

la lettre d'Aurélie

LA LETTRE D'INFORMATIONS DU CHAMPAGNE BERNARD-LONCLAS - N° 7

Madame, Monsieur, chers clients,

C'est le moment idéal pour commencer à préparer les fêtes de fin d'année, à quelques semaines de Noël et surtout reprendre contact, pour vous parler de la Maison Lonclas.

Il est important bien sûr de vous parler de la vendange 2019... Si nous avons échangé avec vous en juillet, nous ne vous cachons pas que nous aurions été sceptiques. Une année marquée par les extrêmes !

En effet, les canicules de fin juin et juillet ont laissé la vigne en stress hydrique important et de nombreux échouages. Et pourtant, merci le mois d'août, plus frais et quelques petites pluies contribuent à une parfaite maturité. Les très fortes chaleurs ont accéléré le cycle végétatif et nous avons vendangé de beaux raisins frais, sains et très équilibrés en sucre et en acidité.

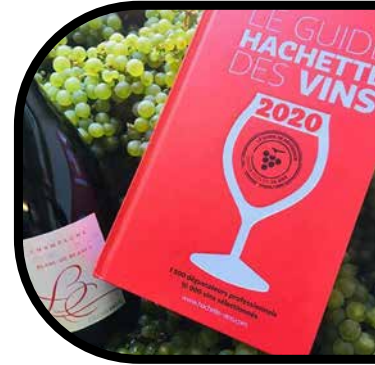
Les conditions de vendanges furent parfaites, les raisins sont magnifiques. Nos premières dégustations sont bonnes et dignent d'une grande année. L'année 2019 s'annonce comme une nouvelle « année exceptionnelle ».

Vous trouverez également dans notre lettre, des infos sur notre **Vintage 2011 Blanc de Blancs Extra Brut**, notre nouveauté 2019 ainsi que notre **Millésime 2013**, quelques petites news sur nos marchés et quelques infos plus personnelles à notre famille avec une naissance et un mariage !!

Pour 2020 nous avons déjà un nouveau projet : la construction d'un bâtiment de stockage de matières sèches est en étude à la prolongation de notre cellier.

Nous restons bien sûr en permanence à votre écoute et vous pouvez suivre notre actualité de façon régulière sur notre site ou sur les réseaux Facebook et Instagram !

Bien cordialement,
Aurélie Lonclas.



LA NOUVEAUTÉ DU SEMESTRE, BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT VINTAGE 2011 !

Cette cuvée Blanc de Blancs, 100% Chardonnay, issue de nos vieilles vignes, est le reflet de l'année 2011 que nous garderons dans les annales dû à une vendange au mois d'août.

Très faiblement dosé à moins de 3 grammes en sucre ajouté cet Extra Brut unique, séduit dès le premier regard avec sa robe merveilleusement dorée, son intensité et son cordon de bulles fines.

Son nez offre un éclat de pureté où s'expriment de jolies notes briochées et sa bouche, elle, révèle une très belle longueur vive et minérale, avec beaucoup de délicatesse et en même temps une fraîcheur naturelle et sauvage.

Elaboré avec soin et passion, vieilli plus de 8 années dans l'obscurité de nos caves, ce flacon d'exception ne pourra vous laisser insensible !

Vous aimerez le partager à l'apéritif et l'adorerez sur des mets très fins comme un carpaccio de veau, des Saint-Jacques ou un foie gras poêlé.





CUVERIE DE DÉBOURBAGE RÉUSSIE

Notre cuverie de débouillage a parfaitement rempli sa mission lors des vendanges !

Il faut savoir qu'à la sortie du pressoir, et malgré toutes les précautions prises, les moûts contiennent des bourbes. C'est une forme de décantation de 12 heures minimum avec la régularisation de thermorégulateur à 16 degrés. Cela s'appelle : le débouillage.

On soutire ensuite le moût par pompage en laissant au fond de la cuve les bourbes et l'écume, que l'on évacuera en distillerie.

Nous avons déjà prévu d'ajouter 7 cuves pour compléter afin de mieux harmoniser la future vendange 2020.

LA FAMILLE, LE COEUR DE LA RÉUSSITE DE LA MAISON LONCLAS !

La famille est capitale chez nous et il y a des années où elle est plus à l'honneur encore...

C'est le cas pour 2019 avec deux événements majeurs la naissance de notre deuxième enfant Léane en mai et le mariage de ma petite soeur Mathilde en juillet...

Autant de prétextes pour faire la fête en famille en débouchant de belles bouteilles de Champagne Lonclas évidemment.



MILLÉSIME 2013



Le millésime 2013 est issu d'un assemblage de plusieurs terroirs où le Chardonnay domine avec du Pinot Meunier. Parfaitement représentatif du millésime, il est légèrement dosé afin de laisser la qualité naturelle du Chardonnay s'épanouir pleinement. C'est au moment privilégié de l'apéritif que les saveurs délicates de cette belle cuvée s'expriment au mieux pour le plus grand plaisir des amateurs. C'est l'une des cuvées qui remporte le plus grand succès auprès des amateurs du Champagne LONCLAS et de la grande restauration.

Assemblage : 90% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

Vieillessement en caves : 5 ans

Dosage : 7 g/l

Un nouveau marché LA VENTE DE NOS CHAMPAGNES CHEZ AMERICAN AIRLINES

Comme vous le savez, vendre son Champagne est un sacerdoce... Notre premier devoir est de satisfaire en priorité nos clients fidèles, mais il faut vous avouer que l'on adore savoir que notre Champagne est servi aux quatre coins du monde.

Pour arriver à cela, on met tous les moyens possibles à travers nos Salons Pro, nos prospections mais aussi dans les choix de nos agents. Puis quelques fois, la chance nous sourit et un marché nouveau s'ouvre à nous, nous permettant de faire connaître nos cuvées un peu plus vite !

C'est le cas cette année... nous avons été sélectionné par la compagnie aérienne American Airlines sur les Business Lodges des aéroports de Los Angeles, JFK, Miami, Chicago et Dallas ! Le champagne Lonclas sera donc servi aux passagers business et first en transit dans ces Salons.

Non seulement c'est une très belle vente mais surtout elle va servir de tremplin pour positionner la marque Lonclas aux Etats-Unis. Quel meilleur coup de publicité imaginer ? Cela nous permet d'être ambitieux pour l'avenir.



CHAMPAGNE BERNARD-LONCLAS

46 rue de Vavray – Chemin de Travent – 51300 BASSUET – Tél. : +33 (0)3 26 73 98 20
contact@champagne-lonclas.com – www.champagne-lonclas.com

