



— LA MAISON —  
HERVIEUX DUMEZ

Le livret mensuel

BULLES DE  
CHAMP



CE QUE VOUS ALLEZ TROUVER DANS  
VOTRE BOX BULLES DE CHAMP'

LE LIVRET MENSUEL

LES FIGES  
DÉGUSTATION



**BULLES DE CHAMP'**

Fiche de dégustation

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_

Prov. : \_\_\_\_\_

Country : \_\_\_\_\_

Sexe :  M  F

Age :  18-24  25-34  35-44  45-54  55-64  65+

Profession : \_\_\_\_\_

Nombre de bouteilles de champagne par semaine :  0  1  2  3  4  5  6  7  8  9  10

Commentaire : \_\_\_\_\_

NOT GRAND 50000



1, 2 OU 3  
BOUTEILLE(S)  
SELON VOTRE  
ABONNEMENT



LA CITATION

DE LA MAISON HERVIEUX-DUMEZ



*Une histoire,  
un terroir,  
une passion !*





**CE MOIS-CI, NOUS VOUS PRÉSENTONS...**

**LA MAISON HERVIEUX-DUMÉZ**

*Depuis 4 générations, notre savoir-faire  
unique se transmet de père en fils.*

Vigneron, un métier de cœur avant tout

Tout petits déjà nous marchions sur les traces de nos pères, bottes aux pieds et panier à la main lors des vendanges, grimpés sur le tracteur pour jouer à être vigneron. Cet amour de la vigne, cette passion pour le vin, c'est un ancrage très fort qui coule dans nos veines. Aujourd'hui, nous arrivons avec plusieurs objectifs en tête :

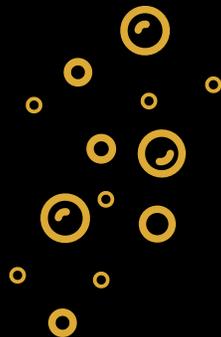
Créer des vins plus authentiques encore, des vins élaborés dans le respect de la nature et du vivant et qui seront la pure expression de notre terroir. Notre volonté est clairement la recherche de l'excellence. Pour y arriver nous misons sur la base de ce qui fait notre métier : la terre et le raisin.

## C'EST À SAGY, PETIT VILLAGE CLASSÉ 1ER CRU AU CŒUR DE LA MONTAGNE DE REIMS, QUE NOS CHAMPAGNES SONT PRODUITS...

*Un grand champagne naît toujours sur un  
terroir d'exception.*

Nous attachons une attention particulière à l'écoute de la nature, en respectant son rythme et en intervenant, au bon moment, de manière précise et naturelle. Ce terroir, nous le considérons avec la plus grande humilité car c'est ici que se trouve la quintessence de nos champagnes.

La composition de nos sols, est extrêmement importante, car elle apporte cette palette aromatique et organoleptique à nos champagnes. Notre objectif est de comprendre ces particularités minérales et organoleptiques pour les sublimer lors de l'élaboration de nos vins.



## NOTRE VIGNOBLE, 9,7 HECTARES EN APPELLATION PREMIER CRU

*Un terroir source d'inspiration.*

Notre vignoble se répartit sur une surface de 9,7 hectares - Sacy, Chamery, Ecuil et Villedommange - tous classés en appellation « Premier cru ». Ici, le sol argilo-calcaire, se compose d'argile, de craie, mais aussi de limon et de sables. Nos vignes se nourrissent donc de cette belle diversité qui apportera à nos vins une grande finesse, mais aussi des arômes éclatants et une belle souplesse. La craie est un véritable atout car sa porosité en fait un réservoir d'eau naturel. Ce type de sol favorise l'équilibre entre les différents acides du fruit, le sucre et les précurseurs d'arômes qui seront dévoilés dans le vin futur.





## UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE FORTE

*Chaque geste est pensé pour limiter notre impact environnemental*



Soucieux de respecter cette Terre qui nous a vu naître et grandir, pour la transmettre à nos enfants, nous travaillons au quotidien dans une démarche de viticulture respectueuse du vivant.

- . Aucun insecticide depuis plus de 30 ans.
- . Utilisation exclusives de solutions naturelles biocontrôle.
- . Nous n'utilisons plus aucun herbicide : environ 10% des parcelles sont travaillées en labour total et 90% sont enherbées dans le rang.
- . Enherbement de 100% des fourrières.
- . Semis de trèfles dans certaines parcelles, pour favoriser la biodiversité et nourrir le sol.
- . Plantation des haies végétales nourricières partout où cela est possible.
- . Broyage des sarments pour rendre au sol sa matière organique.
- . Introduction de ruches dans nos parcelles symbole d'un environnement accueillant.
- . Introduction de poules dès 2021 dans quelques parcelles : objectif, lutter naturellement contre les chenilles « mange-bourgeon », fertilisation du sol grâce aux déjections. Désherbage naturel.



## QU'EST-CE QUE LA CERTIFICATION HVE ?

Certifiés HVE Niveau 2, notre cahier des charges répond à 16 exigences réparties en 4 thématiques environnementales :

Protection de la biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et des ressources en eau.

## LE LABEL VDC

Le label Viticulture Durable en Champagne va lui au delà des exigences du label HVE avec un référentiels de 99 points.



## BEE FRIENDLY

Pour la protection des abeilles et des insectes pollinisateurs.

Convaincus depuis toujours que notre métier ne peut être pensé indépendamment du vivant et de la nature qui nous entourent, nous affirmons désormais haut et fort notre volonté d'aboutir à l'excellence en cohabitant de manière positive et vertueuse avec notre environnement.





LE VIN EST UN ÉLÉMENT VIVANT QUI  
S'ÉGOUTE ET SE RESPECTE.

### *L'assemblage*

Avec une matière première d'exception, issus des 3 principaux cépages de Champagne (Chardonnay, Pinot Noir et Meunier) le véritable travail d'œnologue peut commencer. Nous procédons alors aux assemblages, à la recherche de l'équilibre parfait. Cette exigence et cette quête d'une qualité irréprochable nous accompagne et nous stimule au quotidien.

# LA VINIFICATION, UNE ÉTAPE DÉLIGATE, COMPLEXE MAIS ESSENTIELLE.

*Des vins de terroir, alliant finesse et équilibre*

Lors du pressurage, nous remplaçons systématiquement les vins de fin de presse par les premiers jus, les plus qualitatifs, appelé « la Cuvée ». Nous avons ensuite choisi de vinifier nos vins en cuves inox afin de garantir la neutralité du contenant et ainsi préserver la pureté des arômes apportés par le terroir.



**DES VINS PRÉCIS, AUTHENTIQUES ET TRÈS ÉQUILIBRÉS.**

*La qualité des raisins avant tout.*

Nous garantissons la base de la qualité de nos champagnes en soignant la qualité de nos raisins. Récoltants-manipulants, nous travaillons uniquement à partir des raisins récoltés sur nos parcelles à maturité optimale afin d'éviter l'ajout de sucre lors de la fermentation.

*Le temps du vieillissement*

Nos vins reposent alors tranquillement sur lies pendant une durée moyenne de 3 ans. C'est Là sous notre œil attentif, qu'ils se chargeront en arômes tertiaires. Des caves en pierre, datant du 17<sup>e</sup> siècle, chargées d'histoire et de tradition.

## CUVÉE BRUT RÉSERVE

« Ce Champagne, signature de notre Maison, est l'union parfaite d'une sélection des 3 cépages »

Une teinte or pâle, parsemée de bulles d'une extrême finesse témoignent de l'élégance de ce vin. Très bien équilibrée et d'une grande complexité aromatique cette cuvée est une création unique de leur maison. Sa forme large et tendue et une certaine tendreté de texture, en font un vin mature très harmonieux. On y retrouve des arômes de biscuit et de pamplemousse. La finale produit une sensation acidulée et s'épanouit sur six à sept secondes dans une ambiance légèrement minérale. Servir entre 8 et 10°C.

### Assemblage

25% Meunier  
30% Chardonnay  
45% Pinot Noir

### Vinification

Fermentation malolactique  
Dosage : 9 g/l  
Vieillessement : 3 à 4 ans

Dont 50% de vins de réserve minimum

### Accord Mets & Champagne

Aussi agréable à l'apéritif avec des petits amuse-bouche feuilletés, qu'en accompagnement d'un dîner. Cette cuvée sublimerait vos plats les plus raffinés, ris de veau, pigeonneau fermier ou poisson blancs tels que sandre ou brochet par exemple. Il sera un véritable moment gourmandise en accompagnant aussi parfaitement un plateau de fromage.



## CUVÉE BRUT TRADITION

« Légère et fruitée, cette cuvée renferme un subtil assemblage de 3 cépages. »

D'un premier nez aromatique cette cuvée présente des parfums d'agrumes, de fleurs et de biscuit sur un fond minéral. Un vin équilibré offrant une expression fraîche et séduisante. Une valeur sûre du savoir-faire de leur Maison. Souplesse et rondeur caractérise ces vins avec une pointe de fraîcheur sur la finale.

### Assemblage

25% Meunier

25% Chardonnay

50% Pinot Noir

### Vinification

Fermentation malolactique

Dosage 9 g/l

Vieillessement 3 ans

### Accord Mets & Champagne

Un champagne parfait à l'apéritif ou pour une dégustation festive. En accompagnement d'un déjeuner familial, avec une viande blanche ou une terrine de poisson. Un champagne de partage par excellence.



## ROULEAUX D'HIVER AUX SAINT-JACQUES, SAUCE CHAMPAGNE



Les saint-jacques sont mises à l'honneur, emballées dans des feuilles de chou vert frisé avec une julienne de carottes, des échalotes et du céleri haché avant d'être cuites au four.



35 MIN



40 MIN

### Les ingrédients (pour 6 personnes)

- . 24 noix de Saint-Jacques
- . 1 chou vert frisé
- . 3 échalotes
- . 2 carottes
- . 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- . les feuilles de 2 branches de céleri
- . sel et poivre

Pour la sauce :

- . 2 échalotes
- . 30 g de beurre salé
- . 33 cl de bouillon de coquillages Ariaké
- . 15 cl de champagne
- . 1 cuil à soupe de Noilly Prat
- . 20 cl de crème épaisse
- . 50 g de beurre

### La recette

Plongez 10 feuilles de chou dans de l'eau bouillante salée, pour 3 min. Égouttez-les, refroidissez-les, ôtez leur côte centrale. Faites fondre les échalotes émincées dans l'huile d'olive chaude.

Ajoutez d'abord les carottes taillées en fins bâtonnets puis, après 2 min de cuisson, 4 des feuilles de chou que vous aurez hachées. Poursuivez la cuisson pendant 1 min. Salez, poivrez.

Déposez 2 Saint-Jacques assaisonnées et parsemées de céleri haché sur 1/2 feuille de chou couverte de mélange carotte-échalote-chou. Roulez. Rangez ces « boudins » dans un plat à four huilé.

Couvrez d'aluminium. Enfourez pour 15 min à 180 °C. Pour la sauce, faites fondre les échalotes dans le beurre, versez le bouillon, le champagne et le Noilly. Laissez réduire des 3/4.

Ajoutez la crème, faites épaissir sur feu vif, puis incorporez le beurre en fouettant.

Salez, poivrez. Servez les rouleaux entourés d'un cordon de sauce.



# BULLES DE CHAMP'



[www.bullesdechamp.fr](http://www.bullesdechamp.fr) | [hello@bullesdechamp.fr](mailto:hello@bullesdechamp.fr)

