

LA SALAMANDRE

NUTRISCO & EXTINGUO

CHAMPAGNE

J. Chaput

N°5

LA LETTRE D'INFORMATIONS DU CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT EN DIRECT DE LA PROPRIÉTÉ • MAI 2012

Madame, Monsieur, chers amis et clients,

L'arrivée du printemps est une excellente occasion pour nous de vous donner des nouvelles de la Maison.

C'est avec d'autant plus de joie, que nous sortons de cette longue période de grand froid et que les prémices du printemps et des beaux jours vont se réconcilier très vite avec les apéritifs improvisés et les dégustations de Champagne entre amis qui vont reprendre tout leur sens.

Quelques mots aussi sur l'importance que nous accordons à la préservation de la nature. Nous sommes bien sûr depuis toujours sensibilisés pour avancer vers une viticulture durable, grâce notamment à la jeune génération qui nous incite sans cesse dans ce process.

Enfin, il est impossible de conclure, sans vous parler de l'obtention d'une médaille d'Argent aux Vinalies Internationales pour notre Cuvée Blanc de Blancs mais aussi de très belles notes dans le Guide Gilbert et Gaillard. De belles récompenses dont nous sommes très fiers et qui devraient vous conforter dans vos choix.

Je vous rappelle que nous sommes en permanence à votre écoute, pour toujours mieux vous satisfaire.

Bien cordialement,
Jacky Chaput.

EDITORIAL



AU GOÛT DU JOUR

Notre site et notre blog !

www.jacques-chaput.com
www.nutrisco-extinguo.fr

Dans le cadre des évolutions autour de la charte graphique de nos produits, nous avons travaillé aussi sur le relooking de notre site internet et de notre Blog.

Le Blog (« journal sur Internet ») est mis à jour régulièrement pour vous donner les dernières nouvelles de la maison ! Cet espace est aussi un lieu d'expression, créé pour donner la parole à tous les internautes. Le Blog est un réel espace de communication permettant à tous les visiteurs de réagir sur le sujet évoqué, en postant leurs commentaires sur l'article ; créant ainsi une relation privilégiée entre l'auteur et ses lecteurs.

Toujours parés de notre emblème, la salamandre, une petite mise à jour était nécessaire... La navigation et la recherche d'infos sont simplifiées. De plus, il est aujourd'hui également visible sur tablette ! N'hésitez pas à y faire un détour...



ON VOUS EN DIT PLUS

Un partenariat qui met l'eau à la bouche !



Association Française des Maîtres Restaurateurs

C'est fin 2011, que l'association des «Maîtres Restaurateurs» nous a proposé un partenariat à l'occasion de leur assemblée générale qui s'est tenue au grand marché de Rungis.

«Maître Restaurateur», c'est un titre qui résulte de la volonté conjointe de l'état et des professionnels pour valoriser les restaurateurs qui ont des compétences professionnelles reconnues et qui s'engagent à travailler des produits bruts, essentiellement frais.

«Maître Restaurateur», c'est aussi un très beau magazine («Terres de Chefs») dans lequel des Chefs passionnés de cuisine se confient sur leur vision des plaisirs de la bouche... Gourmand à souhait, plein d'idées plus savoureuses les unes que les autres ! Sortez vos couverts, ouvrez les yeux, et savourez !

C'est donc pour nous une grande fierté d'être associé à ce prestigieux label ! Ce partenariat révèle que nous partageons la même philosophie autour de la passion, l'amour du «Bon» et la rigueur dans la qualité des produits.

Nos Champagnes sur vos tables, accompagneront des mets fins et subtils et permettront de faire de chaque instant un souvenir inoubliable pour tous les gastronomes !





LA PRESSE ET LES RÉCOMPENSES

Merci à vous !

Gilbert & Gaillard 2013

Brut Blanc de Blancs

Note : 85/ 100

... « La bouche séduit par sa texture crémeuse, sa bulle fine, sa fraîcheur. L'ensemble est persistant. Un agréable Blanc de Blancs d'apéritif ».

Brut Blanc de Noirs - Note : 86/ 100

... « Les arômes fruités sont mis en valeur par une fraîcheur plaisante. Des qualités de netteté ».

Brut Rosé - Note : 86/ 100

... « A déguster à table sur une viande rouge ou un dessert ».

Vinalies Internationales

Médaille d'Argent
Cuvée Blanc de Blancs



Challenge International du Vin

Médaille d'Argent - Cuvée Blanc de Noirs

Médaille de Bronze - Cuvée Blanc de Blancs

SALONDUVIN.COM

Champagne Jacques Chapat à toute heure !

Une nouvelle boutique en ligne
bien agréable...

Vos envies «Champagne»
vont pouvoir être assouvies
à n'importe quel moment du
jour ou de la nuit !

Plus de 1000 producteurs
et des milliers de références
produits : vin blanc, vin rouge,
rosé, champagne mais aussi les
spiritueux et autres alcools...
Bref une multitude de choix
sur www.salonduvain.com

Et bien sûr, vous trouverez notre
Champagne au même prix que si vous
l'achetiez en Direct, vous recevrez quelques
jours plus tard votre commande à l'adresse
de livraison choisie...



C'EST L'ÉTÉ...

Regardez la vie côté Rosé !



La Cuvée Rosé est le fruit d'un assemblage de 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay, ce qui lui apporte fraîcheur et complexité. Son assemblage avec un vin rouge de Champagne, lui donne sa parure aux reflets rose orangé. Originale, elle révèle un nez gourmand, fruité et assez frais où s'épanouissent des notes intenses de fruits macérés (fruits rouges, raisins secs). Sa bouche, parfaitement équilibrée, offre un style vineux, ample, fondu et pour terminer, laisse exploser des arômes fruités et pâtisseries.



Ce Champagne Rosé est un vin gourmand au charme ensorceleur qui séduit spontanément. On peut le déguster à tous moments et sans contrainte...

Vous l'aimerez particulièrement à l'apéritif bien sûr, mais aussi sur toutes vos grillades juste saisies au barbecue. En fin de repas, il accompagnera à merveille les desserts à base de fruits rouges.

Pour profiter de l'été en compagnie de notre Rosé,
voici une offre à ne pas manquer !

**1 caisse de 6 bouteilles de Rosé achetée =
6 flûtes personnalisées 14cl offertes ! ***



L'INTERVIEW DE PIERRE

Un caviste passionné de Meurthe et Moselle

Depuis combien d'année êtes-vous installé en tant que caviste ?

Après 18 années passées à sillonner les routes de l'est de la France, j'ai pris la décision de me sédentariser ! Une cave située à 12 km de Nancy, à Saint Nicolas de Port plus exactement est à vendre... j'ai donc racheté la cave OENO-TECH et je suis maintenant «caviste» depuis mai 2011.

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

Originaire de l'Aube, je me suis souvent intéressé aux Champagnes élaborés dans le département. Par l'intermédiaire d'un restaurateur, j'ai eu l'opportunité de déguster le Brut Tradition de la maison Jacques Chapat... agréablement surpris, je me suis donc rapproché de la maison. À ce jour, l'ensemble de la gamme Jacques Chapat est présente dans mon établissement. Grâce à la créativité de la maison, à la qualité et la régularité des produits, je peux recommander les champagnes Chapat en toute confiance.

Selon vous, un « Bon » caviste, c'est quoi ?

Un bon caviste se doit de proposer sans cesse des nouveautés à ses clients et leur faire découvrir ses «coups de cœur». Le caviste doit être à l'écoute, connaître leurs besoins et leurs goûts afin de répondre au mieux à leurs attentes.

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

Il est nécessaire de pouvoir proposer un assortiment suffisamment large afin de répondre à tous les budgets. La décision de « référencer » de nouveaux produits se fait d'abord par la dégustation, la connaissance du domaine et enfin par le prix.

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

Je remarque un renouvellement d'achat régulier en ce qui concerne les produits de la gamme Jacques Chapat. En effet, je constate dans ma clientèle, une consommation de champagne à toutes occasions !

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

Le Blanc de Blancs puis le Brut Tradition, idéal pour toutes les occasions.

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



*Offre valable jusqu'au 31 Juillet 2012