

la lettre d'Aurélie

HIVER 2016

LA LETTRE D'INFORMATIONS DU CHAMPAGNE BERNARD-LONCLAS - N° 5

Madame, Monsieur, chers Clients,

L'année viticole champenoise n'a pas été de tout repos, la complexité climatique 2016 nous a lancé un vrai défi ! Tout a commencé la nuit du 27 avril 2016 : le ciel est dégagé, la lune éclaire le paysage, l'atmosphère est humide, les températures descendent et le givre se forme sur nos bourgeons, **15 % de notre récolte sera détruite.**

Ensuite un printemps avec un record de pluviosité, déficit d'insolation, orages de grêle, forte pression mildiou, ces conditions font qu'une hétérogénéité de maturité se développe sur les cépages, entre secteurs, entre parcelles qui a nécessité une adaptation fine pour la cueillette. Par magie, le beau temps revient à partir du mois d'août et nous a permis de **très bonnes conditions de maturité.** La vendange s'est déroulée sous une météo estivale.

Ainsi comme tous les ans, nous sommes heureux de vous présenter les **nouveautés** qui ont marqué notre histoire ces derniers mois.

En premier lieu, sachez que notre Maison et Bernard Lonclas particulièrement ont eu l'immense honneur d'être nommés aux **trophées Champenois 2016** dans la catégorie « Vigneron de l'Année ». Seuls quatre élus ont été appelés, ce qui est déjà une victoire face au nombre de vigneron Champenois. C'est une jeune Vigneronne qui a décroché le précieux trophée et **nous la félicitons sincèrement...** Nous sommes très fiers d'être arrivés **deuxième** en nombre de voix, cela s'est joué de très peu !

Puis, si vous souhaitez que l'on parle **travaux**, sachez que nous sommes sur la fin de chantier du projet d'expansion. Tout avance comme nous le souhaitons, nous avons bien sûr hâte que tout cela se termine pour pouvoir vous recevoir dans les meilleures conditions possibles et vous faire **découvrir tous ces changements** dès début décembre 2016.

Dans l'attente de vous recevoir à la Maison, de vous lire ou de vous entendre, nous vous rappelons que nous sommes en permanence à votre écoute afin de vous aider à préparer vos **fêtes de fin d'année** au champagne !

Bien cordialement.
Aurélie Lonclas.



Grande nouveauté à vous présenter

LA CUVÉE VINTAGE 2010 BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT

Habillée d'or, de brillance et transparence, la cuvée **Vintage Blanc de Blancs Extra Brut** laisse place au merveilleux.

Exclusive, cette cuvée, élaborée en **quantité limitée**, marquera deux instants cruciaux celui où vous l'offrirez et celui où vous la dégusterez. Minéralité, fraîcheur, finesse élégance, richesse, puissance aromatique.

Ce millésime 2010 d'exception enchantera votre palais.

Elaborée en mono cépage Chardonnay rigoureusement sélectionné parmi nos vieilles vignes, la Vintage séduit dès le premier regard avec sa jolie robe dorée valorisée par la transparence du verre. Ses bulles fines, intenses et abondantes sont comme une **irrésistible invitation** au plaisir.

Chaque récolte exceptionnelle révèle la **pureté intacte** des raisins et son très faible dosage en sucre, parfaitement adapté, affirme le **caractère unique** de chacune des années proposées. Choyés de longues années dans l'obscurité et la fraîcheur de nos caves, les « **Vintage LONCLAS** » attendent avec sérénité, leur pleine maturité pour conquérir votre cœur et vos papilles.





Nous sommes fier d'être référencés dans des étoilés comme au Château des Crayères, le Foch...

France

le guide MICHELIN 2016

HOTELS RESTAURANTS

toujours plus DE RÉCOMPENSES !

Guide Hachette 2017

Blanc de Blancs Brut et Rosé Brut

Prix Plaisir 2016 Bettane Desseauve

Blanc de Blancs Brut, Extra-Brut et notre Cuvée Prestige Extra-Dry

Gault & Millau

Blanc de Blancs Brut, Grand-Brut et notre Millésime 2010

Decanter 2016

Médaille de Bronze : Blanc de Blancs Brut et Extra-Brut

Concours Mondial Bruxelles 2016

Sélection Brut

Concours International des Vins à Lyon

Médaille d'Argent : Blanc de Blancs Brut

Mais aussi des récompenses à Hong-Kong !

The Best French Wines of Asia

Médaille d'Argent : Blanc de Blancs Brut
Médaille de Bronze : Rosé Brut



TRAVAUX D'AGRANDISSEMENT

Nous avons commencé les travaux au mois d'avril pour agrandir notre cave de plus de 450 m², elle est en fonction depuis le 1^{er} septembre avec une capacité de plus de **400 000 bouteilles** pour assurer une bonne rotation de plus de 3 ans de vieillissement. Un **nouveau cellier** de 500 m² pour habiller et stocker nos bouteilles dans de meilleures conditions sous climatisation. Et une **nouvelle cour** plus grande, plus accueillante et fonctionnelle.



L'arrivée de M^r Guillaume OUALLE depuis le 1^{er} octobre 2015 qui nous a rejoint en tant que Chargé du développement des ventes de la Maison.

La Confrérie

Bernard LONCLAS a été intronisé par L'ORDRE DES CÔTEAUX DE CHAMPAGNE le 17 juin dernier au Palais de Tau à Reims lors d'une grande cérémonie, il a été parrainé par le Commandeur par son talent de vificateur.

Une personne est digne d'entrer dans les rangs de l'Ordre des Côteaux de Champagne, qu'il est de bonnes mœurs, œnophile éclairé, et propagandiste du vin de Champagne de qualité.



CHAMPAGNE BERNARD-LONCLAS

Chemin de Travent - Rue de Vavray - 51300 BASSUET - Tél. : +33 (0)3 26 73 98 20 - Fax : +33 (0)3 26 73 16 17
contact@champagne-lonclas.com - www.champagne-lonclas.com