

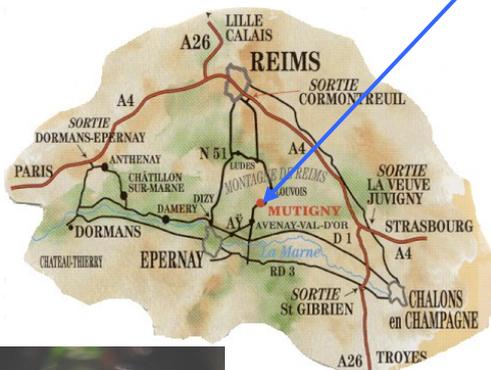


Champagne CUGNET

LA BULLE DU VIGNERON

5 Route de Germaine
51160 MUTIGNY

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



LA CHAMPAGNE

a vendu en 2005
307 millions de bouteilles contre
301 millions en 2004

Total des superficies en production :
31 569 hectares

Réparties :
Propriété des vignerons : 28 311 hectares
Propriété des grandes maisons : 3 258 hectares



Les angelots et le pressurage

La Palme d'Argent Votre Cuvée Prestige



D'une couleur or, la robe offre un bullage extrêmement fin. Le nez est assez minéral et floral. D'une attaque franche en bouche ressortent les arômes d'ananas, d'amande grillés et de noyau de cerise. Très bonne longueur en fin de bouche. Une cuvée prometteuse.

Les angelots et le pressurage

1 qualité=1 couleur
Marron : Brut Royal
Noir : Carte Noire
Vert : Demi Sec
Rose : Brut Rosé
Bleu : Cuvée Prestige
«La Palme d'Argent»
Gris : Millésime
(sortira fin 2006)

Collection limitée et réservée uniquement à nos clients

Pour information

Les Cépages en Champagne

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

Mamy Olga nous a laissé une collection de 7 cartes (les angelots et le travail du Champagne) Tous les deux ans vos bouteilles changeront de capsules pour vous faire une collection complète de 49 capsules. Voir leur cotation sur le guide LAMBERT

LA VIGNE

Suite de la bulle 3

Le rôle de la taille EQUILIBRE VIGUEUR & FERTILITE

Le premier rôle de la taille est d'assurer la meilleure circulation possible de la sève vers les bourgeons fructifères. Il importe donc que la sève soit distribuée à tous les bourgeons à peu près également. Elle génère la vigueur nécessaire à leur croissance. Un excès de sève gêne la fertilité. C'est donc en équilibrant vigueur et fertilité, deux qualités difficiles à concilier qu'on atteindra la qualité idéale. ... / ...

LE CHAMPAGNE

Suite de la bulle 3

La Cuvée et la Taille

Aujourd'hui, le fractionnement Cuvée/Taille à partir d'un marc de 4000 kg se déroule ainsi :

La Cuvée : On l'obtient en trois serrages successifs et deux retrousses pour extraire **20,5 hectolitres**

La Cuvée est le jus le plus pur. Elle est riche en sucre, acide tartrique, acide malique et précurseurs d'arômes

La Taille : Elle est obtenue ensuite en deux ou trois serrages pour obtenir **5 hectolitres**. Elle contient plus de potassium et de matières minérales, colorantes, astringentes et herbacées.

La coquille ST JACQUES au Ratafia (Sélectionné par Chantal)

Recette pour 4 personnes ** 12 COQUILLES avec le corail - 8 échalotes - 25 g de beurre - 50g de sucre
75 cl de ratafia de Champagne - sel poivre - 10 cl crème fraîche - un jaune d'oeuf
Faire blondir les échalotes dans le beurre - Après une légère coloration, ajouter le sucre. Laisser caraméliser. Déglacer avec le ratafia. Laisser réduire de 50%, saler poivre et réserver.
Au moment de servir, réchauffer à feu vif. Plonger les coquilles 3 à 4 minutes selon la grosseur. Les placer dans des casseroles individuelles (préalablement chauffées au micro onde) et les napper du jus de cuisson que l'on aura lié avec 10cl de crème fraîche et un jaune d'oeuf.
C'est excellent servi avec le Champagne CUGNET DEMI SEC



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

Comment appelle-t-on un Champagne élaboré à partir de raisins noirs ?

- A Un Champagne Rosé
- B Un Champagne Blanc de Noirs
- C Un Champagne Millémisé

Gastronomie : B

TECHNIQUE VITICOLE

Quel est en Champagne, l'écartement maximum autorisé entre deux rangs de vigne ?

- A 0.80 m
- B 1.50 m
- C 3.00 m

Technique viticole : B

HISTOIRE

Quelle est l'année de la mort de DOM PERIGNON Cellérier de l'Abbaye de Hautvillers ?

- A 1668
- B 1715
- C 1739

Histoire : B

HISTOIRE DE LA CHAMPAGNE de 1938 à 1959

1938 : Gaston Poittevin est élu à la tête du Syndicat des Vignerons à la place de Victor Philibert. Il y restera jusqu'en 1941

1939 : Début de la seconde guerre mondiale. La Champagne reste relativement épargnée, en particulier dans les villages viticoles

Création de la fédération des coopératives viticoles de Champagne. 28 coopératives présidées par Maurice BERTHELOT

1940 : 10 juillet : La 3e République disparaît pour laisser place à l'Etat français dirigé par le Maréchal PETAINE depuis Vichy.

1941 : 12 avril Création du C.I.V.C Comité interprofessionnel des Vins de Champagne à Epernay

1943 : Premier numéro du journal « La Champagne » Aujourd'hui nous en sommes au numéro 710

1944 : Le CIVC Comité Interprofessionnel des Vignerons de la Champagne. Monsieur CHAYOUX est le représentant des négociants. 60 millions de bouteilles de Champagne sont livrées aux troupes de l'occupation.

1945 : Jean QUENARDEL est nommé secrétaire général au Syndicat Général des Vignerons. Jean NOLLEVALLE secrétaire administratif. Ces deux hommes furent des grands noms dans le monde du Champagne.

1946 : Henri MACQUART fut nommé président de SGV.

1947 : Création de la société coopérative des Grands Crus de la Champagne.

1950 : Les années 50 vont être marquées par des projets à longs termes dont les fruits sont encore présents aujourd'hui. Des accords interprofessionnels sont mis en place. Les champenois savent combien la coopération est l'outil indispensable à leur développement. En effet, stocker, c'est ne plus subir aussi fortement les aléas des récoltes, c'est maîtriser la production et équilibrer l'offre. En 1954-55, les coopératives sont au nombre de 60 contre 34 après la guerre. Regroupant 3600 coopérateurs, pour une surface totale de 2250 hectares. L'autre stratégie, c'est de sécuriser le marché du raisin. En 54 la surabondance de la récolte impose une organisation rigoureuse qui se met en place pour éviter l'écroulement du prix du raisin.

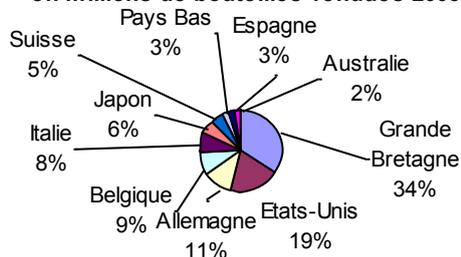
1956 : On envisage le blocage, la limitation des rendements alors que les ventes se portent bien. Le vignoble y voit une main mise du négoce sur le marché. Une décennie qui comptera dans l'organisation économique de la Champagne.

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

Tarif T.T.C. départ Mutigny jusqu'au 31 AOUT 2006

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 €
Champagne Maurice CUGNET « LA PALME D'ARGENT »	0.750	15.50 €

Le TOP 10 des Marchés Champenois en millions de bouteilles vendues 2005



Mots Champenois
Gadouilleux : Mou Gras en parlant de la terre
Geindeux : Personne qui se plaint par habitude. Le proverbe dit :
Un bon geindeux vit vieux