

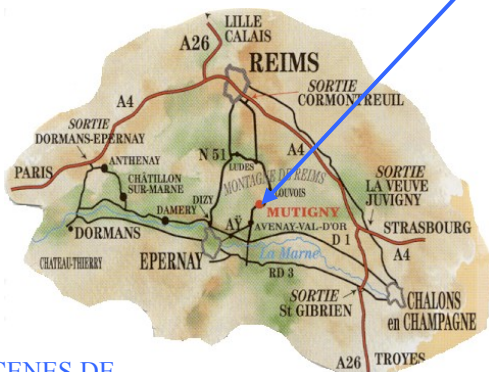


Champagne CUGNET

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
a vendu en 2004
300 600 000 bouteilles

La période de la taille a débuté après la Saint Vincent
(22 janvier - Fête des vignerons) .
Le Vignoble CUGNET est taillé
80% en CORDON de ROYAT ,
20% en CHABLIS

SCENES DE
Années 1900 à Aujourd'hui



Maurice et Jean Charles(mars 2005)



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 de la journée.



Le sécteur électrique



Pour information

Un hectare
9 000 plants distants
de 1,10 m .
Ecart entre rangs : 1m

LA VIGNE

La taille est un travail d'artiste. Non seulement réglementée, c'est aussi une très grande connaissance de la vigne. Chaque année, c'est quelques centaines de participants qui s'inscrivent au concours de taille.

L'A.O.C. « Champagne » n'autorise que 4 systèmes de taille avec des restrictions selon les crus et les cépages. Taille de Chablis et Cordon de Royat uniquement pour les premiers et grands CRUS. Taille Guyot et Vallée de la Marne(uniquement pour le Pinot Meunier) pour les autres crus.

Un plant de PINOT NOIR



LE CHAMPAGNE

La première phase consiste à cueillir des raisins mûrs et sains. Il faut les transporter très rapidement vers le pressoir. Après la pesée, commence le cycle de pressurage (4 heures) pendant lequel les raisins donnent leur jus (appelé moût). Ce moût est recueilli dans le belon et dirigé aussitôt en cuve de débouillage. Plusieurs soutirages permettent de clarifier ce jus. Nous entrons quelques heures après dans la phase de la première fermentation.

Suite dans votre prochaine bulle ... / ...

LE RAGOUT D'ESCARGOTS au CHAMPAGNE (Sélectionné par Chantal)

Recette pour 4 personnes ** 4 douzaines d'escargots, 250 g de champignons, 25 g d'échalotes, 10 g de beurre, 4 cl de cognac, 12,5 cl de Champagne CUGNET Brut, 4 cl de jus d'escargots, 25 cl de crème liquide, 1 gousse d'ail, sel, herbes fraîches, poivre, 1 jaune d'œuf.
Egoutter les escargots et réserver le jus. Nettoyer les champignons. Hacher les échalotes, les faire suer dans le beurre, leur ajouter les champignons et les escargots, faire revenir quelques minutes. Arroser avec le cognac, amener à ébullition. Ajouter le jus des escargots et le Champagne. Laisse réduire de moitié en remuant constamment. Ajouter la crème et faire réduire à nouveau jusqu'à obtention d'une crème nappante. Relever avec l'ail pié, sel, poivre et herbes. Lier avec le jaune d'œuf battu avec la crème. Porter à frémissement sans laisser bouillir. Servir très chaud dans des ramequins individuels.



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

Que signifie « sabrer le champagne ? »

- A Commémorer un évènement en buvant le Champagne
- B Ajouter du sucre au fond d'un verre de Champagne pour le rendre plus doux ?
- C Ouvrir une bouteille de Champagne en cassant le goulot au moyen d'un sabre

Gastronomie : C

TECHNIQUE VINICOLE

Quel est le cépage qui n'est plus utilisé en Champagne ?

- A Le Pinot Noir
- B Le Pinot Meunier
- C Le Gamay

Technique Viticole : C (disparu complètement en 1962)

HISTOIRE

Quel peuple a inventé la façon d'ouvrir la bouteille en « sabrant » ?

- A Les Romains
- B Les Cosaques qui occupèrent la Champagne lors de la chute de Napoléon 1er
- C Les Anglais

Histoire : B

HISTOIRE DE LA CHAMPAGNE de 1920 à 1935

1920 : Le syndicat des vignerons totalise 7990 membres dont 1000 femmes (veuves de guerre). Le prix de base du kilo de raisin est fixé à 4fr50 (anciens francs)

1921 : Plusieurs jugements considèrent que l'Aube fait partie de la Champagne Viticole.

1925 : A Epernay, Le Faubourg de la folie, devenu Le Faubourg puis la Rue du Commerce, prend le nom d'Avenue de Champagne

1926 : La coopérative des Grands Crus est créée à Reims.

1927 : De nombreuses coopératives de vinification apparaissent. La Champagne comprend 497 communes. Le 3 novembre l'école de Viticulture ouvre ses portes à AVIZE.

1930 : 50% des bouteilles sont fabriquées à la main. De nouvelles machines à boucher et à agraffer apparaissent.

1931 : La commission de propagande et de défense du vin de Champagne est créée. Elle regroupe négociants et producteurs. Elle jouera un rôle important dans la mise en place du CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne) en 1941.

1934 : La loi du 20 mars interdit sur tous les terroirs et communes de la Champagne délimitée, de fabriquer des vins mousseux autres que ceux élaborés avec les raisins récoltés à l'intérieur de la Champagne viticole.

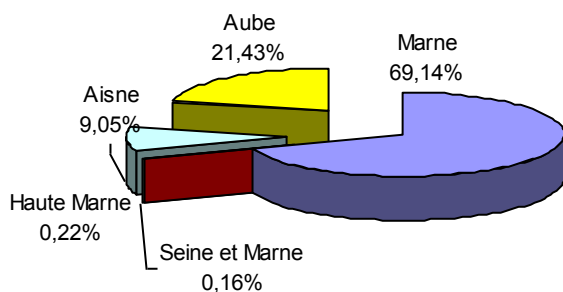
1935 : La Champagne demande et obtient auprès de la confédération nationale des appellations d'origine, un certain nombre de mesures visant la limitation du rendement et le maintien de la qualité.

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

Tarif T.T.C. départ Mutigny - 2004-2005

Champagne Maurice CUGNET Brut CARTE NOIRE	0,750	12,00 €
Champagne Maurice CUGNET Brut ROYAL	0,750	12,50 €
Champagne Maurice CUGNET Brut ROYAL	0,375	7,25 €
Champagne Maurice CUGNET Brut ROYAL	1,500	28,00 €
Champagne Maurice CUGNET Demi Sec	0,750	12,00 €
Champagne Maurice CUGNET Rosé	0,750	13,50 €

Répartition du vignoble Champenois planté



Mots Champenois

Mouzinier : Pleuvoir légèrement

Soquette : Mauvaise vigne

Touiller son café : Le remuer

Hocques : Racines de vigne