

Champagne CUGNET



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

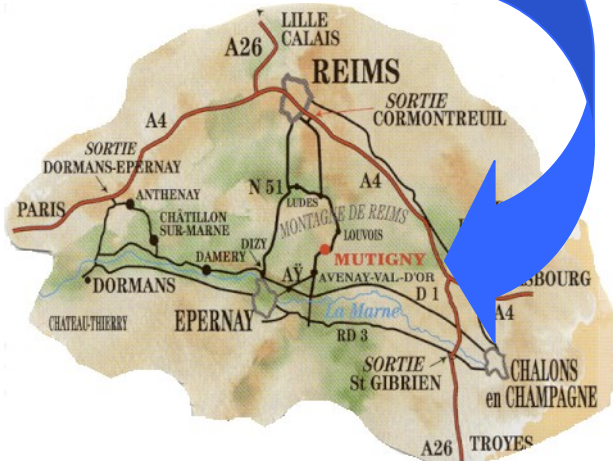


150 kms EST PARIS

30 kms REIMS

10 kms EPERNAY

LA BULLE DU VIGNERON



Pour information

Les Cépages en
Champagne

Pinot Noir : 38,24%
Chardonnay : 28,07%
Pinot meunier : 33,41%
Autres : 0,28%

Amis
Placomusophiles

FIN 2009
NOUVELLE
CAPSULE



LA VIGNE

Suite de la bulle n°6

2- Le relevage : Fin mai, les rameaux poussent jusqu'à atteindre 50 cm. A ce moment-là, il est nécessaire de les relever et de les maintenir dans cette position verticale au moyen de fils releveurs situés à environ 30 cm au-dessus des fils de support. La position verticale de la végétation donne son **architecture** à la vigne. Elle permet par ailleurs le passage des hommes. C'est une opération difficile car les rameaux ne sont pas tous de la même longueur. Certains ne sont pas verticaux et peuvent cassés.

3- Le palissage
4- Le rognage

Opérations
détaillées dans
notre prochaine
« BULLE »



*Adieu, entre amis en famille
Demi ? Bouteille ? Magnum ?
Ce vin de fête honore notre vie.
Il fait pétiller nos yeux et nos pensées
Ne nous en privons pas.*

LE CHAMPAGNE

La prise de mousse

Les vins assemblés sont mis en bouteilles pour aborder le temps de la « prise de mousse ». Ils deviennent effervescents grâce à cette deuxième fermentation alcoolique et se transforment à nouveau sur le plan organoleptique. Cette période varie de 6 à 8 semaines, les levures consomment le sucre et libèrent dans le vin, outre de l'alcool et du gaz carbonique, des alcools supérieurs et esters qui contribueront aux caractéristiques sensorielles du vin. Les levures consomment ainsi l'intégralité de l'oxygène présent dans la bouteille, assurant une protection optimale du vin contre l'oxydation.

La maturation sur lie et sa durée : sujet développé dans votre prochaine bulle

TRUITES BRAISEES au CHAMPAGNE CUGNET

Pour 4 personnes
4 truites saumonées, 20 g de beurre, 1 oignon, 1 clou de girofle, 1 carotte, 1 branche d'estragon, 1 bouquet garni, sel, poivre, 1 gousse d'ail, 3 verres de CHAMPAGNE
POUR LA SAUCE : 100 g de beurre, 20 g de farine, 10 cl de crème fraîche, 2 jaunes d'œuf.

Nettoyez et videz les truites, déposez les dans un plat en terre beurré. Recouvrez de rondelles de carotte, d'oignon et d'ail. Ajoutez l'estragon, le clou de girofle, le sel, le poivre. Mouillez avec le champagne. Faire cuire 210° pendant 20 à 25 minutes en arrosant très régulièrement avec leur jus de cuisson.
Réservez les truites au chaud. Faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez avec le jus de cuisson des truites passé au tamis fin. Incorporez la crème fraîche en remuant énergiquement. Faites cuire 1 à 2 minutes puis incorporez hors du feu les jaunes d'œuf pour lier la sauce.
Nappez les truites de cette sauce et servez 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

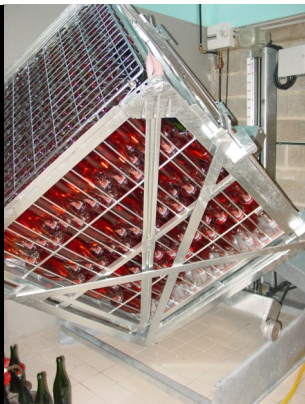
A. On peut les pratiquer avant la vendange – **B.** N'aide pas forcément les agriculteurs français. Si elles ne le sont pas, elles ne le seront pas prises, mais si elles le sont, elles seront rousties comme dit le proverbe champenois – **C.** Sauveur. Arrose des pyramides. Mi-chèvre, mi-chou – **D.** Plus on le fait de sa terre, plus la vigne sera belle. Maître du sans atout – **E.** La liqueur, le sucre, le vin et les ferments en sont pour le champagne – **F.** Comme les vignes au printemps – **G.** Lycée de Châlons. On appuie sur sa touche pour dépenser moins. Comme Mars à Reims – **H.** Dans Châlons-en-Champagne. Donnent du rythme en fanfare – **I.** Le champagne peut aider à les dissiper – **J.** Bien utiles dans les grandes cuves – **K.** Un agneau la trouvait pure.

En principe, règle notre République – **L.** apparus. Pieds anglais. Arrose les vignes alsaciennes.

Verticalement

1. Fait la fine – **2.** Cache la bosse. Issu de – **3.** Améliore la vigne. Produit du textile au-delà de la Manche – **4.** Surface de vigne piochée en un jour. Dans Nogent l'Abbesse – **5.** Dans le diapason. Vole le jour et pond dans l'eau – **6.** Douillet. Ne peut se dire que d'une femelle – **7.** Peut le faire dans l'alcool (s') – **8.** On a de trop grosses mailles pour filtrer la liqueur. Suivît – **9.** C'est-à-dire. En plein dedans. Langue de vigneron. Article de là-bas, dis! – **10.** Insiste. Pour un feu d'artifice. En pleine utilité – **11.** Armée secrète. Un théâtre non populaire. Radio périphérique – **12.** Comme le goût. Pour moi. Dégivre.

QUELQUES GESTES SUR LA CHAÎNE DE DEGORGEMENT



LE REMUAGE



LE DEGORGEMENT



LE DOSAGE



LE BOUCHAGE

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

Calendrier 2009

- Les « MIDI » de la place POTERNE à Valenciennes 12h30 à 13H
29 janvier 19 mars 25 juin 10 septembre 15 octobre
- (*) Toute l'année retrouvez nos produits chez Alain à FRESNES/ESCAUT Tél : 03.27.34.70.98
- Foire Commerciale de Valenciennes : du 1er au 10 mai
- Foire aux Fromages de Sainte Maure de Touraine : 6 et 7 juin
- Portes Ouvertes à MUTIGNY : 22 novembre (expo placomusophiles, peintures, bougies)
- Portes Ouvertes à NOUATRE : 28 novembre à la Salle communale
- (*) Toute l'année retrouvez nos produits chez Gérard à NOUATRE Tél : 02.47.65.38.18
- Salon au Château d'AUBRY du HAINAUT : 5 et 6 décembre
- PATISSERIE SALAMMO à MENTON : 11-12 et 13 décembre
- (*) Toute l'année retrouvez nos produits chez Inès et Pierrot à Menton Tél. : 04.93.35.64.25
- De nos caves vers LANGUEDOC-ROUSSILLON - Retrouvez nous sur le chemin en Mars - Juillet - Octobre (Nous contacter pour les dates exactes)

(*) Dans la limite des stocks disponibles