

CHAMPAGNE



A. Desmoulin & Co.



BP 10

44, AVENUE FOCH
51200 ÉPERNAY-CEDEX
TÉL. : 03.26.54.24.24

Épernay, le 4 septembre 2019

Chère Cliente, Cher Client,

Afin de donner naissance à des champagnes de qualité, nous limitons volontairement notre production et la réservons exclusivement aux « particuliers » amateurs de grands CHAMPAGNES.

Vous comptant au nombre de ces amateurs éclairés, fidèles à notre marque et appréciant particulièrement la constance et le suivi de nos cuvées, j'ai décidé, en cette belle période de vendanges (dont je vous parle plus en détail **au verso** de ce courrier), de vous offrir des conditions spéciales **dès l'achat de 2 caisses de CHAMPAGNE DESMOULINS.**

Jugez-en par vous-même :

L'**Offre Privilège Automne 2019** vous permet d'obtenir dès votre deuxième caisse UNE TRÈS BELLE RÉDUCTION D'AUTOMNE de **35 €uros**. Pour 3 caisses, c'est **55 €uros** que vous déduirez, dès 4 caisses **75 €uros** vous seront offerts et pour 5 caisses et plus vous obtiendrez une Remise de **25 €uros par caisse** !

De nombreux **PRIX SPÉCIAUX** vous attendent également en cette rentrée :

► Mon **COLIS COUP DE CŒUR** spécial **VENDANGES 2019** passe par exemple, pendant 1 mois, de 161 € à **148 €** !

► Et parce que notre **GRANDE CUVÉE DU CENTENAIRE** et notre belle **CUVÉE BRUT ROYAL** vont toutes deux recevoir une **étoile** au prochain **Guide Hachette des Vins dans son Édition 2020**, j'ai décidé de regrouper pour vous **en AVANT PREMIÈRE** ces 2 futures cuvées étoilées dans un **colis AUTOMNE SÉLECTION GUIDE HACHETTE**, qui vous est proposé au **PRIX spécial DE LANCEMENT** de 150 € avant la parution du Guide !

Je me permets enfin d'attirer votre attention sur notre **CUVÉE BLANC de BLANCS** qui arrivera tout prochainement à **expiration**... Vous l'avez appréciée pour son attaque très fraîche, sa vivacité et sa minéralité bien spécifique... Si vous souhaitez retrouver encore ses belles spécificités et mettre en réserve quelques jolies bouteilles, faites vite...

En effet en attendant de pouvoir recréer une cuvée mono cépage probablement l'an prochain, je vous propose jusqu'en octobre mes toutes dernières bouteilles BLANC DE BLANCS...

Pour réapprovisionner votre cave en cette période automnale, sachez une nouvelle fois apprécier de grands champagnes qui méritent bien leur titre de vin des rois et Roi des vins !

Bien à vous.

JEAN BOULORÉ-DESMOULINS

P.S. : En tant que client de très longue date de notre Maison je vous offrirai le **TRANSPORT GRATUIT POUR TOUTE COMMANDE** passée **avant le 2 octobre** : vous économiserez ainsi 16 € !

Validité de l'OFFRE AUTOMNE : 2 octobre 2019





A. Desmoulin & Co.

Actualité du vignoble + Conseils pour mieux apprécier le Champagne

VENDANGES 2019

Après deux années (2017 et 2018) de cueillette très précoce, **la vendange revient en 2019 sur un calendrier plus traditionnel** puisque les premiers coups de sécateurs seront donnés aux alentours du **10 septembre**. Le vignoble a subi cette année une **météorologie très paradoxale** : après un mois de février très ensoleillé, un mois de mai particulièrement pluvieux, et des gelées de printemps, la fleur, malgré la pression forte de l'oïdium, s'est heureusement bien déroulée. Les températures élevées, parfois caniculaires, et la sécheresse prévalant depuis fin juin, n'ont pas eu de conséquence sur le vignoble. Ainsi la **vendange 2019 sera très qualitative** mais nettement moins quantitative que l'année passée.

Comment conserver le Champagne ?

Le **Champagne Desmoulin** en votre possession est au mieux de son éclat et parfaitement digne d'être dégusté (laissez-le néanmoins reposer une semaine dans votre cave si vous en avez la possibilité).

Le Champagne peut-être gardé un an, deux ans rarement plus. Si toutefois vous désirez le conserver quelques temps, **couchez** les bouteilles (le bouchon doit rester en contact avec le vin) au frais, à l'abri de la lumière et des courants d'air.

Comment le rafraîchir ?

Le Champagne se boit très frais mais non glacé. Trop froid il perd de sa délicatesse et de son élégance. **La température idéale est autour de 9°C.**

Après l'avoir remonté de la cave, une heure environ avant le service, la bouteille sera placée dans un seau à Champagne contenant un mélange, moitié eau fraîche, moitié glaçons. Pour accélérer la baisse de température, on peut ajouter à ce mélange une poignée de gros sel.

Le réfrigérateur n'est pas forcément mauvais: en y plaçant la bouteille environ 4 heures, dans le bas, elle arrivera à la température idéale. Par contre il vaut mieux éviter le congélateur.

Comment déboucher la

Bouteille ?

Tenir la bouteille d'une main, de l'autre, détordre la boucle du « muselet » qui retient le bouchon. Séparer les branches du muselet. Incliner légèrement la bouteille. S'assurer que le bouchon n'est pas sur le point de quitter celle-ci. Enlever simultanément le muselet et son habillage. Saisir le corps de la bouteille avec une main, tenir le bouchon de l'autre main, le pouce au-dessus du bouchon, les autres doigts autour du col, et tourner pour séparer « **sans bruit** » le bouchon de celle-ci. En procédant de cette façon les connaisseurs vous considéreront avec respect.

Dans quels verres servir le Champagne ?

Eviter absolument la coupe. Un excellent verre à Champagne a la forme d'une **tulipe** posée sur une jambe fine à l'image des **flûtes que nous vous proposons régulièrement**. Le verre doit être élégant, blanc, entièrement transparent (sans facettes, ni enjolivures), suffisamment étroit pour concentrer le bouquet et assez profond pour favoriser le travail des bulles et la persistance de la mousse qui s'épanouit en fin « cordon » sur la paroi.

Sachez que le passage des verres dans un lave-vaisselle risque de « tuer » la mousse.

Au **Champagne A. Desmoulin**, on s'accorde à préférer une effervescence délicate, qui dessine artistiquement de petits bouquets de bulles à la surface et un cordon très fin...

Verser un fond de verre, goûter et vérifier s'il est sans défaut. Remplir les verres jusqu'aux deux-tiers, en une seule ou plusieurs fois selon la taille du verre et le volume de la mousse. Ne jamais remplir trop généreusement un verre de Champagne. Le Champagne doit être servi souvent mais en petites quantités afin de rester à bonne température. Prévoyez qu'une **demi-bouteille remplit trois bons verres, une bouteille six ou sept, un magnum douze à quatorze**.

Quand boire le Champagne ?

S'il ne faut boire qu'une bouteille de Champagne, c'est **à l'heure de l'apéritif** qu'il faut le faire, il ouvre l'appétit et met le cœur en joie. Mais il s'invitera également de la plus belle façon tout au long du repas ! Un brut délicat et racé, telle notre **Cuvée Prestige** ou notre **grande Cuvée du Centenaire**, accompagnera parfaitement tout le repas et particulièrement le poisson. Un brut plus étoffé, comme la **Cuvée Brut royal**, saura mieux mettre en valeur une viande blanche ou une poularde. Habilement choisi, un Champagne donne de l'esprit aux fins de repas, il peut tout comme notre belle **Cuvée Brut rosée**, accompagner des desserts simples, qu'il s'agisse de fraises, de framboises, de sorbets ou même de jolies pâtisseries... (Le demi-sec sera servi avec un dessert plus sucré).

Le Champagne n'a besoin d'aucun prétexte pour faire rayonner gaieté et joie de vivre tout autour de lui... Grâce à sa splendide effervescence qui fait de lui le « Roi des vins » il reste pour toujours le symbole de la fête mais il saura accompagner avec finesse les petits et les grands événements !

Nous vous souhaitons de très agréables dégustations.

MENU D'AUTOMNE

Quelques suggestions !

- **Petits fours apéritifs**
& **Cuvée Prestige Brut**
- **Duo de Riz - Girolles poêlées**
& **Grande Cuvée du Centenaire**
- **Mignon de veau Truffe noire**
& **Cuvée Brut Royal**
- **Clafoutis Mirabelle-
Glace caramel**
& **Cuvée Rosé Brut**