

L'esprit & la lettre d'Aspasie

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

N°01
FÉVRIER 2018



Imprimé sur papier recyclé

ACTUS

Chères amies, chers amis,

Nous sommes très heureux de vous présenter la Lettre d'Aspasie. A travers ce nouveau support, nous avons à cœur de vous dévoiler l'esprit, l'histoire et le quotidien de votre maison de champagne. Parcourez-le sans modération et n'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires.

Bonne lecture,
Paul-Vincent ARISTON



Salons

→ **Retrouvez-nous au Salon des Vignerons Indépendants de Paris, Porte de Champerret du 23 au 26 mars 2018, stand H48**



→ **Foire des Minées de Challans du 7 au 11 septembre 2018**

→ **Foire aux Vins et aux Fromages d'Antony du 14 après midi au 16 septembre 2018**

→ **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** du 30 novembre au 3 décembre 2018, toujours Porte de Champerret.

Communication

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



NOUVEAUTÉ

Nos cuvées Blanc de Blancs et Rosé sont désormais disponibles en demi-bouteille.

Tous les détails se trouvent dans le dépliant tarifaire.



Le mois de mars est pour nous, la période où nous effectuons le tirage, c'est-à-dire la mise en bouteille de la récolte 2017.

Après avoir réalisé les assemblages, le vin est mis en bouteille avec une liqueur de tirage (composée de sucre et de ferments).

La bouteille est alors fermée hermétiquement à l'aide d'un obturateur appelé « bidule » et d'une capsule.

Une deuxième fermentation en bouteille commence alors, destinée à rendre le vin pétillant, d'où la dénomination « prise de mousse ». Le vin devient peu à peu Champagne...



Les «Champagne Aspasia» mis à l'honneur dans un article paru dans le magazine VIGNERON n°31 HIVER 2017-2018.

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

International

Nous développons toujours nos ventes à l'export et nous nous déplacerons prochainement au Salon International des Vins et Spiritueux (ProWein) à Düsseldorf en Allemagne. Puis nous nous rendrons à Singapour, au salon Prowine, en Avril prochain.



Croustade aux noix de St Jacques, saumon fumé et courgettes

6^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS « CHAMPAGNE EN CUISINE »
RECETTE D'ISABELLE BONNEAU, BLOG « LA SOUPE À LA CITROUILLE »

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de courgettes bio
- 2 tranches de saumon fumé d'Ecosse
- 8 noix de St Jacques
- 125 g de mascarpone
- 2 œufs
- 15 cl de crème liquide
- 1 cs d'huile d'olive
- poivre blanc du moulin
- beurre pour le moule
- 1 jaune d'œuf
+ 1 cc de lait pour dorer

Recette

1. Préchauffez votre four à 180°C. Coupez vos courgettes à la mandoline. Détaillez le saumon en lanières, réservez.
2. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive, déposez-y les rondelles de courgettes, salez peu, et faites-les revenir doucement. Laissez cuire une dizaine de minutes sans colorer. Laissez tiédir.
3. Beurrez un moule à tarte et placez-y la pâte feuilletée.
4. Dans un saladier mélangez les œufs et le mascarpone, fouettez bien pour ne pas avoir de grumeaux, ajoutez la crème et le poivre blanc, fouettez encore. Ne salez pas à cause du saumon qui peut déjà l'être. Dans le fond de tarte disposez une moitié des courgettes, ajoutez les noix de St Jacques et le saumon fumé, comblez les vides avec les courgettes restantes. Versez l'appareil à quiche dessus avec précaution. Placez au four et laissez cuire 45 mn. Servez chaud ou tiède accompagné d'une salade verte.

Accompagné d'un Champagne Aspasia Brut Rosé

Récompenses

International Wine Challenge à Londres 2017
Brut Cépages d'Antan, Médaille d'Argent
Brut Millésime 2010, Commended



Guide Bettane & Desseauve 2018
« Les Producteurs Essentiels »
Brut Carte Blanche
Brut Blanc de Blancs
Brut Cépages d'Antan



Guide Hachette 2018
Brut Rosé



Concours « Les Féminales »
Brut Blanc de Blancs, Médaille d'Or
Brut Carte Blanche, Médaille d'Or

