

2020 – 2021
69^{ème} Année

Président International : HOLGER KNAACK

Gouverneur : JEAN LUC POUCH

Président : DIDIER GIROMPAIRE

Réunion Statutaire du 20 octobre 2020

Président de réunion : Didier GIROMPAIRE

Bulletin n° 2968

Notre siège du Relais des Peintres étant désormais fermé le soir en raison du couvre-feu, nous avons dû nous adapter et cette réunion s'est tenue en parallèle :

Pour partie chez Fabien LEFEBVRE : Fidèle AMEGNINO, Marc LONGOBARDI, Jean Joseph RIBEIRO SPENCER et Christine ROYNIER

Pour partie chez Patrick LECOMTE : Michel FLOUTARD, Didier GIROMPAIRE, Frank LARROUSILHE et Philippe LEGRAND

Pour partie en visio : Michel LALANNE (en audio seulement) et André MATHIAS.

Bien qu'absent, notre trésorier s'est manifesté chez l'un des recevants :

LES INFORMATIONS DU CLUB

Constat : La dégradation de la situation sanitaire et les mesures prises par le préfet impactent de plus en plus le fonctionnement du Club et de fait ses capacités d'action

De fait outre la difficulté à tenir nos réunions

Le salon Chocolat et Champagne : Nous proposons donc aux exposants qui le souhaitent l'alternative de livrer des commandes sur le parking de la Clinique Sainte Marie le samedi 14 novembre

Les coordonnées des exposants intéressés sont communiquées sur le site du RCP vers lequel les médias de la Ville (Site internet et page FB) renvoient.

Il faudra donc assurer une présence de membres du RCP le samedi

Toutes les autres animations dans le cadre de ce salon sont annulées.

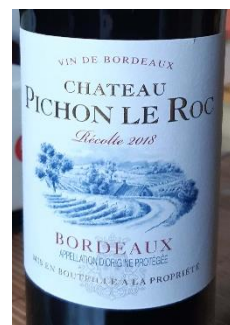
Nota : Joint au présent bulletin les plaquettes de prix afin que chacun puisse passer commande à ses fournisseurs préférés.

L'intronisation de nos 2 candidates se tiendra le samedi 7 novembre à partir de 18h00 au Relais des Peintres privatisé et qui ouvre pour nous

Maximum 30 personnes par table de 6 en respectant strictement les mesures sanitaires c'est à dire entre autres sans se déplacer entre tables.

Certains membres sont réticents compte tenu des risques et bien entendu la présence est facultative. La cérémonie d'intronisation proprement dite sera retransmise en zoom

La question se pose de la présence du Gouverneur et de l'inauguration de la plaque



Le Don du Sang se tiendra en mode dégradé sur rendez-vous. Information dans le prochain bulletin

La Banque alimentaire devrait pouvoir se tenir mais nous manquons encore d'éléments concrets. Nous reviendrons dessus dès que nous en saurons plus

La réunion s'est terminée rapidement compte tenu du couvre-feu pour permettre à chacun de rejoindre son foyer

À mardi prochain,
Le Secrétaire / Bulletinier intérimaire
Philippe LEGRAND

CALENDRIER

Octobre

- **Mardi 27 octobre** : Apéro ZOOM

Novembre

- **Mardi 03 novembre** : Apéro zoom
- **Jeudi 05 novembre** : Comité chez Nathalie et Marc LONGOBARDI : **annulé**
- **Samedi 07 novembre** : Dîner à 18h00 Repas au siège et intronisations
- **Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15** : Salon Chocolat et Champagne **annulé**
- **Samedi 14 novembre** : assistance parking Ste Marie Chocolatier et Champenois
- **Mercredi 18 novembre** : Don du sang en mode dégradée (**pas de réunion mardi 17**)
- **Mardi 24 novembre** : apéro zoom
- **Vendredi 27 et samedi 28** : Banque alimentaire au Centre Leclerc Osny

A ce jour : les présents du Salon Chocolat et Champagne virtuel (à distance)

Champagne BILLIARD

champagne-billiard.fr
contact@champagne-billiard.fr

Champagne DUCROT

www.champagne-ducrot.com/
contact@champagne-ducrot.com

Tel. 03 26 02 64 01

Champagne LECOMTE

www.champagne-lecomte.fr
champagne.lecomte@club-internet.fr

Tel. 03 26 59 94 43

Champagne Remy PARISEL

www.champagneremy-parisel.fr
champagne.remyparisel@gmail.com

Tél. 06.12.18.27.86 - 06.79.71.53.55

Champagne VIARD

www.champagne-florent-viard.fr/
champagne.florent.viard@orange.fr

Tél. 03 26 51 60 82

Brut Blanc de Blancs

Cépage : 100% Chardonnay issu de plusieurs vendanges.



Sa couleur or pâle, ses arômes sur une note grillée et fruits secs, sa bouche ample et fine donnent à ce Champagne force et caractère.

Il se déguste idéalement à l'apéritif et tout au long du repas. Il accompagnera vos volailles ou plats en sauce sans trop s'imposer.

Brut Blanc de Blancs Cuvée Foudre

Cépage : 100% Chardonnay issu de plusieurs vendanges.



Il a été vinifié et élevé en foudre de chêne.

Sa robe jaune or vous invite à découvrir la complexité aromatique de ce blanc de blancs au nez frais dévoilant des notes vanillées. Sa belle amplitude gustative délivre ses secrets d'arômes gourmands qui laissent place à une jolie fraîcheur en finale. Une cuvée qui peut se laisser oublier dans la cave...

Brut Rosé

Cépage : 20% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 55% Pinot Meunier dont 12% de Pinot vinifié en vin rouge.



Ce Champagne, issu de plusieurs vendanges, est élaboré à partir de 30% de Vins de réserve.

Sa belle couleur est rose clair aux reflets saumonés. Son nez se rapproche de la cerise Napoléon et de la fraise écrasée confite. Il est franc et dégage une certaine maturité par des notes de noyau et de tabac. Une empreinte de cerise à l'eau de vie marque le palais et

des notes d'herbes séchées et de fruits secs prolongent la dégustation sur des caractères mûrs affirmés.

Brut Blanc de Blancs Millésimé

Cépage : 100% Chardonnay issu d'une seule et même vendange.



Observez sa belle robe or jaune, reconnaissez au nez ses arômes complexes et fins aux notes briochées et minérales à la fois. Sa bouche généreuse, fraîche et ample dévoile un ensemble élégant aux arômes de fruits blancs et de pâtisseries. Il se déguste à l'apéritif ou avec des mets forts en goût comme du gibier ou des plats traditionnels. Il accompagnera aussi fort bien vos desserts.

Bon de commande
Tarifs 2020:

Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
CP : _____ Ville : _____
Pays : _____
Téléphone : _____
Adresse @ : _____

CUVEES	Type de bouteille	Quantité	La bouteille Prix en € TTC	Total
BRUT Blanc de Blancs	Bouteille 0,75 L		14,00	
	Magnum 1,5 L		33,00.	
	Demi- Bouteille 0,375 L		9,00	
BRUT Rosé	Bouteille 0,75 L		17,00	
	Magnum 1,5 L		40,00	
BRUT Blanc de Blancs Millésimé	Bouteille 0,75 L		21,00	
Cuvée FOUDRE Blanc de Blancs	Bouteille 0,75 L		24,00	
			Total	

Conditionnement par carton de 1,2,3 et 6 bouteilles,
Panachage possible

Autres contenants sur commande (Ex. Magnum,
Jeroboam etc.) - Délai de livraison supplémentaire

Prix valables au départ de l'exploitation.

Les frais de livraison en sus.

Règlement à la commande (ou à réception si enlèvement
à l'exploitation)

Retrouvez le bon de commande sur notre site internet :

www.champagne-ducrot.com/contact : « Je veux ajouter
des produits »



TARIFS / BON DE COMMANDE TTC 2020

à retourner au Champagne LECOMTE Père et Fils - 1, hameau de Tincourt - 51530 VINAY (Marne)

LES TRADITIONNELLES	FLACONNAGE	EN €. TTC	QUANTITÉ	TOTAL
BRUT TRADITION	DEMI-BOUEILLE	10,00		
	BOUEILLE	15,50		
DEMI-SEC	BOUEILLE	16,50		
EXTRA BRUT	BOUEILLE	16,50		
BRUT ROSÉ	BOUEILLE	17,00		
	BOUEILLE	18,00		
VIEILLE RÉSERVE	MAGNUM	42,00		
	JÉROBOAM	140,00		

LES 100%				
BLANC DE BLANCS 100% CHARDONNAY	BOUEILLE	20,00		
DARLING 100% PINOT MEUNIER	BOUEILLE	22,00		

LES MILLÉSIMES				
EXCELLENCE MILLÉSIME	BOUEILLE	25,00		
AMARYLLIS MILLÉSIME (EN COFFRET)	BOUEILLE	65,00		

PRODUITS DU TERROIR				
COTEAUX CHAMPENOIS	BOUEILLE	17,00		
RATAFIA	BOUEILLE 50 CL	14,00		

ÉTIQUETTES PERSONNALISÉES		2,00		
ARTICLES PUBLICITAIRES			

FRAIS DE PORT



Possibilité de payer en ligne - www.restonsenvigne.fr

TOTAL

TRANSPORT TTC

BOUEILLE	6	12	18	24	30	36	42	48	DE 54 à 204	> 210
TARIF	28 €	35 €	40 €	45 €	50 €	58 €	60 €	65 €	1€/BTE	FRANCO

Par carton de 6 bouteilles - Équivalence 1 Mg = 2 btes = 4 1/2 btes

Nos prix s'entendent DÉPART CAVE, TVA et régie comprises. Transport en sus à la charge du destinataire. Expédition uniquement par carton de 6 bouteilles, et 6 ou 12 demi bouteilles.

INFORMATION IMPORTANTE - Bien vérifier la marchandise livrée avant de signer le bordereau. Toute réclamation sans réserve sur ce bordereau ne sera pas prise en compte.

Champagne VIARD

Tarifs 2019

Applicables au 1^{er} Juillet 2019

Prix unitaire TTC en euros

CHAMPAGNE Premier Cru		Tarif Départ Cellier
CUVÉES CHARDONNAY		
 Brut "Blanc de Blancs"	<i>Bouteille</i>	16,70 €
	<i>Demi-Bouteille</i>	9,20 €
	<i>Magnum</i>	37,50 €
	<i>Jéroboam</i>	115,00 €
 Brut "Absolu"	<i>Bouteille</i>	17,30 €
	<i>Bouteille</i>	19,00 €
CUVÉES CHARDONNAY ET PINOT NOIR		
 Brut "Tradition"	<i>Bouteille</i>	15,40 €
	<i>Demi-Bouteille</i>	9,00 €
Brut "Rosé"	<i>Bouteille</i>	17,70 €
Cuvée "Prestige" Millésime	<i>Bouteille</i>	21,10 €
CUVÉES D'EXCEPTION		
 Cuvée "Valentin" Millésime 2002*	<i>Bouteille</i>	32,00 €
 Cuvée "2004" Millésime	<i>Bouteille</i>	28,00 €
 Cuvée "Collection" Sleeve	<i>Bouteille</i>	26,00 €

Nouveauté

* Dans la limite de nos stocks.