



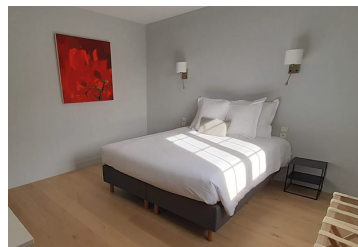
## Ouverture de la Méditation de Thaïs à Vertus



Les amateurs de musique classique connaissent tous la célèbre Méditation que Massenet a confiée au violon solo dans Thaïs, l'opéra créé en 1894 à l'Opéra de Paris. L'histoire se passe à Alexandrie au IV<sup>ème</sup> siècle et est basée sur un roman d'Anatole France dans lequel un moine perd la foi en tentant de convertir au christianisme une courtisane dont il tombe amoureux.

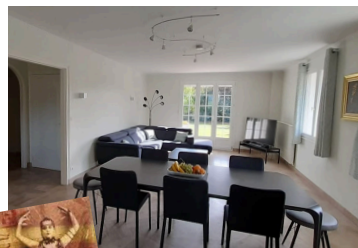
Mais quel est le lien avec le Champagne Michel Mailliard ?

Tout d'abord, l'année de création de l'opéra coïncide avec la première déclaration de récolte dans la famille Mailliard. En effet, la récolte de 1894 sonna le début de la production de raisins en Champagne par les Mailliard.



Ensuite, La Méditation de Thaïs est l'une des œuvres musicales préférées de Michel Mailliard. Lorsqu'il a fallu trouver un nom élégant pour la nouvelle maison d'hôtes à Vertus, il a tôt fait de nous le suggérer.

La maison peut accueillir 8 personnes, a été totalement rénovée et est très bien équipée. Deux chambres doubles et une chambre familiale pour 4 personnes. Deux salles de bain. Salon, salle à manger et cuisine équipée. Salon de jardin et barbecue. Vous pouvez la louer dès 2 nuits.



Si vous projetez de faire une escapade  
en Champagne en famille  
ou entre amis :

N'hésitez pas à nous contacter  
(reservations@champagne-michel-mailliard.com)

## EDITO

Madame, Monsieur, Cher Client,

A travers cette lettre, j'essaierai d'apporter réponse à la question qu'on me pose souvent ces derniers temps : « Et alors, cette vendange ? Sentez-vous l'influence du changement climatique ? »

Après un hiver doux et un printemps plutôt frais, un peu de gel, quelques orages de grêle, deux canicules en juin et en juillet, des attaques d'oïdium, la vendange n'était pas gagnée d'avance.

Et puis, c'était l'été. "Le climat chaud et ensoleillé des mois d'août et septembre, mais combiné à des nuits fraîches à l'approche de la vendange a permis à la vigne de connaître une dynamique de maturation exceptionnelle", selon le communiqué de presse du Comité Champagne. "[elle a donné] des moûts dont l'équilibre entre acidité et taux de sucre ainsi que la concentration aromatique sont d'excellent augure pour les futures cuvées."

A cela s'est ajoutée une arrière-saison sèche et ensoleillée, avec des belles journées et des nuits fraîches. Les raisins ont atteint une maturité optimale. Et c'était parti pour 10 beaux jours de vendanges, une semaine plus tôt que prévu.

La vendange 2018 était magnifique, celle de 2019 bénie des dieux. Oserait-on penser que le réchauffement climatique pourrait avoir également des conséquences positives et notamment pour la qualité de nos champagnes ? Je vous donne donc rendez-vous en 2026 pour déguster et juger le millésime 2019...



Evidemment, vous ne devez pas attendre 2026 pour boire une excellente cuvée... Vos tables de fête réclament nos cuvées harmonieuses et équilibrées, comme la Cuvée Mont Vergon 2010 ou 2008 par exemple. Ou la Cuvée Prestige, qui - une fois de plus - a obtenu des étoiles au guide Hachette.

Je vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année et une bonne santé en 2020.

Michel Mailliard

## Le champagne représenté dans la peinture !



Dans le numéro précédent de cette newsletter, nous avons évoqué l'association du champagne et de la musique. Notre délicieux vin, devenu au fil du temps l'emblème de la France dans le monde, commence également à intéresser les peintres dès le 18 et 19<sup>ème</sup> siècle.

Le Déjeuner d'huîtres est un tableau de Jean-François de Troy peint en 1735 et conservé au musée Condé à Chantilly.

Le tableau représente une scène de repas aristocratique dans une salle richement décorée, un déjeuner d'huîtres accompagné de champagne. Quatre personnages lèvent les yeux vers un bouchon de champagne qui saute.

Ce tableau faisait partie d'une commande royale destinée avec son pendant, Le Déjeuner de Jambon de Nicolas Lancret, à décorer la salle à manger des petits appartements du château de Versailles. Ce tableau présente la particularité historique de représenter la première bouteille de champagne peinte.



Dans ces deux tableaux, le champagne coule à flot. Au 18<sup>ème</sup> siècle, on encourageait en très haut lieu la vente de denrées de luxe : sucre, tabac, café, thé, chocolat et champagne. Pour des raisons commerciales de toute évidence, mais aussi parce que le Régent appréciait ces produits et surtout le champagne. L'histoire dévoile qu'il vidait 6 à 7 bouteilles en une soirée.

## Deux étoiles pour notre CUVÉE PRESTIGE 2012

### Voici le commentaire du Jury :

Cette cuvée de chardonnay avait obtenu une étoile pour des millésimes aussi différents que 2010 et 2009.

Le 2012 réunit la maturité d'un beau millésime et une fraîcheur préservée (grâce, peut être à la vinification sans fermentation malolactique).

Parcourue d'une bulle fine, la robe or vert est restée jeune : complexe, le nez libère des senteurs de citron vert et de fruits frais, qui prennent à l'aération des accents beurrés, briochés et grillés.

L'écorce d'agrumes, la pêche et la reine-claude s'allient dans une bouche persistante qui conjugue ampleur, générosité et vivacité citronnée.

Pour un repas de fête.



## Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur...

Consciente de l'enjeu climatique, la Champagne s'est mobilisée dès 2003. Elle est ainsi la première filière viticole au monde à établir son bilan carbone afin de mesurer précisément son empreinte carbone et d'identifier les postes d'émissions les plus importants.

Ces éléments ont fait l'objet d'une conférence de presse, organisée par le CIVC, notre Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne. Voici un point parmi d'autres qui a été évoqué.

« La filière Champagne s'est dotée en 2003 d'un plan climat ambitieux et vise ainsi une réduction de 75% de ses émissions à l'horizon 2050. Les premiers résultats sont là : en 15 ans, la Champagne a réduit de 20% les émissions de CO<sub>2</sub> par bouteille. Parmi les actions les plus significatives, l'allègement du poids des bouteilles...

Après 5 années d'expérimentation, la filière Champagne a réduit en 2010 le poids de chaque bouteille de Champagne pour limiter l'impact des émissions de CO<sub>2</sub> liées aux emballages et aux transports.

Une réduction de 7% du poids de la bouteille équivaut à une réduction des émissions de 8 000 tonnes de CO<sub>2</sub> par an soit l'équivalent d'un parc de 4 000 véhicules.

