



CHAMPAGNE MICHEL TIXIER

à Chigny-les-Roses



Madame, Monsieur, Chers Amis et Clients,

Nous revenons vers vous en ce début d'automne pour vous donner des nouvelles de la Maison et notamment de la vendange tout juste terminée, sous une météo que l'on va qualifier de relativement clémente.

Pour être honnête avec vous, la récolte s'est plutôt bien déroulée et **la qualité est au rendez-vous**. Par contre, vous en avez sûrement entendu parler, la quantité, elle, nous a fait faux bond !

Le mildiou a frappé nos vignes d'une façon intense, réduisant considérablement nos rendements... Comme me le faisait remarquer mon père la semaine dernière : « Je n'ai pas le souvenir d'une telle catastrophe sanitaire ».

En même temps, on pourrait croire que nous nous sommes habitués aux catastrophes sanitaires depuis 2020 ! Dans tous les cas, soyez sûr que nous pourrons, une fois encore élaborer de belles cuvées cette année.

En parlant cuvées, nous sommes heureux de vous informer que la dernière née de notre gamme baptisée « **Meunier de la Vallée** » est enfin disponible. Composée uniquement de raisins noirs 100 % Meunier de la Vallée de la Marne, c'est **une véritable nouveauté** à découvrir !

Nous tenons aussi à vous parler de notre **Cuvée 9 Crus, gratifiée d'une étoile dans le Guide Hachette 2022...** Une belle récompense que nous vous dédions.

Et puis enfin, les Salons reprennent leurs cours, malgré quelques règles immuables et surtout le plus important pour nous, **le Salon des Vignerons Indépendants**. En principe, si tout va bien d'ici là, nous nous ferons une joie de vous accueillir du **jeudi 2 au dimanche 5 décembre, au Parc des Expositions Porte de Versailles, Stand G59 à Paris**.

Et comme habituellement le week-end suivant, les **11 et 12 décembre, nous vous recevons à la maison** pour nos dégustations de fin d'année. Nous serons également « aux Erables » à **Meudon** de 10h à 17h le **samedi 27 novembre** pour une journée vente-directe.

Voilà, en attendant de vous voir ou de vous entendre, nous vous joignons nos derniers tarifs, sur lesquels les prix n'ont pas changé pour cette fin d'année.

Nous concluons cette lettre avec joie et optimisme... Prenez soin de vous !

**Bien à vous,
Audrey et Benoît Tixier.**



★ 1 étoile !



8, rue des Vignes - BP 20 - 51500 CHIGNY-LES-ROSES
Tél. : 03 26 03 42 61 - champ.michel.tixier@wanadoo.fr

www.champagne-tixier.com





Brut Nature - 1^{er} Cru Dosage : - de 2g/l
40 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay - 20 % Meunier

Véritable reflet du terroir dont il est issu, le Brut Nature révèle, sans ajout de sucre, tout son caractère.



Rose de Noirs Millésimée 2014 - 1^{er} Cru Dosage : 6g/l
100% Pinot Noir

Ce Millésime Rosé arrivé à son apogée, se dégustera spontanément par gourmandise et il trouvera sa place avec un rôti de biche aux airelles.



Cuvée Suprême Millésimée 2015 - Grand Cru Dosage : 7g/l
50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Après un vieillissement en cave de plus de quatre ans, ce Millésime de grande classe est prêt à être savouré !



Blanc de Blancs - 1^{er} Cru Dosage : 8g/l
100% Chardonnay

Frais, ce Champagne Blanc de Blancs fera le bonheur d'un apéritif improvisé et il vous surprendra sur une caille flambée au Calvados.



Rosé de Saignée - 1^{er} Cru Dosage : 9g/l
100% Meunier



C'est un rosé de saignée flatteur qui conviendra parfaitement à l'apéritif et fera le bonheur d'un dessert aux fruits rouges.



Meunier de la Vallée Dosage : 9g/l
100% Meunier

Cette cuvée 100% Meunier, issue de la Vallée de la Marne, révèle une jolie touche minérale en bouche. La réponse parfaite quand vous vient une envie de Champagne !



Cœur de Montagne - 1^{er} Cru Dosage : 9g/l
40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Meunier



Un Premier Cru à la forte personnalité que l'on réservera plutôt sur un repas avec par exemple un poisson de rivière ou un petit gibier.



Les 9 Crus Dosage : 10g/l
60% Meunier - 20% Pinot Noir - 20% Chardonnay



C'est un Champagne complet qui s'accordera à merveille avec une volaille ou tout simplement à l'apéritif.



Coteaux Champenois 2018

Ce vin tranquille 100% Chardonnay, issu d'une parcelle baptisée les Moutions est un pur blanc. Complexe et charnu, c'est une expérience surprenante qui accompagne une viande blanche grillée, une sole meunière ou encore des fruits de mer.