

# Champagne



# Daniel PERRIN

*Lettre de Printemps*

Urville, le 30 mars 2026

Madame, Monsieur, Chers Amis,

Notre Côte des Bar est réputée pour son **Pinot Noir**, cépage majoritaire, qui s'y épanouit à merveille et donne des Champagnes de caractère. Autre cépage notoire, le **Chardonnay** est implanté ici sur cette veine géologique de marne kimméridgienne \*, reconnue pour produire des vins à la minéralité caractéristique et d'élégante finesse. Aussi, en ce début de printemps, saison idéale pour la plantation de la vigne, c'est tout naturellement que nous avons choisi ces cépages pour renouveler deux parcelles du domaine, sur le finage de « La Creuse ». Préparation soignée du sol, mise en place précise des tuteurs et installation méticuleuse des pieds de vigne : **chaque geste est essentiel pour une plantation réussie, qui prépare les raisins – et les Champagnes – de demain !**

Autre étape majeure de ce début d'année, dans les caves de la maison **Daniel Perrin** : les vins issus de la dernière récolte ont été mis en bouteille lors du **tirage**, le 23 février dernier. La belle qualité des vins nouveaux avait de quoi satisfaire le maître de chai. En demi-bouteilles, bouteilles et magnums, les nouvelles cuvées reposent désormais le temps nécessaire à la fabuleuse prise de mousse, puis à la maturation indispensable à une qualité optimale. Rappelons qu'en moyenne, quatre années au moins seront nécessaires avant de les déguster...

Des **Champagnes au meilleur rapport qualité-prix**, du producteur à votre table, c'est ce que nous avons à coeur de vous offrir. Malgré un contexte économique complexe, nous sommes heureux ce printemps de vous maintenir des **tarifs inchangés**. Vous trouverez notre gamme complète sur la carte ci-jointe. **Avec le retour des beaux jours et la formidable perspective de faire pétiller tous les petits et grands moments qui comptent pour vous, n'hésitez pas à en profiter !** Si vous avez besoin de conseils pour faire votre choix, que vous souhaitiez venir nous rencontrer ou préféreriez une livraison à domicile, nous sommes à votre disposition pour toute information complémentaire.

Restant à votre écoute, veuillez recevoir, Madame, Monsieur, Chers Amis, nos plus cordiales salutations.

\* Sédiments calcaires marins datant de la fin du Jurassique (150 millions d'années) riches en coquillages fossiles, notamment en petites huîtres caractéristiques (Nanogyra Virgula) ; géologie très favorable sur le pourtour du Bassin Parisien aux terroirs viticoles (Sancerrois, Chablis, Côte des Bar, ...).

**Propriétaire-Récoltant - 40, rue des Vignes - 10200 URVILLE - ☎ 03 25 27 40 36**

**E-mail : [info@champagne-perrin.fr](mailto:info@champagne-perrin.fr) - Site Web : [www.champagne-perrin.fr](http://www.champagne-perrin.fr)**

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