



CHAMPAGNE

Jean Vétut

Vigneron & élaborateur à Montgueux



## LA BONNE FEUILLE... ... DE VIGNE

En direct de Montgueux

LAISSONS EXPLOSER NOTRE BESOIN D'ÉCLOSION !

*éclosion...*

Comment passer à côté de l'annonce, cette année un peu amère, de l'avènement du millésime 2021 ? Oui, L'ÉCLOSION des bourgeons, et l'émerveillement sans cesse renouvelé qui l'accompagne, ont bien eu lieu à une date presque normale cette année. Date malheureusement encore trop précoce pour ne pas subir les ravages du gel de ce début Avril. 2021 en sera d'autant plus précieux !

*...explosion !*

Si le gel a gâché la fête pour cette année, il n'en reste pas moins tout ce que nous avons patiemment mis en oeuvre ces dernières années !

Nos 7 cuvées sont prêtes pour une EXPLOSION de bouchons, de saveurs, de joie et d'échanges !

*Éx*

*pl@*

*éclosion...*

Et pour vous, comment se passe ce retour à la vie ? L'ÉCLOSION de nouvelles occasions de sorties, de rencontres, de partages vous laisse-elle froide comme la météo d'Avril, ou pétillant-e comme l'été qui arrive ?

*...explosion !*

Retrouver sa famille et abandonner les ersatz que sont la visio ou le téléphone, partir de nouveau à la rencontre des habitant-e-s de nos régions, retourner vibrer collectivement dans une salle de concert, de spectacle ou de cinéma...  
...Autant d'EXPLOSIONS de joie à venir !

*sion*

ET VOUS, COMMENT ÉCLOSERONT VOS ENVIES ?

CHEZ NOUS, LES ENVIES ESTIVALES PRENNENT  
UNE JOLIE TEINTE ROSÉE...  
PRÉSENTATION DE LA STAR DE L'ÉTÉ :

CE QUE N'EST PAS NOTRE ROSÉ...

Un mélange de Champagne blanc et de sirop de groseille...

...ni même un assemblage de blanc et de rouge (même si ça, c'est autorisé en Champagne et même que ça peut être très bon).

Une cuvée nouvelle sortie du chapeau des gars Velut.

Un Champagne «féminin».

Un Champagne sucré et frivole à boire avec des glaçons.

Une cuvée dont on ne sait finalement pas trop avec quoi la marier.

LA SEULE NOUVEAUTÉ, C'EST L'ANNÉE !

2012 était la dernière mouture. Un rosé franc, puissant et gastronomique, qui a longtemps défrayé la chronique (et même remporté un concours international !) Désormais, place à 2018 ! Un saut dans le temps, une vinification plus audacieuse : (nous avons profité à fond de ce millésime généreux pour expérimenter un peu), afin de vous offrir cette petite bombe de fruits rouges...

...A découvrir d'urgence !

CE QU'IL EST...

Un Champagne à part entière, élaboré uniquement avec du Pinot Noir dont on a laissé les baies infuser dans le jus pendant quelques heures, et que l'on a ensuite travaillé comme un Champagne blanc.

Une cuvée historique de la maison Velut, à la carte depuis des décennies et proposée seulement certaines années.

Les «vins féminins» n'existent pas (les vins de femmes, oui !)

Un Champagne brut, intense, frais et emmené par des arômes de groseille, framboise...ami des apéritifs simples, accompagnant un bon jambon sec, une tartine de mozzarella, huile d'olive et basilic, ou encore une tarte aux fraises «nature».



Suivez-nous !

[www.champagne-velut.fr](http://www.champagne-velut.fr)

