



# CHAMPAGNE MICHEL MAILLIARD

à VERTUS - FRANCE

LA LETTRE D'INFORMATIONS DU CHAMPAGNE MAILLIARD N°1



## Nos nouveaux habillages vont vous séduire...

Nous sommes impatients de vous faire découvrir les changements que nous avons apportés à l'habillage de nos champagnes.

En effet, nous avons créé une nouvelle ligne, toute en finesse, en sobriété et en élégance pour que vous puissiez présenter une bouteille raffinée avant de servir un de nos Champagnes à l'élaboration duquel nous apportons - vous le savez - un soin minutieux.

## EDITO

Madame, Monsieur, chers Clients,

Notre histoire commence par un terroir et une tradition que Michel Mailliard perpétue avec passion depuis des années afin d'élaborer une sélection de Champagnes fins et raffinés.

Notre Maison, portée par son savoir-faire, veut vous faire partager son enthousiasme pour les cuvées que ce terroir unique engendre.

La lettre d'informations dont vous tenez le premier exemplaire en mains, a pour objectif de vous tenir au courant des évolutions au sein de la Maison Mailliard et de vous associer à notre culture des vins.

Au plaisir de vous accueillir prochainement, nous vous souhaitons une bonne lecture.

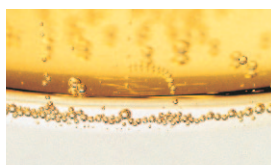
Bien cordialement,  
La Maison Mailliard

## Une Médaille d'Or pour la cuvée Mont Vergon 2005 ! Vin de cru par opposition au vin d'assemblage.



Lors de la 10<sup>ème</sup> confrontation internationale des meilleurs Vins Effervescents du Monde, organisée par l'association Forum Œnologie, notre Cuvée Mont Vergon 2005 a été classée dans le Top 10 et a ainsi obtenu une Médaille d'Or !

Issue d'une seule parcelle, 100% Chardonnay, cette cuvée présente beaucoup de complexité dans ses arômes et de subtilité, qui ont séduit le jury de ce concours international.



Cette manifestation est unique par son ampleur (plus de 24 pays, plus de 600 échantillons, plus de 100 experts jurés internationaux), par sa méthode rigoureuse, et donc par son ambition.

La Médaille d'Or traduit les mots d'ordre de l'organisation mondiale : diversité, qualité et rigueur. Ainsi elle nous encourage chaque jour à apporter le plus grand soin à nos cuvées.

Nous vous invitons à découvrir sur le site internet la description de la méthode de sélection et les résultats de ce concours prestigieux : [www.effervescents-du-monde.com](http://www.effervescents-du-monde.com)





## Zoom sur... LE RATAFIA

Avec sa belle robe rouge, légèrement ambrée, le Ratafia, sélectionné par Grégory Mailliard avec tout le soin et le savoir-faire qui caractérisent la Maison Mailliard, enchantera dorénavant vos apéritifs.

Un premier nez très expressif de cerises à l'eau de vie, de griottes et d'arômes de zeste d'orange annonce l'intensité des fragrances de cet apéritif typiquement champenois.

Le servir frais, dans un grand verre, permettra au Ratafia de s'aérer et de s'épanouir vers des arômes plus complexes et fins de pain d'épices, clou de girofle, cannelle et anis. Ils évolueront en finale vers des arômes de vin de Vertus (fleurs blanches, propolis, cire d'abeilles) et d'écorces d'agrumes (mandarines, oranges, citrons).

En bouche une belle onctuosité gourmande viendra vous câliner le palais et ce en parfaite harmonie avec les saveurs de cerises et de fruits secs tels que les abricots.

Le Ratafia se boit à l'apéritif accompagné de canapés au roquefort, de foie gras ou viandes confites. Il s'accorde parfaitement à tous les desserts, particulièrement au moelleux au chocolat et est également fort apprécié comme pousse-café.



## Cuvée La Justice 1999 1<sup>er</sup> cru

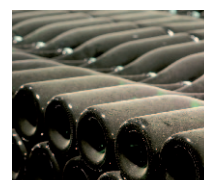
Nous avons retardé volontairement la sortie de la Cuvée La Justice - 100% Chardonnay issue d'une seule vigne de Vertus travaillée à l'ancienne - afin de la laisser s'exprimer paisiblement en cave.

Sa couleur paille dorée et ses fines et légères bulles formant le cordon, sont le témoin de sa maturité.

Au nez, une grande expression aromatique et complexe de fleurs d'oranger et de miel de sapin se transforme rondement vers des notes plus amples.

D'une belle attaque en bouche, longue et persistante, la Cuvée La Justice est à la fois surprenante par sa jeunesse et relève toute la puissance et la sagesse d'une vieille vigne d'une cinquantaine d'années.

Cette parcelle est située à l'endroit même où autrefois la justice était rendue à Vertus.



C'est un vin d'une rare intensité, prêt à boire mais qui a encore du potentiel. Ce Champagne de connaisseurs sera en parfaite harmonie avec un foie gras poêlé ou brioché accompagné de figues fraîches.

### ACCORD MOELLEUX AU CHOCOLAT - RATAFIA

- 400 g de chocolat • 200 g de beurre + 15 g pour le moule • 120 g de sucre en poudre • 100 g de farine + 10 g pour le moule • 80 g de poudre d'amandes • 4 œufs • Cacao amer en poudre pour les finitions •

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Faites fondre le beurre sur feu doux.
- Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie.
- Beurrez et farinez un moule à manqué de 22 cm de diamètre.
- Dans le bol d'un mixeur, versez le sucre, la farine préalablement tamisée, la poudre d'amande, le beurre fondu, les œufs et le chocolat fondu et mixez pendant 3 minutes.
- Versez la préparation dans le moule.
- Faites cuire 15 minutes.
- À la sortie du four, démoulez le moelleux et saupoudrez-le de cacao amer en poudre tamisé.



Dégustez tiède accompagné d'un verre de ratafia.

### L'économie du Champagne EN 2012

Le Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne qui rassemble les vignerons et les Maisons et gère ainsi leurs intérêts communs, vient de publier les chiffres-clés de l'économie du Champagne en 2012.

L'année dernière, 4.651 vignerons expéditeurs, 43 coopératives qui commercialisent leur production et 349 Maisons de champagne ont réalisé ensemble un chiffre d'affaires de 4,4 milliard d'euros. La surface de production de 33 580 hectares a rapporté ainsi 268 millions de bouteilles, ce qui correspond à un rendement moyen de 9 208 kg de raisin par hectare.

Au 31 Juillet 2012, donc avant les vendanges, un stock de 1 444 millions de bouteilles, y compris la réserve individuelle, a été déclaré par tous les intervenants.

Plus de 137 millions de bouteilles ont été exportées en 2012 : quelques 32.445.000 au Royaume-Uni, 17.700.000 aux Etats-Unis, 12.500.000 en Allemagne, 9.000.000 au Japon et 8.345.000 en Belgique.