

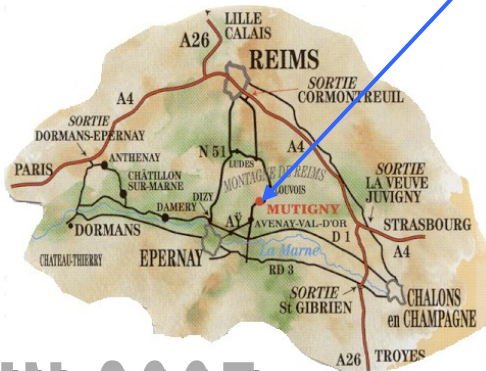


# Champagne CUGNET

LA BULLE DU VIGNERON

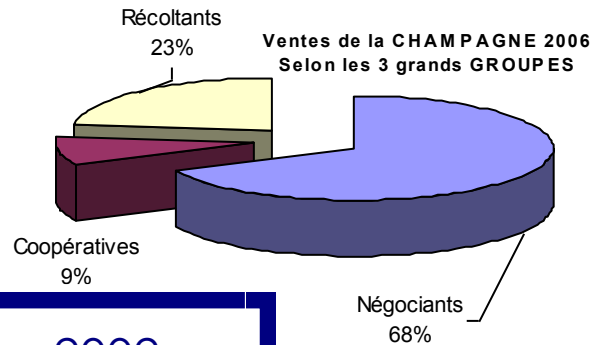
5 Route de Germaine  
51160 MUTIGNY

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



## LA CHAMPAGNE

a vendu en 2006  
321 millions de bouteilles contre  
307 millions en 2005



FIN 2007



## NOUVELLE CAPSULE

### LA VIGNE et ses cycles

**Les pleurs :** première manifestation de la reprise d'activité. **Le débourrement :** Au printemps, les bourgeons commencent à gonfler. Apparition d'une bourre cotonneuse. **La Croissance:** Différents stades des feuilles.

**La floraison:** Epanouissement de la fleur.

**La pollinisation:** Formation de la graine ou pépin.

Les fleurs fécondées évoluent en fruits : **c'est la nouaison.** Le grain devient coloré : c'est la **véraison.**

Les rameaux se transforment en sarments: c'est **l'aouûtement.**

**La sénescence** est la phase de repos végétatif.

**La dormance:** les bourgeons sont au repos jusqu'au printemps

## Millésime 2002



Son caractère intègre un corps **puissant,** un nez brioché et une rondeur profonde en bouche. Un vin de grande qualité et très **prometteur.** A conserver en cave à un degré constant de température.

## LE CHAMPAGNE L'effervescence

Ce n'est ni une invention, ni une découverte. C'est un phénomène naturel dû à l'action des levures qui **transforment les sucres en alcool et en gaz carbonique** au cours de la fermentation. Ce n'est qu'à partir du XVII<sup>e</sup> siècle que l'on a commencé à maîtriser cette effervescence.

Afin de mieux conserver et transporter les vins, les Champenois les mirent en bouteilles plutôt qu'en tonneaux pendant cette fermentation. Le succès fût immédiat.

Une bouteille de Champagne est conçue pour résister à une pression de **20 bars** soit 3 fois plus que celle du Champagne lui-même.

Les Vins Champenois ont des prédispositions à mousser car ils contiennent des macromolécules qui ont pour effet de stabiliser les bulles et de permettre ainsi la formation de la mousse.

Des études scientifiques sont actuellement en cours à l'INRA de REIMS sur ces macromolécules.

### JAMBON au Champagne

**6 personnes—préparation : 10 mn—cuisson 15 mn**  
Ingrédients : 6 tranches de jambon blanc braisé, 250 gr de champignons, 6 échalotes hachées, 2 verres de Champagne, 3dl de crème fraîche, 2 jaunes d'œufs et 70 gr de beurre  
Mettre les échalotes avec le Champagne dans une casserole. Faire réduire à feu doux de moitié. Faire revenir les champignons émincés avec 30 gr de beurre, avec le reste du beurre faites réchauffer les tranches de jambon sans qu'elles cuisent. Les tenir au chaud. Dans le sautoir ayant servi à réchauffer le jambon, délayer la crème avec les jaunes d'œuf ainsi que 2 à 3 cuillères à soupe du mélange d'échalotes /champagne, laisser épaissir en ajoutant le reste du mélange. Quand la sauce est de bonne consistance, ajouter les champignons puis le sel et poivre selon vos goûts. Napper le jambon de cette sauce et servir très chaud



## 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.....



# Mots Croisés

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A												
B												
C												
D												
E												
F												
G												
H												
I												
J												
K												
L												

**Horizontalement :** A. Protégeaient les Champenoises des coups sur la tête. B. Le marc lui doit beaucoup. Dans le fond du pressoir. C. Congrès des Echevins de Reims. Peuple la vigne en automne. D. Celles de Vinay viennent de fermer. E. Une bonne bouteille le fait faire aux gourmets. Hypothétique. F. S'élèverait avec l'intelligence. Habiller. Un composant d'engrais. G. Démarre une suite. Ajoute. Arriver. H. Suite le docteur. Comme une papille goûteuse. I. Habitude. Un haut de gamme. En Belgique. J. Le vigneron qui cude en a!. Définit les chlorures. Son blanc colait le vin. K. Enlevée. Bourgeon. Réfléchi. L. Rehausse. Diminuée.

**Verticalement :** 1. Définit une confrérie du vin. Le vieux fit la bonne soupe. 2. Elle mousse sans être champenoise. Fuse quand ça tourne au vinaigre. 3. Celle du CBR n'ont plus cours! Fait s'éponger le bineur. 4. Nom. On y circule même en train à Epernay. Avec un pronominal. 5. Comme les vieux outils de vigneron. 6. Un peu plus de 500 m à l'Est. On en range plus d'un à l'entreillage. Diplomate français plus connu pour ses cigares. 7. Ceux de Bouzy ont même leur ministre. Colle au filet. 8. Indispensable aux vieux paniers mannequins. C'est-à-dire. 9. Poisson rayé. Un litre bien ivre !. 10. Préfère le bocal à la coupe! C'est un tronc mais pas de vigne !. 11. Institut National de l'Œnologie. Doit vider plus d'une bouteille. 12. Mis en réserve. Ses doigts sont appréciés.



## Calendrier 2007

- Les « MIDI » de la place POTERNE à Valenciennes 12h30 à 13H30  
1er février—15 mars—28 juin—6 septembre—18 octobre
- Foire Commerciale de Valenciennes : du 28 avril au 8 mai
- Passages à Mesanger : 1er juin et 23 novembre
- Foire aux fromages de Ste Maure de Touraine : 2 et 3 juin
- Journée Vendange : Date selon la cueillette
- Portes Ouvertes à MUTIGNY : 18 novembre (expo placomusophiles, bijoux, bougies)
- Portes Ouvertes à NOUATRES : 24 novembre Chez Mr Mme LEFEVRE
- Salon au Château d'AUBRY du HAINAUT : 1er et 2 décembre
- Rencontres gourmandes : 7.8 et 9 décembre à MENTON devant la Pâtisserie SALAMMBO