



# La Lettre

Champagne Patrice Huart

NOVEMBRE 2025



## édito

La vendange 2025  
Nouveau

## cuvée

Nouvelle cuvée en  
édition limitée

## actualités

L'art du vin prend  
place ici !!



# édito

## “ L’âme des Vendanges ”

### Chers clients amateurs de champagne,

Cette année, la vigne a suivi un rythme précoce.

Sous l’effet d’un printemps doux et d’un été contrasté, mêlant chaleur et pluies bienvenues, les vendanges ont débuté dès la fin août dans la Côte des Bar.

Les raisins présentaient une belle maturité, avec des équilibres naturels entre sucre et acidité.

Même si la récolte a été un peu moins généreuse, la qualité s’est montrée surprenante : les premiers jus révèlent déjà une belle fraîcheur et une fidèle expression à notre terroir de Bragelogne-Beauvoir.

Chaque vendange est une unique étape, un moment où la nature transmet le fruit d’une année de soin et de patience.

Cette récolte d’août nous laisse le souvenir d’une belle harmonie entre le climat, la vigne et le savoir faire qui guide chacun de nos gestes.

Nous vous remercions  
de votre soutien et de  
votre fidélité.



## Nouveau

### Un nouveau renfort dans notre équipe !!

Nous sommes heureux d’accueillir Christophe, notre tractoriste qui rejoint notre équipe.

Membre de la famille, il apporte son savoir-faire, sa rigueur et sa passion du métier pour accompagner le travail quotidien dans les vignes.

Cette nouvelle collaboration familiale renforce notre engagement à cultiver avec soin et exigence, tout en préservant l’esprit artisanal qui fait notre identité.

Grâce à ce renfort, nous poursuivons notre mission : **produire avec respect, qualité et authenticité, au rythme des saisons.**



Découvrez le fruit  
d’un savoir-faire !!

CHAMPAGNE  
*Patrice Huart*

## 5 cépages

Nouvelle Cuvée en Édition Limitée

Nous avons le plaisir de vous dévoiler notre nouvelle cuvée éphémère, née de l’assemblage subtil de Pinot Blanc, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier et Arbane.

Cette alliance rare réunit la fraîcheur des blancs et la structure des noirs, sublimée par la délicatesse d’un cépage ancien, l’Arbane, qui apporte une touche de vivacité et d’authenticité.

L’ensemble offre un équilibre raffiné, à la fois élégant, complexe et lumineux.

**Cette cuvée de 1500 exemplaires**  
est une création unique, à déguster le temps  
d’une saison... avant qu’elle ne s’éclipse.



“ Dans chaque  
bouteille, il y a la  
mémoire du sol,  
la patience des  
saisons et la main  
de l’homme. ”





# actualités

## Ici l'art du vin prend place !!

Cette vinothèque a pris vie au cœur de notre bâtiment viticole.

Conçue avec passion et réalisée en bois, elle accueille nos bouteilles dans un espace dédié à la patience et à la tradition.

Chaque rangée raconte une étape de notre travail, de nos vignes et de nos vins, symbole de notre savoir-faire familial et du respect du temps nécessaire à l'élaboration du champagne.



## Ode à la mémoire, au savoir-faire et au temps.

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillerons dans notre vinothèque pour un moment d'échange et de partage autour de notre passion commune : la vigne et le vin.

### 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](http://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](mailto:earl.huartpatrice@wanadoo.fr)

