Champagne Daniel PERRIN

Lettre d'Automne

Urville, le 5 octobre 2026

Madame, Monsieur, Chers Amis,

Nous venons de connaître les **vendanges les plus précoces de toute notre histoire**, en menant une cueillette très hâtive du 18 au 24 août[1]. On gardera longtemps en mémoire l'année 2026, pour sa succession de phénomènes météorologiques extrêmes[2], du gel de printemps aux canicules estivales, qui a induit une récolte atypique de faible volume mais de raisins très sains, dotés d'une concentration aromatique exceptionnelle. Nous avons hâte de découvrir l'évolution des vins issus de cette année hors norme et gageons que ces Champagnes seront l'objet de belles découvertes dans quelques années.

Vous appréciez la qualité de nos Champagnes de vigneron, nous sommes heureux de partager avec vous la récente **sélection de notre cuvée Brut Prestige par le Guide Hachette des Vins 2027**, avec ces commentaires : « de style traditionnel mais bien fait, il a pour arguments un nez intensément floral et une bouche de belle longueur, plaisante par sa fraîcheur d'agrumes. » Notre nouveau **Brut Millésimé 2014**, mi-pinot noir mi-chardonnay, a quant à lui fait l'objet d'une première dégustation à l'aveugle au Concours **« Mani Viti Aube Excellence 2026 »** et le jury de dégustation lui a attribué une **médaille d'argent** : « Belle robe dorée, bulles fines et persistantes. Arômes fins, fruités (poire, fruits compotés, fruits confits) et pâtissiers (biscuit, brioché). En bouche, belle franchise, attaque souple, effervescence crémeuse, équilibrée et harmonieuse, intense et gourmande. »

Dans nos celliers, nous préparons déjà activement les bouteilles qui feront pétiller vos événements de l'automne et vos **fêtes de fin d'année**. Pour effectuer votre choix parmi nos cuvées, vous trouverez ci-joint notre carte-tarif, avec toute notre gamme. N'hésitez pas à réserver vos commandes dès maintenant, pour les livraisons à domicile, pensez à vous grouper pour minimiser les frais de port. Pour toute question, il suffit de nous contacter 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.

Perrin

(1) Nous avons suivi attentivement l'évolution de la maturité des raisins de nos vignes dès fin juillet et préparé les vendanges la première quinzaine du mois d'août. La maturation a suivi un rythme incroyable et affiché une précocité jamais rencontrée.
(2) Mi-avril, plusieurs épisodes de gel matinal grillent des bourgeons déjà ouverts. Dès mai, un 1er épisode de grosse chaleur déclenche la floraison, malmenée début juin par un rafraichissement inapproprié. Puis se succèdent 4 épisodes de canicule, avec très peu de pluie. Un orage accompagné de grêle touche notre parcelle "Les Bouchots". La sècheresse extrême des sols au moment de la maturité impacte le poids des grappes.

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
S.C.E.V. au capital de 14 670 € - RM 27181-01 - SIRET 382 311 678 00025