



EDITO



Eric et Bruno Vesselle

Un projet de Loi qui fait déguster !

L'article 24 du projet de Loi sur la Santé visant à interdire la dégustation gratuite d'alcool, nous a fait frémir de peur. Il y a certes un problème d'alcool chez les jeunes d'aujourd'hui mais il ne faut pas faire l'amalgame entre les alcools forts et le vin dont la consommation reste liée au plaisir et à la convivialité.

Fort heureusement, nous avons échappé à l'interdiction de la dégustation dans nos caveaux ou sur les salons, qui est indispensable dans notre métier pour vous faire apprécier notre production.

Et ce sera toujours un plaisir de vous accueillir à Bouzy pour partager une flûte de Champagne.

G LA MAISON OUVRE SA VINOTECH

A la découverte d'un ancien Millésime : 1997

Nous souhaitons vous faire partager notre métier et notre passion pour le Champagne comme nous l'ont transmis nos ancêtres. Grâce à notre **VINOTECH**, créée à partir de 1996, nous allons pouvoir vous faire découvrir ensemble pour la première fois des Champagnes qui ont lentement évolué dans nos caves.

Lorsque nous pensons qu'un Millésime présage un bel avenir, nous décidons de conserver quelques bouteilles sur pointe pendant un minimum de 10 ans. En effet, quand un vin n'est pas dégorgé, il se bonifie et garde toute sa fraîcheur. Au fil du temps, nous le dégustons et découvrons comment ce Millésime évolue. Lorsque celui-ci atteint son apogée, nous vous le proposons.

Cette année, c'est le Millésime 1997 qui est à l'honneur. Composé à 90 % de Pinot Noir et 10 % de Chardonnay, il sera en vente à partir du mois de Juin. Les quantités étant très limitées, nous vous conseillons de le réserver dès aujourd'hui.



*"Appréciations ensemble des Champagnes
qui sont devenus de grands Millésimes."*

1999

1997

1996

2002

1998

LA RENOMMÉE DE LA CUVÉE JULINE

Vous avez pu découvrir en Novembre 2008 le nouvel habillage de la Cuvée Juline. Nous avons recueilli quelques témoignages de nos fidèles amateurs qui illustrent son succès.

"Son nouvel habillage est du meilleur goût. Cette présentation lui donne un nouveau look, un plaisir des yeux et d'élégance. A la dégustation, l'assemblage des meilleurs Millésimes procure en bouche une réelle finesse avec des arômes d'agrumes. Il s'agit d'une très belle bouteille d'un excellent rapport qualité-prix. C'est le Champagne qui ne laisse pas indifférent."

Max Michel, notre agent depuis 1981



"Le Champagne est connu pour être festif, mais avec la Juline, c'est un événement de grande classe et d'élégance. Des moments intenses qui restent dans nos mémoires très longtemps. La Cuvée Juline est merveilleuse tant par ses arômes que par son habillage et la forme de sa bouteille."

*Christian Dierickx
Client fidèle de la Maison*



Afin de mettre en avant notre Cuvée Juline, de nombreux articles sont parus en fin d'année 2008 dans la presse, notamment dans le **Nouvel Epicier**, **La Tribune de Genève**, **La Revue Viticole Internationale**, **le Monde des Vins et Spiritueux**, **Vie Pratique**...

GEORGES VESSELLE EN QUÊTE D'INNOVATION

Si un vin demande beaucoup de passion et un grand savoir-faire, il faut également un outil indispensable pour réussir à enfermer les multiples saveurs de ce vin dans une bouteille : le bouchon en liège. Produit naturel aux propriétés inimitables, le liège est depuis toujours le meilleur allié du vin. Il participe pleinement à la qualité du produit en assouplissant les tanins et développant les arômes insoupçonnés. A savoir, le bouchon est constitué de 2 parties : les rondelles et l'aggloméré.

L'aggloméré est issu du broyage, de la compression et du collage des déchets de la fabrication des rondelles.

Deux rondelles sont découpées directement dans des planches de liège dont l'une est en contact avec le vin, « la rondelle miroir ».

Toujours soucieux de la qualité et la pureté des produits, la société Barangé, fournisseur de la Maison depuis de nombreuses années, innove avec le système Zéphyr® (un nouveau système d'extraction des molécules indésirables du liège par vapeur et alcool).

La Maison Georges Vesselle utilisera ces produits dès mai/juin 2009.



G Le Brut Zéro 2004 s'associe au talent d'un grand chef

Le Champagne Brut Zéro 2004 Georges Vesselle, est une cuvée spéciale de part son élaboration. Encore timide et non connu de tous, sa faible concentration en sucre séduit tout particulièrement les plus curieux.

L'assemblage est réalisé avec les raisins d'une seule année et sans rajout de liqueur de dosage. Composé à 90 % de Pinot Noir et 10 % de Chardonnay, ce Champagne vous révélera "sa vérité nue". Un certain équilibre entre la force, la concentration, la vivacité et la finesse. Avis aux amateurs.



Les grains d'argent



Eric Vignot

Pour accompagner cette cuvée, **Eric Vignot**, Chef du restaurant gastronomique Les Grains d'Argent (Dizy 51530), nous a fait le plaisir de créer cette recette dont les saveurs s'accordent parfaitement à la délicatesse du Brut Zéro.



Surprise de Langoustines et Noix de St Jacques en Sushis

Jus de langoustines

Décortiquer les langoustines et réserver les queues. Faire suer les pinces à l'huile d'olive avec les échalotes, la brunoise de carottes et les tomates. Déglacer le vin blanc. Réduire et mouiller le fumet de poisson, laisser cuire 1/2 heure. Passer au chinois en écrasant bien les pinces, mettre dans une casserole avec la crème et faire réduire de moitié. Mixer le jus pour le faire réduire et émulsionner.

Sushis

Retirer les côtes de la Romaine et ne garder que les feuilles vertes. Les mettre à plat sur un papier film. Déposer le riz Thaï préalablement assaisonné. Rouler l'ensemble pour obtenir un sushis pas trop serré (diamètre de 3 cm et hauteur de 2 cm). Réserver au chaud. Faire cuire le riz façon thaï avec ail écrasé, thym, laurier et brunoise de carottes. Poêler les coquilles St Jacques 1 min de chaque côté.

Surprise de Langoustines

Mélanger l'eau froide, la farine, le sel et le jaune d'oeuf pour obtenir une pâte à crêpes. Ajouter le glaçon pour garder la pâte bien froide. Faire chauffer l'huile pour la friture à 180°. Tremper les gambas dans l'appareil à Tempura et les plonger rapidement jusqu'à coloration. Egoutter sur un papier.

Dresser :

- les sushis de chaque côté de l'assiette avec une pointe de caviar,
- le petit verre de sauce nems au centre dans lequel il faut disposer les langoustines,
- 3 cuillères d'émulsion de langoustines avec les noix de St Jacques.

Ingrédients

25g de riz
80g de brunoise de carottes
1 gousse d'ail
1 branche de thym
1 salade romaine
18 noix de St Jacques
12 Langoustines
1 pot de Caviar d'Aquitaine 50g

Tempura

10 cl d'eau
2 cuillères à soupe de farine de riz
1 jaune d'oeuf
Sel, poivre
1 glaçon

Jus de langoustines

24 pinces de langoustines
1 échalote émincée
1 carotte en brunoise
Huile d'olive
2 tomates
1 verre de vin blanc sec
100g de crème liquide
200g de fumet de poisson

Sauce nems

2 cuillères à soupe de brunoise de gingembre frais
50 cl de sauce nems
1 cuillère à soupe de soja





COMMENT CONSERVER VOS VINS ?



Pour une meilleure conservation, il est conseillé de stocker les bouteilles de Champagnes et "Bouzy Rouge" dans votre cave, positionnées à l'horizontal ; à l'abri de la lumière, des courants d'air, du bruit et des vibrations. La température doit être constante, autour de 10°C. Quant à l'hygrométrie, elle doit être élevée, environ 80 % mais il est important d'avoir un bon circuit d'air.

Il faut savoir que le Champagne ne se conserve pas comme les vins. Le Champagne Brut Non Millésimé se garde pendant quelques mois seulement, et le Champagne Millésimé, selon ses caractéristiques, peut être conservé plusieurs années.

Les Champagnes Georges Vesselle sont conservés dans nos caves jusqu'au moment optimum de consommation. N'hésitez pas à nous demander conseils.



LES ROUTES TOURISTIQUES DE CHAMPAGNE

Champagne, un même mot pour désigner une Région et un Grand Vin.

Découvrez le Champagne et son terroir en arpentant les **Routes Touristiques de Champagne**. Entièrement balisée, cette route serpente au milieu des vignes, les villages champenois de la Côte des Blancs, de la Vallée de la Marne et la Montagne de Reims.

Traversez les coteaux entre Reims et Epernay, le long d'une des plus importantes régions viticoles de France. Et faites une pause à **Bouzy** pour admirer le point de vue panoramique surplombant le vignoble et savourer nos Champagnes et Bouzy Rouge Georges Vesselle. Nous serons heureux de vous faire partager notre savoir et notre passion pour les vins.

