

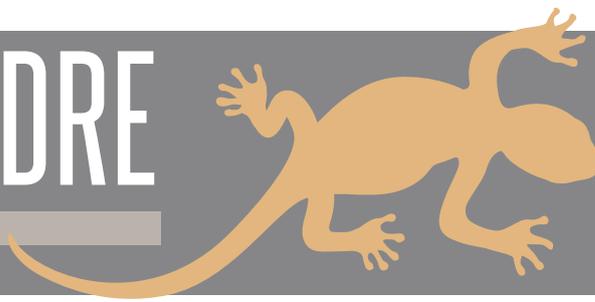
LA SALAMANDRE

NUTRISCO & EXTINGUO

CHAMPAGNE

J. Chaput

N°4



LA LETTRE D'INFORMATIONS DU CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT EN DIRECT DE LA PROPRIÉTÉ • JUILLET 2011

Madame, Monsieur, chers amis et clients,

Comme tous les ans à cette époque, c'est l'occasion idéale de reprendre contact avec vous pour vous donner les dernières nouvelles de la Maison.

En tout premier lieu, sachez qu'à cause de la météo de ces derniers mois, nous allons devoir débiter nos vendanges très tôt cette année, au vue de la vitesse d'évolution de la vigne... On parle de dates entre le 16 et le 28 août, selon les régions, ce qui va modifier nettement nos habitudes.

Dans cette lettre, nouvelle génération, que nous avons rebaptisé « la Salamandre », afin qu'elle marque plus encore notre originalité et nos différences, vous allez découvrir quelques nouveautés telles que l'implantation de nos Champagnes à Epernay, au sein d'une boutique spécialisée dans les vins de producteurs, mais aussi, deux nouvelles cuvées aux habillages uniques... Enfin une nouvelle, notre Blanc de Noirs et une existante, totalement relookée, notre Blanc de Blancs.

Pour conclure, vous trouverez quelques explications sur le Pinot Noir, un aperçu sur l'un de nos cavistes, de l'info sur nos citations dans la presse et nos nouvelles médailles, dont une médaille d'or au concours des effervescents du Monde pour notre cuvée l'Authentic, dont nous sommes très fiers

Dans l'attente de vous lire ou de vous recevoir à la propriété, nous restons à votre entière disposition.

Bien cordialement,
Jacky Chaput.

EDITORIAL



PENSEZ-Y ! LE BLOG Nutrisco Extinguo

Désormais, retrouvez notre blog
à l'adresse suivante :
www.nutrisco-extinguo.fr

Les médailles, les guides des vins, notre actualité, les articles parus dans la presse, tout ce qui concerne notre domaine de prêt ou de loin est disponible sur ce nouvel outil... Un bon plan pour tous les amateurs du web !



ZOOM SUR... Le Pinot Noir

Le **Pinot Noir**, raisin noir à jus blanc, représente en Champagne 37 % de la superficie plantée en raisins noirs.

Ces vins sont corcés, charpentés et aptes au vieillissement.

Il donne des vins de très grande qualité sur des sols calcaires. Cassis, mûre, cerise, fraise et framboise sont le cocktail olfactif de ce cépage.



DU GOÛT ET DU LOOK De la nouveauté pour enrichir notre gamme !



Nous sommes très heureux de vous faire découvrir une nouvelle cuvée qui vient conforter notre gamme, un Brut Blanc de noirs. Il est composé à 100% de nos meilleures cuvées (premières presses) de Pinot Noir issu du terroir du Bar sur Aubeois.

Ce Champagne, à l'inverse des champagnes Blancs de Noirs « classiques », qui peuvent paraître quelques fois un peu « lourds » ou trop puissants, surprend par sa large palette aromatique, sa rondeur, sa longueur en bouche, mais surtout par sa finesse et son élégance.

Raffiné et tout en délicatesse, ce vin de gastronomie, hors norme, sera le complice parfait de vos apéritifs gourmands accompagnés de quelques charcuteries artisanales et surtout fera sensation sur quelques plats irrésistibles comme des noix de St Jacques, un risotto aux cèpes, une poularde de Bresse aux truffes ou encore une tartelette soufflée aux marrons...

Cette nouvelle cuvée nous a offert l'occasion de créer un nouveau look, dans l'esprit de la Maison... Nous sommes bien sûr partis sur le symbole qui nous différencie en Champagne, notre fameuse Salamandre, pour réaliser un habillage subtil, original et très esthétique, afin de donner à nos bouteilles un aspect unique et une reconnaissance visuelle immédiate.

Nous ne pouvions pas bien sûr laisser cette cuvée orpheline dans ce nouveau style graphique, c'est pourquoi, nous avons profité de l'opportunité pour mettre à jour notre Cuvée Blanc de Blancs, très appréciée elle aussi, que vous connaissez déjà.

Nous vous rappelons d'ailleurs, que notre Blanc de Blancs est le fruit de la sélection de nos meilleures cuvées de Chardonnay issus exclusivement de notre vignoble et qu'elle a été gratifiée d'une très belle médaille d'argent au concours des « Effervescents du Monde 2008 ».





ENCORE DES RÉCOMPENSES ! L'Authentic

C'est lors du
Concours des Effervescents du Monde
qui se tenait à la fin de l'année 2010
que notre **Brut L'Authentic**
a reçu une **Médaille d'Or**.

Cet événement international
est une référence dans
beaucoup de pays et ce
prix vient récompenser
la nouvelle direction,
prise depuis quelques
années.

Cette cuvée vieillie en fût de chêne
a également été mise à l'honneur
lors du Challenge international du
vin ainsi qu'au concours Flavour for
Asia en avril dernier à Hong Kong.

Retrouvez l'intégralité de nos récompenses
sur notre blog : www.nutrisco-extinguo.fr

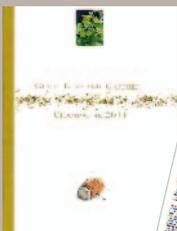


LES ECHOS DE LA PRESSE On parle de nous !

TASTED - Hiver 2010-2011
VIN & GASTRONOMIE



GUIDE EUVRARD-GARNIER - 2011
SOMMELIERS INTERNATIONAL



Retrouvez l'intégralité de nos articles de presse
sur notre blog : www.nutrisco-extinguo.fr

AU CŒUR DE LA CAPITALE DU CHAMPAGNE Le Champagne Jacques Chaput à Epernay !

Implanté au cœur même de la ville d'Epernay, «C.comme Champagne de Propriétaires» est l'adresse incontournable des épicuriens et amateurs de notre divin breuvage.

«C Comme Champagne de Propriétaires» est un espace entièrement voué aux vins de Champagne et à l'ensemble des produits issus de l'Appellation Champagne : Ratafia, Coteau Champenois, Rosé des Riceys, Marc et Fine de Champagne. C'est sur plus de 180m² de caveaux et 450m² de bar à Champagnes que vous retrouverez notre gamme. Un Espace unique au monde qui regroupe 50 propriétaires et récoltants manipulants qui sont réunis pour vous proposer toutes les saveurs de notre région.



C comme
Vente de Champagne de Propriétaires

8 Rue Gambetta et 7 rue Jean Moët
51200 Épernay - Tél. 03 26 32 09 55

RENCONTRE Avec nos «partenaires»

C'est à quelques kilomètres de Blois, près des magnifiques Châteaux de la Loire, que se trouve l'un de nos plus fervents distributeurs, le «Clos de la Calèche».

Le Clos de la Calèche, c'est avant tout une très jolie boutique parfaitement agencée où la bouteille et la lumière se mêlent avec harmonie, créant ainsi un espace intime et convivial, qui met le rêve et l'envie à portée de tous... Mais c'est aussi et surtout, une équipe de spécialiste totalement à l'écoute, qui sait vous accompagner dans tous vos choix de vins, de Champagnes et de spiritueux, pour toutes les occasions.

Bien sûr, le Clos de la Calèche commercialise la gamme des champagnes Jacques Chaput, mais notre lien est plus fort encore, puisque nous sommes ensemble, partenaires du très beau golf du Château de Cheverny, où de nombreuses victoires sont fêtées au Champagne !



Créé en 1989 par un groupe d'amis passionnés de golf, le Golf du Château de Cheverny vous accueille dans un cadre exceptionnel. Vous découvrirez un superbe parcours dessiné par Olivier Van der Vynckt, parfaitement intégré dans la richesse d'une nature et d'un terroir historique ; autour de l'immense étang de la Rousselière.

Si vous passez par cette région, nous ne pouvons que vous conseiller de faire une halte, vous serez reçus avec grand plaisir !

CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUT

1 rue Blanche - 10200 Arrentières - FRANCE
Tél. : +33(0)3 25 27 00 14 - Fax : +33(0)3 25 27 01 75 - contact@jacques-chaput.com
www.jacques-chaput.com

