



Bulle d'Infos

PRINTEMPS - ÉTÉ 2016

Édition N°15

HISTOIRE
CHAMPENOISE
À la découverte
du vignoble de l'Aube

BALADE
CHAMPENOISE
À la rencontre de Renoir

RECETTE DE FAMILLE
Charlotte aux biscuits
roses et fraises



HISTOIRE CHAMPENOISE

*À la découverte du
vignoble de l'Aube*



La vigne remonte dans notre région à l'époque du Bas Empire (284-395 ap JC). Il faudra cependant attendre le XI^e siècle pour voir la vigne se développer. Par la suite, le vignoble va subir des crises successives en particulier avec le phylloxera qui ravage le vignoble en 1890.

A ceci se rajoutent les conflits régionaux, le puissant syndicat Marnais va oeuvrer pour exclure notre vignoble de l'aire de production de la Champagne. Notamment le Barséquanais sous prétexte qu'auparavant le comté de Bar était rattaché à la Bourgogne.

Une loi est votée le 6 février 1911, elle interdit aux vigneron aubois de vendre leurs raisins à la Marne Cette dernière va provoquer la célèbre révolte des vigneron dirigée par Gaston Cheq.

Le 11 juin de la même année, sous la pression le gouvernement cède et crée une délimitation de seconde zone. Pas satisfaisante, les vigneron se battront jusqu'à la réintégration de l'Aube dans la zone d'appellation Champagne en 1927.

Aujourd'hui vous pouvez apprécier des Champagnes issus de terroirs bien différents grâce aux combats de nos aïeux.

BALADE CHAMPENOISE

*À la rencontre
de Renoir*



Nous souhaitons vous emmener non loin de Landreville, dans le joli village d'Essoyes. Blotti au bord de l'Ource, un petit affluent de la Seine, il a longtemps été la demeure de l'un des plus célèbres peintres impressionnistes, Auguste Renoir.

Il s'y installa en 1896 avec sa femme Aline Charigot native du village. Aujourd'hui, cette propriété acquise par la commune, se visite ainsi que l'atelier et le jardin. Une belle occasion de découvrir l'intimité du maître et ses inspirations. Vous serez également séduit par la quiétude de ce bourg au cœur de notre beau vignoble, une balade bucolique idéale à la belle saison.

Et pour finir cette journée d'été, n'hésitez pas à nous rendre une petite visite pour déguster nos Champagnes, la Maison Royer Père et fils sera ravie de vous accueillir.

RECETTE DE FAMILLE

Charlotte aux biscuits roses et fraises



Vous pourrez apprécier cette gourmandise avec notre Champagne Rosé qui scanderà à merveille avec cette Charlotte. Elle mettra en exergue le goût subtil de la fraise, amènera de la fraîcheur tout en conservant la légèreté de ce dessert.

Une belle surprise gustative que nous sommes heureux de partager avec vous...



Ingredients :

1) Pour le gélifié :

- 300 ml de coulis de fraises
- 1/2 cc d'agar ou 2 feuilles de gélatine

2) Pour la mousse au citron :

- 1 œuf
- le jus d'1/2 citron + le zeste
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 1/2 cc d'agar ou 2 feuilles de gélatine
- 180 g de crème liquide entière

Un paquet de biscuits roses de Reims

3) Pour la mousse aux fraises :

- 300 g de fraises
- 2 blancs d'œufs
- 120 g de sucre
- 40 ml d'eau
- 300 g de crème fleurette
- 1 petite cc d'agar ou 4 feuilles de gélatine
- Des fraises, framboises et groseilles environ 300g

Préparation:

- Confectionnez une gelée en portant à ébullition le coulis de fraises dans une casserole. Puis, dans de l'eau froide, ajoutez l'agar ou la gélatine. Versez le tout dans un moule.
- Dans un second temps, préparez la mousse au citron, en mélangeant le jus de citron, son zeste, du sucre ainsi que du beurre puis épaissez l'ensemble au bain-marie. Ajoutez-y la gélatine ou l'agar tout en portant à ébullition. Montez la crème en chantilly et ajoutez-la à la crème au citron tiédie. Versez l'ensemble sur la gelée de fraises et déposez au congélateur.
- Dans un troisième temps, écrasez les fraises en purée et ajoutez l'agar ou la gélatine après ébullition. Parallèlement montez les blancs en neige. Versez dessus le sirop de sucre chaud. Battez le tout rapidement jusqu'à refroidissement puis ajoutez à la purée de fraises et mélangez.
- Pour finir, placez le long d'un cercle et dans son fond les biscuits constituants le pourtour de la charlotte.
- Déposez au centre du cercle le disque gélifié et la mousse au citron. Ajoutez la mousse aux fraises et laissez toute une nuit reposer votre dessert au frigo. Pour décorer, Ajoutez-y le lendemain des fruits frais.



LES CHAMPAGNES

ROYER PÈRE & FILS RÉCOMPENSÉS PAR DES MÉDAILLES :



RÉSERVE Brut

- Médaille d'Argent International Wine & Spirit Competition 2015
- Prix d'Excellence Les Vinalies 2015
- Commended Decanter World Wine Awards 2015



ROSÉ Brut

- Médaille d'Argent Mondial du Rosé 2015
- Commended Decanter World Wine Awards 2015



PRESTIGE Brut

- Prix d'Excellence Les Vinalies 2015



VINTAGE 2009 Brut

- Médaille d'Or Challenge International du Vin 2015
- Grand Prix d'Excellence Les Vinalies 2015



NATURE Brut

- Prix des Vinalies 2015
- Commended Decanter World Wine Awards 2015

