

LA SALAMANDRE

NUTRISCO & EXTINGUO

CHAMPAGNE

J. Chaput

N°7

LA LETTRE D'INFORMATIONS DU CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT EN DIRECT DE LA PROPRIÉTÉ • MAI 2013

Madame, Monsieur, Chers Clients, Chers Amis,

Le soleil fait ses premières apparitions et tant mieux parce que l'hiver fut long cette année. C'est toujours pour nous l'occasion idéale pour vous donner des nouvelles.

C'est aussi pour nous une période importante et intense puisque c'est à cette époque que nous pratiquons l'étape cruciale du tirage. Etape appelée aussi prise de mousse, qui consiste à rendre le vin mousseux en ajoutant une liqueur dite de tirage... nous vous en parlerons plus en détails dans une prochaine news letter... Aujourd'hui, les bouteilles sont en caves pour un long repos qui contribuera à développer les caractéristiques sensorielles du vin.

Comme chaque année, nous vous proposons l'offre « Spéciale Rosé ». Ainsi, pour 6 bouteilles de Rosé commandées, nous vous offrons 6 flûtes à notre marque offertes ! Profitez-en, cette offre est valable jusqu'au 31 Juillet prochain.

Nous vous rappelons que nous nous ferons un plaisir de vous recevoir à la propriété lors d'une escapade dans notre belle région de la Côte des Bar.

Pourquoi pas à l'occasion de la nouvelle édition de la route du Champagne en fête qui aura lieu les 27 et 28 juillet prochains (renseignement sur <http://2013.routeduchampagne.com>). Nous nous tenons à votre entière disposition.

Bien cordialement,
Jacky Chaput.

EDITORIAL



ZOOM SUR... La Saint Vincent

La fête de la Saint Vincent, 22 Janvier, est une tradition très ancrée dans le monde viticole. De Saint Vincent, on sait qu'il est le Saint Patron des vignerons. Persécuté sous le gouvernement romain, il serait mort en Janvier 304 de notre ère. Dans les siècles qui suivirent, son culte se développa dans la plupart des régions viticoles, dont la Champagne, au point de perpétuer chaque année la tradition de son souvenir.

C'est au Moyen-Âge que naquirent de nombreuses confréries de Saint Vincent. Dans les années 1930, les confréries de la Champagne se regroupèrent à Epernay pour former l'Archiconfrérie Saint Vincent des Vignerons de la Champagne. C'est surtout à partir des années 90 que sous l'impulsion de Brigitte Chandon Moët, coprésidente aux cotés de Michel Janisson, la célèbre fête allait vivre son renouveau et connaître une forte renommée.

L'emblème des confréries de Saint Vincent est en général le « bâton de Saint Vincent ». Il est de tradition que le bâton, quand il ne repose pas dans l'église du village, soit confié à tour de rôle à chaque vigneron pendant une année.



Aujourd'hui la Saint Vincent est donc fêtée par toute la profession viticole comme un moment de joie et de retrouvailles avant le retour des travaux viticoles. Elle est marquée par de nombreux défilés organisés par les confréries viticoles de chaque ville et village viticole.



NOTRE GAMME...

Tout au long d'un repas

Séducteur hors pair et atout de charme, offrant une palette de goûts et d'arômes variés, afin de plaire à chacun, le Champagne s'affirme de plus en plus comme un Grand Vin de repas pour les amateurs de gastronomie. Chaque met trouvera dans notre gamme, le Champagne qui lui correspond.

A l'apéritif, accompagné de tapas, le Brut Tradition est idéal et il pourra également illuminer vos cocktails et embellir tous vos moments privilégiés comme les mariages, naissances, baptêmes et bien d'autres événements...

Sur un homard, une langouste, une poêlée de Saint-Jacques nos cuvées Blanc de Noirs ou « Le Mythic » Brut Nature seront parfaites et, pour les amateurs de mets asiatiques, c'est la Cuvée Mythic et son dosage à 0 g/l de sucre qui vous accompagnera. Le foie gras sous toutes ses formes n'est pas en reste accompagné de notre Grande Réserve, de notre Blanc de Blancs ou encore une fois notre Brut Nature.

Pour ceux qui seraient plus plats « de terroirs » comme un chapon, une viande ou un gibier ce sont les cuvées L'Authentic, Brut Rosé ou encore Brut Tradition qui seront les meilleurs complices... et plus surprenantes encore sur un plateau de fromages.

Pour finir le repas et inévitable sur un dessert aux fruits rouges, une tarte maison, ou une pâtisserie fine, notre cuvée Demi-sec ou Brut Rosé.

Chaque Cuvée trouve une place dans le cœur d'un connaisseur comme d'un amateur, en laissant un souvenir inoubliable... que seul peut laisser le Champagne.





LA PRESSE ET LES RÉCOMPENSES

Merci à vous !

Fin d'année 2012, c'est le célèbre Magazine Gault & Millau qui nous a distingué... avec de très belles notes ! Détails...

Gault & Millau Magazine



18/20 pour la Cuvée Blanc de Noirs

... « Cette nouvelle cuvée élaborée avec les meilleurs pressés des plus belles parcelles de la maison à tout pour plaire. Finement réglisée, l'aromatique se développe autour de la vanille et de la William tout en onctuosité avec ses effluves de praline et d'amandes grillées. Une réussite ».

16,5/20 pour la Cuvée Authentique !

... « La maturité est la marque de fabrique de cette cuvée. La pêche rôtie et la pomme Golden en sont les fers de lance dans son expression extravagante, complétée de tonalité de prune et de melon Charentais. Bouche réece, belle matière et dosage approprié.



UN BON RESTO...

Voici la bonne adresse !

Midi vient de sonner et la faim commence à tordre votre estomac...



Vous décidez donc de vous mettre en quête d'un établissement dépourvu d'arnaques et dans lequel vous allez pouvoir déguster de bons petits plats...

Une solution, rendez-vous sur le site internet des Maîtres Restaurateurs !

Nous vous rappelons que ce titre (dont nous sommes partenaire) permet d'identifier et de valoriser les restaurateurs qui ont des compétences professionnelles reconnues et qui s'engagent à travailler des produits bruts, essentiellement frais.

Vous trouverez tous les établissements détenteurs du titre à l'adresse suivante :

www.maitresrestaurateurs.com/trouver-un-restaurant/

Vous pouvez aussi télécharger l'application sur votre téléphone et ainsi être toujours connecté aux bonnes adresses !



RENCONTRE...

520, un caviste qui porte bien son nom !



Amateur passionné et éclairé, Pierre-Yves Cainjo a été le premier ambassadeur du champagne en 2005.

Professionnel du vin rigoureux, original et efficace, ce dernier a ouvert depuis quelques mois, sa boutique 520 à Epernay... Il y propose des champagnes et vins d'auteurs. Rencontre...

Depuis combien d'années êtes-vous installé en tant que caviste et quel est votre parcours ?

La boutique « 520 - Champagnes et Vins d'Auteur s » a ouvert à Epernay en Mai 2011 mais avant l'ouverture de cette boutique, j'ai développé depuis 1996 une activité de vente de Grands Vins de Champagne à partir d'un catalogue papier au nom de «Le Cercle Champenois». Depuis l'origine, il rassemble tout ce que la Champagne sait produire de meilleur, de plus atypique, de plus exceptionnel.

Quels sont vos critères de choix lorsque vous décidez de faire rentrer une marque chez vous ? Comment sélectionnez-vous vos produits ?

Tous les vins de Champagne présents dans la boutique ont été sélectionnés au fil des années depuis 1996. Le choix se fait toujours après dégustation et après avoir rencontré le vigneron ou la maison car au-delà des vins, il s'agit aussi d'une vraie relation humaine. Compte tenu du nombre de références existantes, je suis très difficile dans le choix d'une éventuelle nouvelle marque : il faut évidemment que sa dégustation corresponde à un niveau qualitatif élevé mais il faut en plus que la cuvée soit originale et atypique et apporte enfin une tonalité nouvelle, un style particulier. Le challenge n'est jamais simple !



Pouvez-vous nous parler de votre partenariat avec la Maison Jacques Chapat ?

Un jour, par un heureux hasard, Jacky Chapat me rend visite à la boutique. Après avoir évoqué la philosophie de son travail et parlé de sa gamme, il propose de me laisser quelques échantillons. Je lui signale qu'au vu du grand nombre de références existantes, il me faudra vraiment un coup de cœur pour imaginer accepter de nouvelles références ! La dégustation fut passionnante, des vins au caractère bien trempé, des terroirs peu représentés dans la gamme, des cuvées ayant toutes une personnalité différente et un style où vinosité, caractère et fraîcheur cohabitent harmonieusement. Le coup de cœur avait eu lieu !

En tant que caviste, quel regard portez-vous sur la consommation de votre clientèle en matière de Champagne ?

J'ai la particularité d'avoir des clients venant du monde entier et souvent déjà amateurs très éclairés de Champagne. Ils recherchent donc systématiquement des vins à l'identité très forte, au caractère affirmé élaborés par des vignerons à la personnalité singulière ou des maisons au style original. Des vins qui procurent de fortes émotions, qui ne laissent jamais indifférents, des vins originaux, plutôt rares, peu dosés... Le Champagne Chapat s'intègre parfaitement dans cette logique.

Juste entre nous, quel Champagne de la gamme Chapat préférez-vous ?

J'aime beaucoup le Blanc de Noirs qui rend hommage au cépage majeur de la Côte des Bar et surtout qui montre qu'on peut parfaitement produire avec ce cépage des vins qui savent à la fois jouer leur carte naturelle de l'opulence, de la vinosité et de la structure mais sans jamais sombrer dans la lourdeur et ni perdre en fraîcheur, en élégance, en distinction.

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-chapat.com - www.jacques-chapat.com

