ŒNOSPHERES

DECOUVRIR LA/LE CHAMPAGNE

LA PETITE GAZETTE

la petite gazette

Notre actualité Champagne

ÉDITION 1

Juillet - Septembre - 2021

Nouveautés

EXPÉRIENCES CHAMPAGNE À DISTANCE

OenoSpheres lance deux nouvelles expériences pour les entreprises : des ateliers champagne en ligne à vivre depuis chez vous !

Coffret n°1

Gastronomie et Champagne

Un cours de cuisine à distance avec un chef reconnu de la région Champagne suivi d'un atelier de dégustation pour réaliser un accord champagne et mets

Coffret n°2

Oenologie et Champagne

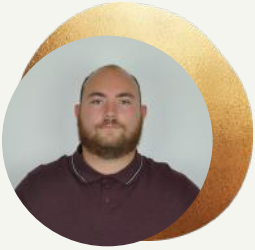
Une dégustation en ligne de 3 cuvées sélectionnées en accord avec un thème à la découverte des spécificités des vins de champagne.

POUR EN SAVOIR PLUS
SUR NOS TEAM-BUILDING

https://online.oenospheres.com

ILS NOUS ONT REJOINT POUR NOUS SOUTENIR SUR CE PROJET

des nouveaux sites internet



Michael Thouvenin
Développeur et intégrateur web

Laury Fabreguettes
Stagiaire Communication

plein de nouveaux articles sur notre blog

Portrait client

Retour en quelques images sur un séjour en Champagne organisé spécialement pour des clients anglais venus pour notre événement Champagne Day 2020 annulé 1 semaine avant !

Jour 1

10h00

Visite guidée de Troyes

14h30

Dégustation chez Champagne Drappier

16h30

Visite du chais Champagne Fleury

19h30

Soirée chez Champagne Beaugrand

Jour 2

10h00

Visite du Champagne Gallimard

« Nous avons affaire à une équipe d'experts sur place qui connait la région et qui nous donne accès à des endroits auxquels nous n'aurions jamais eu idée »

Denis N.

Pour ce séjour, les participants ont tous fait des tests PCR

Boite à projets

NOTRE ACTIVITE PENDANT LE CONFINEMENT

OenoSpheres déborde d'idées et vous a concocté plusieurs coffrets (à renouveler) !!

Coffret limité Champagne Day

Un véritable concentré de notre événement Champagne Day : des producteurs de champagne, aux artisans en passant par notre artiste phare : Argadol et notre parrain Pascal Caffet

Coffret OenoSpheres x Fossier

Nous avons collaboré avec la Maison Fossier pour mettre en avant la gastronomie champenoise ! Des clients ont reçus un coffret avec tous les ingrédients pour réaliser une mousse au chocolat aux emblématiques biscuits roses. Et pour encore plus de plaisir, il était possible de prolonger cette expérience par un atelier dégustation accord champagne et met ! Le tout pour voir la vie en rose !

Coffret Saint Valentin

My Wine Break a lancé rien que pour votre valentin(e) la Love Box ! Champagne, macaron, flûtes personnalisées, ballon en forme de coeur : tout pour une Saint Valentin réussie

P'tites box My Wine Break

Vous avez pu faire plaisir ET vous faire plaisir tout en soutenant les commerçants et artisans locaux.

Chaque box inclue

1 repas au sein d'un restaurant fermé

1 visite de domaine et dégustation de champagne

1 activité auprès d'un artisan/commerçant !

Séjour entreprise

Retour en quelques images sur un séjour en Champagne organisé spécialement pour l'entreprise Sonance Audition à l'occasion de leur séminaire de rentrée !

Les participants sont partis en Rallye à la découverte de la Ville de Troyes et de sa gastronomie après un shooting photo et une réunion au sein de l'authentique Cellier Saint Pierre

Nos découvertes

Champagne Rémi Leroy - Cuvée brut nature

Le champagne Rémi Leroy fait partie de cette nouvelle génération de vignerons remplie de dynamisme et de créativité. Constituée d'une dominante Pinot Noir, cette cuvée est à son image : vive et déterminée !

ASSEMBLAGE
60% Meunier
40% Chardonnay

TERROIR
Sol argilo-calcaire provenant du Jurassique supérieur

VINIFICATION
La fermentation alcoolique : réalisée en cuve inox
La fermentation malolactique : réalisée
Année de base : 2015 (70%) + 30% de réserve
Durée de vieillissement : 5 ans
Dosage : 0g/ L

TYPICITÉ
Notes épicées et de fruits blancs au nez ainsi que brioche, poivre. L'attaque est souple, la bouche est à la fois ronde, pleine, structurée et tendue. La finale est persistante. Ce champagne est marqué d'une jolie richesse (Pinot noir mûrs, élevage sur lies avec batonnage, vins de réserve).

Avec quoi l'accorder ?

Saint-Jacques snackées sur fondue de poireaux

Suprême de pintade farci aux champignons des bois

Parfait glacé au pavot, sablé breton

Nos découvertes

Champagne Bonnet Ponson - Cuvée les Vignes Dieu

Le Champagne Bonnet Ponson s'inscrit parmi les vignerons de la nouvelle vague. Cyril initie la conversion du domaine vers l'agriculture biologique et le développement au vignoble de méthodes alternatives basées sur la phytothérapie. En cuverie, le domaine travaille entre autre avec la terre cuite.

ASSEMBLAGE
100% Chardonnay

TERROIR
Sol argilo sableux, sous-sol de calcaire dur

VINIFICATION
La fermentation alcoolique : réalisée en cuve inox et barriques
La fermentation malolactique : réalisée
Année de base : 2011
Durée de vieillissement : 6 ans minimum
Dosage : 2 à 3g/ L

TYPICITÉ
Le premier nez discret et aérien s'enrichit a l'aération de notes de fleurs blanches, de miel d'acacia et de poire bien mure. D'une belle tonicité, l'attaque amène sur une matière ciselée ou les agrumes se mêlent aux saveurs de fruits blancs et de brioche; la sensation finale persiste sur des notes de pâtisseries et de pain grillé

Avec quoi l'accorder ?

Poêlée de saint jacques aux truffes

Truite aux amandes

Comté affinage 18 mois

Nouveau en Champagne !

Le Quai de Champagne : restaurant Gastronomique à Troyes

En bord de Seine, niché au sein d'un écrin arboré de verdure, en plein cœur de Troyes, le Quai de Champagne vous propose une cuisine à la fois traditionnelle et sophistiquée. Le Chef Jean-Paul Braga, l'ancien propriétaire de L'Atelier Savoir et Saveur, à Saint Parres aux Tertres travaille majoritairement des produits locaux.

1 bis , quai des comtes de champagne 10000 TROYES

La team OS a testé Planet Explora

Explorez la Champagne en toute liberté ! Planet Explora propose plusieurs escapades en scooter électrique pour partir à la découverte des petits secrets et anecdotes des villages champenois !

6 bis rue de la Libération, 51530 Chavot-Courcourt

Le saviez-vous ?

Cette expression nous provient tout droit du Moyen-Âge, à l'époque il n'était pas rare de verser « malencontreusement » quelques gouttes de poisons dans le verre de son voisin. Afin de s'assurer que son verre n'était pas empoisonné, il était de coutume que les buveurs trinquent les uns avec les autres afin qu'une petite partie du vin se transverse dans le verre de l'autre. Le second buveur faisait de même juste après. C'est donc de ces deux contacts que proviennent les deux sons Tchin-Tchin !

Un emploi insolite du champagne est celui qu'en faisait au début du XXe siècle un marchand de vin anglais, Frank Hedges Butler, pionnier des ascensions en ballon libre.
Il emportait des bouteilles en guise de lest, et après les avoir bues, les jetait par-dessus bord quand il voulait prendre de la hauteur.
Lorsque l'on vous le dit que le champagne (aussi) donne des ailes !