



La Lettre

Champagne Patrice Huart

NOVEMBRE 2024



édito

La vendange 2024
Nouveau

cuvée

Cuvée
La champêtre

actualités

Nous passons à
l'énergie verte !



édito

“ **En direct du vignoble** ”

Chers clients et amateurs de Champagne

La vendange 2024 dans l'Aube marque une saison riche en émotions avec des conditions climatiques variables. En effet, l'année a été marquée par un hiver doux, suivi d'un printemps instable avec quelques épisodes de gelées tardives.

L'été a alterné entre périodes de sécheresse et pluies intenses, mais la vigne a su résister grâce à un enracinement profond et une gestion méticuleuse des sols.

À l'approche de la vendange, les dernières semaines ensoleillées ont permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale.

Les vendanges ont débuté mi-septembre dans notre village, avec un rendement légèrement inférieur à la moyenne des dernières années, mais la qualité des baies compense amplement cette baisse.

Les premières fermentations en cuve montrent des profils aromatiques expressifs, avec une fraîcheur qui devrait se traduire par des vins élégants et structurés.

Nous vous remercions de votre soutien et de votre fidélité.



Nouveau

Arrivée de notre nouveau pressoir de 8000 kg : une avancée pour notre production !

La mise en service de ce pressoir nous permet de traiter nos vendanges plus efficacement, en réduisant le temps d'attente du raisin sur le quai. Sa capacité accrue nous offre la possibilité de pressurer une plus grande quantité de raisins en une seule opération. Cet investissement marque une étape importante dans notre quête d'efficacité et d'amélioration continue de nos méthodes de vinification.

Nous serions ravis de vous accueillir dans nos locaux pour vous faire découvrir ces nouveaux équipements et échanger avec vous autour de notre passion commune pour la vigne et le vin.



Découvrez le fruit d'un savoir-faire !!

CHAMPAGNE
Patrice Huart

La champêtre

Nouvelle Cuvée en Édition Limitée

Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle cuvée en édition limitée, réalisée exclusivement à partir de Chardonnays. Issue d'un assemblage de plusieurs parcelles et vieillie avec soin, cette cuvée dévoile une complexité unique et des arômes délicatement boisés.

En bouche, une effervescence fine et persistante accompagne un final raffiné, qui se prolonge sur une sensation de fraîcheur.

Cette cuvée est le compagnon idéal pour sublimer vos moments d'exception ou pour offrir une expérience gustative à vos proches.

Seulement 1100 bouteilles numérotées sont disponibles.



“ **Tout est possible à qui rêve, ose, travaille et n'abandonne jamais.** ”

Xavier Dolan





actualités

Nous passons à l'énergie verte !

Après l'installation de cuves de récupération des eaux de pluie provenant de nos toits, nous sommes heureux de vous annoncer l'installation de panneaux solaires sur notre bâtiment viticole. Désormais, une grande partie de l'énergie que nous utilisons pour nos opérations provient de cette installation solaire.

Ces initiatives s'inscrivent dans notre volonté de réduire notre empreinte carbone tout en utilisant des sources d'énergie renouvelables pour nos activités.

Un pas de plus vers l'excellence

En tant que producteur agricole engagé, nous cherchons constamment à améliorer nos pratiques pour mieux respecter la nature et promouvoir une viticulture plus responsable et durable.



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.

Champagne HUART Patrice
58 grande rue - 10340 Bragelogne
Vivien Huart : **06.27.85.89.09**
e-mail : earl.huartpatrice@wanadoo.fr

