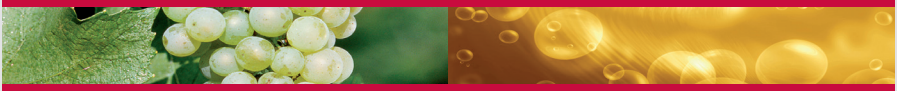


CHAMPAGNE

RUFFIN & FILS

Novembre 2020

Chère Cliente, Cher Client,
Nous sommes heureux de vous présenter notre catalogue automne-hiver 2020 et de vous donner quelques informations sur notre Maison.

EN DIRECT DU VIGNOBLE

Cette année encore, nous avons enregistré des records de températures et un déficit pluvial important. La vigne souffrant assez peu du manque d'eau, cela n'a pas empêché dame nature de nous offrir d'excellents raisins qui permettront peut-être de produire un millésime. La dégustation des vins clairs en février permettra d'en juger.

NOUVELLE ORGANISATION À LA MAISON RUFFIN

Après le départ d'Alexandre en décembre 2017, nous nous sommes interrogés pour envisager le devenir de la Maison et nous tenons à nous excuser de notre communication irrégulière durant cette période.
Maurice et Dominique ont repris la gérance et l'exploitation du domaine pour le mieux et nous avons défini ensemble notre feuille de route pour l'avenir.
Nous voulons faire perdurer et poursuivre le travail et la passion de 3 générations. Ainsi, Valérie, l'épouse d'Alexandre et Frédéric son frère, rejoindront la Maison pour assurer la commercialisation, la gestion et la production de nos Champagnes, avec la volonté de continuer à vous satisfaire.

Gauthier Bombart, jeune champenois, passionné de vins et issu d'une formation commerciale et oenologique, viendra remplacer Joëlle Rodier qui va nous quitter pour prendre sa retraite après 30 années passées chez nous.
A partir du 1er décembre, nous vous accueillerons à la propriété le lundi, mercredi et vendredi, pour le traitement des commandes, les visites et dégustations.
Les autres jours, vous pourrez bien évidemment nous laisser des messages téléphoniques, ou mieux des e-mails, que nous traiterons dans les plus brefs délais.

www.fr-com.com

CHAMPAGNE

RUFFIN & FILS

ECONOMIE

L'épidémie de covid-19 pose d'énormes difficultés économiques aux Cafés, Hôtels et Restaurants, au monde de l'entreprise et bien évidemment aux particuliers. Au niveau des ventes, la champagne enregistre une baisse historique de 30%, tout comme l'activité du luxe en général. C'est pourquoi le bureau exécutif du Comité Champagne, qui regroupe Vignerons et Négociants, a décidé d'abaisser à 8000 kg/ha le quota de volume commercialisable de manière à éviter la surproduction.

Dans ce contexte difficile, notre maison a décidé de ne pas augmenter ses prix pour la troisième année consécutive. Notre Cuvée Roséanne n'est plus disponible et est remplacée par notre Cuvée Volubile Rosé.

BRAVO JOËLLE

Recrutée par Dominique et Jean Ruffin, Joëlle Rodier est arrivée dans notre Maison en 1990. En 1995 lorsque Alexandre prend le relais de son grand-père, Joëlle accompagne le développement de la marque en France et à l'export.

C'est elle qui a assuré pendant toutes ces années, l'accueil clients, le traitement des commandes ainsi que toute la partie administrative.

Accueillante, efficace et dévouée, elle transmet actuellement sont savoir à son jeune successeur Gauthier Bombart.

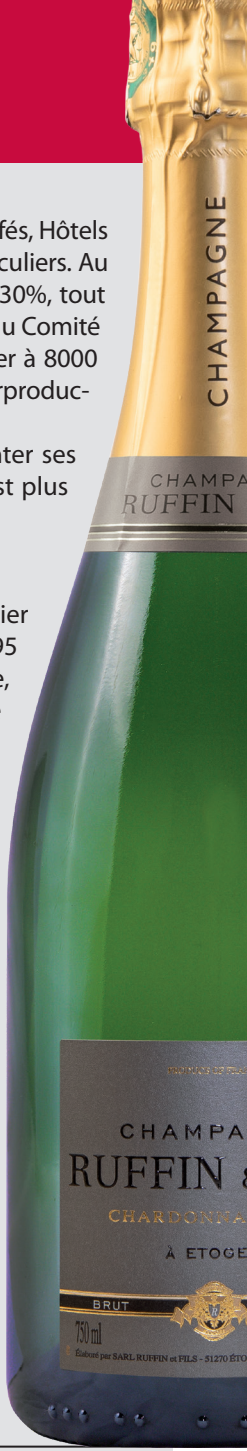
Nous la remercions pour son professionalisme et lui souhaitons une agréable retraite.

LA CUVÉE CHARDONNAY D'OR CHANGE DE LOOK !

Nous avons souhaité harmoniser l'habillage de notre Cuvée Chardonnay d'Or. Toujours constituée à 100% de chardonnay, cette Cuvée passe en bouteille traditionnelle avec un habillage sobre, dans l'esprit de celui de la Cuvée de Réserve.

En cette fin d'année chaotique, faisons sauter les bouchons et levons nos verres à ces nouveaux challenges que la vie nous offre ! Nous vous souhaitons d'agréables fêtes de fin d'année et de belles dégustations.

La famille RUFFIN.



20, Grande Rue - 51270 ETOGES - France • Tél. 03 26 59 30 14 - Fax. 03 26 59 34 96
www.champagnes-ruffin.com • e-mail : contact@champagnes-ruffin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION