



NOUVEAUTÉ!

tournez la page... et découvrez...

Ratafia, Fine et Marc de Champagne

Au delà le charme et l'effervescence magique de ses cuvées, la Champagne c'est également des produits moins connus mais tout aussi remarquables et complémentaires.

Le Ratafia est une mistelle. Il s'agit de moût de raisin frais (jus de raisin), non fermenté auquel on additionne de l'alcool pour empêcher la fermentation. Les proportions sont de 2/3 de moût, 1/3 de marc de champagne ou d'alcool neutre. Son onctuosité et sa complexité s'accordent idéalement avec du foie gras, des viandes confites salées-sucrées et toute la gamme des desserts.

La Fine de Champagne est une eau de vie obtenue exclusivement par distillation de vins provenant du vignoble Champenois. En apéritif, sur glace ou en digestif, c'est un alcool raffiné pour un moment privilégié entre connaisseurs.

Le Marc de Champagne est également une eau de vie d'appellation réglementée. Elle est obtenue par la distillation des marcs de raisin fermentés et égrappés provenant aussi uniquement du vignoble champenois. Nous le conseillons tout particulièrement avec un sorbet.



Tout un monde d'effervescences

Avec l'arrivée des beaux jours, signe de renouveau et de nouveaux produits. Notre Maison vous propose ainsi le muselet personnalisé l'Authentic et notre série actuelle va être complétée par une réédition des 4 muselets "Arrentières" de la dernière route du Champagne.



Offrez du Champagne!

Fêtes de famille, événements professionnels... le Champagne est toujours un cadeau très apprécié. Nous vous proposons toute une gamme d'étuis et de coffrets griffés. N'hésitez pas à nous contacter!

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 Extingo

CHAMPAGNE
Jacques Chaput

Lettre d'information semestrielle n°2 - Mai 2010

Quelques mots...



Présente dans un vitrail de notre Maison, la salamandre, emblème royal de François 1er, veille sur le savoir-faire de notre famille patiemment construit depuis Juste Chaput en 1736, il y a huit générations.

La salamandre royale était accompagnée de la devise "NUTRISCO ET EXTINGO" : *je nourris le bon feu et j'éteins le mauvais.*

À travers ces quelques mots nous souhaitons faire revivre la devise Maison héritée du bon sens terrien de ses créateurs.

À partir de cette lettre n°2 et sur l'ensemble de la communication de notre Maison nous associons donc cette devise à notre désormais incontournable salamandre dans un bloc marque à nul autre pareil.

Avec notre toute **nouvelle Cuvée l'Authentic**, ce sont les moments forts de la Maison pour ce printemps 2010.

Bien cordialement, *Jacky Chaput*

Offre spéciale



À l'arrivée des beaux jours, profitez de notre offre spéciale de printemps !

**Jusqu'à la fête des mères
6 flûtes offertes
pour l'achat
d'1 carton de Brut Rosé**

Offre valable jusqu'au 30 mai 2010



Rencontre avec...

À travers cette nouvelle rubrique nous vous invitons à découvrir un autre volet de l'univers Jacques Chaput, le plus souvent des professionnels passionnés qui partagent la même recherche d'authenticité pour le plus grand plaisir de leurs clients. Nous ouvrons cette nouvelle rubrique avec Philippe Demory.

À l'Antre Pot - Philippe Demory



Philippe Demory, pouvez-vous nous présenter A l'Antre Pot?

Notre création remonte à 1995. Nous fêtons nos 15 ans cette année. C'est notre 3ème implantation avec de nouveaux locaux au cœur du centre commercial Grand Frais de Brives Charensac. Par une recherche permanente du plaisir gustatif de l'épicurien, nous proposons une sélection des meilleurs vins des régions de France.

Parlez-nous de votre partenariat avec la Maison Jacques Chaput?

Depuis 1998 nous collaborons avec la Maison Chaput par l'intermédiaire d'un ami qui connaissait bien la région d'Arrentières. Nous avons testé plusieurs Maisons pour finalement sélectionner la Maison Chaput. Qualitativement ça ne s'est jamais démenti, nous sommes très satisfaits de la continuité gustative de leurs cuvées.

C'est un bon Champagne équivalent à de grandes Maisons en qualité et en finesse avec un prix beaucoup plus accessible. Nous avons aujourd'hui une gamme complète qui plaît bien à nos clients, de plus elle est primée chaque année au guide Hachette.

Comment sélectionnez-vous vos produits?

Ce sont toujours nos clients qui vont me guider à travers les dégustations que nous organisons à l'Antre Pot. Le feeling avec les clients est l'élément clé de la sélection de nos vins. Nous recherchons une régularité dans les arômes et saveurs.

Ressentez-vous une évolution dans les achats de vos clients?

Oui, les clients achètent plus de Champagne et ont tendance à privilégier avant tout la qualité. Nous recherchons en permanence le dialogue avec eux afin de bien ressentir leurs impressions, et celles de leurs invités qui ont dégusté les Champagnes. Certains clients viennent même acheter nos produits pour leurs amis, le bouche à oreille fonctionne bien.

Que conseillez-vous comme Champagne d'été?

Il est clair que le Champagne Rosé avec son fruité est idéal, nous sentons une réelle attirance depuis 2 ans pour ce produit. Par sa couleur plus festive, il est également mieux senti par la clientèle féminine.



A l'antrepot cave de Bellevue
127, av. Charles Dupuy - Centre Commercial Grand Frais
43700 BRIVES CHARENSAC
Tél. 04 71 02 90 20 - Fax. 04 71 02 72 71- cave-antre-pot@wanadoo.fr
www.alantrepot.com

Mario Cioni & Co, Champagne Jacques Chaput

Depuis 1958 le nom de Mario Cioni résonne en Italie comme le symbole de la création artistique sur la base du cristal. Au fil des décennies, Mario Cioni a toujours considéré que chacune de ses créations verres, vases et objets de décoration est une œuvre d'art, façonnée dans le respect des méthodes traditionnelles de fabrication avec un regard permanent vers le design contemporain. À travers le monde, "Symphony of cristal" de Mario Cioni a conquis ses lettres de noblesse. Le partenariat avec la Maison de Champagne Jacques Chaput s'inscrit dans ce sens.

Bollicine di Cristallo di Roma

(extrait de la newsletter Mario Cioni, 11/2009)

Cet hiver se déroulait le "Bollicine di Cristallo" à Rome. C'est le magasin de bijoux Fanuele, référence depuis 1905 et repère de la scène prestigieuse romaine, qui était l'hôte de l'événement.

Quelques-unes des plus belles pièces des collections Mario Cioni et Tondo Doni ont été présentées pour l'occasion, tandis que les palais de nos clients ont découvert les champagnes de Jacques Chaput et Fils, le top français des producteurs de Champagne et présenté pour la première fois en Italie, en exclusivité pour Mario Cioni & Co. et l'opération "Bollicine di Cristallo".

Dans la soirée, les champagnes Jacques Chaput Brut Tradition, Jacques Chaput Blanc de Blancs et Jacques Chaput Brut Rosé ont séduit les palais romains. Servi, Il va sans dire, dans des flûtes en cristal Mario Cioni & Co. Merci Rome!



Entre les vignes

À l'écoute des souhaits de nos clients et désireux d'élaborer les Champagnes qui répondent aux plus justes attentes des amateurs, nous préparons actuellement 2 futures cuvées qui sortiront avant la fin de cette année.

Une cuvée Blanc de Noirs, et une cuvée Brut Zéro, dont nous reparlerons plus précisément dans notre lettre d'octobre.



Nouvelle Cuvée : l'Authentic



Cette nouvelle Cuvée est en patiente maturation depuis plus de 5 années dans nos caves. C'est le temps qu'il aura fallu pour trouver l'équilibre optimum de cet assemblage. Le résultat est maintenant prêt à être dégusté par le plus grand nombre...

Résolument inscrite dans l'air du temps, ce sont les notions d'élégance et de subtilité qui caractérisent notre nouvelle Cuvée "l'Authentic". Ce Champagne est le reflet de notre volonté permanente d'excellence.

Après un passage en fût de chêne, certaines cuvées, rigoureusement sélectionnées, sont assemblées à des vins de réserve. L'assemblage final ne compte qu'entre 20 et 30% de vin vieillit en fût, ceci permet d'apporter de la complexité et de la finesse sans surcharger en note boisée.

• Commentaires de dégustation :

On remarque une belle complexité avec des arômes de fleurs et de fruits blancs (poire, mirabelle, acacia). En bouche, des notes de beurre et miel frais apparaissent. Un subtil final vanillé avec une très belle longueur, toute en finesse, un sympathique clin d'œil à la belle saison.

