



# Champagne CUGNET

LA BULLE DU VIGNERON

LA CHAMPAGNE

**A.O.C. Champagne 2004**  
**12 000 kilos de raisin par hectare**

La vendange CUGNET a démarré le 27 septembre dernier pour 9 jours de cueillette dans l'ambiance familiale et traditionnelle. Travail manuel extrêmement pénible. Qualité et Quantité étaient au rendez vous. Très bon présage pour vos futures CUVES



SCENES DE VENDANGE  
 Années 1900 - Aujourd'hui

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



*Pour information*  
 Un marc  
 4000 kg de raisins =  
 2050 litres de CUVÉE  
 500 litres de TAILLE

**ASTUCE Chantal avec le SAUMON FUMÉ**  
 Le saumon fumé détruit les vins.  
 Je choisis le Champagne ROSE bien solide.  
 L'association « METS—VINS » est à mon palais, parfaitement réalisée. Le Champagne CUGNET BRUT ROSE doit être servi un peu plus frais qu'à l'ordinaire (6 à 8°) pour contrer le gras du saumon et le chaud du pain grillé.



La cueillette est toujours manuelle



## LA VIGNE

C'est une liane. Livrée à elle-même, elle pousse dans toutes les directions et rampe sur le sol jusqu'à la rencontre d'un support auquel elle s'accroche. Elle produit une végétation intense. Notre métier de vigneron est de la discipliner pour en obtenir le meilleur. Le plus vieux geste « LA TAILLE » s'intègre aujourd'hui dans un programme de viticulture raisonnée. Un pas nouveau dans l'art de faire un grand Champagne

### BRUT ROYAL

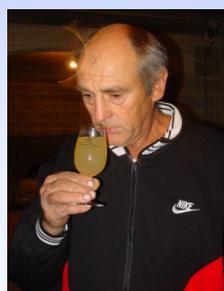
Habillage marron

« 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.

**UN GRAND MOMENT**

**PREMIERE DEGUSTATION 2004**



Le tracteur remplace le cheval



La caisse plastique (50kg) remplace le panier mannequin (100 kg)



## LE CHAMPAGNE

La naissance du raisin  
 Un climat septentrional, un sous-sol calcaire, une exposition en coteaux, un entretien des sols, une taille rigoureuse et réglementée, une lutte raisonnée contre les maladies et une multitude de travaux quotidiens conditionnent le parfait développement de ces trois prestigieux Cépages. Pinots Noirs, Pinots Meuniers et Chardonnays (seuls autorisés en Champagne)



### Coffret PRESTIGE

La bouteille Champagne CUGNET ses deux flûtes dans un tissu de satin rouge.

### Le coin des Idées CADEAU

Très beau choix d'emballages bois ou carton  
 Coffret 1, 2, 3 Bouteilles  
 Coffret 1 Magnum

La chocolatière avec ses 40 bouchons au marc de Champagne.

Étiquettes personnalisées.

### Tube METAL

La bouteille de Champagne CUGNET dans son tube de fête rouge et or.



## GASTRONOMIE

Pourquoi la bouteille de champagne est-elle fabriquée en verre très foncé ?

A- C'est une tradition champenoise

B- Les verriers de Champagne utilisent un sable gris qui ne permet pas l'obtention d'un verre transparent

C- afin de protéger le Champagne de la lumière à laquelle il est très sensible.

Gastronomie : C

## TECHNIQUE VINICOLE

La pression, mesurée à 10°, dans une bouteille de champagne est comparable à celle :

A d'un pneu de bicyclette (0,5 à 1 kilo)

B d'un pneu de voiture (2 à 2,5 kilos)

C d'un pneu de poids lourd (5 à 6 kilos)

Technique viticole : C

## HISTOIRE

Qu'appelle-t-on « BAN des vendanges » ?

A- le repas final de vendanges

B- la proclamation de la date du début des vendanges

C- l'équipe de vendangeurs d'un vigneron

Histoire : B

### HISTOIRE DE LA CHAMPAGNE du siècle dernier à 1920

1905 : Création du service des fraudes.

1907 : La loi du 25 juin 1907 rend obligatoire l'établissement de la déclaration de récolte.

1908 : La loi de décembre permet la délimitation de la Champagne viticole et exclut l'AUBE.

1910 : En octobre, Le conseil Général de la Marne subventionne au collège d'Épernay une école d'agriculture et de viticulture. Le mildiou anéantit presque totalement la récolte de 1910. En hiver, une manifestation à Épernay réunit 10 000 vigneron contre les fraudeurs. Une grève de l'impôt est décidée.

1911 : Première fixation de l'échelle des crus. 6500 hectares sont touchés par le phylloxéra. La loi du 10 février: Obligation de manipuler à l'intérieur de la Champagne et dans des locaux spéciaux pour pouvoir bénéficier de l'appellation « CHAMPAGNE ». En avril, révolte des vigneron marnais, saccages à AY, DAMERY, DIZY. Le 7 juin un décret institue, pour l'AUBE, l'appellation « Champagne Seconde Zone ».

1912 : Les premières statistiques sont établies.

1918 : 117 communes sont détruites à plus de 50% à l'issue des bombardements.

1919 : La fédération devient le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée. (toujours en place aujourd'hui). La loi du 6 mai permet aux Aubeois de revendiquer l'appellation « CHAMPAGNE ».

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

### Cadeaux de Fin d'Année

(Pour toute commande entre novembre et décembre 2004)  
(Un seul cadeau par facture)

OFFERT  
Pour un minimum de 12 BOUTEILLES  
Porte clés de sécurité en acier mat avec  
lampe redscan



### 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 €

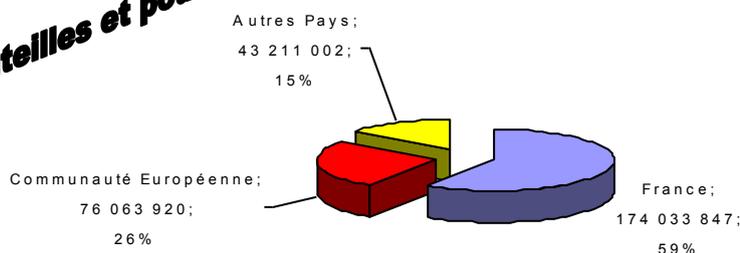
OFFERT  
Pour un minimum de 18 BOUTEILLES  
« L'ALLUMETTE » TRES GRAND  
BRIQUET à gaz rechargeable. Idéal  
pour allumer barbecues, bougies



OFFERT  
Pour un minimum de 36 BOUTEILLES  
GRAND PARAPLUIE Multicolore



### Expéditions de la Champagne en 2003 bouteilles et pourcentages



### Mots Champenois

Hordon: Groupe de vendangeurs

Cochelet: Fête et Repas marquant la fin de la Vendange.

Galippes: Les Vignes.

Les Maillotins: Les habitants de Mailly Champagne.

