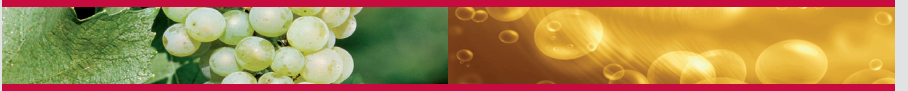

CHAMPAGNE

RUFFIN & FILS

Novembre 2021

Chère Cliente, Cher Client,
Nous sommes heureux de vous présenter notre catalogue automne-hiver 2021/2022 et de vous donner quelques informations sur notre Maison.

EN DIRECT DU VIGNOBLE : Une année compliquée mais qualitative

Les années se suivent et ne se ressemblent pas. En effet, après 2 années consécutives exceptionnelles, notamment au niveau de la quantité, l'année 2021 nous a réservé bien des surprises. Le gel du mois de mai, l'été maussade et parfois la grêle n'ont pas aidé au bon développement de la vigne. La vendange a même été catastrophique sur certains secteurs avec des rendements de 1 500 kg/ha (pour une appellation fixée à 10 000 kg/ha cette année).
La moyenne des rendements en champagne est de 6 à 7000 kg/ha en 2021.
Par chance les côteaux d'Etoges et de la côte des blancs ont été épargnés avec une belle récolte de plus de 10 000 kg/ha et une qualité finalement satisfaisante.

ECONOMIE

L'année 2020, marquée par une crise sanitaire et économique inédite, a été particulièrement éprouvante pour la filière Champagne et pour ses exportations dans le monde entier.
L'après COVID semble se dessiner et les ventes de champagne sont en forte hausse depuis le début de l'été.
Finalement, si le Champagne évite un décrochage plus fort dans une telle crise, c'est qu'il reste dans le cœur des consommateurs, désireux de mettre un peu d'exceptionnel dans un quotidien difficile et de s'offrir des produits de qualité quand de nombreux autres plaisirs sont inaccessibles.

Le redémarrage de l'activité économique ne se fait pas sans peine et la hausse des matières, en particulier le packaging, nous impose d'augmenter nos tarifs à partir de novembre 2021.
Après quatre années consécutives de maintien de nos tarifs, nous sommes désormais contraints d'effectuer cet ajustement, tout en maintenant notre volonté de vous proposer nos cuvées au juste prix.

www.fr-com.com

CHAMPAGNE

RUFFIN & FILS

ACTUALITÉ

2021 a marqué notre retour sur la foire de Châlons-en-Champagne (2ème foire agricole française) après une période d'absence de 2 années.
Nous étions très heureux de retrouver nos fidèles clients et de partager de pétillants moments pendant les 10 jours de cette folie Châlonnaise.

Rendez-vous est pris pour 2022 avec de nouvelles surprises.

Sophie et Thibaut se sont rencontrés tout à fait par hasard en 2017 sur notre stand de la foire de Châlons-en-Champagne.
Les bulles de champagne ont fait leur affaire et ils se sont dit oui le 12 septembre 2020.
Désormais, ils se sont promis de passer prendre une coupe sur notre stand tous les ans ! Pour notre plus grand plaisir.

TROPHÉE RUFFIN

Cette année encore, nous n'avons pas dérogé à la tradition en organisant le Trophée Ruffin au golf de Combles-en-Barrois. Plus de 120 joueurs étaient présents sous un soleil radieux et sur un parcours impeccable avec l'envie tout simplement de jouer et de partager un bon moment. Un grand merci aux participants, à l'AS, à Nicolas Songy (notre pro et ami de la famille) pour l'organisation et à Olivier Huvet de nous avoir reçu dans son magnifique gîte (Côté Green). Bravo à Laurent Sequin qui remporte cette année le Trophée Champagne Ruffin.

Nous élaborons en ce moment, une cuvée très spéciale. Fruit d'une sélection méticuleuse de fins Chardonnays, cette cuvée a passée 6 mois en fûts de chêne et repose à l'heure actuelle en bouteilles dans nos caves. Nous serons très heureux de vous la dévoiler dans quelques temps. Comme vous, nous sommes très impatients de la déguster !

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