



Les Belles Vues

CHERS AMIS,

Encore une belle performance pour les vins de Champagne, car l'année 2007 a consacré le record historique des ventes de Champagne, en France et dans le monde, avec près de 350 millions de bouteilles vendues. Ce breuvage ne cesse d'être encensé par tous les consommateurs qui voient en lui l'accès à l'excellence et au bon goût pour des prix extrêmement raisonnables. On ne le souligne jamais assez, mais l'entrée de gamme de ce produit d'exception est d'un excellent rapport qualité/prix. Un produit de qualité à la portée de tous, ne serait-ce pas cela le luxe ? Le Champagne est définitivement un produit généreux, à la portée du plus grand nombre. A nouveau, il sera au rendez-vous de tous les rendez-vous familiaux qui ponctueront les fêtes de fin d'année, car il incarne la joie de se retrouver entre gens chers, et illustre tous les moments importants. Comme moi, vous savez que cette période de l'année est donc significative en termes de vente, et qu'elle représente une part non négligeable de notre chiffre d'affaires. Pour le faire augmenter de manière éthique, il nous appartient d'offrir le meilleur vin, le plus grand plaisir aux personnes qui le consomment et ainsi nous expriment leur confiance. C'est pourquoi nous avons complété notre gamme avec un EXTRA BRUT, afin que notre offre soit irréprochable et réponde à toutes les attentes des amis qui font le choix de notre marque. C'est ainsi que nous fidéliserons sur le long terme des clients convaincus de la qualité des vins de Champagne que nous leur offrons et qui ne cessent de louer le plaisir qu'ils ont à le déguster.

Sans cesse et toujours, le bonheur de nos clients.

HUGUES BOURGEOIS

DIRECTEUR COMMERCIAL DES CHAMPAGNES BOURGEOIS.



Art de la vigne

HISTOIRE DU CHAMPAGNE

Actualités

LES CHAMPAGNES BOURGEOIS, PRIMÉS, DÉVELOPPENT LEUR GAMME

Interview

ARNAUD COURTÉ, DIRECTEUR GÉNÉRAL DES BAINS DOUCHES ET DE I LOVE OPÉRA

Côté cuisine

CRÈME DE LENTILLONS TRUFFÉE

Le Cellier

CUVÉE DU DERNIER SIÈCLE
MILLESIME 2002

Médaille d'argent
Japan Wine
Challenge 2008



Art de la vigne

HISTOIRE DU CHAMPAGNE

L'examen de feuilles fossiles permet d'affirmer que la vigne a existé en Champagne dès l'époque tertiaire. La tradition viticole dans cette région est également ancienne, puisqu'elle remonte en effet à l'époque romaine. Si les romains sont les premiers à avoir planté les vignes, le vignoble champenois s'est ensuite développé grâce aux multiples attentions que lui ont portées les évêchés de Chalons et de Reims. La Vigne connut une grande extension et le commerce du vin se développa pendant tout le moyen-âge : les foires de Champagne permirent aux marchands venus de l'Europe entière d'apprécier et d'acheter les vins de ses coteaux. On attribue la découverte de la champagnisation à un moine bénédictin, Dom Pérignon (1639-1715) ; avec quelques autres, il réussit à maîtriser la fermentation et parvint à obtenir un vin de Champagne tel que nous le connaissons aujourd'hui, un vin très clair à la mousse persistante (au préalable les Champenois avaient décidé de produire des vins blancs en pressurant lentement non seulement des raisins blancs mais aussi des raisins noirs pour obtenir une luminosité toute particulière ; les dégustateurs réalisèrent ensuite qu'il fallait assembler des vins provenant de terroirs différents pour obtenir l'équilibre recherché ; la maîtrise de l'effervescence fut la dernière étape et illustre parfaitement le génie champenois – les vins deviennent naturellement pétillants s'ils sont à la fois peu colorés et peu chargés en alcool). Les vigneronniers réalisèrent très rapidement que ces vins supportaient mal de vieillir en fûts, et ils eurent l'idée de les placer très rapidement dans des flacons pour mieux en conserver tous les arômes (fin du 17^{ème} siècle) : le tirage devait par ailleurs avoir lieu avant la première fermentation.

Si le Champagne remporta ses premiers succès à la cour de Versailles pendant le règne de Louis XIV, Louis XVI le déclara de manière bien étrange démodé. A partir du 17^{ème} siècle, les vins de Champagne connurent cependant un succès grandissant, aussi bien à la cour d'Angleterre qu'à la cour de France. Il suscita un engouement

considérable ; l'aristocratie européenne le consacra vin de la fête et Voltaire s'écria « *De ce vin frais l'écume pétillante, de nos français est l'image brillante !* ». Les négociants inventèrent des cuvées de plus en plus élaborées et partirent en terres lointaines à la conquête de tous les marchés ;

à partir de 1820, les expéditions se multiplièrent et les bouteilles de Champagne quittèrent par millions les caves de Reims et d'Épernay. Depuis, la renommée du Champagne est universelle ; ce vin incarne avec éclat, l'élégance et le raffinement que l'on prête à la France. ■



Actualités

LES CHAMPAGNES BOURGEOIS, PRIMÉS, DÉVELOPPENT LEUR GAMME

Les Champagnes Bourgeois ont enrichi leur gamme et proposent désormais à tous les amateurs un PRIVILÈGE EXTRA BRUT. Dans votre dernier numéro des Belles Vues, Jean-Sébastien Petidmange, chroniqueur gastronomie à RTL, déclarait « *je suis dingue de champagne extra-brut* » nous en livrait la définition « *champagne très peu dosé, qui, après dégorgement, n'est pas sucré* » et précisait « *cela donne des vins très purs dont les goûts et les saveurs s'allient à merveille avec une cuisine japonaise sophistiquée, notamment à base de tofu* ». Ce vin extra-brut accompagnera également avec tact et malice tous vos poissons, plateaux de fruits de mer et vous apportera une sensation différente de celle que vous offrent nos autres produits.



Parmi nos nouveautés, nous vous invitons à déguster (toujours avec modération cela va sans dire, mais toujours mieux en le disant) la CUVÉE DU DERNIER SIÈCLE millésime 2002 (le millésime 2000 étant épuisé où moment au nous mettons sous presse). Ce vin s'est vu attribuer deux étoiles par le Guide Hachette 2008, dans lequel on peut lire « *cette cuvée marie 60% de raisins noirs au Chardonnay. Son millésime 2002 séduit par son bouquet intense de fruits confits et par l'harmonie de sa bouche briochée et beurrée.*

Un champagne complexe ». Elle a également été primée au Japon en juillet 2007, en obtenant la médaille de bronze lors du Japan Wine Challenge.

Et pour conclure, félicitons nous de l'arrivée du nouveau ROSÉ SÉLECTION BRUT, obtenu par assemblage de cépages, et non par macération comme celui que les Champagnes Bourgeois vous proposaient précédemment. Autre vin, deux nouvelles médailles d'argent, l'une décernée lors du Japan Wine Challenge 2007 et l'autre lors du 54^{ème} Concours des Grands Vins de France organisé à Macon en avril dernier. Mais rassurez-vous ce flot de médailles ne représente pas une finalité pour notre maison de tradition, mais un encouragement à poursuivre notre mission au service de vos gourmands palais. ■

Interview

ARNAUD COURTÉ

DIRECTEUR GÉNÉRAL DES BAINS DOUCHES ET DE I LOVE OPÉRA

Les Bains-Douches, depuis 1978, sont le Club de référence à Paris. Tout le monde souhaite y accéder et fouler sa piste de danse. Mais peu sont ceux qui ont eu l'occasion de prendre un verre, ou deux, à côté de Robert de Niro, Mick Jagger, ou Carla Bruni. Les stars s'y pressent, la fête y a trouvé ses lettres de noblesse. Aujourd'hui, Arnaud Courté, propriétaire de cet illustre endroit, répond aux Belles Vues.

Est-ce que la fête rime encore avec Champagne ?

La fête est comme une coupe, c'est un instant de bulles, de légèreté, tout est dans la luminosité, la couleur, la beauté et le goût. Une fête sans champagne, c'est comme un concerto sans chef d'orchestre, une journée d'été sans soleil, une nuit sans étoile. Le Champagne, c'est la simplicité des moments luxueux, c'est la bonté des jours heureux et des nuits... qui rendent nos jours heureux !

Aujourd'hui tout est champagne ?

Oui, le champagne, avec la vodka, est la boisson la plus prisée. Nos clients l'aiment

et l'aimeront toujours, et le consomment avec délice. Le plus souvent, ils le dégustent de manière traditionnelle, frappé, dans un verre, entre amis. Parfois, ils bafouent les traditions, et l'aiment en cocktail, renonçant à toute morale œnologique ! Avec un jus d'orange pressé, il devient un mimosa... quand il est réellement malmené, il peut même se transformer en soupe... en tout état de cause il reste le pilier de toutes les soirées réussies, le pivot des meilleures ambiances, le meilleur ami de la folie qui reste le secret des événements les plus réussis. Je ne sais pas si tout est champagne, mais la fête l'incarne avec bienveillance.

Les Bains-Douches, aussi emblématiques et mythiques que le Champagne ?

Rien ne sera jamais comparable au Champagne et ne pourra l'égaliser. Même le parfum d'un des plus grands couturiers français n'a pu porter son nom ! Le Champagne est unique, c'est le symbole de tous nos moments heureux, c'est la quintessence de l'élégance, l'infiniment meilleur, le toujours mieux.



Un message pour les amis des Champagnes Bourgeois ?

Vous avez choisi un champagne qui caractérise votre excellence, vous êtes donc évidemment les bienvenus dans mes établissements. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR FRANK DELAVAL
AGENCE *Services Compris*

Les Bains-Douches
7, rue du Bourg-l'Abbé 75003 Paris
Réservation : 01.48.87.45.83



Côté cuisine

CRÈME DE LENTILLONS TRUFFÉE

Nous avons choisi de vous proposer aujourd'hui la recette de la crème de lentillons truffée, dans laquelle le champagne est un ingrédient à part entière. Nombreux sont les plats où le goût est savamment soutenu par les arômes de ce vin, et que vous pourrez accompagner bien évidemment d'un vin de champagne pour le plus grand plaisir de vos papilles.

Faire revenir dans une cocotte, avec une noix de beurre, le lard fumé, l'oignon et les carottes. Ajouter les lentillons lavés et trempés de plusieurs heures, les truffes et le bouquet garni. Mouiller à bonne hauteur d'eau, saler, poivrer et laisser cuire vingt minutes. Oter le bouquet garni, les truffes et le lard fumé. Ajouter la crème fraîche à la purée obtenue et passer le tout au mixeur puis au chinois. Remettre la crème de lentillons en cocotte. Une fois à ébullition, ajouter sans cesser de fouetter, 80 g de beurre en noisettes, puis le champagne. Verser en soupière, avant de parsemer de lamelles de truffes. ■



Pour quatre personnes

250 g de lentillons rosés,
50 g de poitrine fumée coupée en petits dés,
100 g de carottes en fines rondelles,
100 g d'oignons émincés,
¼ de litre de crème fraîche épaisse,
50 g de truffes, un bouquet garni,
un verre de champagne brut,
beurre, sel et poivre.

COMMENT RAFRAÎCHIR LE CHAMPAGNE ?

Il nous appartient de donner à nos clients les meilleurs conseils, notamment pour les accompagner dans la dégustation de nos vins. Le premier à leur donner est de proscrire définitivement le congélateur qui, même s'il accélère le processus de refroidissement, tue les arômes et anéantit les saveurs. Il est essentiel pour préserver l'intégrité de nos vins, de privilégier des seaux à champagne et des rafraîchissoirs (vasques à champagne dans lesquelles on peut faire rafraîchir plusieurs bouteilles à la fois). Il est primordial de savoir comment rafraîchir le champagne : si vous placez la bouteille dans un seau, il conviendra de la plonger dans un mélange d'eau et de glaçons, pendant quinze à vingt minutes, pour qu'elle soit à température. Si vous la déposez dans un réfrigérateur, nous vous suggérons de la coucher dans le compartiment du bas, quatre heures avant de la servir. Les vins de champagne se boivent bien frais, mais jamais glacés. Plus le vin est jeune, plus il faudra le servir frais (8 ou 9 degrés). Un champagne plus ancien ou millésimé supportera dix degrés. Mais prenez garde, une fraîcheur trop vive perturbera la perception des arômes et des goûts. ■

LES PAYSAGES DE CHAMPAGNE BIENTÔT INSCRITS AU PATRIMOINE DE L'UNESCO ?

DEUXIÈME PARTIE

Dans le dernier numéro des Belles Vues dédié aux professionnels, nous vous avons informés de la décision du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne de présenter la Champagne viticole afin qu'elle soit inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'Organisation des Nations Unies. Les Paysages du Champagne, voilà l'intitulé retenu pour dénommer cette candidature au titre de paysage culturel. Sur la terre de Champagne, traditionnellement consacrée à la vigne, les hommes et la nature se sont associés pour créer un vin unique. Depuis que nous avons évoqué ce sujet, le dossier de candidature n'a pas foncièrement évolué. Souhaitons cependant que nous serons rapidement fixés sur une mesure qui nous semble plus que légitime. Le label de paysage culturel décerné par l'UNESCO souligne le caractère particulièrement exceptionnel d'un site. Comme nous vous l'avions fait remarquer précédemment, l'obtention de ce label valorisera la région où s'élabore ce merveilleux champagne, et protégera sur le temps le site géographique et le produit qui en est issu. Nous ne manquerons pas de vous tenir informés lors des prochaines publications de cette mesure qui nous tient à cœur et qui nous honorerait particulièrement. ■



Tel un écrin,
« l'étuis or »
permet d'offrir
de façon élégante
la Cuvée de l'Ecu
Millésimé

CHAMPAGNE BOURGEOIS

1 Rue Paul Hivet

02310 Charly Sur Marne

Tél. : + 33 (0)3 23 82 15 71 – Fax : + 33 (0)3 23 82 55 11

E-mail : contact@champagne-bourgeois.com

Site : www.champagne-bourgeois.com

Ouvert de 9h00 à 12h00 et 13h30 à 18h00 tous les

jours sauf les dimanches et les jours de fête

Congés d'hiver Février 2009

LES BELLES VUES

Lettre d'information du Champagne Bourgeois

Directeur de publication : Hugues Bourgeois

Conception et réalisation :

Services Compris / Agence Révolutions

Direction Artistique : Alexandre Labalette

*Suivez toute notre actualité sur
www.champagne-bourgeois.com*



CHAMPAGNE



FRANCE • Depuis 1794
www.champagne-bourgeois.com