

Champagne



Daniel PERRIN

Lettre d'Automne

Urville, le 9 octobre 2023

Madame, Monsieur, Chers Amis,

Le climat change et le vigneron champenois en connaît les possibles conséquences. **Pourtant, 2023 nous a réservé de bonnes surprises** : pas de gelée de printemps dévastatrice et une magnifique floraison début juin. Certes, la météo estivale a été capricieuse, mais pas de grêle tant redoutée. **Début septembre, la vendange⁽¹⁾, concrétisation d'une année de travail, nous dévoile enfin son généreux potentiel.** Les vendangeurs réalisent la cueillette manuelle de **quantités de raisins énormes⁽²⁾, très aromatiques**, d'abord les Chardonnays, puis les Pinots. Nous procédons avec bonheur à l'élaboration d'un **Rosé de macération**, issu de la très réputée contrée « Val Demoiselle ». **La chaleur exceptionnelle⁽³⁾ des premiers jours accélère la maturité et exige un travail sélectif et rapide : finalement, en 9 jours, la vendange est bouclée, pour un millésime hors norme, très prometteur !**

L'automne est aussi pour nous l'heureux moment de découvrir et de partager avec vous, le palmarès des récentes appréciations d'experts, sur nos Champagnes à la vente :

- 1 étoile pour la cuvée Brut **Prestige** : « un champagne avenant, à la fois onctueux et vif, aux arômes de fleurs blanches, de miel et de noisette grillée. » (**Guide Hachette des Vins 2024**)
- une note de 92/100 pour le **Chardonnay Brut** : « *un Blanc de Blancs*, à la jolie robe dorée, très fin, de bouche *fruitée*, d'une belle harmonie, aux arômes de noisette et de coing, à la fois dense et distingué, marqué par des notes de reinette et de chèvrefeuille au palais » (**Guide Dussert-Gerber 2024**)
- l'excellence (93/100) pour le **brut Millésimé 2009** : aux « connotations d'abricot et de noix fraîche, de *mousse fine*, il mêle structure et distinction, savoureux, en bouche, avec des arômes puissants de *fruits frais* et une touche fumée. Une belle réussite dans ce très grand *millésime* champenois, et à un *prix* particulièrement séduisant. » (**Guide Dussert-Gerber 2024**)

A l'approche des fêtes, vous trouverez ci-joint notre carte, aux **tarifs inchangés** avec toute notre gamme à votre disposition. Si vous avez des questions, **n'hésitez pas à nous consulter** par téléphone ou par mail. Restant à votre écoute et vous souhaitant d'ores et déjà une excellente fin d'année, veuillez recevoir, Madame, Monsieur, Chers Amis, nos plus cordiales salutations.

PJ : **Tarifs octobre 2023**

(1) Vendanges au Champagne Daniel Perrin du 9 au 16 septembre.

(2) Poids record des grappes : du jamais vu ! Le poids moyen est de 220 grammes.

Maturité atypique en début de vendange : une charge aromatique des raisins plus avancée que leur degré.

(3) Une vendange historiquement chaude et quantitative, il faut s'adapter : début de cueillette plus tôt le matin, fonctionnement du pressoir tard dans la nuit pour une extraction optimale des mouts de raisins. A partir de la mi-vendange, retour apprécié de températures plus normales de saison.

Propriétaire-Récoltant - 40, rue des Vignes - 10200 URVILLE - ☎ 03 25 27 40 36

E-mail : info@champagne-perrin.fr - Site Web : www.champagne-perrin.fr

E.A.R.L. au capital de 14 670 € - RM 27181-01 - SIRET 382 311 678 00017