchage

Après le dégorgement⁽¹⁾ et le dosage⁽²⁾, la bouteille de Champagne reçoit son bouchon définitif : c'est le bouchon d'expédition.

Le bouchon de liège fait tellement partie de notre environnement qu'on a l'impression qu'il existe depuis la nuit des temps ! En fait, la première rencontre du bouchon avec le goulot de la bouteille date du XVII^{ème} siècle ; Auparavant, une simple cheville de bois entourée d'un linge faisait office de bouchon !



Le bouchon de Champagne apparaît dans les années 1660, mais il faudra attendre le XVIII^{ème} siècle pour que l'usage se répande et que l'on découvre les qualités exceptionnelles du liège (à la fois élastique, imperméable, imputrescible et neutre, facile à extraire) qui offrent au vin les meilleures conditions de garde et de vieillissement.

Certes les amphores romaines trouvées en Méditerranée montrent une connaissance antérieure, mais elle avait été totalement oubliée...

Il a fallu mettre au point un très grand nombre d'opérations pour qu'un simple morceau d'écorce de chêne liège devienne le bouchon tel qu'on le connaît maintenant.

Mais d'où vient donc ce liège ?

Il provient de l'écorce d'un chêne méditerranéen "Quercus Suber" qui possède la particularité de se laisser dépouiller de son habit et de le reconstituer ensuite en une dizaine d'années. Encore faut-il avoir attendu une trentaine d'années pour la première récolte !

Les forêts de chênes lièges couvrent environ deux millions d'hectares et trouvent leur habitat naturel dans le pourtour méditerranéen. Un chêne liège vit près de 120 ans et produit une centaine de kilos de liège tous les 10 ans (soit 10.000 bouchons environ !).

PAYS	% de la surface	% de la production
Portugal	31	52
Espagne	24	27
Italie	5	8
Maghreb (Algérie, Tunisie, Maroc)	40	13

Comment est fabriqué le bouchon ?

Une chose aussi simple au premier abord qu'un bouchon, résulte d'une chaîne de fabrication très complexe (démascage, long séchage, lavage, aération, repérage des crevasses, des trous, des tâches, et des galeries faites par les insectes, découpage des plaques, tubage, rognage, ponçage, lavage, désinfection, aseptisation, sélection par procédé optique, traitement en surface avant marquage). Les fabricants se dotent de laboratoire de recherche de pointe pour fournir aux vignerons des bouchons de très haute qualité et éviter ainsi au maximum le "goût de bouchon".

Comment se compose le bouchon de Champagne ?

Pour le Champagne, à la différence du vin tranquille, le bouchon est composé de deux ou trois rondelles de liège naturel "le miroir" de grande qualité car en contact avec le vin, collées sur "la tête" en gra-

⁽¹⁾ Des Vignes et des Bulles, octobre 2002 - ⁽²⁾ Des Vignes et des Bulles, octobre 2003

nules de liège aggloméré. C'est un Champenois, Louis Dubois, qui a trouvé la formule de l'aggloméré de liège. Il a la forme d'un cylindre^(A) pour être introduit dans le col. Une fois dans la bouteille et retenu par le muselet, le bouchon prendra cette forme si particulière de champignon^(B) au débouchage. Mais après quelques années passées dans la bouteille il restera "chevillé"^(C) !



Allons-nous manquer de liège ?

Les forêts de chêne-liège sont aujourd'hui surexploitées pour répondre à la demande croissante. Souvent l'intervalle de 10 ans entre deux levages d'écorce n'est plus respecté au détriment de la qualité : les arbres se fatiguent, sont attaqués par les parasites, produisent moins, sans parler des incendies, comme ceux d'Août 2003 qui ravagent les forêts. Mais le consommateur reste attaché au bouchon de liège qui fait partie de l'image traditionnelle des grands vins.

Que faire ? Utiliser les divers produits de remplacement comme le liège composite ou le liège synthétique teinté aux couleurs du bouchon ?

De nombreuses questions se posent toutefois à propos de ces solutions de rechange : Ces matières resteront-elles inertes sur de longues périodes ? Donneront-elles des saveurs aux vins ?

Qu'en sera-t-il du vieillissement et de l'effervescence ? Il faudra attendre encore plusieurs années avant que les réponses soient connues.

Alors liège ou matière synthétique ?

L'avenir nous le dira mais quel que soit le choix du bouchage, le plus important reste que le vin vous procure du plaisir !

et saute le bouchon...



Après le bouchage... le débouchage.

L'ouverture d'une bouteille de Champagne demande un certain doigté. Otez le muselet, puis tenez fermement le bouchon d'une main et faites tourner de l'autre la bouteille inclinée en la tenant par le cul. Retenez le bouchon pour que le gaz s'échappe doucement sans explosion.

Le Danon

Un gîte au cœur de la Propriété...

pour une escapade-plaisir en Champagne !

Mitoyen à la "Maison Vigneronne", meublé et décoré avec goût, il est conçu pour recevoir 2 à 4 personnes. Au rez-de-chaussée : terrasse, cuisine équipée (plaque vitro-céramique, four, lave-vaisselle, micro-onde, réfrigérateur),



à l'étage : grand salon avec canapé-lit, télévision couleur, magnétoscope, une chambre avec lit 160 (possibilité de le dédoubler en 2 x 80), salle d'eau avec douche et wc séparé.



En cours de classement Clé-vacances.

Point de départ de nombreuses

escapades : Epernay : 28 km, Reims : 48 km, Eurodisney : 80 km et Paris : 120 km.



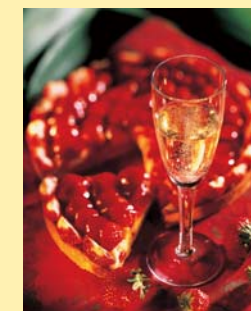
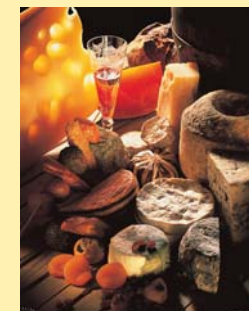
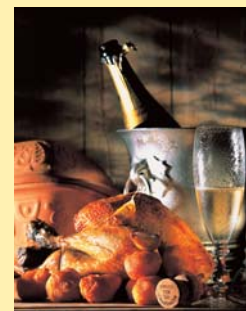
N'hésitez pas à nous demander la documentation.

Tout un repas au Champagne !

Du Champagne à table, de l'amuse-bouche au dessert ? Rien ne s'y oppose, mais encore faut-il trouver l'accord parfait avec les mets. Jadis, vin de dessert ponctuant un repas de fête, le Champagne est maintenant servi de plus en plus à l'apéritif et on commence à le voir apparaître tout au long d'un repas ; Car le Champagne est d'abord un vin, avec ses caractéristiques qu'il suffit d'adapter aux mets...

Effectivement, tous les mets ne conviennent pas à la finesse du Champagne.

Comment procéder ? Mettre le vin de champagne en avant et trouver ensuite le plat qui lui convient le mieux, demande une très bonne culture culinaire et œnologique. Il faut donc mieux commencer par composer un menu selon ses envies et rechercher le vin de Champagne adéquat. Doit-on changer de Champagne à chaque étape du repas ? Pas forcément ! Une même Cuvée peut s'accorder avec différents plats. Le mieux est d'en parler avec le vigneron qui vous conseillera... Mais le plus efficace serait de venir participer à l'un de nos stages "Alliance de Mets et de Champagne" ! (deuxième semestre 2005).



AGENDA

Du 18 au 21 Février 2005
Salon des Vignerons Indépendants
à Strasbourg (Wacken Hall 20)
Stand : Allée B - N° 59

Du 08 au 11 Avril 2005
Salon des Vignerons Indépendants
à Paris 17ème - Espace Champerret

Les 15 et 16 Mai 2005
Journées du Goût à Sarlat (24)
"A La Truffe du Périgord"

Les 28 et 29 Mai 2005
Journées Gourmandes
à Villie Morgon (69)

Pour tous renseignements, envoi d'invitations
ou de programmes, n'hésitez pas à nous
contacter au tél.

03 23 70 21 58 ou 03 23 70 83 99
ou après 19h au 03 26 70 26 51 ou à nous
laisser un message : fleury-gille@wanadoo.fr
ou : dominique-fleury@hexanet.fr

STAGE D'INITIATION À LA DÉGUSTATION À LA MAISON VIGNERONNE

Module 1 :
"Le Plaisir des Sens"
Dimanche 13 Février 2005
Samedi 12 Mars 2005
Samedi 16 Avril 2005
Samedi 21 Mai 2005
Vendredi 24 Juin 2005

