

Sélection des

Michel Fagot

Journal d'information du Champagne Michel FAGOT - Septembre 2000 - N°1

EDITO

Sélection des Clos, c'est le nom d'une parcelle de vigne appartenant à notre maison et située sur le terroir de Rilly-la-Montagne. Elle produit un champagne dont la qualité et l'excellence sont unanimement appréciées par les professionnels.

Sélection des Clos devient également le journal de communication de notre maison.

Deux fois par an en septembre et en avril, nous souhaitons dialoguer avec vous et vous informer des derniers échos de la maison.

Sélection des Clos sera également un lien de communication qui vous permettra d'exprimer vos idées, vos remarques et vos questions. Attentifs à vos suggestions, nous ne manquerons pas de les exprimer fidèlement.

Bien Cordialement,
Olivier FAGOT

SOMMAIRE

Une fin d'année 2000
avec éclat !

Une Maison de tradition
au cœur de la Champagne

La Vingt et Unième siècle

Regard sur la gamme
Michel Fagot

Image de Marque

Sélection des Clos
Direction de la publication :
Champagne Michel Fagot
Rédaction et conception :
ALPHA CRÉATION Reims
Tél. 03 26 47 58 31
COPYRIGHT 2000

ÉVÈNEMENTS

Une fin d'année 2000 avec éclat !

Noël, Jour de l'an, il est venu le temps des fêtes...

Mélange de générations, harmonie des sentiments sous le signe de la tendresse, pour que la fête soit encore plus belle, parez les portes de couronnes de bienvenue, couvrez les tables de pétales de roses, faites graver des flûtes à la date de l'évènement afin que, pour chacun, il reste également gravé dans sa mémoire comme l'un des meilleurs moments de sa vie.

Pour accompagner l'évènement, Champagne Brut Tradition à l'apéritif, Royal Brut Millésimé et Brut

Réserve au long du repas et pour couronner cette merveilleuse fête, l'instant unique et privilégié avec la Sélection des Clos !



HISTORIQUE

Une maison de Tradition au cœur de la Champagne...



Adrien, Michel, Régine et puis aujourd'hui Olivier FAGOT, les générations se succèdent, le savoir-faire se transmet et l'esprit de la Maison demeure bien fidèle au respect des méthodes ancestrales, la condition indispensable pour vous garantir des champagne constants dans la qualité et les goûts.



DÉGUSTATION

La Vingt et Unième siècle

Une véritable effervescence a gagné les maisons de champagne qui ont multiplié les idées pour créer un concept digne du troisième millénaire. On ne compte plus les dizaines de cuvées spéciales an 2000 pour mettre le champagne à l'heure du nouveau millénaire.

Pour notre maison, le concept an 2000 n'est pas un produit marketing éphémère qui disparaîtra dès les douze coups du 31 décembre 2000 mais au contraire une appellation

noble et intemporelle « La Vingt et Unième siècle » que vous retrouverez régulièrement dans la gamme des champagnes Michel FAGOT.

Expression subtile et qualitative du savoir-faire de notre chef de cave, « La Vingt et Unième siècle » est une grande cuvée composée de 30% de Pinot Noir et 70% de Chardonnay. Elle restitue au présent les arômes et les saveurs d'un savoir-faire qui défie le temps.



SAVOURER

Regard sur la gamme Michel Fagot

Vous êtes plutôt flûte de champagne entre amis en toute simplicité ? Ou, un long repas, une ambiance chaude et musicale qui dure jusqu'au plus profond de la nuit ?

Vous êtes plutôt fête de famille avec ce mélange des générations où les souvenirs se mêlent et se diluent tranquillement dans l'espace ?

Vous êtes plutôt tendre duo, dîner aux chandelles sous les accents d'une mélodie de GRIEG ?

Laissez-vous inspirer du moment présent, en dégustant l'une des Cuvées de la gamme Michel FAGOT.



R.M. EN CHAMPAGNE

En Champagne, les vignerons qui élaborent leur champagne à partir de leurs raisins portent un nom bizarre : récoltants-manipulants. A cette bizarrerie s'ajoute une difficulté de définition. Est donc récoltant-manipulant, R.M., celui qui transforme la matière première dont il dispose. Celui qui adhère à une coopérative s'appelle un récoltant-coopérateur, R.C. Quant à celui qui vend ses raisins au négoce, c'est un vendeur au kilo. Clair comme de l'eau de roche. Sauf que le même peut à la fois être vendeur au kilo pour une part, et R.M. pour une autre. Et sauf qu'un coopérateur, sauf s'il est adhérent à Chassenay d'Arce, appose ses propres étiquettes sur les bouteilles faites en coopérative.

Mais un coopérateur peut aussi se réserver une part de sa récolte pour faire son champagne, et commercialiser en outre des bouteilles reprises de la coopérative à laquelle il adhère. Là, les choses deviennent carrément compliquées. Tant qu'il ne met pas en coop plus de 49% de sa récolte, rien sur les étiquettes ne permet de l'identifier : le voici devenu récoltant-manipulant à part entière.

On peut donc, chez le même vigneron, trouver avec les mêmes mentions "R.M." du vin de coopérative ou celui du viticultriceur. Si le consommateur ne s'estime pas floué, c'est qu'il a quand même un bon tempérament...

DÉCOUVERTE

Image de Marque

Pour marquer l'évènement de ce troisième millénaire, notre maison a créé une nouvelle ligne d'habillage. Olivier FAGOT, son inspirateur, s'est résolument orienté vers un concept sobre et épuré très personnalisé qui s'identifie parfaitement aux critères de charme et d'élégance de la maison.

