



# La Lettre

Champagne Patrice Huart

NOVEMBRE 2021



## édito

Alors, cette vendange,  
ça a été ?  
Cuvée l'alliance Blanc  
de Blancs

## cuvée

Notre gamme  
Agenda

## actualités

Le taillage  
L'arrachage  
Où nous retrouver ?

# édito

## “ Alors, cette vendange, ça a été ? ”

Chers clients à travers ce texte je vais essayer de répondre à cette fameuse question ...

Après un hiver doux et un printemps plutôt frais, un peu de gel, des attaques de mildiou et de la pourriture, la vendange n'était pas gagnée d'avance. Et puis le moment de la cueillette arrivant, le climat tempéré et ensoleillé du mois de septembre, nous a offert 7 beaux jours de récolte. La qualité et la quantité furent quand même au rendez-vous.

Les vendanges sont terminées, les raisins pressés, les moûts se transforment paisiblement en vin... Après une magnifique arrière-saison, nous voici en automne, aux portes de l'hiver. Une période de l'année que l'on associe volontiers à la convivialité, aux repas autour d'une table, au partage de bons vins...

Il est bien évident que le Champagne HUART sera de la fête comme il l'a été tout au long de l'année.

Bien cordialement et à très bientôt.

**Nous vous souhaitons d'ores et déjà de passer d'agréables fêtes de fin d'année !**



## L'éphémère

### L'ALLIANCE BLANC DE BLANC

Le Pinot Blanc, le Chardonnay et l'Arbane 3 CÉPAGES de grande qualité ayant chacun des spécificités fortes et qui permettent de sublimer notre assemblage.

Un bel équilibre se distingue en bouche, le Pinot Blanc libère ses notes épicées, le Chardonnay laisse s'exprimer ses arômes de fruits blancs tel les agrumes ou la pêche et enfin l'Arbane apporte une grande finesse à notre assemblage.



## Découvrez le fruit d'un savoir-faire !!

CHAMPAGNE  
*Patrice Huart*



### 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

### TRADITION DEMI-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.

## Agenda

### Sous réserve de l'évolution de l'actualité

#### Marché de Noël - Alpes Maritimes

Dimanche 5 décembre 2021 - Le Rouret

#### Foire exposition - Nevers

Du samedi 12 au dimanche 20 mars 2022

Centre des Expositions de Nevers

#### Foire de Cosne-sur-Loire - Nièvre

Mi-mai 2022





# actualités

## Le taillage

Les feuilles de vigne sont désormais tombées et la taille est en route. Cette opération consiste à sélectionner les sarments qui porteront la future récolte.

Environ 150 heures de travail par hectare sont nécessaires pour réaliser cette tâche hivernale.

## L'arrachage

La vigne n'étant pas éternelle, nous avons décidé d'arracher environ 50 ares dans une parcelle en fin de vie qui ne donnait plus de raisin. Un pied de vigne pouvant vivre plus de 50 ans, nous ne devons le faire qu'une seule fois au cours de notre existence.

Trois années minimums seront nécessaires pour reconstituer cette parcelle de nouvelles plantations.



**Pour nous visiter :**  
[www.champagne-huart.fr](http://www.champagne-huart.fr)

Vous y trouverez notre histoire, la description de chaque cuvée, la liste de nos dépositaires et également la possibilité de créer une commande de Champagne en ligne. Nous affinerons ensemble les modalités du paiement et de la livraison.

## Où nous retrouver ?

- **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...).
- **Plus de 30 dépositaires répartis partout en France.**  
Pour tous renseignements n'hésitez pas à les contacter, ils sauront vous servir tout en respectant les gestes barrières (drive par exemple).

**Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements complémentaires**

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

CHAMPAGNE Patrice Huart

4 Rue Jean Pierre Fauché - 10340 BRAGELOGNE

Patrice Huart & Vivien Huart - 06 27 85 89 09

Tél/fax - 03 25 29 10 36

E-mail : [earl.huartpatrice@wanadoo.fr](mailto:earl.huartpatrice@wanadoo.fr)

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



  
**CHAMPAGNE**  
DE VIGNERONS

