L'esprit & la lettre d'Aspasie

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

N°03
FÉVRIER
2019

Imprimé sur papier recyclé

Chères amies, chers amis,

Voici la nouvelle lettre d'Aspasie, le numéro 3. Les jours commencent à rallonger et les températures clémentes de ces derniers jours signent l'arrivée du printemps.

Il est temps de penser aux belles fêtes de famille et aux repas entre amis autour d'une flûte de champagne...

Avec l'arrivée des beaux jours, pourquoi ne pas vous offrir un week-end détente au grand air, avec le plaisir de découvrir et déguster toutes les saveurs du champagne ! Nous serons heureux de vous accueillir à la propriété du lundi au samedi...

Bonne lecture,
Paul-Vincent ARISTON

MÉDIAS

CHAMPAGNE ASPASIE

LES «CHAMPAGNE ASPASIE» MIS À L'HONNEUR DANS UN ARTICLE PARU DANS LA REVUE VIGNERON N°35 HIVER 2018 - 2019

A découvrir en intégralité sur notre site :
www.champagneaspasie.com

LES SALONS

EN FRANCE

→ **Salon des Vignerons Indépendants de Paris, Porte de Champerret,** du 22 au 25 mars 2019, stand B6

→ **Foire des Minées de Challans,** du 6 au 10 septembre 2019

→ **Foire aux Vins et aux Fromages d'Antony** du 6 au 8 septembre 2019

À L' INTERNATIONAL

→ **Salon International Prowein, à Düsseldorf (Allemagne)** du 17 au 19 mars 2019

→ **Salon International Prowine Asia à Hong Kong** du 7 au 10 mai 2019

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

Au milieu de l'automne, dès la chute des feuilles, commence la taille, qui se poursuivra jusqu'à la fin du mois de mars.

La taille est le travail des vignes le plus important : de la taille dépendra la qualité des vendanges, elle conditionne le développement de la vigne. Très réglementée en Champagne depuis 1938, c'est la seule AOC qui règlemente ce domaine de façon si rigoureuse.

Il existe 4 types de taille : la taille Chablis, la taille Cordon, la taille Guyot et la taille Vallée de Marne.

Son rôle est d'équilibrer la vigueur et la fertilité de la vigne en assurant la meilleure circulation possible de la sève ; d'équilibrer la silhouette de la vigne en évitant l'entassement du feuillage pour capturer au maximum les rayons du soleil et en favorisant l'aération des grappes ; enfin d'équilibrer la durée de vie de la vigne en rajeunissant régulièrement les bourgeons du pied qui formeront la jeune charpente.

Juste après la taille, débute **le liage** : il consiste à attacher les sarments au fil de support, avec une ficelle appelée « ficelle à lier » (petit fil de fer protégé par un papier biodégradable).

ZOOM

Célébration de la Saint Vincent

En champagne, les vignerons et les maisons de Champagne, célèbrent chaque année, la Saint Vincent.

Elle se fête le 22 janvier, les vignerons de chaque village se réunissent pour remercier leur saint patron de la vendange passée et protéger celle à venir.

L'Archiconfrérie Saint Vincent, créée dans les années 30, est à l'origine de cette fête, qui avait lieu autrefois à Epernay. Aujourd'hui, elle se déroule aussi à Reims, Château-Thierry et Troyes, comme en ce mois de janvier 2019.

MÉDAILLES & 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

Communication

N'hésitez pas à aimer notre page Facebook pour suivre les actualités Champagne Aspasie

https://www.facebook.com/ChampagneAspasie/