



# La Lettre

Champagne Patrice Huart



## édito

Bilan de cette  
campagne 2019

## actualités

Travaux  
Viticulture durable  
Un nouveau "nez"

## agenda

## en quelques chiffres



# 2019

Le mois  
d'août fait  
le goût

**Voici venu le moment de nous retrouver et de partager avec vous, le bilan de cette campagne 2019.**

Nous avons eu des épisodes de forte chaleur, une floraison tardive et des périodes caniculaires en juillet, le mois d'août a été idéal pour la maturité du raisin. Un ancien proverbe Champenois dit "le mois d'août fait le goût". Au cours des deux dernières semaines d'août, le taux de sucre a augmenté deux fois plus vite que prévu, une évolution très atypique du raisin. Cette dynamique a stimulé le processus de maturation et les premiers coups de sécateurs ont pu être donnés début septembre. La vinification de cette nouvelle récolte débute seulement mais nous promet de belles cuvées ...

Depuis quelques années, nous avons revu nos méthodes de travail, notamment le travail du sol, avec des labours qui contribuent à sa minéralisation et permettent de limiter les effets du réchauffement climatique en augmentant l'absorption de l'azote par la plante.

Notre démarche de viticulture durable a convaincu de nombreux viticulteurs du secteur à nous faire confiance pour travailler leurs vignes (labour, traitement, travail mécanique et manuel). Cette dynamique et la confiance que vous nous accordez, nous permettent de voir l'avenir sereinement.

**Merci encore  
pour votre  
fidélité.**



CHAMPAGNE  
*Patrice Huant*

## Travaux

**Les travaux de nos  
nouveaux bâtiments  
avancent à grands pas.**

Le bâtiment de 300m<sup>2</sup> pour l'entretien et le stockage du matériel viticole est terminé. L'agrandissement du stockage de bouteilles, de la salle d'habillage et de la salle de réception sont en cours.





TRADITION  
BRUT



PRESTIGE  
BRUT



TRADITION  
DEMI-SEC



GRANDE  
RESERVE



ROSÉ BRUT



L'ÉPHÉMÈRE

## Nos cuvées issues exclusivement de notre propre vignoble

TRADITION BRUT - 100% Pinot Noir - Un champagne fruité et équilibré. Riche de l'assemblage de plusieurs années qui lui apporte rondeur et souplesse / PRESTIGE BRUT - 70 % Pinot Noir - 30% Chardonnay - Savant mélange entre la structure du Pinot et la finesse du Chardonnay / TRADITIONDEMI-SEC - 100% Pinot Noir - Cette variante propose une note sucrée pour des moments de plaisir délectable / GRANDE RESERVE - 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir - Subtil mariage pour des arômes délicats d'agrumes et de fleurs blanches / ROSÉ BRUT - 100% Pinot Noir - Rond et équilibré, délicatement fruité, aux notes de fruits rouges, framboise, fraise des bois / L'ÉPHÉMÈRE - Les perles de notre cuverie - Des cépages rares, des assemblages complexes. Authenticité en édition limitée.

## 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.



## AGENDA

- Salon de l'habitat à Nevers  
1<sup>er</sup> week-end de Novembre de chaque année
- Marché de Noël - Les Alpes Maritimes Au Rouret - 1<sup>er</sup> week-end de Décembre de chaque année
- Foire exposition de Nevers  
du 14 au 22 Mars 2020
- Foire de Cosne-sur-Loire - Nièvre  
Mi-Mai
- Présent dans une vingtaine de départements lors du réapprovisionnement de nos dépositaires
- Livraisons groupées 2-3 fois par an dans les grandes villes de France : Paris, Lyon, Orléans, Nice...





## Un nouveau “nez” en cuverie

Après l'acquisition en 2012 d'un demi-muid d'une capacité de 600L, permettant de compléter notre quinzaine de cuves inox, voici notre nouveau-né : un foudre en chêne de 2000 litres.

Sans rentrer dans les détails, l'idée serait de créer une solera (réserve perpétuelle) en foudre qui consiste à ajouter chaque année des vins de la vendange. Ainsi après plusieurs années nous pourrions apprécier l'assemblage de tous ces millésimes. Les champagnes issus de solera sont des vins généralement charnus, gourmands et profonds. Pourquoi ne pas en profiter pour créer une nouvelle gamme...



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



### La maison Huart en quelques chiffres

- 6 ha de vignes Appellation Champagne, plus 8 ha de travail mécanique à façon
- 450 heures de travaux mécaniques par an
- 3<sup>ème</sup> génération de viticulteurs engagés
- 30 ans de commercialisation
- Une gamme de 6 cuvées grâce à 5 cépages récoltés
- 41921 bouteilles produites en 2019
- Un vieillissement des champagnes de 20-22 mois

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](http://www.champagne-patrice-huart.fr)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.