



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

LETTRE D'INFORMATION

AOÛT 2024

Madame, Monsieur, Chers clients,

Nous sommes heureux de vous faire part de notre actualité pour le 1er semestre 2024.

Que d'eau dans nos galipes !

A l'heure où je prends ma plus belle plume pour rédiger ce petit mot, nous sommes toujours en attente du démarrage de l'été. Notre principal allié pour une évolution optimale de la vigne, le SOLEIL, se fait désirer. Une météo automnale quasi permanente depuis plus de 6 mois ne facilite pas notre travail au vignoble. Bien au contraire, cette humidité omniprésente est très favorable au développement du MILDIOU, champignon de la vigne. Malgré tout, les températures fraîches nocturnes et matinales calment ses ardeurs. Une surveillance de chaque cep au jour le jour est encore de mise cette année (déjà en 2021).

« Dame Nature » nous a épargné des gelées dévastatrices début avril et d'un orage de grêle dans notre région qui a dévasté plus de 500 ha de vignes, engendrant des inondations et coulées de boues dans les villages et les maisons.

Dans ce contexte champenois de turbulences climatiques, nous restons optimistes sur la qualité finale de nos raisins. Des mois d'août et septembre ensoleillés devraient nous y aider. A suivre...

Nouveautés

Blanc de Blancs 2020

Cette Cuvée Blanc de Blancs, toute en finesse et élégance, est très appréciée des amateurs du 100 % Chardonnay. Le Millésime 2020 est issu d'une année solaire avec des raisins arrivés au pressoir avec une maturité optimale.

Il sera mis à la vente le 1^{er} octobre 2024.

Extra-Brut Millésimé 2018

Nous souhaitons apporter régulièrement de la nouveauté dans notre gamme sous forme de Cuvées éphémères.

A partir de septembre, nous mettrons à votre disposition les toutes premières bouteilles de cette nouvelle cuvée. Dosé à 4 gr de sucre/litre, alliant une tension soutenue et une grande richesse aromatique, ce grand millésime pourra accompagner vos plus beaux moments en cette fin d'année 2024.



Brut Millésimé 2018 en MAGNUM

Nous avons lancé en février dernier nos premiers Magnums Brut Millésimé issus de l'année 2015. En quelques mois, les 100 magnums se sont évaporés. Ainsi, nous avons fait le choix de lancer en septembre le Millésime 2018 en MAGNUM. Encore sur une jeunesse relative, il pourra prendre place sur vos tables en fin d'année ou être mis en cave pour un temps de vieillissement complémentaire.

A l'export

Les dégustations annuelles de nos importateurs en Finlande (Wineworld Finland Oy) et en Angleterre (Bancroft Wines) ont eu lieu en début d'année. C'est toujours un plaisir d'y participer pour rencontrer leurs clients professionnels (CHR) en personne et leur faire découvrir nos dernières cuvées.

« Grand Champagne Helsinki » reste l'évènement phare de l'année ! Organisé par Essi Evellan, Master of Wine, spécialisée dans le champagne, cet évènement réunit toutes les Grandes Maisons de Champagne et les importateurs les plus importants de Finlande. C'est une chance inouïe de participer à cette dégustation tous les ans !



Vivre l'expérience des vendanges

Nous souhaitons vous faire participer à la récolte 2024.



Vivre la vendange de l'intérieur, comme nos cueilleurs qui reviennent chaque année nous porter main forte.

Le programme comprendra une activité « cueillette » le matin. Quelques gourmandises vous seront proposées à votre arrivée. Un casse-croûte au milieu de l'effort et un repas pris en commun après l'effort agrémenteront cette expérience. Le chargement du pressoir ainsi que quelques animations alimenteront cette fin de journée.

Pour l'heure, les dates de vendange ne sont pas arrêtées et ne le seront que début septembre. Le contexte météorologique et l'avancement des raisins nous font penser que nous devrions organiser cet évènement le dimanche 15 ou le dimanche 22 septembre.

Pour toutes les personnes intéressées, merci de contacter Delphine ou Mathys au 03 23 82 08 68, ou par mail: info@champagne-gratitot-pilliere.com

Nombre de personnes limité à 40.

Participation demandée : 20 €/personne.

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT

**Nous privilégions une communication par courriel dans la mesure du possible.
Merci de nous transmettre votre adresse e-mail afin que nous mettions à jour notre base de données.**

Suivez notre actualité

Sur notre [site](http://www.champagne-gratitot-pilliere.com) : www.champagne-gratitot-pilliere.com

Sur [Facebook](https://www.facebook.com/champagne.gratitot.pilliere) : www.facebook.com/champagne.gratitot.pilliere

Sur [Twitter](https://twitter.com/ChampagneGratitot) : [Champagne Gratitot@GratitotPilliere](https://twitter.com/ChampagneGratitot)

Sur [Instagram](https://www.instagram.com/champagne_gratitot_pilliere/) : https://www.instagram.com/champagne_gratitot_pilliere/