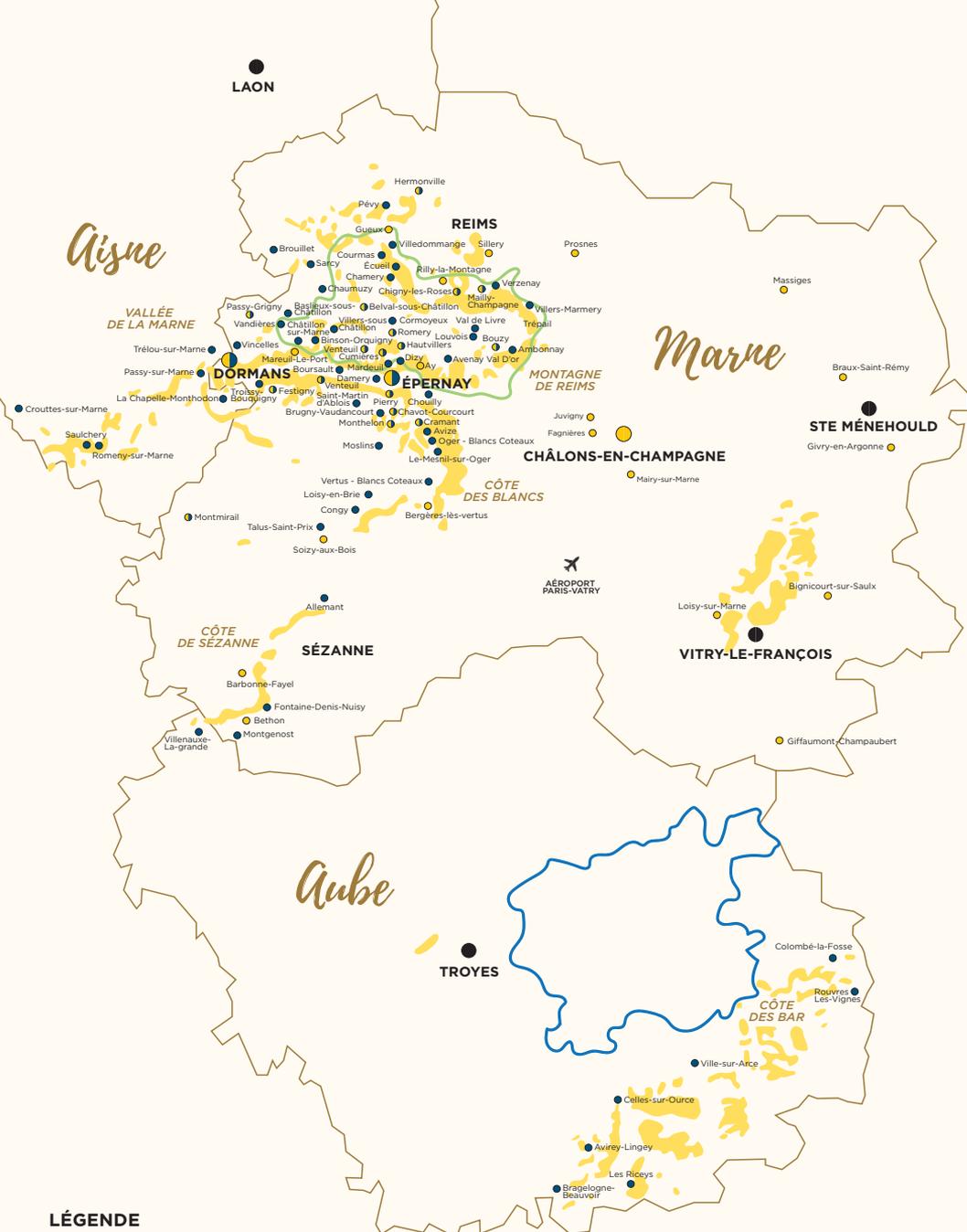




TALENTS *Insolites*

DE LA
CHAMPAGNE
—
**CHAMPAGNE
HIDDEN
GEMS**



LÉGENDE

- Jeunes Talents du Champagne
- Jeunes Talents du Tourisme
- Jeunes Talents du Champagne et du Tourisme
- ▭ Parc naturel régional de la Montagne de Reims
- ▭ Parc naturel régional de la Forêt d'Orient
- Implantation du vignoble de Champagne

Sommaire

4

LA MARNE EN CHIFFRES LA MARNE, THE MAIN NUMBERS	4
LE CHAMPAGNE EN CHIFFRES CHAMPAGNE IN NUMBERS	5

8

LES JEUNES TALENTS DU TOURISME	
ARTISANAT CRAFT	8
CHAMPAGNE ET ŒNOTOURISME CHAMPAGNE AND ŒNOTOURISM	9
HÉBERGEMENTS ACCOMMODATION	17
LOISIRS RECREATION	22
PRODUITS DU TERROIR LOCAL SPECIALITIES	33
RESTAURANTS RESTAURANTS	37

39

LES JEUNES TALENTS DU CHAMPAGNE	
AUTOUR DE CHÂTEAU-THIERRY	40
AUTOUR DE DORMANS	43
AUTOUR D'ÉPERNAY	51
AUTOUR DE REIMS	74
AUTOUR DE SÉZANNE	83
DANS LA CÔTE DES BAR	89

94

LES JEUNES TALENTS DU CHAMPAGNE & DU TOURISME	94
--	----

La Marne

EN CHIFFRES / La Marne, the main numbers

45
MINUTES
DE PARIS
EN TGV

45 minutes from
Paris by TGV



4 GARES
TGV
4 TGV stations

Reims, Champagne-Ardenne
(Bezannes), Châlons-en-Champagne,
Vitry-le-François



1 AÉROPORT
PARIS-VATRY
1 airport



3

SITES INSCRITS
AU PATRIMOINE
MONDIAL
DE L'UNESCO

3 Unesco World Heritage sites

Les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne :
Coteaux historiques d'Hautvillers, Ay, Mareuil sur Ay ;
Colline Saint Nicaise à Reims ; Avenue de Champagne
et Fort Chabrol à Epernay

Le Chemin de Saint-Jacques de Compostelle avec :
les étapes de la collégiale et le musée du Cloître
Notre-Dame-en-Vaux à Châlons-en-Champagne et
la Basilique Notre-Dame de l'Épine

**L'ensemble de la Cathédrale Notre-Dame, Palais du
Tau, Basilique et Musée Saint-Remi à Reims.**

3

COMMUNES
PETITES CITÉS
DE CARACTÈRE

3 « Petites Cités de Caractère »
(little towns of character)

CORMICY

SAINTE-MÉNEHOULD

SÉZANNE



9
RESTAURANTS
ÉTOILÉS

9 Michelin-starred restaurants

**L'ASSIETTE
CHAMPENOISE**
Tinqueux

LES CRAYÈRES
Reims

LE RACINE
Reims

LE MILLÉNAIRE
Reims

LE FOCH
Reims

L'ANGLETERRE
Châlons-en-Champagne

LE GRAND CERF
Montchenot

LES BERCEAUX
Epernay

LE ROYAL CHAMPAGNE
Champillon

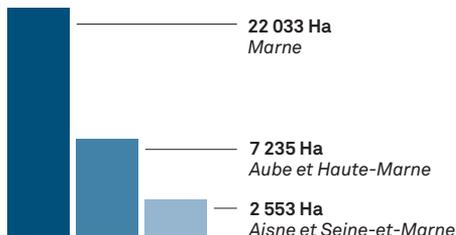
Le Champagne

EN CHIFFRES / Champagne in numbers

sources : chiffres 2019, CIVC



33 821
HECTARES

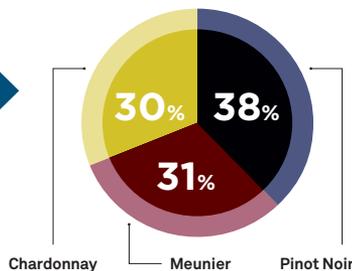


360
**MAISONS
DE CHAMPAGNE**
360 Champagne houses

140
COOPÉRATIVES
140 cooperatives

16 100
VIGNERONS
16 100 growers

LES
CÉPAGES



319
**CRUS
(COMMUNES)**
319 crus (villages)



dont

**COMMUNES
GRAND CRU**
17 Grand Cru villages

MONTAGNE DE REIMS:
Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy, Ambonnay, Ay, Bouzy, Louvois, Beaumont-sur-Vesle, Mailly Champagne, Puisieulx, Sillery

CÔTE DES BLANCS:
Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry



+ DE
301 MILLIONS
**BOUTEILLES
EXPÉDIÉES**
over 301 bottles shipped

50% France
50% Export



10
**PREMIERS MARCHÉS
EXTÉRIEURS**
10 key external markets

1. ROYAUME-UNI
2. ÉTATS-UNIS
3. JAPON
4. ALLEMAGNE
5. BELGIQUE

6. ITALIE
7. AUSTRALIE
8. SUISSE
9. ESPAGNE
10. SUÈDE

Les Jeunes

TALENTS

Le concours des Jeunes Talents valorise des professionnels créatifs et qui témoignent d'un savoir-faire remarquable. Ces professionnels sont sélectionnés par des jurys de spécialistes réunis lors des concours des Jeunes Talents du Tourisme et des Jeunes Talents du Champagne.

La brochure présente les finalistes et les lauréats des 2 concours : des prestations touristiques (hébergements originaux, restaurants mettant à l'honneur une cuisine locale, initiation à la dégustation, activités insolites...) et des vigneronnes (héritières d'une longue tradition familiale et avides de traduire leur propre personnalité dans leurs vins).

Elle permet de découvrir la Champagne autrement avec des activités originales et authentiques. Ces hommes et ces femmes révèlent tous leur savoir-faire et leur envie de mettre en lumière le terroir et les richesses de leur territoire.

The Young Talent competition promotes creative professionals who display remarkable know-how. These professionals are selected by juries of specialists brought together for the Young Talents in Tourism competition and the Young Talents in Champagne competition.

The brochure presents the finalists and winners of the 2 competitions: tourist offerings (unusual accommodation, restaurants showcasing local cuisine, tasting initiations, unique activities...) and winemakers (heirs to a long family tradition and keen to make their own mark on their wines).

It allows you to discover Champagne in a different way, with original, authentic activities. These men and women reveal their knowledge and their desire to highlight the terroir and treasures of their land.



Comprendre

LES LOGOS & PICTOS

LEGEND KEY



LAURÉATS
JEUNES TALENTS DU TOURISME



LAURÉATS
JEUNES TALENTS DU CHAMPAGNE



LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES
Label national vous garantissant un accueil de qualité dans plus de 500 prestations œnotouristiques en Champagne.
A national designation that guarantees a high-quality welcome in over 500 wine tourism sites in Champagne.



VIGNERON INDÉPENDANT
Le vigneron indépendant cultive sa vigne, élève et commercialise lui-même son vin.
Independent winemakers grow and tend their vines and produce and sell their wine themselves.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Organic agriculture



CERTIFICATION HVE
Haute Valeur Environnementale
High Environmental Value



CERTIFICATION VDC
Viticulture Durable en Champagne
Sustainable Viticulture in Champagne certification



PARC NATUREL RÉGIONAL
DE LA MONTAGNE DE REIMS
Communes incluses dans le périmètre du Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims
Municipalities located within the boundary of the Montagne de Reims Regional Natural Park



LABEL ENTREPRISE
DU PATRIMOINE VIVANT
Label national de l'excellence du « made in France ».
"Made in France" national designation of excellence.



LA CHAMPAGNE,
REFINED ART DE VIVRE
Marque œnotouristique regroupant un réseau d'ambassadeurs de la destination La Champagne.
La Champagne, refined art de vivre is a wine tourism brand that brings together a network of destination ambassadors for La Champagne.



CHARDONNAY



ROSÉ



PINOT



ASSEMBLAGE



VIGNERON COOPÉRATEUR



HÉBERGEMENTS / ACCOMMODATION



ARTISANAT / TRADES & CRAFT



RESTAURANTS / RESTAURANTS



CHAMPAGNE ET ŒNOTOURISME
CHAMPAGNE AND ŒNOTOURISM



LOISIRS / RECREATION



PRODUITS DU TERROIR
LOCAL SPECIALITIES



JEUNES TALENTS
DU *Tourisme*



Raymond Kneip

ATELIER DE LA MAIN DE MASSIGES

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...

—
This particular craftsman has been awarded the Meilleur Ouvrier de France (Best Worker in France) title and Entreprise du Patrimoine Vivant (Living Heritage Company) label for his work, which includes roof ornaments, weather vanes and weathercocks. Raymond enjoys showing visitors around the workshop-museum that he built himself in keeping with ancient building traditions. He will tell you all about his displays of old tools, popular objects d'art (some date from the 15th century) and sculptures.



Jérôme Viard

TONNELLERIE DE CHAMPAGNE-ARDENNE

Les activités de la Tonnellerie de Champagne, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, sont directement liées aux besoins des maisons et vigneronnes 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. Différentes formules de visite et animations ludo-œnologiques à découvrir

—
The work carried out by the Tonnellerie de Champagne, called Entreprise du Patrimoine Vivant, is directly related to the needs of Champagne's Maisons and winegrowers. Jérôme Viard has opened the doors of his cooperage – the last to make traditional champagne barrels – to share his passion and skills with visitors. Different tour options and fun wine activities to discover.



Le + : Jérôme recycle de vieux tonneaux en objets de décoration (tabourets, chaises, tables, seau à champagne, pot à crayons...).

Jérôme also recycles old barrels and turns them into decorative objects such as stools, chairs, tables, champagne buckets and pencil pots.



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

He also runs a demonstration workshop in which his passion comes to the fore !



Lieu dit "La Vauvarée"
51220 Hermonville
Tél. +33 (0)3 26 61 57 58

Accueil sur rendez-vous..
Visits by appointment.



TONNELLERIE-ARTISANALE.COM



11 rue de Virginy
51800 Massiges
Tél. +33 (0)9 77 92 34 65

Ouvert les jours fériés et pendant les vacances scolaires.
Sur rendez-vous en dehors des week-ends et jours fériés.

Open on public holidays and during school holidays. By appointment outside of weekends and public holidays.



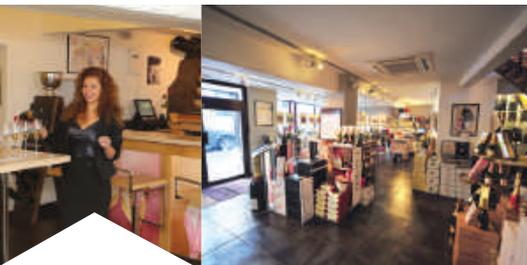
LESGIROUETTES.FR

Malika Florance

LA FINE BULLE

Passez la porte de « la Fine Bulle » et entrez dans un univers chaleureux et convivial entièrement dédié au champagne. Malika 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.

Walk through the door of "La Fine Bulle" and enter a friendly, welcoming world dedicated to champagne. Malika is keen to show visitors as many different appellations and producers as possible. Her shop features a variety of cuvées from winegrowers and prestigious Maisons. Tastings take place in a special tasting area.



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

Malika also runs a typical Champagne restaurant in the same street.



17 rue Gambetta
51200 Épernay
Tél. +33 (0)3 26 32 05 37

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

Open every day from 10 am to midnight.
Free entry.

LA-FINEBULLE.COM



Carole Denizé

C & SENS

Réveillez vos sens avec l'aromathèque de C&Sens ! Passionnée par les huiles essentielles, Carole 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.

Awaken your senses with the C&Sens aroma collection! Passionate about essential oils, Carole is only too willing to talk about their many secrets and uses. Her "Champagne taste and smell workshop" is an unusual way to discover champagne – through an "olfactory tasting" of essential oils whose fragrances are similar to champagne – followed by a tasting of three different cuvées from partner winegrowers. Carole uses this original, sensory approach to introduce you to the subtlety of a blend, the richness of a grape variety and the identity of a 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.

She also offers a number of other workshops (perfume-making, beauty products, cleaning products), corporate activities and special events like a perfume bar and scent branding.



1 rue du Banc de Pierre
51480 Venteuil
Port. +33 (0)6 73 07 17 34

Sur réservation par téléphone uniquement.

Telephone booking required.



CETSENS.FR



Geoffrey Urban

EDUCAVIN

Découvrez, flûte à la main, une dégustation originale et conviviale dans les vignes avec Geoffrey, 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.

Raise your glass and join Geoffrey, French champagne ambassador, for a tasting like no other! Travel through the vineyards and explore the different terroirs, winegrowing methods, blends and tastes that make up the world of champagne. You can taste parcel-based champagnes as you stand in the parcels they came from!

Julie et Mathieu Valade

AU 36...

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.

In Hautvillers, the birthplace of champagne, lies the village of Dom Pérignon. In the centre of the village is a street of the same name. In this street, "Au 36..." is the perfect choice for your first introduction to champagne tasting. You can also order a platter of "Champard'ises" or local specialities. And there is a wide range of champagnes at cellar door prices.



Le + : La Maison des Champard'ises où vous trouverez des bijoux réalisés avec des capsules de Champagne, des souvenirs et des produits du terroir.

The Maison des Champard'ises gives you the opportunity to buy souvenirs, local produce and jewellery made from Champagne capsules.

Le + : Geoffrey vous fait ressentir La Champagne à travers des circuits sur-mesure, dégustations à thèmes et team-building

Geoffrey gives you the opportunity to feel what Champagne is about through tailored, themed tastings and team-building.



36 rue Dom Pérignon
51160 Hautvillers
Tél. +33 (0)3 26 51 58 37

Ouvert tous les jours, week-end et jours fériés de 10h30 à 18h, fermé les lundis.

Open every day except Monday, including weekends and public holidays, from 10.30 am to 6 pm.



AU36.NET



51100 Reims
Port. +33 (0)6 61 87 87 66

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

For groups of 10 to 30 people. Bookings required.



EDUCAVIN.COM

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

Jean-Baptiste Martin

LA CAVE D'ÉDOUARD

Dans un esprit très personnel, la Maison propose aux visiteurs de poser un regard moderne et ludique, dans le respect du savoir-faire traditionnel, sur le vin le plus prestigieux du monde. La famille Martin a ainsi rénové le caveau de dégustation familial avec l'objectif d'en faire un espace à part entière. Désormais, La Cave d'Edouard plonge les visiteurs dans l'univers de la Maison familiale, et accueille des expositions régulières d'artistes et notamment de street artists. Un concept qui permet d'offrir une expérience de dégustation unique, parce que l'art magnifie à la perfection ce savoir-faire vigneron transmis de père en fils.

With a very personalised service, the Maison offers visitors a modern, fun way of looking at the most prestigious wine in the world, while respecting traditional expertise. The Martin family renovated the family tasting cellar with the aim of making an entirely unique space. Since then, the Cave d'Edouard has immersed visitors in the world of the family champagne house, and welcomes regular exhibitions from artists, especially street artists. A concept which enables a unique tasting experience, as the art magnifies the perfection of this expertise transmitted from father to son.



Nicole Kulhaneck

SOPHROLOGIE NICOLE KULHANECK

Grâce à la sophrologie, Nicole accompagne ses clients vers un mieux-être, en les invitant à être davantage à l'écoute de leur corps et de leurs émotions. Cette méthode psycho-corporelle permet de glisser vers une relaxation profonde tout en renforçant la conscience des sensations corporelles pour vivre pleinement l'instant présent. Une expérience sensorielle singulière, qui a inspiré à Nicole Kulhaneck un atelier associant sophrologie et champagne pour une dégustation unique en pleine conscience.

She accompanies her clients towards a state of well-being thanks to sophrology, by inviting them to listen to their bodies and emotions. This psycho-corporal method allows you to slip towards deep relaxation while reinforcing the conscience of bodily sensations to live fully in the present moment. A unique sensory experience, which inspired Nicole Kulhaneck to create a workshop combining sophrology and champagne for a unique tasting with full awareness.



Le + : Nicole est également certifiée en hypnose (Méthode Angélie, associant hypnose Ericksonienne, symbolique, conversationnelle et spirituelle). Une autre pratique thérapeutique qu'elle met à la disposition de ses clients pour les aider à dépasser leurs peurs, à mieux gérer le stress ou encore à retrouver confiance.

Nicole is also certified in hypnosis (Méthode Angélie, associating Ericksonian, symbolic, conversational and spiritual hypnoses). This is another form of therapy she offers her clients to help them conquer their fears, manage their stress or even regain confidence.



Le + : À la fin de votre visite, une flûte de Champagne Edouard Martin vous sera offerte. De quoi ajouter un moment de dégustation gustative à celui du spectacle des yeux.

At the end of your visit you will receive a complimentary glass of Edouard Martin champagne. Add a moment of tasting discovery to the visual spectacle.



3 rue Aristide Briand
51150 Bouzy
Tél. +33 (0)3 26 53 97 74



CHAMPAGNE-MARTIN.COM



11 Grande Rue
51240 Mairy-sur-Marne
Port. +33 (0)6 14 71 42 91

NICOLE-KULHANECK.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Marc Brissiaud

MAIL BOXES ETC.

Spécialiste des envois nationaux et internationaux, Mail Boxes Etc. vous propose ses services d'expédition et d'emballage pour vous permettre de ramener à la maison un peu de votre séjour en Champagne ! Avec ses partenaires UPS, DHL et FEDEX, l'agence de Reims gère les expéditions de Champagne et effets personnels à travers le monde (la société possède l'agrément Vins, Œuvres d'Arts et Effets personnels). Grâce à ces services, de plus en plus de professionnels du Champagne proposent l'expédition de bouteilles achetées lors des visites sur place et enrachent ainsi l'histoire œnotouristique avec leurs clients.

Specialising in national and international deliveries, Mail Boxes Etc. offers its shipment and wrapping services to allow you to take a little part of your stay in Champagne home with you! With its partners UPS, DHL and FEDEX, the Reims agency manages shipments of champagne and personal effects around the world (the company has approval for Wines, Works of Art and Personal Effects). Thanks to these services, more and more champagne professionals offer shipment of bottles bought on visits, a great way to start their wine tourism journey with their clients.

Le + : L'équipe gère le retrait chez les vignerons, cavistes ou Maisons de Champagne, réalise l'emballage, et se charge des documents douaniers pour les livraisons à l'international. À noter : tous les emballages sont fabriqués en France et 100% recyclables.

The team manages collection of your purchase from winegrowers, wine merchants or Champagne houses, packages it, and takes care of the customs documents for international deliveries. Please note: all packaging is made in France and is 100% recyclable.



76 rue Chanzy
51100 Reims
Port. +33 (0)7 68 13 31 73

MBEFRANCE.FR

Champagne Dom Caudron

Découvrez les coulisses de l'élaboration du Champagne Dom-Caudron : du premier pressoir des vigneron 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 leurs champagnes (achat sur place possible). Amateurs et néophytes seront immergés dans l'univers unique et prestigieux du Champagne.

Take a look behind the scenes at how Dom Caudron champagne is made: from the first wine press used by the winegrowers in Passy-Grigny to the current modern vat room, not forgetting the eco-museum, pressing centre and cinema room, where you can watch a 20-minute film about the process of turning vines into wine. Your visit concludes with a champagne tasting (champagnes available for purchase). Aficionados and novices will thoroughly enjoy their immersion in the unique and prestigious world of champagne.



DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE



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

Themed tastings available (pairings with chocolate, cheese and regional specialities) and wine-based games. Tailor-made events.



10 rue Jean York
51700 Passy-Grigny
Tél. +33 (0)3 26 52 45 17

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

Open all year round from Monday to Sunday, 10 am to 1 pm and 2 pm to 5.30 pm (closed on Tuesdays). Bookings required.



DOMCAUDRON.COM

L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Mathilde Bonnerie, Christine Scher-Serillano et Stéphanie Waris

LADIES BUBBLES

Christine, Mathilde et Stéphanie, trois vigneronnes passionnées, vous proposent une journée de visite sur leurs trois domaines représentant trois terroirs 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 !

Christine, Mathilde and Stéphanie, three winegrowers passionate about their work, offer one-day tours of their three estates dotted around the Champagne winegrowing region in Côte des Blancs, Montagne-de-Reims and Vallée de la Marne. A shuttle will take you from one to the other. These "Bubble Ladies" will share their trade secrets in a warm and friendly atmosphere, where you will find out more about their history, their philosophy and their champagnes, of course!



Emmanuel Chopin

CHAMPAGNE JULIEN CHOPIN

Emmanuel a repris le savoir faire de son père et de son grand père. Il vous fait déguster son Champagne et son ratafia qui allient tradition et originalité. 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...

Emmanuel has inherited the skills of his father and grandfather. Enjoy a tasting of his champagne and Ratafia, which blend tradition with originality. Behind the doors of Champagne Chopin, a raft of exciting activities await, whether you're a connoisseur or just want to know more. These include gourmet and effervescent experiences, and discovery Saturdays.

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

All three are members of the Independent Winegrowers network.

Tél. +33 (0)3 26 58 23 88

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

Bookings required. Shuttle departs from the tourism office in Épernay. Lunch included.



LADIESBUBBLES.COM

Le + : Possibilité d'adopter pendant un an, 3, 6 ou 12 pieds de vignes et de venir vivre durant cette année la journée exceptionnelle pleine de souvenirs et de surprises. Escape Game « À la volée »

You can adopt 3, 6 or 12 grape vines for a year, during which you will be invited to spend a memorable day at the estate, filled with surprises. Escape game "on the go".

3 rue Gaston Poittevin
51530 Monthelon
Tél. +33 (0)3 10 15 36 41

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

Open from Monday to Saturday, 9 am to 12 pm and 1 pm to 4.30 pm.



CHAMPAGNEJULIENCHOPIN.COM



Sabine Delon

CHAMPAGNE JOSEPH DESRUETS

Quoi de mieux que le village berceau de la Champagne pour participer à un atelier œnotouristique ? Sabine et Matthias, propriétaires du Champagne Joseph Desruets et de La Loge de Jo ouvrent leurs portes et vous proposent de participer à l'Atelier du Vigneron. Au programme : découverte du savoir-faire vigneron, visite du vignoble pour comprendre l'élaboration de la cuvée spéciale Blanc de Noirs ou encore visite du pressoir de la Maison, le Darcq Flamain, le plus vieux encore en activité en Champagne. À la fin de l'atelier, vous repartirez avec une bouteille que vous aurez vous-même préparée, du dégorgement jusqu'à l'habillage. Cette formule est proposée toute l'année pour les groupes.

What better place to take part in a wine tourism workshop than in the birthplace of Champagne? Sabine and Matthias, owners of Champagne Joseph Desruets open their doors and invite you to join their "Winemaker's Workshop". An introduction to winemaking, a tour of the vineyard to learn about how the Blanc de Noirs special cuvée is produced, and a visit of the winery's grape press are all on the program in this workshop at Darcq Flamain, the oldest running winery in the Champagne region. At the end of the workshop, you will take home a bottle that you yourself have produced, from the disgorging to the labelling. This package is offered to groups all year round.



Manon Mignon

CHAMPAGNE CHARLES MIGNON

Manon vous propose des visites œnotouristiques conviviales et personnalisables à la découverte du 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. À découvrir, 2 expositions « L'Unesco en Champagne » et « Le cycle de la vigne », réalisées par des artistes champenois.

Manon offers personalised wine tours that showcase the family's expertise in a friendly atmosphere. With options such as traditional, gourmet and blind tastings, there is something to suit everyone. On sunny days, tastings are held on the outdoor terrace. Must see: two exhibitions "UNESCO in Champagne", and "The cycle of the vine", created by artists from the Champagne region.

Le + : *Le samedi de janvier à début mars, des ateliers œnologiques vous permettront de tenter l'expérience unique de l'assemblage.*

Saturdays from January to the beginning of March, oenological workshops allow you to try the unique experience of blending.

Le + : *Dans une ancienne maison vigneronne, La Loge de Jo vous accueille aussi avec deux chaleureuses chambres d'hôtes ainsi qu'un gîte. Chaque chambre possède sa salle d'eau privative, tandis que le gîte, situé au dernier étage de la maison, offre une vue imprenable sur le vignoble.*

Set in a former winegrower's house, La Loge de Jo invites you to stay in its two comfortable guest rooms and gîte. Each room has an en suite bathroom, while the gîte on the top floor of the house offers an unobstructed view of the vineyard.



**6-7 rue Irène Joliot Curie
51200 Épernay
Tél. +33 (0)3 26 58 33 33**

**Accueil du lundi au samedi de
9h30 à 12h et de 14h à 17h30.**
Open from Monday to Saturday, 9.30 am to 12 pm and 2 pm to 5.30 pm.



CHAMPAGNE-MIGNON.FR



**52 rue de Bacchus
51160 Hautvillers
Port. +33 (0)6 42 28 69 01**



LAGOGEDEJO.WIXSITE.COM/HAUTVILLERS

L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Séverine Couvreur

ASSOCIATION DES VIGNERONS DE RILLY-LA-MONTAGNE

Le village viticole de Rilly-la-Montagne, en plein cœur de la Montagne de Reims, vous ouvre ses portes et vous fait découvrir Les Secrets du Petit Bonhomme, alias Bacchus. Devenu l'emblème du village depuis 120 ans, c'est lui qui sera votre guide durant cet événement œnotouristique. Au programme : dégustations avec un pass et organisation de nombreuses activités (parcours dans les vignes, démonstration et concours de dégorgeage et de sabrage, initiation à la dégustation des vins de Champagne, balade fleurie, expositions, vente de capsules commémoratives de l'évènement avec espace échange, jeux pour les enfants...). Bref, de quoi s'immerger dans la vie vigneronne du village.

The wine-growing village of Rilly-la-Montagne in the heart of the Montagne de Reims looks forward to introducing you to Les Secrets du Petit Bonhomme, aka Bacchus. Adopted as the village's emblem 120 years ago, he will be your guide for this wine tourism event. The programme includes tastings (with a special pass) and a variety of activities including wine trails, disgorgement and sabrage demonstrations and competitions, an introductory tasting to the wines of Champagne, a flower trail, exhibitions, a sale of champagne caps commemorating the event, a get-together area and children's games. It's a great way to immerse yourself in the village's winemaking heritage.



Le + : *Pour clore en beauté cette manifestation inspirée par l'emblème du village, Le Petit Bonhomme, un concert est organisé le samedi soir sur la place de la gare, avec un lâcher de lanternes.*

As a wonderful way to close out this event inspired by the village's emblem Le Petit Bonhomme, a concert and lantern release will be held on Saturday night in the station square.



6 rue des Rozais
51500 Rilly-La-Montagne
Port. +33 (0)6 60 39 33 88



SECRETSDUPETITBONHOMME.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

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



Fabrice Provin

BIEN-ÊTRE AU CHÂTEAU

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...

Fabrice's challenge was to restore a historical monument abandoned more than 50 years ago and turn it into holiday accommodation (2 gîtes and 5 guest rooms) and a venue offering well-being seminars and workshops on issues such as retirement preparation, preventative health and grief management.

Julie et Stéphane Briche

GÎTE LE REVERS DE VIGNAT

Le Revers de Vignat, du nom de la parcelle de terre sur laquelle Julie et Stéphane exploitent leurs vignes, est une maison champenoise de 1848 complètement rénovée par leurs soins. Ce gîte de 140 m² et 40 m² de dépendance aménagée vous accueille dans un cadre chaleureux et convivial. Avec ses 4 chambres et 2 salles de bain, il peut accueillir de 10 à 15 personnes. Vous apprécierez la terrasse en bois avec son petit salon et son bassin à poissons, ainsi que son jacuzzi privatif, invitation à la détente...

The Revers du Vignat, named after the plot of land on which Julie and Stéphane cultivate their vines, is a house typical of the Champagne region that was built in 1848, which they have completely renovated themselves. This 140 m² gîte and 40 m² of converted outbuildings welcomes you in a warm and friendly setting. Ten to 15 people can be accommodated in its four bedrooms, with two bathrooms. You'll love relaxing on the terrace with its easy chairs, fish pond and private jacuzzi!



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

This unique historical setting can also be rented privately. High-quality, sophisticated service. Accommodation certified eco-friendly.

Le + : Avec l'activité « des vignes aux bulles » ils vous emmèneront sur leur parcelle pour vous expliquer leur métier puis dans leur showroom pour déguster leurs cuvées.

Their "Vignes aux Bulles" activity is an opportunity for you to visit their vineyard and find out all about winegrowing, followed by a tasting of their cuvées.



2 Grande Rue
51340 Bignicourt-Sur-Saulx
Tél. +33 (0)3 26 74 16 22

Sur réservation.
Bookings required.



CHATEAUBIGNICOURT.COM



58 rue de Choiset
51300 Loisy-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 26 62 18 42

Pour individuels et groupes.
Sur réservation.

For individuals and groups. Bookings required.



CHAMPAGNEJSBRICHE.COM

REVERSDVIGNAT.COM

Cécile Bord

CHAMBRES D'HÔTES LA CHEVALÉE

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.

Cécile will do her utmost to make your stay a memorable one. Her four guest rooms in the heart of the Champagne winegrowing region have been awarded 4 épis by Gîtes de France and are sure to charm you with their stunning vineyard views. There are also stables available for horse-riding guests, so their horses can get some rest.



Charlotte Castagnola et Margot Laurent

CHAMBRES D'HÔTES LA POTERNE

Charlotte vous accueille dans sa maison d'hôtes de style art déco, située à 5 minutes à pied du centre ville et de la gare, des restaurants et de la célèbre Avenue de Champagne. Disposant de 4 chambres et d'un jardin paisible, c'est le point de chute idéal pour visiter les caves de Champagne, le vignoble et ses producteurs aux alentours.

Charlotte welcomes you to her art deco style guesthouse, situated five minutes on foot from the town centre and station, restaurants and the famous Avenue de Champagne. With four bedrooms and a peaceful garden, it is the ideal base for visiting the Champagne cellars, vineyard and nearby producers.



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

Become a winegrower for half a day and discover the secrets of a Champagne vineyard with her sister Margot. Your visit concludes with a rustic aperitif in the middle of the vineyard, where you can taste a selection of champagnes and local produce.



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

Winegrower visit with option to taste the Maison's champagne.



53 rue Henri Martin
51160 Hautvillers
Tél. +33 (0)3 26 51 52 24

Sur réservation.
Bookings required.



LACHEVALEE.COM



14 rue de La Poterne
51200 Épernay
Port. +33 (0)6 33 30 07 11

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



LAPOTERNE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Jean-Baptiste Leclere

LE JARDIN D'HIVER

Le Jardin d'Hiver est l'une des plus belles demeures de Châlons-en-Champagne, récemment réhabilitée en lieu de réception et d'hébergement par deux couples d'amis qui ont relevé le pari de proposer un concept inédit à Châlons : offrir à leurs hôtes la possibilité d'organiser un événement dans une villa d'exception, tout en séjournant sur place. Le lieu se prête à tous les projets et permet de nombreuses possibilités de personnalisation. Il peut également être privaté. Il dispose d'un espace réception, de chambres au premier étage et d'un grand loft au dernier étage. Entre cachet de l'ancien et aménagement moderne, ce lieu ne manque pas de charme.

Le Jardin d'Hiver (the Winter Garden) is one of the most beautiful houses in Châlons-en-Champagne, recently restored to hold receptions and accommodation by two couples who took up the challenge to create a new concept in Châlons: offer their guests the opportunity to organise an event in an exceptional villa, while staying on site. The venue is perfect for any project can be personalised in many ways. It can also be hired privately. It has a reception room, bedrooms on the first floor and a big loft space on the top floor. With a perfect balance between old fashioned style and modern comfort, this place has plenty of charm.



Le + : Une verrière d'époque, un agréable terrain clos et une salle billard.

A period glass house, a beautiful enclosed garden and a billiards room.



CHÂLONS-EN-CH.

45 rue Léon Bourgeois
51000 Châlons-en-Champagne
Port. + 33 (0)6 38 82 81 80

LEJARDINDHIVER.FR

Caroline Ardouin Dusanter

GITE DES ÉCURIES DE CHAMERY

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

For a completely different family stay a stone's throw from Reims and Épernay, look no further than the Gîtes des Écuries de Chamery! The owner Caroline Ardouin-Dusanter will welcome you to one of her five gîtes, each with a different theme, located above... the stables!



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

The gîtes benefit from excellent facilities like an indoor pool, heated to 28°C all year round.



CHAMERY
CHÂLONS-EN-CH.

Lieu dit « Entrée de la Garenne »
Route départementale 22
51500 Chamery
Port. +33 (0)6 87 96 70 69



Sur réservation.
Bookings required.

GITECHAMERY.FR

Céline Martin Prin

CHAMBRES D'HÔTES LES ANERIES

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.

Ideally located between vineyards, forest and historical sites, a warm welcome awaits at the three guest rooms (awarded 3 épis by Gîtes de France) and farm owned by Céline and Damien. These friendly farmers will be delighted to take you on a tour of their property and share their passion for their donkeys. They can also advise you on what to see and do in Argonne, an area rich in history and brimming with nature activities.



Céline Songy

LA DEMEURE DES SACRES

Un nom qui résume à lui seul le caractère de ce lieu d'exception, avec ses 500 m² habitables, ses plafonds de plus de 3,30 m de haut et surtout une situation idéale aux portes de la Cathédrale, en plein cœur de Reims. Cet hôtel particulier de la fin du XIX^e accueille aujourd'hui 4 chambres d'hôtes (dont 2 suites). Décorées avec goût, elles disposent chacune de tout le confort nécessaire. Un coin détente avec espace sauna est aussi mis à disposition. Les hôtes sont invités à profiter du magnifique salon Art Déco pour se détendre mais également pour partager des moments de convivialité avec la famille Songy qui vit sur place. Toujours dans un esprit « maison de famille », le petit-déjeuner est composé de produits faits maison ou labellisés Bienvenue à la Ferme.

Its name (the home of coronations) sums up the very character of this exceptional place, with its 500m² of liveable space, its 3.3m high ceilings and above all its ideal location at the doors of the cathedral, in the very heart of Reims. This home, built at the end of the 19th century today houses four guest rooms (of which two are suites). Decorated tastefully, they each have all the necessary comforts. A relaxation area with sauna is also available. Guests are invited to make use of the magnificent art deco day room to relax, but also to enjoy time with the Songy family who live there. In the 'family home' spirit, breakfast is made up of homemade and 'Bienvenue à la Ferme' products.

 **Le + :** Pour voir grandir les ânes, suivez la page Facebook Les Âneries.
Follow their Les Âneries Facebook page to watch the baby donkeys grow.

 **Le + :** L'incroyable salon Art Déco unique en son genre et le jardin de 450m² en plein centre ville.
The incredible and unique art deco day room and the 450m² town-centre garden.



24 Grande Rue
51800 Braux-Saint-Remy
Port. +33 (0)6 80 68 48 23

Sur réservation.
Bookings required.

LESANERIES.COM



29 rue Libergier
51100 Reims
Port. + 33 (0)6 79 06 80 68



LA-DEMEURE-DES-SACRES.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Delphine Antoinette Maximy

COTTAGES ANTOINETTE

Bienvenue aux Cottages Antoinette ! Cet établissement rassemble trois cottages qui ne sont autres que des maisons contemporaines tout en bois, à Haute Qualité Environnementale. Chaque cottage est construit sur pilotis au milieu des vignes de Champagne, perché à flanc de coteaux au-dessus du charmant village de Chigny-les-Roses. De quoi savourer pleinement la vue à 180° sur le vignoble ou sur la plaine champenoise.

Welcome to Cottages Antoinette! This accommodation comprises three cottages that are actually contemporary houses made entirely of wood and certified High Environmental Quality. Each cottage is built on stilts and perched on the hillside above the charming village of Chigny-les-Roses, surrounded by champagne vines. Perfect for making the most of the 180° view over the vineyard or the Champagne plain.

Le + : Un Spa extérieur avec vue panoramique sur le vignoble. Ce Spa propose également des massages thérapeutiques individuels.

An outdoor spa with a panoramic view of the vineyard. The spa also offers guests therapeutic massages



6 allée Frédéric Chopin
51500 Chigny-Les-Roses
Port. + 33 (0)7 50 58 15 17



COTTAGESANTOINETTE.COM

Anais Bernhardt

AU CLOS DU LAC

Ancien corps de ferme rénové avec goût, Au Clos du Lac accueille cinq suites à la décoration chic et contemporaine. Chaque suite bénéficie d'une salle de bains privative (incluant parfois une baignoire et une douche), un coin bureau et une vue sur le jardin paysager. Le petit-déjeuner est servi chaque matin pour les hôtes dans la salle dédiée avec son magnifique plafond d'origine. Ici, tout a été pensé pour s'offrir une parenthèse pétillante au cœur de la Champagne.

A tastefully renovated former farmhouse, Au Clos du Lac offers five suites featuring chic and contemporary décor. Each suite has its own private bathroom (some with bath and shower), an office nook and a view over the landscaped garden. Breakfast is served to guests every morning in a dedicated room with a magnificent original ceiling. Here, everything has been designed to make your stay in Champagne a sparkling one.



Le + : Outre le spa avec sa splendide piscine intérieure, les hôtes ont accès à une salle de fitness, à un espace modelage et au jardin clos et arboré. Des paniers gourmands sont disponibles sur demande, et l'une des chambres bénéficie d'un accès PMR. Prêt de vélos.

In addition to the spa with its wonderful indoor pool, the guests have access to a gym, a massage area and a leafy walled garden. Gourmet hampers are also available on request, and one of the rooms is suitable for guests with restricted mobility. Bike rental.



18 rue du Lac
51390 Gueux
Port. +33 (0)6 66 36 80 27

Sur réservation.
Bookings required.



AUCLOSDULAC.FR

Maëva Garza

MY VINTAGE TOUR COMPANY

My Vintage Tour Company embarque ses clients à bord d'un véhicule de collection français mythique des années 80 pour sillonner les routes et le vignoble champenois. Maëva vous propose différents circuits œnotouristiques pour faire découvrir la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Blancs. Certains tours mettent même l'accent sur une singularité comme le spécial Vendanges, le Sunset (au coucher de soleil) ou encore le Running Tour pour les plus sportifs. L'équipe travaille avec des acteurs locaux et s'attache à valoriser le savoir-faire vigneron.

My Vintage Tour Company takes clients on board a legendary French collector's vehicle from the 1980s to roam the roads and vineyards of Champagne. Maëva offers different wine tourism routes to discover the Montagne de Reims, the Vallée de la Marne and the Côte des Blancs. Some tours even focus on one thing, such as the special 'Vendanges', the 'Sunset' (when the sun sets) or the Running Tour for those who like exercise. The team works with locals and aims to highlight the winemakers' expertise.



Vincent Leglantier

ASSOCIATION DE PROMOTION DES 2 COTEAUX

Une association, deux coteaux. Valoriser, promouvoir et dynamiser touristiquement les Coteaux du Sézannais et les Coteaux du Petit Morin à travers leur vignoble et leur patrimoine, c'est la mission que s'est donnée l'Association de Promotion des 2 Coteaux. Grâce à différents outils et à l'implication des bénévoles, elle a ainsi produit des vidéos. Elle a aussi créé deux circuits touristiques, parce que ces coteaux méritent qu'on porte autant d'attention à leurs curiosités historiques, naturelles voire immatérielles, qu'au Champagne. À retenir : l'Association organise une fête du Champagne.

One association, two hillsides The Association de Promotion des 2 Coteaux has given itself the mission to highlight, promote and galvanise tourism for the Coteaux du Sézannais and the Coteaux du Petit Morin through their vineyards and heritage. Thanks to two different tools and the involvement of charities, it has produced three videos. It has also created two tourist circuits, because these hillsides are worth our attention thanks both to their historical, natural and intangible points of interest, as well as to champagne. Remember: the association organises a Champagne festival.



Le + : Des circuits sur-mesure en amoureux, entre amis, en famille. Et des points de vue manifiques. De quoi faire quelques photos souvenirs mémorables de votre visite.

Tailored circuits for couples, groups of friends, families. And wonderful viewpoints, which give you the opportunity to capture some memorable photo souvenirs of your visit.



Le + : Retrouvez les circuits sur l'application IdVizit. Véritable compagnon personnel de voyage, cette application 100% futée permet de plonger le visiteur dans la richesse de ces coteaux champenois et de lui apporter plus d'informations embarquées.

Look up the circuits on the IdVizit app. A truly personal travel companion, this 100% smart app allows visitors to dive into the richness of these two Champagne hillsides and gives them more information once they are en route.



48 rue Jean-Jacques Rousseau
51200 Epernay
Port. +33 (0)6 64 33 93 84



CHÂLONS-EN-CH.
SÉZANNE

34 rue de Paris
51120 Sézanne
Port. +33 (0)6 80 02 20 83

MYVINTAGETOURCOMPANY.COM

FACEBOOK@AP2COTEAUX

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



James Richard-Fliniaux

AY ÉCO VISITE

Partez en voiture 100 % électrique pour une visite guidée du vignoble d'Aÿ Champagne et de son village. James, 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, avec possibilité de prolonger par un pique-nique.

Set off in a fully electric car for a guided tour of the Aÿ-Champagne vineyard and village. Your guide, chauffeur and winegrower James will take you on a discovery tour of the Vallée de la Marne countryside, where you will find out more about his profession and taste some of his best champagnes among the vines, with the opportunity to make it last longer with a picnic.



Le + : Il propose également des ateliers Champagne et chocolat

He also offers Champagne and Chocolate workshops.



12 rue Roulot
51160 Aÿ-Champagne
Port. +33 (0)6 13 49 09 45

Maximum 3 personnes par voiture. Sur réservation.

Maximum of 3 people per car. Bookings required.



AY-ECO-VISITE.COM



Le + : Croisières et circuits pour individuels et groupes. Nombreuses destinations. Possibilité de prise en charge depuis Paris.

Cruises and tours for individuals and groups. Multiple destinations. Option to be picked up in Paris.



27 rue Porte Lucas
51200 Épernay
Port. +33 (0)6 59 78 55 70

Sur réservation.

Bookings required.



VINOTILUS.FR

Sébastien Higonet

VINOTILUS

Naviguez sur les flots du Lac du Der en compagnie de Sébastien 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.

Sail across the waters of the Lac du Der with Sébastien on a cruise you will never forget! Passionate about water sports and Champagne's heritage, Sébastien offers discovery days that combine the enjoyment of sailing with the pleasure of a champagne tasting. Stops are scheduled at different vineyards for cellar visits and commented tastings.



Marie-Antoinette Benoît

L'IMPÉRIALE DE MARIE-ANTOINETTE

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.

Let Marie-Antoinette take you on an unforgettable tour on her unique 3.5-metre-high double-decker bus! You can admire the vine-filled landscape as you sit comfortably in the open-air lounge with panoramic view, specially designed for champagne tasting.



Philippe Dambrin

SOLEX TOUR

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 !

Discover champagne differently with Philippe! Passionate about champagne and cycling, he will take you on a discovery tour of the villages and vineyards of Vallée de la Marne on the famous Solex: "the bicycle that rides itself" ... or almost. Riding up slopes and hills becomes child's play. Nostalgia guaranteed!



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

Option to rent the whole bus for a private event, day or night.



25 rue Dom Perignon
51480 Cumières
Port. +33 (0)6 98 70 38 88

Sur réservation.
Bookings required.



Le + : Prolongez votre séjour dans l'une des 3 chambres d'hôtes Les Mille et une pierres.

Extend your stay in one of the three guest rooms of Les Mille et une pierres



6 rue de la Chapelle
51700 Mareuil-Le-Port
Port. +33 (0)6 43 12 14 90

Accueil sur rendez-vous.
By appointment only.



IMPERIALE-MARIE-ANTOINETTE.FR

LESMILLEETUNEPIERRES.COM



Vincent Legrand

FESTI'VALLÉE

Vincent fonde Festi'Vallée en plein cœur de la Vallée de la Marne en 2015 pour faire partager sa passion du buggy et du quad, mais aussi du 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.

Vincent founded Festi'Vallée in the heart of Vallée de la Marne in 2015 to share his passion for wine and quad-biking. He offers different ways of discovering the area, with packages ranging from 1 to 5:30 hours. It's a great opportunity to learn about the history of wine-growing and visit historical sites and spectacular viewpoints. At the end of the guided tour you'll receive a complimentary glass of champagne.

Ingrid Hirault

CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE
CHAMP'À CHEVAL

Ingrid 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.

Ingrid created her equestrian tourism centre in 2012 to share her passion for horses with as many people as possible. Whether you prefer riding a horse, sitting in a carriage or leading a donkey, she will guide you through the vineyards on a tour lasting one or more days. This fun and friendly activity is accessible to everyone, whatever your riding ability.



Le + : Vivez une expérience unique à cheval en sortie nocturne. Apéritif et plancha suivi d'une balade.

Enjoy a unique experience on horseback during a night out. Aperitif and plancha followed by a ride.



Le + : Devenez pilote d'un buggy 2 ou 4 places le temps d'une visite.

Become a driver, take control of a 2 or 4-seater buggy for a visit.



Voie communale dite de
Voipreux, Lieu-dit la Rivière
51130 Bergères-Les-Vertus
Port. +33 (0)6 30 59 49 66

Sur réservation. Balades possibles toute l'année.
Bookings required. Tours held all year round.



CHAMPACHEVAL.FR



3 rue de la Chapelle
51700 Festigny
Port. +33 (0)6 76 03 07 68

Sur réservation.
Bookings required.



FESTI-VALLEE51.FR

Jérôme Collard

BULLET 1927

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.

Jérôme offers private cruises on the Marne for 2 to 4 people. Set sail for a 1:30-hour pleasure trip with the option to add on a gourmet champagne picnic.



Julien Gérard

Maizières

PRÉ EN BULLES



Situé au cœur du vignoble champenois à Trépaill, « 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 pétille !

Set in Trépaill in the heart of the Champagne vineyards, "Pré en Bulles" is a very clever and creative show. Find out all about the legends and secrets of champagne through a surprising scenography. "Pré en Bulles" is also a great venue for a private event or corporate seminar. Accommodation (gites and guest rooms) is available for visitors to extend their enjoyment by visiting sparkling Champagne country !



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

The boat trip takes place on a 1927 Dutch cruiser.



BP 77
51160 Aÿ-Champagne
Port. +33 (0)6 74 85 56 68

Sur réservation.
Bookings required.



BULLET1927.COM



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 Trépaill.

Champagne tasting. Accommodation for up to 30 people. At the start of the GR14 trail and the "Sentier des Loges de Vignes" signposted walk. Fun activities. Team building. Trépaill treasure hunt.



2 rue du stade
51380 Trépaill
Tél. +33 (0)3 26 53 50 00

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.

Open all year round except 25 December from Monday to Friday, 10 am to 6 pm and on weekends and public holidays, 10 am to 7 pm.



PRE-EN-BULLES.COM



Jean-Pierre Damery

A L'ALLURE CHAMPENOISE

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 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 d'Hautvillers, à la découverte de l'histoire du champagne et de sa fabrication.

—
Explore Reims' heritage sites and the hillside roads around Champagne's vine-filled slopes on board Dolly, the famous 2CV! Jean-Pierre and his wife now offer six different tours, so you can mix and match urban and rural heritage delights! Vineyard lovers will be tempted by a drive around Montagne de Reims or Hautvillers, finding out all about the history of champagne and how it is made.

Alexandre Chevalet

CAP ORIENTATION

CAP Orientation conçoit des produits et animations ludiques et originaux basés sur l'activité d'orientation. Nous vous proposons Curiosity, un rallye énigme insolite, pour visiter des lieux exceptionnels ; des formules sur mesure pour les groupes (Sourire&Co). Tous ces concepts permettent de découvrir le patrimoine champenois dans la convivialité et la bonne humeur.

—
CAP Orientation creates fun and original products and events based around orientation activities. Why not try Curiosity, a unique rally mystery, to visit exceptional places; with options tailored for groups (Sourire&Co). All these concepts allow you to discover Champagne's heritage in a friendly, fun way.



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

Fun, cultural and suitable for all the family (adults and children).

 **Le + : Deux véhicules vous attendent. La dernière 2 CV est baptisée Bouton d'Or.**

There are two different vehicles to choose from. The latest 2CV has been christened "Bouton d'Or".



**3 bis rue Jean Monnet
51500 Sillery
Tél. +33 (0)3 26 08 54 71**

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

You can make a booking in the Hautvillers, Épernay and Reims tourism offices.



CAP-ORIENTATION.COM



**51100 Reims
Tél. +33 (0)3 51 85 44 31**

**Balades toute l'année, capacité
d'1 à 6 personnes.**

Tours all year round for 1 to 6 people.



A-L-ALLURE-CHAMPENOISE.FR

Emmanuel Renoir

LES MONTGOLFIÈRES CHAMPENOISES

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...

See Champagne in a whole new light with Les Montgolfières Champenoises hot air balloon rides. Spend an hour in the skies above Montagne de Reims and explore this magnificent countryside from a different angle. Emmanuel Renoir will open your eyes to the architecture in the villages, the colours of the vines and the Champagne landscapes.



Marie-José Da Fonte

SACRÉES BLOGUEUSES

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. Et pour tester leurs bons plans et vivre 100% « à la rémoise », elles ont créé un guide urbain #Reims, le City Guide des Sacrées Blogueuses, qui répertorie les meilleures adresses de la ville. Ce guide bilingue Français/Anglais est vendu à l'Office de Tourisme du Grand Reims.

"Sacréées Blogueuses" invite you to peruse the pages of their blog to discover or rediscover the treasures of Reims. Treasure hunters, foodies, web enthusiasts and ambassadors for Reims, their aim in life is to share their finds with you. And to make the most of their good deals and live 100% like a Reims resident, they have created an urban guide #Reims, le City Guide des Sacrées Blogueuses, which lists the best addresses in town. This French/English bilingual guide is sold at the Reims Tourist Office.



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

A glass of champagne and a diploma will be waiting for you when you land, and you can buy a recording of the journey on a USB stick.



3 rue de la Bascule
51400 Prosnes
Port. +33 (0)6 64 97 32 61

Sur réservation.
Bookings required.



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

A fun way to explore the city with family or friends. "Bouton d'Or".



51100 Reims
Port. +33 (0)6 47 99 93 05

LES-MONTGOLFIERES-CHAMPENOISES.COM

SACREESBLOGUEUSES.COM



Véronique Montané

VÉRONIQUE MONTANÉ PHOTOGRAPHE

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

Freelance photographer specialised in showcasing people and their expertise, Véronique likes working with professionals whose expertise and passion for their terroir, are the pride of the department.

Fabrice Giguët

RANCH DU MOULIN SAINT MARTIN

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.

This educational farm is the perfect way to find out about animals and nature in a wild west setting. During your guided visit, led by cowboys and Indians, you will discover the animals as well as the Far West décor which brightens up the Ranch. You will be able to stroke or feed some animals.



Le + : Pour une immersion complète, passez une nuit insolite dans un des tipis du ranch

To fully immerse yourself in the atmosphere, why not spend an original night in one of the teepees on the ranch.



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

A unique and heartfelt look at the men and women of Champagne.



23 rue du Moulin St Martin
51210 Montmirail
Port. +33 (0)6 45 16 71 59

Ouvert le mercredi et le samedi d'avril à octobre. Tous les jours pendant les vacances scolaires.

Open wednesday and saturday, from april to october. Open every day during school holidays.



28 rue des Barres
51120 Soizy-Aux-Bois
Port. +33 (0)7 68 85 15 71

Accueil sur rendez-vous.
By appointment only.

RANCHDUMOULINSTMARTIN.FR

VERONIQUEMONTANE.COM

Jean-Jacques Thomas

LIBRE MAQUIS

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.

—
Looking for a thrill? How about seeing Champagne with birds of prey performing freely in front of you? For small groups or couples, the birds will perform breathtaking aerial manoeuvres.



Léo Ginailhac

ERELL DIGITAL

Créer des expériences visuelles à fort impact, produire du contenu de marque différenciant et le diffuser tout en engageant les communautés sur les réseaux sociaux, c'est tout le savoir-faire d'Erell Digital. Cette société de production audiovisuelle est spécialisée dans la réalisation de contenus innovants. La société a déjà remporté 6 awards à l'international, et excelle tout particulièrement dans les domaines du tourisme, des vins & spiritueux, de la gastronomie, du sport et de tout ce qui touche au lifestyle en général.

—
The expertise of Erell Digital include creating high impact visual experiences, producing different content and sharing it while engaging communities on social networks. This audio-visual production company specialises in the creation of innovative content. The company has already won six international awards and excels particularly in the areas of tourism, wines and spirits, gastronomy, sports and everything relating to lifestyle.



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

After meeting them properly, you will have an opportunity to hold them on your gloved wrist.



Le + : *Les productions vidéos portent toutes la signature made in Champagne et valorisent à leur tour la Champagne.*

All its video productions bear the signature 'Made in Champagne' and highlight Champagne.



Ferme du Moulin de la Charmoise
51480 Belval-Sous-Chatillon
Port. +33 (0)6 79 23 98 79

Accueil sur rendez-vous.
By appointment only.



FACEBOOK@LIBREMAQUIS



11 rue Goiot
51100 Reims
Port. +33 (0)6 87 52 09 07

FACEBOOK@LEOGINAILHAC.PHOTOVIDEO



Michaël Lanceloux

PLANET EXPLORA

Découvrir la richesse naturelle et le patrimoine des coteaux sud d'Épernay, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs dans le cadre d'un jeu d'exploration, sur scooter électrique à 3 roues équipé d'une tablette avec GPS. Avec vos équipiers, résolvez les quiz, le jeu-questionnaire et apprenez-en davantage sur les secrets entourant l'histoire de la région champenoise. Une balade autoguidée qui vous permettra d'explorer en couple, en famille ou entre amis les circuits pittoresques méconnus de la Champagne, tout en vous amusant.

It's about discovering the natural richness and heritage of the hills south of Épernay, the Vallée de la Marne and the Côte des Blancs, while taking part in an exploration game on a 3-wheeled electric scooter armed with a GPS tablet. Along with your team mates, you must answer the questions to complete the quiz. As you do so, you will learn more about the secrets surrounding the history of the Champagne region. This self-guided tour will allow you to explore some of Champagne's little-known, picturesque routes as a couple, family or group of friends, while having lots of fun.

Manon Escalle

LE CLOS GALLICE

Un lieu d'exception pour célébrer l'art en plein cœur d'Épernay, qui dit mieux ? Il regroupe une vingtaine d'artisans d'art et d'artistes locaux, sélectionnés pour leur savoir-faire et leur créativité. Tous les types de métiers sont représentés. Certains membres du Clos Gallice font partie des Ateliers d'Art de France, d'autres de collectifs artistiques, mais tous se distinguent par la rareté d'exécution de leur travail et tous sont originaires de la région Grand Est. De quoi faire entrer un peu de magie locale dans nos intérieurs !

An exceptional place to celebrate art at the heart of Epernay, what could be better? It brings together around 20 local artisans and artists, selected for their expertise and creativity. All kinds of professions are represented. Some members of the Clos Gallice are part of the Ateliers d'Art de France (French Art Workshops), others of artistic collectives, but all are distinguished by the unusual way in which their work is executed and all are from the Grand Est. Add a little local magic to our interiors!



Le + : La possibilité d'admirer et d'acheter en un seul et même endroit les créations d'artisans aux savoir-faire rares et très différents.

The possibility of admiring and buying artisan creations of rare and unusual expertise, all in one place.



Le + : Le jeu Planet Explora est disponible en français, anglais, espagnol, néerlandais, allemand et russe. Une flûte de champagne offerte à l'issue de la visite.

The Planet Explora game is available in French, English, Spanish, Dutch, German and Russian. And you'll receive a glass of champagne at the end of your tour.



20 rue de la Juiverie
51200 Epernay
Port. +33 (0)6 87 25 69 14



6 bis rue de la Libération
51530 Chavot-Courcourt
Port. +33 (0)6 87 11 72 09



LECLOGALLICE.COM

PLANETEXPLORA.FR

Alain Adam

L'ESCALE DORÉE

L'Escale Dorée propose la location de cycles pour partir à la découverte des environs. La location s'engage à proposer un service de qualité, avec des VTC (Gitane), VTT (Bianchi) ou encore des vélos électriques, adaptés pour une balade confortable sur les 100 km de voies vertes qui entourent le lac. Les vélos peuvent être loués à la demi-journée, à la journée voire sur plusieurs jours. L'Escale Dorée propose également des vélos enfant, remorques, sièges enfants, etc. Le départ s'effectue directement depuis la location, où vous pourrez stationner votre véhicule.

L'Escale Dorée offers bike hire for exploring the surroundings. The hire shop is committed to offering quality service, with all-terrain bikes (Gitane) and mountain bikes (Bianchi), as well as electric bikes ideal for a leisurely ride along the 100 km of green cycle trails that surround the lake. Bikes can be hired by the half or full day or for several days. L'Escale Dorée also offers bikes for children, trailers, child bike seats, etc. You can begin right from the hire shop, where you can also park your vehicle.



Le + : L'Escale Dorée, c'est aussi une charmante maison d'hôtes installée dans un ancien corps de ferme à pans de bois. Elle compte cinq chambres d'hôtes, indépendantes et de plain pied, ainsi qu'un espace détente avec spa et piscine extérieure chauffée.

L'Escale Dorée is also a charming guest house set in a former half-timbered farmhouse. It has five independent guest rooms, all on the ground floor, as well as a relaxation area with a spa and heated outdoor pool.



1 rue de Champaubert
51290 Giffaumont-
Champaubert
Port. +33 (0)6 71 95 39 18

LOCATION-VELOS-LAC-DU-DER.FR



Ludovic Gaudet

FOOTGOLF PARC EN CHAMPAGNE

Profitez d'un moment convivial au cœur des vignes champenoises, sur un total de 6 hectares avec 18 trous. Sport ludique et accessible au plus grand nombre, le FootGolf regroupe la pratique du football et les règles du golf pour créer une discipline originale. Le FootGolf Parc en Champagne est le premier parcours en France entièrement dédié à cette pratique. Depuis 2015, les joueurs du Reims Champagne Crew FootGolf pratiquent ce sport en compétition comme en loisirs, dans la région et partout en France.

Enjoy a fun day out in the heart of the Champagne vineyards on a 6-hectare course with 18 holes. A fun and accessible sport, FootGolf combines the game of football with the rules of golf, creating a new and innovative discipline. FootGolf Parc en Champagne is the first course in France fully dedicated to this game. Since 2015, the players of the Reims Champagne Crew FootGolf have been practising this sport competitively and for fun, both locally and around France.



Le + : Si le complexe est avant tout un parcours de FootGolf 18 trous, il abrite également un club house équipé d'une salle de réunion et d'un point restauration. De quoi organiser des événements privés ou professionnels.

While the complex is primarily an 18-hole FootGolf course, it also has a clubhouse equipped with a meeting room and catering service. A great place to organise your private or business event.



6 rue de l'Oluze
51480 Romery
Port. +33 (0)7 84 90 59 90



FOOTGOLFPARCENCHAMPAGNE.COM

Nicolas Papavero

LE WINE BAR BY LE VINTAGE

En matière de bar à vins rémois, le Wine Bar fait figure d'institution. Le plus difficile sera de choisir parmi les 1200 références (dont 400 champagnes) à la carte ! Dans son bar à vins, la famille Papavero met en avant les vins de terroirs et surtout la diversité champenoise avec des vins de vigneron (principalement en biodynamie), sans négliger les grandes marques. Tous les vins et champagnes peuvent être dégustés au verre, et accompagnés de planches de charcuterie ou de fromages affinés. Pris d'assaut été comme hiver, le Wine Bar est idéal pour un afterwork bien mérité.

The Wine Bar is an institution amongst the many wine bars of Reims. The only difficulty you will have is choosing among the 1,200 wines on the menu (including 400 champagnes)! In their wine bar, the Papavero family like to highlight single terroir wines and above all the diversity of Champagne with wines from winegrowers (mainly biodynamic methods), without forgetting the big brands. All the wines and champagnes can be tasted by the glass, and accompanied with platters of charcuterie or mature cheeses. Hugely popular in the winter as well as summer, the Wine Bar is perfect for a well-deserved post-work drink.



Le + : *La vue sur la place est imprenable, avec l'Hôtel le Vergeur en face et le Cryptoportique en contrebas. L'occasion de passer un bon moment entre amis, tout en écoutant l'un des nombreux concerts programmés durant l'été !*

An uninterrupted view over the square shows the Hôtel le Vergeur opposite and the Cryptoportique below. Spend a happy moment with friends, while listening to one of the many concerts offered during the summer!



16 place du Forum
51100 Reims
Port. +33 (0)6 08 53 26 08

WINEBAR-REIMS.COM

Nathalie Ployart

BIÈRES ET TENTATIONS

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.

The Bières et Tentations brewery has been making ORJY beer in its converted barn since 2016. The key to its success is craftsmanship and local produce, with a wide range of beers available to suit all tastes, from blonde, amber and white to "Tripel" and seasonal. Visitors can watch the brewers at work, hear about how the beer is made and enjoy a tasting in a friendly atmosphere.



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

The brewery also organises private events in the evening.



JUVIGNY
CHÂLONS-EN-CH.

1 ruelle de la Gravière
51150 Juvigny
Port. +33 (0)6 70 74 54 91

Accueil les vendredis de 15h à 22h
et les samedis de 10h à 13h30
(d'avril à octobre). Autres jours
sur réservation.

Open on Friday from 3 pm to 10 pm and
Saturday from 10 am to 1.30 pm (April to
October). Other days by appointment.

BIERESETTENTATIONS.COM



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.

Three weeks later you return to bottle the results (around 25 x 75 cl bottles), which will be ready to drink a month later when fermentation is complete.



FAGNIÈRES
CHÂLONS-EN-CH.

87 route d'Epervy
51510 Fagnières
Port. +33 (0)7 87 35 00 73

Accueil sur rendez-vous.
By appointment only.

LAFABULE.COM



Samuel Roëland

LA FERME DU MOULIN

À 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.

At the Ferme du Moulin in Trélou-sur-Marne you will find Samuel's ducks. In his lab he makes foie gras and duck-based dishes, along with cured meats and recipes using pork from pigs reared on straw. All this fresh produce is available in his shop "Les Saveurs Champenoises à Dormans", as well as other local produce.

Xavier Thibaut

LA CHOCOLATERIE THIBAUT

Découvrez, au milieu de subtiles et délicieuses effluves, 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.

Navigate through subtle and delicious aromas to discover the wonderful world of chocolate! Visit the production workshop and take part in a demonstration of the traditional techniques used by this family business. From bean to bar, you'll learn every stage of the chocolate-making process. At the end of your visit, you'll be offered a taste of the house speciality — a chocolate champagne cork.



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

The glazed lab gives visitors a peek at his production secrets.



Le + : Des ateliers enfants, adultes ou sur-mesure pour fabriquer vous-même des délices chocolatés.

Workshops for children, adults or tailored to make your own chocolate treats.



19 place du Luxembourg
51700 Dormans
Tél. +33 (0)3 26 51 75 78

Accueil au magasin du mercredi au samedi.

Shop open from Wednesday to Saturday.

SAVEURSCHAMPENOISES.COM



ZI Saint-Julien, Allée Maxenu
51530 Pierry
Tél. +33 (0)3 26 51 58 04

Magasin ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Visites le lundi de 14h à 18h et de mardi au samedi de 9h à 11h et de 14h à 18h.

Shop open from Monday to Saturday, 9 am to 12 pm and 2 pm to 7 pm. Tours on Monday from 2 pm to 6 pm and on Tuesday to Saturday from 9 am to 11 am and 2 pm to 6 pm.



CHOCOLATERIE-THIBAUT.COM

Benoît Thomas

BRASSERIE LA TÊTE DE CHOU

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.

The Tête de Chou brewery brews craft beers from spring water. Benoît makes a range of four beers that are regularly supplemented by limited-edition ones. You can find out all of his brewing secrets at a guided tour and introductory workshop.



Virginie Chambron

LES REINES D'ARGONNE

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.

Virginie is a farmer who harvests clover- and poppy-based honey and pollen for use in fine dining. She analyses her honey regularly to make sure it meets her high quality standards.



Le + : Elle récolte aussi un miel de luzerne, typique de notre région, et très apprécié par les papilles et propose des conditionnements originaux comme les cadres de ruche.

She also harvests alfalfa honey – which is typical of this region and tastes amazing – and sells unusual items like beehive frames.



1 avenue Foch
51200 Epernay
Port. +33 (0)6 82 35 85 16

Accueil du mardi au vendredi de 17h à 19h, le samedi de 10h à 12h. Toute la journée sur rendez-vous.
Open from Tuesday to Friday, 5 pm to 7 pm and on Saturday from 10 am to 12 pm. All day by appointment.

TETEDCHOU.FR



12 ruelle du Gué
51330 Givry-en-Argonne
Port. +33 (0)6 89 37 54 50

Accueil à la miellerie sur rendez-vous.
Visits and tours of the honey farm by appointment.

APICULTURECHAMBRON@ORANGE.FR

Nathalie Spielmann

PRISE DE MOUSSE

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. 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.

Take a sip from your champagne glass as you dine in this friendly venue that specialises in selling and promoting wines from Montagne de Reims. With shared platters the order of the day, there is something for everyone – from cured meats to an open sandwich of marinated vegetables and from fish to cake – all highlighting seasonal produce and weekly-changing wines.



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

To make the experience even more enjoyable, Nathalie and Fabrice offer cellar tours and tastings with selected partners.



RILLY-LA-MONTAGNE
●
CHÂLONS-EN-CH.

23 rue de Reims
51500 Rilly-La-Montagne
Tél. +33 (0)3 26 02 11 50

Lundi au vendredi de 10h30 à 14h30 et de 17h à 21h. Samedi et dimanche de 10h30 à 21h. Jusque fin avril, les mardis et mercredis de 10h30 à 14h30.

From Monday to Friday, 10:30am to 2:30pm and 5pm to 9pm. Saturday and Sunday, 10:30am to 9pm. Until the end of April, Tuesdays and Wednesdays, 10:30am to 2:30pm.



PRISEDEMOUSSE.COM

Anne-Sophie et Cédric Roger

ANNA'S LA TABLE AMOUREUSE

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.

With Anne-Sophie at the stove and Cédric front of house, a warm welcome awaits you at this cosy restaurant. Their gourmet French cuisine makes good use of fresh, local produce and there is an excellent selection of champagnes on the menu.



Virginie Martel et Benjamin Gilles

COUVERT DE VIGNES

Depuis 2019, l'ancienne salle de classe du village a désormais laissé place à une salle de restaurant moderne et lumineuse, un rêve devenu réalité pour le chef Benjamin Gilles. Dans son établissement gastronomique, il propose une cuisine simple, équilibrée et décomplexée. Avec son équipe, il élabore la carte en fonction des produits de saison et choisit des produits de proximité dans le respect de son environnement.

In 2019, the former village schoolroom was turned into a bright, modern restaurant, a dream come true for chef Benjamin Gilles. His gourmet eatery offers simple, well-balanced, unpretentious cuisine. With his team he develops menus based on seasonal produce, choosing local ingredients wherever possible to respect the environment.



Le + : Formé dans plusieurs grands établissements du territoire (L'Assiette Champenoise, Le Millénaire et Le Domaine des Crayères), le chef est également chef cuisinier à domicile pour les particuliers et les professionnels, avec une seule volonté : «Rendre l'Ephémère Inoubliable».

Trained in some of the most prestigious establishments of the territory (L'Assiette Champenoise, Le Millénaire and Le Domaine des Crayères), chef also works as a private chef for individuals and businesses, with one aim in mind: "To Make the Fleeting Unforgettable".



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

In their shop you will find a delicious selection of local produce and takeaway dishes.



6 rue Gambetta
51100 Reims
Tél. +33 (0)3 26 89 12 12

Fermé le dimanche soir, le lundi et le mercredi. Dernière commande à 13h30 le midi et à 20h30 le soir.

Closed Sunday evening, all day Monday and Wednesday. Last lunch orders at 1.30 pm and dinner orders at 8.30 pm.



ANNAS-LATABLEAMOUREUSE.COM



4 bis place Pommery
51500 Chigny-Les-Roses
Tél. +33 (0)3 26 05 86 31
Tél. +33 (0)6 38 12 25 13

Ouvert mardi-mercredi : 12h-14h.
Jeudi-vendredi : 12h-14h / 19h-22h30. Samedi : 19h-22h30.
Open Tuesday-Wednesday: 12 pm - 2 pm.
Thursday-Friday: 12 pm - 2 pm / 7 pm - 10.30 pm.
Saturday: 7 pm - 10.30 pm.



BENJAMINGILLES-CUISINE.FR



JEUNES TALENTS
DU *Champagne*

Pierre Laurent

CHAMPAGNE PIERRE LAURENT

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 Domptin, réputés pour leur résistance. Passionné par sa région et son terroir, Laurent est un avant-gardiste dans le travail du sol par le cheval et de sa vigne, en viticulture raisonnée.

Laurent, the fifth generation of the Pierre family, is dedicated to winegrowing and producing his champagne. His production methods are typical of the Saulchery, Charly-sur-Marne, Azy-sur-Marne, Crouettes-sur-Marne and Domptin terroirs, renowned for their resilience. Passionate about his region and his terroir, Laurent uses cutting-edge integrated viticulture techniques to work the soil and tend his vines.



Sébastien Bijotat

CHAMPAGNE BERNARD BIJOTAT

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 ».

Since 1922, Champagne Bernard Bijotat has been building a loyal clientele through experience and traditions passed down through the generations. The Bijotat Blanc de Blancs cuvée was born when Sébastien, a fourth generation Bijotat, joined the family business in 2003. Since then, other champagnes have been created with a variety of different flavours, such as the "Champagne Rosé de Saignée" and the "Champagne Brut Sans Soufre Ajouté" (no added sulphur).

CUVÉE COCKTAIL GIVRÉ

Travail du cheval / Floral et minéral / Apéritif «frappé»
Horses working the soil / Floral and mineral / Iced aperitif



23 rue de Perpeigneux
02310 Saulchery
Tél. +33 (0)3 23 82 62 48

Accueil sur rendez-vous.
Visite en anglais possible.
Visits by appointment.
English tours available.

CHAMPAGNEPIERRELAURENT.FR

CUVÉE 3 CÉPAGES

Foudre en bois / Généreux / Automne
Wooden casks / Generous / Autumn



2 Route Nationale
02310 Romeny-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 23 70 12 51

Accueil du lundi au dimanche de
9h à 19h. Visites sur rendez-vous.
Open from Monday to Sunday, 9 am to 7 pm.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-BERNARD-BIJOTAT.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Laurent Derot

CHAMPAGNE DEROT-DELUGNY

En 1929, Philippe Dérot et Yvonne Delugny associent leurs noms pour créer la marque Dérot-Delugny. Laurent la quatrième génération, accompagné de son père, entretient le vignoble et élabore les différentes cuvées. Un caveau de réception et de dégustation a été aménagé pour recevoir la clientèle dans de bonnes conditions.

In 1929, Philippe Dérot and Yvonne Delugny joined forces to create the Dérot-Delugny brand. A reception and tasting cellar has been created, where customers can enjoy the Dérot-Delugny experience. Laurent the fourth generation still helps his father to tend the vineyard and produce the different cuvées.

Michael Courtois

CHAMPAGNE PIERRE COURTOIS

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 ! »

As a third-generation winemaker, Michael tends his six-hectare vineyard at the gateway to the Champagne Tourist Route with love and care. Each of his cuvées expresses the intense, powerful character unique to this Maison, whose motto translates as, "From the beauty of our terroir rises love for our Champagne!"



CUVÉE BRUT

Minéral / Plaisir accessible / Cuisine polyvalente
Mineral / Easy enjoyment / Versatile with food



34 rue de l'Eglise
02310 Crouettes-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 23 82 15 49

Visites sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-COURTOIS.FR

CUVÉE DES FONDATEURS, PINOT GRIS, BRUT

Pinot Gris / HVE (Haute Valeur Environnementale) / Filet de Veau
Pinot Gris / HVE (High Environmental Value) / Veal tenderloin



21 Grande Rue
02310 Crouettes-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 23 82 18 18

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-DEROT-DELUGNY.FR

Vincent Douard

CHAMPAGNE CHRISTIAN DOUARD

Maison familiale située au cœur de la vallée de la Marne dans le charmant village de la Chapelle-Monthodon, le Champagne Douard Christian exploite aujourd'hui un peu plus de 4,5 hectares. D'un âge moyen supérieur à 35 ans, le vignoble familial est essentiellement planté en Pinot Meunier (80%) et cultivé en viticulture raisonnée. La maison vinifie à très faible température (16°) et élabore avec caractère ses champagnes.

Situated in the heart of the Vallée de la Marne in the charming village of La Chapelle-Monthodon, Champagne Douard Christian, extends to just over 4.5 hectares. The average age of the family's vines is more than 35 years and they mainly produce Pinot Meunier (80%), cultivated using integrated viticulture. The house vinifies at a low temperature (16°) and has been producing its characterful champagnes since 1960.



Le + : prolongez votre visite et séjournez sur place dans le gîte ou dans l'une des chambres d'hôtes du domaine.
Extend your visit and stay in the gîte or in one of the guest rooms on the estate."



CUVÉE VIEILLES VIGNES

Veilles vignes de 58 ans / 90% Meunier / parcellaire
Veilles vignes 58 years old / 90% Meunier / Parcel-based



LAON

2 Hameau de Chezy
02330 La Chapelle-Monthodon
Tél. +33 (0)3 23 82 47 66

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

LA CHAPELLE-MONTHODON

CHAMPAGNEDOUARD.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





Nicolas Salomon

CHAMPAGNE DENIS SALOMON

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.

—
 Champagne Denis Salomon was founded in 1974 by Nicolas' father. Mindful of respecting tradition, he offers a wide range of champagnes to appeal to all tastes.

Benjamin Rogge

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER

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 neuf cuvées différentes issues des trois cépages champenois : le Meunier, le Pinot Noir et le Chardonnay.

—
 In 2000, Benjamin joined the family business: a grower-producer vineyard and member of the French Independent Winegrowers Association. Since then, Champagne Rogge-Cereser has expanded its operations and now produces nine different cuvées from three Champagne grape varieties: Meunier, Pinot Noir and Chardonnay.



Le + : Chambres d'hôtes au milieu des vignes.

Guest house amid the vines.



CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE

—
 Assemblage / Fruité / Viande Rosée
 Blend / Fruity / Pink meat



CUVÉE PRESTIGE 2008

—
 Millésime
 Vintage



**1 impasse des Bergeries
 51700 Passy-Grigny
 Tél. +33 (0)3 26 52 96 05**

Accueil et dégustations sur rendez-vous.

Visits and tastings by appointment.



CHAMPAGNE-ROGGE-CERESER.FR



**5 rue Principale
 51700 Vandières
 Tél. +33 (0)3 26 58 05 77**

Accueil et visites sur rendez-vous.

Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNE-SALOMON.COM

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

Franck Météyer

CHAMPAGNE MÉTÉYER PÈRE & FILS

Franck Météyer, 5^e génération depuis 1860, est le premier Vigneron Indépendant récompensé par la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne de l'UNESCO, et porteur de la marque « La Champagne – refined art de vivre ». Le Domaine, en conversion HVE, propose 10 Cuvées fondamentalement différentes et hautement récompensées dont de remarquables 100% Meunier... spécialité de la Maison.

Franck Météyer, 5th generation since 1860, is the first independent winegrower to receive an award from the Mission Coteaux, UNESCO's champagne house and cellars, which carries the label 'La Champagne – refined art de vivre'. The estate, which is in the process of converting to meet High Environmental Value certification requirements, has 10 fundamentally different and highly awarded cuvées including the remarkable 100% Meunier... the House speciality.



Christine Scher Sévillano

CHAMPAGNE PIOT SÉVILLANO

C'est au cœur de la Vallée de la Marne, à Vincelles, que se situe l'exploitation du Champagne Piot Sévillano. Cette famille de récoltants-manipulants et vigneron indépendants élaborent leurs champagnes le plus naturellement possible (zéro insecticide et herbicide). Christine et Vincent vous proposent un Champagne de qualité alliant tradition et modernité : le secret de leur réussite !

In Vincelles, in the heart of Vallée de la Marne, lies the Champagne Piot Sévillano vineyard. This family of Grower Champagne makers (Récoltant-Manipulant) and independent winegrowers develops its champagnes as naturally as possible (no insecticides or herbicides). Christine and Vincent have created a high-quality champagne that combines tradition with modernity. It's the secret of their success!

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

The family has also created a museum that houses a wonderful collection of traditional and antique objects.

Le + : Superbe caveau aménagé dans l'ancienne école du village. La pédagogie au cœur de leur démarche !

Superb wine cellar set up in a former village school. Education at the heart of their approach !



CUVÉE MARINE

-
Équilibré / Fruité et Floral / En toute occasion
Balanced / Fruity and floral / For any occasion



CUVÉE BRUT ROSÉ

-
Assemblage / Plénitude gustative / Desserts de fruits rouges
Blend / Full-flavoured / Red berry desserts



39 rue de l'Europe
02850 Trélou-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 23 70 26 20



CHAMPAGNEMETEYER.COM



23 rue d'Argentelle
51700 Vincelles
Tél. +33 (0)3 26 58 23 88



Accueil du lundi au vendredi de
9h30 à 12h et de 13h30 à 17h30.
Le samedi sur rendez-vous.

Open from Monday to Friday, 9.30 am to 12 pm
and 1.30 pm to 5.30 pm. Saturday by appointment.

PIOT-SEVILLANO.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Christelle Rousseau Salomon

CHAMPAGNE CHRISTELLE SALOMON

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.

Christelle will open her doors for a tour and a tasting, so visitors can discover all the secrets of this family business. For several generations, three great Champagne grape varieties have been harvested with respect for tradition: Pinot Noir, Chardonnay and Meunier.



Cécile Bouquet

CHAMPAGNE BOUQUET

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

Champagne Bouquet, nestled in the heart of Vallée de la Marne, welcomes visitors to discover its range of champagnes all year round. As an independent winegrower, Cécile communicates her passion and expertise on a tour of the estate or at a champagne tasting in the cellar, panoramic room or on the terrace.



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

Panoramic view of Vallée de la Marne.



CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage / Harmonieux / Pavé de saumon
Blend / Well-rounded / Salmon steak



CUVÉE SI J'OSE...

100% Chardonnay / Fraîcheur / Belle longueur
100% Chardonnay / Fresh / Good length



3 rue du Coteau
51700 Chatillon-sur-Marne
Port. +33 (0)6 76 69 02 87

Accueil du lundi au vendredi :
10h30-12h et 13h30-17h30,
samedi : 10h30-12h et 14h-17h et
dimanche : 10h30-12h.

Open from Monday to Friday, 10.30 am to 12 pm and 1.30 pm to 5.30 pm. Saturday from 10.30 am to 12 pm and 2 pm to 5 pm. Sunday from 10.30 am to 12 pm.



7 rue Principale
51700 Vandières
Tél. +33 (0)3 26 53 18 55

Visites sur rendez-vous
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-BOUQUET.COM

CHAMPAGNE-CHRISTELLESALOMON.COM

L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Marie Petit Lorient

APOLLONIS CHAMPAGNE MICHEL LORIoT

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

For 12 generations, the Lorient family has aspired to amplify the natural vibrations of its terroir, vines and wines. Oenologist Marie decided to create a range based on these vibrations, which come to the fore when the champagne is tasted. And so the harmonious "Apollonis" range was born.



Romain Mercier

CHAMPAGNE ALAIN MERCIER & FILS

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

Romain is an independent winegrower who carries out all his own champagne production for the family business in the village of Passy-sur-Marne. The estate has a fabulous panoramic view of the Vallée de la Marne winegrowing region. He welcomes visitors for tours and tastings by appointment.



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

Music is played both in the vineyard and in the cellar for a truly vibratory approach to champagne production.

CUVÉE MONODIE LES VIRTUOSES, APOLLONIS, CHAMPAGNE MICHEL LORIoT

100% Meunier / Vieillessement en musique / Rond et profond
100% Meunier / Aged to music / Well-rounded and intense

CUVÉE EMILE, BLANC DE NOIRS, BRUT

100% Meunier / Bel équilibre / Hiver
100% Meunier / Well-balanced / Winter



13 rue de Bel Air
51700 Festigny
Tél. +33 (0)3 26 58 34 01

Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h.
Le samedi de 10h à 12h.
From Monday to Friday, 10 am to 12 pm and 2 pm to 5 pm. Saturday from 10 am to 12 pm.



CHAMPAGNEAPOLLONIS.COM



14 route du Champagne
02850 Passy-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 23 70 35 48

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-ALAIN-MERCIER.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Geoffrey Delouvin

CHAMPAGNE DELOUVIN NOWACK

Geoffrey a repris l'exploitation familiale et l'a fait évoluer avec son père : labour, enherbement, baisse des traitements, nouvelles cuvées, utilisation du bois, parcelles raisonnées, avec une sensibilité "gastronomique", "terroir" et "amateur de vin". Il vous fait découvrir les secrets de sa maison : le vignoble, les caves, l'histoire de sa famille et ses Champagnes.

Geoffrey has taken over and grown the family business along with his father. Ploughing, cover planting, reduced spraying, new cuvées, the use of wood and a parcel-based integrated approach have all played a part, along with Geoffrey's gourmet sensibility, pride in his terroir and passion for wine. He is always happy to reveal the secrets of his Maison's success: the vineyard, the cellars, his family history and his champagnes.

Angélique Lacroix

CHAMPAGNE ANGÉLIQUE LACROIX

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.

Angélique is an independent winegrower who enjoys the creative aspect of her profession. As someone who loves a chat and meeting new people, she is always glad to show visitors around her effervescent world that blends tradition with a passion for wine and a feminine touch. Let her know you're coming and a warm welcome will await.



CUVÉE IRRÉSISTIBLE ANGEL

Rosé d'assemblage / Intense / Frais
Rosé blend / Intense / Fresh

CUVÉE BRUT, CARTE D'OR

100% Meunier / Fruité / Intense
100% Meunier / Fruity / Intense



Rue des Acacias- Montigny
51700 Châtillon-sur-Marne
Port. +33 (0)6 86 80 59 89

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



29 rue Principale
51700 Vandières
Tél. +33 (0)3 26 58 02 70

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-ANGÉLIQUE-LACROIX.COM

DELOUVIN-NOWACK.COM

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

Pierre Accaries

CHAMPAGNE JIL ACCARIES

Pauline, Pierre et Alex, la quatrième génération, perpétuent le savoir-faire transmis, en y apportant leur propre expérience. Située dans la Vallée de la Marne, un terroir historiquement composé de Meuniers (raisins noirs), cette exploitation compte 17 hectares, dont 12 hectares de Meuniers, 2 hectares de Pinots Noirs et 3 hectares de Chardonnay (raisins blancs). Coopérateurs depuis 1975, pour la partie vinification du champagne, ils tiennent à garder une maîtrise sur le process global. Les raisins sont pressés sur place, et les bouteilles sont reprises au stade sur latte pour les faire vieillir dans leurs caves. Ils effectuent également le remuage, le dégorgement, l'habillage et la vente à la propriété.

Pauline, Pierre and Alex – the fourth generation – continue the traditions passed on to them while adding their own experience to the mix. Located in Vallée de la Marne, a terroir famed historically for its Meunier (black grapes), this 17-hectare estate is made up of 12 hectares of Meunier, 2 hectares of Pinot Noir and 3 hectares of Chardonnay (white grapes). Part of a cooperative since 1975 for the vinification of their champagne, they still like to maintain control of the overall process. The grapes are pressed on the estate and aged on a lath in their cellars. They also carry out their own riddling, disgorgement, labelling and cellar door sales.



Jérémy Cheval

CHAMPAGNE GUY RÉMI

Le Champagne Guy Rémi cultive ses vignes à Baslieux-sous-Châtillon, un petit village situé dans la vallée de la Marne, proche de Châtillon-sur-Marne où est érigée la statue du pape Urbain II. C'est Nathalie et Jérémy qui poursuivent avec passion l'histoire familiale. De la vigne à la cave, la famille réalise chacune des étapes clés vers la création de champagnes de vigneron d'exception.

Champagne Guy Rémi has been cultivating its vines in Baslieux-sous-Châtillon, a small village in the Vallée de la Marne, close to Châtillon-sur-Marne where the statue of Pope Urban II is erected. Nathalie and Jérémy are continuing the family tradition with passion. From vine to cellar, the family is responsible for each of the key steps involved in creating its own exceptional champagnes.

Le + : Le Champagne Guy Rémi travaille sur le principe de l'agriculture durable, avec une viticulture raisonnée. Il s'emploie notamment à réduire l'application des herbicides en les remplaçant par de l'enherbement contrôlé et par le travail du sol.

Champagne Guy Rémi works on the principle of sustainable agriculture, using integrated viticulture. They are particularly focused on reducing the use of herbicides and replacing them with controlled cover planting and working the soil.



CUVÉE BRUT TRADITION

Viticulture raisonnée / Mature / Apéritif
Integrated viticulture / Mature / Aperitif



7 rue du Gouffre
51700 Dormans
Tél. +33 (0)3 26 58 85 59

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-JIL-ACCARIES.FR



CUVÉE BRUT TRADITION

Blanc de Noirs / rond et frais / apéritif
Blanc de Noirs / Full and fresh / Aperitif



13 rue Valentine Régnier
51700 Baslieux-Sous-Châtillon
Tel. +33 (0)3 26 58 14 11

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-GUYREMI.FR



Florent Lorient

CHAMPAGNE GERARD LORIENT

Située en plein cœur de la Vallée de la Marne, l'exploitation familiale s'étend sur 8 hectares de vignes cultivées en viticulture raisonnée, dans le respect de la biodiversité et de l'environnement. Maryse, Gérard et leur fils Florent vinifient les vins avec passion et respect, en cherchant à créer des cuvées uniques. Ils vous accueilleront avec plaisir sur place pour vous faire découvrir leurs champagnes de terroir et de vigneron !

Located in the heart of the Vallée de la Marne, the family estate comprises 8 hectares of vines grown using integrated viticulture, respecting biodiversity and the environment. Maryse, Gérard and their son Florent produce their wines with passion and respect, striving to create unique vintages. They look forward to welcoming you visit their estate to discover their terroir champagnes and learn about winemaking!

Le + : *Fraîchement installée, la cuverie du Champagne Gérard Lorient est composée de cuves inox équipées d'un système de thermorégulation.*

The newly installed vat room at Gérard Lorient Champagne contains stainless steel thermo-regulated vats.



CUVÉE BRUT TRADITION

Viticulture raisonnée / 100% Meunier / rond et fruité
Integrated viticulture / 100% Meunier / Round and fruity



10 rue Saint Vincent
Le Mesnil Le Huttier
51700 Festigny
Tél. +33 (0)3 26 58 35 32

Accueil tous les jours sur rendez-vous de préférence du lundi au samedi de 8h à 12h15/13h30 à 18h et le dimanche de 8h30 à 11h30.

Open every day by appointment, Monday to Saturday from 8 am to 12.15 pm and 1.30 pm to 6 pm and Sunday from 8.30 am to 11.30 am.

CHAMPAGNE-GERARD-LORIENT.COM

Emmanuel Masse

CHAMPAGNE MASSE-LIEBART ET FILS

C'est avec l'arrière grand-père d'Emmanuel Masse, aujourd'hui à la tête de l'exploitation, que la culture de la vigne commence en 1924. Aujourd'hui, la 4^e génération a repris le flambeau depuis 1994, et pratique une lutte raisonnée. Impliqué dans une démarche de certification HVE et VDC (Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne), elle s'emploie au quotidien à préserver le précieux terroir de la Vallée de la Marne.

It was the great-grandfather of Emmanuel Masse, now Head of Operations, who started the winegrowing tradition in 1924. The 4th generation has now been in charge since 1994, and employs an integrated approach. It is in the process of HVE and VDC (High Environmental Value and Sustainable Viticulture in Champagne) certification, and is dedicated to the long-term protection of the precious terroir of the Vallée de la Marne.



Le + : *Le Champagne Masse-Liébart & Fils propose des randonnées privatives de 8 personnes maximum, avec dégustation des cuvées Esprit Pur et Réserve Brut Rosé, accompagnées de pâtés croustes champenois et de moelleux champenois aux biscuits roses de Reims !*

Masse-Liébart & Fils Champagne offers private tours of the vineyard for up to 8 people, with wine tasting of the Esprit Pur and Réserve Brut Rosé vintages, served with pâtés croustes champenois (local meat pie) and moelleux champenois aux biscuits roses de Reims (speciality cake to accompany champagne!)



CUVÉE ESPRIT PUR

Brut nature / notes de pampleousse au nez / accord avec sushis
Brut nature / Grapefruit notes on the nose / Pair with sushi



10 route de Paris
51700 Troissy
Tél. +33 (0)3 26 52 70 17

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-MASSE-LIEBART.FR

Stéphanie et Aurélien Poussin

CHAMPAGNE ROBERT-ALLAIT

Le Champagne Robert-Allait exploite depuis 5 générations les coteaux de la Vallée de la Marne. Sylvie et Régis, accompagnés de leur fille Stéphanie et de son mari Aurélien, pérennisent aujourd'hui l'esprit familial et traditionnel de la maison. La maison attache une attention toute particulière au respect de l'environnement. Ils ont également installé des ruches sur l'exploitation pour favoriser l'épanouissement de la biodiversité et nous régaler de leurs miels de printemps et d'été.

For five generations, Champagne Robert-Allait has been working the hillsides of Vallée de la Marne. Today, Sylvie and Régis, along with their daughter Stéphanie and her husband Aurélien, continue to keep the estate's traditions and family spirit alive. The estate attaches particular importance to caring for the environment. They have also installed beehives on the estate to encourage biodiversity to flourish, and give us the opportunity to enjoy the honey produced in Spring and Summer.



Le + : *Ils organisent des animations découverte : visite du vignoble, cuverie, caves, dégustation des vins clairs, repas sur place, démonstration du remuage traditionnel et dégorgeage à l'ancienne...*

They organise activities to discover their work: vineyard, vat rooms and cellar visits, tasting of the base wines, meals, traditional riddling demonstrations, old-fashioned disgorgement...



CUVÉE PINOT CHROMIE SÉLECTION CŒUR DE CUVÉE

100% Pinot / notes poire caramel
100% Pinot / Pear and caramel notes



6 rue du Parc
51700 Villers-sous-Châtillon
Tél. +33 (0)3 26 58 37 23

Accueil du lundi au samedi.
Open from Monday to Saturday.



CHAMPAGNE-ROBERT-ALLAIT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





Emmanuel Fourny

CHAMPAGNE VEUVE FOURNY & FILS

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.

Emmanuel and his brother Charles took over the family business in 1993. Since then they have endeavoured to bring their own personal touch to the cuvées while retaining the Maison's style. They blend some of the vinified juice in vats and the rest in oak barrels to suit all tastes from all corners of the globe.

Jérôme Legras

CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS

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 !

Keen to manage every step in the production of its champagnes, the Legras family decided to create its own brand in 1991.

Because its vines are located in different parts of Champagne (Chouilly, Vitry-le-François and Les Riceys), the Maison offers a wide range of cuvées, which you can enjoy sampling at their property!



Le + : Des visites œnologiques sur mesure pour s'adapter à tous

Tailored wine tours to suit everyone.



CUVÉE BLANC DE BLANCS GRAND CRU CHOUILLY

Séducteur / Expressif / Été
Seductive / Expressive / Summer



CUVÉE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

Zéro dosage / Fût de chêne / viticulture raisonnée
Zero dosage / Oak barrels / Integrated viticulture



7 et 9 Grande Rue
51530 Chouilly
Tél. +33 (0)3 26 54 92 90

Accueil et visites sur rendez-vous.
Visits and tours by appointment.

LEGRAS-ET-HAAS.COM



2 et 5 rue du Mesnil
Vertus
51130 Blancs-Coteaux
Tél. +33 (0)3 26 52 16 30

Accueil et visites sur rendez-vous.
Visits and tours by appointment.

CHAMPAGNE-VEUVE-FOURNY.COM

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

Jean-Marc Charpentier

CHAMPAGNE J. CHARPENTIER

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.

A visit to the Champagne J. Charpentier family estate established five generations ago is a great way to learn about both traditional and modern winemaking methods. The Maison uses a number of different casks and barrels, which means it can offer complex and varied champagnes that reflect the winemaker's attention to detail.



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

You can also enjoy a stay at the estate in one of two well-located gîtes.

CUVÉE PIERRE HENRI

100% Meunier / Fût de chêne / Vieilles vignes
100% Meunier / Oak barrels / Old vines



88 rue du Reuil
51700 Villers-sous-Chatillon
Tél. +33 (0)3 26 58 05 78

—
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.
Visites à 10h30, 14h30 et 16h30.

Open from Monday to Saturday, 9 am to 12 pm and 2 pm to 5.30 pm.

Tours at 10.30 am, 2.30 pm and 4.30 pm.



JCHARPENTIER.FR



Charlène Lorient

CHAMPAGNE XAVIER LORIENT

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.

Charlène is a fifth-generation winegrower/maker and is always happy to welcome visitors to the family estate. Proud of her heritage, knowledge and passion, she will introduce you to champagnes that reflect her personality during a tour or tasting session.

Le + : Le champagne au féminin.

Champagne with a feminine touch.

CUVÉE FRAGMENTS DE NOIR

Nez fin / Belle maturité / Fruité
100% Meunier / Well-balanced / Winter



38 rue du Lubre
51700 Binson-Et-Orquigny
Tél. +33 (0)3 26 58 08 28

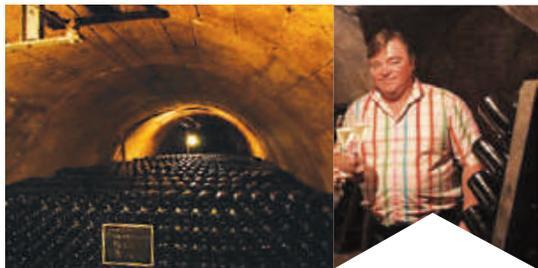
—
Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNE-XAVIERLORIENT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

AUTOUR D'ÉPERNAY



Jean-Luc Weber

CHAMPAGNE ALFRED TRITANT

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, toutes Grand Cru.

Champagne Alfred Tritant was founded in 1930 by Jean-Luc's grandfather. Now it is Jean-Luc's turn to welcome visitors to the estate. He is always happy to talk about the family's expertise and integrated viticulture approach, and offers for tasting his cuvées which are all Grand Cru.

Benoit Bernard

CHAMPAGNE ALAIN BERNARD

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.

Discover the craftsmanship and cuvées that have shaped this family estate, whose cellars were entirely hand-dug by Arthur Bernard, Benoit's grandfather and the Maison's founder. Now it is Benoit's turn to greet visitors, share his passion for champagne and reveal the secrets of its production.



Le + : Prolongez votre visite par un séjour dans le gîte La Mandellette, avec vue imprenable sur le coteau de Bouzy.

You can extend your visit with a stay in the Gîte La Mandellette, with a beautiful view on the vineyards.

Le + : Tour de calèche dans les vignes.

Vineyard tour by horse and carriage.



CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

Rosé de saignée / 100% Pinot Noir / Bel équilibre
Rosé de Saignée / 100% Pinot Noir / Well-balanced



CUVÉE BRUT ROSÉ

Grand Cru / Frais / Gourmand
Grand Cru / Fresh / Generous



**116 rue Danielle Casanova
51530 Dizy
Tél. +33 (0)3 26 55 24 78**

**Visites sur rendez-vous.
Ouvert tous les jours de 8h à 12h
et de 14h à 19h, sauf le dimanche.**
Tours by appointment. Open every day except
Sunday from 8 am to 12 pm and from 2 pm to 7 pm.



CHAMPAGNE-ALAIN-BERNARD.COM



**23 rue de Tours
51150 Bouzy
Tél. +33 (0)3 26 57 01 16**

**Accueil et visites sur rendez-vous
Dégustations accords mets-vins
sur réservation.**

Visits and tours by appointment. Food and wine
pairing tasting by reservation.



CHAMPAGNE-TRITANT.FR

Marie Doyard

CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART

Marie a personnalisé son champagne depuis qu'elle a repris les rênes du Champagne familial André Jacquart, son grand-père maternel, en 2004. L'exploitation 100% Chardonnay, située sur Vertus et le Mesnil-Sur-Oger, saura vous conquérir par son champagne authentique et savoureux.

Marie has personalized her champagne since she took over the reins of Champagne André Jacquart family business, her maternal grandfather, in 2004. The estate is based in Vertus and le Mesnil-Sur-Oger, where her 100% Chardonnay champagne will win you over with its authentic, full flavour.



Pierre Gonet

CHAMPAGNE PHILIPPE GONET

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.

Champagne Pierre Gonet has been a Blanc de Blancs specialist for seven generations. Pierre enjoys showing visitors around the estate and cellars, which were dug out of chalk over six levels. One part dates back as far as the 18th century. He will also be happy to offer you a tasting of one of his champagnes.



Le + : Prolongez votre visite avec une partie au Golf du Chardonnay, structure unique en Champagne située au cœur de l'exploitation !

You can extend your visit with a game in Golf du Chardonnay, unique structure in Champagne located in the middle of the property !

CUVÉE LE MESNIL EXPÉRIENCE

100% Chardonnay / Fût de chêne / Faible dosage
100% Chardonnay / Oak barrels / Low dosage



63 av de Bammental
Vertus
51130 Blancs-Coteaux
Tél. +33 (0)3 26 57 52 29

Accueil de 14h à 17h.
Open 2 pm to 5 pm.

A-JACQUART-FILS.COM

CUVÉE ROY SOLEIL GRAND CRU

Fût de chêne / Grande Finesse / Notes Frétilantes
Oak barrels / Great finesse / Lively notes



1 rue de la Brèche d'Oger
51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. +33 (0)3 26 57 53 47

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.

CHAMPAGNE-PHILIPPE-GONET.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Alexandre Le Brun

CHAMPAGNE ALEXANDRE LE BRUN

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.

This family business has been carrying on tradition for nine generations. Alexandre Le Brun offers visitors a guided tour of the vaulted cellars where the champagne – vinified in oak barrels to express the diversity of the terroirs – lies calmly resting.

Richard et Romain Colin

CHAMPAGNE COLIN

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.

Champagne Colin is built on a family heritage and craftsmanship that dates back to 1829. In 1997, Richard and Romain created their own brand using state-of-the-art production techniques. They wanted to make a fresh, mineral champagne while remaining true to their terroirs.



CUVÉE RÉVÉLATION

100 % Meunier / Parcellaire / Extra-Brut
100% Meunier / Parcel-based / Extra-Brut

CUVÉE ROSÉ

Assemblage / Frais et tendre / Noix de Saint-Jacques
Blend / Fresh and tender / Scallops



9 rue Saint Vincent
51530 Monthelton
Tél. +33 (0)3 26 59 73 51

Accueil tous les jours de 9h à 18h.
Visites sur rendez-vous.
Open every day from 9 am to 6 pm.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-LEBRUN.COM



101 av du Général de Gaulle
Vertus
51130 Blancs-Coteaux
Tél. +33 (0)3 26 58 86 32

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNE-COLIN.COM

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

Fabien Grumier

CHAMPAGNE MAURICE GRUMIER

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 vieillées en fûts de chêne.

—
Although Champagne Grumier was founded in 1928 by Fabien's great-grandfather, his family have been growing vines since 1743. Mindful of preserving this heritage and the environment, Champagne Maurice Grumier offers an extensive range of cuvées, many of them aged in oak barrels.



Véronique et Richard Petit

CHAMPAGNE PETIT & BAJAN

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.

—
When Véronique and Richard decided to create their own wines in 2008, Champagne Petit & Bajan was born. Their cuvées are the result of paying great attention to detail to each step of the vinification process. The bottles are then aged in the Maison's 400 metres of vaulted cellars.



CUVÉE DU FONDATEUR, AMAND

Fût de chêne / panel aromatique riche / Langoustine grillée
Oak barrels / Rich, aromatic panel / Grilled langoustine



13 route d'Arty
51480 Venteuil
Tél. +33 (0)3 26 58 48 10

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.

Visits and tours by appointment from Monday to
Friday, 8 am to 12 pm and 2 pm to 6.30 pm. Saturday
from 9 am to 5 pm and Sunday from 9 am to 12 pm.



CHAMPAGNE-GRUMIER.COM



CUVÉE AMBROSIE

2 Terroirs Grand Cru / Finesse du Chardonnay / Opulence du Pinot Noir
2 Terroirs Grand Cru / Chardonnay finesse / Pinot Noir opulence



10 rue Oger
51190 Avize
Tél. +33 (0)3 26 52 79 97

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-PETIT-ET-BAJAN.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Vincent Caillez

CHAMPAGNE DANIEL CAILLEZ

Le Champagne Daniel Caillez 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.

Champagne Daniel Caillez was founded in 1977. Drawing on traditions passed down from father to son, Vincent now offers five cuvées, with Meunier in pride of place.

Edouard et Jonathan Gauthier

CHAMPAGNE VEUVE J. LANAUD

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.

Édouard and Jonathan enjoy welcoming visitors to their Maison, founded in 1919. Their champagnes are all very different and reflect the diversity of terroirs and expertise passed down for three generations. They will give you a tour of their production facilities, ancient cellars and wine store.



Le + : Caves voûtées du XIX^e siècle.

The vaulted cellars date back to the 19th century.



CUVÉE DU CINQUANTAIRE BLANC DE BLANCS

Séducteur / Harmonieux / Été
Seductive / Well-rounded / Summer



CUVÉE PREMIÈRE

100% Meunier / Zéro dosage / Fruits charnus
100% Meunier / Zero dosage / Fleshy fruit



**3 place Léon Bourgeois
51190 Avize
Tél. +33 (0)3 26 57 99 19**

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

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

Open from Monday to Friday, 10 am to 12 pm and
2 pm to 6 pm. Weekends by appointment.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-VEUVE-LANAUD.COM



**19 rue Pierre Curie
51480 Damery
Tél. +33 (0)3 26 58 46 02**

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNE-DANIEL-CAILLEZ.FR

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

Nathalie Guillemart-Lemaire

CHAMPAGNE HENRI LEMAIRE

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.

The Lemaire family's champagne made its first appearance in 1890! Now Nathalie and Pascal, the fourth generation, welcome visitors to the property and introduce them to their oak press, their cellars and their six cuvées.



Adeline Martin

CHAMPAGNE PHILIPPE MARTIN

Le savoir-faire et la tradition se transmettent depuis 7 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.

The Martin family has been passing on their skills and traditions for seven generations. Adeline and her father enjoy welcoming visitors and sharing their passion for their champagne. Your tour includes a visit to their museum with its two centuries of winemaking history and the cellar, where you can finish off with a tasting of their cuvées.



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

Adeline and her father can also take you on a drive through the vines in their 2 CV.



CUVÉE ESPRIT PINOT

100% Meunier / pressoir en chêne / Viandes blanches
100% Meunier / Oak press / White meat



CUVÉE TERRE D'ANTAN

100% Pinot Noir / Parcellaire / Gourmand
100% Pinot Noir / Parcel-based / Generous



DAMERY

CHÂLONS-EN-CH.

13 rue Raymond Poincaré
51480 Damery
Tél. +33 (0)3 26 53 83 12

Accueil du lundi au vendredi
de 10h à 12h et de 14h à 17h.
Le samedi sur rendez-vous.
Visites sur rendez-vous.

Open from Monday to Friday, 10 am to 12 pm and
2 pm to 5 pm. Saturday by appointment.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-HENRI-LEMAIRE.FR



CUMIÈRES

CHÂLONS-EN-CH.

355 rue du Bois des Jots
51480 Cumières
Tél. +33 (0)3 26 55 30 37

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

Visits and tours from Monday to Friday, 9 am to 12
pm and 2 pm to 6 pm. Saturday and Sunday by
appointment.



CHAMPAGNE-PHILIPPE-MARTIN.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Nicolas Didier

CHAMPAGNE DIDIER DUCOS

La « famille » est le maître mot du Champagne Didier Ducos. Depuis 18 ans, c'est Nicolas, 3^e génération, 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.

—
 "Family" is the watchword of Champagne Didier Ducos. For 18 years Nicolas, a third-generation winegrower, has been at the Maison's helm. He and his wife Clotilde will show you around and talk about their history, work and – of course – their champagne.

Laurent Vauversin

CHAMPAGNE F. VAUVER SIN

La famille Vauversin travaille dans les vignes depuis 1640. 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.

—
 The Vauversin family has been working the vines since 1640. Now Laurent is in charge, representing the 15th generation. He will show you around the estate and cellars dug by his grandfather, and introduce you to his Chardonnay-based champagnes.



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

Their L'Ablutien cuvée won two awards in 2014; jury's favourite in the blend category and the public prize.



CUVÉE ROSÉ DU SOIR

Assemblage / Chardonnay majoritaire / 2 Terroirs Grand Cru
 Blend / mostly Chardonnay / 2 Grand Cru terroirs



CUVÉE L'ABLUTIEN

Majorité de Meunier / effervescence calme / A l'apéritif
 Mostly Meunier / Calm effervescence / Aperitif



9 bis rue de Flavigny
 Oger
 51190 Blancs-Coteaux
 Tél. +33 (0)3 26 57 51 01

Accueil et visites sur rendez-vous
 Visits and tours by appointment.



9 bis rue Julien Ducos
 51530 Saint-Martin-d'Ablouis
 Tél. +33 (0)3 26 59 93 39

Accueil et visites sur rendez-vous
 Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNE-VAUVER SIN.FR

CHAMPAGNEDIDIERDUCOS.COM

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

Dominique Person

CHAMPAGNE PERSON

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 4^e 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 Millésimes, pour laisser s'exprimer le fruit sur nos papilles.

This family business is based in Premier Cru and Grand Cru Côte des Blancs vineyards in Ay and Mailly-Champagne. Dominique Person, a fourth-generation winemaker, was the first to carry out vinification at the property in 1999. The vines are tended biodynamically in harmony with nature. A Brut matures for a minimum of five years and a Vintage for eight, so our taste buds can experience the full flavour of the fruit.



Thibault Soyer

CHAMPAGNE MARCEL MOINEAUX

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.

For four generations, the Moineaux family has been producing its champagne with respect for tradition. Grower-producer Thibault manages every aspect of production on a property comprising 6.4 hectares of exclusively Chardonnay vines. Located in Côte des Blancs, this AOC Grand Cru vineyard is one of an elite few.

Le + : *Une parcelle en clos, Le Clos des Belvals.*

An enclosed parcel: Le Clos des Belvals.



CUVÉE L'AUDACIEUSE BRUT

—
Biodynamie / cuve inox et fût de chêne / dosage subtil
100% Meunier / Oak press / White meat



Clos des Belvals
14 rue de Villers-aux-bois
Vertus
51130 Blancs-Coteaux
Tél. +33 (0)3 26 59 98 23

Accueil et visites de cave, vignobles et dégustations sur rendez-vous.
Visits, cellar & vineyard tours and tastings by appointment.

CHAMPAGNE-PERSON.FR

Le + : *Blanc de Blancs Grand Cru.*

Blanc de Blancs Grand Cru.



CUVÉE BRUT MILLÉSIMES 2008

—
Millésime / Riche / dégustation toute l'année
Vintage / Rich / Tastings all year round



6 rue du Château
51530 Chouilly
Tél. +33 (0)3 26 55 40 99

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.

CHAMPAGNE-MOINEAUX.FR



Christophe Boudard

CHAMPAGNE PRÉVOTEAU PERRIER

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.

You'll find this Maison in Damery, a few kilometres from Épernay in the heart of the Champagne region. The vineyard is located at the edge of Vallée de la Marne (Damery and surrounding villages), on the southern slopes of Épernay and in the village of Chouilly Grand Cru, renowned for its Chardonnay. Grand Cru grapes from Mesnil-sur-Oger are also added to the blends. Each cuvée is aged in a dark cellar for two to five years to reach the right level of maturity. The Maison has been using integrated farming practices for a number of years. Sustainable viticulture is its priority.

Yann Vadin

CHAMPAGNE VADIN PLATEAU

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. 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.

The family's passion for winegrowing has been passed down through the generations since 1785. Now, Yann – a 9th generation winegrower – is at the helm. The vineyard is spread across seven villages, set exclusively on south/south-east facing slopes, it is made up of 44% Meunier, 39% Pinot Noir and 17% Chardonnay. This gives Champagne Vadin-Plateau a rich palette of flavours from a range of terroirs, some of which are classed as Premier and Grand Cru.

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

Tastings culminate in an impressive sabrage demonstration (cutting off the neck of the bottle with a sword).



CUVÉE BLANC DE NOIRS

Dominance Meunier / raffiné / Longue finale
Meunier dominance / Refined / Long finish



CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage / Séducteur / Fruits Rouges
Blend / Seductive / Red fruit

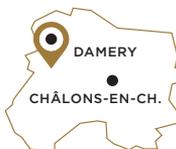


12 rue de la Coopérative
51480 Cumières
Tél. +33 (0)3 26 55 23 36

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

Le dimanche de 9h à 12h.

Open from Monday to Saturday, 9 am to 12 pm and 2 pm to 6 pm. Sunday from 9 am to 12 pm.



15 rue Maginot
51480 Damery
Tél. +33 (0)3 26 58 41 56

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

Open from Monday to Saturday by appointment. Closed on Sunday and public holidays.



CHAMPAGNEVADINPLATEAU.COM

CHAMPAGNE-PRÉVOTEAU-PERRIER.FR

L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Bruno de Villepin

CHAMPAGNE DE VILLEPIN

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.

Bruno took over the family property in 1999. He set up his vat room in 2008 and started selling commercially in 2013. A tenth-generation winemaker, Bruno is committed to tending his vines using integrated practices to obtain the best possible grapes year on year. He enjoys sharing his knowledge and passion with visitors, followed by a tasting.



Aurélien Gabriel

CHAMPAGNE GABRIEL PAGIN & FILS

Le Champagne Gabriel Pagin & Fils fut fondé 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 vous proposent une gamme de Champagnes authentiques, typiques et de caractère.

Champagne Gabriel Pagin & Fils was founded in 1946. This owner/grower/producer family business has been passed down from father to son for three generations and is HVE (High Environmental Value) certified. The 9.5-hectare vineyard is classified Premier Cru (Mutigny, Cuis and Avenay Val d'Or) and Grand Cru (Avize and Cramant). With quality and environmental excellence at the heart of their approach, Marie-Catherine, Pascal and Aurélien have created a range of authentic, typical and characterful champagnes.

Le + : Une vinification parcelle pour des cuvées aux personnalités différentes.

Parcel-based vinification ensures each cuvée has its own unique personality.



CUVÉE MILLÉSIME 2013

Millésime / viticulture raisonnée
Vintage / Integrated viticulture



CUVÉE MILLÉSIME 2006

100% Chardonnay / Millésime
100% Chardonnay / Vintage

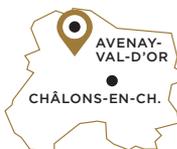


2 rue Pasteur
51480 Boursault
Tél. +33 (0)3 26 32 42 08

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNEVILLEPIN.FR



4 rue des Remparts
51160 Avenay-Val-d'Or
Tél. +33 (0)3 26 52 31 03

Accueil du lundi au vendredi de
8h à 12h et de 13h30 à 17h30.
Samedi et dimanche sur rendez-
vous. Visites et dégustation : 5€.

Open from Monday to Friday, 8 am to 12 pm and
1.30 pm to 5.30 pm. Saturday and Sunday by
appointment. Tours and tastings: €5.



CHAMPAGNE-GABRIEL-PAGIN-FILS.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Laurent Hostomme

CHAMPAGNE M.HOSTOMME

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 Chardonnays.

Laurent is a fourth-generation winegrower who, along with his wife Chrystelle, carries on the traditions of Maison Hostomme by faithfully reproducing the aromas and flavours of their customers' favourite cuvées year after year in the heart of Côte des Blancs, the home of the Chardonnay grape.

Alexis Leconte

CHAMPAGNE XAVIER LECONTE

Alexis, 6^e génération, rejoint l'exploitation familiale en 2013 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.

Alexis, a sixth-generation winegrower, joined the family business in 2013 and invested in it at all levels to develop a quality approach to Champagne Leconte. The barrel storehouse, casks and stainless steel vats all play their part in producing the family's well-balanced cuvées. The wide variety of champagnes on offer will delight your taste buds and Alexis Leconte's storytelling will make this experience a memorable one.



Le + : *Une visite effervescente du vignoble en minibus.*
Enjoy an ebullient tour of the vineyard by minibus.



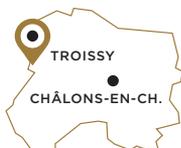
CUVÉE PRESTIGE BRUT

Robe jaune dorée / Puissant / Automne et hiver
Golden yellow colour / Powerful / Autumn and winter



CUVÉE RÉSERVE, BLANC DE BLANCS, GRAND CRU

Vieilles vignes / Belle maturité / Poissons ou fruits de mer
Old vines / Good maturity / Fish and seafood



7 rue des berceaux
Hameau de Bouquigny
51700 Troissy
Tél. +33 (0)3 26 52 73 59

Accueil du lundi au vendredi :
8h30-12h et 14h-18h30. Samedi
et dimanche selon disponibilités.
Visites sur rendez-vous.

Open from Monday to Friday, 8.30 am to 12 pm
and 2 pm to 6.30 pm. Saturday and Sunday
subject to availability. Tours by appointment.



CHAMPAGNE-XAVIER-LECONTE.COM



5 rue de l'Allée
51530 Chouilly
Tél. +33 (0)3 26 55 40 79

Du lundi au vendredi de 9h à 12h
et de 14h à 17h. Samedi sur
rendez-vous

Open from Monday to Friday, 9 am to 12 pm and
2 pm to 5 pm. Saturday by appointment.



CHAMPAGNEHOSTOMME.FR

L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Vanessa et Xavier Maumy

CHAMPAGNE BY FERNAND

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.

—
Vanessa and Xavier created Champagne By Fernand in 2013 as a tribute to Vanessa's grandfather. The brand is both authentic and modern, and breathes new life into the image of champagne.



Cyril Collard

CHAMPAGNE GASTON COLLARD

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.

—
Cyril and Amandine, the founders' children and nephews produce their champagne with the utmost care and respect for Champagne tradition, from soil to harvest and from vinification to champagnisation.

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

The champagnes have little or no dosage to reveal all that champagne has to offer.



CUVÉE EMOTIONS SUBTILES, BLANC DE BLANCS, BRUT

—
Élégant / Intimiste / A déguster avec de l'Electro-Jazz
Elegant / Intimate / Tasting with electro-jazz



CUVÉE GRAND CRU, BLANC DE NOIRS

—
100% Pinot Noir / Vieilles Vignes / Bel accord sur volaille
100% Pinot Noir / Old vines / Pair with poultry



6 rue de la Boulangerie
51530 Moslins
Port. +33 (0)7 60 62 18 27

—
Visites sur rendez-vous
Tours by appointment.



3 rue de Tours-sur-Marne
51150 Bouzy
Tél. +33 (0)3 26 57 02 43

—
Visites sur rendez-vous
Tours by appointment.



CHAMPAGNE.BYFERNAND.COM

CHAMPAGNEGASTONCOLLARD.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Cédric et Vincent Michaux

CHAMPAGNE DU REDEMPTEUR

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 ».

Cédric and Vincent will take you on a journey back in time to the revolt of 1911 and the birth of AOC Champagne as part of their "Rédempteur de la Champagne" family history.

Laurence Chenerotot Michex

CHAMPAGNE LA VILLESÉNIÈRE

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

Driven by a shared passion for vine and wine, Laurence and Cyrille run the family business together. They produce and sell champagnes made on the property under the Villesenièrre brand name. The estate has been HVE certified since 2016 and produces authentic champagnes with very different characters.



Le + : Une vinification et un élevage en fût.

Vinified and aged in barrels.



CUVÉE SAIGNÉE

Rosé de Saignée / Élevage en barrique / Fruits rouges bien mûrs
Rosé de Saignée / Barrel-aged / Very ripe red fruit



CUVÉE LES ALMANACHS, ROSÉ DE SAIGNÉE, BRUT

100% Pinot Noir / Foudre de chêne / Croquant
100% Pinot Noir / Oak barrels / Crisp

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

Extend your visit with a stay in the Clos d'Y, a gîte in the heart of the vineyard.



BOURSAULT

CHÂLONS-EN-CH.

3 rue du Chêne
51480 Boursault
Tél. +33 (0)3 26 58 45 03

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-LA-VILLESÉNIÈRE.COM



VENTEUIL

CHÂLONS-EN-CH.

30 route d'Arty - Les Almanachs
51480 Venteuil
Tél. +33 (0)3 26 58 48 37

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

From Monday to Saturday, 10 am to 12 pm and
2 pm to 5 pm. Sunday by appointment.



REDEMPTEUR.COM

Jean-Charles Milan

CHAMPAGNE JEAN MILAN

Jean-Charles, 5^e génération de la famille, a repris la maison familiale et traditionnelle pour une vinification en cuve en émail et fût de chêne. Il s'est entouré d'une équipe jeune et dynamique qui vous reçoit pour des dégustations de Champagnes avec ou sans rendez-vous et vous fait visiter le pressoir, la cuverie et la cave avec son musée (sur réservation).

Jean-Charles is a fifth-generation winegrower who took over the traditional family Maison to create champagne vinified in enamel vats and oak barrels. He is surrounded by a young, dynamic team who are always ready to offer champagne tastings with or without an appointment, and show you around the press room, vat room and cellar-cum-museum (bookings required).



Mathieu Faniel

CHAMPAGNE FANIEL & FILS

Au cœur de Cormoyeux, petit village rustique de la Marne, ce domaine écrit l'histoire de son champagne depuis maintenant 3 générations. Poussez les portes de cette maison familiale et indépendante qui depuis toujours veille à mettre en valeur son terroir d'exception à travers une variété de cuvées empruntées de nature et d'authenticité. La famille Faniel vous invite à visiter cet ancien monastère que les moines ont réalisé en 1673 et dans lequel sont entreposées les bouteilles et à déguster 3 de ses cuvées, sur réservation.

This vineyard in the heart of Cormoyeux – a small, rustic village in Marne – has been writing its champagne history for three generations. Behind the doors of this independent Maison is a family that has always strived to bring out the best in its exceptional terroir through a variety of natural, authentic cuvées. The Faniel family looks forward to welcoming you to this former monastery built by monks in 1673 (where the bottles are stored) and offering you a tasting of three of its cuvées (bookings required).

Le + : Prolongez votre séjour dans son gîte La Villa des Roses.

Extend your stay in their gîte, La Villa des Roses.



Le + : Possibilité de sabrage sur demande et organisation de journées vendanges (visite du domaine, dégustation du jus, retousse avec les presseurs, dégustations des champagnes, repas du vendangeur et activité cueillette).

You can also ask for a sabrage demonstration (cutting off the neck of the bottle with a sword) or take part in a harvesting day, which includes a tour of the estate, juice tasting, retousse with the press operators (scooping the edges of the grapes back into the middle), champagne tasting, harvester's lunch and harvesting activities.

CUVÉE GRANDE RÉSERVE 1864

- Blanc de Blancs / Grand Cru / Fût de chêne
Blanc de Blancs / Grand Cru / Oak barrels

CUVÉE ORIANE, BRUT

- HVE (Haute Valeur Environnementale) / Minéral / Volaille
HVE (High Environmental Value) / Mineral / Poultry



8 rue d'Avize
Oger
51190 Blancs-Coteaux
Tél. +33 (0)3 26 57 50 09

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-MILAN.COM



19 rue des Gouttes d'Or
51480 Cormoyeux
Tél. +33 (0)3 26 58 64 04

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-FANIEL.FR



Benoit David

CHAMPAGNE ALAIN DAVID

Cette exploitation familiale de 4 générations de viticulteurs a fait construire une cuverie et une cave de stockage en 2013 afin de vinifier son propre champagne. Le pressurage se fait à la Coopérative Viticole de Boursault, qui assure le travail séparément des autres adhérents pour avoir une bonne traçabilité des raisins et jus. Le travail de la vigne se fait dans une démarche de viticulture dite raisonnée. Alain, Nadine et leurs fils vous accueillent pour vous faire déguster le fruit de leur travail et visiter leur structure (visite des vignes et de la cave).

This fourth-generation winegrowing family built a vat room and storage cellar in 2013 so it could make its own champagne. Pressing is carried out at the Coopérative Viticole de Boursault, where the grapes and juice are treated separately from those of other members to ensure full traceability. The vines are tended in accordance with an integrated viticulture approach. Alain, Nadine and their sons invite you to taste the fruits of their labours and visit their property (vineyard and cellar tour).

Estelle Soutiran

CHAMPAGNE PATRICK SOUTIRAN

C'est sur un terroir exceptionnel, car classé Grand Cru, que le Champagne Patrick Soutiran élabore depuis plus de 5 générations, des cuvées de grande qualité. Il vous invite à découvrir ces «trésors» qui contrairement à ceux des templiers, n'ont rien de légendaire... À l'image de son village, le Champagne Patrick Soutiran est resté fidèle à certaines valeurs que sont, le respect de la tradition, l'authenticité et l'amour du travail bien fait. Venez découvrir, à quelques kilomètres de la cité des sacres, un champagne de caractère aux arômes variés et subtils qui raviront votre palais et votre âme.

Champagne Patrick Soutiran has been making high-quality cuvées for more than five generations from the grapes grown on an exceptional Grand Cru terroir. Come and discover these "treasures" for yourself; unlike those of the Knights Templar, there is nothing mythical about them! Like the village it calls home, Champagne Patrick Soutiran has remained true to its values, which are respect for tradition, authenticity and pride in a job well done. Just a few kilometres from the "Cité des Sacres", a champagne of character with a variety of subtle aromas that will delight your palate and your soul awaits your discovery.



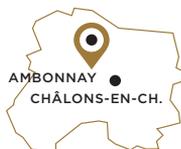
CUVÉE MILLÉSIME 2008

Pinot Noir majoritaire / Millésime 2008 / Repas complet
Mostly Pinot Noir / 2008 Vintage / Complete meal



CUVÉE HARMONIE CÉPAGIENNE

Viticulture raisonnée / Parcellaire / Gourmand
Integrated viticulture / Parcel-based / Generous



2 rue des Tonneliers
51150 Ambonnay
Tél. +33 (0)3 26 57 08 18

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



2 rue de Boursois
51480 Boursault
Tél. +33 (0)3 26 58 41 76

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNESOUTIRAN.COM

@CHAMPAGNE-ALAIN-DAVID

L'abus d'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

David Faivre

CHAMPAGNE R. FAIVRE

L'histoire du Champagne R. Faivre commence en 1953, avec la création de la Maison de Champagne par Robert Faivre. C'est désormais David, son petit-fils qui continue de révéler avec passion le terroir du vignoble familial. Exclusivement planté autour du village, les vignes font la part belle au Meunier, qui fait partie de l'ADN de la maison. Cépage roi de Belval, il apporte une belle complexité d'arômes aux assemblages de la maison, alliant le fruit et la délicatesse.

The history of R. Faivre Champagne started in 1953, with the creation of the Champagne House by Robert Faivre. Nowadays, his grandson David continues to develop the terroir of the family vineyard with passion. Exclusively planted around the village, the vines are predominantly Meunier, which is part of the estate's DNA. The Belval grapes bring a beautiful complexity of aromas to the estate blends, combining the fruit and finesse.



Emeline De Sloovere

CHAMPAGNE DE SLOOVERE-PIENNE

Créée par le grand-père d'Emeline de Sloovere, la maison est désormais une affaire de femmes, vigneronnes de mère en fille. Les vignes sont situées principalement sur les hauteurs des coteaux sud d'Épernay, la Vallée de l'Ardre et la Côte des Blancs, cultivées en viticulture raisonnée et plantées pour la moitié environ en Pinot Meunier. L'exploitation dispose d'une cuverie et cherche activement à faire évoluer les pratiques, en testant par exemple l'introduction de levures indigènes depuis deux ans pour réaliser la fermentation alcoolique.

Established by Emeline de Sloovere's grandfather, the house is now a female affair, with a mother and daughter winemaking team. The vines are mainly situated on the steep slopes south of Épernay, in the Vallée de l'Ardre and Côte des Blancs. They are cultivated using integrated viticulture and about half of them produce Pinot Meunier. The vineyard has a vat room and actively seeks to develop new practices; for example, it introduced native yeasts to the alcoholic fermentation process two years ago.



Le + : Le Champagne R. Faivre a adopté une viticulture tournée vers le respect de l'environnement et obtenu en 2016 les certifications Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale. Il confirme sa démarche vers une conversion en viticulture biologique.

R. Faivre Champagne approaches its viticulture processes with protecting environment in mind and in 2016 it was awarded Sustainable Viticulture in Champagne and High Environmental Value certification. It is committed to moving towards organic viticulture.



CUVÉE REFLET NATUREL

100% Meunier / élégant et structuré / à l'apéritif avec des verrines saumon-crevettes

100% Meunier / Elegant and structured / As an aperitif with salmon/prawn dishes



68 Grande Rue
51480 Belval-Sous-Châtillon
Tél. +33 (0)3 26 58 27 79

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-FAIVRE.COM



CUVÉE EMPREINTE

100% Pinot Meunier / brut nature / pur et expressif
100% Pinot Meunier / Brut nature / Pure and expressive



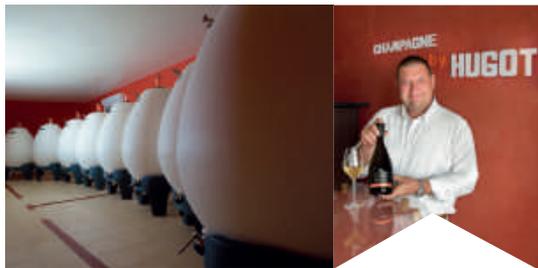
La Grande Grange
Le Comte
51530 Brigny-Vaudancourt
Tél. +33 (0)3 26 54 31 24

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-DESLOOVEREPIENNE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

AUTOUR D'ÉPERNAY



Christophe Hugot

CHAMPAGNE CHRISTOPHE HUGOT

Vigneron passionné, Christophe Hugot élabore ses champagnes à partir de raisins issus d'une viticulture très raisonnée. Petite particularité et pas des moindres : il vinifie ses « Cuvées de l'œuf » dans des cuves ovoïdes, pour créer des vins non filtrés et inédits en Champagne. L'objectif ? Obtenir des arômes subtils et délicats, élégants et raffinés pour que chaque gorgée devienne un instant de pur plaisir.

Passionate winegrower Christophe Hugot creates champagnes from grapes produced using highly-integrated viticulture. Another peculiarity and interestingly: it makes its Cuvées de l'œuf (Egg vintages) in oval vats, to create non-filtered and unique wines in Champagne. The aim? To achieve subtle and delicate, elegant and refined aromas so that every sip is a moment of pure enjoyment.

Le + : La visite de l'exploitation vous permettra de découvrir ces «œufs» et sera l'occasion de rencontrer l'enthousiaste maître des lieux !

The tour of the estate will give you the opportunity to discover these "eggs" and the chance to meet the enthusiastic owner!



CUVÉE EXCELLENCE

Vieilli en cuve ovoïde / 1/3 CH - 1/3 M - 1/3 PN / vin de l'année uniquement

Aged in oval vats / 1/3 CH - 1/3 M - 1/3 PN / Single-year vintage



4 rue d'Ilbesheim
51530 Chavot-Courcourt
Tél. +33 (0)3 26 56 34 38

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

CHAMPAGNEHUGOT.WIFEO.COM

Pierre Bochet

CHAMPAGNE BOCHET LEMOINE

Le Champagne Bochet Lemoine écrit au quotidien la précieuse histoire d'une famille de vignerons Récoltants-Manipulants, dont la passion et le savoir-faire se transmettent depuis 1948. Aujourd'hui, Pierre et Jacky perpétuent le style et la signature de la maison à travers l'élaboration des cuvées. La famille travaille les trois cépages champenois pour réaliser de subtils assemblages comme la cuvée monoparcellaire Les Grimpés, élaborée à partir d'une parcelle plantée 100% en Chardonnay il y a plus de cinquante ans.

Bochet Lemoine Champagne continues the valuable story of a family of winegrowers, with passion and expertise passed down since 1948. Today, Pierre and Jacky perpetuate the style and signature of the estate through the wines they produce. The family grow the three Champagne grape varieties to produce subtle blends such as the mono-parcel wine Les Grimpés, made from a parcel of vines 100% planted in Chardonnay over 50 years ago.



Le + : Prolongez votre séjour dans leur charmante maison de caractère recouverte de vigne vierge, Le Vert Cottage, qui peut accueillir 6 personnes ainsi que les petits animaux.

Bochet Lemoine Champagne has a charming character property covered in Virginia creeper, Le Vert Cottage. A holiday let for up to 6 people, pets allowed.



CUVÉE LES GRIMPÉS

Monoparcellaire / atypique / gourmand
Single-plot / Atypical / Ample



3 rue Dom Pérignon
51480 Cormoyeux
Tél. +33 (0)3 26 58 64 11

Accueil toute l'année du lundi au samedi.
Open all year from Monday to Saturday.



CHAMPAGNE-BOCHET-LEMOINE.COM

L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Laurent Vaysoperinghe

CHAMPAGNE CAILLEZ LEMAIRE

Vigneron indépendant, Le Champagne Caillez Lemaire est une histoire d'hommes et de femmes inspirés par leur vallée. De la récolte à la vinification, la maison a fait le choix d'offrir à ses clients un vin dont elle a maîtrisé toutes les étapes, avec une matière première qui apporte de la rondeur et de l'équilibre aux sept cuvées de la gamme, vinifiées selon les méthodes anciennes et marquées par le grain du bois, signature de la maison.

Independent winemaker, Champagne Caillez Lemaire is a story of men and women inspired by their valley. From the harvest to the vinification, the house has made the choice to offer its customers a wine of which it has mastered all the steps, with a raw material that brings roundness and balance to the seven cuvées of the range, vinified using ancient methods and notable for the house's signature grain of wood.



Olivier Collard

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

Olivier Collard et Caroline Picard ont décidé de rassembler leurs savoir-faire pour fonder leur maison éponyme. Ils exploitent 15 hectares de vignes en viticulture raisonnée, mêlant avec brio des crus de la Côte des Blancs et de la Vallée de la Marne. À la méthode ancestrale transmise par leurs aïeux (comme le vieillissement en foudre de chêne), ils ajoutent la touche nécessaire de modernité (comme la thermorégulation des cuves). Avec finesse et élégance, les cuvées Collard-Picard expriment le meilleur d'hier associé à une envie d'innover constante.

Olivier Collard and Caroline Picard, decided to pool their expertise to establish a champagne house in their name. They operate a 15-hectare vineyard using integrated viticulture, blending their Côte des Blancs and Vallée de la Marne crus with panache. Olivier and Caroline follow the age-old method passed down by their ancestors (such as ageing in oak casks), while adding their own modern touches (such as regulating the temperature of the vats). Collard-Picard cuvées are subtle and elegant, pairing the best of yesterday with a constant desire to innovate.

Le + : *Le Champagne Caillez Lemaire fait rayonner les saveurs de son terroir. Virginie, petite-fille des fondateurs, et son mari Laurent ont créé la cuvée monocépage Pur Meunier, vieillie en fûts conçus à partir de bois du village de Damery pour une cuvée 100% terroir.*

Champagne Caillez Lemaire prides itself on bringing out the best in its terroir's flavours. The founders' granddaughter Virginie and her husband Laurent have created Pur Meunier, a single grape variety cuvée aged in barrels made of wood from the village of Damery, for a cuvée that is 100% of its terroir.

Le + : *La dégustation en terrasse sur l'avenue de Champagne vous promet un délicieux moment*

The tasting on a terrace on the avenue of Champagne is guaranteed to be delicious.

CUVÉE PUR MEUNIER

Extra-Brut / fût de chêne de Damery / généreux
Extra-Brut / Damery oak barrels / Generous



14 rue Pierre Curie
51480 Damery
Tél. +33 (0)3 26 58 41 85

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-CAILLEZ-LEMAIRE.COM

CUVÉE MERVEILLES 1^{ER} CRU

Rosé de saignée / foudre de chêne / puissance fruitée
Rosé de saignée / Oak barrels / Powerful fruit



15 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. +33 (0)3 26 52 36 93

Boutique ouverte 7/7 sans RV.
Shop open 7 days a week, no booking required



CHAMPAGNECOLLARDPICARD.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Nathalie Briaux et Stéphanie Briaux-Schnell

CHAMPAGNE BRIAUX LENIQUE

Créé en 1965 par Pol Briaux et Christiane Lenique, le Champagne Briaux Lenique est désormais une histoire de sœurs. Repris en 2008 par leur fille Nathalie, le domaine comprend 4 hectares de vignes autour du village de Mardeuil. Le vignoble se caractérise par un encépagement de Meunier (50%), de Chardonnay (30%) et de Pinot Noir (20%) en viticulture raisonnée. Stéphanie rejoint sa sœur en 2016, pour poursuivre l'aventure familiale. Elles proposent cinq cuvées de caractère, chacune exprimant majoritairement un des trois cépages du terroir.

Created in 1965 by Pol Briaux and Christiane Lenique, Champagne Briaux Lenique is now a story of two sisters. Taken on in 2008 by daughter Nathalie, the estate comprises 4 hectares of vines around the village of Mardeuil. The vineyard is characterised by Meunier (50%), Chardonnay (30%) and Pinot Noir (20%) vines grown using integrated viticulture. Stéphanie joined her sister in 2016, joining in with the adventure. They produce five character wines, each one embodies, in the main, one of the three grape varieties of the terroir.

Hélène Lemaire

CHAMPAGNE FERNAND LEMAIRE

Créée en 1903 par Fernand Lemaire, le champagne éponyme a conservé le respect des traditions champenoises et la qualité exceptionnelle de sa production. Aujourd'hui, son petit-fils Frédéric, sa femme Christine et leur fille Héléne, dirigent la maison et ses six hectares de vignoble. Le Champagne Fernand-Lemaire est travaillé exclusivement à Hautvillers, en viticulture raisonnée, avec le souci d'optimiser la qualité du raisin et de préserver l'environnement.

Created in 1903 by Fernand Lemaire, the eponymous champagne has maintained the champagne tradition and exceptional quality in its production. Today, his grandson Frédéric, his wife Christine and their daughter Héléne, run the estate and its six-hectare vineyard. Fernand-Lemaire Champagne is made exclusively at Hautvillers using integrated viticulture, in order to optimise the quality of the grape and to protect the environment.

Le + : *C'est l'une des dernières exploitations champenoises à effectuer le remuage de chacune de ses bouteilles à la main, dans ses caves voûtées en craie, à découvrir.*

Fernand-Lemaire Champagne is one of the last champagne producers to carry out the riddling of each of its bottles by hand.



CUVÉE MILLÉSIME 2012

Sol calcaire / bulles fines / accord avec des noix de saint-jacques
Chalky soil / Fine bubbles / Pair with scallops



88 rue des Buttes
51160 Hautvillers
Tél. +33 (0)3 26 59 40 44

Accueil du lundi au samedi et dimanche sur rendez-vous.
Open from Monday to Saturday and Sunday by appointment.



CHAMPAGNE-FERNAND-LEMAIRE.COM



Le + : *Le Champagne Briaux Lenique est doté d'une nouvelle salle d'accueil. Derrière une cloison escamotable, une baie vitrée permet d'observer les salariés au travail dans l'atelier d'embouteillage et d'habillage.*

Briaux Lenique Champagne has a brand new reception area. Behind a retractable wall is a large window through which you can watch employees at work in the bottling and casing room.



CUVÉE LES SEMONS

70 % CH - 30% Pinot / fraîcheur / accord avec poisson de rivière
70 % CH - 30% Pinot / Fresh / Pair with river fish



22 rue de la Liberté
51530 Mardeuil
Tél. +33 (0)3 26 51 55 76

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-BRIAUX-LENIQUE.COM

Aude Vauban

CHAMPAGNE BONNET-GILMERT

L'histoire du Champagne Bonnet-Gilmert commence en 1910, lorsqu'Émile Gilmert commence à vendre quelques bouteilles à son nom. Son fils Marcel, lui succède, et dans les années 50, l'union de Colette Gilmert et Robert Bonnet donne naissance à la marque Bonnet-Gilmert. Après eux, c'est leur fils Denis, puis leurs petites-filles qui s'attachent à poursuivre l'aventure familiale. La famille a même créé une cuvée rare en hommage à leur aïeule, la Précieuse d'Ambroise, élaborée à partir des plus anciennes parcelles Grand Cru de la Côte des Blancs.

The story of Champagne Bonnet-Gilmert began in 1910, when Émile Gilmert started to sell a few bottles in his name. His son Marcel took over and in the 1950s, the marriage of Colette Gilmert and Robert Bonnet gave rise to the brand Bonnet-Gilmert. Their son Denis then took over, followed by their granddaughters, who are committed to continuing the family business. The family has even created a rare cuvée in tribute to their ancestress - Précieuse d'Ambroise - produced from the oldest Côte des Blancs Grand Cru parcels.



Anne-Hélène Perou Dubois

CHAMPAGNE DUBOIS-CLÉRY

Le Champagne Dubois-Cléry est une histoire de femmes. Accompagnée et formée par sa grand-mère Claudine, Anne-Hélène Pérou-Dubois a repris le flambeau de cette exploitation familiale. La maison possède 2,8 hectares de vignes, exclusivement plantées en Chardonnay. Pour composer leur gamme et proposer des cuvées originales, Claudine et Anne-Hélène travaillent avec plusieurs coopératives.

Champagne Dubois-Cléry is a story of women. Guided and trained by her grandmother Claudine, Anne-Hélène Pérou-Dubois has taken over the reins of this family business. The house has 2.8 hectares of exclusively Chardonnay vines. Claudine and Anne-Hélène work with several different cooperatives to create their range of original cuvées.



Le + : *Le Champagne Bonnet-Gilmert se distingue par ses cuvées 100% chardonnay, ainsi que par sa viticulture à la démarche raisonnée. Pour en savoir plus, n'hésitez pas à vous rendre au domaine sur rendez-vous pour une visite de la cuverie et de la vinothèque.*

Champagne Bonnet-Gilmert has been renowned for its 100% Chardonnay cuvées, as well as for its integrated approach to viticulture. To find out more, feel free to make an appointment to visit the estate for a tour of the vat room and wine store.

Le + : *Le Champagne Dubois Cléry a pour projet de rénover une cabane de vigneron pour en faire un lieu où déguster du champagne dans le vignoble. Vous pouvez aussi visiter les caves et venir déguster les cuvées au domaine.*

Champagne Dubois Cléry is planning to renovate a winegrower's cabin and turn it into a champagne tasting spot in the vineyard. You can also visit the cellars and taste the cuvées on the estate.



CUVÉE MILLÉSIME 2010

Blanc de Blancs millésime / extra-brut / accompagne tout un repas
Blanc de Blancs millésime / Extra-brut / Accompanies a whole meal



10 bis rue de la Côte
Oger
51190 Blancs-Coteaux
Port. +33 (0)6 22 68 13 63

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-BONNET-GILMERT.COM



CUVÉE SPÉCIALE 2006

Côte des blancs / chardonnay / féminine
Côte des blancs / Chardonnay / Feminine



6 rue du Gué
Oger
51190 Blancs-Coteaux
Port. +33 (0)6 31 36 83 15

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

@DUBOISCLÉRY



Nathalie Sélèque

CHAMPAGNE JEAN SÉLÈQUE

Propriétaire-récoltant installé à Pierry, le Champagne Jean Sélèque élabore depuis plus de 50 ans des champagnes de caractère. Aujourd'hui, c'est Nathalie, la fille de Jean Sélèque, qui a repris avec passion la gestion du domaine. La maison produit des vins aux caractéristiques différentes et marquées, grâce à l'habile assemblage des parcelles et des trois cépages.

Owner-growers located in Pierry, Champagne Jean Sélèque has been making champagnes of character for more than 50 years. Now Jean Sélèque's daughter Nathalie has enthusiastically taken over the running of the estate. The house produces wines with very different, distinctive characteristics by skilfully blending three grape varieties from different parcels.

Le + : Le Champagne Jean Sélèque assemble comme un art les trois cépages, associant avec savoir-faire l'élégance et la fraîcheur du Chardonnay au fruité tout en rondeur du Meunier, en passant par les arômes puissants et raffinés du Pinot Noir, pour créer des cuvées d'exception.

Champagne Jean Sélèque treats the assemblage of its three grape varieties like an art, cleverly blending the elegance and freshness of its Chardonnay with the robust fruitiness of its Meunier and the powerful, refined aromas of its Pinot Noir to create its exceptional cuvées.



CUVÉE VIEILLES VIGNES

Assemblage / vieilles vignes / sol argileux
Blend / Vieilles vignes / Clay soil



12 rue de l'égalité
51530 Pierry
Tél. +33 (0)3 26 54 06 43

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-JEAN-SELEQUE.NET

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



Frédérique Poret

CHAMPAGNE DUMENIL

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.

Frédérique looks forward to welcoming you to Champagne Dumenil, founded more than 140 years ago. Your visit will culminate in a comparison tasting with commentary on the different cuvées and a 360° view of the vineyard.



Alexandre Salmon

CHAMPAGNE SALMON

L'histoire de cette exploitation familiale débute en 1958, quand le grand-père d'Alexandre qui a donné son nom au domaine, produit les premières bouteilles de 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.

This family business dates back to 1958 when Alexandre's grandfather, from whom the estate takes its name, created the first ever bottles of Champagne Salmon. Since then, his expertise has been passed down from father to son. Alexandre, his father and his grandfather look forward to sharing it with you when you visit their cellars.



Le + : Visite de la safranerie.

Tour of the saffron farm.



CUVÉE AMOUR DE CUVÉE

Fruité / Texture vineuse / Foie Gras
Fruity / Full-bodied texture / Foie gras



15 rue des Vignes
51500 Chigny-Les-Roses
Tél. +33 (0)3 26 03 44 48

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

Open by appointment from Monday to Friday, 9
am to 12.30 pm and 1.30 pm to 4.30 pm.



CHAMPAGNE-DUMENIL.COM



CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage / 100% Meunier / Robe lumineuse
Blend / 100% Meunier / Light colour



21/23 rue du C^{ne} Chesnais
51170 Chaumuzy
Tél. +33 (0)3 26 61 82 36

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

Visits and tours every day from 9 am to 12 pm
and 1.30 pm to 6.30 pm.



CHAMPAGNESALMON.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

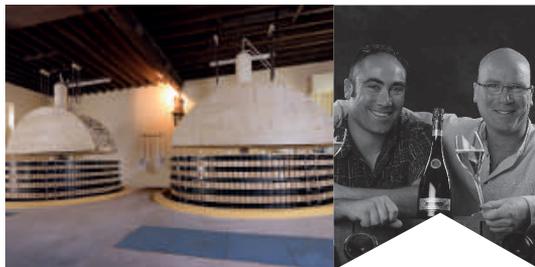


Jean-Baptiste Paquay

CHAMPAGNE PIERRE-EMMANUEL PAQUAY

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.

The Maison Pierre-Emmanuel Paquay is proud to produce its champagne from grape to glass using fruit from a 98% Chardonnay Premier Cru terroir! It offers three Blanc de Blancs cuvées, each with a clear identity. Its high-quality production is characterised by grape-growing and winemaking practices that respect the environment. Grateful for this precious heritage, Jean-Baptiste is happy to share it with you.



Julien Tixier

CHAMPAGNE ANDRÉ TIXIER & FILS

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, qui vous accueille pour vous faire partager le fruit de cet héritage familial.

At Champagne Tixier, knowledge and a passion for champagne have been passed down from father to son. Today Julien, a fourth-generation winegrower, is on hand to welcome visitors and share the fruits of his family heritage.

Le + : Possibilité d'assister au dégorgement à la volée.
Option to take part in disgorgement "à la volée" (flying disgorgement).



CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage / Fût de Chêne / Frais
Blend / Oak barrels / Fresh



19 rue des Carrières - BP 10
51500 Chigny-Les-Roses
Tél. +33 (0)3 26 03 44 62

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

Visits and tours from Monday to Saturday, 9 am to 6 pm. Sunday by appointment.



CHAMPAGNE-ANDRE-TIXIER.FR



CUVÉE VIEUX CHÊNE

100% Chardonnay / 100% Fûts de Chêne / 10 ans de vieillissement
100% Chardonnay / 100% oak barrels / Aged for 10 years



1 place de la République
51380 Villers-Marmery
Port. +33 (0)6 79 56 39 40

Accueil en semaine de 8h à 18h. Weekends et jours fériés sur rendez-vous. Visite vigne, cave, dégustation (+ 2h).

Open weekdays from 8 am to 6 pm. Weekends and public holidays by appointment. Vineyard and cellar tour with tasting (+ 2hrs).



CHAMPAGNE-PEPAQUAY.COM

Vincent Jobart

CHAMPAGNE ABEL JOBART

Maison fondée en 1975. En 2002, les trois fils d'Abel Jobart reprennent l'exploitation. Laurent est responsable du vignoble, Thierry de la vinification et Vincent de la commercialisation. Le domaine se répartit dans un triangle entre 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.

Maison founded in 1975. In 2002, Abel Jobart's three sons took over the business. Laurent is responsible for the vineyard, Thierry takes care of the vinification process and Vincent handles sales. The estate covers a triangular area between Reims, Fismes and Épernay, and benefits from some of the best exposure in Vallée de l'Ardre, Vallée de la Marne and Massif de Saint-Thierry.



Aude Kravitz De Carlini

CHAMPAGNE JEAN-YVES DE CARLINI

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 Premiers à Grands crus qui sauront vous conquérir. Aude, la 3^e génération, a repris l'exploitation en 2009, afin d'y apporter sa touche personnelle.

This grower-producer family has been making its own champagne since 1955 and offers nine different cuvées (ten in 2018). Their wide range of champagnes features grapes from Premier to Grand Cru, all of which will win you over. Aude, a third-generation winegrower, took over the business in 2009 and has added her own personal touch.



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

Visitors can book discovery days and harvesting days.



CUVÉE PRESTIGE

Effervescence discrète / Gourmand / Équilibré
Subtle effervescence / Generous / Balanced



CUVÉE BLANC DE NOIRS

100% Pinot Noir / Vieilles vignes / Puissant
100% Pinot Noir / Old vines / Powerful



**4 rue de la Sous-Préfecture
51170 Sarcy
Tél. +33 (0)3 26 61 89 89**

Accueil tous les jours sur rendez-vous.

Open every day by appointment.



**13 rue de Mailly
51360 Verzenay
Tél. +33 (0)3 26 49 43 91**

Accueil du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Visites sur rendez-vous.

Open from Monday to Saturday, 8.30 am to 12 pm and 2 pm to 6 pm. Tours by appointment.



CHAMPAGNE-ABELJOBART.FR

CHAMPAGNE-DECARLINI.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Stéphane Vignon

CHAMPAGNE VIGNON PÈRE & FILS

Depuis 2001, Stéphane a repris l'exploitation familiale et développe des cuvées de gastronomie, remportant de nombreuses médailles dans des Concours Internationaux, au travers de champagnes parcellaires. Stéphane est Membre Gastronomique des Toques Françaises et Membre de l'Académie Nationale de Cuisine.

Stéphane took over the family business in 2001 and develop gastronomic cuvées, winning several medals in International Competitions, through single estate champagnes. Stéphane is a Gastronomic Member of the Toques Françaises (French Head Chefs) and Member of the Académie Nationale de Cuisine (National Academy of Cuisine).

CUVÉE LES VIGNES GOISSES

Cuvée parcellaire / Non filtré en fûts de chêne / Belle minéralité
Parcel-based cuvées / Unfiltered in oak barrels / Good minerality



10 rue Colet
51360 Verzenay
Tél. +33 (0)9 61 49 05 71

Accueil du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Visites sur rendez-vous.

Open from Monday to Saturday, 8 am to 12 pm and 2 pm to 6 pm. Tours by appointment.



CHAMPAGNE-VIGNON.COM

Paul-Vincent Ariston

CHAMPAGNE ASPASIE

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.

Skills and traditions passed down for five generations make Aspasia a champagne of quality and unique flavour. Paul-Vincent puts his heart and soul into his work to bring you the very best champagne. Visit his vineyard and discover his cuvées, all of which are exceptional and authentic.



Le + : Une cuvée élaborée avec trois anciens cépages (Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc)

A cuvée developed with three ancient cépages (Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc).



CUVÉE BRUT DE FÛT

100 % Fûts de chêne / Assemblage d'un mono cru / Torréfié
100% oak barrels / Mono-Cru blend / Roasted notes



4 et 8 Grande Rue
51170 Brouillet
Tél. +33 (0)3 26 97 43 46

Accueil du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visites à 10h30 et 14h sur rendez-vous, selon disponibilités.

Open from Monday to Saturday, 9 am to 12 pm and 2 pm to 5 pm. Tours by appointment from 10.30 am to 2 pm, subject to availability.



CHAMPAGNEASPASIE.COM

Gaspard Brochet

CHAMPAGNE VINCENT BROCHET

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.

Vincent and Gaspard Brochet are on a mission to share emotion through their champagnes. Committed to clean viticulture for a number of years now, they maintain the soil's diversity to enhance the richness of their wines. These are cellared for a minimum of five years, even though the minimum legal requirement is fifteen months. Personalised tours and tastings.



Guillaume Lejeune

CHAMPAGNE LEJEUNE DIRVANG

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.

Born into a Champagne family and raised in Burgundy, Guillaume draws from both worlds to create his champagnes. His cuvées reflect his vineyard and have no airs and graces. He takes great care in choosing his barrels to find the perfect balance of woody oak and full-bodied flavour.



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

A panoramic tasting room is available for hire.

CUVÉE 3 GR, PREMIER CRU, EXTRA BRUT

-
Peu dosé (Extra-Brut) / Pinot Noir majoritaire / Gambas grillées
Low dosage (Extra Brut) / Mostly Pinot Noir / Grilled king prawns



**28 rue de Villers-aux-Nœuds
51500 Écueil
Tél. +33 (0)3 26 49 24 06**

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-VINCENT-BROCHET.COM

CUVÉE LES SEILLES D'OR, BRUT, PREMIER CRU

-
Majorité de Pinot Noir / Parcelle en Clos / Extra-Brut
Mostly Pinot Noir / Enclosed parcel / Extra Brut



**2 rue de Germaine
Tauxière-Mutry
51150 Val-de-Livre
Tél. +33 (0)3 26 57 04 11**

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



CHAMPAGNELEJEUNEDIRVANG.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Marion Boutillez

CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND

La marque a été créée en 1960 par Robert Boutillez. Marion, sa fille, a repris l'entreprise familiale en 1997. Aujourd'hui, son mari Jean-Michel et elle se font une joie de vous accueillir sur l'exploitation pour vous faire découvrir l'histoire de leur Maison, leur exploitation (pressoir, cuverie, cave typique,...), le processus d'élaboration au fur et à mesure de la visite et les différentes cuvées issues du Chardonnay.

The brand was created in 1960 by Robert Boutillez. His daughter Marion took over the family business in 1997. She and her husband Jean-Michel look forward to welcoming you to their property and talking about the history of their Maison, their facilities (press, vat room, typical cellar, etc.), how they make their champagne and the different Chardonnay-based cuvées they produce.

Adrien Rousseaux

CHAMPAGNE ROUSSEAUX-BATTEUX

La famille Rousseaux exploite la vigne depuis la fin du 18^e siècle, à Verzenay, classé Grand Cru. Les premières bouteilles sont commercialisées au début du 20^e sous le nom de Paul Rousseaux. Michel, son fils développa la manipulation. Denis, son petit-fils, créa l'actuelle marque Rousseaux-Batteux en 1976 avec son épouse Laurence, nièce d'Albert Batteux, le célèbre entraîneur du stade de Reims et de l'équipe de France. Adrien, 4^{ème} génération de « Rousseaux » élabore aujourd'hui les différentes cuvées dans le respect des traditions.

The Rousseaux family has been making wine since the end of the 18th century in the Grand Cru village of Verzenay. The first bottles were sold at the beginning of the 20th century under the Paul Rousseaux label. His son Michel further developed the process. His grandson Denis created the current Rousseaux-Batteux brand in 1976 with his wife Laurence, niece of Albert Batteux – the famous Stade de Reims football coach and French national team manager. Today Adrien, a fourth-generation Rousseaux, makes his different cuvées in keeping with tradition.



 **CUVÉE GRAND CRU, CUVÉE NOIRE, BLANC DE NOIRS**

Mono cru / 100% Pinot Noir / Puissant
Mono Cru / 100% Pinot Noir / Powerful

 **CUVÉE ROSÉ, 100% VILLERS-MARME-
RY, PREMIER CRU**

Assemblage / Attaque gourmande / Finale onctueuse
Blend / Generous attack / Smooth finish



21 bis rue de Mailly
51360 Verzenay
Tél. +33 (0)3 26 49 81 81

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



21 rue Pasteur
51380 Villers-Marmery
Tél. +33 (0)3 26 97 92 10

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-ROUSSEAUX-BATTEUX.FR

CHAMPAGNE-BOUTILLEZ-MARCHAND.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Simon Rion

CHAMPAGNE RION SIMON

Simon Rion a repris le domaine familial en 2007, succédant à son père, Pascal. Animé par son métier, véritable passion, le vigneron sublime les trois cépages historiques par son savoir-faire et ses idées, tant sur la viticulture que sur l'œnologie. Tout est fait pour mettre en valeur la typicité du terroir, notamment grâce à un travail du sol.

Simon Rion took over the family estate from his father, Pascal, in 2007. Motivated and passionate, this winemaker brings out the best of the three historic grape varieties using his expertise and ideas, both in terms of vine-growing and winemaking. Every effort is made to bring out the terroir's characteristics, in particular through working the soil.



Frédéric et Rodolphe Minière

CHAMPAGNE MINIÈRE F & R

F pour Frédéric, R pour Rodolphe, deux frères passionnés et quatrième génération à prendre la relève. Ils succèdent à leurs parents coopérateurs en 2005 et décident de se mettre à vinifier leurs vins. Leur choix se porte sans hésitation sur la vinification exclusive en fût de chêne, qu'ils réalisent dans leur chai construit en 2012.

F for Frédéric and R for Rodolphe: two passionate brothers and the fourth generation to take the helm. They took over their parents' cooperative vineyard together in 2005 and decided to start vinifying their own wines. They immediately opted for the exclusive use of oak barrels for vinification, carried out in their winemaking facility built in 2012.

Le + : *Le Champagne Simon Rion pratique une viticulture raisonnée, chère à ses convictions visant à respecter l'environnement. Le domaine est en cours de certifications HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne).*

Simon Rion Champagne employs integrated viticulture, reflecting its commitment to care for the environment. The domain is in the process of being awarded HVE (High Environmental Value) and VDC (Sustainable Viticulture in Champagne) certification.

CUVÉE ECLAT 2 CÉPAGES

Pinot Noir et Chardonnay (50/50) / complexe / longue finale acidulée

Pinot Noir and Chardonnay (50/50) / Complex / Long acidic finish



3 bis rue des Auches
51390 Courmas
Tél. +33 (0)3 10 16 72 90

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-SIMON-RION.FR

CUVÉE INFLUENCE

Fût de chêne / fruits rouges / rosé d'assemblage
Oak barrels / Red fruit / Rosé blend



8 bis rue Saint-Martin
51220 Hermonville
Tél. +33 (0)3 26 50 68 43
Port. +33 (0)6 20 14 88 42

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNEMINIÈRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Ingrid Boudard

CHAMPAGNE GUY DE CHASSEY

Le Champagne Guy de Chassey exploite 9,5 hectares depuis plus de sept générations. Aujourd'hui, Marie-Odile de Chassey et sa fille Ingrid perpétuent cette belle histoire et ce savoir-faire au féminin. Vigneron indépendant, le Champagne Guy de Chassey pratique une viticulture raisonnée afin de préserver la qualité du sol, de l'eau, de l'air et la faune. Certifié Haute Valeur Environnemental (HVE), il a recours à l'enherbement des vignes et aux charrues pour éviter l'utilisation de pesticides.

Champagne Guy de Chassey has been working its 9.5 hectares for more than seven generations. Today, Marie-Odile de Chassey and her daughter Ingrid are continuing this great tradition of female savoir-faire. Champagne Guy de Chassey is an independent winemaker that practices integrated viticulture to preserve the quality of the soil, water, air and fauna. Awarded High Environmental Value (HVE) certification, it uses cover planting and ploughs to avoid the use of pesticides.

Le + : Toutes les bouteilles sont encore remuées à la main sur pupitres dans les caves familiales du domaine situé à Louvois.

All the bottles are still riddled by hand the traditional way on racks in the family estate's cellars in Louvois.



CUVÉE EUPHRASIE

Premier Cru / notes d'agrumes confits / généreux
Premier Cru / Candied citrus notes / Generous



1 place de la Demi Lune
51150 Louvois
Tél. +33 (0)3 26 57 04 45

Accueil 6/7 jours.
Open 6 days a week.



CHAMPAGNE-GUY-DE-CHASSEY.COM

Fabien Hautbois

CHAMPAGNE JEAN-POL HAUTOBOIS

Depuis 1829, cinq générations d'hommes et de femmes, tantôt cultivateurs, tonneliers ou vigneron, se sont succédés au sein du Champagne Jean-Pol Hautbois. Créée en 1976 par Jean-Pol Hautbois, vigneron engagé, la marque est désormais une histoire de famille. Sandrine et Fabien, ses enfants, ont repris le flambeau et élaborent à leur tour des vins à la qualité constante, fruits d'un savoir-faire passionné et exigeant, et s'emploient à préserver l'environnement au quotidien.

Since 1829, five generations of men and women, be they growers, coopers or winemakers, have succeeded each other at Jean-Pol Hautbois Champagne. Created in 1976 by Jean-Pol Hautbois, a committed winegrower, the brand has become a family history. Sandrine and Fabien, and their children, have taken on the mantle and in turn now produce wine of consistent quality, fruit of passionate and sophisticated expertise, and work to preserve the environment every day.



Le + : 10% de cépages anciens : arbane et petit meslier

10% of forgotten wine varieties: arbane and petit meslier.



CUVÉE TRADITION

Rosé d'assemblage / robe saumonée / accord avec canard
Rosé blend / Salmon robe / Pair with duck



15 rue du Travy
51140 Pény
Tél. +33 (0)3 26 48 20 98

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-HAUTOBOIS.COM

Virginie Bergeronneau

CHAMPAGNE VIRGINIE BERGERONNEAU

Depuis 1590, les générations se succèdent sur ces terres, de tonneliers en vigneron, et forment le riche patrimoine de Véronique et Florent Bergeronneau-Marion originaires pour l'un du Massif Saint-Thierry, pour l'autre de la Montagne de Reims. Le Champagne Florent Bergeronneau-Marion pratique la viticulture raisonnée. De la culture de la vigne, au pressurage, en passant par la vinification et la champagnisation, toutes les étapes de l'élaboration des cuvées s'effectuent entièrement sur l'exploitation. Une maîtrise qui permet à ce vigneron indépendant de créer des cuvées d'exception.

Since 1590, generations of winemakers and coopers have been working this land, creating a rich heritage for Véronique and Florent Bergeronneau-Marion, who respectively come from the Massif Saint-Thierry and the Montagne de Reims. Champagne Florent Bergeronneau-Marion practices integrated viticulture. From cultivating the vines to pressing, vinifying and champagnising the grapes, every step of the cuvée making process is carried out on site. Such skilled craftsmanship enables this independent winemaker to create exceptional cuvées.



Florian Villière Cindy Malot

CHAMPAGNE SADI MALOT

Le Champagne Sadi Malot cultive avec soin 10 hectares de vignes, dont 80% plantés en Chardonnay à Villers-Marmery et 20% plantés en Pinot Noir à Verzy. Aujourd'hui, c'est Cindy Malot qui poursuit le travail de Sadi Malot, son arrière-grand-père. La gamme, composée de 9 champagnes, 2 coteaux champenois et 3 fioles de spiritueux, met le Chardonnay à l'honneur. Dans la cuverie, les technologies actuelles font écho au savoir-faire traditionnel.

Sadi Malot Champagne carefully manages 10 hectares of vines, of which 80% are Chardonnay and grown in Villers-Marmery and 20% are Pinot Noir and grown in Verzy. Today it falls to Cindy Malot to continue the work of Sadi Malot, her great-grandfather. The range, comprising 9 champagnes, 2 coteaux champenois and 3 spirits, are all Chardonnay-based. In the vat room, current technologies echo traditional methods.

Le + : Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2014, le Champagne Sadi Malot a pour objectif de travailler à terme le vignoble de manière entièrement organique.

Champagne Sadi Malot has been certified High Environmental Value since 2014, and aims to work towards having a fully organic vineyard.



CUVÉE JEANNE

Assemblage / puissant et profond
Blend / Powerful and deep



22 rue de la Prévôté
51390 Villédommange
Tél. +33 (0)3 26 49 75 26

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-BERGERONNEAU-MARION.FR



CUVÉE LES 2 CÉPAGES

40% CH - 60% PN / vin de réserve en solera / de l'apéritif au dessert
40% CH - 60% PN / Solera reserve wine / From aperitif to dessert



35 rue Pasteur
51380 Villers-Marmery
Tél. +33 (0)3 26 97 90 48

Visite de cave sur rendez-vous.
Caveau ouvert tous les jours
du lundi au samedi et fermé le
dimanche.

Tours by appointment. Cellar open Monday to
Saturday, closed Sunday.



CHAMPAGNE-SADI-MALOT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Thomas, Vincent et Florent Collet

DOMAINE COLLET - CHAMPAGNE

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.

In 2006, Thomas, Vincent and Florent took over the family estate, founded in 1973. In a modern setting featuring concrete, stainless steel and wood, these three brother and their father enjoy meeting visitors and sharing their passion for their work.

Aurélie et Loïc Barrat

CHAMPAGNE BARRAT MASSON

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.

In 2011, œnologist Aurélie and winegrower Loïc decided to create their own brand of champagne based on the principles of organic viticulture to reflect their personal style. They enjoy showing visitors around their establishment and vineyard, and sharing their passion for what they do.



Le + : Champagne bio.

Organic champagne.



CUVÉE FLEUR DE CRAIE

Viticulture biologique / Zéro dosage / Floral
Organic viticulture / Zero dosage / Floral



ANTHIME CUVÉE SENSATION

Rosé de Saignée / Fût de Chêne / Fruits cuits
Rosé de Saignée / Oak barrels / Baked fruit



20 rue Jaillard
10370 Villenauxe-La-Grande
Tél. +33 (0)3 25 39 17 98

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



6 ruelle de Louche
51120 Fontaine-Denis-Nuisy
Tél. +33 (0)3 26 80 22 48

Accueil du lundi au vendredi
de 8h à 18h. Le samedi de 9h à
12h. Visites et dégustations sur
rendez-vous.

Open from Monday to Friday, 8 am to 6 pm.
Saturday from 9 am to 12 pm. Tours and tastings
by appointment.



CHAMPAGNE-BARRAT-MASSON.COM

DOMAINE-COLLET-CHAMPAGNE.FR

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

Gaëlle et Xavier Crochet

CHAMPAGNE G. X. CROCHET

Fraicheur et élégance sont les maîtres-mots de ces Champagnes élaborés par Gaëlle et Xavier dans le plus grand respect de la tradition et du savoir-faire champenois. Leurs cuvées précises, harmonieuses et pleines de caractère sauront vous ravir et vous accompagner en toutes circonstances. Passionnés par leur métier, ils seront ravis de vous recevoir et de partager leur savoir-faire avec vous.

Freshness and elegance are the watchwords for these champagnes, produced by Gaëlle and Xavier with the greatest respect for Champagne tradition and craftsmanship. You will appreciate the precision and harmony of their characterful cuvées, suitable for any occasion. Passionate about their profession, they enjoy receiving visitors and sharing their knowledge with them.



Benoît Cocteaux

CHAMPAGNE BENOIT COCTEAUX

Depuis 1821, chaque génération revendique fièrement son statut de récoltant-manipulant. Hélène et Benoît, tous deux issus du monde viticole, sont les héritiers d'un savoir-faire ancestral. L'exploitation familiale, historiquement ancrée au cœur du village de Montgenost, travaille son vignoble de 9 hectares sur plus de deux cents kilomètres. Allant au-delà des règles établies, Hélène et Benoît s'engagent chaque jour dans des pratiques toujours plus respectueuses de l'environnement. Ils vous accueillent dans leur salle de dégustation et vous proposent une dégustation et un descriptif de leurs Champagnes en Anglais et Français.

Since 1821, each generation of this family has proudly embraced its grower-producer status. Hélène and Benoît, both from winegrowing families, have inherited the knowledge of their ancestors. The family business has strong history in the village of Montgenost and boasts a 9-hectare vineyard spread across more than two hundred kilometres. Hélène and Benoît go above and beyond the established guidelines on a daily basis, practising techniques that respect the environment to the full. They look forward to welcoming you to their tasting room and offering a tasting and description of their champagnes in French and English.



CUVÉE ACCORD DE BLANCS, BLANC DE BLANCS, BRUT

Extra-Brut / Éléгант / Fruits de Mer
Extra Brut / Elegant / Seafood



CUVÉE ROSÉ D'HÉLÈNE

Assemblage / Rose bonbon / Vif
Blend / Candy pink / Lively



10 rue du Château
L'Échelle-le-Franc
51210 Montmirail
Tél. +33 (0)3 26 81 32 98

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



11 rue du Château
51260 Montgenost
Tél. +33 (0)3 26 81 80 30

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNEGXCROCHET.FR

CHAMPAGNEBENOITCOCTEAUX.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Marlène Delong

CHAMPAGNE DELONG MARLÈNE

Marlene et Damien vous proposent une visite commentée de leur exploitation. Durant cette visite, ils vous expliquent leur travail de passion, de précision et de gourmands... Et vous font découvrir au cours d'une dégustation leurs Champagnes « Esprit Nature » où les arômes sont rois et le terroir des Côteaux du Sézannais s'exprime librement. Vous découvrirez une parcelle, le pressoir, les caves et la cuverie avec des explications détaillées et techniques par les viticulteurs eux-mêmes. La dégustation (des 7 cuvées) se fait au caveau.

Marlene and Damien offer guided tours of their property. During the tour, they talk about their passion for their work and its meticulous and indulgent nature. Next comes a tasting of their "Esprit Nature" champagnes, whose aromas speak for themselves and give free expression to the Côteaux Sézannais terroir. The growers themselves will give you a tour of a parcel, the press room, the cellars and the vat room with a detailed technical commentary. The tasting (of seven cuvées) takes place in the wine cellar.



CUVÉE PRIVILÈGE

HVE (Haute Valeur Environnementale) / Couleur jaune paille / Intense

HVE (High Environmental Value) / Straw colour / Intense



2 ruelle du Larry
51120 Allémant
Tél. +33 (0)3 26 80 58 73

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-DELONG-MARLENE.COM

Lionel Larnay

CHAMPAGNE LOUIS DE CHATET

Créée en 2018, la marque porte le nom de la parcelle la plus âgée du domaine de 14 hectares situé en grande partie à Barbonne-Fayel dans le Sézannais. Toutes les cuvées Louis de Chatet sont élaborées sur le domaine, à partir de raisins d'une qualité exceptionnelle. La gamme se compose de trois cuvées Authentiques et de trois cuvées Distinguées (la Séduction, un rosé de saignée 100% Pinot Noir, la Singulier, une cuvée d'exception 100% Pinot Meunier, et l'Émotion, un blanc de blancs issu de la récolte de vieilles vignes en 2008 très faiblement dosé).

Established in 2018, the brand bears the name of the oldest parcel in the 14-hectare estate, which is mostly located in Barbonne-Fayel in the Sézannais. All the Louis de Chatet cuvées are produced on the estate from exceptionally high-quality grapes. The range of cuvées consists of three "Authentiques" and three "Distinguées" (Séduction, a 100% Pinot Noir rosé de saignée; Singulier, a 100% Pinot Meunier "cuvée d'exception" and Émotion, a blanc de blancs from the harvesting of old vines in 2008, very low in sugar).



Le + : il est possible de découvrir le domaine, et visiter les caves, déguster et/ou acheter les cuvées Louis de Chatet sur place.

You can explore the estate and visit the cellars to enjoy a tasting and/or buy Louis de Chatet cuvées at the cellar door.



CUVÉE EMOTION

Blanc de Blancs / vieille vigne mono-parcellaire / minéral
Blanc de Blancs / Vieille Vigne single-plot / Mineral



11 rue Saint Antoine
51120 Barbonne-Fayel
Tél. +33 (0)3 26 80 20 03

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-LOUISDECHATET.COM

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

Francis Marcoult

CHAMPAGNE MARCOULT MICHEL

Récoltant manipulateur, le Champagne Marcoult Michel élabore ses champagnes à la propriété. C'est désormais Francis et Julien, père et fils qui font perdurer avec passion l'exploitation familiale. Ils travaillent avec trois terroirs du vignoble champenois : la Côte du Sézannais, la Côte des Bar et les Coteaux Vitryats. Une diversité dont ils ont fait une force. Pour compléter la gamme classique, la maison a développé des cuvées d'exception, en sélection parcelle à parcelle, élevées en fût et travaillées à l'ancienne.

Wine grower-producers, Champagne Marcoult Michel makes its champagnes at the winery. It is now father and son duo Francis and Julien who are carrying on the family business with great enthusiasm. They work with three Champagne terroirs: the Côte du Sézannais, the Côte des Bar and the Coteaux Vitryats. Diversity which they have made their strength. To complete its classic range, the house has created some exceptional cuvées from selected parcels, aged in barrels and traditionally crafted.



Gaël et Baptiste Dekeyne

CHAMPAGNE DEKEYNE & FILS

Agriculteurs et vignerons depuis 1919, la famille Dekeyne déploie son savoir-faire au sein de la ferme de « La Voglonnière », une ancienne abbaye du Moyen-Âge. Bordé de vignes et de cultures, ce lieu-dit accueille l'exploitation viticole depuis 1962. Aujourd'hui, Gaël et Baptiste Dekeyne, frères, poursuivent le travail de leurs aînés, en valorisant une viticulture sans herbicides chimiques.

Farmers and winegrowers since 1919, the Dekeyne family bring their expertise to the workings of La Voglonnière farm, a former abbey from the Middle Ages. Surrounded by vineyards and crops, this land has been used for winegrowing since 1962. Today, brothers Gaël and Baptiste Dekeyne are carrying on the work their elders started, by favouring winegrowing methods without using chemical herbicides.



Le + : *Vigneron indépendant, labellisé Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale. Un vrai plus pour les amateurs de bons vins sensibles aux démarches éco-responsables.*

As an independent winemaker, Champagne Marcoult Michel has also been awarded "Sustainable Viticulture in Champagne" and "High Environmental Value" certification. A real bonus for wine lovers who also want to take care of the planet.

Le + : *Le Champagne Dekeyne & Fils favorise la pureté du terroir et une réduction drastique des intrants. Il produit d'ailleurs une cuvée exceptionnelle à partir d'un chardonnay issu d'une seule et unique parcelle plantée en 1962.*

Champagne Dekeyne & Fils Champagne promotes the purity of the terroir and a radical reduction of inputs. Since then it has been producing an exceptional vintage from a single and unique parcel of vines planted in 1962.

CUVÉE LES MÂCRETS

Blanc de Blancs / fût de chêne / gourmand
Blanc de Blancs / Oak barrels / Ample



12 route de Queudes
51120 Barbonne-Fayel
Tél. +33 (0)3 26 80 20 19

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-MARCOULT.COM

CUVÉE VIGNES DE 1962

Blanc de Blancs / vieilles vignes / monoparcelle
Blanc de Blancs / Vieilles vignes / Single-plot



La Voglonnière
51260 Bethon
Tél. +33 (0)3 26 80 69 56

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNEDEKEYNETFILS.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Cédric Guyot

CHAMPAGNE CÉDRIC GUYOT

Vigneron indépendant, le Champagne Cédric Guyot est situé à Fontaine-Denis-Nuisy. Depuis 1960, la famille cultive chacune de ses vignes dans le respect de la tradition et de l'environnement, ce qui lui a valu la certification Viticulture Durable en Champagne. Toutes les étapes de vinification et manipulation sont effectuées sur place, dans la cuverie et les caves de l'exploitation. L'élaboration des cuvées Cédric Guyot se base sur l'équilibre du fruité et de la finesse, grâce à un élevage prolongé sur lattes.

The independent winemaker Champagne Cédric Guyot is located in the village of Fontaine-Denis-Nuisy. Since 1960, the family has been cultivating its vines with respect for tradition and the environment, which has earned it Sustainable Viticulture in Champagne certification. Every stage of vinification and handling is carried out in the vat room and the wine cellars on site. Producing a Cédric Guyot cuvée is all about finding the right balance between fruitiness and subtlety through lengthy ageing on racks.



Antonin Aubry

CHAMPAGNE YVON MOUSSY

Au cœur des Coteaux du Petit Morin, le Champagne Yvon Moussy perpétue l'héritage familial. Antonin Aubry, petit-fils du fondateur et co-gérant du domaine avec sa mère, exerce son métier dans le respect des valeurs et des traditions. La maison élabore des champagnes de vigneron indépendant. Certains ont été récompensés d'une médaille d'or au concours des vignerons indépendants. Après l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale en 2019, le Champagne Yvon Moussy se lance dans une nouvelle aventure de conversion en viticulture biologique.

At the heart of the Coteaux du Petit Morin, Yvon Moussy Champagne carries on its family heritage. Antonin Aubry, grandson of its founder and co-manager of the estate alongside his mother, is mindful of running the business in keeping with the values and traditions. The estate produces independent winegrower champagnes. Some of its champagnes have received gold medals at independent vineyard competitions. Following the awarding of the High Environmental Value (HVE) certification in 2019, Yvon Moussy Champagne has embarked on a new adventure to convert to organic viticulture.

Le + : Découvrez les caves voûtées creusées à la main par le grand-père d'Antonin !

See the vaulted cellars dug out by hand by Antonin's grandfather!

CUVÉE ROSÉ VIEILLES VIGNES

Rosé d'assemblage / 100% Meunier / accord avec des grillades
Rosé blend / 100% Meunier / Pair with grilled meat

CUVÉE SÉDUCTION

Pinot Noir-Chardonnay / apéritif / Millésime
Pinot Noir-Chardonnay / Aperitif / Millésime



16 rue des Moulins
51270 Congy
Port. +33 (0)3 26 59 34 47

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-YVONMOUSSY.FR



10 rue des Tessards
51120 Fontaine-Denis-Nuisy
Tél. +33 (0)3 26 80 22 18

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNEGUYOT.COM

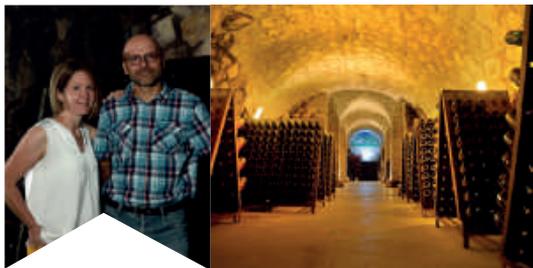
L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Romuald Camiat

CHAMPAGNE CAMIAT ET FILS

Depuis plus de 50 ans, la famille élabore ses cuvées dans le charmant village de Loisy-en-Brie. Après 11 ans d'expérience dans le conseil viticole, Romuald Camiat s'est installé en 2008, pour succéder à son père Jean-Luc en 2014. Afin d'améliorer le processus de vinification, il investit dans une cuverie tout inox thermo-régulée. Il fait aussi aménager un caveau de dégustation pour les visiteurs. Après plusieurs années de mise en place, l'exploitation a obtenu en 2018 les certifications VDC (Viticulture Durable en Champagne) et HVE (Haute Valeur Environnementale).

For over 50 years, the family has been producing exceptional wines in the charming village of Loisy-en-Brie. After 11 years as a wine consultant, Romuald Camiat joined the company in 2008, and took the helm from his father Jean-Luc in 2014. In order to improve the winemaking process, he invested in stainless steel thermo-regulated vats. He also created a tasting cellar for visitors. After many years of implementation, in 2018 the estate obtained VDC (Sustainable Viticulture in Champagne) and HVE (High Environmental Value) certification.



Cyril Jeaux

CHAMPAGNE JEAUNAUX ROBIN

Révéler le caractère unique du terroir à travers des champagnes de caractère, par le travail de la terre, le respect de la plante et l'amour du vin, c'est ce qui anime chaque jour Clémence et Cyril Jeaux, gérants du Champagne Jeaux-Robin. Vignerons indépendants, ils exploitent un domaine de 4,5 hectares situé dans la Vallée du Petit Morin, au Nord des Côteaux du Sézannais et au Sud-Ouest de la Côte des Blancs. Leur vignoble compte aussi 1 hectare à Montier-en-l'Isle, dans la Côte des Bar.

Experience the unique personality of the terroir with champagnes of character, it's the working of the land, respect for the plants and a love of wine that daily motivates Clémence and Cyril Jeaux, managers of Jeaux-Robin Champagne. Independent winegrowers, they work an area of 4.5 hectares located in the Vallée du Petit Morin, north of the Côteaux du Sézannais and south-west of the Côte des Blancs. Their vineyard also includes 1 hectare at Montier-en-l'Isle, in the Côte des Bar.

Le + : *Le Champagne Camiat & Fils met à la disposition des visiteurs un gîte au cœur de son petit village viticole. Avec ses 5 chambres, cette maison familiale peut accueillir jusqu'à 10 personnes.*

Camiat & Fils Champagne have a holiday gite for rent in the heart of the small winegrowing village. This family home has 5 bedrooms for up to 10 people.

Le + : *Certifié Agriculture Biologique depuis 2018, ces artisans vigneronns conçoivent leurs cuvées comme des miroirs aux multiples facettes de leur précieux terroir, à découvrir dans leurs jolies caves voutées.*

Certified Organic Agriculture since 2018, these artisan winemakers design their wines to be like multiple-faceted mirrors reflecting their cherished terroir, to be tried in their pretty vaulted cellars.

CUVÉE BLANCS DE BLANCS

Nez fin / finale langoureuse
Fine nose / Lingering finish



34 Grande Rue
51130 Loisy-en-Brie
Tél. +33 (0)3 26 59 32 19

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-CAMIAT.FR

CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE

100 % Meunier / macération lente / Champagne Brut (8g/l)
100 % Meunier / Slow maceration / Champagne Brut (8g/l)



1 rue de Bannay
51270 Talus-Saint-Prix
Tél. +33 (0)3 26 52 80 73

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-JR.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Nathalie Falmet

CHAMPAGNE FALMET

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.

A trained oenologist, Nathalie took over the family business in the 1990s, applying integrated viticulture techniques. Her philosophy? To treat wines like perfumes, letting them express their terroirs and grape varieties as naturally as possible.

Jérôme Coessens

CHAMPAGNE CŒSENS

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.

Although Champagne Coessens was founded by Jérôme in 2006, it is the culmination of the work of five previous generations of winegrowers. Its vines are located on a single terroir – Largillier – which gives the champagne unique characteristics highlighted by the skill and patience of the winemaker.



CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS

Pinot Noir / Pureté Géologique / Fruité
Pinot Noir / Geologically pure / Fruity



CUVÉE TENTATION ROSÉ

Saignée / Gourmand / Été
Saignée / Generous / Summer



Chemin Les Farces
10110 Ville-sur-Arce
Tél. +33 (0)3 51 63 70 48

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



1 rue Saint Maurice
10200 Rouvres-Les-Vignes
Tél. +33 (0)3 25 27 16 30

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-CŒSENS.COM

CHAMPAGNE-FALMET.COM

Lucie et Sébastien Cheurlin

CHAMPAGNE L & S CHEURLIN

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 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.

The fifth generation of the Cheurlin family, Lucie and her brother Sébastien are following in their father's footsteps by using organic and integrated viticulture techniques. With parcels of Pinot Noir, Chardonnay and, less so, Pinot Blanc, they seek to reflect the characteristics of each grape variety in their cuvées.



Edouard Huguenot

CHAMPAGNE HUGUENOT TASSIN

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.

Although the Maison Huguenot-Tassin was created in 1984, the family have been tending vines since the beginning of the 20th century. Keen to respect the environment and employ traditional methods, Édouard and his sister Adeline use three grape varieties to make their champagnes: Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Blanc – very rare in Champagne.



CUVÉE COCCINELLE ET PAPILLON

Viticulture biologique / Bulle crémeuse / Autour d'un repas
Organic viticulture / Creamy bubbles / Over a meal

CUVÉE LES FIOLES

Pinot Blanc / Frais / Agrumes
Pinot Blanc / Strawberries / Citrus Fruit



16 rue des Huguenots
10110 Celles-sur-Ource
Tél. +33 (0)3 25 38 55 04

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

Visits and tours from Monday to Saturday, 9.30 am to 5.30 pm.



CHAMPAGNE-LS.COM



4 rue du Val Lune
10110 Celles-sur-Ource
Tél. +33 (0)3 25 38 54 49

Accueil du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Visites sur rendez-vous.

Open from Monday to Friday, 9 am to 12 pm and 2pm to 5.30 pm. Tours by appointment.

HUGUENOT-TASSIN.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Eric Marin

CHAMPAGNE CH. MARIN & FILS

Éric vous accueille dans ses vignes et ses caves situées au sud de la côte des Bar. 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.

Éric looks forward to welcoming you to his vineyard and cellars in the south of La Côte des Bar. The main aim of this Maison – where tradition and modernity go hand in hand – is to flatter your palate. The cuvées are made from three main grape varieties: Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Blanc. You can try all three at a tasting.

Sandrine et Eric Braux

CHAMPAGNE ROLLIN

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 ses Champagnes et ses 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.

Sandrine and Éric look forward to welcoming you to their property in the heart of Vallée de la Sarce. Fifth-generation winegrowers, they put their heart and soul into developing its champagnes and vines, made up mainly of Pinot Noir grapes. This welcoming family will be happy to share their knowledge with you and tantalise your taste buds with their cuvées.



CUVÉE OR NOIR

Pinot Noir / Fin / A l'apéritif
Pinot Noir / Fine / Aperitif

CUVÉE ROSÉ

Floral / Féminin / Équilibré
Floral / Feminine / Well-balanced



41 Grande Rue
10340 Bragelogne-Beauvoir
Tél. +33 (0)3 25 29 10 13

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



4 rue du pigeonier
10340 Avirey-Lingey
Tél. +33 (0)3 25 29 32 55

Accueil sur rendez-vous.
Tours by appointment.

CHAMPAGNEROLLIN.COM

CHAMPAGNEMARIN.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Jean-Baptiste Delot

CHAMPAGNE DELOT

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.

The Delot family Maison was established in 1933. Jean-Baptiste is carrying on the Maison's philosophy of creating great wine lovers' wines that are generous, accessible to all and a symbol of friendship and sharing.



Arnaud Gallimard

CHAMPAGNE GALLIMARD & FILS

Producteurs de père en fils depuis 6 générations dans le village des Riceys, le Champagne Gallimard cultive la vigne dans le respect de l'environnement et élabore ses champagnes dans le plus grand respect des traditions et de l'œnologie moderne. Un travail et des produits récompensés par de nombreux guides : Guide Hachette des vins depuis 1986, nombreuses Médailles d'Or dans différents concours (meilleurs chardonnays du monde, concours agricole de Paris, Mondial du vin de Bruxelles).

Champagne Gallimard in the village of Riceys has been passing on winemaking skills from father to son for six generations. Its vines are tended with the utmost respect for the environment using integrated farming methods, and its champagnes are produced using traditional craftsmanship and modern techniques. Its work and products have been recognised by numerous guidebooks, e.g. the Guide Hachette des Vins since 1986, and have won many gold medals in competitions (world's best Chardonnays, the Concours Agricole de Paris and the Mondial du Vin in Brussels).



CUVÉE MONTRE-CUL

Fin cordon de bulles / Citronné / En été
Fine line of bubbles / Lemony / Summer



CUVÉE ROSÉ BRUT

Rosé de Saignée / Belle fraîcheur / Été
Rosé de Saignée / Lovely and fresh / Summer



3 place de l'Eglise
10110 Celles-sur-Ource
Tél. +33 (0)3 25 38 50 12

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



18 rue Gaston Cheq le Magny
10340 Les Riceys
Tél. +33 (0)3 25 29 32 44

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-DELOT.FR

CHAMPAGNE-GALLIMARD.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Julien Viot

CHAMPAGNE A. VIOT ET FILS

Installé dans la Côte des Bar depuis fin 1900, c'est désormais Julien Viot qui a repris le flambeau familial et porte haut les valeurs du Vigneron Indépendant. Il crée ses propres cuvées à partir de sa récolte exclusivement, issue des 8 hectares de vignes plantées à proportion égales dans les trois cépages. Certifiée Haute Valeur Environnementale, la maison met un point d'honneur à exploiter avec passion un vignoble respectueux de l'environnement.

Installed in the Côte des Bar since the end of the 19th century, Julien Viot has now taken the reins of the family business and upholds the values of an Independent Winemaker. He creates its cuvées exclusively from its own grapes, from 8 hectares of vines divided equally between the three grape varieties. The house has High Environmental Value certification and prides itself on operating its environmentally friendly vineyard with passion.

Le + : Orienté vers l'œnotourisme avec l'envie de partager le bonheur de produire une boisson qui fait rêver le monde entier. Visites de caves, balades en segway dans les vignes, pique-nique chez le vigneron et gîte refait à neuf sur le domaine.

Clear commitment to wine tourism, eager to share the joy of producing a drink that inspires people around the world. You can visit the cellars, tour the vines on a Segway, have a picnic on the estate and stay in its recently renovated gîte.



CUVÉE BRUT SÉLECTION

Vieilli 5 ans / notes grillées et briochées / Volaille en sauce créme
Aged 5 years / Grilled and brioche notes / Poultry in creamy sauce



67 Grande Rue
10200 Colombé-La-Fosse
Tél. +33 (0)3 25 27 02 07

Ouverts 7j/7 du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h, les dimanches et jours fériés de 10h à 13h.

Open 7 days a week, Monday to Saturday from 10 am to midday and from 1.30 pm to 6 pm, Sundays and bank holidays from 10 am to 1 pm.



CHAMPAGNE-VIOT.COM

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

DANS LA CÔTE DES BAR



JEUNES TALENTS
DU *Champagne*
ET
DU *Tourisme*





Alice Voirin

CHAMPAGNE VOIRIN JUMEL

CHAMPAGNE

La transmission est la valeur maîtresse au sein du Champagne Voirin Jumel. Alice, qui représente la 4^{ème} 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. Son champagne, essentiellement composé de chardonnay, met en avant le côté minéral et le fruit blanc avec un faible dosage.

—
Passing on knowledge lies at the heart of Champagne Voirin-Jumel. Alice, who represents the fourth generation of the family, enjoys talking about the Maison's history and traditions with visitors, sometimes at a brunch or lunch. Made mainly from chardonnay, their champagne showcases minerality and white fruit, with low dosage.

TOURISME

Avec la Champagne School, 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.

—
Alice will send you back to school for two hours of fun lessons on vine cultivation, champagne production and the art of tasting. All rounded off with a marked written test! A good sense of humour is essential – you will be the real stars of this show.

Le + : Une visite « flûte à la main » vous emmène déguster trois champagnes dans les vignes, au caveau et au salon.

Enjoy a "glass in hand" tour, tasting three different champagnes in the vineyard, cellar and lounge.



CUVÉE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Uniquement Grand Cru / Frais / Élégant
Grand Cru only / Fresh / Elegant

Accueil et dégustations du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30-17h. Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h30. Le dimanche matin sur rendez-vous.

Visits and tastings from Monday to Friday, 9 am to 12 pm and 1.30 pm to 5 pm. Saturday from 10 am to 12 pm and 2 pm to 4.30 pm. Sunday morning by appointment.

CHAMPAGNE-VOIRIN-JUMEL.COM

Le + : Trois gîtes et quatre chambres d'hôtes vous attendent sur le domaine, au milieu des vignes.

Guests can also stay in one of the three gîtes or four guest rooms on the estate, nestled among the vines.

Visites classiques et Champagne School sur réservation.

Bookings required for classic tours and Champagne School.



555 rue de la Libération
51530 Cramant
Tél. +33 (0)3 26 57 55 82



[FACEBOOK@CHAMPAGNESCHOOL](https://www.facebook.com/champagneschool)



Vincent Gobert

CHAMPAGNE VINCENT GOBERT

CHAMPAGNE

Issu d'une famille de vignerons, 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. Passionné par son métier, il a conservé les machines de son arrière grand-père, que vous découvrirez au rez-de-chaussée de sa bouteille géante.

Born into a family of winegrowers, Vincent decided to create his own cuvées in 2007. He mainly uses Meunier grapes from old vines, which gives his champagnes a pronounced character with fruity notes. Passionate about his craft, he has kept his great grandfather's machinery, which you can see on the ground floor of his "giant bottle".

TOURISME

Vincent a à cœur de développer lœnotourisme et de partager sa passion en proposant des visites de son domaine, de sa cave et à la clé, une dégustation de champagne. Bricoleur dans l'âme, il a fabriqué de ses mains une bouteille géante de 12 mètres de haut pour vous accueillir dans ce bar à champagne insolite, offrant une magnifique vue sur les vignes.

Vincent is keen to develop wine tourism and share his passion by offering tours of his estate and his cellar, with a champagne tasting to round them off. A DIY enthusiast, he has built a giant 12-metre-tall bottle with his own two hands, to welcome you into this unique champagne bar with its magnificent view of the vines.

Le + : Il a créé une cuvée entièrement réalisée avec les machines d'époque, sans électricité

He has created a cuvée made entirely with traditional machinery and without electricity.

Le + : Chambre d'hôtes, gîte et restaurant viennent compléter son offre et vous permettent de poursuivre votre séjour sur place.

Guest rooms, gite and restaurant complete the offering, allowing you to stay on site.



CUVÉE BRUT

Vieilles vignes / 3 cépages / Apéritif

Old vines / 3 grape varieties / Aperitif

Accueil du lundi au dimanche de 10h à 19h. Visites sur rendez-vous

Open from Monday to Sunday, 10 am to 7 pm. Visits by appointment.

CHAMPAGNEGOBERTVINCENT.E-MONSITE.COM



1 rue de la Billette
51480 Romery
Port. +33 (0)6 79 67 86 83

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Charlotte Le Gallais

CHAMPAGNE LE GALLAIS

CHAMPAGNE

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 longuement en caves voûtées, ce qui fait du Champagne Le Gallais un vin d'exception.

This family business is unusual in that it is set in 35 hectares of enclosed grounds in Boursault, in the heart of Vallée de la Marne. The Champagne grape varieties of Pinot Noir, Meunier and Chardonnay are grown here with the greatest respect for the environment. The Maison's five cuvées are aged for a long time in vaulted cellars, which makes Le Gallais champagne truly exceptional.

TOURISME

Charlotte vous accueille pour une visite guidée autour du pressoir, de la cuverie et des caves voûtées sous le manoir familial datant du XVI^e siècle. Les secrets du plus prestigieux des vins vous seront contés dans un écriin de verdure vieux de plusieurs siècles : le clos du Château de Boursault. La visite se poursuit par une dégustation de trois cuvées avec une vue imprenable sur la belle vallée de la Marne.

Charlotte welcomes you on a guided tour of the press room, vat room and vaulted cellars underneath the 16th-century family manor house. You'll discover all the best-kept secrets of this most prestigious of wines in a natural setting brimming with history; the Clos du Château de Boursault. The tour continues with a tasting of three cuvées, with a stunning view of the beautiful Vallée de la Marne.



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

Enjoy a glass of champagne on the Terrasse des Abbayes, a unique setting in the heart of the vineyard.



CUVÉE LA GRANDE VIGNE, BLANC DE BLANCS

Viticulture raisonnée / Parcelle à base de fromages à pâte cuite
Integrated viticulture / Parcel-based / Hard cheeses

CHAMPAGNELEGALLAIS.COM



Le + : Sabrage, dégorgement à la volée, ateliers vendanges, dégustation de vins clairs, jeu des arômes du champagne... de quoi découvrir toute l'année le travail du vigneron autour d'activités ludiques.

Sabrage (cutting off the neck of the bottle with a sword), disgorgement "à la volée" (flying disgorgement), harvesting workshops, a tasting of the base wines used to make champagne and an aroma guessing game are some of the fun activities offered all year round, so you can find out more about the work of a winegrower.

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

Visits by appointment from Monday to Saturday, 10 am to 6 pm.



2 rue Maurice Gilbert
51480 Boursault
Port. +33 (0)6 25 01 73 69

L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Hugues Pereira

CHAMPAGNE CHRISTIAN MULLER

CHAMPAGNE

Viticulteurs depuis 7 générations, profondément attachés au terroir Grand Cru Mailly-Champagne, Hedwige et son fils, Hugues, perpétuent les connaissances de leurs ancêtres. Aujourd'hui leur vignoble s'étend sur 15 hectares de vignes situés exclusivement sur Mailly-Champagne, à hauteur de 80% Pinot Noir et 20% Chardonnay. Hedwige et Hugues vous accueillent pour une dégustation de leurs cuvées et partageront avec vous la passion de leur métier.

Winegrowers for seven generations with a strong attachment to the Grand Cru Mailly-Champagne terroir, Hedwige and her son Hugues are carrying on their ancestors' traditions. Their vineyard now extends over 15 hectares located exclusively in Mailly-Champagne, and is made up of 80% Pinot Noir and 20% Chardonnay. Hedwige and Hugues look forward to sharing their passion for their profession with you at a tasting of their cuvées.

TOURISME

Hugues vous accueille pour une découverte de son vignoble, de son métier et sa passion. Durant un parcours dans les vignes, vous deviendrez incollables sur le travail de la vigne. A l'issue de la visite, vous dégusterez trois cuvées Grand Cru à bord du Camion à Bulles, en plein cœur du vignoble de Mailly-Champagne (si le temps le permet). Deux dégustations avec accords champagnes et mets sont proposées sur réservation.

Hugues welcomes you discover his vineyard, his work and his passion. During a tour of the vines, you will become an expert on the work of a winegrower. After the tour, you can taste three Grand Cru cuvées from the Champagne Truck, at the heart of the Mailly-Champagne vineyard (weather permitting). Two tastings with champagne and food pairings can be arranged by reservation.



CUVÉE BRUT

HVE (Haute Valeur Environnementale) / Pinot Noir majoritaire / Profond HVE (High Environmental Value) / Mostly Pinot Noir / Intense

Accueil sur rendez-vous.

Visits by appointment.

CHAMPAGNECHRISTIANMULLER.FR



Le + : Vous pouvez également louer ce camion pour tous vos événements.

You can also hire the lorry for all your events.

Accueil sur rendez-vous.

By appointment only.



35 rue de la Libération
51500 Mailly-Champagne
Tél. +33 (0)3 26 49 41 33



[FACEBOOK@LECAMIONABULLES](https://www.facebook.com/LECAMIONABULLES)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE ET ENOTOURISME /
CHAMPAGNE AND ENOTOURISM



Guide édité par l'Agence de Développement
Touristique de la Marne (ADT)
13 bis rue Carnot - CS 50074
51006 Châlons-en-Champagne Cedex

L'ADT décline toute responsabilité pour
les erreurs ou omissions, qui malgré les
contrôles et vérifications auraient pu se
glisser dans le document, et ne pourraient
être qu'involontaires.

Plus d'informations sur :
www.tourisme-en-champagne.com

ADT declines all responsibility for errors and omissions, which may have
slipped into the document and are completely unintentional, despite
checks and verifications that have been carried out.
More information on www.tourisme-en-champagne.com

Crédits photos - Couverture : MKB-photos, Ariane Abrard, Michel Jolyot, Em-
manuel Goulet, Véronique Montané.

Crédits photos - Pages intérieures : Véronique Montané, Champagnes : Pierre
Laurent, Bernard Bijolat, Pierre Courtois, Derot-Delugny, Véronique Montané,
Rogge-Cereser, Denis Salomon, Météyer Père & Fils, Scher-Sévilano, Bouquet,
Christelle Salomon, Apollonis - Michel Lorient, Alain Mercier, Delouvin Nowack, Jil
Accaries, Legras & Haas, Veuve Fourny & Fils, J. Charpentier, Xavier Lorient, Alain
Bernard, Alfred Tritant, André Jacquart, Philippe Gonet, Alexandre Le Brun,
Colin, Maurice Grumier, Petit & Bajan, Veuve J. Lanaud, Daniel Callez, Henri Le-
maire, Philippe Martin, F. Vauversin, Didier Ducos, Person, Marcel Moineaux, Va-
din Plateau, PrévotEAU Perrier, De Villepin, Gabriel Pagin & Fils, Xavier Leconte,
M. Hostomme, By Fernand, Gaston Collard, La Villesenière, Du Rédempteur,
Jean Milan, Faniel & Fils, Patrick Soutiran, Alain David, Dumenil, Salmon, Tixier &
Fils, Pierre-Emmanuel Paquay, Abel Jobart, Jean-Yves De Carlini, Vignon Père &
Fils, Aspasie, Lejeune Dirvang, Rousseaux-Batteux, Bouteiller Marchand, Barrat
Masson, René Collet, G. X. Crochet, Benoit Cocteau, Delong Marlène, Coessens,
Falmet, L & S Cheurlin, Huguénot Tassin, Rollin, Ch. Marin & Fils, Delot, Gallimard
& Fils, Voirin Jumel, Vincent Gobert, Le Galais, Christian Muller, Dom Gaudron,
Julien Chopin, Charles Mignon, Michel Jolyot, Coming Soon Agency, MKB-photos,
Bureau d'information touristique de Dormans, Michael Boudot, Emmanuel
Goulet, Véronique Montané, MJP photography, Balladé Studio, Charlotte Casta-
gnola, Enell Digital, Le Jardin d'Hiver, Clic-et-Plume, David Billy, Les Droners, Syl-
vie Millot-ADT Marne, Anne-Catherine Mécuson-ADT Marne, Rachel Kiezer-ADT
Marne, P. Maille-ADT Marne, Dites-nous tout, Fotolia.com, Ariane Abrard, Eric
Vandenbossche, CP Création, JM. Leclère-Coll.A Votre Image, Louison Rivière,
Agence Cideo, B. Mousnier-Coll. France Reportage, Olivier Frajman Photographe,
Charles Lafon, Nicolas Kapelski, Raymond Kneip, Damien Engrand-L'Union, Sé-
bastien Chauchot Photographe, Pierre Le Thies, Chambres d'hôtes La Chevalée,
La Poterne, Gîte des Ecuries de Charnery, Chambres d'hôtes Les Aneries, La Fine
Bulle, C & Sens, Au 36, Educavin, ADC Ambassade du Champagne, Les Secrets
du Vin, Village Musée du Der, Ay Eco Visite, Vinotilus, L'Impériale de Marie-An-
toinette, Rachel Passion Photo, Solex Tour, Champ'à Cheval, Festi'vallée, Bullet
1927, Pré en Bulles, Au delà de chez Soi, Cap Orientation, A l'Allure Champenoise,
Les Montgolfières Champenoises, My Privilèges, City in my Bag, Sacrées Blo-
gueuses, Ranch du Moulin Saint Martin, Libre Maquis, La CavO Truffles, Bières
et Tentations, La Fabule, La Ferme du Moulin, Les Reines d'Argonne, Anna'S La
Table Amoureuse, Ladies Bubbles.

Création Graphique : marionlabonde.com





★
La
Champagne
a du talent! ★

★
Retrouvez
les Jeunes Talents sur

tourisme-en-champagne.com 



(Marne)
UNE EXPÉRIENCE
EN CHAMPAGNE



**AGENCE DE DÉVELOPPEMENT
TOURISTIQUE DE LA MARNE**

13 bis rue Carnot - CS 50074
51006 CHALONS-EN-CHAMPAGNE Cedex
Tél. 03 26 68 37 52
contact@tourisme-en-champagne.com
tourisme-en-champagne.com