



## Vertus, le terroir du Champagne Michel Mailliard



La commune de Vertus, idéalement située sur la Route Touristique du Champagne, à égale distance d'Épernay et de Châlons-en-Champagne, est de loin la commune viticole la plus importante de la Marne. Elle affiche de nombreux atouts avec son superbe vignoble planté au cœur de la Côte des Blancs, ses commerces à la dynamique reconnue, son patrimoine historique et culturel, sans oublier ses circuits de randonnées et de VTT.

Quel plaisir de voir arriver nombreux les visiteurs qui ont choisi notre village comme point de départ pour la découverte de la Champagne, de ses vigneronnes et de ses champagnes. Tant de raisons pour venir nous rendre visite qu'on en oublierait celle qui doit vous convaincre !

En effet, dans la lettre précédente, nous avons annoncé l'ouverture de notre « Atelier de Dégustation » à Vertus. C'est là, entre détente et volupté, que vous découvrirez quelques 30.000 bouteilles de toutes nos cuvées, des millésimes de plusieurs années, dont un de 1982, qui sommeillent dans notre cave historique.

En fait, elles vous attendent... pour une dégustation approfondie entre émotion et tradition dans notre « Atelier de Dégustation » .



### On vous dévoile...

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le Champagne !

### Le Champagne : *Flûte ou coupe* ?

Voici là une question qui divise les amateurs et que nos clients nous posent souvent...

Notre réponse en tant que professionnel : ni l'une, ni l'autre...car bien qu'esthétiques ces deux contenants ont quelques défauts.

La flûte, fine et élancée, ne permet pas au vin de s'aérer suffisamment ; les bulles viennent chatouiller le nez masquant ainsi les arômes.

La coupe, bien trop large, laisse quant à elle, s'échapper bulles et arômes.

Préférez donc pour un verre à dégustation, un verre allongé en forme de tulipe afin de mettre tous les goûts et les arômes en valeurs.



## EDITO

Madame, Monsieur, Cher Client,

« Une vendange de plus est faite, une récolte encore rentrée. » aimait à dire mon père... Une phrase simple pour clôturer une année de travail de la terre et sous-tendait qu'il fallait aller de l'avant.

Mais cette année 2016 ne fut pas comme les autres et ce, sur plusieurs plans :

Une météo capricieuse : un printemps qui s'est fait attendre, des gelées au mois de mai, une pluviométrie importante cet été et un soleil torride en août ! Mais grâce au travail et aux compétences de notre chef de culture et de son équipe, nous avons pu obtenir de très beaux raisins qui pérenniseront toutes les qualités des Champagne Michel Mailliard.

Une année de belles rencontres : plus de 700 personnes sont venues passer un ou plusieurs jours en notre compagnie (à l'Atelier de Dégustation à Vertus ou bien au Petit Château de St Mard). Nombreux sont ceux qui ont pris également des rendez-vous ultérieurs pour une dégustation approfondie de notre gamme.

Mais 2016 touche déjà à sa fin ; les fêtes se préparent et le champagne sera bien sûr au rendez-vous. Vous trouverez au travers de nos tarifs joints à cette lettre, nos cuvées traditionnelles ainsi que quelques nouveautés qui valent la peine d'être découvertes.

Je vous souhaite de passer des bonnes fêtes de fin d'année. Que ces jours vous apportent joie et sérénité.

Bien cordialement,  
Michel Mailliard

