L'esprit & la lettre d'Aspasie

L'esprit, l'histoire et le quotidien de votre maison de champagne

N°02
SEPTEMBRE
2018

Chères amies, chers amis,

Nous sommes heureux de vous présenter le numéro 2 de la lettre d'Aspasie. Après d'exceptionnelles vendanges, un magnifique millésime se prépare.

Il est maintenant temps de penser aux fêtes de fin d'année. Profitez cette année encore de notre offre de Noël, pour toute commande de 36 bouteilles de champagne ou plus.

Et n'hésitez pas à tester la recette du bar gourmand aux saveurs d'automne, à déguster avec une flûte de Champagne Aspasie Brut Rosé.

Bonne lecture,
Paul-Vincent ARISTON

NOUVEAUTÉ

Label HVE & VDC

Depuis avril 2018, nous détenons le double label **HVE (Haute Valeur Environnementale)** et **VDC (Viticulture Durable Champenoise)**. La certification HVE permet de mettre en avant notre engagement dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Pour être certifié HVE, nous remplissons un certain nombre de critères dans quatre thématiques : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion des ressources en eau ou de l'irrigation. C'est une certification nationale.

La certification VDC est une certification mise en place par les instances champenoises. Elle est ciblée pour les spécificités locales et est complémentaire de l'approche HVE.

OFFRE SPECIALE NOËL

→ **Nous renouvelons cette année encore notre offre de Noël : pour toute commande de 36 bouteilles de Champagne ou plus, les frais de transport vous seront offerts.**

Cette offre valable jusqu'au 30 novembre 2018, uniquement par correspondance, pour 36 bouteilles ou équivalent bouteille.

Règlement à la commande net sans escompte et livraison France Métropolitaine

Communication

N'hésitez pas à aimer nos pages pour suivre les actualités Champagne Aspasie

4 et 8 Grande Rue - 51170 Brouillet (Marne) | Tél. +33 (0)3 26 97 43 46
Fax +33 (0)3 26 97 49 34 | contact@champagneaspasie.com

www.champagneaspasie.com

FOCUS

Vendanges : 2018 s'annonce comme un très beau millésime !

Après une année très ensoleillée, un été sec et chaud et par chance, sans aléas climatiques, les vendanges ont commencé avec environ 15 jours d'avance.

Cette précocité s'explique par un hiver particulièrement pluvieux, suivi d'un printemps avec des températures au-dessus de la moyenne, entraînant une floraison précoce début juin.

Ces conditions ont entrainé une belle maturation des raisins. Leur qualité est nettement supérieure aux autres années et cela présage un très beau millésime 2018 !

Il faudra patienter encore quelques années avant de pouvoir le déguster…

LES SALONS

→ Salon Pari-Fermier
Le salon qui se tient habituellement mi-octobre à la Porte de Champerret, n'aura pas lieu cette année. Nous vous retrouverons donc au **Salon Saveurs.**

→ Salon des Vignerons Indépendants de Lyon,
Halle Tony Garnier, du 25 au 29 octobre 2018
Stand F43

→ Salon des Vignerons Indépendants de Reims,
Parc des Expositions, du 09 novembre au 12 novembre 2018, Hall 2 Stand S34

→ Salon Saveurs,
Porte de Champerret,
du 30 novembre au 3 décembre 2018

Récompenses

International Wine Challenge à Londres 2018
Brut Cépages d'Antan, Médaille d'Or
Brut Rosé, Médaille de Bronze

Guide Hachette 2019
Brut Carte Blanche, 1 étoile
Brut Rosé

Concours des Vignerons Indépendants 2018
Brut Cépages d'Antan, Médaille d'Or
Brut Prestige, Médaille d'Or

Vinalies Internationales 2018
Brut Blanc de Blancs, Médaille d'Argent

Chardonnay du Monde 2018
Brut Blanc de Blancs, Médaille de Bronze

CUISINE

Filet de bar gourmand aux saveurs d'automne

6ÈME ÉDITION DU CONCOURS DES « CHAMPAGNES DE VIGNERONS », 2015
RECETTE DE TITANICK, BLOG « LES PAPILLES ESTOMAQUÉES »

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 2 filets de bar
- 1 petite courge à chair consistante
- 100 ml de crème à fouetter
- 1 petit chou romanesco
- 1 petite poignée de pistaches vertes nature
- 1 c. à soupe d'huile de pistache
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 1 c. à soupe de sauce de poissons (nuoc mâm)
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Huile d'olive
- Sel
- Beurre

Recette

1. Coupez la courge en deux. Épépinez les deux moitiés. Coupez la première moitié en cubes réguliers après l'avoir épluchée. Déposez les morceaux dans un plat à gratin. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Couvrez. Enfournez à 180°C pendant 20 minutes. Réservez au chaud. Huilez la chair de la seconde moitié. Posez-la face sur la plaque de cuisson. Enfournez 35 minutes à 180°C. Retirez la chair et écrasez-la avec une noisette de beurre. Mélangez jusqu'à ce que la chair ait une consistance homogène. Fouettez la crème avec la chair. Réservez.

2 . Détaillez le chou Romanesco en fleurettes. Enduisez-les d'un léger filet d'huile d'olive. Déposez-les sur une plaque de cuisson. Salez. Enfournez à 200°C pendant environ 20 minutes, retournez-les régulièrement. Faites griller à sec, les pistaches concassées. Préparez la vinaigrette avec le jus de citron vert, l'huile de pistache, la sauce aux poissons et le piment d'Espelette. Mélangez cette vinaigrette aux fleurettes de chou romanesco. Réservez.

3 . Badigeonnez les filets de bar d'huile d'olive. Enveloppez puis réservez. Lorsque vous êtes prêts à servir, faites saisir les filets à la poêle côté peau pendant 1 minute. Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 10 minutes.

4 . Déposez une belle cuillerée de crème fouettée à base de courge réchauffée, des fleurettes de chou romanesco. Saupoudrez de pistaches concassées. Répartissez la courge rôtie et quelques fleurettes de chou romanesco sur l'autre côté de l'assiette. Déposez le poisson au centre de l'assiette. Décorez de quelques fleurettes de chou romanesco.

→ Dégustez sans plus tarder avec le Champagne Aspasie Brut Rosé.

Pour plus de détails sur la recette : https://bit.ly/2Dq8RrM