



La Lettre

Champagne Patrice Huart



édito

Temps troubles
Où nous retrouver

cuvée

L'éphémère
"Les Vauloirs"

actualités

Viticulture durable
Station météo connectée



édito

En ces temps troubles, nous tenions à vous donner des nouvelles de notre activité, de notre vignoble et de nos vins.

La météo clémente durant ces dernières semaines nous a permis de réaliser l'ensemble des travaux viticoles sans risque et dans de bonnes conditions. La végétation de la vigne évolue, les premières feuilles sont sorties. Les températures nocturnes fraîches de ces derniers jours n'ont pas ralenti la pousse et nous allons bientôt démarrer les travaux d'été (palissage, griffage...).

Avec la problématique du manque d'eau et l'absence d'hiver, les sols sont tassés et donc difficiles à travailler.

Côté cave, comme chaque année, nous avons fini la vinification fin février. Nous avons procédé il y a quelques jours à la mise en bouteille de nos cuvées en respectant les mesures de sécurité nécessaires.

Désormais nos 40000 bouteilles resteront confinées à leur tour pour 15 mois au minimum.

La famille HUART espère que vous vous portez bien, prenez soins de vous et de vos proches.

“ Rien de tel qu'une petite flûte pour se faire plaisir et ou préparer de belles fêtes de retrouvailles ”



Où nous retrouver

Le champagne HUART vous propose

- Des expéditions dans toute la France via colissimo ou transporteur à des tarifs préférentiels.
- Des livraisons groupées plusieurs fois par an, dans les grandes villes de France (Paris, Lyon, Orléans, Grenoble, Nice, Bourges...).
- 30 dépositaires répartis partout en France. Ils sauront vous servir tout en respectant les gestes barrières de sécurité (drive par exemple...)

Pour tous renseignements n'hésitez pas à nous contacter



Déconfinement progressif mi-juin

CHAMPAGNE
Patrice Huart

L'ÉPHÉMÈRE Les Vauloirs

Découvrez la perle de notre cuverie. Pour cette nouvelle édition limitée nous vous proposons un mono cépage "le chardonnay" crée à partir d'une parcelle de vigne dénommée "les Vauloirs" et d'une vendange année 2017.

Histoire de la vigne

La parcelle des Vauloirs d'une superficie de 54,55 ares est située dans les hauteurs de notre commune de Bragelogne, idéalement exposée. Après l'avoir plantée en 1974, Jean Louis HUART l'a transmise à son neveu Patrice HUART quelques années après.

De la taille spécifique (Guyot double), à sa forme triangulaire, cette vigne est essentielle pour l'exploitation depuis plus de 45 ans. Elle contribue à l'élaboration de nos cuvées Prestige et Grande Réserve. Désormais nous avons procédé au rajeunissement progressif de certains plants fatigués pour combler les générations à venir.

Longueur du rang le plus long : 318 m

Longueur du rang le plus court : 64 m

Vinification

100% chardonnay

Trois assemblages différents : 2 vinifications différentes en cuve inox (80% et 15% de l'assemblage) et une vinification en fût 5 %. Vendange manuelle, récoltée 100% en 2017, fermentation alcoolique et malolactique

Vieillessement : 24 mois - Dosage de sucre : 9 g/l

Édition limitée

1035 bouteilles



**Nos champagnes sont le fruit
d'un assemblage subtil de passion,
de savoir-faire et de générosité.**





Viticulture durable

Reconnaissance officielle de la performance environnementale des Viticulteurs Champenois.

C'est une démarche volontaire qui s'appuie sur l'engagement quotidien du Viticulteur Champenois autour de 3 axes d'actions :

- Empreinte Biodiversité
- Empreinte Carbone
- Empreinte Eau

Cette certification a pour objectif de réduire au minimum la pression des pratiques viticoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages).

Plus de 120 points sont couverts par le référentiel Viticulture Durable en Champagne, mis en place par le Comité Champagne et reconnu par le Ministère de l'Agriculture depuis mai 2015.

Comme pour les certifications environnementales nationales, l'audit de l'exploitation et l'attribution de la certification sont réalisés par un organisme certificateur indépendant agréé.

Un gage de qualité et d'engagement qui récompense notre travail accompli depuis de nombreuses années.



Actualité

Station météo connectée

Les vigneron de la vallée se sont regroupés pour répartir une vingtaine de stations météo connectées pour permettre de surveiller attentivement la température, l'hygrométrie, le vent et la pluie dans le vignoble.

Cette aide à la décision nous accompagne pendant toutes les saisons : pour les gelées d'hiver et de printemps.

L'été lors de la lutte des maladies suivant les parcelles de vignes...

La technologie au service de la viticulture.

CHAMPAGNE Patrice Huart

4 Rue Jean Pierre Fauché
10340 BRAGELOGNE

Vivien Huart - 06 27 85 89 09

Patrice Huart - 06 22 60 27 50

Tél/fax - 03 25 29 10 36

E-mail : earl.huartpatrice@wanadoo.fr

www.champagne-patrice-huart.fr

