

# 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  
champnecugnet@wanadoo.f



**Poids en sucre par litre Normes Champenoises**  
Brut Nature : - de 3 gr  
Extra Brut : - de 6 gr  
Brut : 5 à 15 gr  
Extra Dry : 12 à 20 gr  
Sec : 17 à 35 gr  
Demi Sec : 33 à 50 gr  
Doux : + de 50 gr

**GIROLLES AU CHAMPAGNE Pour 4 personnes**  
Préparation : 20 minutes - Cuisson : 15 minutes  
Ingrédients : 800 gr de girolles fraîches, 100 gr de lard frais, 1 bouteille de Champagne (La CARTE NOIRE) convient très bien, 1 bouquet garni, Sel et Poivre  
Nettoyer délicatement les girolles et enlever la terre. Mettre ces girolles dans une casserole (en fonte de préférence). Ajouter le lard coupé en petits dés, le bouquet garni, le sel et le poivre. Recouvrir de Champagne. Faire cuire tout doucement 15 minutes. Lier cette préparation avec un jaune d'œuf ou



Image de Vendange

150 kms EST PARIS  
30 kms REIMS  
10 kms EPERNAY



Bienvenue au Caveau

## LA VIGNE Le Rognage

C'est une taille d'été. Il commence en juin avant ou après la floraison et dure jusqu'aux vendanges. Il se pratique d'une part, manuellement (ébourgeonnage) et d'autre part mécaniquement (opération qui consiste à rogner la végétation des faces et du dessus de chaque route de vigne. Ce travail est indispensable pour éviter la prédominance de la végétation sur la fructification.

### Des années 1900 à 2000

Quelques étapes avant la culture raisonnée.

**1900** Attaque par le phylloxera. Tout le vignoble est arraché et replanté non plus en foule mais en ligne.

**1950** Grande révolution, le tracteur remplace progressivement le cheval.

**1960/1970** La sélection clonale, l'analyse des sols et les traitements de protection sécurisent la production.

**1980** La Champagne aborde un stade scientifique et entame une longue réflexion sur les conséquences de l'environnement.

Prochain sujet :  
LA CULTURE RAISONNEE



## Etiquettes personnalisées

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



Prochain sujet :  
LE REMUAGE

LA BULLE DU VIGNERON



## LE CHAMPAGNE

### Maturation sur lies

C'est un processus qui peut, pour les vins de grande constitution, se poursuivre pendant plusieurs dizaines d'années dans les caves champenoises. En Champagne, la durée minimale est de 15 mois entre le tirage et l'expédition dont 12 sur lies. Notre politique oscille plutôt vers les 3 ans pour les non-Millésimés et 4 ans vers les Millésimés.

### STOCKAGE HORIZONTAL



### Dégustation

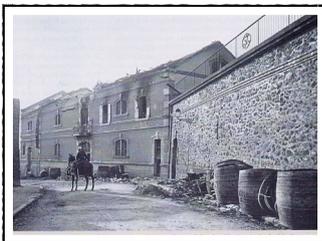
**Aspect :** Belle teinte Or, Mousse fine et régulière

**Nez :** expressif, net et élégant. Après un léger réchauffement du vin dans la flûte, apparaissent des effluves de vieilleseries et de beurre frais

**Bouche :** soyeuse, pleine d'harmonie. Ce vin remarquable de complexité séduit par sa persistance aromatique. En finale, ce sont de douces notes de fruits secs et de pain d'épices qui s'expriment.

# LA REVOLTE DE 1911 DÉJÀ 100 ANS

Lorsque vous recevrez cette BULLE, Il y a 100 ans, La Champagne était en pleine révolution. Les récoltes 1908,1909 et 1910 avaient été catastrophiques. La loi du 17 décembre 1908 avait exclu l'AUBE, de la limite territoriale de la « Champagne viticole ». Inutile de vous dire, les tensions qui régnaient entre le vignoble AUBOIS et le vignoble MARNAIS. Néanmoins, cela profitait à certains négociants peu scrupuleux. Ils achetaient les vins de l'AUBE et d'autres contrées pour les revendre sous l'appellation « CHAMPAGNE ». Les vigneron champenois étaient excédés par ces « Fraudeurs ». Un grand espoir pour eux restait cependant le projet de loi concernant les « MESURES COMPLEMENTAIRES »(projet dans lequel seuls les vins issus de l'ère d'appellation et manutentionnés sur ce territoire pourraient revendiquer le nom « CHAMPAGNE ». 27 février 1910 ce projet fut renvoyé et les fraudes redoublèrent. Fin 1910, le ton montait et l'exaspération était à son comble. La misère, suite aux dernières récoltes calamiteuses devint atroce. Les vigneron se réunissaient (internet, haut parleurs n'existaient pas et on s'informait au son du clairon) pour manifester aux cris de « A bas la Fraude ». Les demi-muids (barriques) de vins achetés par les fraudeurs arrivaient en gare. De suite les vigneron convoqués au son de tambour, arrivaient en force et détruisaient ces vins. Las d'intervenir régulièrement, ils se mobilisèrent pour ne

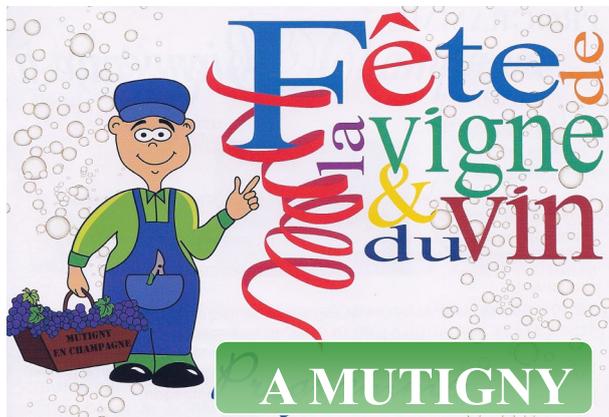


dant de la récolte et non pas un impôt sur lers, 17 janvier à Damery, les vins fraudu-1911, le bruit circulait à Epernay que, à laient saccager quelques celliers, à Damery et menaçaient de **11 AVRIL 1911** : On sonne le foule s'amasse. Femmes et enfants, tous fraudeurs) furent saccagées à CUMIE-communes. Les combats, les plus violents eurent lieu sur le boulevard du Nord à AY où incendies, pillages furent recensés. L'armée fut envoyée pour tenter le retour à l'ordre. C'est au sabre que ces émeutes prirent fin. On estime 5 à 6000 personnes venues des 40 crus des environs. Des milliers d'hectolitres de vin ont coulé dans les ruisseaux. Les saboteurs de celliers n'ont pas été épargnés par la loi. Le vignoble est terrorisé. On parle de complot politique. Ce sera l'honneur du Négocier d'avoir conçu ces mesures et des Vignerons de les avoir faites adopter. Si l'émeute de 1911 a permis leur maintien, les émeutiers, malgré leurs excès, ont rendu un service essentiel à la Champagne.

plus régler l'impôt (qui était un impôt foncier dépendant des bénéfices agricoles) 26 décembre à Hautvillers arrivaient et arrivaient encore. Dès le 11 mars l'occasion du conseil de révision, les vigneron al-

« faire sauter » certaines maisons de commerce. tocsin, on tire des fusées, on appelle au clairon. La sont au rendez-vous. Maisons, celliers, vignes (des RES, DIZY, AY, VERTUS, ECUEIL et bien d'autres communes. Les combats, les plus violents eurent lieu sur le boulevard du Nord à AY où incendies, pillages furent recensés. L'armée fut envoyée pour tenter le retour à l'ordre. C'est au sabre que ces émeutes prirent fin. On estime 5 à 6000 personnes venues des 40 crus des environs. Des milliers d'hectolitres de vin ont coulé dans les ruisseaux. Les saboteurs de celliers n'ont pas été épargnés par la loi. Le vignoble est terrorisé. On parle de complot politique. Ce sera l'honneur du Négocier d'avoir conçu ces mesures et des Vignerons de les avoir faites adopter. Si l'émeute de 1911 a permis leur maintien, les émeutiers, malgré leurs excès, ont rendu un service essentiel à la Champagne. Merci à eux.

## JEUDI 2 & VENDREDI 3 JUIN



Animations  
Sur le village



**1 JEROBOAM de CHAMPAGNE à GAGNER**  
FOIRE de VALENCIENNES  
FETE de la VIGNE et du VIN à MUTIGNY  
FOIRE aux FROMAGES à STE MAURE



### DEGUSTATION CHAMPAGNE et BORDEAUX

VISITE du chantier de dégorgement - Démonstration sur l'enherbement



Dégustation d'huîtres  
Véritables Marennes  
Et  
Eclade de Moules

Exposition « La Belle Epoque - La Révolte de 1911 »

Restauration Tarte au Munster, Bretzel, Kougelhopf le JEUDI

Restauration Véritable FRITERIE BELGE le VENDREDI

Un espace placomusophile de 40m2 GRATUIT (Sur réservation)

