La Lettre

Champagne Patrice Huart

NOVEMBRE 2022

édito
Une vendange "exceptionnelle"
Agenda

cuvée
Cuvée
Tradition Brut

actualités
Trois nouveaux arrivants
Gîte familial

édito

“En direct du vignoble”

Une vendange 2022 “EXCEPTIONNELLE”

2022 est véritablement une année solaire record.

Si la plupart des autres vignobles français ont souffert de la sécheresse, cela n’a pas vraiment été le cas en Champagne car nous avons eu la chance d’avoir de petites pluies à des moments stratégiques (lors de la fleur, de la véraison et à la maturation).

Ces apports bien que faibles ont assez bien alimenté la vigne, et les sols de la Champagne ont su restituer de l’eau quand la vigne en avait besoin pour permettre à la plante de mûrir correctement.

Nous n’avons pas subi non plus de dégâts majeurs malgré quelques épisodes de grêle dans les villages voisins.

2022 a ainsi été une année viticole très sereine du fait de la qualité du raisin et des rendements exceptionnels.

Cette année nous permet de tourner la page après une année 2021 douloureuse compte tenu des aléas que nous avons connus.

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

Agenda

Sous réserve de l’évolution de l’actualité

- Salon d’Automne de Nevers du 12 au 14 Novembre 2022
- Marché de Noël
  Les Alpes Maritimes : Au Rouret - 4 Décembre 2022
  L’Yonne : Argenteuil-sur-Armançon 10 et 11 Décembre 2022
- Foire exposition de Nevers du 11 au 19 Mars 2023

Découvrez le fruit d’un savoir-faire !!

CHAMPAGNE Patrice Huart

La cuvée tradition

Au cœur de nos cuvées, la Tradition brut reste l’identité de nos terroirs et l’histoire de la maison. De père en fils nous mettons un point d’honneur sur la vinification pour garantir un Champagne équilibré et fruité.

Il y a quoi dans ma bouteille de champagne ?
La cuvée Tradition Brut est un Champagne fruité et équilibré 100% Pinot noir issu de l’assemblage de plusieurs années et plusieurs contrées.
Cette association lui apporte rondeur et souplesse.

Pourquoi Cuvée Tradition “BRUT” ?
Le dosage Brut est un champagne qui comprend entre 7 et 9 grammes de sucre/litre. Elle demeure parmi les cuvées peu sucrées.

Combien de coupes de champagne dans une bouteille ?
Une bouteille de champagne contient 6 à 7 coupes.

Combien de bouteilles de Tradition par an ?
Nous produisons chaque année 20 000 bouteilles de tradition.

Toute l’histoire de notre Maison passe par nos Tradition !!

> “Un repas sans Champagne est comme un jour sans soleil”
> **Louis Pasteur**

actualités

En direct de la maison

Pour clôturer cette année 2022 nous avons eu trois nouveaux arrivants

L'exploitation a renouvelé son parc automobile en se munissant d'un nouvel enjambeur, performant et respectant toutes les normes antipollution. Il nous sera nécessaire pour tous les travaux du quotidien, travail du sol, rognage, prétaillage…

Un demi-muid d'une capacité de 600L.
2.5 fois plus gros qu'un tonneau bourguignon ou bordelais, ce fût va venir compléter la tonnellerie et la belle cuverie inox de la maison Huart.

Charly !!!
Nous avons la joie et le bonheur de vous annoncer l'arrivée de notre deuxième enfant, Charly, né le 19 septembre. Il lui a suffi d'un seul regard pour ravir nos cœurs, ainsi que ceux de toute la famille et de son grand frère Paul.

Nouveau

Un gîte pour découvrir et mieux connaître la région

Pour parfaire votre escale dans notre joli village, nous vous proposons un gîte familial moderne, décoré avec goût, comprenant deux chambres et un séjour avec une cuisine ouverte.

Pour un séjour pétillant en Champagne…

Où nous retrouver ?

- **Dans les grandes villes de France, plusieurs fois par an nous proposons des livraisons groupées.**
- **Chez nos dépositaires répartis partout en France.** N'hésitez pas à les contacter.
- **Notre site** www.champagne-huart.fr

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

Grana Communication - Crédits Photos : Fotolia - Champagne Huart

CHAMPAGNE Patrice Huart
4 Rue Jean Pierre Fauché - 10340 BRAGELOGNE
Vivien Huart - 06 27 85 89 09
E-mail : earl.huartpatrice@wanadoo.fr
www.champagne-huart.fr

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE VIGNERONS