

Le Tourisme dans la Région

Promenade dans le parc du château

Situé à quelques km de Courcelles, le Parc du Château de Dormans est le lieu incontournable qu'il faut découvrir lorsque vous passez sur la région. Silloné d'allées, de ruisseaux et de rivières, c'est un endroit privilégié pour la promenade qui de plus est gratuit et est ouvert tous les jours. Sur une étendue de 25 hectares, le parc du Château réunit différents sites à découvrir :

1 / Le Château, construit au XIV^{ème} siècle par Jean I^{er} (avec ses possibilités de réception) et surtout son verger conservatoire qui compte 153 arbres fruitiers dont une centaine de variétés différentes (visite sur demande à la Mairie).

2/ Le Moulin d'en Haut, ancien moulin (vieille dépendance du Château) qui abrite aujourd'hui un écomusée où sont présentées des collections d'outils liés à la vie quotidienne des paysans champenois du XIX^{ème} siècle... Le moment fort reste la roue à augets de 8 m de diamètre (l'une des plus grandes de France).

3/ Et enfin le Mémorial des batailles de la Marne, construit entre 1921 et 1931, en hommage aux soldats tombés pour la France. Ce site fût choisi par le Maréchal Foch car il représentait pour lui, le point synthétique des deux batailles de la Marne. La crypte dispose d'un escalier monumental... Bref, si vous avez le temps de flâner, n'hésitez pas une seconde et allez passer quelques moments dans ces endroits calmes où règne la sérénité.

Pour plus d'informations, consultez l'office de tourisme des coteaux de la Marne au rez de chaussée du Château.

Tél : 03 26 53 35 86 - Fax : 03 26 53 35 87 - e-mail : office.tourisme.dormans@wanadoo.fr



Noix de Biche au Champagne

Pour 4 personnes

4 belles noix rondes coupées dans un filet de biche - 4 fines bardes de lard gras - 2 cuillerées à soupe de vieux marc de champagne - 3 verres de Champagne Brut - 1 échalote hachée, un peu de persil simple et de cerfeuil - 2 poires épluchées - Beurre, sel, poivre.

Recette :

A la poêle, avec un peu de beurre frais, faire cuire 3 mm de chaque côté, les noix de biche entourées d'une fine barde de lard. Déglacer avec le vieux marc de Champagne. Mouiller avec un verre de champagne Brut. Ajouter l'échalote hachée, un peu de persil simple et de cerfeuil ciselés. Laisser réduire. Accompagner des demi-poires pochées dans le reste de Champagne.

Accompagner ce met...

Pour déguster cette recette, nous vous conseillons en accompagnement, notre Brut Grande Réserve.



photo contractuelle



des Vignes et des Bulles

la lettre d'informations du Champagne Fleury-Gille

Edito

Nous voici déjà en automne !

Les récoltes sont rentrées et nous allons bientôt penser aux fêtes de fin d'année.

Les vendanges 2005 se sont déroulées sous un soleil radieux ; de plus, quantité et qualité étaient au rendez-vous. La bonne humeur régnait dans les vignes et au pressoir !

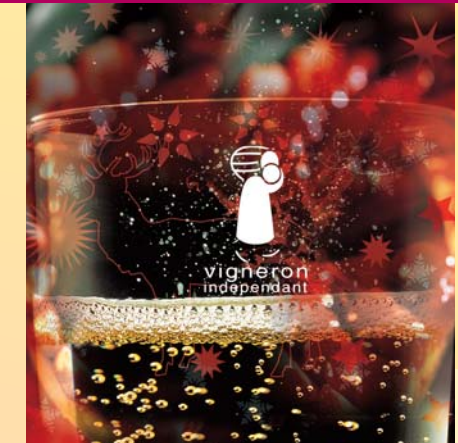
Un beau millésime se prépare donc, mais ces cuvées ne seront sur vos tables que dans plusieurs années.

D'ici là, vous allez sûrement avoir de nombreuses occasions de "faire sauter" le bouchon d'une bouteille de champagne.

Afin de répondre au mieux à toutes vos envies et aux goûts de chacun, nous vous proposons une gamme très complète de nos champagnes : du "non dosé" pour les puristes avec le Brut Absolu (nouvelle cuvée créée cette année) au Demi-Sec pour les amateurs de douceur (Cuvée "Spécial Foie Gras"), vous ne manquerez pas de trouver celui qui vous plaît. N'hésitez pas à nous demander conseil !

En attendant de vos nouvelles ou de vous rencontrer, je vous souhaite à l'avance de joyeuses et pétillantes fêtes de fin d'année.

Dominique Fleury



Sommaire

Edito

De Vignes... en Roses

En Vin : le muselage

Agenda : Dates à retenir

La Cuvée Brut Absolu

La Cuvée "Spécial Foie Gras"

Les Mots du Vin

Vins en fête : la Saint-Vincent

Habits de lumière : la fête du champagne

Tourisme local : Promenade dans

le parc du Château

La Cuisine au Champagne :

Noix de Biche au Champagne

De vignes... en Roses

De passage en Champagne cet été, vous avez été nombreux à nous poser cette question : pourquoi il y a-t-il des rosiers en bordure de vignes ?

Autrefois, les vignerons plantaient des rosiers à l'entrée des rangs de vigne, pour servir de test ; en effet, le rosier est très sensible à la maladie de l'oïdium ; dès sa présence sur le rosier, le vigneron traitait sa vigne pour la préserver de cette maladie.

Aujourd'hui, nous avons d'autres moyens de détection, mais nous continuons à planter des rosiers pour conserver cette jolie tradition.

La préservation du terroir

La viticulture raisonnée a été mise en place en Champagne pour préserver le terroir. Il ne s'agit pas d'une nouvelle règle à respecter, mais de tout un état d'esprit vis-à-vis des pratiques viticoles, de l'amont à l'aval, dans l'objectif de mieux respecter l'environnement - le sol, l'air et l'eau - et donc, les hommes qui y travaillent et y vivent.

L'attitude raisonnée

D'abord l'observation et la prise d'information (nous sommes abonnés au réseau des avertissements agricoles), puis le raisonnement pour déterminer l'utilité et l'intensité d'une action de protection. Enfin et seulement si nécessaire, l'intervention proportionnée.



En vin...le muselage

Cette opération consiste à maintenir le bouchon de la bouteille de Champagne par un muselet (tortillon de fil de fer qui enserre le goulot de la bouteille).

Autrefois, le bouchon de liège était maintenu dans le goulot par de la ficelle. Le liège étant relativement souple, la ficelle entrainait dans le bouchon, faisant remonter celui-ci de quelques millimètres, suffisamment pour que le vin suinte et fasse des bouteilles couleuses. Bref, l'herméticité était loin d'être parfaite ! L'arrivée du muselet, inventé par Adolphe Jacquesson en 1844, supprima ces inconvénients. Les plaques de ces muselets sont souvent personnalisées et font le bonheur des placomusophiles (collectionneurs de plaques de muselet).



Les Mots du Vin

AOC

Appellation d'Origine Contrôlée - Nom donné à un vin issu d'un terroir délimité et élaboré dans la limite des conditions déterminées par la loi (cépages - en Champagne Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay, rendement limité à l'hectare, taille, degré alcoolique, procédés de vinification, qualités organoleptiques, etc...), protection assurant le respect de la loyauté commerciale, puisque attestant l'authenticité de ce produit soumis à un contrôle strict (analyses, épreuve de la dégustation d'agrégage) et se révélant le plus sûr garant de la qualité.

ACIDITÉ

C'est une des quatre saveurs fondamentales. L'acidité procure la fraîcheur et la vivacité des vins blancs : si elle est présente en excès, le vin est agressif, si elle est insuffisante, le vin est plat et mou.

BAN

Publication officielle qui émane des organismes de tutelle de la viticulture, fixe la date d'ouverture des vendanges et que tout vigneron se doit de respecter (pour 2005, à Trélu, le ban des vendanges était le 17 Septembre).

CEP

Un pied de vigne : en Champagne on compte 8.500 ceps de vigne par hectare (plantation 1 m x 1,20 m).

FLÛTE

Verre à pied, élancé et étroit, utilisé pour la dégustation des vins effervescents, car favorisant le dégagement des bulles. En Champagne, la flûte a remplacé la coupe.

LUMIÈRE

Goût de lumière ! phénomène physique responsable du processus de réduction des vins. Un vin soumis à une exposition prolongée à la lumière (soleil ou néon) peut prendre un goût de lumière, goût de réduit très désagréable.

Conservation donc vos bouteilles dans un local sombre. Le vin en bouteille blanche (champagne Rosé) est encore plus sensible.

MILLÉSIME

Se dit d'un vin ayant comme année de référence [indiquée sur l'étiquette de la bouteille et le bouchon] l'année de la récolte dont il est issu.

En Champagne, la majorité des cuvées est élaborée par assemblage d'années ; d'où l'absence d'année sur l'étiquette.

OENOPHILE

Amateur de vin, connaisseur en vins (tous nos clients sont oenophiles !)



Les 19 et 20 Novembre 2005
Journées Gourmandes
à Montigny-le-Bretonneux (78)
Ferme du Manet / Salle Giacometti

Du 25 au 28 Novembre 2005
Salon "Monte-Carlo Gastronomie"
à Monaco / Espace Fontvieille

Du 2 au 5 Décembre 2005
Salon "Saveurs" à Paris 17^{ème}
Espace Champerret
HALL C - Stand N16

Les 10 et 11 Décembre 2005
Journées Gourmandes à Courcelles
Caves Champagne Fleury-Gille

Du 17 au 20 Février 2006
Salon des Vignerons Indépendant
à Strasbourg / Wachen

Le 12 Février et 18 Mars 2006
Stage d'Initiation à la Dégustation
MODULE 1 : L'éveil au plaisir des sens
à Courcelles

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 23 70 26 51
ou à nous laisser un message :
fleury-gille@wanadoo.fr
ou : dominique-fleury@hexanet.fr

Cuvée Brut Absolu

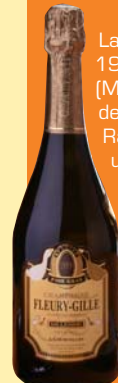
Une nouvelle cuvée pour les amateurs de vérité !

Comme vous le savez, les Champagnes sont, selon leur dosage en liqueur, des vins différents au goût. Le plus courant est le brut, mais il existe aussi du demi-sec, du sec, de l'extra-brut ou encore de l'extra-dry... Afin de toujours vous surprendre et vous séduire, nous avons élaboré une cuvée Ultra-brut (sans aucun dosage de sucre) très originale que nous avons baptisée BRUT ABSOLU... Véritable reflet du terroir, vinifiée dans une bouteille gravée et parée d'une étiquette transparente, elle comblera les amateurs d'authenticité. Vous pourrez la découvrir très prochainement...



Un nouveau Millésime pour la Cuvée "Spécial Foie Gras"

La Cuvée "Spécial Foie Gras" Millésime 1996 vous avait enchanté (Médaille d'or au concours national des vignerons indépendants). Rassurez-vous, la nouvelle venue, un Millésime 1999 saura vous séduire ! Cuvée d'un style opulent, onctueuse mais non sirupeuse grâce à son dosage en sucre de raisin (le fructose apporte un sucré fluide et rond), trouvera sur les Foies Gras (ou les desserts) de fabuleux moyens d'expression.



Vins en fête

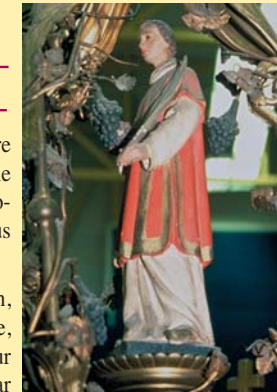
Saint-Vincent : la Fête de tous les vignerons !

Victoires, succès, célébrations de toutes sortes, autant de fêtes où le vin s'invite, à notre plus grande joie. Depuis Noé, en passant par Dionysos ou Bacchus, le vin accompagne nos grands moments de joie. Pour l'en remercier, l'homme lui a toujours fait fête et l'a honoré sous diverses formes, selon les époques, les mœurs et les lieux... En Champagne nous fêtons la Saint-Vincent.

Le 22 Janvier de chaque année le monde de la vigne est en fête ! Il célèbre son Saint Patron, Vincent. Né en Espagne au III^{ème} siècle, Vincent était diacre de l'évêque de Saragosse, Valère. On raconte qu'il fut mis en prison (où il subit les pires tortures) par le gouverneur Dacien, en raison de sa confession chrétienne. Il mourut le 22 Janvier 304. Son élection par les vignerons reste mystérieuse. Plusieurs hypothèses ont été avancées. Certains interprètent "Vincent", comme "Vin Sang", le sang de la vigne. Pour d'autres, le saint, dont le corps fut broyé sous les instruments du supplice "comme le raisin sur le pressoir" et roulé sur des tessons de verre, s'imposait comme patron du monde viticole. Une légende rapporte également que l'âne de Vincent brouta des jeunes pousses de vignes qui furent beaucoup plus productrices à la récolte suivante. L'animal serait donc à l'origine de la taille de la vigne. Vincent s'affirme au XII^{ème} siècle, époque à laquelle les artisans s'organisent en corporations sous le patronage d'un Saint. A partir du XV^{ème} siècle il devient l'emblème des confréries vinicoles qui se développent alors.



Les 22 Janvier, tel un rituel, les vignerons fêtent la Saint Vincent. La fête débute dans la ferveur religieuse avec une messe solennelle à l'église, bénédiction de la statue du Saint et procession dans les rues du village, puis se termine par un repas.



Habits de Lumière : la fête du Champagne !

Une fête extraordinaire au coeur de la Capitale du Champagne

Depuis 2000, les prestigieuses Maisons de Champagne d'Épernay organisent en partenariat avec la ville, la manifestation "Habits de Lumière", qui pendant 3 jours (les 9,10 et 11 Décembre) célèbrent l'Avenue de Champagne, la gastronomie et l'art de vivre.

Le vendredi soir, l'avenue fermée à la circulation, fait place à un spectacle de rue, à des musiciens qui entraînent les promeneurs de Maison en Maison jusqu'au moment du feu d'artifice ; chacun pourra poursuivre sa soirée chez l'un des restaurateurs partenaires qui élaborent un menu spécial Habits de Lumière. Pendant tout le week-end, les Maisons de Champagne, ouvrent leurs portes pour des visites de caves, des dégustations, expositions, animations... Le dimanche vous pourrez découvrir un grand rassemblement de voitures de collection qui parquent dans un long cortège, à travers les rues d'Épernay.

