HIVER 2018

CHAMPAGNE
BERNARD LONCLAS
BASSUET - FRANCE

la lettre d'Aurélie

LA LETTRE D'INFORMATIONS DU CHAMPAGNE BERNARD-LONCLAS - N°6

Madame, Monsieur, chers clients,

A l'approche des fêtes de fin d'année nous souhaitons vous donner des nouvelles de la maison.

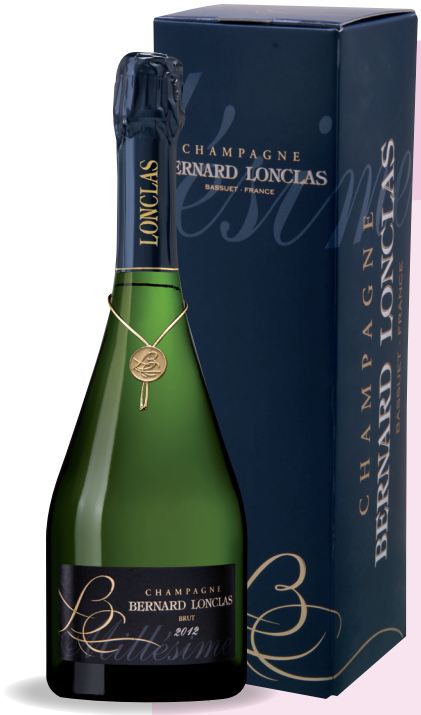
Les premières infos concernent les Vendanges 2018 : **un suspense jusqu'à la récolte !**
Elles ont été très précoces cette année, **nous avons commencé le 22 août**. Cette précocité s'explique par un hiver exceptionnellement arrosé et frais, les sols se sont largement rechargés en eau. Le printemps s'installe seulement mi-avril, la végétation s'accélère, nous passons rapidement à un climat d'été, **les températures élevées provoquent l'arrivée d'un orage violent accompagné d'une tornade de grêle le dimanche 29 avril, une date inoubliable !** Suivi d'une réplique le 13 mai, notre vignoble est détruit à plus de 30%, à cette période notre potentiel de production est fortement compromis. La floraison est très hâtive et à partir de mi-juin le mercure continue de grimper mais un temps sec s'installe. Des températures caniculaires sont enregistrées, les vignes semblent s'épanouir. Début août, la véraison s'accélère et les premiers prélèvements montrent un niveau de maturité déjà très élevé. **Ce bel été chaud et sec a donné des conditions idéales à la culture de la vigne.** La vendange de nos lieux-dits non impactés par la grêle était de toute beauté, les grappes étaient généreuses et magnifiques. Nous allons la travailler avec soin pour vous offrir l'excellence de nos champagnes et élaborer de nouvelles cuvées.

Cette vendange estivale nous a permis d'organiser diverses animations d'œnotourisme avec des balades en calèche dans notre vignoble en pleine activité, des journées vendanges : pour ceux qui veulent vivre une ambiance un peu folle on organise des journées entières avec visites de notre centre de pressurage, repas typique des vendanges partagé avec nous-même et cueillette des raisins dans les vignes. Les programmes se font en fonction des dates des vendanges et la réservation est obligatoire. Cette animation a eu un énorme succès et elle est déjà renouvelé pour l'année prochaine.

Vous trouverez également dans cette lettre, la présentation de notre millésime 2012, nos nouveaux projets, quelques infos sur le film de notre maison et notre nouveau coffret trois bouteilles pour faire un cadeau inoubliable. Nous sommes aussi heureux de vous présenter nos médailles, citations, autant de récompenses qui confortent notre travail et que nous tenons à partager avec vous.

Vous pouvez bien-sûr trouver des informations complémentaires sur notre site internet, Facebook ou Instagram. Dans l'attente de vous recevoir à la maison, de vous lire ou de vous entendre, nous nous tenons à votre entière disposition, n'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements.

Bien cordialement,
Aurélie Lonclas.



Bientôt
un nouveau Look !

Souvenir d'une vendange d'exception, LE MILLÉSIME 2012 !

Elaboré uniquement lors des bonnes années de récolte.

Grand **Champagne** issu de vieilles vignes de notre terroir, fruit d'un assemblage subtil de 90% de Chardonnay et 10% de Pinot Meunier, dosé en sucre 8 g/l, il a vieilli plus de cinq ans dans l'obscurité de nos caves, jusqu'à sa totale maturité.

Il vous séduira par son effervescence en chapelet et sa jolie teinte dorée.
Son nez révèle beaucoup de complexité, offrant la part belle à des notes de fleurs blanches, de fruité, d'agrumes et même des notes de beurre et de caramel.
Puissant et fin en bouche, vous l'apprécierez lors de tous les grands moments de votre vie, entre amateurs privilégiés. Il comblera vos apéritifs et sublimera tout un repas raffiné. Une année à ne pas rater !

CHAMPAGNE
BERNARD LONCLAS
BASSUET - FRANCE

NOS RÉCOMPENSES !

Guide Hachette 2019 ★
Blanc de Blancs Brut

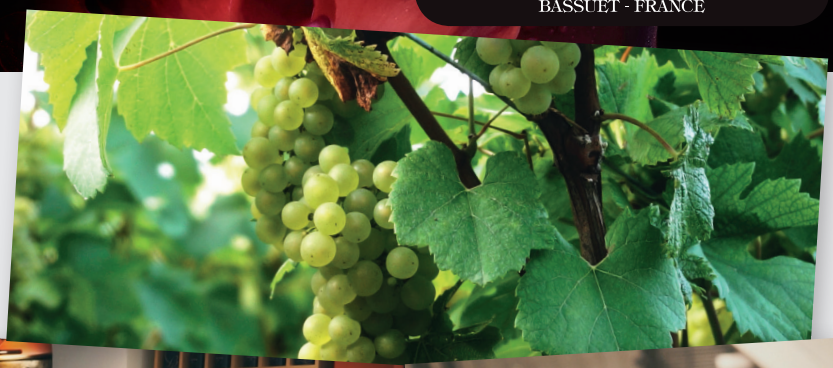
International Wine Challenge
Médaille d'Argent 2018
Blanc de Blancs Brut

Decanter Médaille d'Argent 2018
Blanc de Blancs Brut

Prix Plaisir 2017 Bettane Desseauve
Blanc de Blancs Extra-Brut

Gault & Millau
Millésime Brut 2012
Vintage Blanc de Blancs 2010

Gault&Millau



L'INFO EN PLUS !

Une boîte unique et originale !

Nous sommes heureux de vous présenter notre très jolie « Boîte à chapeau » ovale et élégante.
A remplir de trois cuvées de votre choix, une idée cadeau qui surprendra les privilégiés qui les recevront en toutes occasions...

Notre maison, notre terroir, notre savoir-faire...
VERSION FILM !

Notre métier est un métier de patience qui vit au rythme de la nature... Chaque étape du process d'élaboration demande savoir-faire et précision et même si nous prenons toujours un véritable plaisir à vous les expliquer lors de nos rencontres, il manque toujours un point ou deux à évoquer. Pour remédier à cela, nous avons pris la décision de faire un film sur la Maison.

Les premières prises de vue réalisées par un drone vous permettront de survoler les vignes qui cernent notre village et l'exploitation. Ce voyage aérien vous emmènera au cœur de notre terroir à la façon d'un oiseau ou d'une grue tel que l'on en trouve par chez nous. Nous pouvons vous dire que l'on a été bluffé par la première projection.
Nous avons bien-sûr profité des vendanges pour tourner des scènes de cueillette très sympas qui reflètent l'ambiance de ce moment unique, puis nous avons filmé le pressurage et le travail de la cuverie avec notamment l'arrivée des moûts, prêts à entamer la première fermentation. Tout le monde s'est d'ailleurs fait plaisir à jouer les acteurs d'un jour avec beaucoup de joie et d'application !

Projet :
une nouvelle cuverie
de débourbage à froid
pour lutter contre
les vendanges chaudes.

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**

© COCHET CONCEPT - EPERNAY - PHOTOS : IMAGE DE MARQUE, DCI PHOTO, FOTOLIA.COM, DR.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.