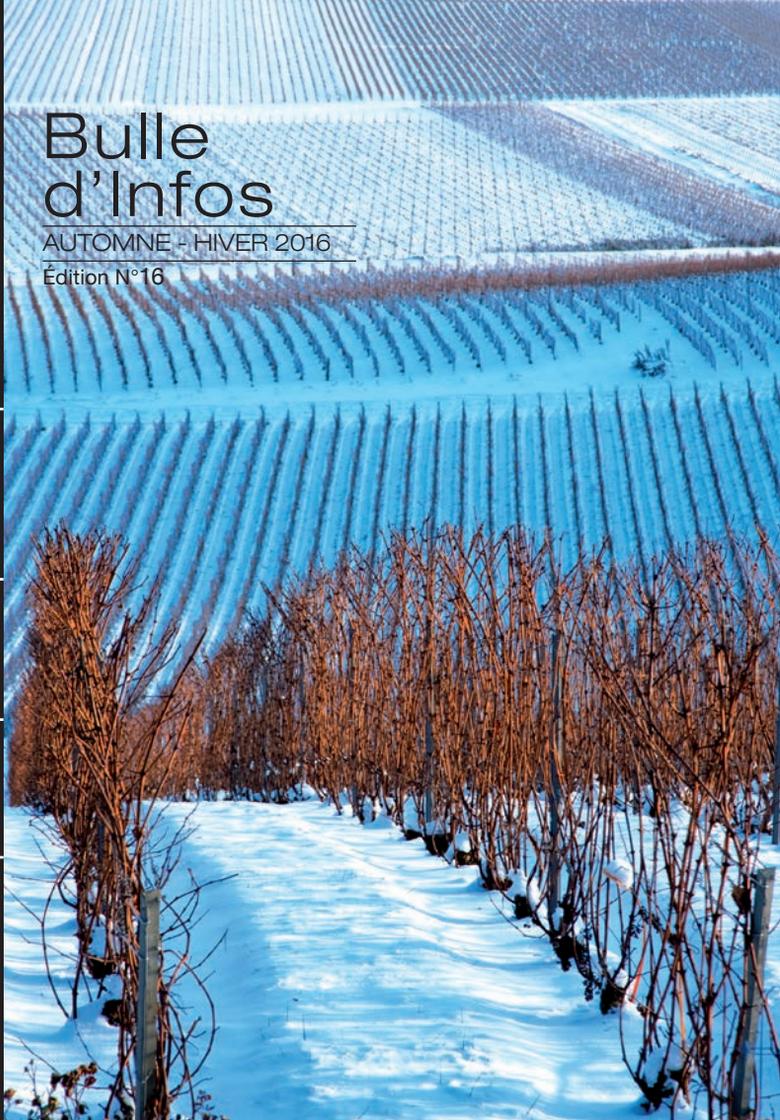




Bulle d'Infos

AUTOMNE - HIVER 2016

Édition N°16



HISTOIRE
CHAMPENOISE
À la découverte du muselet

BALADE
CHAMPENOISE
Un petit Tour à Troyes

RECETTE DE FAMILLE
Salade de homard breton

HISTOIRE CHAMPENOISE

À la découverte du
muselet



L'histoire du Muselet

À l'origine les bouteilles étaient bouchées avec des chevilles de bois garnies d'étoupe (fibre non tissée issue du lin ou du chanvre) imbibée d'huile, elles étaient ensuite cachetées à la cire. Mais ce bouchage était loin d'être suffisant, le gaz s'échappait...

Par la suite les bouteilles étaient obstruées par des bouchons de liège mais sous la pression du gaz, ils sautaient ! On décida alors de les maintenir à la bouteille avec de la ficelle de chanvre. Cependant dans l'humidité des caves, les ficelles pourrissaient ce qui pouvait engendrer des dégâts considérables.

Ce n'est qu'en 1844, qu'un négociant du nom de Jacquesson déposa un brevet consistant à introduire une plaque de fer entre le bouchon et la ficelle.

Cependant, il faudra attendre 1881 pour que les premières capsules de métal sur les bouchons désormais protégés et surtout maintenus par un fil de fer voient le jour. Malgré cette innovation, ce n'était pas très pratique pour le consommateur qui devait se munir d'une pince pour ouvrir sa bouteille.

On entreprit alors de perfectionner le fil de fer en le préformant et en le fixant sur les plaques grâce à des encoches avec un système d'ouverture intégré.

Au fil des années, les plaques à muselet ont évolué et elles se sont personnalisées. Nous avons ainsi de nos jours de petites œuvres d'art qui protègent les bouchons.

Le saviez-vous ?

Un collectionneur de plaques à muselet, s'appelle un placomusophile .



BALADE CHAMPENOISE

*Un petit Tour
à Troyes*



Troyes, capitale historique de la Champagne

Troyes est essentiellement une ville du XVI^e siècle qui fut reconstruit à l'identique après avoir été ravagé par un incendie.

C'est de cette époque que date la juxtaposition des matériaux d'une maison à l'autre. Car les plus riches Troyens optent alors pour un matériau moins inflammable, la pierre alors que le peuple conserve le bois. Aujourd'hui, c'est cette richesse architecturale qui donne son identité profonde à Troyes.

Ainsi, la ville contemporaine est l'héritière directe de la cité médiévale, qui a donné au cœur historique une forme originale de bouchon de champagne, comme un heureux présage lorsque l'on sait que ce grand effervescent est cultivé non loin de là.

Ce qu'il faut visiter :

La Maison du Boulanger, la Tourelle de l'Orfèvre, l'église St Madeleine embellies d'un ensemble exceptionnel de vitraux et son jubé de pierre sculpté, l'un des plus beaux de France ainsi que la basilique Saint-Urbain, chef d'oeuvre du gothique.

N'hésitez pas, la ville est en plus une très belle étape gastronomique...

RECETTE DE FAMILLE

Salade de Homard Breton



Vous pourrez apprécier cette recette avec notre Champagne Cuvée Vintage 2010 qui s'accordera à merveille avec cette salade de Homard . Elle met en valeur la chair délicate et parfumée de ce crustacé de haut vol.

Un mariage subtil qui laisse cependant la place à ce beau millésime de s'exprimer !



Ingrédients :

- 1 homard breton
- 1 mélange de salade (laitue, roquette, mâche...)
- 1 échalote
- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 4 cuillères à soupe d'huile de homard
- Sel & poivre

Préparation:

- Commencez par préchauffer votre four à 190°C (th. 6/7).
- Faites bouillir une grande casserole d'eau, plongez le homard vivant dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.
- Placez le homard sur la grille et enfournez le à mi-hauteur pendant 10 minutes.
- Attendez que le homard refroidisse puis décortiquez-le et découpez la chair en morceaux.
- Nettoyez votre salade.
- Préparez une vinaigrette en mélangeant le vinaigre et l'huile de homard. Ajoutez l'échalote finement émincée, salez et poivrez.
- Dressez vos assiettes en déposant la salade, les morceaux de homard, et assaisonnez avec la vinaigrette.



LES CHAMPAGNES

ROYER PÈRE & FILS RÉCOMPENSÉS PAR DES MÉDAILLES :



RÉSERVE Brut



- Prix des Vinalies 2016

BLANC DE BLANCS Brut



- Prix des Vinalies 2016

VINTAGE 2010 Brut



- Médaille d'Or Les Citadelles du Vin 2016

NATURE Brut



- Médaille de Bronze Challenge International du Vin 2016



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2017

Franck et Jean-Philippe, sont les petits-fils de Georges Royer, le fondateur de l'exploitation en 1960. Dans leur vignoble de 28ha, le pinot noir trouve une large place. (RM)

Vins cités : Brut Rosé, Réserve & Nature Brut Zéro



LE GUIDE DUSSERT GERBER DES VINS 2017

Remarquable Champagne cuvée Vintage Millésime 2010, d'une grande complexité aromatique où l'on retrouve des nuances de citron et de miel.

Vins cités : Blanc de Blancs, Brut Blanc de Blancs, Brut Rosé & Réserve Brut



120 Grande Rue - BP 6
10110 LANDREVILLE - France
Tél. : +33 (0)3 25 38 52 16
Fax : +33 (0)3 25 38 37 17
infos@champagne-royer.com
www.champagne-royer.com