Les Charmes de l'Authentic...

Mémoire du temps qui passe et façonne les grandes cuvées, hommage au savoir-faire ancestral Maison, à travers sa longue et patiente maturation en nos caves, L'AUTHENTIC c'est tout un symbole d'éternité.
Les professionnels ne s'y sont d'ailleurs pas trompés, au vu des nombreuses récompenses et distinctions récoltées cette année :

1001 dégustations.com : Coup de coeur et 2 étoiles**

"Bulle fine, droite, rapide aux accents de melon et de raisin confit. C'est un champagne "Authentique"aux saveurs successives qui s'étirent longuement. À boire dans les 6 ans".

Gault & Millau : 14/20 GaultMillau *Trouver le meilleur, toujours*

"L'Authentic suggère des notes de poire william, de fruits secs et de mirabelles, portées par une mousse crémeuse et fine. La bouche est tout en souplesse, avec un dosage généreux".

Guide Euvrard Garnier : Révélation

"Couleur jaune paille, effervescence fine, léger cordon de mousse. Nez qui possède une expression soutenue, un fin boisé se mêle à des arômes de fruits à noyau comme la pêche. Bouche séduisante à la texture fine et agréable, intense expression fruitée."

Fêtes de fin d'année, offrez du Champagne !

Fêtes de famille, évènements professionnels... le Champagne est toujours un cadeau très apprécié.
Nous mettons à votre disposition la "collection Jacques Chaput".
N'hésitez pas à nous contacter au 03 25 27 00 14.

Les étuis : toute une gamme d'étuis personnalisés pour chaque cuvée vous est proposée pour vos cadeaux de fin d'année.

Les "Champ'ice" : ils gardent vos cuvées à température idéale!

Le coffret Salamandre : vous choisissez entre une composition de 3 de nos cuvées, ou un coffret complètement dédié à notre grande réserve La Salamandre avec des accessoires personnalisés.

CHAMPAGNE
Jacques Chaput

1 Rue Blanche - 10200 ARRENTIÈRES
tél. : +33 (0)3 25 27 00 14
fax : +33 (0)3 25 27 01 75
Mail : contact@jacques-chaput.com
Site : www.jacques-chaput.com

Lettre semestrielle d'informations du Champagne Jacques CHAPUT
Direction de la publication : Jacky Chaput
Rédaction : Hervé Sage - Réalisation : Alpha Création & Cie - Reims - www.alphacreation.fr
Copyright 2009 - Reproduction même partielle interdite.

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

Nutrisco et Extinguo

CHAMPAGNE
Jacques Chaput

Lettre d'information semestrielle n°3 - Novembre 2010

Quelques mots...

L'année 2010 se termine sur un bilan positif pour notre Maison aux vues des nombreuses médailles et récompenses remportées auprès des professionnels, guides de référence, revues spécialisées... Avec la dernière vendange qui s'est avérée de bonne qualité, nous avons de quoi élaborer de très belles cuvées qui continueront de ravir vos papilles.
2010 s'achève également avec la mise en ligne de notre nouveau site internet que nous vous invitons à découvrir : www.jacques-chaput.com.

Joyeuses fêtes de fin d'année, *Jacky Chaput*

Nouveau site internet

Toutes les infos sur le Champagne Jacques Chaput, l'histoire, les Cuvées, l'actualité Maison, les récompenses... une seule adresse :

www.jacques-chaput.com

Échos de la vendange 2010

Le rendement de la vendange 2010 en Champagne a été fixé à 10500kg/hectare ce qui représente une hausse d'environ 9% par rapport à 2009 dans l'objectif de répondre à la reprise de la demande France et export. C'est un signe très positif pour le Champagne.

Jacky Chaput :

"La qualité des raisins récoltés cette année est une fois de plus irréprochable malgré les craintes que nous avions durant l'été. Grâce à toute notre attention, les attaques de pourriture grise ont pu être évitées, ce qui nous a permis de récolter des raisins très sains.
Le rapport sucre/acidité était vraiment optimal et les fermentations se sont déroulées sans aucun problème.
Un autre très bon millésime en perspective pour notre domaine, que nous ne manquerons pas de mettre en valeur. Rendez-vous en 2014 !"

2010, la Bonne Année

Notre cuvée Grande Réserve «La Salamandre» est, une fois de plus, mise à l'honneur cette année au travers de divers guides et concours. Les commentaires des guides de référence, les professionnels oenologues, sommeliers, cavistes se rejoignent aussi sur la qualité de nos cuvées apppréciées lors des différentes dégustations.

Grande Réserve La Salamandre, la consécration...

Guide Hachette des Vins
1 étoile *

"Un nez séduisant, brioché, biscuité et vanillé, et une bouche tout aussi plaisante, équilibrée et persistante, c'est un Champagne harmonieux qui s'accordera avec une sole grillée."

1001 dégustations.com
3 étoile ***

"Les reflets jaune d'or attirent tout autant que le nez vanillé et exotique. La bouche est une succession de plaisirs et d'équilibre. La pâte d'amande, les zest d'orange apportent une touche d'originalité".

Gault & Millau
16/20

"Une cuvée complexe, qui vous plongera dans un panier de fruits secs et d'épices. On y retrouve des notes d'oxydation ménagées très nobles. Poire, noix verte, curry, beurre, un festival d'arômes portés par une mousse ouatée très fine".

Primée aux Vinalies Nationales

Menu de fêtes du Soleil d'Or

Une maison de caractère en centre ville, un havre de paix où l'on prend le temps de découvrir les plaisirs exquis d'une cuisine traditionnelle aux accents du terroir. Fraîche, alerte, malicieuse, elle révèle toute les subtilités des arômes et saveurs des régions de France.

Mise en bouche

Le foie gras de canard aux figues fraîches et gelée au champagne

Les coquilles saint-Jacques, beurre d'orange et émincé de fenouil

Les Ris de veau braisés au champagne, écrasé de pomme de terre truffée

Sélection de fromages

Gratin de fruits rouges et sabayon au champagne

Le Soleil d'Or

Hôtel Restaurant***
9 rue des Capucins
52300 JOINVILLE
tél. 03 25 94 15 66

www.hotellesoleildor.fr

Dégustation Prestige Champagne À l'Assiette Champenoise

Les désormais traditionnelles et presque rituelles dégustations des Champagnes de Propriétaire, de Grandes Maisons et de Coopératives se sont déroulées le 11 octobre dernier à l'Assiette Champenoise, l'une des meilleures tables de l'hexagone.
Réunis autour de Gérard Basset, meilleur sommelier du monde 2010, et Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 92, les dégustateurs professionnels, sommeliers, œnologues et journalistes spécialisés ont pu apprécier et étalonner les meilleures cuvées proposées à la dégustation.

SOMMELIERS International
Partenaire officiel de la sommellerie internationale

Un publi-reportage sur notre Maison paraîtra dans le prochain numéro de novembre de Sommeliers International.

Nouveautés à venir

Nous préparons depuis plusieurs mois deux nouvelles cuvées qui seront prêtes à être dégustées dans le courant de l'année 2011 : un Brut Zéro (non dosé) et une cuvée Blanc-de-noirs (100% pinot-noir).