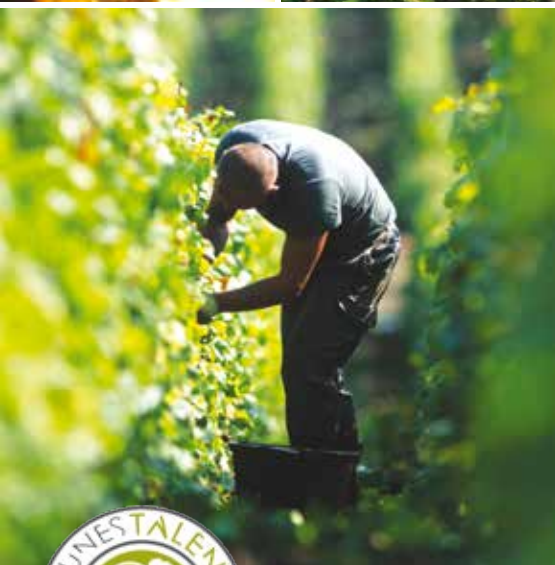


La CHAMPAGNE *a du talent !*



Jeunes Talents du Champagne
Des vignerons sélectionnés pour leur savoir-faire unique



La CHAMPAGNE
LA MARNE

www.tourisme-en-champagne.com

JEUNES TALENTS DU CHAMPAGNE

Une nouvelle génération de vignerons !

Héritiers d'une longue tradition familiale et avides de traduire leur propre personnalité dans leurs vins, ils sont tous animés par une même passion : le CHAMPAGNE.

Ils souhaitent la partager et vous accueillent dans leur propriété le temps d'une dégustation, d'une visite de leurs caves ou dans leurs vignes. Ils ont tous repris les rênes de l'exploitation familiale ou créé leur propre marque de champagne depuis quelques années. Un challenge qu'ils ont su fièrement relever.

La qualité et la personnalité de leur champagne, la retranscription des terroirs, l'histoire familiale et leur motivation ont séduit le jury de spécialistes (oenologues, chefs de caves, chef sommelier) lors du concours des Jeunes Talents du Champagne.

LÉGENDE & PICTOGRAMMES



Lauréat Jeune Talent du Champagne.



Lauréat Jeune Talent du Tourisme.



Label national Vignobles & Découvertes vous garantissant un accueil de qualité dans plus de 500 prestations œnotouristiques en Champagne.



Label Gîtes de France, premier réseau européen d'accueil chez l'habitant.



Le vigneron indépendant cultive sa vigne, élève et commercialise lui-même son vin.

II A ÉTÉ JEUNE TALENT

Le regretté Charles Doyard, champagne Doyard à Vertus.

Crédit photo couverture : C. Manquillet / Ph. Maille / M. Jolyot / JM. Lecomte / Champagne F. Vauversin.

Crédit photo pages intérieures : JTTV / DitesNousTout / David Billy Photographe / Bill Graham / E. Bier / S. Millot-CDT Marne / OT Dormans / ADT Marne / Clic et Plume / Éric Vandenbossche / Franck Kauff / Coming Soon Agency / Champagnes : Alain Bernard, Alfred Tritant, André Jacquart, André Tixier, Barrat Masson, Coessens, Colin, Daniel Caille, Didier Ducos, Doyard, Dumenil, F. Vauversin, Falmet, René Collet, Salmon, Salomon, Henri Lemaire, Huguenot Tassin, J. Charpentier, L&S Cheurlin, Le Brun, Legras et Haas, Maurice Grumier, Météyer et Fils, Petit et Bajan, Philippe Gonet, Philippe Martin, Veuve Fourny et Fils, Mathelin, Veuve Lanaud, Voirin Jumel, Xavier Lorient, Alain Mercier, Apollons-Michel Lorient, By Fernand, Delot, Claude Michez, Du Rédempteur, Gaston Collard, Lejeune Drivant, M. Hostomme, Courtois, Pierre Laurent, Christian Marin et Fils, Rollin, Bernard Bijotat, Christelle Salomon, Rogge-Cereser, Piot-Sevillano, Xavier Leconte, Gabriel Pagin et Fils, Aspasia, Jean-Yves De Carlini, Vignon Père et Fils, Abel Jobart, Bouquet, De Villepin, Marcel Moineaux, Pierre-Emmanuel Paquay, Person, Prévotéau-Perrier, Vadin Plateau, Vincent Gobert.



Champagne Falmet

AUBE



Nathalie Falmet
1 rue Saint-Maurice
10200 Rouvres-les-Vignes
Tél. 03 25 27 16 30

► Œnologue de formation, Nathalie reprend l'exploitation familiale dans les années 1990 en suivant les principes d'une viticulture raisonnée. Sa philosophie ? Élaborer les vins comme des parfums, en laissant s'exprimer les terroirs et les cépages le plus naturellement possible.

Cuvée sélectionnée : Tentation Rosé.

Accueil sur rendez-vous.

■ www.champagne-falmet.com



Champagne Huguenot-Tassin

AUBE



Édouard Huguenot
4 rue du Val-Lune
10110 Celles-sur-Ource
Tél. 03 25 38 54 49

► La Maison Huguenot-Tassin a été créée en 1984, mais la famille travaille dans les vignes depuis le début du XX^e siècle. Très sensibles au respect de l'environnement et des méthodes traditionnelles, Édouard et sa sœur Adeline élaborent leurs champagnes avec trois cépages : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Blanc, très rare en Champagne.

Cuvée sélectionnée : Les Fioles.

Accueil du lundi au vendredi de 9h à 18h. Visites sur rendez-vous.

■ www.huguenot-tassin.com



Champagne L&S Cheurlin

AUBE



Lucie et Sébastien Cheurlin
16 rue des Huguenots
10110 Celles-sur-Ource
Tél. 03 25 38 55 04

► 5^e génération de la famille Cheurlin, Lucie et son frère Sébastien suivent la philosophie de leur père en y appliquant les principes de la viticulture raisonnée et biologique. Disposant de parcelles de Pinot Noir, Chardonnay, et, plus rare, de Pinot Blanc, ils cherchent à retranscrire la typicité de chaque cépage dans leurs cuvées.

Cuvée sélectionnée : Coccinelle et Papillon.

Accueil et visite du lundi au samedi de 9h30 à 17h30.

■ www.champagne-ls.com



Champagne Coessens

AUBE



► Si le Champagne Coessens a été fondé par Jérôme en 2006, il est le fruit d'un fort savoir-faire issu des cinq générations de vignerons qui l'ont précédé. Ses vignes sont situées sur un monopole familial, Largillier, qui confère une grande typicité aux champagnes, grâce au patient travail du vigneron.

Cuvée sélectionnée : Brut Blanc de Noirs.

Accueil sur rendez-vous.

■ www.champagne-coessens.com

Jérôme Coessens
2 chemin du Canal
10260 Fouchères
Tél. 03 25 40 77 74



Champagne Rollin

AUBE



Sandrine et Éric Braux
41 Grande Rue
10340 Bragelogne-Beauvoir
Tél. 03 25 29 10 13

► Sandrine et Éric vous font découvrir leur exploitation au cœur de la Vallée de la Sarce. Cette 5^e génération de vignerons se donne au maximum pour développer leur Champagne et leurs vignes composées majoritairement de Pinot noir. Venez découvrir les savoirs de cette chaleureuse famille et les cuvées toutes plus gustatives les unes que les autres.

Cuvée sélectionnée : Or Noir.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagnerollin.com



Champagne Christian Marin & Fils

AUBE



► Éric vous accueille dans ses vignes et ses caves situées au sud de la côte des Bars. Flatter votre palais est l'objectif principal de la maison, où tradition et modernité sont au rendez-vous. Les cuvées issues de trois principaux cépages : Chardonnay, Pinot noir et Pinot Blanc vous seront proposées lors d'une dégustation.

Cuvée sélectionnée : Cuvée Grain d'Or.

Accueil du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Visites gratuites sur rendez-vous.

■ www.champagnemarin.fr

Éric Marin
4 rue du Pigeonnier
10340 Avirey-Lingey
Tél. 03 25 29 32 55



Champagne Delot

AUBE



Jean-Baptiste Dangin
3 place de l'église
10110 Celles-sur-Ource
Tél. 03 25 38 50 12

► La maison familiale Delot existe depuis 1933. Jean-Baptiste perpétue la philosophie de la maison : de grands vins d'amateurs, généreux et accessibles à tous, ambassadeurs de la véritable amitié et du partage.

Cuvée sélectionnée : Montre-Cul.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-delot.fr



Champagne Bernard Bijotat

AISNE



Sébastien Bijotat
2 route Nationale
02310 Romeny-sur-Marne
Tél. 03 23 70 12 51



► Depuis 1922, le Champagne Bernard Bijotat a su fidéliser sa clientèle avec son expérience et ses traditions transmises de génération en génération. La cuvée Blanc de Blancs Bijotat est née lorsque Sébastien, la 4^e génération, a rejoint l'exploitation familiale en 2003. Depuis, de multiples saveurs sont obtenues dans les différents champagnes tels que le « Champagne Rosé de Saignée » ou le « Champagne Brut Sans Soufre Ajouté ».

Cuvée sélectionnée : Cuvée des 3 cépages.

Accueil du lundi au dimanche de 9h à 19h.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-bernard-bijotat.fr



Champagne Pierre Courtois

AISNE



Michael Courtois
34 rue de l'église
02310 Crouettes-sur-Marne
Tél. 03 23 82 15 49



► Troisième génération de vignerons, Michael cultive avec amour son vignoble de six hectares, aux portes de la route touristique du champagne. Chacune des cuvées exprime le caractère intense et puissant spécifique de la Maison dont la devise est « De la beauté de notre terroir, naît l'amour pour notre Champagne ! ».

Cuvée sélectionnée : Brut.

Visites sur rendez-vous.

■ pierrecourtois.traceawine.com



Champagne Pierre Laurent

AINSE



► Laurent, 5^e génération de la famille Pierre, s'investit dans la culture de la vigne et l'élaboration de son Champagne. Sa production est typique des terroirs de Saulchery, Charly-sur-Marne, Azy-sur-Marne, Crouettes-sur-Marne et Dompnin, réputés pour leur résistance. Passionné par sa région et son terroir, Laurent est un avant-gardiste dans le travail du sol et de sa vigne, en viticulture raisonnée.

Cuvée sélectionnée : Cocktail Givré.

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h.

Dimanche sur rendez-vous.

■ www.champagnepierrelaurent.fr

Pierre Laurent

23 rue de Perpeigneux

02310 Saulchery

Tél. 03 23 82 62 48



Champagne Piot Sevillano

MARNE



Christine Scher-Sevillano

23 rue d'Argentelle

51700 Vincelles

Tél. 03 26 58 23 88



► C'est au cœur de la Vallée de la Marne, à Vincelles, que se situe l'exploitation du Champagne Piot Sevillano. Cette famille de récoltant-manipulant et vignerons indépendants élabore son Champagne de la culture de la vigne à la commercialisation depuis 1700. Christine et Vincent vous proposent un Champagne de qualité alliant tradition et modernité : le secret de leur réussite !

Cuvée sélectionnée : Brut rosé.

Accueil du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h30.

Le samedi sur rendez-vous.

■ www.piot-sevillano.com



Champagne Rogge-Cereser

MARNE



► C'est en 2000 que Benjamin rejoint l'exploitation familiale, récoltant-manipulant, adhérent aux vignerons indépendants. Depuis, le Champagne Rogge-Cereser a développé son activité et propose aujourd'hui sept cuvées différentes issues des trois cépages Champenois : le Meunier, le Pinot Noir et le Chardonnay.

Cuvée sélectionnée : Brut rosé.

■ www.champagne-rogge-cereser.fr

Benjamin Rogge

1 impasse des Bergeries

51700 Passy-Grigny

Tél. 03 26 52 96 05





Champagne Denis Salomon

MARNE



► C'est le père de Nicolas qui a créé le Champagne Denis Salomon en 1974. Dans un souci de respect de la tradition, il propose une gamme d'une grande diversité pour plaire à un maximum de palais.

Cuvée sélectionnée : Cuvée Prestige 2008.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-salomon.com

Nicolas Salomon

5 rue Principale
51700 Vandières
Tél. 03 26 58 05 77



Champagne Bouquet

MARNE



Cécile Bouquet
3 rue du Coteau
51700 Châtillon-sur-Marne
Port. 06 76 69 02 87



► Le Domaine Bouquet, établi en plein cœur de la Vallée de la Marne, vous accueille toute l'année pour vous présenter sa gamme de champagnes. Cécile vous transmet sa passion et son savoir-faire lors d'une visite du domaine ou d'une dégustation de son champagne dans le caveau, dans la salle panoramique ou bien encore sur la terrasse.

Cuvée sélectionnée : Brut Rosé.

Le + : vue panoramique sur la Vallée de la Marne.

Accueil du lundi au vendredi de 10h30 à 12h et de 13h30 à 18h.

Le samedi de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Le dimanche de 10h30 à 12h.

Réservez une visite-dégustation sur :

www.ruedesvignerons.com/fr/domaine/170/champagne-bouquet

■ www.champagne-bouquet.com - www.facebook.com/champagnebouquet



Champagne Métayer Père et Fils

AISNE



► Le Champagne Métayer est une exploitation familiale située au cœur de la Vallée de la Marne, le long de la Route Touristique du Champagne. À la suite de la visite de l'exploitation et des caves, une dégustation vous attend.

Cuvée sélectionnée : Cuvée Marine.

Le + : la famille a également créé un musée rassemblant une magnifique collection d'objets traditionnels et anciens.

■ www.champagnemetayer.com

Franck Métayer
39 rue de l'Europe
02850 Trelou-sur-Marne
Tél. 03 23 70 26 20





Champagne Christelle Salomon

MARNE



► Christelle vous ouvre ses portes le temps d'une visite et d'une dégustation pour découvrir tout le savoir et les secrets de cette entreprise familiale. Respect et traditions sont, depuis plusieurs générations, le fruit de la récolte des trois grands cépages Champenois : Pinot Noir, Chardonnay et Meunier.

Cuvée sélectionnée : Si j'ose...

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-christellesalomon.com

**Christelle Rousseau
Salomon**

**7 rue principale
51700 Vandières
Tél. 03 26 53 18 55**



Apollonis Champagne Michel Loriot

MARNE



Marie Petit-Loriot
13 rue de Bel Air
51700 Festigny
Tél. 03 26 58 34 01



► Depuis 12 générations, l'aspiration de la famille Loriot, est d'amplifier les vibrations naturelles de son terroir, de ses vignes et de ses vins. Marie, oenologue, décide de créer une gamme mettant en lumière ces vibrations exprimées au cœur de la dégustation. Ainsi vibre l'esprit de la gamme « Apollonis ».

Cuvée sélectionnée : Monodie Les virtuoses - Apollonis - Champagne Michel Loriot.

Le + : diffusion de sons dans les vignes comme en cave pour une approche vibratoire du champagne.

Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Le samedi de 10h à 12h.

■ www.champagneapollonis.com



Champagne Alain Mercier et Fils

AISNE



► Romain, Vigneron Indépendant, réalise toutes les étapes de production de ses champagnes sur l'exploitation familiale, dans le village de Passy-sur-Marne offrant une vue panoramique sur le vignoble de la Vallée de la Marne. Il vous accueille, sur rendez-vous, pour une visite et une dégustation de ses cuvées.

Cuvée sélectionnée : Émile - Blanc de Noirs - Brut.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-alain-mercier.fr

Romain Mercier
14 route du Champagne
02850 Passy-sur-Marne
Tél. 03 23 70 35 48





Champagne Angélique Lacroix

MARNE

Châtillon-
sur-Marne
Châlons-en-Ch.



► Angélique, en tant que Vigneron Indépendant, est très attachée à la dimension artisanale de son métier. Amatrice d'échange et de convivialité, c'est avec plaisir qu'elle vous fait découvrir son univers effervescent, mêlant à la fois tradition, passion du vin et féminité... En lui indiquant votre venue, vous l'aidez à vous offrir le meilleur accueil.

Cuvée sélectionnée : Irrésistible Angel.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-angelique-lacroix.com

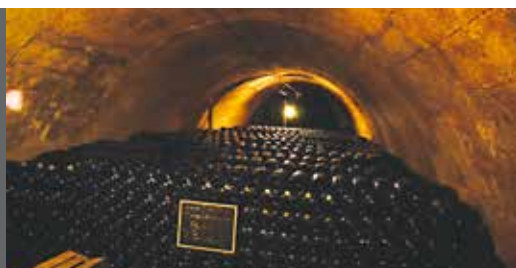
Angélique Lacroix
Rue des Acacias - Montigny
51700 Châtillon-sur-Marne
Port. 06 86 80 59 89



Champagne Alain Bernard

MARNE

Dizy
Châlons-en-Ch.



Benoît Bernard
116 rue Danièle-Casanova
51530 Dizy
Tél. 03 26 55 24 79

► Découvrez le savoir-faire et les cuvées de ce domaine familial, où les caves ont été entièrement creusées à la main par Arthur Bernard, fondateur de la Maison et grand-père de Benoît. C'est ce dernier qui vous accueille aujourd'hui pour vous faire partager sa passion et vous dévoiler les secrets de l'élaboration du champagne.

Cuvée sélectionnée : Rosé de Saignée Brut.

Le + : tour de calèche dans les vignes.

Visites sur rendez-vous. Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 19h, sauf le dimanche.

■ www.champagne-alain-bernard.com



Champagne Alexandre Le Brun

MARNE

Monthelon
Châlons-en-Ch.



► Cette exploitation familiale perpétue la tradition depuis 9 générations. Alexandre Le Brun vous guidera dans les caves voûtées, où les champagnes, vinifiés en fûts de chêne pour laisser s'exprimer la diversité des terroirs, reposent en toute sérénité.

Cuvée sélectionnée : Révélation.

Accueil tous les jours de 9h à 18h. Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-lebrun.com

Alexandre Le Brun
9 rue Saint-Vincent
51530 Monthelon
Tél. 03 26 51 98 08



Champagne Gaston Collard

MARNE



► Cyril et Amandine, les enfants et neveux des fondateurs, élaborent avec soin et dans la tradition champenoise, leur Champagne, de la terre à la vendange, de la vinification à la champagnisation.

Cuvée sélectionnée : Grand Cru - Blanc de Noirs.

Le + : un terroir en appellation 100 % Grand Cru.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagnegastoncollard.fr

Cyril Collard

3 rue de Tours-sur-Marne

51150 Bouzy

Tél. 03 26 57 02 43



Champagne La Villesenière

MARNE



**Laurence Chenevotot
Michez**

3 rue du Chêne

51480 Boursault

Tél. 03 26 58 45 03



► Animés d'une même passion de la vigne et du vin, Laurence et Cyrille gèrent tous deux l'exploitation familiale. Ils élaborent et commercialisent les Champagnes de la propriété, sous la marque La Villesenière.

Le domaine est certifié HVE depuis 2016 et produit des champagnes authentiques aux caractères bien distincts.

Cuvée sélectionnée : Saignée.

Le + : une vinification et un élevage en fût.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-michez.com



Champagne du Rédempteur

MARNE



► Cédric et Vincent vous transportent au temps des révoltes de 1911 et à la naissance de l'AOC Champagne à travers leur visite, empreinte de l'histoire familiale du « Rédempteur de la Champagne ».

Cuvée sélectionnée : Les Almanachs - Rosé de Saigné - Brut.

Le + : prolonger votre visite en séjournant au Clos d'Y, leur gîte au cœur du vignoble.

Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Le dimanche sur rendez-vous.

■ www.redempteur.com

Cédric et Vincent Michaux

30 route d'Arty

Les Almanachs

51480 Venteuil

Tél. 03 26 58 48 37





Champagne Philippe Gonet

MARNE



► Le champagne Pierre Gonet est spécialiste du blanc de blancs depuis 7 générations. Pierre a le plaisir de vous y accueillir pour vous faire visiter l'exploitation et les caves creusées sur six niveaux dans la craie, dont une partie date du XVIII^e siècle. Il vous y fera déguster l'un de ses champagnes.

Cuvée sélectionnée : Roy Soleil Grand Cru.

Le + : la collection de plaques de cheminées exposées dans toute la cour.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-philippe-gonet.fr

Pierre Gonet

**1 rue de la Brèche d'Oger
51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. 03 26 57 53 47**



Champagne Veuve J. Lanaud

MARNE



Édouard et Jonathan Gauthier
**3 place Léon Bourgeois
51190 Avize
Tél. 03 26 57 99 19**



► Édouard et Jonathan vous accueillent au sein de leur maison, fondée en 1919. Leurs champagnes sont d'une grande diversité et reflètent les différents terroirs et savoir-faire issus des trois précédentes générations. Ils vous proposent une visite de leur lieu de production, leurs caves anciennes et de leur vinothèque.

Cuvée sélectionnée : Cuvée du Cinquantenaire Blanc de Blancs.

Le + : caves voûtées du XIX^e siècle.

Accueil du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Le week-end sur rendez-vous. Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-lanaud.com



Champagne Didier Ducos

MARNE



► La « famille » est le maître mot du Champagne Didier Ducos. Depuis 14 ans, c'est Nicolas, 3^e génération de vignerons, qui a repris les rênes de la maison. Avec sa femme Clotilde, ils vous accueillent et vous font connaître leur histoire, leur travail, et bien sûr leurs champagnes.

Cuvée sélectionnée : L'Ablutien.

Le + : la cuvée l'Ablutien a reçu deux prix en 2014, celui du jury dans la catégorie Assemblage, et celui du public.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagnedidierducos.com

Nicolas Didier

**9 bis rue Julien Ducos
51530 Saint-Martin-d'Ablis
Tél. 03 26 59 93 39**



Champagne Philippe Martin

MARNE



► Le savoir-faire et la tradition se transmettent depuis 9 générations dans la famille Martin. Adeline et son père vous accueillent et vous font partager leur passion. Votre visite vous mènera dans leur musée, qui retrace deux siècles de travail de la vigne et du vin, ainsi que dans leur cave, pour finir par une dégustation de leurs cuvées.

Cuvée sélectionnée : Terre d'Antan.

Le + : Adeline et son père vous proposent une balade dans les vignes à bord de leur 2 CV.

Accueil et visites du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Le samedi et le dimanche sur rendez-vous.

■ www.champagne-philippe-martin.com

Adeline Martin

355 rue du Bois des Jots

51480 Cumières

Tél. 03 26 55 30 37



Champagne Alfred Tritant

MARNE



Jean-Luc Weber

23 rue de Tours

51150 Bouzy

Tél. 03 26 57 01 16



► Le Champagne Alfred Tritant a été fondé en 1930 par le grand-père de Jean-Luc, qui vous accueille à présent au domaine. Il vous fera partager les savoir-faire de la famille, le travail en viticulture raisonnée et déguster ses différentes cuvées.

Cuvée sélectionnée : Brut Rosé.

Le + : prolongez votre visite par un séjour dans le gîte de la Mandelette, maison de vigneron de 1891.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-tritant.fr



Champagne Xavier Lorient

MARNE



► Charlène vous ouvre les portes du domaine familial, dont elle représente la 5^e génération de récoltants manipulateurs. Forte de cet héritage, de ce savoir-faire et de cette passion, elle vous fait découvrir des champagnes qui lui ressemblent, le temps d'une rencontre ou d'une visite.

Cuvée sélectionnée : Grande Réserve.

Le + : le champagne au féminin.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-xavierloriot.com

Charlène Lorient

38 rue du Lubre

51700 Binson-et-Orquigny

Tél. 03 26 58 08 28





Champagne Legras et Haas

MARNE



Jérôme Legras
7 et 9 Grande Rue
51530 Chouilly
Tél. 03 26 54 92 90

► Soucieuse de maîtriser les étapes de l'élaboration de ses champagnes, la famille Legras décide de fonder sa propre marque en 1991. Grâce à ses vignes situées dans différentes localités de la Champagne (Chouilly, Vitry-le-François et les Riceys), la maison propose une large gamme de cuvées, qu'elle vous fait découvrir à la propriété !

Cuvée sélectionnée : Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.legras-et-haas.com



Champagne M. Hostomme

MARNE



Laurent Hostomme
5 rue de l'Allée
51530 Chouilly
Tél. 03 26 55 40 79

► Laurent, quatrième génération, et son épouse Chrystelle pérennisent le savoir-faire de la maison Hostomme en restituant d'une année sur l'autre les arômes et les saveurs des cuvées tant appréciées par leurs clients, au cœur de la Côte des Blancs, terre de prédilection des Chardonnay.

Cuvée sélectionnée : Réserve - Blanc de Blancs - Grand Cru.

Le + : une visite effervescente du vignoble en minibus.

Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 17h30.

■ www.champagnehostomme.fr



Champagne By Fernand

MARNE



Vanessa et Xavier Maumy
6 rue de la boulangerie
51530 Moslins
Port. 07 60 62 18 27

► Vanessa et Xavier ont créé le Champagne By Fernand en 2013 en l'honneur du grand-père de Vanessa. C'est une marque alliant authenticité et modernité qui apporte un coup de frais à l'image du champagne.

Cuvée sélectionnée : Émotions subtiles - Blanc de Blancs - Brut.

Le + : des champagnes peu ou pas du tout dosés pour révéler tout ce qu'un champagne est capable d'offrir.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne.byfernand.com



Champagne Maurice Grumier

MARNE



► Si le Champagne Grumier a été fondé en 1928 par l'arrière grand-père de Fabien, la famille cultive la vigne depuis 1743. Soucieux de préserver cet héritage et l'environnement, le Champagne Maurice Grumier propose une importante diversité de cuvées, en grande partie vieilles en fûts de chêne.

Cuvée sélectionnée : Amand, Cuvée du Fondateur.

Accueil et visites sur rendez-vous du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30. Le samedi de 9h à 17h et le dimanche de 9h à 12h.

■ www.champagne-grumier.com

Fabien Grumier

13 route d'Arty

51480 Venteuil

Tél. 03 26 58 48 10



Champagne Xavier Leconte

MARNE



Alexis Leconte

7 rue des Berceaux

Hameau de Bouquigny

51700 Troissy-Bouquigny

Tél. 03 26 52 73 59

► Alexis Leconte, 6^e génération, rejoint l'exploitation familiale en 2003 et débute son investissement à tous les niveaux afin de développer la démarche qualitative du Champagne Leconte. Chai de fûts, foudres et cuverie inox font l'harmonie des cuvées proposées par l'entreprise familiale. La sélection très variée de Champagnes proposés laissera vos papilles en extase et l'expérience d'Alexis Leconte, à travers son histoire, vous fera repartir avec des souvenirs plein la tête.

Cuvée sélectionnée : Cuvée Prestige Brut.

Accueil du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30.

Samedi et dimanche selon disponibilités. Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-xavier-leconte.com



Champagne Petit et Bajan

MARNE



► Véronique et Richard ont pris la décision de créer leurs propres vins en 2008 : ainsi est né le Champagne Petit et Bajan. Leurs cuvées sont le fruit d'une attention particulière portée sur chacune des étapes de la vinification. Les bouteilles vieillissent ensuite dans les 400 mètres de caves voûtées de la maison.

Cuvée sélectionnée : Ambrosie.

Accueil sur rendez-vous.

■ www.champagne-petit-et-bajan.fr

Véronique et Richard Petit

10 rue Oger

51190 Avize

Tél. 03 26 52 79 97



Champagne Veuve Fourny et Fils

MARNE



► Emmanuel et son frère Charles ont repris l'exploitation familiale en 1993. Depuis, ils cherchent à apporter leur touche personnelle aux cuvées, tout en restant dans le style de la maison. Ils assemblent ainsi des jus vinifiés en cuves et d'autres en fûts de chêne, afin de donner du plaisir aux dégustateurs du monde entier.

Cuvée sélectionnée : Blanc de Blancs Brut Nature.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-veuve-fourny.com

Emmanuel Fourny
2 et 5 rue du Mesnil
51130 Vertus
Tél. 03 26 52 16 30



Champagne André Jacquart

MARNE



Marie Doyard
63 avenue de Bammental
51130 Vertus
Tél. 03 26 57 52 29

► Benoît et Marie, frère et sœur, ont personnalisé leur champagne depuis qu'ils ont repris les rênes du Champagne familial André Jacquart en 2004. L'exploitation 100 % chardonnay, située sur Vertus et le Mesnil-sur-Oger, saura vous conquérir par son champagne authentique et savoureux.

Cuvée sélectionnée : Le Mesnil expérience.

Accueil du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h, sans rendez-vous.

Samedi, dimanche et groupes sur rendez-vous.

■ www.couleursdoyard.com



Champagne J. Charpentier

MARNE



► Le domaine familial du Champagne J. Charpentier, qui existe depuis 5 générations, vous fait naviguer entre le monde traditionnel et moderne de la vinification. La maison dispose de plusieurs foudres et fûts, afin de proposer des champagnes variés et complexes qui témoignent de la minutie et de l'attention que leur porte le vigneron.

Cuvée sélectionnée : Pierre Henri.

Le + : vous pourrez séjourner dans l'un des deux gîtes, situés au sein même de l'exploitation.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.

Visites à 10h30, 14h30 et 16h30.

■ www.jcharpentier.fr

Jean-Marc Charpentier
88 rue de Reuil
51700 Villers-sous-Châtillon
Tél. 03 26 58 05 78





Champagne Person

MARNE



► L'exploitation familiale se situe dans les Premiers Crus et Grands Crus de la Côte des Blancs à Ay et Mailly-Champagne. Dominique Person, la quatrième génération, est le premier à procéder à la vinification à la propriété depuis 1999. Le vignoble est travaillé en biodynamie selon le respect de la nature. Les vins mûrissent au minimum 5 ans pour le Brut et 8 ans pour les Millésimés, pour laisser s'exprimer le fruit sur nos papilles.

Cuvée sélectionnée : L'Audacieuse Brut.

Le + : une parcelle en clos, Le Clos des Belvals.

Accueil et visites de cave, vignobles et dégustations sur rendez-vous.

■ www.champagne-person.fr

Dominique Person

Clos des Belvals

Rue de Villers aux Bois

51130 Vertus

Port. 06 48 78 22 82



Champagne Marcel Moineaux

MARNE



Thibault Soyer

6 rue du Château

51530 Chouilly

Tél. 03 26 55 40 99

► Depuis quatre générations, la famille Moineaux élabore son champagne dans le respect des traditions. Récoltant-Manipulant, Thibault maîtrise l'intégralité de la production, qui s'étend sur une superficie de 6,40 ha exclusivement plantée en Chardonnay. Situé dans la Côte des Blancs, le vignoble AOC Grand Cru fait partie d'une élite restreinte.

Cuvée sélectionnée : Brut Millésime 2008.

Le + : Blanc de Blancs Grand Cru.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-moineaux.fr



Champagne PrévotEAU-Perrier

MARNE



► La maison se trouve à Damery, au cœur de la Champagne, à quelques kilomètres d'Épernay. Le vignoble est situé au début de la Vallée de la Marne (Damery et villages alentours), sur les côtesaux sud d'Épernay et dans la commune de Chouilly Grand Cru, réputée pour ses Chardonnay. Dans les assemblages, interviennent également des raisins en provenance du Mesnil-sur-Oger Grand Cru. Chaque cuvée repose dans l'obscurité des caves de 2 à 5 ans pour acquérir une bonne maturité. Depuis de nombreuses années, la maison a fait le choix de la culture raisonnée. La viticulture durable est sa priorité.

Cuvée sélectionnée : Cuvée Brut rosé.

Accueil du lundi au samedi sur rendez-vous. Fermé dimanche et jours fériés.

■ www.champagne-prevoteau-perrier.fr

Christophe Boudard

15 rue André-Maginot

51480 Damery

Tél. 03 26 58 41 56



Champagne Vadin Plateau

MARNE



► Cette maison familiale est située à Cumières, au cœur de la Grande Vallée de la Marne. Depuis 1785, la culture du vin et sa passion ont été transmises et perdurent aujourd'hui à travers Yann, 9^e génération. Le vignoble est réparti sur sept villages, tous choisis pour leur expression. Exclusivement sur des versants Sud, Sud-Est, il est composé de 44 % de Meunier, 39 % de Pinot Noir et 17 % de Chardonnay. Le Champagne Vadin-Plateau se dote ainsi d'une palette d'arômes issus de terroirs classés pour certains Premiers et Grand Crus.

Cuvée sélectionnée : Blanc de Noirs.

Le + : la dégustation est couronnée par une démonstration de sabrage de bouteille.

Accueil du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le dimanche de 9h à 12h.

■ www.champagnevadinplateau.com

Yann Vadin

12 rue de la Coopérative
51480 Cumières
Tél. 03 26 55 23 36



Champagne Vincent Gobert

MARNE



Vincent Gobert
1 rue de la Billette
51480 Romery
Tél. 03 26 57 16 85



► Issu d'une famille de vigneron, Vincent décide de créer ses propres cuvées en 2007. Il exploite majoritairement du Meunier, sur des vieilles vignes, offrant à ses Champagnes un caractère marqué et des notes fruitées. Il a également à cœur de développer l'œnotourisme et de partager sa passion en proposant des visites de son domaine, l'accueil en chambre d'hôtes, ainsi qu'en exposant les machines de son arrière-grand-père au rez-de-chaussée de sa bouteille géante.

Cuvée sélectionnée : Cuvée Brut.

Le + : un bar à champagne dans sa bouteille NabuGOdonosor de 12 mètres de haut.

■ champagnegobertvincent.e-monsite.com



Champagne De Villepin

MARNE



► Bruno a repris la propriété familiale en 1999. Il a ensuite monté sa cuverie en 2008 pour commencer à commercialiser en 2013. Dixième génération de viticulteurs, Bruno s'attache à cultiver ses vignes de manière raisonnée, pour obtenir les meilleurs raisins possibles d'une année sur l'autre. Il vous fait partager sa passion et son savoir-faire lors de visites suivies de dégustation.

Cuvée sélectionnée : Millésime 2008.

Le + : une vinification parcellaire pour des cuvées aux personnalités différentes.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-de-villepin-boursault.com

Bruno de Villepin

2 rue Pasteur
51480 Boursault
Tél. 03 26 32 42 08



Champagne Gabriel Pagin & Fils

MARNE



► Le Champagne Gabriel Pagin & Fils est une Maison qui fut fondée en 1946. Propriétaire-récoltant-manipulant de père en fils, 3 générations se sont succédées au sein de l'exploitation familiale certifiée Haute Valeur Environnementale. Le vignoble de 9,5 hectares est classé Premier Cru (Mutigny, Cuis et Avenay Val d'Or) et Grand Cru (Avize et Cramant). Engagés dans une démarche qualitative et environnementale, Marie-Catherine, Pascal et Aurélien Gabriel vous proposent une gamme de Champagnes authentiques, typiques et de caractère.

Cuvée sélectionnée : Millésime 2006.

Accueil du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30.

Samedi et dimanche sur rendez-vous. Visites et dégustation : 5 €.

■ www.champagne-gabriel-pagin-fils.com

Aurélien Gabriel

**4 rue des Remparts
51160 Avenay-Val-d'Or
Tél. 03 26 52 31 03**



Champagne Colin

MARNE



Richard et Romain Colin
101 avenue du G^e de Gaulle
51130 Vertus
Tél. 03 26 58 86 32

► Le Champagne Colin traduit un savoir-faire issu d'un héritage familial, qui se transmet depuis 1829. Depuis 1997, Richard et Romain ont créé leur propre marque, avec des outils de production résolument modernes. Ils veulent retranscrire fidèlement les terroirs de champagne avec beaucoup de fraîcheur et de minéralité.

Cuvée sélectionnée : Rosé.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-colin.com



Champagne F. Vauversin

MARNE



► Depuis 1640, la famille Vauversin travaille dans les vignes. 15^e génération, c'est aujourd'hui Laurent le maître des lieux. Il vous fait découvrir le domaine et les caves, creusées par son grand-père, ainsi que ses champagnes, qui mettent le Chardonnay à l'honneur.

Cuvée sélectionnée : Rosé du Soir.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-vauversin.fr

Laurent Vauversin

9 bis rue de Flavigny
51190 Oger
Tél. 03 26 57 51 01



Champagne Henri Lemaire

MARNE



Nathalie Guillemont-Lemaire
13 rue Raymond-Poincaré
51480 Damery
Tél. 03 26 53 83 12

► Le champagne débute en 1890 pour la famille Lemaire ! Aujourd'hui, Nathalie et Pascal, 4^e génération, vous accueillent dans leur propriété et vous font découvrir leur pressoir en chêne, leurs caves et leurs six cuvées.

Cuvée sélectionnée : Esprit Pinot.

Accueil du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h.

Le samedi sur rendez-vous. Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-henri-lemaire.fr



Champagne Voirin-Jumel

MARNE



Alice Voirin
555 rue de la Libération
51530 Cramant
Tél. 03 26 57 55 82



► La transmission est la valeur maîtresse au sein du Champagne Voirin-Jumel. Alice, qui représente la 4^e génération, partage avec vous l'histoire et les savoir-faire de la maison en toute convivialité, même autour d'un brunch ou d'un repas. En attendant que la 5^e génération reprenne le flambeau ! Trois gîtes et quatre chambres d'hôtes vous attendent sur le domaine, au milieu des vignes.

Cuvée sélectionnée : Grand Cru Blanc de Blancs.

Le + : une visite « flûte à la main » vous emmène déguster trois champagnes dans les vignes, au caveau et dans un salon. Animation « Champagne school » avec remise du diplôme « Champagne Taster » (de 9 à 20 personnes).

Accueil et dégustations du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h.

Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h30. Le dimanche matin sur rendez-vous.

■ www.champagne-voirin-jumel.com



Champagne Daniel Caille

MARNE



Vincent Caille
19 rue Pierre-Curie
51480 Damery
Tél. 03 26 58 46 02

► Le Champagne Daniel Caille a été fondé en 1977. Grâce à un savoir-faire transmis de père en fils, Vincent propose aujourd'hui cinq cuvées et met à l'honneur le Meunier.

Cuvée sélectionnée : Cuvée Première.

Accueil et visites sur rendez-vous.

■ www.champagnedanielcaille.com



Champagne Jean-Yves De Carlini

MARNE



► Cette exploitation familiale de récoltant-manipulant élabore, depuis 1955, son champagne avec neuf cuvées différentes (dix en 2018). Leur large gamme de champagnes rassemble des raisins issus de Premier à Grand cru qui sauront vous conquérir. Aude, la 3^e génération, a repris l'exploitation en 2009, afin d'y apporter sa touche personnelle.

Cuvée sélectionnée : Cuvée Blanc de Noirs.

Accueil du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-decarlini.fr

Aude Krantz-De Carlini
13 rue de Mailly
51360 Verzenay
Tél. 03 26 49 43 91



Champagne Aspasia

MARNE



Paul-Vincent Ariston
4 et 8 Grande Rue
51170 Brouillet
Tél. 03 26 97 43 46



► Savoir-faire et traditions sont respectés depuis 5 générations et donnent au champagne Aspasia sa qualité et son goût unique. Paul-Vincent met son cœur et sa passion dans son travail pour vous faire partager le meilleur Champagne. À l'occasion d'une visite, il vous fait découvrir ses cuvées, toutes authentiques et singulières.

Cuvée sélectionnée : Brut de fût.

Accueil du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Visites à 10h30 et 14h sur rendez-vous, selon disponibilités.

■ www.champagneaspasia.com



Champagne Vincent Brochet

MARNE



► Vincent et Gaspard Brochet ont à cœur de partager de l'émotion à travers leurs Champagnes. Engagés depuis plusieurs années dans une viticulture propre, ils conservent la diversité du sol pour donner toujours plus de richesses à leurs vins. Ces derniers sont conservés au minimum 60 mois en cave, alors que la législation impose 15 mois minimum de vieillissement. Visite et dégustation personnalisées.

Cuvée sélectionnée : 3 Gr - Premier Cru - Extra Brut.

Le + : une salle de dégustation panoramique disponible à la location.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-vincent-brochet.com

Gaspard Brochet
28 rue de Villers-aux-Nœuds
51500 Écueil
Tél. 03 26 49 24 06



Champagne Pierre-Emmanuel Paquay

MARNE



Jean-Baptiste Paquay
7 rue des Mises
51380 Villers-Marmery
Port. 06 79 56 39 40

► La Maison Pierre-Emmanuel Paquay est fière de pouvoir maîtriser de A à Z l'évolution du produit, de la grappe de raisin à la flûte de champagne, issu d'un terroir 1er Cru, 98% Chardonnay ! Elle propose 3 cuvées en Blanc de Blancs marquées par une identité nette. Cette production d'excellence se caractérise par un mode de conduite viticole et vinicole respectueux de l'environnement. Redevable de ce précieux héritage, Jean-Baptiste est heureux de vous le faire partager.

Cuvée sélectionnée : Cuvée Vieux Chêne.

Le + : possibilité d'assister au dégorgement à la volée.

Accueil en semaine de 8h à 18h. Weekends et jours fériés sur rendez-vous.

Visite vigne, cave, dégustation (+ 2h).

■ www.champagne-pepaquay.com



Champagne Salmon

MARNE



Alexandre Salmon
21-23 rue du C^m Chesnais
51170 Chaumuzy
Tél. 03 26 61 82 36



► L'histoire de cette exploitation familiale débute en 1958, quand le grand-père d'Alexandre, que rien ne destinait à la viticulture, créa le Champagne Salmon. Depuis, les savoir-faire se sont transmis de père en fils. Alexandre, son père ou son grand-père seront ravis de les partager avec vous lors d'une visite de leurs caves.

Cuvée sélectionnée : Brut Rosé.

Le + : l'autre passion de la famille est la montgolfière.

Accueil et visites tous les jours de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30.

■ www.champagnesalmon.com



Champagne Vignon Père et Fils

MARNE



Stéphane Vignon
10 rue Colet
51360 Verzenay
Port. 06 83 05 43 90



► Depuis 2001, Stéphane Vignon a repris l'exploitation familiale et développe des cuvées parcelles non filtrées en fûts, hautes en saveur, pour le plus grand respect du terroir et du palais.

Cuvée sélectionnée : Les vignes Goisses.

Accueil du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

Visites sur rendez-vous.

■ vignon.marquises@orange.fr



Champagne Dumenil

MARNE



► Frédérique vous ouvre les portes du Champagne Dumenil, fondé il y a plus de 140 ans. Votre visite s'achèvera par une dégustation comparative et commentée de leurs différentes cuvées avec vue à 360° sur le vignoble.

Cuvée sélectionnée : Amour de Cuvée.

Le + : visite de la safranerie.

Ouvert sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

■ www.champagne-dumenil.com

Frédérique Poret

38 rue du Puits

51500 Sacy

Tél. 03 26 03 44 48



Champagne Abel Jobart

MARNE



Vincent Jobart

4 rue de la Sous-Préfecture

51170 Sarcy

Tél. 03 26 61 89 89

Port. 06 27 58 70 40



► La maison Abel Jobart a été fondée en 1975. En 2002, les trois fils d'Abel Jobart reprennent l'exploitation et s'adonnent aujourd'hui à une viticulture qui s'articule entre tradition et progrès. Laurent est responsable du vignoble, Thierry de la vinification et Vincent de la commercialisation. Le domaine se répartit dans un triangle entre les centres champenois de Reims, Fismes et Épernay, et profite des meilleurs expositions de la Vallée de l'Ardre, de la Vallée de la Marne et du Massif de Saint-Thierry. Il est composé de Meunier (80 %), de Pinot Noir (10 %) et de Chardonnay (10 %). Chaque cépage confère au vin une caractéristique organoleptique typique.

Cuvée sélectionnée : Cuvée Prestige.

Le + : possibilité de réserver des journées découvertes et des journées vendanges.

Accueil tous les jours sur rendez-vous.

■ www.champagne-abeljobart.fr



Champagne André Tixier & Fils

MARNE



► Le savoir-faire et la passion du champagne se sont transmis de père en fils chez le Champagne Tixier. C'est aujourd'hui Julien, 4^e génération de vignerons, qui vous accueille pour vous faire partager le fruit de cet héritage familial.

Cuvée sélectionnée : Brut Rosé.

Accueil et visites du lundi au samedi de 9h à 18h. Le dimanche sur rendez-vous.

■ www.champagne-andre-tixier.fr

Julien Tixier

19 rue des carrières

BP10

51500 Chigny-les-Roses

Tél. 03 26 03 44 62



Champagne Lejeune Dirvang

MARNE



► Issu d'une famille champenoise et ayant fait ses premiers pas en Bourgogne, Guillaume exploite ces deux univers pour élaborer ses champagnes. Ses cuvées sont à l'image de son vignoble et sans artifice. Il attache un soin particulier dans le choix de ses fûts pour trouver le meilleur équilibre entre le boisé du chêne et la puissance du vin.

Cuvée sélectionnée : Les Seilles d'Or - Brut - Premier Cru.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagnelejeunedirvang.com

Guillaume Lejeune
2 rue de Germaine
Tauxières-Mutry
51150 Val-de-Livre
Tél. 03 26 57 04 11



Champagne René Collet (Domaine Collet)

MARNE



► Depuis 2006, Thomas, Vincent et Florent ont repris le domaine familial, fondé en 1973. Dans une ambiance moderne, où le béton, l'inox et le bois se mêlent, venez à la rencontre de ces trois frères et de leur père passionnés par leur métier.

Cuvée sélectionnée : Anthime Cuvée Sensation.

Accueil du lundi au vendredi de 8h à 18h. Le samedi de 9h à 12h.

Visites et dégustations sur rendez-vous.

■ www.champagne-collet.fr

Thomas, Vincent, Florent Collet
6 ruelle Louche
51120 Fontaine-Denis-Nuisy
Tél. 03 26 80 22 48



Champagne Barrat-Masson

AUBE



Aurélie et Loïc Barrat
20 rue Jaillard
10370 Villenauxe-la-Grande
Tél. 03 25 39 17 98



► C'est en 2011 qu'Aurélie, œnologue, et Loïc, vigneron, décident de créer leur propre marque de champagne afin d'appliquer les principes d'une viticulture biologique et de produire un vin qui leur ressemble. Ils vous ouvrent les portes de leur exploitation et de leurs vignes et vous font partager leur passion.

Cuvée sélectionnée : Fleur de Craie.

Le + : champagne bio.

Visites sur rendez-vous.

■ www.champagne-barrat-masson.com

Plus jamais à court d'idées

jebulle.com

Une effervescence d'activités à vivre en Champagne



10H

DÉCOUVERTE CULTURELLE



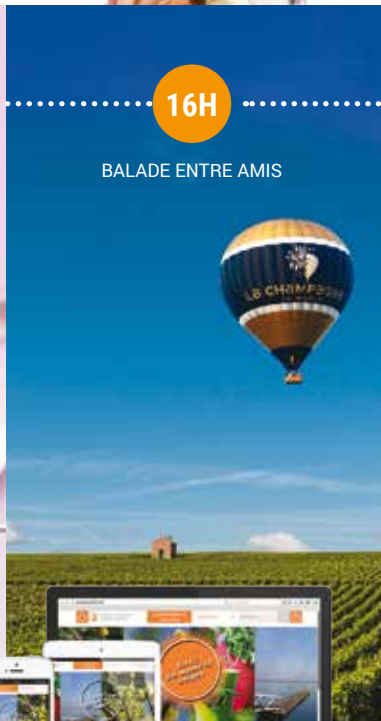
12H

DÉJEUNER EN TERRASSE



16H

BALADE ENTRE AMIS



Le site www.jebulle.com vous donne accès à une sélection d'activités disponibles dans le département : culture, sorties, loisirs, découverte, sport ; en famille, en couple ou en solitaire...
En temps réel, choisissez vos activités, en fonction de vos envies !



La CHAMPAGNE
LA MARNE



Connectez-vous !



Champagne Dom-Caudron

MARNE



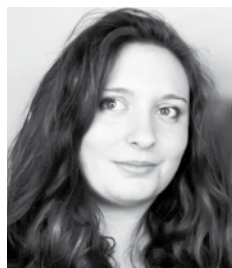
► Découvrez les coulisses de l'élaboration du Champagne Dom-Caudron : du premier pressoir des vignerons de Passy-Grigny à l'actuelle cuverie moderne, en passant par l'éco-musée, le centre de pressurage et la salle de cinéma pour le visionnage d'un film de 20 minutes sur le travail de la vigne et du vin. La visite se termine par la dégustation de nos champagnes (achat sur place possible). Amateurs et néophytes seront immergés dans l'univers unique et prestigieux du Champagne.

Le + : visite-dégustation à thème (accord avec des chocolats, fromages, spécialités régionales, jeux œnologiques). Prestations sur mesure.

Ouvert toute l'année du lundi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 17h30 (fermé le mardi). Sur réservation.

■ www.domcaudron.fr

10 rue Jean-York
51700 Passy-Grigny
Tél. 03 26 52 45 17



Champagne Charles Mignon

MARNE



Manon Mignon
6-7 rue Jèrène Joliot Curie
51200 Épernay
Tél. 03 26 58 33 33



► Manon Mignon reprend le domaine familial pour vous faire découvrir et partager sa passion. Elle vous propose des visites œnotouristiques conviviales et personnalisables à la découverte de leur savoir-faire familial : traditionnelles, gourmandes ou encore à l'aveugle, il y en a pour tous les goûts. Aux beaux jours vous pourrez profiter de l'espace terrasse pour une dégustation en plein air.

Le + : le samedi des ateliers œnologiques vous permettront de tenter l'expérience unique de l'assemblage.

Accueil du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h.

■ www.champagne-mignon.fr



Champagne Voirin-Jumel

MARNE



► Alice vous renvoie sur les bancs de l'école pour 2h de cours et d'amusement où vous apprendrez la culture de la vigne, l'élaboration du Champagne et l'art de la dégustation. Interrogation écrite et correction des copies sont au programme. Bonne humeur exigée, vous serez les véritables acteurs de cette visite scénarisée.

Le + : dégustation prévue dans un cadre magnifique au milieu des vignes.

Visites classiques et Champagne School sur réservation.

■ www.champagne-voirin-jumel.com - facebook : @champagneschool

Alice Voirin

**555 rue de la Libération
51530 Cramant
Tél. 03 26 57 55 82**



Champagne Le Gallais

MARNE



Charlotte le Gallais
2 rue Maurice Gilbert
51480 Boursault
Port. 06 25 01 73 69

► Cette exploitation familiale, atypique par sa situation dans un clos de 35 hectares, se trouve au cœur de la Vallée de la Marne, à Boursault. Les cépages champenois, Pinot Noir, Meunier et Chardonnay sont cultivés avec un grand respect environnemental. Les cinq cuvées de la maison vieillissent longtemps en caves voûtées, ce qui fait du Champagne Le Gallais un vin d'exception. Charlotte et Marine vous feront partager leur savoir et déguster les cuvées, lors de vos visites au clos de Boursault, avec une vue imprenable sur le château et la vallée de la Marne, inscrit au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

Le + : venez déguster une flûte à la Terrasse des Abbayes dans un cadre unique en plein cœur du vignoble.

Accueil sur rendez-vous du lundi au samedi de 10h à 18h.

■ www.champagnelegallais.com



Ladies Bubbles

MARNE



► Christine, Mathilde et Stéphanie, trois viticultrices passionnées, vous proposent une journée de visite sur leurs trois domaines situés aux quatre coins du vignoble champenois : la Côte des Blancs, la Montagne de Reims et la Vallée de la Marne. Vous vous laisserez guider à bord d'une navette. Ces Ladies Bubbles vous livrent les secrets de leur métier dans une ambiance conviviale et chaleureuse, vous font découvrir leur histoire, leur philosophie, et leurs champagnes bien sûr !

Le + : toutes les trois sont membres du réseau des Vignerons indépendants.

Sur réservation. Transport en navette au départ de l'Office de Tourisme d'Épernay. Repas compris.

■ www.ladiesbubbles.com

**Mathilde Bonnevie,
Stéphanie Waris
et Christine Scher-Sévilano**
Tél. 03 26 58 23 88



Champagne Vincent Gobert

MARNE



Vincent Gobert
1 rue de la Billette
51480 Romery
Tél. 03 26 57 16 85



► Le Champagne Vincent Gobert est né en 2007, lorsque Vincent décide de partager son expérience du Champagne en créant ses propres cuvées. Ce vigneron vous accueille pour un séjour en chambres d'hôtes et la visite de sa cave avec, à la clé, une dégustation de son Champagne.

Le + : venez déguster une flûte de Champagne au cœur d'une bouteille en métal de 12 mètres de haut et admirer la vue sur les vignes.

Accueil du lundi au dimanche de 10h à 19h.

■ champagnegobertvincent.e-monsite.com



Champagne Julien Chopin

MARNE



► Emmanuel Chopin a repris le savoir faire de son père et de son grand père. Il vous fait déguster son Champagne et son ratafia qui allient traditions et originalités. Derrière les portes du Champagne Chopin, découvrez plusieurs animations incontournables pour les curieux et les gourmands tels que des escapades gourmandes et pétillantes, ou des samedis découvertes...

Le + : possibilité d'adopter pendant un an, 3, 6 ou 12 pieds de vignes et de venir vivre durant cette année là une journée exceptionnelle pleine de souvenirs et de surprises.

Accueil du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 16h30.

■ www.champagne-chopin.com

Emmanuel Chopin
1-3 rue Gaston Poittevin
51530 Monthelon
Tél. 03 10 15 36 41





Les Reines d'Argonne

MARNE



Virginie Chambron

12 rue du Gué
51330 Givry-en-Argonne
Port. 06 89 37 54 50

► Exploitante agricole, Virginie récolte différents miel et pollen type trèfle, pavot, coquelicot destinés à la haute gastronomie. Soucieuse de la qualité de son miel, elle procède régulièrement à des analyses sur ceux-ci.
Le + : elle récolte aussi un miel de luzerne, typique de notre région, et très apprécié par les papilles. Elle propose aussi des conditionnements originaux comme les cadres de ruche.

■ www.les-reines-dargonne.fr



Anna S, La Table Amoureuse

MARNE



Cédric et Anne-Sophie Roger
6 rue Gambetta
51100 Reims
Tél. 03 26 89 12 12



► Anne-Sophie aux fourneaux et Cédric dans la salle vous accueillent dans leur restaurant, à l'ambiance cosy et chaleureuse. Dans votre assiette, ils mettent en avant la gastronomie française et les produits locaux et frais. La carte vous réserve une belle sélection de champagnes.

Le + : retrouvez dans leur boutique de délicieux produits du terroir et des plats à emporter.

Fermé le dimanche soir, le lundi et le mercredi soir.

Dernière commande à 13h30 le midi et à 20h30 le soir.

■ annas-latableamoureuse.com



Prise de Mousse

MARNE



Nathalie Spielmann

23 rue de Reims
51500 Rilly-la-Montagne
Tél. 03 26 02 11 50

► Venez vous restaurer autour d'une flûte de champagne dans cet espace chaleureux spécialisé dans la vente et la promotion des vins de la Montagne de Reims. Présentés sous forme d'assiette à partager, il y en a pour tous les goûts : de l'assiette de charcuterie en passant par la tartine de légumes, les poissons et les cakes, réalisés en fonction de la saison et des vins de la semaine.

Le + : pour prolonger cet instant, Nathalie et Fabrice vous proposent des visites de caves et des dégustations chez leurs partenaires.

Lundi au vendredi de 10h à 14h et de 16h à 20/21h (ou le départ du dernier client...).

Fermé les mardis et mercredis après-midis.

■ www.prisedemousse.com



Bières et Tentations

MARNE



► La brasserie Bières et Tentations vous propose sa bière ORJY dans une grange rénovée depuis 2016. Artisanat et produits locaux sont les clés de la maison, avec un large choix de bières déclinées selon les goûts, blondes, ambrées, blanches, triples et saisonnières. Portes ouvertes pendant les brassages, explication de la fabrication de la bière et dégustation sur place, dans la convivialité et le partage.

Le + : venez découvrir les soirées privées organisées par la brasserie.

Accueil les vendredis de 15h à 20h30 et les samedis de 10h à 13h30.

Autres jours sur réservation.

■ www.bieresettentations.com

Nathalie Ployart
1 rue de la Gravière
51150 Juvigny
Port. 06 70 74 54 91



Manger local a du bon !



O'Producteurs

MARNE



Clément Meirhaeghe
ZA des Bonnières
Rue de la Garenne
51370 Champigny
Tél. 03 52 74 02 80

► O'Producteurs est un magasin de produits en circuit court qui propose plus de 200 produits locaux : épicerie sucrée et salée, boissons, viandes, fruits et légumes, produits laitiers... Avec ce magasin atypique et indépendant, Clément a souhaité vous proposer un véritable service, des conseils, des dégustations...

Le + : des ateliers cuisine ou d'œnologie pour des moments conviviaux au magasin ou en centre-ville de Reims.

Accueil du mardi au samedi de 9h30 à 19h30 et le lundi de 12h à 19h30.

■ www.facebook.com/OProducteurs



La Cav'O Truffes

MARNE



► Passionné par la truffe, Benoît Jacquinet consacre une bonne partie de son temps à ce champignon atypique, si rare et convoité. C'est avec l'envie de partager cette passion qu'il a créé « La Cav'O Truffes », un espace dédié à la truffe, comprenant une exposition didactique, la projection d'un film en immersion, une cuisine pédagogique pour des ateliers culinaires et une boutique.

Le + : le restaurant « l'Auberge des Moissons » est attenant.

Ouvert toute l'année, le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h.

■ www.lacavotruffes.com

Benoît Jacquinet
8 Route Nationale
51510 Matouques
Tél. 03 26 70 99 17



La Ferme du Moulin

MARNE



► A la Ferme du Moulin, à Trélou sur Marne, vous trouverez les canards de Samuel. Dans son laboratoire, il élabore du foie gras et des plats cuisinés à base de canards, mais aussi de la charcuterie et des recettes issues de porcs élevés sur paille. Vous retrouverez ces produits frais dans son magasin les Saveurs Champenoises à Dormans, accompagnés d'autres produits locaux.

Le + : un laboratoire vitré pour vous révéler ses secrets de fabrication.

Accueil au magasin du mercredi au samedi.

■ www.saveurschampenoises.com

Samuel Roïland
19 place du Luxembourg
51700 Dormans
Tél. 03 23 70 26 81



La Chocolaterie Thibaut

MARNE



Xavier Thibaut
ZI Saint Julien
Allée Maxenu
51530 Pierry
Tél. 03 26 51 58 04



► Découvrez, au milieu de subtiles et délicieuses odeurs, le monde merveilleux du chocolat... Visitez l'atelier de production et assistez à une démonstration du savoir-faire traditionnel de cette entreprise familiale.

De la fève de cacao jusqu'à la tablette, vous connaîtrez chaque étape de l'élaboration d'un chocolat. Une dégustation de la spécialité de la maison, le bouchon champenois, vous sera offerte à l'issue de votre visite.

Le + : Xavier Thibaut propose également de vous guider en trottinette électrique dans les rues et les vignes de Pierry.

Magasin ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Visites le lundi de 14h à 18h et du mardi au samedi de 9h à 11h et de 14h à 18h.

■ www.chocolaterie-thibaut.com



Brasserie La Fabule

MARNE



► Venez fabriquer, avec l'aide de Brendan, brasseur, votre propre bière ! Lors d'ateliers, vous apprendrez les bases théoriques du brassage dans une ambiance conviviale. Chaque stagiaire réalise 20 litres de la bière de son choix en utilisant la méthode anglo-saxonne d'infusion mono-palier tout grain.

Le + : trois semaines après, vous reviendrez mettre en bouteille votre production (environ 25 bouteilles de 75cl) que vous pourrez ensuite déguster un mois plus tard, le temps de parfaire la fermentation.

Accueil sur rendez-vous.

■ www.lafabule.com

Brendan Le Moulec
111 avenue de Paris
51000 Châlons-en-Champagne
Port. 07 87 35 00 73



Libre Maquis

MARNE



► Envie de sensations fortes ? Venez découvrir la Champagne en compagnie de rapaces évoluant librement à vos côtés. En petit groupe ou en couple, les oiseaux feront des figures aériennes à vous couper le souffle.

Le + : après avoir fait leur connaissance, ils vous feront le plaisir de venir sur votre poing ganté.

Accueil sur rendez-vous.

■ www.facebook.com/libremaquis

Jean-Jacques Thomas
Ferme du Moulin de la Charmoise

51480 Belval-sous-Châtillon

Port. 06 79 23 98 79



Véronique Montané Photographe

MARNE



Véronique Montané
28 rue des Barres
51120 Soizy-aux-Bois
Port. 07 68 85 15 71

► Photographe freelance spécialisée dans la mise en valeur des personnes et de leurs savoir-faire, Véronique aime travailler avec des personnes dont le savoir-faire et la passion pour leur terroir, font la fierté du département.

Le + : un regard original et passionné sur les hommes et les femmes de Champagne.

Accueil sur rendez-vous.

■ www.veroniqueмонтane.com



Brasserie la Tête de Chou

MARNE



► La brasserie de la Tête de Chou élabore des bières artisanales, brassées à l'eau de source. Benoît vous propose une gamme de 4 bières régulièrement étoffées par des bières éphémères, brassées en quantité limitée. Il vous fera découvrir les secrets de la fabrication de la bière grâce à des visites guidées et des ateliers d'initiation.

Le + : devenez brasseur d'un jour et repartez avec votre bière.

Accueil du mardi au vendredi de 17h à 19h, le samedi de 10h à 12h.

Toute la journée sur rendez-vous.

■ www.tetedechou.fr

Benoît Thomas

Hameau d'Alencourt

51530 Mancy

Port. 06 82 35 85 16



Sacrées Blogueuses

MARNE



Marie-José Da Fonte
51100 Reims

► Les sacrées blogueuses vous emmènent à travers les pages de leur blog à la découverte ou redécouverte des trésors rémois. Dénicheuses de trésors, amatrices de gourmandises, passionnées du web, ambassadrices de Reims, elles ont à cœur de vous faire partager leurs trouvailles.

Le + : un city-guide bilingue reprenant toutes les bonnes adresses.

■ www.sacreesblogueuses.com



City in my bag

MARNE



Sabine Gobert
51100 Reims
Port. 06 74 62 65 87

► City in my bag a créé un nouveau concept de visites de villes, présenté dans des Citybox. Dans un esprit de jeu de piste, vous partirez à la découverte de l'âme et des charmes de la ville de Reims, en vous amusant. Véritable acteur de votre expérience, vous aurez le loisir d'agrémenter votre visite avec les différents cadeaux à ouvrir tout au long du parcours.

Le + : une balade découverte ludique de la ville en famille, entre amis...

Sur réservation.

■ www.cityinmybag.com



Solex Tour

MARNE



Philippe Dambrin
6 rue de la Chapelle
51700 Mareuil-le-Port
Port. 06 43 12 14 90

CléVacances
ACCUEIL ET PROMOTION DU TOURISME

► Découvrez la champagne autrement grâce à Philippe. Passionné, il vous invite à découvrir les villages et les vignes de la vallée de la Marne à la vitesse du fameux Solex, « le vélo qui avance tout seul »... ou presque. Affronter les côtes et les faux-plats deviendra un jeu d'enfant. Nostalgie garantie !

Le + : prolongez votre séjour dans l'une des 3 chambres d'hôtes des propriétaires.

Accueil sur rendez-vous.

■ www.lesmilleetunepierres.com



Randonnées depuis le Village Musée du Der

MARNE



► Anne-Laure est une animatrice qui vous contera mieux que personne le patrimoine naturel et historique de la région du Der. À l'occasion de ses diverses randonnées, vous pourrez y découvrir le panorama de ce territoire, mais aussi sa célèbre faune lors du coucher des grues.

Le + : une animation qui ravira les plus petits comme les plus grands, de toute nationalité.

Sur réservation.

■ www.villagemuseeduder.com

Anne-Laure Hillel
Les Grandes Côtes
51290 Sainte-Marie-du-Lac-Nuisement
Port. 06 11 58 06 09



Bullet 1927

MARNE



Jérôme Collard
BP 77
51160 Aÿ-Champagne
Port. 06 74 85 56 68

► Jérôme vous propose une croisière privée sur la Marne pour 2 à 4 personnes. Vous embarquerez pour une promenade d'1h30, avec possibilité de la prolonger par un pique-nique gourmand au Champagne.

Le + : la promenade se fait sur un bateau hollandais de 1927.

Sur réservation.

■ www.bullet1927.com



L'Impériale de Marie-Antoinette

MARNE



► Marie-Antoinette vous emmène dans un bus à Impériale unique par sa hauteur (3,5 mètres). Vous pourrez admirer les paysages viticoles confortablement installés dans le salon panoramique, à ciel ouvert, spécialement aménagé pour la dégustation du Champagne.

Le + : possibilité de privatiser le bus, pour des balades originales de jour comme de nuit.

Sur réservation.

■ www.imperiale-marie-antoinette.fr

Marie-Antoinette Denois
2 rue Dom Pérignon
51480 Cumières



CAP Orientation

MARNE



Alexandre Chevalet
3 rue Jean Monnet
51500 Sillery
Tél. 03 26 08 54 71



► Sous forme de rallye découverte, CAP Orientation propose de découvrir la Champagne autrement avec une activité ludique et culturelle adaptée à tout public. À l'aide d'une carte, partez à la recherche d'indices en parcourant le village d'Hautvillers, le « berceau du Champagne » ou la ville de Reims, « la Cité des Sacres ».

Également toute l'année, différentes formules d'animation sont proposées : entreprise, groupe amis-famille et enterrement de vie de célibataires.

Le + : ludique, culturel et accessible à toute la famille (adulte et enfant).

En vente dans les offices de tourisme d'Hautvillers, Épernay et Reims.

■ www.cap-orientation.com



Les Montgolfières Champenoises

MARNE



Emmanuel Renoir
51400 Prosnes
Port. 06 64 97 32 61

► Les montgolfières champenoises vous promettent une balade aérienne originale et unique. Envolez-vous une heure durant au-dessus de la Montagne de Reims pour découvrir ce magnifique paysage sous un nouvel angle. Emmanuel Renoir déchiffre avec vous l'architecture des villages, les couleurs des vignes, les paysages champenois...

Le + : à votre atterrissage vous attendent une flûte de champagne, un diplôme et, sur demande, une clé USB contenant le film du vol.

Sur réservation.

■ www.les-montgolfieres-champenoises.com



Vinotilus

MARNE



Sébastien Higonet
51130 Vertus
Tél. 03 26 57 60 37



► Naviguez sur les flots du Lac du Der en compagnie de Sébastien Higonet pour une croisière inoubliable ! Passionné par le nautisme et le patrimoine de la Champagne, Sébastien Higonet propose des journées découvertes qui allient les plaisirs de la voile et ceux de la dégustation de champagne. Des haltes sont programmées chez des vignerons pour des visites de caves et dégustations commentées.

Le + : croisières et circuits pour individuels et groupes.

Nombreuses destinations. Possibilité de prise en charge depuis Paris.

Sur réservation.

■ www.vinotilus.fr



Ranch du Moulin Saint-Martin

MARNE



► Cette ferme pédagogique vous fera découvrir la vie animale et la nature dans un cadre western. Lors de votre visite guidée, menée par des cow-boys et des Indiens, vous découvrirez les animaux ainsi que les décors du Far West qui agrémentent le Ranch. Vous serez amenés à caresser ou nourrir certaines espèces.

Ouvert tous les jours.

■ www.ranchdumoulinstmartin.fr

Fabrice Giquet

**23 rue du Moulin St-Martin
51210 Montmirail
Port. 06 45 16 71 59**



À l'Allure Champenoise

MARNE



Jean-Pierre Damery
51100 Reims
Tél. 03 51 85 44 31



► Découvrez le patrimoine rémois et parcourez les routes à flanc de coteau du vignoble de Champagne à bord de la célèbre 2CV Dolly ! Aujourd'hui, Jean-Pierre Damery et son épouse proposent six circuits différents pour varier les plaisirs au cœur du patrimoine urbain et champêtre. Les amoureux du vignoble se laisseront tenter par une balade dans la Montagne de Reims ou autour de Hautvillers, à la découverte de l'histoire du champagne et de sa fabrication.

Le + : deux véhicules vous attendent. La dernière 2 CV est baptisée Bouton d'Or. Balades toute l'année, capacité d'1 à 6 personnes.

■ www.a-l-allure-champenoise.fr - www.facebook.com/allure.champenoise



Au-delà de Chez Soi

MARNE



► Au-delà de chez soi est un concept unique en France ! Jérôme Ony et Maxime Hubiche ont complètement réaménagé l'intérieur d'un car pour l'organisation de formations et d'ateliers. Si l'avant du car a conservé 14 places assises, permettant le déplacement des participants, l'arrière est une vraie salle de réunion modulable pour accueillir des cours de cuisine, de création de parfums, des ateliers autour du chocolat...

Le + : avec « Bus en vignes », activité au départ d'Épernay, vous assisterez à un atelier chocolat avec la Chocolaterie Thibault et à une dégustation de champagne.

Sur réservation.

■ www.a2dcs.com - www.busenvignes.com

Jérôme Ony

51100 Reims
Tél. 03 51 01 79 45





Aÿ Éco Visite

MARNE



James Richard-Fliniaux
12 rue Roulot
51160 Aÿ
Port. 06 13 49 09 45



► Partez en voiture 100 % électrique pour une visite guidée du vignoble d'Aÿ Champagne et de son village. James Richard Fliniaux, votre guide, chauffeur et vigneron, vous fait découvrir les paysages de la Vallée de la Marne, son métier et ses meilleurs champagnes le temps d'une dégustation au cœur des vignes.

Le + : possibilité de repas et de prise en charge sur votre lieu de résidence. Maximum 3 personnes par voiture. Sur réservation.

■ www.ay-eco-visite.com



Festi'Vallée

MARNE



Vincent Legrand
3 rue de la Chapelle
51700 Festigny
Port. 06 76 03 07 68



► Vincent fonde Festi'Vallée en plein cœur de la Vallée de la Marne en 2015 pour faire partager sa passion pour le quad et le vignoble. Il vous fera découvrir son terroir avec différentes formules de 1h à 5h30, l'histoire de la vigne, les sites historiques et les points de vue spectaculaires. À la fin de la visite guidée, une flûte de champagne vous sera offerte.

Le + : devenez pilote, prenez le contrôle du buggy ou chevauchez le quad le temps d'une visite.

Sur réservation.

■ www.festi-vallee51.fr

My-Avantages champagne-ardenne

150 Jours - Nouveauté - Top 30 - Liste d'Or - Agence - Partenaire -



My Privileges

MARNE



Fabrice Morvan
Tél. 09 72 23 51 97

► My Privileges est un site internet réunissant de multiples prestataires locaux. Il permet aux visiteurs de jouer en ligne pour gagner des cadeaux inédits et ainsi mettre en valeur les activités de loisirs de notre territoire.

Le + : des tarifs avantageux pour faire le plein d'activités.

■ www.my-avantages.com



Au 36...

MARNE



► À Hautvillers, berceau du champagne, au cœur du village de Dom Pérignon, dans la rue qui porte son nom, « Au 36... » est un lieu convivial où vous pourrez vous initier à la dégustation des champagnes. Vous pourrez également découvrir les « Champard'ises », assiette de spécialités locales. Enfin, vous y trouverez un large choix de champagnes au prix producteur.
Le + : dans la même rue, Julie et Mathieu ont ouvert la Maison des Champard'ises où vous trouverez des bijoux, des produits du terroir...
 Ouvert tous les jours, week-end et jours fériés de 10h30 à 18h, fermé les lundis.

■ www.au36.net

Julie et Mathieu Valade
 36 rue Dom-Pérignon
 51160 Hautvillers
 Tél. 03 26 54 78 38



Centre de Tourisme Équestre Champ'A'Cheval

MARNE



Ingrid Hirault
 Voie Communale
 dite de Voilpreux
 Lieu-dit La Rivière
 51130 Bergères-les-Vertus
 Port. 06 30 59 49 66

► Ingrid Hirault a créé son centre de tourisme équestre en 2012 pour partager avec le plus grand nombre sa passion du cheval. En balade montée, en attelage ou avec un âne de bât, elle vous guide à travers le vignoble pour une ou plusieurs journées. Cette activité conviviale est ouverte à tous et à tous les niveaux.
 Sur réservation. Balades possibles toute l'année.

■ www.champacheval.fr



Pré en Bulles

MARNE



► Situé au cœur du vignoble champenois à Trépail, « Pré en Bulles » vous offre un spectacle ingénieux et très créatif. Vous découvrirez, à travers une surprenante scénographie, les légendes et les secrets du champagne. « Pré en Bulles » est aussi un lieu de réception pour organiser tous vos événements privés ou vos séminaires d'entreprise. Des hébergements (gîtes et chambres d'hôtes) sont à votre disposition pour prolonger le plaisir et visiter la Champagne qui pétile !
Le + : dégustation de champagne. Possibilité de loger jusqu'à 30 personnes. Au départ du GR 14 et du sentier pédagogique des loges de vignes. Activités ludiques. Team building. Chasse au trésor sur le terroir de Trépail.
 Ouvert toute l'année, sauf le 25 décembre, du lundi au vendredi de 10h à 18h, les week-ends et jours fériés de 10h à 19h.

■ www.pre-en-bulles.com

Julien Gérard-Maizières
 2 rue du Stade
 51380 Trépail
 Tél. 03 26 53 50 00





Le Camion à Bulles

MARNE



Hugues Pereira
35 rue de la Libération
51500 Mailly-Champagne
Tél. 03 26 49 41 33

► Ce camion constitue pour les vignerons un outil à part entière pour la commercialisation de leur Champagne. Tout a été pensé pour que la location soit la plus rapide, personnalisable et la plus simple possible pour les professionnels de la viticulture.

Le + : personnalisation complète.

Accueil sur rendez-vous.

www.facebook.com/lecamionabulles



La Fine Bulle

MARNE



Malika Florance
17 et 21 rue Gambetta
51200 Épernay
Tél. 03 26 32 05 37

► Passez la porte de « La Fine Bulle » et entrez dans un univers chaleureux et convivial entièrement dédié au champagne. Malika Florance souhaite faire connaître à ses visiteurs tous les territoires de l'appellation et un grand nombre de producteurs. L'espace boutique met à l'honneur les cuvées de vignerons et celles de Maisons prestigieuses. La découverte se poursuit dans l'espace dégustation.

Le + : Malika tient également un restaurant typiquement champenois, dans la même rue.

Ouvert tous les jours de 10h à minuit. Entrée libre.

www.la-finebulle.com



Ambassade du Champagne

MARNE



Léo Gailhac
et Adrien Ruggirello
59 rue Pierre Taittinger
51100 Reims
Tél. 03 51 42 62 11

► ADC vous délivre la plus fine sélection des grands champagnes de vignerons. Nos viticulteurs passionnés utilisent les méthodes traditionnelles purement champenoises pour vous proposer des cuvées authentiques, principalement issues de vignobles classés Premiers et Grands Crus. Plongez au cœur d'une sélection unique au monde. Partez à la rencontre de nos vignerons aux travers de nos circuits de visites œnouristique insolites !

Le + : pour un séjour en Champagne sur-mesure.

Sur réservation.

www.ambassade1927.com



Éducavin

MARNE



► Découvrez, flûte à la main, une dégustation originale et conviviale dans les vignes avec Geoffrey Urban, ambassadeur français du champagne. Parcourez les vignes à la découverte des terroirs, de la viticulture, des assemblages et de la dégustation du champagne. Vous pourrez savourer des champagnes parcelles sur leurs parcelles d'origine.

Le + : Geoffrey Urban propose également des ateliers avec le bus « Au-delà de Chez Soi ».

Pour les groupes de 10 à 30 personnes. Sur réservation.

■ www.educavin.com

Geoffrey Urban

51100 Reims

Port. 06 61 87 87 66



Les Secrets du Vin

MARNE



Marie-Anne Louvet
149 rue Croix Saint-Marc
51100 Reims
Port. 06 50 38 93 69



► Œnologue et fille de vigneron, Marie-Anne Louvet transmet sa passion du vin à travers diverses activités ludiques et conviviales : ateliers « découverte », apéritifs œnologiques, stages, journée de visites en Champagne... Elle peut vous recevoir dans un espace dédié à la dégustation, à deux pas du centre-ville de Reims.

Sur réservation.

■ www.lessecretsduvin.net



C & Sens L'aromathérapie ludique

MARNE



► Réveillez vos sens avec l'aromathèque de C&Sens ! Passionnée par les huiles essentielles, Carole Denize vous dévoile leurs multiples secrets et utilisations. Son atelier « Dégustation olfactive et gustative de champagne » vous permet de découvrir le champagne autrement, avec une « dégustation olfactive » d'huiles essentielles, dont les fragrances se rapprochent de celles des champagnes, suivie d'une dégustation de trois cuvées de viticulteurs partenaires.

Par cette approche originale et sensorielle, Carole vous invite à comprendre la subtilité des assemblages, la richesse des cépages et l'identité du terroir.

Le + : Carole propose aussi de nombreux autres ateliers (création de parfums, produits de beauté, produits d'entretien) et des activités pour les entreprises et événements, tels que le bar à parfum ou le logo olfactif.

Sur réservation par téléphone uniquement.

■ www.cetsens.fr

Carole Denize

51480 Venteuil

Port. 06 73 07 17 34





Gîte des Écuries de Chamery

MARNE



Caroline Arduin-Dusanter
Route Départementale 22
51500 Chamery
Port. 06 87 96 70 69

► Pour un séjour totalement dépaystant et familial à deux pas de Reims et d'Épernay, les gîtes des écuries de Chamery sont LA bonne adresse ! Caroline Arduin-Dusanter, la maîtresse des lieux, vous accueille dans l'un de ses cinq gîtes, chacun dans une thématique différente, situés au-dessus... des écuries !

Le + : les gîtes proposent des équipements de grand confort, comme la piscine couverte et chauffée à 28 °C toute l'année.
Sur réservation.

■ www.gitechamery.fr



Aux Gîtes du Bonheur

MARNE



Pierre Le Thiès
18 rue du Lac
51290 Châtillon-sur-Broué
Tél. 03 26 74 64 66
Port. 06 07 06 43 04



► Pierre vous accueille avec le plus grand soin dans ses gîtes classés 3 et 4 épis où détente et satisfaction sont les maîtres mots des lieux. Vous pourrez vous reposer et vous ressourcer avec ses nombreuses activités de bien-être, telles que le jacuzzi, le sauna et la piscine, ou parmi le large choix de soins mis à disposition.

Le + : vivez un baptême Ferrari sur route en tant que passager et profiter du vrombissement du moteur d'une voiture d'exception.
Sur réservation.

■ www.gitesdubonheur.fr



Chambres d'hôtes Les Aneries

MARNE



Céline Martin-Prin
24 Grande Rue
51800 Braux-Saint-Rémy
Port. 06 80 68 48 23

► Idéalement situés, entre vignoble, forêt et sites historiques, Céline et Damien vous ouvrent les portes de leurs trois chambres d'hôtes (3 épis Gîtes de France) et de leur exploitation agricole. Ces agriculteurs vous font découvrir leur ferme et vous font partager leur passion des ânes. Ils sauront également vous conseiller les activités qui vous correspondent pour mieux connaître l'Argonne, territoire empreint d'histoire, où les loisirs de pleine-nature sont nombreux.

Le + : pour voir grandir les ânonnes, suivez la page Facebook Les Âneries.
Sur réservation.

■ www.lesaneries.com - www.facebook.com/LesAneries





Gîte Le Revers de Vignat JS. Briche MARNE



► Situés sur la Route Touristique du Champagne, Julie et Stéphane Briche vous ouvrent leurs portes et celles des Coteaux Vitryats pour vous faire découvrir leur passion et le vignoble. Avec l'activité « des Vignes aux Bulles », ils vous mèneront sur leur parcelle pour vous expliquer leur métier, le travail dans les vignes, les phases d'élaboration du champagne et vous feront déguster leurs cuvées.

Le + : pour prolonger l'expérience, vous pouvez séjourner dans leur gîte « Le Revers de Vignat » d'une capacité de 10-15 personnes (Gîtes de France 3 épis).

Pour individuels et groupes. Sur réservation.

■ www.champagnejsbriche.com - www.reversdevignat.com

Julie et Stéphane Briche
58 rue de Choiset
51300 Loisy-sur-Marne
Port. 06 85 67 27 56



Bien-être au Château MARNE



Fabrice Provin
2 Grande Rue
51340 Bignicourt-sur-Saulx
Tél. 03 26 74 16 22



► Le pari de Fabrice a été de restaurer un monument historique abandonné depuis plus de 50 ans pour y créer des hébergements (2 gîtes et 5 chambres d'hôtes) et y organiser des séminaires et des stages tournés vers le bien-être : préparation à la retraite, prévention santé, accompagnement du deuil...

Le + : lieu historique atypique, qui peut être facilement privatisé. Service de qualité et raffiné. Hébergements certifiés écogestes.

Sur réservation.

■ www.chateaubignicourt.com



La Poterne MARNE



► Charlotte vous accueille dans sa maison indépendante située à quelques pas de l'Avenue de Champagne et à 5 minutes à pied du centre ville et de la gare d'Épernay. Les chambres, réparties sur 2 étages, sont spacieuses et décorées avec soin.

Le + : endossez, le temps d'une demi-journée, le rôle d'un vigneron et découvrez les secrets de vignoble du Champagne avec sa soeur Margot. La visite se conclut par un apéritif champêtre au milieu du vignoble avec dégustation de vins de Champagne et de produits du terroir.

Accueil sur rendez-vous.

■ www.lapoterne.com

**Charlotte Castagnola
et Margot Laurent**
14 rue de la Poterne
51200 Épernay
Tél. 09 82 27 86 75



Tonnellerie de Champagne-Ardenne

MARNE

Cauroy-les-Hermonville

Châlons-en-Ch.



Jérôme Viard
1 rue du Bouillon
51220 Cauroy-les-Hermonville
Tél. 03 26 61 57 58

► Les activités de la Tonnellerie de Champagne sont directement liées aux besoins des maisons et vigneronns de Champagne. Jérôme Viard vous ouvre les portes de la dernière tonnellerie à fabriquer des fûts traditionnels champenois et vous fait partager sa passion et son savoir-faire. La visite, de 45 minutes, peut se clôturer par une dégustation de plusieurs cuvées de vins de Champagne élevées en fût de chêne.

Le + : Jérôme recycle de vieux tonneaux en objets de décoration (tabourets, chaises, tables...).

Visites sur rendez-vous.

■ www.tonnellerie-artisanale.com



Atelier de la Main de Massiges

MARNE

Massiges

Châlons-en-Ch.



Raymond Kneip
11 rue de Virginy
51800 Massiges
Tél. 09 77 92 34 65



► Cet artisan, primé Meilleur Ouvrier de France et labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant, fabrique des ornements de toiture, girouettes, coq de clocher... Raymond vous propose la visite de son atelier-musée construit par lui même selon les traditions de constructions anciennes, commente les vitrines de collections d'outils anciens, d'objets d'art populaire (pour certains datés du XV^e siècle), de sculptures...

Le + : un atelier de démonstration dans lequel Raymond vous transmet sa passion !

Ouvert les jours fériés et pendant les vacances scolaires.

Sur rendez-vous en dehors des week-ends et jours fériés.

■ www.lesgirouettes.fr



Chambres d'hôtes La Chevalée

MARNE

Hautvillers

Châlons-en-Ch.



Cécile Bord
53 rue Henri Martin
51160 Hautvillers
Tél. 03 26 51 52 24

► Cécile saura vous accueillir et faire en sorte que vous repartiez avec le meilleur souvenir en tête. Ses quatre chambres d'hôtes (4 épis Gîtes de France), situées au cœur du vignoble Champenois, sauront vous charmer avec leurs vues imprenables sur les vignes. Amis cavaliers, des box sont mis à disposition de vos montures pour qu'elles puissent se reposer.

Le + : accueil chez un vigneron avec possibilité de déguster le champagne de la maison.

Sur réservation.

■ www.lachevalée.com



JEUNES TALENTS DU TOURISME

Découvrez la Champagne, la Marne autrement !

Ce guide vous propose des activités ORIGINALES et AUTHENTIQUES. Elles ont toutes à leur tête de jeunes entrepreneurs, hommes et femmes, animés par leur passion et leur enthousiasme, et qui ont relevé le défi de créer leur activité. Les prestations touristiques qu'ils vous proposent révèlent tout leur savoir-faire, et leur envie de mettre en lumière le terroir et les richesses du département. Hébergements originaux, restaurants mettant à l'honneur une cuisine locale, initiation à la dégustation, activités insolites... C'est pour toutes ces raisons qu'elles ont été sélectionnées par un jury de spécialistes, réunis pour le concours des Jeunes Talents du Tourisme.

LÉGENDE & PICTOGRAMMES



Lauréat Jeune Talent du Tourisme.



Lauréat Jeune Talent du Champagne.



Label régional identifiant les structures équipées pour l'accueil spécifique des cyclotouristes.



Label Gîtes de France, premier réseau européen d'accueil chez l'habitant.



Charte départementale regroupant les prestataires engagés dans une démarche de développement durable.



Label national Vignobles & Découvertes vous garantissant un accueil de qualité dans plus de 500 prestations œnotouristiques en Champagne.



Label garantissant un accueil efficace et adapté aux besoins des personnes en situation de handicap.



Premier réseau de vente directe de produits fermiers et de tourisme à la ferme.



Label national de l'excellence du « made in France ».



Label regroupant des chambres d'hôtes, des locations de vacances et des gîtes.

ILS ONT ÉTÉ JEUNES TALENTS (structures fermées) :

- Nacer Chennoufi - Auberge Saint-Vincent à Ambonnay.
- Jérôme Schmitt - Cabaret des Secrets à Vauciennes.

Crédit photo couverture : AC. Mécuson_CDT Marne / S. Millot_CCB / Trot'in Pierry / Aÿ Éco Visite / Air Tonic / Au 36.
Crédit photo pages intérieures : JTTV / DitesNousTout / A l'Allure Champenoise / Ambassade du Champagne / Au 36 / Auberge Saint-Vincent / Au-delà de Chez Soi / Aÿ Éco Visite / Bien-être au Château / C&Sens / Cap Orientation / Champ'à Cheval / Chocolaterie Thibaut / Dom Caudron / Educavin / Gîtes des Écuries de Chamery / JS Briche / La Cav'O Truffes / La Fine Bulle / La Table d'Anna / Ladies Bubbles / Les Aneries / Les Secrets du Vin / Montgolfières Champenoises / Pré en Bulles / Ranch du Moulin Saint-Martin / Tonnellerie de Champagne-Ardenne / Vinotilus / Damien Engrand_L'Union / Sébastien Chauchot Photographe / S. Millot_CCB / AC. Mécuson_CDT Marne / Aux Gîtes du Bonheur / La Chevalée / Festi'Vallée / Randonnées depuis le village musée du Der / My Privilèges / Bières et Tentations / Champagne Julien Chopin / Champagne Vincent Gobert / Champagne Le Gallais / Bullet 1927 / Sacrées Blogueuses / City in my bag / L'Impériale de Marie-Antoinette / O'Producteurs / Brasserie La Tête de Chou / La Ferme du Moulin / Champagne Charles Mignon / Champagne Voirin-Jumel / Raymond Kneipp / Christophe Manquillet / La Poterne / Charles Lafon / Hugues Pereira / Edouard Lantenois / V. Chambron / Ariane Abrard / Nathalie Spielmann / Nicolas Kapelski / P. Dambrin / Rachel Passion Photo / Véronique Montané.

La CHAMPAGNE *a du talent !*



Jeunes Talents du Tourisme

Des activités touristiques sélectionnées pour leur originalité



La CHAMPAGNE
LA MARNE

www.tourisme-en-champagne.com