



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



Pour information

Les Cépages en  
Champagne

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

**PATE CROUTE au CHAMPAGNE 6 personnes**  
**Préparation : 25 mn – Macération 48h – Cuisson 40 mn**  
Ingrédients : 200 gr de Veau - 200 gr de poitrine Franche - 1 gousse d'ail - Thym - Laurier - Sel - Poivre - Une pointe d'herbe de Provence - Pâte feuilletée - 1/2 bouteille de Champagne  
Couper la viande en petits cubes. Les faire macérer avec l'assaisonnement dans le Champagne pendant 48 heures.  
Assécher la viande, la placer au cœur de la pâte feuilletée.  
Cuire à four 180° pendant 40 minutes. Laisser reposer et Savourer  
**Merci à notre ami PIERROT de nous avoir confié sa recette PATISserie SALAMMO à MENTON**

# Champagne CUGNET

LA BULLE DU VIGNERON

LA CHAMPAGNE

a vendu en 2007

338 millions de bouteilles contre 321 millions en 2006



150 kms EST PARIS

30 kms REIMS

10 kms EPERNAY

Amis

Placomusophiles

La collection  
« TIRAGE » est sortie



## LA VIGNE

### Le liage

Il a lieu dans la foulée de la taille en Mars-Avril. Il consiste à passer les sarments de part et d'autre du fil de support, puis à les y attacher avec un petit fil de fer protégé de matière biodégradable. C'est une opération qui requiert précision et rapidité.

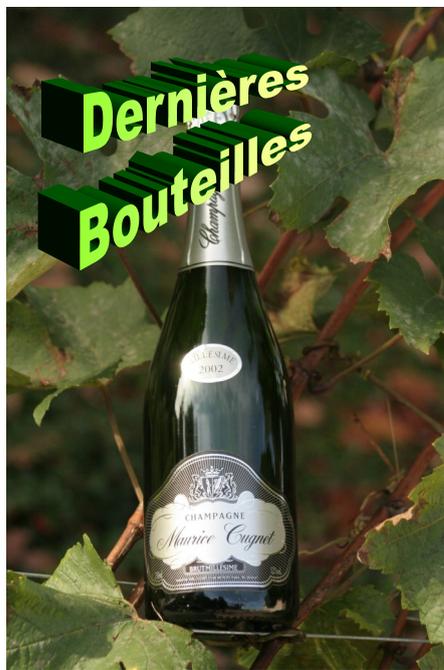
### Les travaux en vert

**1- L'ébourgeonnage :** mi Mai. Opération manuelle qui consiste à éliminer tous les bourgeons « gourmands » non fructifères qui poussent sur les vieilles charpentes et qui risquent de détourner la sève des bourgeons principaux. Plusieurs passages sont nécessaires. Ils font appel au jugement du vigneron.

- 2- Le relevage
- 3- Le palissage
- 4- Le rognage

Opérations détaillées dans notre prochain « BULLE »

## 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

### Le bouchage

Lors de la fermentation ou « prise de mousse », le bouchage joue un rôle essentiel. En 1670, les bouteilles étaient fermées par un **broquet**, cheville de bois garnie de chanvre graissé de suif. Cela n'évitait pas les fuites de gaz ou de liquide. L'apparition du bouchon de liège en 1685 constitua un grand progrès. Ce bouchon, fait d'un seul bloc de liège, était profondément engagé dans le goulot de la bouteille et maintenu par une ficelle de chanvre, puis par du fil de fer ou une agrafe. C'est en 1960 que la technique du bouchage évolue à nouveau fortement. Pour l'expédition, on conserve le bouchon de liège, tandis que pour la cave on adopte une capsule plus fonctionnelle.

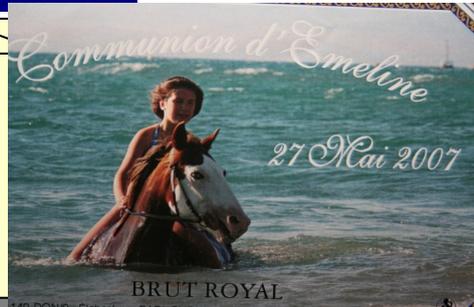
### Le sucre

Vers 1820, les champenois commencent à utiliser le sucre pour favoriser la prise de mousse. Mr FRANCOIS ancien pharmacien, passionné d'œnologie, met au point une méthode d'évaluation de la teneur en sucre. Il en faut 4gr par litre pour obtenir une élévation de pression de 1 bar après fermentation



*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,

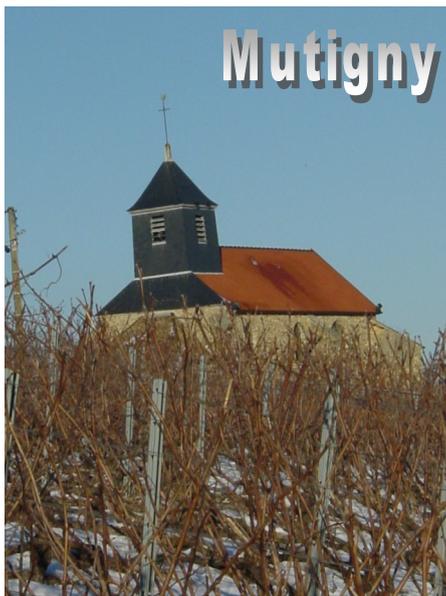


# Mots Croisés

	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.** Quand les rameaux de vigne se teintent. Comme Le vin, le nouveau est fêté. **-B.** La blanche colombe lui est attachée. Au dessus de la cave.—**C.** Pour déguster des petits coups de champagne. Presqu'un don.—**D.** Les labours permettent aux sols de l'être. Mauvaise exposition pour la vigne.—**E.** Celle du minimum réglerait les récoltes. Dans le cœur. L'a fait sûrement après avoir bu plusieurs coupes. Pas tout à fait sec.—**F.** Faisait de beaux draps. Note. Donne du blé !.—**G.** Le meilleur. Soigne le vin.—**H.** Un coup de paragrêle. Peut être une motte.—**I.** Peuvent encombrer les rangs de vigne. Bout de verbe.—**J.** Le 3é est important pour le coursion. Dire du mal.—**K.** Donné. Période du A1.—**L.** Bien ici. Carnassiers d'eau.

**Verticalement :** **1.** Ont provoqué la révolte des vigneron en 1911.—**2.** Alternatif. La vigneronne ne l'est pas.—**3.** Domine la Marne. N'ont pas à souffrir du Champagne.—**4.** Peut-être de Champagne Ardennes. Dans le litre.—**5.** Un geste sportif.—**6.** Adepte d'Hippocrate. A son Est. **7.** Carte maîtresse. L'ivrogne l'est par l'alcool.—**8.** Vénus. L'a fait pour mieux comprendre. Au pied de vigne.—**9.** Dans Saint Martin d'Ablois. Pas non plus. Enlever.—**10.** Moins alcoolisé que le Champagne. Femmes inspirantes.—**11.** A de la bouteille. Se cache derrière un cep. Avec. **-12.** Discute le prix du vin. Peut provoquer la goutte.



## Calendrier 2008

- Les « MIDI » de la place POTERNE à Valenciennes 12h30 à 13H  
31 janvier—13 mars—26 juin—4 septembre—16 octobre
- Foire Commerciale de Valenciennes : du 1er au 8 mai
- Passages à Mesanger : 6 juin et 28 novembre
- Foire aux fromages de Ste Maure de Touraine : 7 et 8 juin
- Portes Ouvertes à MUTIGNY : 23 novembre (expo placomusophiles, peintures, bougies)
- Portes Ouvertes à NOUATRES : 29 novembre Chez Mr Mme LEFEVRE
- Salon au Château d'AUBRY du HAINAUT : 6 et 7 décembre
- Rencontres gourmandes : 12-13 et 14 décembre à MENTON devant  
la Pâtisserie SALAMMBO
- Toute l'année, Demandez nos produits à Inès et Pierrot