

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



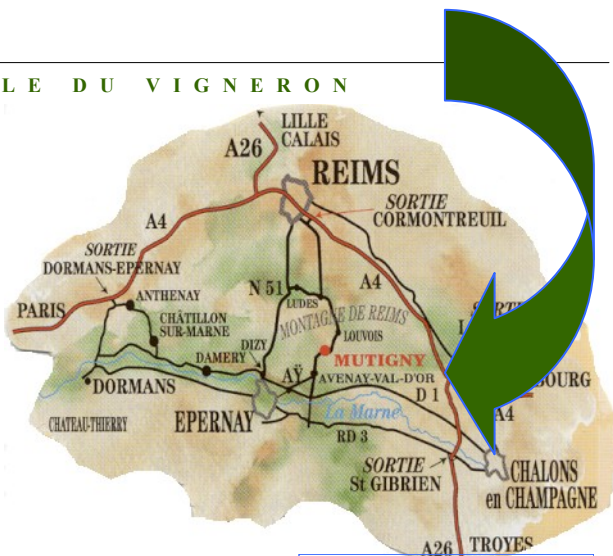
Image de Vendange



150 kms EST PARIS

30 kms REIMS

10 kms EPERNAY



Amis

Placomusophiles

NOUVELLE
CAPSULE



LA VIGNE

Suite de la bulle n°7.

3- Le palissage

Intervention manuelle et très longue qui se déroule en juin. Elle consiste à séparer les rameaux entre eux et à les maintenir dans leur ordonnancement par des fils et agrafes. Elle permet ainsi d'éviter le tassement des feuilles. Celles-ci peuvent ainsi, capter le maximum de soleil et bénéficier d'une bonne aération leur évitant la pourriture.

4- Le rognage

Opération détaillée dans notre prochaine « BULLE »



Brut CARTE NOIRE

Notre assemblage Pinots Noirs et Chardonnays

Aspect : Belle couleur OR et LIMPIDE

Nez : Minéral, Généreux

Bouche : Crémeux, rond, quelques notes d'amande grillée et de compotée de poire

Conclusion : Vin équilibré, s'associe parfaitement sur l'ensemble d'un repas avec une viande blanche accompagnée de pruneaux, pommes voir abricots secs. Il est parfait avec un fromage du style « Saint Agur »

LE CHAMPAGNE

La maturation sur lies

Les lies sont constituées essentiellement par les levures qui se sont multipliées dans la bouteille. Elles forment un dépôt. A l'issue de la prise de mousse, les levures meurent progressivement et s'autolysent : leur contenu cellulaire se dégrade et libère des molécules qui vont interagir avec celles du vin et subir de lentes transformations. Parallèlement à l'autolyse, une quantité infime d'oxygène pénètre dans la bouteille au travers de la capsule de tirage, tandis qu'un peu de gaz carbonique s'échappe. L'é-tanchéité n'est donc pas absolue. L'autolyse et l'oxydation se combinent idéalement. Cette étape de l'élaboration apporte ainsi, des arômes spécifiques qui s'épanouissent progressivement.

La durée de la maturation sur lies : sujet développé dans votre prochaine bulle

ANDOUILLETES AU CHAMPAGNE

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes - Cuisson : 10 minutes

Ingrédients : 4 andouillettes, 2 échalotes, 20g de beurre, 1 cuillère à soupe d'huile, 15 cl de Champagne, persil haché, sel, poivre
Faire sauter rapidement les andouillettes dans une poêle avec le beurre et l'huile. Ajouter les échalotes hachées, le Champagne, sel et poivre. Laisser mijoter doucement 4 minutes à couvert. Dresser les andouillettes, saupoudrer de persil et napper de sauce.



Etiquettes personnalisées

CREATION et MONTAGE pour vos bouteilles, magnums et Jéroboams
Marquez vos plus beaux jours. Mariage, Baptême, Communion, Commémoration sportives, etc.....



	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.** Apprécies des vendangeurs. A moi - **B.** Dans la côte des blancs. Conserve. **C.** Ses vignes furent à l'origine de la révolte. Son fût est imposant mais ses pommes sont bien petites. **D.** Nous le faisons quand nous n'avons bu qu'un coup ! **E.** Prévient intuitivement. **F.** Désigne. Répétition. **G.** Il n'y en a pas dans le raisin. Gras du jaune. **H.** Petit zinc. Un grain. **I.** Se font au pressoir. Frise sans la queue. **J.** Tout petit dans le noyau du physicien. Précède la corne. **K.** Imprimeras en continu. Langue d'autres vignerons. **L.** A lui. Râpe la langue du goûteur.

Verticalement : **1.** On y boit la vodka dans ses guinguettes. Un canon peut empêcher celui de la barre. **2.** Occitan. Chansons.... Pas forcément à boire. Assura la retraite de Russie. **3.** Sous sol champenois. Limais. **4.** Berceau du Champagne. **5.** Action de ranger les bouteilles dans la caisse. **6.** A su ausculter le premier. Au bout de Mourmelon. **7.** Intérieur. Petit étourdi. A son beau père. **8.** Avec port et TVA. Utilise marc et moût. **9.** Endort. Lui appartient. **10.** Divinité qui ont abusé du Champagne. **11.** Recouvrait la Champagne au Tertiaire. Le Champagne en donne. Gardé au coffre. **12.** Mousseuses étrangères. Apparus. Racing club d'Epervay

VENEZ « BULLER » PARMI LES BULLES



Les 13, 14 et 15 mai 2010, Fête de la Vigne et du Vin À MUTIGNY



DEGUSTATION CHAMPAGNE et BORDEAUX

Visite du chantier de dégorgement

Démonstration sur l'enherbement

Exposition photos de MUTIGNY

Gravez votre nom sur nos capsules

Bourse d'échange

Découverte Huiles et Vinaigres

Restauration BELGE le vendredi



Nombreuses ANIMATIONS
Organisées dans le village
Course aux tonneaux
Randonnée contée etc.....

