

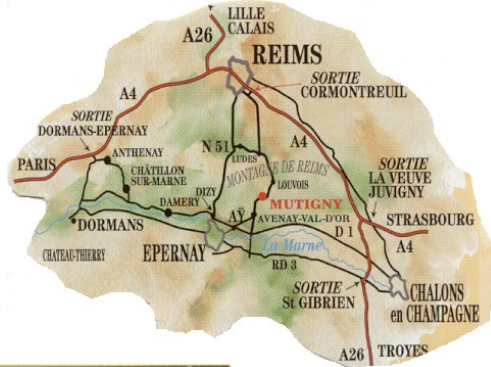


Champagne CUGNET

LA BULLE DU VIGNERON

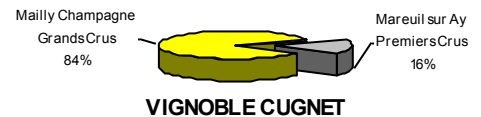
5 Route de Germaine
51160 MUTIGNY

Téléphone : 03 26 52 34 25
Portable : 06 88 46 45 75
Télécopie : 03 26 59 19 23
champagnecugnet@wanadoo.fr



LA CHAMPAGNE

C'est 317 communes dont :
17 classées GRANDS CRUS
43 classées PREMIERS CRUS



Petit conseil

9° est la température idéale pour déguster VOTRE Champagne

COCKTAIL MAURICE - 15 / 20 personnes

3 ananas - 30 cl de jus de citron - 12 cl de marasquin - 12 cl de curaçao bleu- 30 cl de cognac- 30 cl de rhum blanc-1 bouteille de Champagne CUGNET

La veille, préparer un glaçon de la valeur d'un bol. Couper les ananas en dés. Couvrir de 500 gr de sucre. Laissez macérer une heure. Ajouter le jus de citron et les alcools. Laissez macérer jusqu'au moment de servir. Placez le glaçon sur la macération et versez le Champagne CUGNET à 9° sur le glaçon.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

BRUT ROSÉ

Habillage bordeaux

« La découverte »

Sa robe est d'un rose marqué exceptionnel. Les Pinots noirs majoritaires sont assemblés de Chardonnays et de Vins rouges de la Montagne de Reims. En bouche, griottes et framboises laissent au palais une complexité d'arômes subtils. Son corps moelleux se marie parfaitement bien avec les poissons et tout particulièrement le saumon fumé.

LA VIGNE

C'est une plante pérenne qui occupe le sol de 30 à 50 ans. Elle n'entre en production qu'au bout de 3 ans.

Toutes les décisions prises lors de la plantation doivent être analysées très longuement. Elles conditionneront la réussite du vignoble. La densité requise en Champagne est de 8000 pieds à l'hectare. On considère qu'un pied qualitatif porte 12 à 15 grappes et permet l'élaboration d'une bouteille.

Le Magnum à l'honneur

Le Magnum Brut ROYAL, élaboré à partir de notre Tête de Cuvée vient élargir la gamme que vous connaissez déjà . Nous vous le réservons dès sa sortie en avril au prix exceptionnel de :26 €



BRUT ROYAL

Habillage marron

« Le séducteur »

Sa robe jaune clair, légèrement dorée offre au nez un mélange subtil de fruits blancs et exotiques. Son attaque en bouche, ronde, révèle un caractère virile pour laisser une **bonne longueur**. Sa finesse et sa légèreté lui permettent d'être dégusté à n'importe quel instant .

LE CHAMPAGNE

Le Champagne a une vie. Vous découvrirez sa biographie au fils des bulles.

- Quelques grands momentsà suivre
- ☞ La naissance du raisin et le pressurage
 - ☞ La vinification et la mise en Réserve
 - ☞ L'assemblage et le Tirage
 - ☞ La prise de mousse et maturation
 - ☞ Le dégorgement et le dosage
 - ☞ Le vieillissement

BRUT CARTE NOIRE

Habillage noir

« Le grand classique »

Sa robe jaune paille, ses arômes subtils de fruits mûrs et d'abricots secs laissent en bouche une fraîcheur de sous-bois. L'ascension de ses fines bulles forme un cordon persistant. C'est un vin charpenté.. Vous obtiendrez une alliance aromatique parfaite avec tous vos mets.

DEMI-SEC

Habillage vert

« Le Nectar »

Il exprime la tendresse. Sa robe jaune soutenue, il présente au nez la douceur typique de la violette et de la pomme cuite légèrement épicée de cannelle.



Evénements

Nous réalisons pour vous, des étiquettes personnalisées (bouteilles ou magnums) afin de marquer les jours importants de votre vie. Mariage, Baptême, Communion, Commémoration sportives, etc.....



GASTRONOMIE

Faut-il laisser reposer un Champagne avant consommation ?

A- non, c'est inutile, on peut le boire aussitôt après l'avoir acheté à condition de le faire rafraîchir

B- oui, il faut le laisser reposer au moins un an

C- il est préférable de le laisser reposer à plat quelques jours

TECHNIQUE VINICOLE

Avec quelle méthode peut-on obtenir un Champagne ROSE ?

A- par addition d'une petite quantité de vin rouge de Champagne

B- par fermentation partielle des raisins avant pressurage

C- en pressurant exclusivement des raisins noirs

HISTOIRE

Qui a dit « le Champagne est le seul vin qui laisse la femme belle après l'avoir bu » ?

A- Madame de Pompadour

B- Voltaire

C- Napoléon 1er

Histoire : A

Technique vinicole : A ou B (A étant la méthode la plus employée)

Gastronomie : C

HISTOIRE DE LA CHAMPAGNE jusqu'au siècle dernier

Ier - IV e : Apparition des premiers vignobles cultivés par les moines.

IX e : Les Vins de Champagne sont appelés "vins de la Montagne" et "vins de la Rivière"

XII e : Ces vins sont accessibles par la noblesse et le clergé.

XIV e - XV e : La guerre de Cent Ans dévaste la Champagne et freine l'essor de la viticulture. Les vignes sont abandonnées, les pressoirs détruits.

Fin XV e : Le vignoble Champenois reprend son expansion. Le nombre de communes viticoles triple pour atteindre 400 à la fin de XV e siècle.

Fin XVII e : Les vins du terroir champenois deviennent les "vins de Champagne"

XVIII e : Dom Pérignon perfectionne la culture de la vigne et pose les bases de l'assemblage.

1887 : Le mot "CHAMPAGNE" devient la propriété exclusive aux Vins issus de la Champagne.

XX e : Le phylloxéra détruit tout le vignoble. Les vignes sont replantées sur des porte-greffes.

1905 : Les champenois demandent au Ministère de l'agriculture la délimitation précise de la Champagne viticole. Seuls les vins récoltés et manipulés à l'intérieur de cette zone délimitée porteront le nom "CHAMPAGNE"

1911 : La Champagne se dote d'une échelle des crus fixant les prix des raisins.

C'est à cette époque que naissent :

MAURICE CUGNET, PIERRETTE HERNOUX mes parents, LUCIEN LAMARLE et OLGA GOGOIS les grands parents de mon épouse. Tous travaillent la vigne. MAMY OLGA passe sa vie dans les caves à MAREUIL SUR AY.

22 JUILLET 1927 : Une loi fixe définitivement la superficie de la CHAMPAGNE à 34 000 hectares.

... / ...suite dans notre prochaine bulle



MAURICE

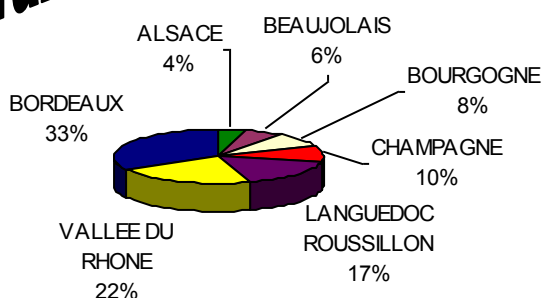
Tarif T.T.C. départ Mutigny - valable jusqu'au 31 Juillet 2004

Champagne Maurice CUGNET Brut CARTE NOIRE	0,750	11,50 €
Champagne Maurice CUGNET Brut ROYAL	0,750	12,00 €
Champagne Maurice CUGNET Brut ROYAL	0,375	7,00 €
Champagne Maurice CUGNET Brut ROYAL	1,500	26,00 €
Champagne Maurice CUGNET Demi Sec	0,750	11,50 €
Champagne Maurice CUGNET Rosé	0,750	13,00 €



OLGA

Vignobles Français



Dicton
*Taille tôt, taille tard,
rien ne vaut la taille
de mars.*

