

L'union L'Ardennais

GUIDE PRATIQUE

EDITION 2021

CENOTOURISME en Champagne



+ de **300**
VITICULTEURS PRÊTS
À VOUS ACCUEILLIR

EXPÉRIENCES

Préparez un séjour unique
en Champagne

DÉGUSTATION

Devenez un fin connaisseur

© Michaël Bourdot

EN PARTENARIAT AVEC



Groupama
NORD-EST
la vraie vie s'assure ici

PIQUE-NIQUES EN Champagne



+ de 70 cartes
à collectionner !



Commandez
votre repas
à emporter chez l'un
de nos restaurateurs



Découvrez
la carte pique-nique
glissée dans
votre commande



Dégustez
votre pique-nique
dans l'un de nos
lieux insolites



Explorez
la Marne en
collectionnant
les cartes pique-nique

La Champagne vous attend

La Champagne n'a pas la science infuse. Le tourisme, ça s'apprend. Depuis quelques années, et plus encore depuis que l'Unesco a inscrit ses coteaux, ses caves et ses maisons au patrimoine mondial, la Champagne voit les initiatives se multiplier, elle sent le souffle de l'hospitalité animer les villages du vignoble, elle s'enorgueillit de son histoire. Venez à Reims, venez à Troyes, à Epernay ou Château-Thierry, vous verrez. Les Champenois se sont convertis à l'œnotourisme, ils vous attendent. Désormais, le touriste a le choix entre mille et une activités qui lui feront découvrir les vignobles. Il aura l'embaras du choix au moment de visiter des caves ou de choisir quelques cuvées à remporter chez lui. Il pourra opter pour une chambre d'hôtes ou préférer un hôtel avec vue. Il se laissera, pourquoi pas, séduire par la carte d'un étoilé. Pour peu qu'il la prépare avec soin, son étape se transformera en un souvenir inoubliable. Encore faut-il, pour l'organiser, disposer de toutes les informations. Voici pourquoi, avec nos partenaires que sont Groupama Nord-Est, les Agences de tourisme de la Marne et de l'Aube, la Mission Unesco et le Syndicat Général des Vignerons, nous avons conçu ce magazine. Il se veut un guide pratique pour vous accompagner efficacement dans votre balade champenoise. Venez, vous verrez, vous serez conquis.

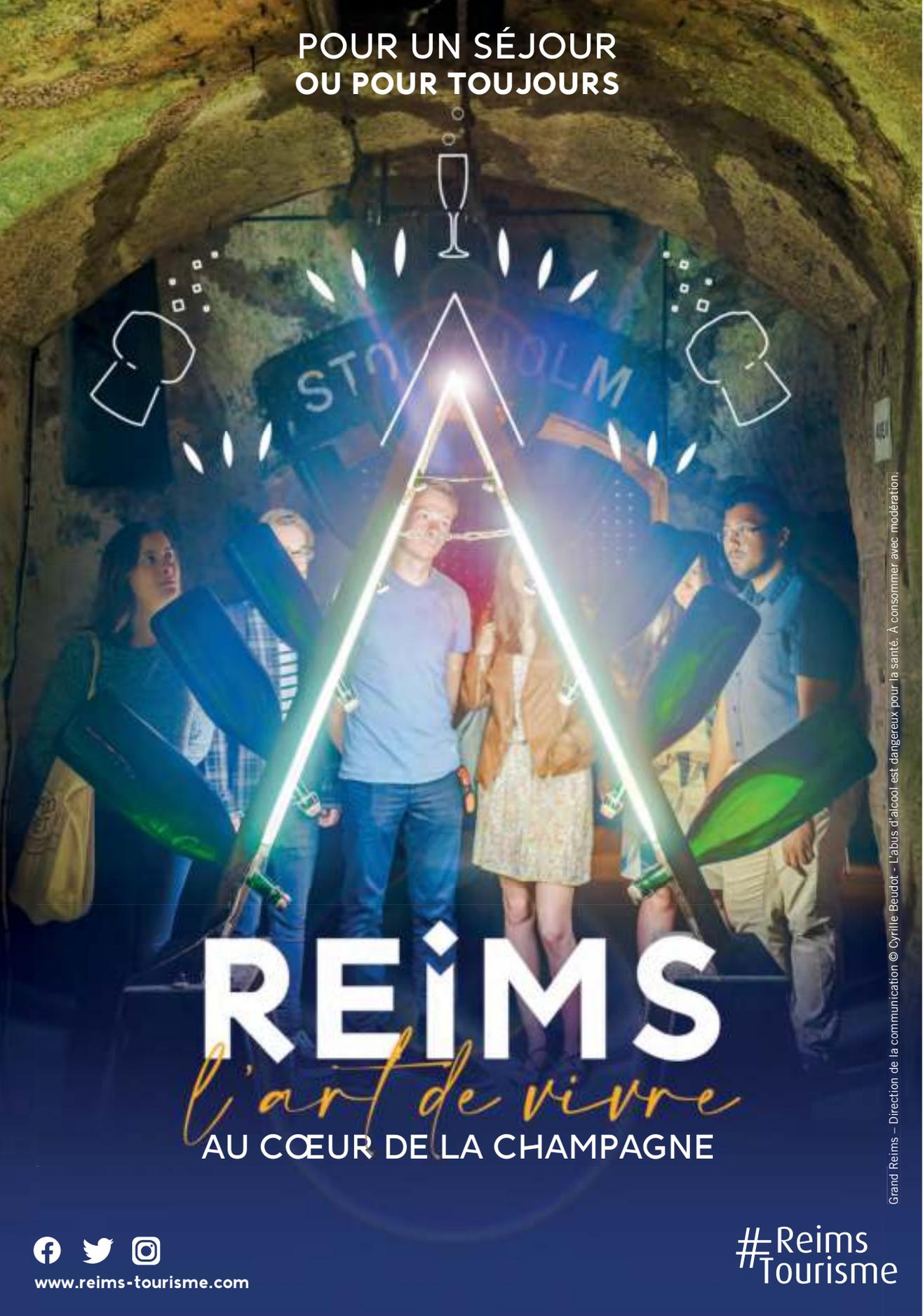


Toute l'année
suivez les
nouveau**tés** sur
l'œno**tourisme**
Flashez-moi

HORS SERIE du journal l'Union. Éditeur de la publication : journal l'Union. Directeur de la publication : Daniel Picault. Éditeur délégué : Sébastien Lacroix. Photo de Une : Michaël Boudot. AdobeStock. Textes Pauline Godart, Yann Tourbe et Thomas Crouzet. Régie publicitaire : Global Est Médias, 6 rue Gutenberg, 51083 Reims. CPPAP n° 0415 C 86339. Coordination : Estelle Baudelot. Conception : Prémédias du journal l'Union. Imprimé par Rémy Roto, rue de Rochefort, 211, 5570 Beauraing (Belgique). ISSN : en cours. Dépôt légal : à parution. Les papiers utilisés sont certifiés PEFC 70 % (fibre de bois issue de forêts gérées durablement). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



POUR UN SÉJOUR
OU POUR TOUJOURS



REIMS

L'art de vivre

AU COEUR DE LA CHAMPAGNE



www.reims-tourisme.com

#Reims
Tourisme

01

Circuits



Choisissez votre circuit œnouristique en Champagne
P6 - 98

Je suis à Reims	8 - 18
Sur la route, de Reims à Epernay	21 - 29
Epernay , perle du champagne	30 - 35
Les coteaux sud et la côte des Blancs	37 - 45
Je suis à Sézanne	47 - 48
Sur la route, d'Epernay à Châlons	50 - 51
Je suis à Châlons	52 - 55
De Châlons à Vitry-le-François	56 - 60
Vallée de la Marne , sur la route de l'Aisne	62 - 69
Le champagne dans l'Aisne	70 - 79
Pause en Haute-Marne	80 - 81
Je suis dans l'Aube	82 - 97



02



Champagne

De la vigne à la flûte,
tous les secrets du champagne
P99 - 132

03

Annuaire



Ils vous attendent :
l'annuaire des viticulteurs
P133 - 160





CHAMPAGNE LAUNOIS

Père et fils

DÉGUSTATIONS

JOURNÉE DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE

MUSÉE

Visite guidée
sur rendez-vous



Horaires pour les dégustations et la vente : toute l'année sauf Noël, Pâques et jour de l'an.

Du lundi au vendredi de 9h à 12h
et de 14h à 17h, le samedi de 10h à 12h30
et de 15h à 17h, le dimanche de 10h à 13h

2 avenue Eugène-Guillaume
51190 LE MESNIL-SUR-OGER
info@champagne-launois.fr
03 26 57 50 15



To read me
in English
Flash me

Demandez la carte

Le vignoble – ou plutôt, devrait-on dire les vignobles ? - de Champagne sont aussi vastes que variés, entre plateaux et vallées, coteaux et forêts, villes atypiques et villages authentiques. Ici, c'est toute une gamme de paysages qui s'offrent au visiteur comme autant de cuvées vieillissant lentement dans l'ambiance tamisée des caves. De l'Aisne à la Haute-Marne en passant, évidemment, par l'Aube et la Marne, les cépages se suivent sans toutefois se ressembler. Et c'est ce qu'il vous est proposé de découvrir ici, au gré d'un parcours routier qui méritera, forcément, qu'on y revienne deux, trois ou quatre fois.

-  VALLÉE DE LA VESLE
-  VALLÉE DE L'ARDRE
-  MONTAGNE DE REIMS
-  VALLÉE DE LA MARNE
-  CÔTE DES BLANCS
-  CÔTE DE SÉZANNE
-  MONTGUEUX
-  CÔTE DES BAR
-  AOC ROSÉ DES RICEYS

01

Circuits

les vignobles
CHAMPENOIS



JE SUIS À REIMS

Ville d'Histoire, de gastronomie, de culture, et qui tient à le faire savoir. La capitale du champagne, qui se dispute allègrement le titre avec sa voisine Épernay, est au cœur de l'inscription du plus célèbre vin effervescent au patrimoine mondial de l'Unesco. En 2015, la colline Saint-Nicaise et les caves qu'elle abrite, entre profondeur et secrets de surface, ont en effet intégré une notion de "paysage culturel" mondialement salué. La cité des Sacres (33 rois de France y furent couronnés) revendiquait pourtant déjà trois sites reconnus depuis 1991 : la cathédrale Notre-Dame, son palais du Tau attenant et la basilique Saint-Remi.



La cathédrale célèbre le champagne

Au lendemain de grande guerre et de son terrible incendie, les alliés assurèrent la rénovation de la toiture tandis que d'autres mécènes rendirent au monument sa parure. Le Vitrail du Champagne en fait partie sur le transept sud, grâce au mécénat des Vignerons et Maisons de champagne. Il mêle allègrement les noms de villages viticoles à la représentation de leurs saints patrons et autres scènes bibliques : des vendanges à l'alchimie des caves en passant par l'industrie du bouchon ou de la bouteille, le vin trouve ici sa valeur symbolique, entre nourriture terrestre et élévation divine. *À voir aussi : l'ange au sourire, au sol, et la galerie des rois depuis le sommet d'une tour.*

LA REGENCE

Haut de gamme et accords parfaits



M. Laurent Lingat

Propriétaire depuis bientôt 10 ans de La Régence, un commerce créé en 1919, Laurent Lingat a su en faire bien davantage qu'un simple bureau de tabac. Il s'agit aujourd'hui d'un concept-store, avec de nombreux objets de décoration, très originaux, autour de l'art et des plaisirs de vivre à Reims et bien au-delà. C'est aussi une rumerie, avec 250 références de rhums agricoles et une sélection de spiritueux (whiskys, armagnacs, cognacs) rigoureusement choisis. Côté champagne, une soixantaine de grandes cuvées et de millésimes (Cuvée Comtes de Champagne Taittinger 2008, considérée comme l'une des meilleures jamais produites, champagne Dehors, champagnes Henri Giraud, Krug, Salon, Pol Roger...) sont proposées, notamment dans des coffrets en édition limitée. Sans oublier l'une des plus grandes caves à cigares

de la région, avec plus de 250 références dénichées aux 4 coins du monde. « L'essentiel de mon travail consiste à trouver des pépites, autrement dit des produits d'exception », explique Laurent Lingat. « Mais je les sélectionne aussi en fonction de l'harmonie qui peut se créer entre elles. Je suis passionné par les associations idéales entre un spiritueux ou un champagne et un cigare de première qualité. Pouvoir conseiller les clients dans ce domaine représente sans doute ce que je préfère dans mon métier ».

Cette démarche séduit des aficionados dans toute la région, parmi lesquels on citera le chef triplement étoilé Arnaud Lallement, très sensible à la recherche des accords parfaits entre différents goûts, saveurs et plaisirs authentiques.

A noter que La Régence est aussi spécialisée dans les instruments d'écriture de marques de référence, notamment Dupont, Diplomat ou Cross. Laurent Lingat a même créé une boutique 100 % dédiée à la marque Montblanc. Située 5, rue Condorcet, à quelques pas du concept-store, elle fait partie de la vingtaine de magasins franchisés en France, ce qui lui permet de proposer des pièces d'exception.



La Régence Reims
 44, place Drouet d'Erlon - REIMS
 03 26 47 49 79
regence.reims@gmail.com



La butte Saint-Nicaise



PATRIMOINE

Cathédrale souterraine

Cette colline de craie est composée d'anciennes carrières et de puits qui, à l'époque médiévale, servaient à l'extraction de la craie. Les fameuses "crayères" sont devenues, avec le temps (et l'arrivée de nouveaux matériaux de construction), un lieu d'entreposage et d'affinage des vins. Sous la butte Saint-Nicaise, 57 kilomètres de galeries courent et conservent les productions de six grandes maisons de champagne à température constante : Ruinart (la plus ancienne), G.H. Martel, Charles Heidsieck ou encore Veuve-Cliquot. En surface, on rencontre aussi leur patrimoine bâti, quelques parcelles de vignes, la remarquable église Saint-Nicaise et la cité-jardin du Chemin-Vert. C'est également le seul endroit de Reims où subsistent des vestiges de l'ancien rempart médiéval.

À DEUX PAS DE LÀ...



Pique-nique au parc

Créé en 1910 à l'initiative du marquis de Polignac, alors directeur de la Maison de champagne Pommery pour la détente et l'exercice physique de ses ouvriers, le parc de Champagne associe un jardin paysager à de nombreux équipements sportifs et de plein air. Ses 22 hectares de verdure et de jeux accueillent aujourd'hui de nombreuses manifestations. Évidemment, c'est le lieu idéal où pique-niquer librement autour d'une bouteille de champagne entre amis.

10 Avenue du Général Giraud. Ouvert de 10 à 20h (21h les vendredis et samedis d'été).



Chambres d'hôtes
La Baleinière

51390 Pargny-lès-Reims - la-baleiniere.fr

à la loupe



TAITTINGER

La plus authentique

C'est pour vénérer les reliques de Saint-Nicaise que des moines bénédictins firent construire, au XIII^e siècle, une église abbatiale sur les lieux de sa sépulture. Elle fut vendue comme bien national à la Révolution et servit de carrière de pierres jusqu'à sa démolition au XIX^e siècle. La découverte des vestiges de l'abbaye et des crayères gallo-romaines sont donc au cœur de la visite de la maison Taittinger, propriétaire également d'autres sites patrimoniaux, telle que la demeure des Comtes de Champagne en plein centre historique de Reims. Partenaire de nombreuses actions culturelles, Pierre-Emmanuel Taittinger, qui a confié à sa fille Vitalie la direction de la maison, est également le président de l'association chargée de valoriser localement l'inscription à l'UNESCO.

9 place Saint-Nicaise, 03 26 85 45 35

VRANKEN-POMMERY

La plus arty

C'est à sa clientèle d'outre-Manche que l'architecture élisabéthaine de cette immense demeure rend hommage. Reprise par Louise Pommery au décès de son mari, la maison prend forme dès 1868 via la métamorphose des anciennes crayères. Les 116 marches d'un mythique escalier donnent toujours accès aux 18 km de galeries, où sont exposées des œuvres acquises du vivant de la veuve Pommery. De nos jours, sous l'impulsion de Nathalie Vranken, de spectaculaires expositions se tiennent chaque année dans les caves, baptisées "Expériences". À quelques mètres, la Villa Demoiselle, joyau de l'art nouveau, se visite depuis sa rénovation en 2008.

Visite libre : dès 23 €. "De la vigne au verre" :

48 €. Avec la Villa Demoiselle : dès 40 €.

5 place du Général Gouraud, 03 26 61 62 56



CHOCOLATIER EN CHAMPAGNE



15 cours Langlet - Reims - 03 26 47 50 44

Retour en ville



G.H. Mumm, de Reims au Japon

La visite des caves vous entraîne à travers ce site exceptionnel et retrace les principales étapes de l'élaboration du champagne fondé en 1827. Le parcours de visite est établi parmi les 25 kilomètres de caves, avec musée et expériences de dégustation enthousiasmantes. Pour aller plus loin, c'est de l'autre côté de la rue qu'il faut se rendre. En 1964, le peintre japonais Léonard Foujita, converti au catholicisme, décide avec René Lalou (son parrain, qui dirigeait alors la maison Mumm) de construire une chapelle à deux pas de la maison Mumm, la chapelle (gérée par la Ville de Reims) se visite et s'accompagne éventuellement d'une coupe de "Rosé Foujita".

Visite et dégustation de la cuvée iconique "Cordon rouge" : 23 €. Autres dégustations possibles. 34 rue du Champ de Mars, 03 26 49 59 70



Lanson, son clos, sa maison

Chez Lanson (depuis 1760), on ne descend pas dans les caves, on y entre à l'horizontal ! L'ensemble représente 7 km de galeries et 5 millions de bouteilles. C'est aussi la seule maison à disposer d'un clos au cœur de Reims (un hectare de vignes avec vue sur la cathédrale, donnant les meilleures cuvées). Pour l'anecdote, sachez qu'en juin 1945, le général Eisenhower le fait servir au dîner des Alliés. Le 1^{er} juin 1961, de Gaulle reçoit Kennedy à Versailles avec du Lanson. De 76 à 83, la marque fait partie des repas officiels français. Sans oublier la Suède, Monaco, la Norvège... Bref, un champagne de rois au départ de la cité des sacres. Expérience "de la Vigne à la Flûte" avec visite du Clos Lanson, de la cuverie parcellaire et des caves.

De 26 à 70 € en fonction des dégustations.

66 rue de Courlancy, 03 26 78 50 50



DÉTENDEZ-VOUS AU CŒUR DE REIMS



TROIS BARS POUR BOIRE UN VERRE



Le Clos, dans le quartier gastronomique du Boulin-grin et à deux pas de ses halles art déco, propose une ambiance atypique (et musicale) avec une immense terrasse dissimulée en plein cœur de la ville. Vieux fauteuils, vins et champagnes en nombre, service au bar, personnel enthousiaste... Le tout accompagné de planches apéritives à partager.



Le Coq Rouge, un peu à l'écart du centre-ville, a la convivialité pour maître mot. Trio de mini-burgers, tapas et bons conseils sont au programme, devant un immense mur de vins. Réservation recommandée pour le week-end. 67 rue Chanzy, 03 26 85 28 50



Les Crayères, outre son immense parc vert, son hôtel de charme et sa brasserie le Jardin, dispose également d'un luxueux bar (la Rotonde) où s'arrêter siroter une flûte de champagne. En terrasse ou à l'intérieur, la vue et le décor valent le détour.



HÔTEL LA PAIX
★★★★ —  — REIMS



HÔTEL DE LA PAIX - 9 RUE BUIRETTE - REIMS
www.bestwestern-lapaix-reims.com

Une ville à déguster

C'est la cité la plus étoilée de la région, qui regorge de très bonnes tables où savourer en toute simplicité des accords mets et champagne. Rendez-vous autour de la cathédrale, en centre-ville ou dans des quartiers plus confidentiels pour découvrir ce riche patrimoine culinaire.



Clovis, l'assaisonnement des rois

Qui dit région viticole dit vinaigre. Et celui de Reims compte parmi les meilleurs ! L'entreprise Charbonneaux-Brabant transforme ainsi cet exhausteur de goût en un produit de luxe, élaboré à la façon des meilleurs vins. Le vinaigre de Reims (marque Clovis) est en effet fabriqué à partir du marc de dégorgement obtenu après la seconde fermentation du champagne, puis vieilli en fût de chêne. Divers arômes accompagnent le produit fini (framboise, figue, citron) ainsi que nombre de sauces et moutardes (au concombre, citron, piment d'espelette, etc.).

Le biscuit rose, ami des bulles

Fondée en 1756, la biscuiterie Fossier est une maison plus qu'historique. Elle fabrique toujours, parmi bien d'autres friandises (sucrées ou salées), les fameux biscuits roses de Reims. Ceux-là même qui se marient à merveille avec une coupe de champagne, dans laquelle on peut tremper le gâteau sec sans rosir. Se cuisine aussi en tiramisu, charlotte, accompagnant le foie gras et beaucoup d'autres recettes. L'usine se visite.
20 rue Maurice PrévotEAU,
03 26 40 67 67.
Boutique au 25 cours Langlet.

3 TABLES COUP DE CŒUR

Racine. Ce restaurant doublement étoilé propose une cuisine inventive, subtile et surprenante, mariant les saveurs et les origines du chef Kazuyuki Tanaka. On y vient aussi pour les talents du sommelier et les accords mets et vins, avec une belle gamme de champagnes (y compris de petits vigneron) à la carte. **6 place Godinot.**

Anna S., la Table amoureuse. Savoureux, raffiné, gourmand... Ce restaurant porte bien son nom, validé par tous les commentaires. Exemple : tartare de bar aux fruits de la passion, panacotta à l'aneth, fanes glacées au beurre ail des ours... Épicerie fine juste à côté. **6 rue Gambetta.**

L'Espelette. Ambiance basque garantie pour cette table déjantée située dans un quartier à l'écart. Carte variée, tapas ensoleillés, spécialités assurées, employés aux petits soins... Amateurs de poivrons, de piment et de fait maison, cette adresse et sa terrasse sont pour vous. **29 rue Roger Salengro.**

AUTOUR DE REIMS

Leçon dans la parcelle



Cette randonnée pédestre de dégustation, conviviale et interactive, vous permet de découvrir différentes expressions de terroir au sein d'un même village viticole. Geoffrey Orban, consultant et spécialiste du sol, vous accompagne. Munis d'une flûte, de bouteilles et d'une feuille de route (photo du coteau, carte des lieux-dits, coupe de sol, fiches des cuvées...), vous partez dans les vignes à pied et faites halte sur les parcelles, en abordant l'important : cépage, relations entre le sol et la dégustation, topographie, orientation des vignes, travail du producteur... Une visite qui n'existe nulle part ailleurs. Structure Educavin.

Plus d'infos : 06 61 87 87 66



DES VENDANGES COMME AVANT

Tous les deux ans, l'association viticole du Massif de Saint-Thierry (majoritairement planté en cépages noirs, pinots noir et meunier) organise en octobre un grand évènement. Vendanges à l'ancienne, pressurage, foulage et dégustation du vin doux, présentation de dégorçement et de tirage, de fabrication de tonneaux, de métiers artisanaux, d'artistes de rue... Cette manifestation œnouristique itinérante se veut le reflet du terroir et allie découverte de la vigne, gastronomie, culture et tradition dans une ambiance conviviale et festive.

FOSSIER

MAISON DU BISCUIT ROSE

Visite de la Biscuiterie Fossier à Reims

Entrez dans un univers
de gourmandises...



Découvrez l'histoire de la ville des sacres et les
secrets de la fabrication du Biscuit Rose de Reims !

Circuit de visite du lundi au vendredi



Film de présentation

Dégustation gratuite

Visite guidée à travers un parcours découverte

Passage en boutique pour des souvenirs gourmands

Durée de la visite : 1h15

Tarif Groupe & Tarif Individuel

Informations et réservations sur www.fossier.fr



6 magasins en Champagne-Ardenne !

BISCUITS FOSSIER

20 Rue Maurice PrévotEAU - 51100 Reims

Tel : 33 (0) 3 26 40 67 67

fossier@fossier.fr - www.fossier.fr



G.H. MUMM
CHAMPAGNE

VISITES DES CAVES



34, rue du Champ de Mars. Reims
Ouvert tous les jours de 10:00 à 18:00
Informations & réservations
Mumm.com – T. 03 26 49 59 70

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

Autour de Reims



En cave ou dans les vignes ?

Le champagne Charton-Guillaume, à Méry-Prémecy, propose plusieurs façons de découvrir son exploitation : séance "au fil des bulles" avec la dégustation de cuvées, "au fil des vignes" avec balade dans le vignoble, "au fil du temps" avec visite du centre de pressurage, etc. Une séance de yoga dans les vignes peut compléter le tout.

Prestation de 5 à 40 €.

03 26 03 67 66



De vieux cépages à l'honneur

Depuis cinq générations, le Champagne Aspasia, à Brouillet, cultive l'art de la vigne et pérennise un savoir-faire unique. Cette maison familiale du XVIII^e siècle vous invite à la découverte de son histoire à travers la visite de sa cuverie, de ses caves, de son vendangeoir-musée et de sa collection de fossiles. La cuvée "cépages d'antan", produite à partir de pinot blanc, de petit meslier et d'arbanne, apportera une belle originalité.

Visite sur rendez-vous. 4 Grande Rue, 03 26 97 43 46



Du vélo, des vignes et des bulles



Coucher de soleil, escapade entre amis, découverte du vignoble à travers ses sentiers choisis... Au départ de Reims ou d'Épernay, les promenades à vélo électrique (ou "Escapades d'Eugène", en hommage au cycliste aussi endurant qu'héroïque Eugène Christophe) proposées par Jérôme Noiret vont de l'esprit nature à la sortie romantique en passant par l'épicurienne. La rencontre de vigneron et la dégustation sont évidemment au programme.

Prix et formules variables,

demi-journée ou journée. 06 12 38 68 51 ou

lesescapadesdeugene.fr

Autour de Reims



HERMONVILLE

La tonnellerie sublime le champagne

Petit rappel : le tonneau n'est pas là pour conférer au vin ses arômes de bois (des chênes d'au moins 120 ans et 50 cm de diamètre), mais bien pour lui permettre d'exprimer ses richesses. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, la remarquable Tonnellerie de Champagne organise des visites et des animations œnologiques sur le thème du fût ou du champagne. Présentation des gestes du tonnelier, jeux en équipe et dégustation commentée de "champagnes sous bois" sont au programme.

Lieu-dit La Vauvarée, RD530.

03 26 61 57 58



SANS BOUGER

Des visites virtuelles sur écran

Développées par la structure œnotouristique "À la française" (proposant des circuits traditionnels à vélo, en minibus ou en voiture), les visites virtuelles permettent d'apprendre sans se déplacer. L'expérience immersive et interactive, en compagnie d'un guide local expert de la région, vous mènera de la cathédrale de Reims à l'avenue de Champagne en passant par un producteur indépendant. Possibilité de recevoir une sélection de bouteilles à domicile pour la dégustation.

Tarif : 100 € pour une session jusqu'à 10 personnes (durée : 1 heure).
www.alafrancaise.fr



IMMERSION

Devenez vendangeur d'un jour

L'Office de tourisme du Grand Reims et les Vignerons Indépendants ont créé cette opération sur mesure, à laquelle tous les terroirs s'associent (massif de Saint Thierry, Montagne de Reims, Vallée de la Marne...). C'est parti pour une séance de cueillette et une coupe (de champagne) dans les vignes, une visite du pressoir avec dégustation du jus fraîchement pressé et la remise d'un diplôme assorti de quelques grappes à croquer. Les vendanges s'étalent sur presque un mois en fonction du secteur géographique.

Tarifs indicatifs : 49 €/adulte, 15 € de 7 à 17 ans.

Renseignements dans les offices de tourisme.

VISITEZ NOS CAVES

INSCRITES SUR LA LISTE
DU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

ACCÈS, HORAIRES, RÉSERVATIONS

cellars-booking.taittinger.fr

visites@taittinger.fr

+33(0) 3 26 85 84 33



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims

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

DÈS QU'IL ENTRE
EN SCÈNE,
VOUS SORTEZ DE
L'ORDINAIRE.



LE CHAMPAGNE
Réservé à toutes les occasions

LES VIGNERONS DE CHAMPAGNE

Les vigneron ont leur boutique



Ce nouveau lieu dédié aux champagnes de vigneron et de coopératives ouvrira ses portes pour accueillir les amateurs de cuvées emblématiques des terroirs de l'AOC. La boutique du Syndicat Général des Vignerons se dévoilera le 12 juillet au cœur d'Épernay, dans sa célèbre Avenue de Champagne. Un espace extraordinaire où tradition et innovation s'unissent pour offrir une ambiance unique. Les visiteurs pourront découvrir plus d'une centaine de cuvées inédites et surprenantes. Dès l'entrée, ils seront invités à se plonger dans l'authenticité et la diversité des caractères des Champagnes de vigneron. Ils pourront déguster à la flûte ou à la bouteille sur place et acheter directement à la boutique. Le 19 Avenue de Champagne : Une adresse incontournable !



Sur la route,
DE REIMS À ÉPERNAY



©Parc naturel régional de la Montagne de Reims

La Montagne de Reims

Son point culminant n'est qu'à 286 mètres mais la Montagne de Reims, traversée par le massif forestier du Parc Naturel Régional éponyme, assure des promesses au sommet. Avec ses 9 000 hectares de vignes, elle est l'un des 4 vignobles (ou terroirs) du champagne, royaume du pinot noir qui s'étend sur plus de la moitié du secteur. Ce cépage vigoureux s'adapte parfaitement aux sols calcaires, bien que cette montagne soit en réalité un millefeuille géologique : craie, sable et argile donnent à ses champagnes des notes très caractéristiques.

VERZENAY

INSOLITE

Phare ou musée : ne pas choisir

Un phare au milieu des vignes, entouré d'une mer d' "O" dominant la Montagne. C'est le projet loufoque imaginé en 1909 par Joseph Goulet, propriétaire d'une maison de champagne dont il souhaitait faire la publicité à des kilomètres à la ronde. Chose promise, chose entreprise : il inscrivit ses nom et prénom à la verticale d'une tour de 25 mètres, de sorte que les O "entourent" l'édifice. Devenu musée en 1999, le phare, outre son ascension, permet à son pied une découverte de l'appellation, des paysages et outils. Rien ne manque, expositions, espace dégustation et même un jardin "maritime" au grand air.

Tarif : 9/5 €. Durée : 1h30. 03 26 07 87 87



JUSTE À CÔTÉ

Le détour s'impose par la forêt de Verzy, où l'on trouve la plus importante concentration de faux du monde. Près de mille hêtres tortillards, à la cime "parasol" et dont l'origine nourrit bien des légendes, adoptent en effet des formes folles sur un sentier balisé. Le Mont Sinai est à quelques pas, point culminant de la Montagne. Enfin, une pause au bar "le Petit Meslier" (du nom d'un ancien cépage), vous permettra de déguster une coupe rue Irénée Gass.

03 51 24 17 88



CHAMPAGNE

REDEMPTEUR

Célébrons La Vie

**VISITE DE CAVE
DÉGUSTATION / VENTE**
Lundi au Samedi
10h à 12h / 14h à 17h

**DÉCOUVREZ L'HISTOIRE
DU RÉDEMPTEUR**

**RENCONTREZ
UNE FAMILLE PASSIONNÉE**

**DÉGUSTEZ
NOS CUVÉES MÉDAILLÉES**

**RESSOURCEZ-VOUS
DANS NOTRE GITE**

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

30 Route d'Arty "Les Almanachs" - 51480 VENTEUIL
Tél : 03.26.58.48.37 - Mail : contact@redempteur.com

www.redempteur.com

@champagneredempteur

2000806671



AMBONNAY

JOUER

Une heure pour s'échapper

L'escape game, ou "jeu d'évasion", consiste à résoudre des énigmes pour s'échapper d'une pièce en moins de soixante minutes. Une bonne cohésion d'équipe est donc nécessaire pour y parvenir. Ici, vous entrez dans la maison du vigneron Perard et fils, à Ambonnay, et vous devrez penser comme lui pour pouvoir en sortir. Dans un décor d'époque, les propriétaires gardent jalousement leurs secrets qu'il vous faudra percer.

De 20 à 28 €, avec flûte de champagne.

9 rue de Reims. Horaires et réservations :

www.champagne-perard.fr



BOUZY

S'ÉTONNER

Du vin tranquille, aussi

Eh non, le champagne n'est pas le seul vin produit sur la Montagne de Reims. Avec les meilleurs raisins des plus belles vendanges, une poignée de vignerons élaborent aussi un vin tranquille, répondant au cahier des charges de l'AOC Coteaux champenois (rouge, blanc ou rosé). La famille Vesselle, à Bouzy, fait partie de ceux-là (les caves se visitent), et l'on en trouve d'autres à Cumières, Ambonnay ou Ay (le champagne Collery, par exemple, s'intéresse au sujet).

DIZY

BRUNCHER



Un repas au milieu des vignes

De quoi occuper les week-ends aux beaux jours. Le champagne Charbonnier organise un brunch au milieu des ceps, avec plateau charcuterie, fromage, dessert et deux flûtes de champagne. La visite du vignoble, du pressoir, de la chaîne d'habillage et de la cave est également assurée, ainsi que la présentation des outils.

Tarif : 20 €. 679 route de Reims à Dizy.

06 19 32 80 73.

Aÿ-Champagne



S'IMMERGER

Visite sensorielle à Pressoria

L'espace Pressoria, ou "centre d'interprétation sensorielle des vins de Champagne", se découvre à travers 10 salles scénographiées pour tout savoir. Craie, pluie, chaleur, raisin pressé, joie des vendangeurs... Vous ressentirez tout comme si vous y étiez. La nouvelle structure, implantée dans les pressoirs historiques de la ville (ou pressoirs Pommery, actifs de 1902 à 2002), permettent de s'initier au champagne dans un univers poétique et moderne. Une réussite, avec restaurant gastronomique attenant (L'Instant Terroir).

11 boulevard Pierre Cheval - 03 26 77 98 78

SE DETENDRE

Tester la "Craïothérapie"

Outre le champagne Ayala (visite et rooftop accessibles pour 18 €), la maison Henri Giraud (spécialiste du fût de chêne), ouvre les portes de son manoir à Aÿ. Hébergement haut-de-gamme, visites, dégustation iconique et séance insolite de "craïothérapie" sont au programme (application bien-être de craie ou d'argile, avec flûte de champagne).

Dès 326 € la nuit. 83 boulevard de Gaulle
03 26 55 18 55



Nous sommes heureux de vous annoncer la **réouverture de notre Bistro à quai** en terrasse depuis le 19 mai. Les croisières reprendront en direction d'Épernay, en raison des travaux sur le pont de Damery, à partir du 9 juin. Des repas à quai seront proposés en extérieur par le traiteur du P'tit Boursault.

Pensez à réserver au **Bateau Champagne Vallée**
245 quai de Marne - 51480 CUMIÈRES
03 26 54 49 51 - croisi.champagne@wanadoo.fr
www.champagne-et-croisiere.com

Fleury-la-Rivière



INSOLITE



Sous les vignes, la Cave aux coquillages

En souvenir du lagon présent il y a 45 millions d'années, la Cave aux Coquillages est un site fossilifère unique au monde. Des grottes ensablées présentent ainsi tels qu'ils ont été découverts, des milliers de coquillages du lutécien moyen. Le rapport entre la vigne et ces fossiles démentés ? Le sous-sol, évidemment, riche en minéraux marins, dans lesquels puisent les racines pour conférer au vin un côté salin. Les galeries ont été taillées dès 1993 par Fabrice Legrand-Latour, vigneron, qui creuse encore aujourd'hui dans les 10 mètres de couche fossilifère du coteau pour enrichir son fascinant musée (à 12°C constants et 95% d'humidité).

Tarifs : 13/9 €. 03 26 58 36 43

CHAMPILLON

Une panoplie de points de vue

Située au pied de la montagne de Reims et terre d'accueil du luxueux hôtel Royal Champagne (Napoléon III visita le village en personne), Champillon est aussi le pays des panoramas. En 2022, la commune sera une étape du Panoramic Tour : une série de huit points de vue remarquables donnant sur le vignoble et équipés pour offrir une pause contemplative au grand air. D'autres spots et balades aménagés par la municipalité permettent d'ores et déjà de découvrir ce "balcon sur les vignes" en toute liberté, pourquoi pas équipés d'une bouteille de champagne.

www.champillon.com



CHAMERY

AVEC LES ENFANTS



Le petit train du vignoble

C'est parti pour une balade insolite sur la route touristique. Vous découvrirez ainsi le travail des vignerons, le village de Chamery (classé 4 fleurs, blotti au fond des coteaux du PNR), ainsi que la vue imprenable sur le vignoble. Après la balade en train, vous aurez le choix entre une visite de cave chez le vigneron Lallement, un déjeuner champenois dans un caveau typique ou encore un casse-croûte du vendangeur.

Plus d'infos à l'office de tourisme de Reims ou d'Épernay pour assurer le départ.



Hautvillers



C'est l'étape incontournable de votre voyage dans le vignoble, à la découverte d'un village typiquement champenois sacré "berceau du champagne" en 1927. Entouré de vignes et dominant la vallée de la Marne, Hautvillers et sa célèbre abbaye, propriété privée de la maison Moët & Chandon, donneront à votre séjour son plus bel air de vacances.

AVEC QUI ON VISITE ?

L'association des Amis d'Hautvillers vous emmène en balade à pied, apportant leur touche personnelle le temps d'une heure de découverte. Levez les yeux sur les 140 enseignes en fer forgé reprenant les métiers de l'époque médiévale, ainsi que sur les improbables noms de ruelles, étroites et pittoresques.

Plus d'infos : 06 18 88 22 83



MEDITER

L'église, berceau d'Histoire

Le moine Dom Pérignon a passé ici 47 ans de sa vie, non sans contribuer aux progrès du vin effervescent. Pour en savoir plus, c'est à l'église abbatiale qu'il faudra vous rendre, dans les calmes jardins ou à l'intérieur même de l'édifice où le tombeau de "l'inventeur du champagne" (il a surtout mis au point la méthode d'assemblage des vins) est visible. Nous sommes ici sur les chemins de Compostelle, où l'abbé croisa bien des pèlerins au XVII^e siècle. Remontant d'Espagne, ils lui donnèrent – outre la façon de fabriquer de plus solides bouteilles – l'idée du bouchon en liège pour remplacer les morceaux de bois et d'étaupe utilisés jusqu'ici.

CHAMPAGNE
CHARLES MIGNON
ÉPERNAY - FRANCE

Venez découvrir une MAISON FAMILIALE au cœur d'Épernay. Au fil de la visite, nous vous dévoilerons le savoir-faire ancestral champenois au cœur de notre cuverie et de nos caves.

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
9h30 - 12h00 & 14h00 - 17h30

RÉSERVATION : +33 (0)3 26 58 33 33
visite@champagne-mignon.fr
WWW.CHAMPAGNE-MIGNON.FR

SUIVEZ LA VIE DE LA MAISON : FOLLOW US!
www.facebook.com/CharlesMignonChampagne

7 Rue André-Jules-Chevalier - 51100 ÉPERNAY - FRANCE



VOYAGER



Go Champagne, l'évasion qui pétille

Embarquez à bord d'un authentique combi pour visiter le vignoble. Florian, vigneron, vous emmènera sillonner les chemins de vigne et vous montrera les différents points de vue aussi bien que le travail de la plante. Départ au Champagne Bliard-Labeste, deux arrêts "dégustation" prévus, visite de cave éventuelle (pressoir, cuverie...). Des paniers pique-nique peuvent-être réservés, à base de produits régionaux.

167 rue des Buttes à Hautvillers. 06 16 19 95 15



BOUGER

Edenya Sport, parcours en trott'

Ces randonnées en trottinette électrique tout terrain sont tout à la fois physiques, ludiques et écologiques. En plus de vous emmener dans un cadre exceptionnel, Dimitri Klaus se fait aussi guide touristique et vous parle de la culture de la vigne et du champagne. Le circuit passe par les vignobles des maisons Joseph Desruets et Castelger, dont il est possible de déguster les cuvées.

Les E-Trott'rando s'effectuent à 4 maximum pour un service personnalisé. De une à trois heures. 06 99 07 17 29



FAIRE UNE PAUSE

Shopping et saveurs



On peut déguster une (ou plusieurs !) coupes de champagne ainsi qu'une assiette de Champ'ardises (petits plats du terroir) à la terrasse du "36", rue Dom Pérignon. Juste en face, une boutique de produits locaux propose divers objets, bijoux en capsules et autres ouvrages relatifs à l'univers du champagne. Pour déjeuner ou dîner, direction le généreux restaurant de l'Abbaye, dont le chef Thierry Landragin est l'ambassadeur du label Maître Restaurateur.





EXOTIQUE

En tuk-tuk dans les galipes

Visitez la Champagne autrement à bord d'un Tuk-Tuk 100% électrique. Un chauffeur vous emmène dans un tricycle motorisé, constitué d'un avant de scooter et d'une carriole couverte sur 2 roues, pouvant accueillir jusqu'à 6 passagers. Plusieurs points de départ possibles : Aÿ, Cumières, Épernay, Hautvillers et Reims. Bubbles tuk tuk propose différentes formules, d'une heure à la journée. Dès 46 € pour deux (70 € avec dégustation)
06 63 31 47 74

CUMIÈRES, OGER



GOURMAND

On marche et on déguste au Cœur des Sens

Éric vous propose plusieurs types de promenades gourmandes à la découverte d'un vignoble historique classé au patrimoine de l'Unesco. Paysages, travail de la vigne, visite de village, dégustation de trois champagnes associés à des produits locaux... Et même formule en "loge de vigne". Bref, tout y est.

Durée : 2h30, 55 € par personne (75 € si seulement deux participants). Départ quai de la Marne à Cumières, ou rue des Remparts à Oger. 06 43 63 53 06



Au 36

Cave à manger - Bar à champagnes
Champagnes au prix producteur - Vins
Produits régionaux - Bijoux - Souvenirs
Consulter les horaires sur notre site

36 et 37 rue Dom Pérignon - 51160 Hautvillers
03 26 51 58 37
www.au36.net - contact@au36.net

CUMIÈRES

A BORD D'UN BUS

Visite princière

Nous voici sur les bords de la Marne, au pied de la Montagne, à bord de l'Impériale de Marie-Antoinette. Du haut de son salon panoramique à ciel ouvert (si le temps le permet), vous découvrirez le vignoble et l'avenue de Champagne. Au menu : dégustation, arrêts dans les vignes, rencontres de vignerons et visites de grandes maisons qui ont fait la réputation du vin.

25 rue Dom Pérignon à Cumières.
www.imperiale-marie-antoinette.fr.
06 98 70 38 88



Champagne
HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808



Apolline Henriot fonde la Maison Henriot en 1808 avec la volonté de mettre la lumière sur ses terres au travers d'un champagne. Indépendante et familiale depuis plus de deux siècles, la Maison Henriot continue de rendre hommage à Apolline en perpétuant sa vision de la vigne et du vin.

La Maison Henriot est attachée à recevoir ses invités, ainsi que les personnes désireuses de découvrir son univers, dans un lieu chargé d'histoires, la propriété Les Aulnois, à Pierry.

Pour toute demande d'informations, merci de contacter la Maison : contact@champagne-henriot.com.

MAISON HENRIOT, UNE HISTOIRE DE LA CHAMPAGNE.

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

ÉPERNAY

Perle du champagne



Situé au cœur du vignoble champenois, Épernay est le point de départ des routes touristiques du champagne et regroupe également ses instances (Le Comité Interprofessionnel, le Syndicat Général des Vignerons...). Cette ville à la campagne est, en quelque sorte, le poumon économique de l'ère d'appellation, entre ses places plantées de fontaines et ses terrasses accueillantes où s'attarder. Le marché du samedi y est ultra coquet et le commerce en ville, très dynamique.



Où prendre une coupe ?



- Réhabilitée par un designer de talent, **l'Écurie du champagne de Venoge**, au 33 de l'avenue de Champagne, vous accueille dans un décor soigné. Ouvert tous les jours. 03 26 32 54 72.
- **La maison Mumm-Perrier Jouët** innove à l'été 2021 en ouvrant "le Cellier Belle époque", du nom de sa cuvée millésimée, au n° 26. Le bar à champagne propose des accords mets et vins dedans comme dehors, avec boutique éphémère attenante et demeure Art nouveau visible au n°11. 03 26 53 38 00
- Rue Gambetta, **le C Comme**, caviste et bar à vin, installe une payotte sur le trottoir en été pour accueillir les clients. Dégustation de plusieurs champagnes, adresse emblématique à Épernay. 03 26 32 09 55



Arpenter

L'avenue de Champagne, de long en large

C'est en 1729 que la première maison de champagne s'installe à Épernay, fondée par Nicolas Ruinart, marchand drapier qui tente la production de vin mousseux. Moët & Chandon suivra en 1743. L'Avenue de Champagne, appelée faubourg de la Folie puis rue du Commerce jusqu'en 1925, devient au XIX^e siècle un carrefour économique important.

Depuis, les trottoirs se sont élargis et l'avenue est devenue l'un des principaux moteurs de l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco. Siège des grandes maisons de production et de négoce du vin, elle ne compte pas moins de 110 kilomètres de caves sous son sol et 200 millions de bouteilles. Il vous faudra cependant moins de 2 km (aller-retour) pour en découvrir les richesses à travers une architecture éclectique : néo-classique, néo-renaissance et art-déco.



UNE MARQUE À PART ENTIÈRE

Pour mieux faire connaître l'Avenue et l'exporter dans le monde entier, la marque AC a été créée en 2008. Elle orne de nombreux souvenirs (bouchons, flûtes, seaux) vendus à la boutique de l'Office de Tourisme en bas de l'avenue.

HOSTELLERIE LA BRIQUETERIE

★★★★★



En plein cœur du vignoble champenois, L'Hostellerie la Briqueterie **** Relais & Châteaux est une étape exclusive, reposante et gourmande.

**36 chambres
et 4 suites junior**

Détente et raffinement



Gastronomie

Plaisir et volupté

Menu "Déjeuner",
"Gourmet" et
"Dégustation"
De 3 à 6 services

Séminaires et réceptions

Choisir l'Hostellerie La Briqueterie**** pour organiser vos réunions et réceptions, c'est l'assurance d'une prestation de qualité dans un cadre exceptionnel



Nos offres découvertes

*Venez vivre une expérience inoubliable
au cœur du vignoble champenois*



Découverte de
la Champagne
3 jours / 2 nuits



SPA et beauté
2 jours / 1 nuit



Gastronomie
et Vintage Tour
2 jours / 1 nuit

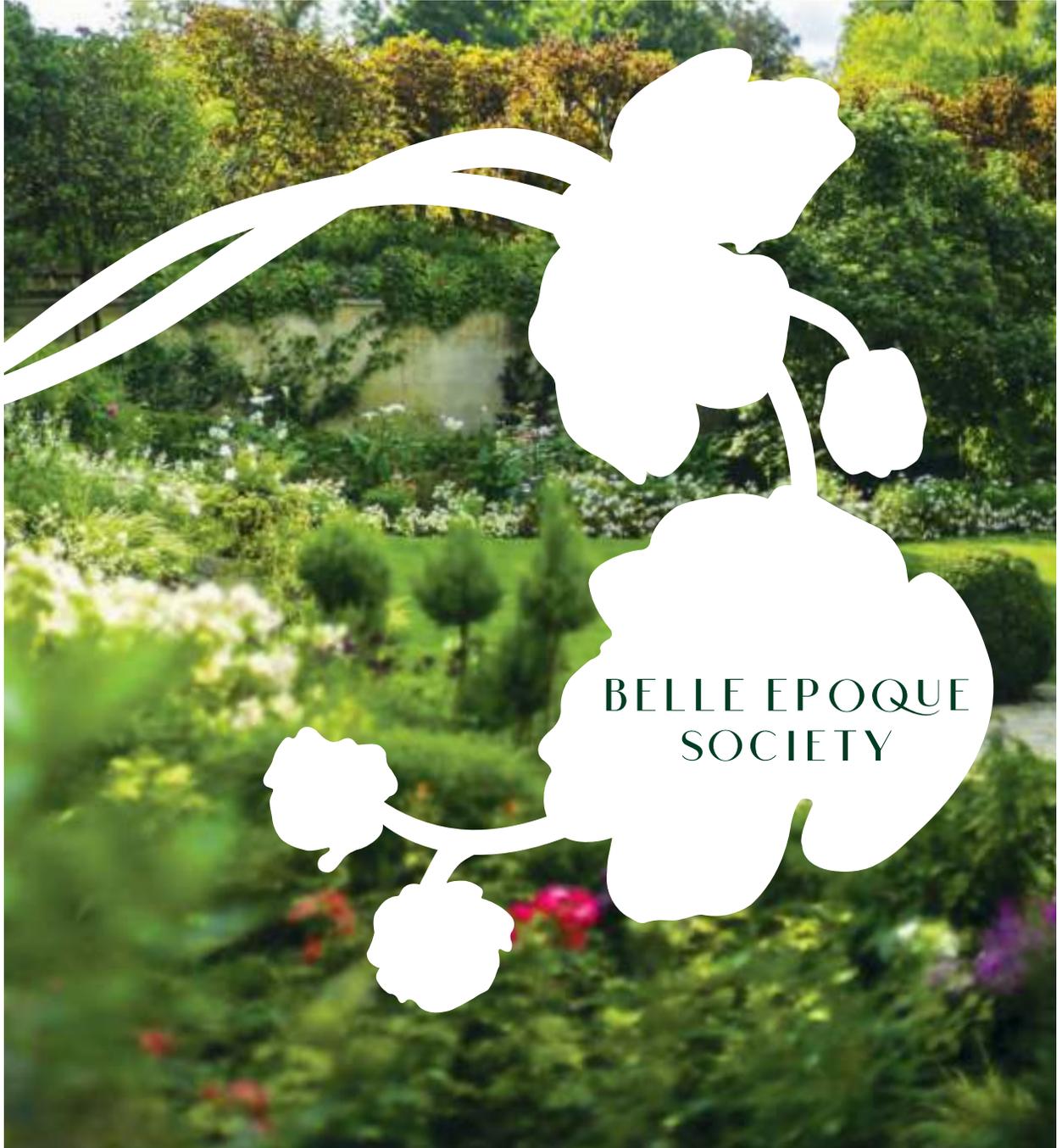
4, route de Sézanne - 51530 Vinay - Epernay
Tél. 03 26 59 99 99 - info@labriqueterie.fr
www.labriqueterie.fr



@hostellerielabriqueterie

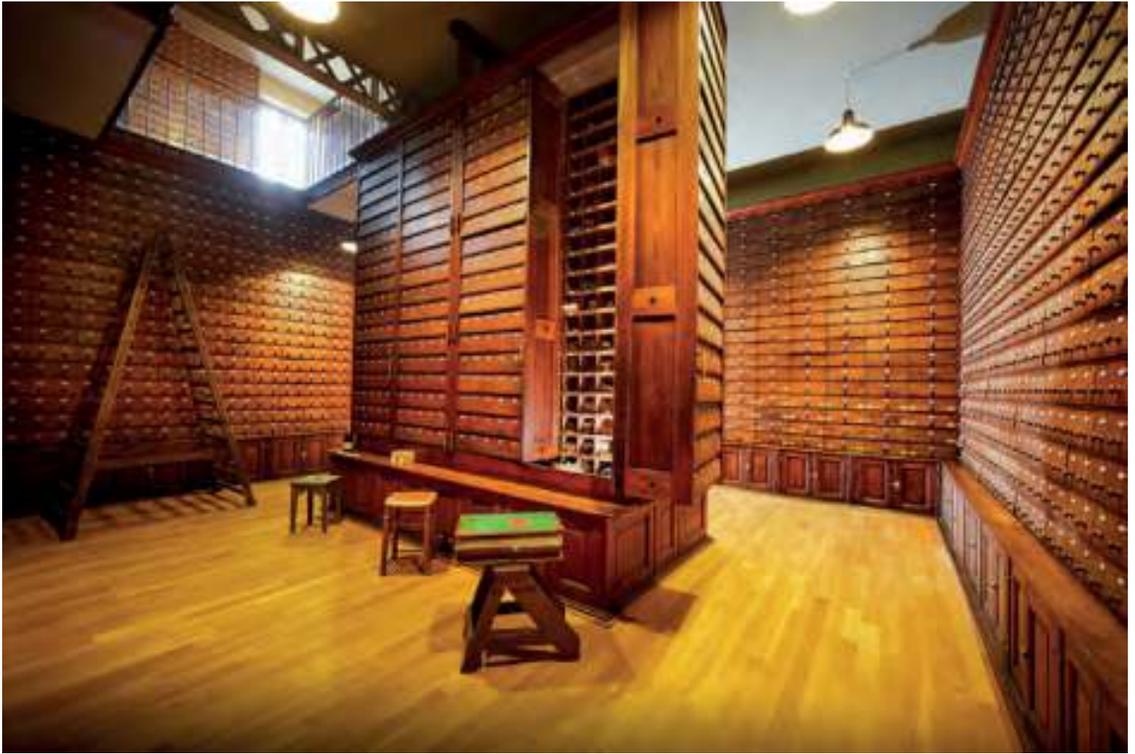


@labriqueterie



**PARCOURS ARTISTIQUE,
BAR, BOUTIQUE, GASTRONOMIE.**

26, avenue de Champagne - 51 200 Epernay @belleepoquesociety



De Castellane, maison à voir parmi d'autres

Seule sa tour est visible depuis l'avenue de Champagne, entre les numéros 53 et 55, culminant à 66 mètres de haut. C'est même la copie conforme de celle encadrant la gare de Lyon à Paris. Sur place, le musée des anciens métiers du champagne regroupe des mannequins évoquant les vendanges, le travail du bois, le remuage, le dégorgement, l'habillage... Il présente des outils anciens et les métiers connexes au Champagne (imprimerie, verre, bouchon, étiquette, carton). La salle des étiquettes, issues de la propre imprimerie de la maison, vaut le détour pour ses milliers de feuillets de papier nominatifs, conservés dans une armoire extraordinaire.

57 rue de Verdun. Durée : 1h30. Tarif : 14€.

03 26 51 19 11

À VOIR AUSSI

- **Mercier au numéro 68** et son foudre géant d'une capacité de 213 000 bouteilles, présenté à l'expo universelle parisienne en 1889
- **Boizel au numéro 46** (une affaire de famille depuis 1834 et de nombreux trésors associés)
- **Moët et Chandon au numéro 20** et ses immenses caves de 28 km sur trois étages (les plus grandes de Champagne). L'orangerie et le jardin sont visibles seulement depuis les grilles donnant sur l'avenue.
- D'autres noms prestigieux comme **Pol Roger** ou **Piper Heidsieck** jalonnent l'avenue de Champagne.

ALLEMANT



© Champagne Bernard Rémy

**CHAMPAGNE
BERNARD RÉMY**

Visite de caves

03 26 80 60 34

www.champagnebernardremy.com



AMBONNAY



**CHAMPAGNE
PAUL DÉTHUNE**

Visite de caves

03 26 57 01 88

www.champagne-dethune.com



© V. Montané-Coll ADT Marne

**CHAMPAGNE DELONG
MARLÈNE « ESPRIT NATURE »**

Visite de caves et balade
dans les vignes

03 26 80 58 73

www.champagne-delong-marlene.com



© Lucie Pierlot

**CHAMPAGNE
SERGE PIERLOT**

Visite de caves, espace musée
et hébergements

03 26 57 01 11

www.champagne-serge-pierlot.fr



AVENAY VAL D'OR



© Adèle Stock

**CHAMPAGNE
JÉRÉMY BRETON**

Visite des vignes
et dégustation

03 26 81 65 23

www.champagne-jeremy-breton.com



© Jérôme Duand

**CHAMPAGNE
WILLIAM SAINTOT**

visite de caves

03 26 59 09 04

www.champagne-william-saintot.fr



AMBONNAY



**CHAMPAGNE
H. BILLIOT & FILS**

Visite de caves et balade dans
les vignes.

03 26 57 00 14

www.champagnebilliot.fr



AVIZE



**CHAMPAGNE
HERVÉ DUBOIS**

Visite de caves

03 26 57 52 45

www.champagne-herve-dubois.fr



VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Depuis 2013, huit territoires labellisés "Vignobles & Découvertes"® vous présentent les multiples facettes du champagne. Le label est attribué pour 3 ans par les ministères du Tourisme et de l'Agriculture, recensant plus de 500 professionnels champenois engagés dans une démarche œnotouristique de qualité (restaurants, gîtes, caves, loisirs et visites...). Côte des Bar, Côte des Blancs, Coteaux sud d'Épernay, Coteaux du Sézannais et du Petit Morin, Coteaux Vitryats, Massif de Saint-Thierry, Vallée de l'Ardre, Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Vallée de la Marne ouest : le vignoble de Champagne est ainsi un des plus grand territoire labellisé, sur près de 30 000 hectares.



LES JEUNES TALENTS DU TOURISME

Un vivier d'initiatives

Chaque année depuis 2013, l'Agence de Développement touristique de la Marne (ADT) en partenariat avec Jeunes Talents TV, récompense les initiatives innovantes dans tout le département dans plusieurs catégories : champagne / œnotourisme, hébergement / restauration / produits du terroir, culture / nature / artisanat / loisirs. L'association des vigneron de Rilly-la-Montagne, le restaurant Couvert de Vignes à Chigny-les-Roses ou les scooters de Planet Explora (à Chavot) ont remporté le titre en 2020, après avoir présenté leur activité dynamique devant un jury renommé.

tourisme-en-champagne.com/jeunes-talents-du-tourisme



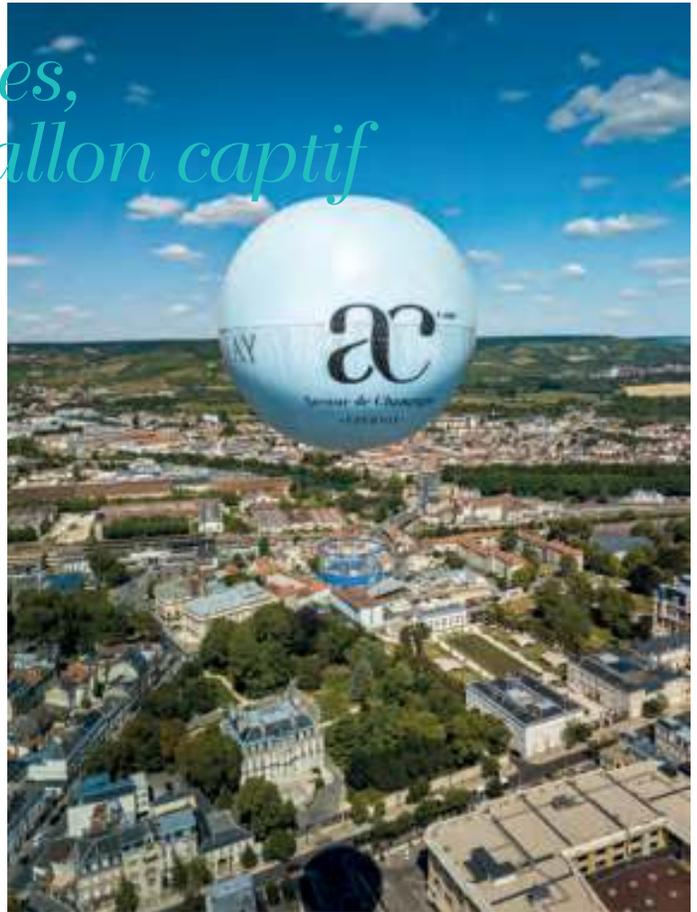
À 150 mètres, depuis le ballon captif



Retour aux origines pour cette machine aérienne aussi légère que silencieuse. C'est en effet le fondateur de la maison Mercier, Eugène, qui, le premier, fit s'envoler un ballon captif à Paris pour assurer la publicité de son champagne. Les visiteurs de l'Exposition Universelle pouvaient la survoler tout en dégustant le breuvage. Près de 120 ans plus tard, le dispositif et sa bulle d'hélium s'installent à Épernay. À bord de la nacelle et durant 12 minutes, vous découvrirez les prestigieux coteaux du vignoble champenois et les hôtels particuliers de la plus célèbre avenue de la région, au cœur du patrimoine mondial de l'Unesco.

20€ avec dégustation, 12€ sans.

Horaires : www.ballon-epernay.com
ou 03 26 57 89 24



NOUVEAU MUSÉE À VISITER



Situé au 13 de l'avenue de Champagne, le château Perrier (construit en 1854 par le fondateur de Perrier-Jouët) est un hôtel particulier en pierre de taille, devenu "musée des vins et d'archéologie" à Épernay en 2020. Le parcours de visite ne se contente pas de présenter les étapes de l'élaboration du champagne, mais aussi les dimensions sociales, économiques, culturelles et sensorielles. Traversant une dizaine de salles, le visiteur est invité à découvrir outils, machines, verreries, tableaux, lithographies, affiches et autres plaques publicitaires.

Tarifs : 9€ dès 13 ans. Ouvert tous les jours sauf le mardi.

Le parc est en accès libre de 8h à 20 ou 21h.

03 26 55 03 56

AVIZE



©Adobe-Stock

CHAMPAGNE VEUVE J. LANAUD

Visite de caves
03 26 57 99 19
www.champagne-veuve-lanaud.com



©Adobe-Stock

CHAMPAGNE WARIS-HUBERT

Visite de caves et clos de vignes
03 26 58 29 93
www.champagne-waris-hubert.fr



CHAMPAGNE WARIS-LARMANDIER

Visite de caves
03 26 57 79 05
www.waris-larmandier.com

AVIZE & EPERNAY



©R. Keizer-Coll. ADT Marne

CHAMPAGNE MICHEL GONET

visite de caves, ateliers et hébergements
03 26 57 50 56 | 03 26 54 39 29
www.gonet.fr

AY-CHAMPAGNE



©V. Montané-Coll. ADT Marne

A L'ALLURE CHAMPENOISE

Tour en 2CV dans le vignoble
03 51 85 44 31
www.a-l-allure-champenoise.fr



©V. Montané-Coll. ADT Marne

A LA FRANÇAISE CHAMPAGNE

Visite de caves et du vignoble, atelier dégustation et expérience virtuelle
03 26 53 30 41
www.alafrancaise.fr/champagne



©Michel Lohyot

AY-CHAMPAGNE EXPERIENCE

Tour en mehari électrique dans le vignoble et ateliers
06 20 33 21 44
www.aychampagneexperience.com



CHAMPAGNE BAUCHET

Visite de caves et repas
03 26 58 92 12
www.champagne-bauchet.fr



©Champagne Guy Charbaut

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT

Visite de caves
03 26 52 60 59
www.champagne-guy-charbaut.com



©E. Vidal-Coll. ADT Marne

CHAMPAGNE H. GOUTORBE

Visite de caves
03 26 55 21 70
www.champagne-henri-goutorbe.com



CHAMPAGNE HENRI GIRAUD

Visite de caves et hébergement
03 26 55 18 55
www.champagne-giraud.com



©Rémy de Montané

CHAMPAGNE RICHARD-FLINIAUX

Visite de caves, ateliers et découverte du vignoble en voiturette électrique
03 26 55 14 97
www.richard-fliniaux.com



©Villa Bissinger

VILLA BISSINGER - ECOLE DES VINS DE CHAMPAGNE

Atelier dégustation
03 26 55 78 78
www.villabissinger.com



©Winalist

WINALIST

Visite de caves et du vignoble
www.winalist.com

BARBONNE-FAYEL



CHAMPAGNE G RICHOMME

Visite de caves
03 26 80 20 33
www.champagnerichomme.com



CHAMPAGNE MICHEL MARCOULT PÈRE ET FILS

Visite de caves et hébergement
03 26 80 20 19
www.marcoult.com

Les coteaux sud et la côte des Blancs



© E. Baudelot

Poursuivons notre chemin sur la route du soleil. Car si les coteaux sud constituent bien "l'autre montagne" du pays d'Épervain, peuplés par une quinzaine de charmants villages, c'est sur la côte des blancs voisine que se trouve le véritable trésor du vignoble. On y produit des champagnes plébiscités par les connaisseurs, exclusivement élaborés à base de chardonnay. Les vins (d'ailleurs appelés "blancs de blancs") se démarquent par leurs arômes délicats et légers, mettant l'accent sur l'élégance et la finesse. Les villages de Cramant, Avize et le Mesnil-sur-Oger en sont les meilleurs représentants, non sans laisser affleurer, parfois, la craie aussi blanche que les promesses.



Les labellisés *Vignobles & Découvertes* et les jeunes *Talents du Tourisme*

BASLIEUX-SOUS-CHATILLON



CHAMPAGNE LIÉBART-RÉGNIER



Visite de caves
03 26 58 11 60
www.champagne-liebart-regnier.com

BASSU



© Adobe Stock

CHAMPAGNE DIDIER SÉBILLE



Atelier dégustation
Bar à champagne
03 26 73 95 94
www.champagne-sebille.com

BASSUET



CHAMPAGNE BERNARD LONCLAS



Visite de caves
03 26 73 98 20
www.champagne-lonclas.com



© Adobe Stock

CHAMPAGNE BOLIEU



Visite de caves
03 26 72 31 39
www.champagne-bolieu.com

CHOUILLY

EMBLEMATIQUE

Centre Nicolas Feuillatte

Tous les ans, à la foire de Châlons-en-Champagne, une bouteille géante à l'effigie de la marque tient lieu de bar sur le parvis du Capitole. Partez à la découverte de cette immense (et non moins jeune) coopérative en visitant la cuverie, la salle de remuage, de dégorgement et d'habillage. Chaque étape de l'élaboration sera dévoilée à travers un parcours grandeur nature. Acteur engagé dans la création contemporaine, Nicolas Feuillatte vous ouvre les portes de sa collection d'œuvres d'art exposée près des bouteilles vieillissant dans des kilomètres de caves.

Durée : 80 minutes, entrée de 11 à 22 euros.

03 26 59 64 61



CHOUILLY ET CRAMANT

FLANER LIBREMENT

Jardins de vignes, jardin d'Éden

Le concept des jardins de vignes permet de renouer avec les racines champenoises en valorisant le terroir et son identité viticole. À Chouilly, dans le prolongement de l'avenue de Champagne, l'espace aborde des thématiques diverses : carte géante des vignobles de France, vigne sauvage courant au sol ou vignoble miniature reconstitué avec les cépages de l'AOC. Cramant (qui vous accueille par une bouteille de 8 mètres de haut) possède également l'un de ces espaces muséographiques mettant en scène la vigne, ses modes de conduite, son sous-sol et son paysage. Panorama garanti sur les villages aux alentours.

BASSUET



©Champagne H. Baty

**CHAMPAGNE
H. BATY**

Atelier dégustation

03 26 73 90 11

www.facebook.com/champagneh.baty.bassuet



BAYE



©Adobe Stock

**CHAMPAGNE
YVES JACQUES**

*Visite de caves et balade
dans les vignes*

03 26 52 80 77

www.champagne-yves-jacques.com



BERGERES-LES-VERTUS



©Adobe Stock

**CENTRE DE TOURISME
EQUESTRE CHAMP'A'CHEVAL**

Tour à cheval dans le vignoble

06 30 59 49 66

www.champacheval.fr



©Adobe Stock

**CHAMPAGNE
JEAN-LOUIS CHAURÉ**

Visite de caves

03 26 73 91 55

www.champagne-chaure.com



BILLY-LE-GRAND



©S. Millet-Coll ADT Marne

**CHAMPAGNE
BONNEVIE-BOCART**

*Visite de caves et balade
dans les vignes à pied
ou en voiturette*

03 26 67 95 67

www.champagne-bonnevie-bocart.com



BINSON-ET-ORQUIGNY



©Véronique Montané

CHAMPAGNE LORIOT XAVIER

*Visite de caves
et hébergement*

03 26 58 08 28

www.champagne-xavierloriot.com



©Adobe Stock

**CHAMPAGNE
HENRY DE VAUGENCY**

*Visite de caves, ateliers,
repas et espace musée*

03 26 57 50 89 - OGER

www.champagne-henry-devaugency.fr



**CHAMPAGNE
JEAN MILAN**

*Visite de caves et balade
dans les vignes*

03 26 57 50 09 - OGER

www.champagne-milan.com



©Adobe Stock

**CHAMPAGNE L'HOSTE
PÈRE ET FILS**

Visite de caves

03 26 73 94 43

www.champagne-lhoste.com



©Adobe Stock

CHAMPAGNE POIROT

Visite de caves et ateliers

03 26 52 02 26

www.champagnepoirot.jimdo.com



BLANCS-COTEAUX



©Adobe Stock

CHAMPAGNE COLIN

Visite de caves

03 26 58 86 32 - VERTUS

www.champagne-colin.com



BOURSAULT



©V. Montané-Coll ADT Marne

**CHAMPAGNE
LE GALLAIS**

*Visite de caves, ateliers
et clos de vignes*

07 66 15 56 81

www.champagnelegallais.com



©Coll ADT Marne

**CHAMPAGNE
OUDART-ORTILLON**

Visite de caves

03 26 72 21 60

www.oudart-ortillon.com



©V. Montané-Coll ADT Marne

**CHAMPAGNE
DEKEYNE & FILS**

*Visite de caves et balade
dans les vignes*

03 26 80 69 56

www.champagnedekeyneetfils.com



©A. Doyard

**CHAMPAGNE
DOYARD-MAHÉ**

Visite de caves

03 26 52 23 85 - VERTUS

www.champagne-doyard-mahe.info



BOUZU



**CHAMPAGNE
ALAIN VESSELLE**

Visite de caves

03 26 57 00 88

www.champagne-alainvesselle.fr



BOUZY



©V. Montané-Coll ADT Marne

CHAMPAGNE ALFRED TRITANT



Visite de caves, ateliers et hébergements

03 26 57 01 16
www.champagne-tritant.fr

BROUILLET



©Olivier Toussaint

CHAMPAGNE ASPASIE



Visite de caves et espace musée

03 26 97 43 46
www.champagneaspasie.com

CHALONS-EN-CHAMPAGNE



©Michaël Boudot

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER



Visite de caves

03 26 65 17 89 - 03 26 68 29 51
www.josephperrier.com



©Coll ADT Marne

CHAMPAGNE BARNAUT



Atelier dégustation et clos de vignes

03 26 57 01 54
www.champagne-barnaut-bouzy.com



©V. Montané-Coll ADT Marne

CHAMPAGNE EDOUARD MARTIN



Visite de caves, balade dans les vignes et expositions street-art

03 26 53 97 74
www.champagne-martin.com

MUSÉE CHAMPAGNE FAMILLE CARBOT



Musée et espace dégustation

03 26 67 61 35
www.champagne-famille-carbot.fr



©Office de tourisme de Châlons

OFFICE DE TOURISME DE CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE



Ateliers dégustation en quad dans les vignes

03 26 65 17 89
www.chalons-tourisme.com



©Coll ADT Marne

CHAMPAGNE HERBERT-BEAUFORT



Visite de caves

03 26 57 01 34
www.champagne-herbert-beaufort.com

CHAMERY



©Adobe Stock

CHAMPAGNE BONNET-PONSON



Visite de caves et espace musée

03 26 97 65 40
www.champagne-bonnet-ponson.com



©Coll ADT Marne

LE PETIT TRAIN DES VIGNOBLES DE CHAMPAGNE



Tour en petit train dans le vignoble

03 26 97 66 00
www.caveauchampagnelallement.com



©Adobe Stock

LIBERTY'S OFF ROAD



Tour en buggy

01 64 16 35 17
libertys-off-road.fr

CHAMPLAT-ET-BOUJACOURT



CHAMPAGNE DIDIER CHOPIN



Visite de caves et balade en quad dans les vignes

03 26 58 13 74
www.champagne-chopin-didier.com

CHANGY



©Adobe Stock

CHAMPAGNE MENU-JACQUIER



Balade dans les vignes en landrover, atelier pédagogique, dégustation et hébergements

03 26 72 77 44
www.landrovigne.com

CHATILLON-SUR-MARNE



©V. Montané-Coll ADT Marne

CHAMPAGNE BOUQUET



Visite de caves et balade dans les vignes

06 76 69 02 87
www.champagne-bouquet.com



©Champagne Charlier et Fils

CHAMPAGNE CHARLIER & FILS



Visite de caves

03 26 58 35 18
www.champagne-charlier.com



©Champagne Roland Philippe

CHAMPAGNE ROLAND PHILIPPE PÈRE & FILS



Visite de caves, ateliers et repas

03 26 58 34 41
www.champagnephilipperoland.fr

CRAMANT

RETOURNER À L'ÉCOLE

Leçon de vigneron

Le champagne Voirin Jumel a eu la bonne idée de monter une classe traditionnelle pour accueillir les curieux en quête de nouvelles connaissances. Journée "champagne school" une fois par an, à l'issue des vendanges.

Plus d'infos : 03 26 57 55 82



A TRAVERS LE VIGNOBLE

Vign'Art, une expo en itinérance

Victime de son succès lors de sa première édition en 2019, le festival d'art contemporain et de Land Art en Champagne réitère l'expérience en 2021 (jusqu'au 15 septembre). Du château d'eau de Moussy à l'aire de pique-nique de Vinay en passant par le lavoir de Brugny Moussy, Chavot, Mareuil-sur-Aÿ ou Pierry (14 sites au total), des œuvres d'art ont pris place dans la campagne et interpellent le visiteur.

Plus d'infos : www.vignart.fr



EN TROTT'

Le champagne Éric Isselée propose des balades en trottinette électrique.

Dès 14 ans,
03 26 57 54 96

A partir de
90€

PARTEZ
à la découverte
du vignoble de Bouzy
en voiture électrique !

Passez un **agréable moment** au cœur des vignes avec la possibilité de réserver un **plateau repas** ou un **panier goûter**



Informations
et réservations
au 03.26.57.00.56
ou
barondauvergne@orange.fr



CHAMPAGNE
**BARON
DAUVERGNE**

31, rue de Tours-sur-Marne - 51150 BOUZY
Tél. 03.26.57.00.56 - barondauvergne@orange.fr



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



AVIZE

PRENDRE L'AIR

Balade au parc

L'entrée du parc Vix est marquée par une bouteille monumentale et sa coupe. Bienvenue ! Vous déambulerez ensuite le long de trois bassins et d'un petit sentier botanique ponctué de panneaux à thèmes sur Avize et le paysage. Des bornes proposent des activités ludiques tandis que des instruments de musique (métallophones et carillons) invitent à l'évasion. Le parc offre une vue panoramique sur le village, le vignoble de la Côte des Blancs et la plaine.

CHAVOT-COURCOURT

A SCOOTER

Jouer en route avec Planet Explora

Planet Explora vous propose une expérience unique en Europe : un jeu d'exploration en scooter électrique à trois roues, silencieux et avant-gardiste. Le jeu d'exploration sur iPad vous permettra de découvrir les lieux cachés intéressants et le patrimoine historique des villages autour d'Épernay d'une manière ludique. Permis de conduire obligatoire.

6 B Rue de la Libération, 06 87 11 72 09



Champagne Isselée Père et Fils

Production de Champagne
Blanc de Blancs Grand cru

Visite & dégustation gratuite
(sur rendez-vous)

233, rue des Grappes d'Or - CRAMANT
03 26 57 94 50

www.champagne-isselee.fr

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





AVIZE

FAIRE UNE PAUSE

Le Recommandé, bar à déguster



Ce lieu a été entièrement repensé en 2019 dans la Poste historique du village, pour en faire un endroit chaleureux où déguster les spécialités locales. Soupe du marché, croque-monsieur, produits de la ferme, brunch... La déco est design, pour une dégustation de champagnes de vigneron sur place et des rencontres possibles avec les producteurs. Gîte attenant pour 8 personnes.

Ouvert midis et soirs sauf le mercredi. 13 rue Saint Dorothée, 09 80 37 38 72



LE MESNIL-SUR-OGER

DECOUVRIR

Un musée dédié au breuvage



Entrez dans le monde secret des artisans et des artistes du champagne, sous les caves de craie du vigneron Launois. Les outils les plus simples comme les plus insolites sont exposés, tels que les innombrables pompes, boucheuses, pulvérisateurs et autres machines à vinifier. À voir aussi : une prestigieuse collection de pressoirs anciens, et près de 400 œuvres d'art sculptées dans des ceps. 2 avenue Eugène Guillaume.

Durée : 2 heures. Tarif : 12 €.

CHAUMUZY



CHAMPAGNE SALMON

Visite de caves

03 26 61 82 36
www.champagnesalmon.com



CORMOYEUX



CHAMPAGNE BOUDE-BAUDIN

Visite de caves

03 26 58 65 02
www.champagneboudaubaudin.fr



CHAVOT-COURCOURT



PLANET EXPLORA

Jeu d'exploration en scooter électrique dans le vignoble, jeu ludique et pédagogique

06 87 11 72 09
www.planetexplora.fr



CHAMPAGNE FANIEL ET FILS

Visite de caves, balade dans les vignes, cocktails et hébergements

03 26 58 64 04
www.champagne-faniel.fr



CHOUILLY



CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

Visite de caves

03 26 59 64 61
www.nicolas-feuillatte.com



COUVROT



CHAMPAGNE BOURCIER

Atelier dégustation et balade dans les vignes en trottinettes électriques

03 26 72 09 09
www.champagnebourcier.com



CORMICY



CHAMPAGNE BOULARD-BAUQUAIRE

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 61 30 79
www.champagne-boulard-bauquaire.fr



GRAMANT



CHAMPAGNE ERIC ISSELÉE

Visite de caves et tour en trottinette dans le vignoble

03 26 57 54 96
www.champagne-eric-isseele.com



CRAMANT



© V. Montané-Coll-ADT Marne

CHAMPAGNE VOIRIN-JUMEL



Visite de caves, balade dans les vignes, ateliers, bar à champagne, animation

03 26 57 55 82

www.champagne-voirin-jumel.com

CUIS



CHAMPAGNE JEAN-CLAUDE VALLOIS



Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 59 71 58

www.champagne-vallois.com

CUMIERES



© S. Miller-Coll-ADT Marne

BATEAU CHAMPAGNE VALLÉE



Croisière sur la Marne, ateliers dégustation et repas

03 26 54 49 51

www.champagne-et-croisiere.com



© Bubbles Tuktuk

BUBBLES TUK-TUK



Tour en tuk-tuk dans le vignoble

06 63 31 47 74

bubbles-tuktuk.fr

CUMIERES



© Adobe Stock

CHAMPAGNE DANIEL ETIENNE



Visite de caves et hébergement

03 26 55 14 33

www.champagneetienne.com



© Benoît Linder

CHAMPAGNE GABRIEL BOUTET



Visite de caves, espace musée, ateliers, repas et tour dans les vignes en tuk-tuk

06 83 00 10 44

www.champagne-gabriel-boutet.fr



© Adobe Stock

CHAMPAGNE PHILIPPE MARTIN



Visite du vignoble en 2CV

03 26 55 30 37

www.champagne-philippe-martin.com



© Adobe Stock

CHAMPAGNE VADIN-PLATEAU



Visite de caves

03 26 55 23 36

www.champagnevadinplateau.com



LES PLUS JOLIS POINTS DE VUE

- Depuis l'église Saint-Martin, à **Chavot**
- Depuis la statue du pape Urbain II, à **Châtillon-sur-Marne**
- Depuis le village de **Champillon**
- Depuis le jardin de vignes à **Cramant**
- Depuis la chapelle Saint-Lié, à **Villedomange**



BLANCS-COTEAUX

S'AIMER



Un musée pour célébrer le mariage

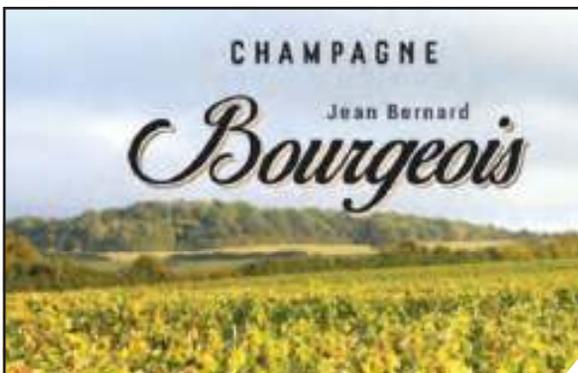
Quelle meilleure occasion pour partager son amour (du champagne) ? Le musée du mariage vous accueille à cœur ouvert dans les locaux du champagne Henry de Vaugency, pour un retour à l'époque de nos aïeux (de 1800 à 1940). La collection comporte près de 600 objets : globes de mariage, robes, bijoux, cadeaux insolites, ameublement... La visite se poursuit dans la salle des étiquettes datant d'avant guerre et dans la galerie des vieux outils. Enfin, c'est dans la cave voutée que vous dégusterez une coupe et un verre de ratafia.

1 rue d'Avize, dans l'ancienne commune d'Oger. 03 26 57 50 89. Tarif : 9 €

Embarquez...



- **En Mehari électrique** à Ay, pour une visite allant de 2 heures à la journée. Pique-nique gourmet au cœur des vignes, initiation au sabrage, découverte de l'atmosphère des vendanges. 75 rue René Lalique, 06 20 33 21 44
- **En 2CV** à Ay, pour une balade d'1h à 3h. "À l'Allure champenoise", 13 bd de Tassigny. 06 41 56 01 00
- **En voiture électrique** pour une visite guidée du vignoble d'Ay avec James Richard-Fliniaux. "Ay éco visite", 12 rue Roulot. 06 13 49 09 45
- **À bord d'une estafette de collection** en compagnie de "My Vintage Tour Company" (basé à Épernay, 06 64 33 93 84)
- **En bus au départ de Mancy** pour une visite complète avec les vignerons Domi-Moreau, 06 30 35 51 07.



Champagne
Jean-Bernard Bourgeois,
à Courmas
« Bourgeois, oui de nom,
mais pas de profession ! »

C'est ainsi que le grand-père Irénée avait l'habitude de s'exclamer. Notre exploitation familiale vous accueille au cœur de la petite montagne de Reims pour vous faire déguster nos différentes cuvées. Meunier, Pinot Noir et Chardonnay composent pour vous une large gamme de Champagnes.



30 rue des Hauts Murs
51390 COURMAS
Tél. +33 (0)3 26 49 21 79

www.champagne-jbbourgeois.fr
Sur rendez-vous, week-end compris

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

CUMIÈRES



©V. Montané-Coll-ADT Marne

L'IMPÉRIALE DE MARIE-ANTOINETTE

Tour en bus à impériale dans le vignoble

06 98 70 38 88

imperiale-marie-antoinette.fr

DAMERY



©S. Millot-Coll-ADT Marne

CHAMPAGNE CAILLEZ LEMAIRE

Visite de caves

03 26 58 41 85

www.champagne-caillez-lemaire.com



©Champagne Yannick PrévotEAU

CHAMPAGNE YANNICK PRÉVOTEAU

Visite de caves

03 26 58 41 65

www.champagne-yannick-prevotEAU.fr



MAISON DE CHAMPAGNE J. DE TELMONT

Visite de caves, ateliers et parcours ludique dans les vignes

03 26 58 40 33

www.champagne-de-telmont.com

DIZY



©Aulobee Stock

CHAMPAGNE A.D. COUTELAS

Visite de caves

03 67 18 17 89

www.champagne-adcoutelas.com

DORMANS



©Champagne Anthony Betouzet

CHAMPAGNE ANTHONY BETOUZET

Visites de caves, ateliers et repas

07 82 39 69 19

www.champagne-ab.com

ECUEIL



©Coll-ADT Marne

CHAMPAGNE LACOURTE-GUILLEMART

Visite de caves

03 26 07 73 45

www.champagne-lacourte-guillemart.com



©Nicolas Maillart

CHAMPAGNE NICOLAS MAILLART

Visite de caves

03 26 49 77 89

www.champagne-maillart.fr

EPERNAY



©Aulobee Stock

AU CŒUR DES SENS L'ATELIER [DÉ]GUSTATIF D'ÉRIC

Balade dans les vignes et ateliers

06 43 63 53 06

atelier-aucoeurdessens.fr



BLUE NAUTIC

Location bateau sans permis sur la Marne

06 15 40 79 72

www.bluenautic.fr



CHAMPAGNE COMTESSE LAFOND

Atelier dégustation

03 26 32 26 40

www.comtesselafond.com



©Antoine Lutun

CHAMPAGNE DALLANCOURT ANTOINE ET VIRGINIE LUTUN

Visite de caves et ateliers

03 26 55 19 46

www.champagnedallancourt.fr



©V. Montané-Coll-ADT Marne

EDENYA SPORT

Tour en trottinettes électriques et vélos dans le vignoble

06 99 07 17 29

www.edenyasport.fr



©S. Millot-Coll-ADT Marne

ESPACE GEORGES CARTIER

Atelier dégustation Bar à champagne

03 26 32 06 22

www.georgescartier.com



©S. Millot-Coll-ADT Marne

LA FINE BULLE

Atelier dégustation Bar à champagne

03 26 32 05 37

www.la-finebulle.com



©V. Montané-Coll-ADT Marne

MAISON DE CHAMPAGNE CHARLES MIGNON

Visite de caves et ateliers

03 26 58 33 33

www.champagnemignon.fr

JE SUIS À SÉZANNE



L'Association de Promotion des 2 coteaux valorise l'offre œnologique du territoire, où producteurs et habitants partagent l'amour de leur terre.

Dans le prolongement de la côte des blancs, au Sud-Ouest d'Épernay, les Coteaux du Sézannais et du Petit-Morin disposent d'un patrimoine viticole, historique, architectural et naturel extrêmement riche. Dans ce royaume du chardonnay, près de 300 vigneronnes exploitent 2 300 hectares de vignes, enroulées autour d'une ville médiévale devenue Petite Cité de Caractère : Sézanne, nichée au fond d'une échancre entre Brie et Champagne. Sézanne a gardé ses ruelles pittoresques et son église Saint-Denis, dont la massive tour domine les toits pentus des demeures anciennes.

Les labellisés Vignobles & Découvertes et les jeunes Talents du Tourisme

EPERNAY



© E. Vidali - Coll. ADT Marne

MAISON DE CHAMPAGNE DE CASTELLANE

Visite de caves et espace musée
03 26 51 19 11
www.castellane.com



© R. Kiezer-Coll. ADT Marne

MAISON DE CHAMPAGNE MERCIER

Visite de caves et espace musée
03 26 51 22 22
www.champagnemercier.com



© E. Vidali-Coll. ADT Marne

MAISON DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

Visite de caves
03 26 51 20 20
www.moet.com



© Ville d'Épernay

MUSÉE DU VIN DE CHAMPAGNE ET D'ARCHÉOLOGIE RÉGIONALE

Musée
03 26 55 03 56
archeochampagne.epernay.fr



"La Bulle" vous fait déguster

10 ans déjà que l'Office de tourisme de Sézanne organise des rencontres avec les viticulteurs de son territoire. Il suffit de venir retirer son coupon à l'Office, place de la République, avant de se rendre le samedi sur l'exploitation concernée (maisons Dekeyne à Bethon, Jacopé à Broyes, Pietrement-Renard à Villevenard...)

Huit dates sont prévues du 19 juin au 7 août 2021, de 11h à 13h. 03 26 80 54 13



Le bon sens avant tout

Le champagne Pierre Pinard, dont les origines vigneronnes remontent à des siècles, propose sur rendez-vous une découverte du champagne "à l'écoute des sens". La stimulation de l'ouïe, de l'odorat ou encore du goût permettra d'aborder le breuvage autrement, et jusqu'à 6 personnes.

29 rue Gaston-Laplatte
03 26 80 58 81



REUVES

Panel complet

Le champagne V&G Dupont, amateur d'agroécologie, propose plusieurs offres œnotouristiques, allant de la traditionnelle dégustation à une découverte du travail du vigneron en extérieur. Un panier pique-nique à base de produits artisanaux peut être réservé, de même qu'un jeu de piste proposé aux enfants pour 2 €.

8 ou 18 €. Pique-nique à 38 ou 48 €.

9 rue de la Liberté, 06 87 09 41 14

EPERNAY



©V. Montané-Coil, ADT Marne

MY VINTAGE TOUR COMPANY

Tour en estafette vintage dans le vignoble, running tour et expérience virtuelle

06 64 33 93 84
myvintagetourcompany.com/fr



©Sébastien Hignot

VINOTILUS

Croisière voile et champagne sur le lac du Der

03 26 57 60 37
www.vinotilus.fr

FESTIGNY



©Christophe Mignon

CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 58 34 24
www.champagne-christophe-mignon.com



©Festi Vallée

FESTI'VALLÉE

Tour en buggy dans le vignoble et ateliers accords

06 76 03 07 68
www.festi-vallee51.fr

FLEURY-LA-RIVIERE



©Adobe Stock

CHAMPAGNE HENRI DAVID HEUCQ

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 58 47 19
www.davidheucq.fr



©R. Kezer-Coil, ADT Marne

LA CAVE AUX COQUILLAGES

Musée dans un site fossilifère unique, caves, dégustation et hébergements

03 26 58 36 43
www.geologie-oenologie.fr

FONTAINE-DENIS-NUISY



©JM Leclère - Reims 2021

DOMAINE COLLET CHAMPAGNE

Visite de caves

03 26 80 22 48
www.domaine-collet-champagne.fr

GRAUVES



©Adobe Stock

CHAMPAGNE DRIANT-VALENTIN

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 59 72 26
www.champagne-driant-valentin.com

HAUTVILLERS



©L. Attitude

AU 36...

Bar à champagne et repas

03 26 51 58 37
www.au36.net



©Champagne Dagonet et fils

CHAMPAGNE DAGONET & FILS

Visite de vignes et dégustation

03 26 52 69 60
www.champagne-dagonet.fr



©R. Kezer-Coil, ADT Marne

CHAMPAGNE G. TRIBAUT

Visite de caves

03 26 59 40 57
www.champagne-tribaut-hautvillers.com



CHAMPAGNE J-M. GOBILLARD & FILS

Visite de caves, repas et balade dans les vignes

03 26 51 00 24
www.champagne-gobillard.com



©Champagne Jean-Philippe Bosser

CHAMPAGNE JEAN-PHILIPPE BOSSER

Visite de caves et espace musée

03 26 57 23 53
www.champagne-bosser.fr



©Sabine Delon-Dueruets

CHAMPAGNE JOSEPH DESRUETS

Visite de caves et ateliers

03 26 59 40 13
www.champagnejosephdesruets.fr



©S. Milot-Coil, ADT Marne

CHAMPAGNE PIERRE GOBILLARD

Visite de caves et repas

03 26 59 45 66
www.champagne-gobillard-pierre.com



©E. Vidal-Coil, ADT Marne

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL D'HAUTVILLERS

Tour en vélo électrique dans le vignoble

03 26 57 06 35
www.tourisme-hautvillers.com

Sur la route,
D'ÉPERNAY À
CHÂLONS—EN—CHAMPAGNE

De la parcelle à la bouteille



Dégustation en loge

Loge d'artiste ? Loge de stade ? Non, loge de vigne ! Ces petites cabanes, disséminées au milieu du vignoble, servaient initialement de stockage pour les outils, d'abri pour les vignerons, de cache ou de refuge. Ayant peu à peu perdu de leur utilité, elles reviennent sur le devant de la scène pour leur valeur patrimoniale et paysagère. L'office de tourisme de Châlons coordonne ainsi des dégustations, à Tours-sur-Marne, Cumières ou Champillon, pour deux heures de bonheur dans une bulle champenoise.

68 € pour 2 ou 3 personnes. 38 € pour un groupe de 4 à 15. Informations à l'Office de tourisme de Châlons : 03 26 65 17 89.

ALLER PLUS LOIN

Le circuit routier Architecture et Champagne (350 km) vous emmène de Châlons jusqu'aux Riceys (Aube) à la découverte d'une vingtaine de ces loges totalement revisitées. À pied, cette fois, c'est le village de Trépail qui vous présentera ses loges, au gré d'un parcours de 5,2 km. Le sentier est ponctué de panneaux valorisant l'histoire des loges et du vignoble.



BILLY-LE-GRAND

En voiturette électrique ans les galipes

Les vignerons du champagne Bonnevie-Bocart, à Billy-le-Grand, proposent cette balade commentée dans les vignes, à bord de leur véhicule écologique. La sortie se clôture par une dégustation de deux cuvées dans les vignes, suivie d'une visite guidée des installations (pressoir, cuverie...).

Durée : 2 heures. Dès 70 € pour 2 (dégressif jusqu'à 6 personnes). Départs à 10h30, 14h ou 16h. Existe aussi en formule "gourmande" avec pique-nique. 03 26 67 95 67

DEUX EXPÉRIENCES À VIVRE

Faire son champagne ou sortir des caves

C'est à Tours-sur-Marne, au champagne Lamiable, que ces deux expériences vous seront proposées.



• **Un atelier "dégorgement d'abord"**, pour comprendre l'impact du dosage dans la finalisation des bouteilles. Vous dégorgerez et habillerez vous-même votre demi-bouteille de champagne et repartirez avec, après en avoir dégusté trois autres aux différents dosages.
Durée : 2h30. Dès 45 €.



• **Un "escape wine"** est également possible en groupe, avec ses traditionnelles énigmes à résoudre pour quitter la pièce... Terminez l'aventure en dégustant 3 cuvées.
Durée : 1h45. Dès 24 €. 03 26 58 92 69

Pour rêver



Spectacle électronique au musée



Bienvenue au Pré en Bulles, à Trépail. Ce complexe touristique, idéal pour les séminaires, met en scène toute la Champagne à travers deux spectacles d'animation électronique. Les décors et les personnages rivalisent d'imagination, avec automates et jeux de lumière technologiques. La visite interactive révèle le savoir-faire des grands hommes et la passion de la vigne, qui ont fait du champagne ce produit d'exception.

Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Tarif : 8/5 €. 03 26 53 50 00.

Je suis...

À CHÂLONS—EN—CHAMPAGNE

Entre vin et rivière mon cœur balance, mais pas pour longtemps. Nous voici dans la ville préfecture de la Marne, qui a par le passé plusieurs fois changé de nom. Châlons-en-Champagne, devenue Châlons-sur-Marne à la Révolution en l'honneur de son cours d'eau principal, a retrouvé son appellation d'origine en 1997 afin que ses visiteurs ne puissent pas s'y tromper. Car cette ville de 45 000 habitants, comme ses sœurs de Reims ou d'Épernay et bien qu'elle ne compte pas de vignoble, reste intimement liée au champagne. C'est le moment de se poser quelques heures au cœur de la "Venise pétillante", à la découverte d'un riche patrimoine et de places non dénuées de charme, où s'arrêter prendre une flûte de champagne.



Maret Angev

Histoire de mots

De campagne à Champagne, il n'y a qu'une plaine

Un peu d'étymologie nous en dira davantage sur l'origine du mot "champagne" et Châlons, justement, est au cœur de ce paysage. Eh oui, le mot "champaigne", issu du latin *campania*, ne désignait rien d'autre, à une lointaine époque, qu'une "grande étendue de pays plat". C'est ce terme topographique qui a donné en 1065 son nom à la province de Champagne, représentant alors une plaine ouverte et crayeuse, et, bien plus tard, en 1927, à l'appellation d'origine contrôlée du vin effervescent. Châlons, ville de vin, se trouve donc aussi, et principalement, au milieu des champs !



Pour tout savoir du champagne

Un après-midi au musée

Le musée Champagne Famille Carbot vous accueille dans un bâtiment historique en centre-ville. Au rez-de-chaussée d'abord, un voyage dans le temps commence. On s'imagine alors au fond de la Baltique, là où, 170 ans après un naufrage, des plongeurs ont remonté des bouteilles de champagne intactes. Parmi elles : des cuvées Juglar, du nom de ce négociant châlonnais qui jadis habitait la maison, devenue musée. Vous suivez ? À l'étagé, la plongée se poursuit dans le terroir champenois par la découverte de plus de 500 outils viticoles. Les arômes vous accompagnent enfin vers la salle de dégustation, où les cinq cuvées de la famille vous seront proposées. 12 Boulevard V. Hugo. Durée : 1h30, avec ou sans dégustation. 15/25 €.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Parmi les curiosités visibles au musée se trouve un bouchon clouté, du temps où ils étaient personnalisés dans les maisons closes du XIX^e siècle. Cette astuce permettait de comptabiliser les ventes de bouteilles, dont les filles de joie comptaient parmi les principales ambassadrices. Elle étaient rémunérées selon le nombre de bouchons déposés à la tenancière, en fin de soirée.

HAUVILLERS



©ADT Marne

VISITES GUIDÉES D'HAUVILLERS VILLAGE DE DOM PÉRIGNON

Visite guidée
sur Dom Pérignon

03 26 57 06 35
www.tourisme-hautvillers.com

HERMONVILLE



©Adobe Stock

CHAMPAGNE FRANCK DEBUT

Visite des vignes et
dégustation

03 26 61 52 74
www.champagne-franck-debut.com



©Evidel-Coll ADT Marne

TONNELLERIE DE CHAMPAGNE ARDENNE

Visite et atelier tonnelier

03 26 61 57 58
www.tonnellerie-artisanale.com

JANVRY



©Adobe Stock

CHAMPAGNE LAMBLOT

Visite de caves, ateliers et
balade dans les vignes

03 26 03 80 00
www.champagne-lamblot.fr

LA CHAUSSEE-SUR-MARNE



©Adobe Stock

CHAMPAGNE BERTRAND-LAPIE

Visite de caves

03 26 72 98 03
www.champagne-bertrandlapie.com

LE MESNIL-SUR-OGER



©Champagne..J. Vergnon

CHAMPAGNE J. L. VERGNON

Visite de caves et balade
dans les vignes

03 26 57 53 86
www.champagne-jl-vergnon.com



©V. Montané-Coll ADT Marne

LES DÉGUSTATIONS DE TRAMBER

Atelier dégustation

06 85 29 78 19
www.facebook.com/
MaisonAgutteDACREMONT



©R. Keizer-Coll ADT Marne

MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN

Musée et espace
dégustation

03 26 57 50 15
www.champagne-launois.fr

Lieux



LE SAVIEZ-VOUS ?

Truc, bidule et astuce

Dans la famille "inventeurs", je demande Adolphe Jacquesson et son célèbre muselet. Le châlonnais a en effet pris, en 1837, la direction de la maison de champagne éponyme, s'en servant comme laboratoire pour améliorer les techniques d'élaboration du breuvage. Éclairage des caves par un système de réflecteurs, machine à laver et boucher les bouteilles... Mais son invention la plus importante, en 1844, consistera bien en un muselet en fil de fer torsadé, ainsi qu'un bouchon-couronne métallique et son obturateur aujourd'hui nommé "bidule". Le brevet est déposé, toujours en vigueur 150 ans plus tard.

Des caves de la Ville...

L'Office de Tourisme organise des séances de dégustation animées par un œnologue, dans un lieu très spécial : les caves médiévales, situées sous la place Foch, d'une superficie de 200 m². Les voûtes en pierre datent du XIII^e siècle pour l'une et du XV^e pour l'autre, témoignant de l'essor incontestable de la ville au Moyen Âge. Lors de l'animation trois cuvées sont testées, à grand renfort d'éclairage sur leur fabrication (les caves aussi, sont bien éclairées). Pour les moins initiés, la possibilité reste offerte de savourer du rhum ou du whisky.

Office de Tourisme, 03 26 65 17 89



Mélat Anarev



Les labellisés *Vignobles & Découvertes* et les jeunes Talents du Tourisme

LOISY-SUR-MARNE



©Sébastien Chauvot

CHAMPAGNE JS BRICHE

Balade dans les vignes, dégustation et hébergements

03 26 62 18 42

www.champagnejsbriche.com

LUDES



©Champagne Canard Duchêne

MAISON DE CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE

Visite de caves et ateliers

03 26 61 11 60

www.canard-duchene.fr

MAILLY-CHAMPAGNE



©S. Millecoul ADT Marne

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

Atelier dégustation Bar à champagne

03 26 49 41 10

www.champagne-mailly.com

MAIRY-SUR-MARNE



©V. Montagne-Coll ADT Marne

NICOLE KULHANECK SOPHROLOGUE - HYPNOTHÉRAPEUTE

Atelier dégustation en pleine conscience et sophrologie

06 14 71 42 91

nicole-kulhaneck.fr

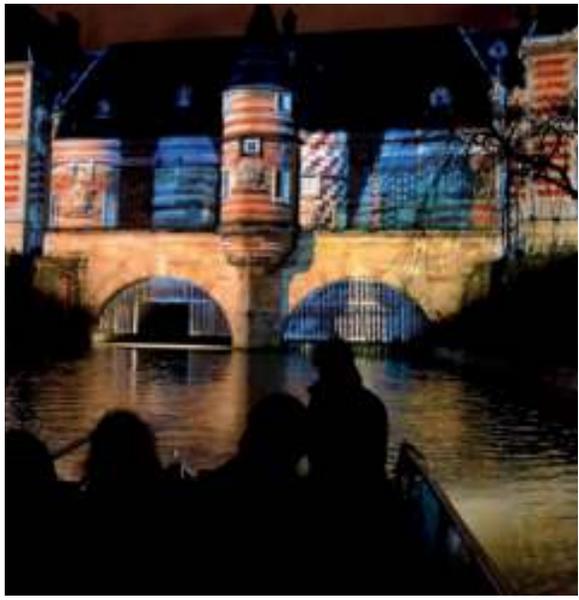
insolites

... À celles d'une célèbre maison de Champagne



Parmi les quatre maisons qui figuraient jadis à Châlons, Joseph Perrier est la seule toujours en place et ce depuis 1825. Ses caves gallo-romaines, creusées dans la colline, présentent la particularité d'être entièrement de plain-pied. Elles se découvrent au gré d'un parcours de visite repensé en 2020, sous des voûtes en forme d'ogive culminant à 10 mètres et autant de puits de lumière. Protégées par un parc arboré jouant le rôle de régulateur climatique, elles s'étendent sur trois kilomètres et servent toujours à l'élaboration du champagne Joseph Perrier.

Durée : 75 minutes. Gratuit pour les moins de 7 ans. 8€ jusqu'à 17 ans, à partir de 19€ ensuite selon formule choisie. 03 26 68 29 51



Siroter sur les ruisseaux



Une ville d'eau avant le vin

Comme en témoignent les noms de rues et de ponts jalonnant Châlons (Mariniers, Viviers, Poissonniers, Batellerie...), l'eau est partout, de la rivière Marne à son canal latéral, lieu de passage des péniches et plaisanciers qui font halte au relais-nautique, en passant par Le Mau et le Nau. Pour une vue globale, l'office de tourisme vous emmène en balade en barque en journée (Eau'Dyssée) ou de nuit (Métamorph'eau'ses), avec son et lumière au programme et flûte de Champagne à déguster.

Durée : 45 minutes. Réservations à l'Office de Tourisme, quai des Arts : 03 26 65 17 89

DE CHÂLONS À VITRY-LE-FRANÇOIS

Voici une nouvelle porte d'entrée dans le vignoble, à seulement une heure du célèbre lac du Der : de quoi faire la joie des amateurs de sport nautique et de nature ornithologique. Mais avant ça, champagne ! Bénéficiant d'une situation centrale, à une cinquantaine de kilomètres des Coteaux du Sézannais et de la Côte des Blancs et à 70 kilomètres de la Côte des Bar, les Coteaux vitryats offrent des points de vues très ouverts. Majoritairement plantés en chardonnay, les 480 hectares posés sur craie révèlent des nuances à retrouver dans les vins.



80 km de route touristique en voiture

En sillonnant les routes de l'itinéraire du Champagne, entre collines et plaines, vous découvrirez des villages à l'architecture typique du bocage champenois : les maisons à pans de bois.

Au programme des coteaux :

- **Glannes** et ses vignes,
- L'église dominant le village de **Huiron**,
- le Mont de Fourche de **Vitry-en-Perthois** (la montée à pied demande quelques efforts mais le point de vue détonne),
- **Bassuet** et ses vigneronns,
- **Vavray-le-Grand** et son mur de soutènement doté d'arches imposantes
- **Saint-Amand-sur-Fion** (du latin flumen ou cours d'eau), ses lavoirs et l'incontournable photo du panneau.

À chaque étape, il sera possible de visiter une cave labellisée "Vignobles et découvertes", comme chez JS Briche à **Loisy-sur-Marne** pour une escapade intitulée "Des vignes aux bulles".

06 85 67 27 56

On mange quoi ?



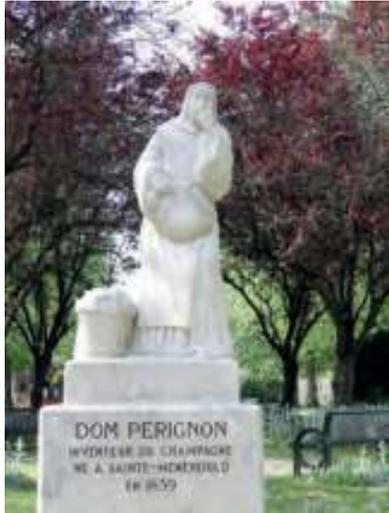
Pause cochonaille-champagne

Revisitez le passé à la ferme du Châtel, sur le domaine d'un château du XVIII^e siècle à Aulnay-l'Aître. La boutique regorge de produits fermiers traditionnels (cochonailles, boudin noir, terrines, plats cuisinés) ou locaux (miel, bières, confits...). Qui a dit que champagne et charcuterie ne savaient pas s'accorder ? Le fumé d'un jambon ou le poivre d'un saucisson sec se marieront à merveille avec quelques bulles fraîches. Préférez alors un blanc de noirs, à base de pinot noir ou meunier. 03 26 72 95 91



L'Association de Promotion du Champagne et des Coteaux Vitryats (APCCV) regroupe les vigneronns et assurent plusieurs événements festifs tout au long de l'année. Plus d'infos sur Facebook.

Plus loin



Parenthèse à Sainte- Menehould

Située à 40 kilomètres à l'est de Châlons, la bourgade de Sainte-Ménéhould (prononcez Menou), n'intègre pas l'aire d'appellation Champagne mais reste une ville emblématique de la Marne. Car des vignes, il y en a eu ! Et ce jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Mieux encore : l'inventeur du champagne y est même né en 1639. Lors d'une balade, vous découvrirez, au jard, la statue pensive de Dom Pérignon. Cheminez ensuite le long de l'Aisne canalisée puis prenez le quai de l'Herbette jusqu'aux jardins de l'ancien hôpital. Poursuivez rue Robinet, voyez ses habitations en alternance de briques et de gaize et achevez sur la butte du Château, via des chemins boisés, où l'ancienne forteresse laissera apparaître église et colombages. Sur le flanc de la butte, un carré de 250 pieds de vignes rend lui aussi hommage à Dom Pérignon.

MANCY



© Adobe Stock

CHAMPAGNE DOMI MOREAU

*Balade dans les vignes
et tour en minibus*

03 26 59 45 85

www.champagne-domimoreau.com

MAREUIL-LE-PORT



© Romani Berthot

CHAMPAGNE HARLIN PÈRE ET FILS

*Visite de caves et balade
dans les vignes*

03 26 58 34 38

www.champagne-harlin.com



CHAMPAGNE M & S JOBERT

*Balade dans les vignes
et dégustation*

06 33 26 88 64

www.msjobert.com



© V. Montané-Coll - ADT Marne

SOLEX TOUR

*Tour en solex dans le vignoble
et hébergements*

06 43 12 14 90 - 06 74 90 11 47

www.lesmilleetunepierres.com

MERY-PREMECY



CHAMPAGNE CHARTON-GUILLAUME

Visite de cavs et ateliers

03 26 03 67 66

www.champagne-charton-guillaume.fr

MONTGENOST



© Adobe Stock

CHAMPAGNE BENOIT COCTEAUX

Visite de caves

03 26 81 80 30

www.champagnebenoitcocteaux.com

MONTHELON



© Champagne Denis Frezier

CHAMPAGNE DENIS FREZIER

Atelier dégustation

03 26 59 70 16

www.champagne-frezier.com



CHAMPAGNE DÉROUILLAT

Visite de caves

03 26 59 76 54

derouillat.pagesperso-orange.fr

MONTHOLON



© Adobe Stock

CHAMPAGNE JULIEN CHOPIN

Visite de caves, ateliers, repas, cocktails et escape game

03 10 15 36 41
www.champagnejulienchopin.com

MOUSSY



CHAMPAGNE MARCEL RICHARD

Visite de caves et hébergements

03 26 59 73 62
www.alalodge.com

MUTIGNY



© R. Keizer - Coll. ADT Marne

LE SENTIER DU VIGNERON

Balade dans les vignes et atelier dégustation

03 26 52 31 37 - 03 26 52 31 37
www.sentierduvigneron.com

ŒUILLY



© Monopole

CHAMPAGNE TARLANT

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 58 30 60
www.tarlant.com



© R. Keizer - ADT Marne

ECOMUSÉE CHAMPENOIS

Musée
03 26 57 10 30
www.ecomusee-oeuilly.fr

PASSY-GRIGNY



© V. Montané - Coll. ADT Marne

CHAMPAGNE DOM CAUDRON

Visite de caves, ateliers et espace musée

03 26 52 45 17
www.domcaudron.com



© Adobe Stock

CHAMPAGNE ROGGE CERESER

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 52 96 05
www.champagne-rogge-cereser.fr

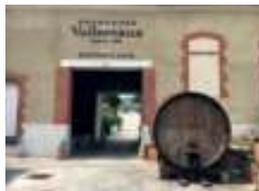
PIERRY



CHAMPAGNE BOUCHÉ PÈRE & FILS

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 54 12 44
www.champagne-bouche.fr



© F. Jarnet - Coll. ADT Marne

CHAMPAGNE VOLLEREAUX

Visite de caves, repas et ateliers

03 26 54 03 05
www.champagne-vollereaux.fr



© S. Toselli - Coll. ADT Marne

CHÂTEAU DE PIERRY

Visite de caves et espace musée

03 26 54 02 87
www.chateau-de-pierry.fr



© Montané - Coll. ADT Marne

CHOCOLATERIE THIBAUT

Ateliers champagne-chocolat

03 26 51 58 04
www.chocolaterie-thibaut.com

POUILLON



© E. Vidal - Coll. ADT Marne

CHAMPAGNE CUILIER PÈRE ET FILS

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 03 18 74
www.champagne-cuilier.fr



© Saïlle Cécile Doury

CHAMPAGNE PHILIPPE DOURY

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 03 12 49
www.champagnedoury.com

PRINGY



© Adobe Stock

CHAMPAGNE ROBIN-MORTAS

Atelier dégustation

03 26 74 45 02

PROSNES



© Adobe Stock

LES MONTGOLFIÈRES CHAMPENOISES

Vol en montgolfière au-dessus des vignes

06 64 97 32 61
www.les-montgolfieres-champenoises.com

REIMS



© E. Vidal - Coll. ADT Marne

AU PIANO DES CHEFS

Cours de cuisine et accords mets-champagne

03 26 25 93 76
aupianodeschefs.com

Visite guidée en liberté

Balade avec l'habitant

La Route Touristique du Champagne passe aussi par Changy et Jean-Philippe Menu, habitant du village et surtout vigneron, tient à le faire savoir. Il a donc endossé le costume de "greeter" (hôte, en anglais), pour accueillir les visiteurs près de chez lui. Objectif : permettre une découverte ludique de son métier, du travail des vignes à l'élaboration du champagne, grâce à plusieurs jeux de cartes qu'il a lui-même élaborés. Il sort ensuite ses outils pour une démonstration des tâches du vigneron.

Plus d'infos à l'Office de tourisme de Vitry-le-François au 03 26 74 45 30.



Petit somme à la belle étoile

En plus de ses chambres d'hôte traditionnelles, la famille du champagne Menu-Jacquier, à Changy, a fait installer dans ses vignes en 2017 et en partenariat avec des étudiants en architecture, une loge... aux allures de lit. L'installation est rustique mais le couchage confortable, avec une couette moelleuse et une terrasse pour savourer quelques bulles au coucher du soleil.

La Loge Vigneronne, rue de Bar-le-Duc.

03 26 72 77 44



EN TROTTINETTE

ESCAPADE INSOLITE

Partez dans le vignoble et aux abords du canal, seuls ou accompagnés d'un guide, mais surtout équipés d'une trottinette électrique (autonomie : 2h30) au départ du champagne Frédéric Bourcier à Couvrot. Les premières vignes de la famille ont été implantées en 1968 et l'équipe se fera un plaisir de vous les faire découvrir. Une application mobile sera mise à disposition pour permettre le repérage. Avec ou sans champagne, évidemment ! Location d'une heure au week-end entier, dès 25 euros.

9 Chemin des Imblines, 06 80 24 88 12



Siroter sur un bateau

De la vigne à la voile

S'il est une curiosité au pays du Der, c'est bien celle de Vinotilus. Depuis 2012, cette agence de voyage organise des séjours à la découverte des vignobles français. Mais l'autre passion de Vinotilus, c'est la voile. L'agence propose ainsi des expériences à vivre sur le lac du Der, mêlant les plaisirs de la navigation en voilier à ceux de la dégustation, avec mise à disposition d'un bateau et présentation du vignoble. En amoureux, famille ou groupe d'amis, le vent sera avec vous.

Nombreuses formules auprès de Sébastien Higonet. 06 59 78 55 70

VUE D'ENSEMBLE À VITRY

Respirer les arômes



Situé au bureau d'information touristique, l'espace scénographie "Vitry, Champagne et Der" est un parcours mis en scène pour livrer un aperçu de la destination. Vos sens et votre curiosité seront sollicités tout au long de la déambulation dans les espaces Terre, Feu, Eau et Air. Dans le premier, vous apprendrez tout des étapes d'élaboration du champagne. Une expérience olfactive vous sera proposée grâce au pupitre des senteurs, afin de reconnaître différents arômes parmi les notes fruitées du champagne.

8 esplanade de Strasbourg, 03 26 74 45 30



REIMS



©Adobe Stock

CHAMPAGNE CONNECTION DMC

Visite de caves et du vignoble

03 26 87 89 19

www.champagne-connection.com



CHAMPAGNE POL COURONNE

Atelier dégustation Bar à champagne

09 83 02 27 54

www.champagne-polcouronne.com



©Tour drot

CONFRÉRIÉ DES SACRES DE LA CHAMPAGNE

Initiation au sabrage

06 20 72 59 07

www.sabrages.fr



©CAP Orientation

CURIOCIY PAR CAP ORIENTATION

Activités ludiques dans les vignes et villages

03 26 08 54 71

www.cap-orientation.com



EDUCAVIN

Ateliers dégustation et balade dans les vignes

03 26 02 33 21

www.educavin.com



©France Itinere

FRANCE BUBBLES TOURS

Visites de caves et du vignoble

02 47 79 40 20

www.france-guided-tours.com



©Instants Tours

INSTANTS CHAMPAGNE EXCLUSIVE CHAMPAGNE TOURS

Visite de caves et du vignoble

03 26 24 60 75

www.instants-tours.com



©Adobe Stock

LES SECRETS DU VIN

Atelier dégustation Bar à champagne

06 50 38 93 69

www.lessecretsdudivin.net



©Studio Monseur Thibault

MAISON DE CHAMPAGNE CHARLES DE CAZANOVE

Visite de caves

03 26 88 53 86

www.champagnedecazanove.com



MAISON DE CHAMPAGNE G.H. MARTEL & CO

Visite de caves, ateliers et espace musée

03 26 82 70 67

www.champagnemartel.com



©T. Fesit - coll. ADT Marne

MAISON DE CHAMPAGNE G.H. MUMM

Visite de caves et espace musée

03 26 49 59 70

www.mumm.com



©Sparkling Tour

SPARKLING TOUR CENOTOURISME EN CHAMPAGNE

Visite de caves et du vignoble

06 49 05 47 52

www.sparkling-tour.com

REIMS CEDEX



©E. Vidié - coll. ADT Marne

MAISON DE CHAMPAGNE TAITTINGER

Visite de caves et ateliers

03 26 85 84 33

www.taittinger.com

REUIL



CHAMPAGNE DOURDON-VIEILLARD

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 58 06 38

www.champagne-dourdon-vieillard.fr



©ADT Marne

MUSÉE DU VIGNOBLE EN MINIATURE - CHAMPAGNE DOM BACCHUS

Musée, visite de caves et hébergements

03 26 58 66 60

www.domaine-bacchus.com

RILLY-LA-MONTAGNE



CHAMPAGNE J & H FAGOT

Visite de caves

03 26 03 45 22

www.champagne-hj-fagot.com

VALLÉE DE LA MARNE

Sur la route de l'Aisne

Ce vignoble est situé le long de la rivière Marne, entre Tours-sur-Marne et Dormans pour sa partie marnaise. Le cépage dominant y est le pinot meunier, conférant aux champagnes un séduisant bouquet, du fruité et une grande souplesse. Les coteaux sont implantés sur des sols à dominante argilo-calcaire. Ici, nous quittons amplement Épernay par l'ouest pour prendre la direction de l'Aisne, où la zone d'appellation d'origine contrôlée du champagne a toujours cours. En attendant, quelques idées à picorer.

©Association_Mémorial_Dormans_14-18





FESTIGNY

Sensations fortes dans les vignes

Vous souhaitez découvrir le vignoble autrement ? Alors Festi'Vallée est le partenaire idéal. Prenez place en tant que pilote ou passager à bord d'un Buggy ou d'un quad et sillonnez les chemins de vignes. Sites historiques, travail de la vigne et observation feront partie du programme, pour une aventure humaine et ludique où se mêlent plaisir, sensations et découverte. Trois formules au choix, de 1 heure à la journée avec pique-nique. 3 rue de la Chapelle, 06 76 03 07 68



MAREUIL-LE-PORT

Insolite en Solex

Fan du mythique deux-roues des années 60 ? Venez affronter les côtes et les faux-plats qui deviendront pour vous un jeu d'enfant ! Découvrez avec Philippe les vignes et villages de la Vallée de la Marne à bord du "vélo qui avance tout seul"... ou presque. Prenez votre temps et ouvrez les yeux ! Le couple dispose également de chambres d'hôtes modernes et confortables. Balade de 2h30, 30 € avec accompagnateur. À 9h30 ou 14h30, 6 rue de la Chapelle, 06 43 12 14 90



P. Dambrin



Les labellisés *Vignobles & Découvertes* et les jeunes *Talents du Tourisme*

RILLY-LA-MONTAGNE



CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 03 42 57

www.champagne-roger-manceaux.com



CHAMPAGNE YVES COUVREUR

Visite de caves

03 26 03 47 04

www.champagne-yves-couvreur.fr



ROMERY



CHAMPAGNE VINCENT GOBERT

Visite de caves, bar à champagne, repas et hébergements

06 79 67 86 83

champagnegobertvincent.e-monsite.com



SACY



CHAMPAGNE DAMIEN-BUFFET

Visite de caves, bar à champagne et hébergements

03 26 05 98 17

www.champagne-destination-damien-buffet.com



© V. Montané - Coll. ADT Marne



VINCELLES

Une visite au hasard

Christine et Vincent, récoltants-manipulants du champagne Piot Sevillano, vous proposent une visite teintée d'originalité dans l'ancienne école du village, où pupitres, tableau, cartes et livres ont encore la place belle. Mais c'est surtout un espace dégustation qui s'en est emparé, avec en bonus une vue magnifique sur la vallée de la Marne. Outre les visites "classiques", des ateliers viticoles de dégustation et d'assemblage peuvent être proposés.

Durée : 45 minutes. 23 rue d'Argentelle. 06 86 79 45 61



Les labellisés *Vignobles & Découvertes* et les jeunes Talents du Tourisme

SAINT-LUMIER-EN-CHAMPAGNE



©Champagne Yann Henry

CHAMPAGNE YANN HENRY

Visite de caves

03 26 74 19 49

www.champagne-yannhenry.fr



SAINT-MARTIN-D'ABLOIS



CHAMPAGNE E. JAMART & CIE

Visite de caves

03 26 59 92 78

www.champagnejamart.com



ST-REMY-EN-BOUZEMONT-ST-GENEST-ET-ISSON



©Abbie Stock

MUSÉE CHAMPENOIS SUR LA VIGNE ET LE VIN DE CHAMPAGNE

Musée et espace dégustation

03 26 74 18 49

www.tourisme-en-champagne.com/musee-champenois-sur-la-vigne-et-le-vin-de-champagne



SARCY



© Steve Hiett

CHAMPAGNE JEAN-MICHEL BOUCHET ET FILLES

Visite de caves

03 26 61 86 33

www.champagnebouchet.com



ŒUILLY

RETOUR VERS LE PASSÉ



Bienvenue dans un village hors du temps, où suivre un guide pendant 75 minutes sur trois espaces thématiques différents : la maison champenoise d'abord, dans une demeure du XVII^e siècle avec mobilier et objets des années 1900. L'ancienne classe du village ensuite, avec ses pupitres en bois et ses encriers. La distillerie enfin, avec les machines du début du siècle et la reconstitution d'une tonnellerie. Aux beaux jours, la vue sur la vallée de la Marne invite à de sympathiques pique-niques en famille.

03 26 57 10 30

“Je ne peux pas vivre sans champagne. En cas de victoire, je le mérite ; en cas de défaite, j'en ai besoin”

NAPOLÉON BONAPARTE

SAUDOY



CHAMPAGNE VINCENT LÉGLANTIER

Visite des vignes et dégustation

03 26 80 69 71
www.champagne-leglantier.fr



TALUS-SAINT-PRIX



CHAMPAGNE JEAUNAUX ROBIN

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 52 80 73
www.champagne-jr.fr



SERMIERS



CHAMPAGNE LACUISSE

Visite de caves et ateliers

03 26 97 64 97
www.champagne-lacuisse.fr



CHAMPAGNE LEGRET ET FILS

Visite de caves

03 26 52 81 41
www.champagne-legret.fr



SERZY-ET-PRIN



CHAMPAGNE DELAGARDE-DELOZANNE

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 97 40 18
www.champagne-delagarde-delozanne.fr



TOURS-SUR-MARNE



CHAMPAGNE LAMIABLE

Visite de caves et ateliers

03 26 58 92 69
www.champagnelamiable.fr



SEZANNE



CHAMPAGNE PIERRE PINARD

Visite de caves et activités ludiques

03 26 80 58 81
www.champagne-pinard.com



TREPAIL



CHAMPAGNE CHRISTOPHE VARLOT

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 58 44 01
www.champagne-christophe-varlot.com





Comme à la guinguette

Calèche Evasion propose une découverte pétillante de la Champagne qui ravira tant les épicuriens que les amateurs de grand air. Erigé sur 4 hectares près d'un lac, le domaine offre une vue imprenable sur le vignoble, dans un charmant village. Des journées entières sont organisées pour les groupes (chic, gastronomique, festive...), avec découverte des spécialités régionales, visites et balade en petit train dans la vallée de la Marne.

Sur la D601. 06 22 60 52 62

Tout petit, petit...

Le musée du vignoble en miniature présente près de 200 figurines façon "santons", disposées dans une maquette de 75 m² aux allures de villages, pour présenter les métiers de la vigne et du vin. Vous découvrirez les traditions datant d'avant l'apparition de la mécanisation, des scènes de vie mais aussi le travail de la vigne au fil des saisons. À l'issue de la visite, une dégustation vous sera offerte.

Tarif : 12 €. 4 rue Bacchus, l'Échelle.

Sur réservation uniquement : 03 26 58 66 60



Les labellisés *Vignobles & Découvertes* et les jeunes Talents du Tourisme

TREPAIL



CHAMPAGNE FREDESTEL 
Visite de caves et espace
musée
03 26 57 06 19
www.champagne-fredestel.fr



PRÉ EN BULLES 
Musée
et hébergements
03 26 53 50 00
www.pre-en-bulles.com



**SENTIER DES LOGES
DE VIGNE** 
Balade dans les vignes
03 26 59 44 44
www.cirkwi.com/circuit/34905-sentier-des-loges-de-vignes

TRIGNY



**CHAMPAGNE
GUY BLIN-LAURENT** 
Atelier dégustation
03 26 03 14 47
www.champagne-guy-blin-laurent.com

TROISSY



©Adobe Stock

CHAMPAGNE JOLY-CHAMPAGNE

Visite de caves, espace musée et hébergements

03 26 52 73 48

www.champagne-joly-champagne.com



VANDIERES



©Adobe Stock

CHAMPAGNE NOWACK

Visite de caves, balade dans les vignes et hébergements

03 26 58 02 69

www.champagne-nowack.fr



VAUDEMANGE



©Champagne Francart & Fils

CHAMPAGNE FRANCA RT ET FILS

Visite de caves et hébergement

03 26 67 99 06

www.champagne-francart.com



©Michaël Bourot

CHAMPAGNE XAVIER LECONTE

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 52 73 59

www.champagne-xavier-leconte.com



VAL-DE-VIERE



©Adobe Stock

CHAMPAGNE OUDIT-SIMONNET

Visite de caves et balade dans les vignes

06 86 78 82 15 - 06 71 63 59 85

www.champagne-oudit-simonnet.fr



©Champagne Pascal Machet

CHAMPAGNE PASCAL MACHET

Visite de caves, ateliers et hébergements

03 26 67 96 10

www.champagnepascalmachet.com



VANAU LT-LE-CHATEL



©Adobe Stock

CHAMPAGNE TREPO-LERIGUIER

Balade dans les vignes

03 26 73 09 17

www.trepo-leriguiier.com



VENTEUIL



©S. Mich-Coul, ADT Marne

CHAMPAGNE DU RÉDEMPTEUR

Visite de caves et hébergement

03 26 58 48 37

www.redempteur.com



VERNEUIL



©Champagne Jacques Copin & Les Grallias

CHAMPAGNE JACQUES COPIN

Visite de caves, repas et balade dans le vignoble en gyropode

03 26 52 92 47

www.champagne-jacques-copin.com



VERZENAY



CHAMPAGNE GODMÉ SABINE

Visite de caves et bar à champagne

03 26 49 45 28

www.champagne-godme-sabine.fr



VERZY



CHAMPAGNE ETIENNE LEFÈVRE

Visite de caves et espace musée

03 26 97 96 99

www.champagne-etienne-lefevre.com



VILLEDOMMANGE



CHAMPAGNE TOUR MARIE SENELLART

Visite de caves et du vignoble

06 27 69 29 04

www.champagnemariesenellart.fr



VILLERS-SOUS-CHATILLON



©Harve Chevron

CHAMPAGNE J. CHARPENTIER

Visite de caves

03 26 58 05 78

jcharpentier.com



CHAMPAGNE HUGUES GODMÉ

Visite de caves

03 26 49 41 66

www.champagne-hugues-godme.fr



©S. Mich-Coul, ADT Marne

PHARE DE VERZENAY

Musée et bar à champagne

03 26 07 87 87

phare-verzenay.com



©Champagne Robert Allait

CHAMPAGNE ROBERT-ALLAIT

Visite de caves et balade dans les vignes

03 26 58 37 23

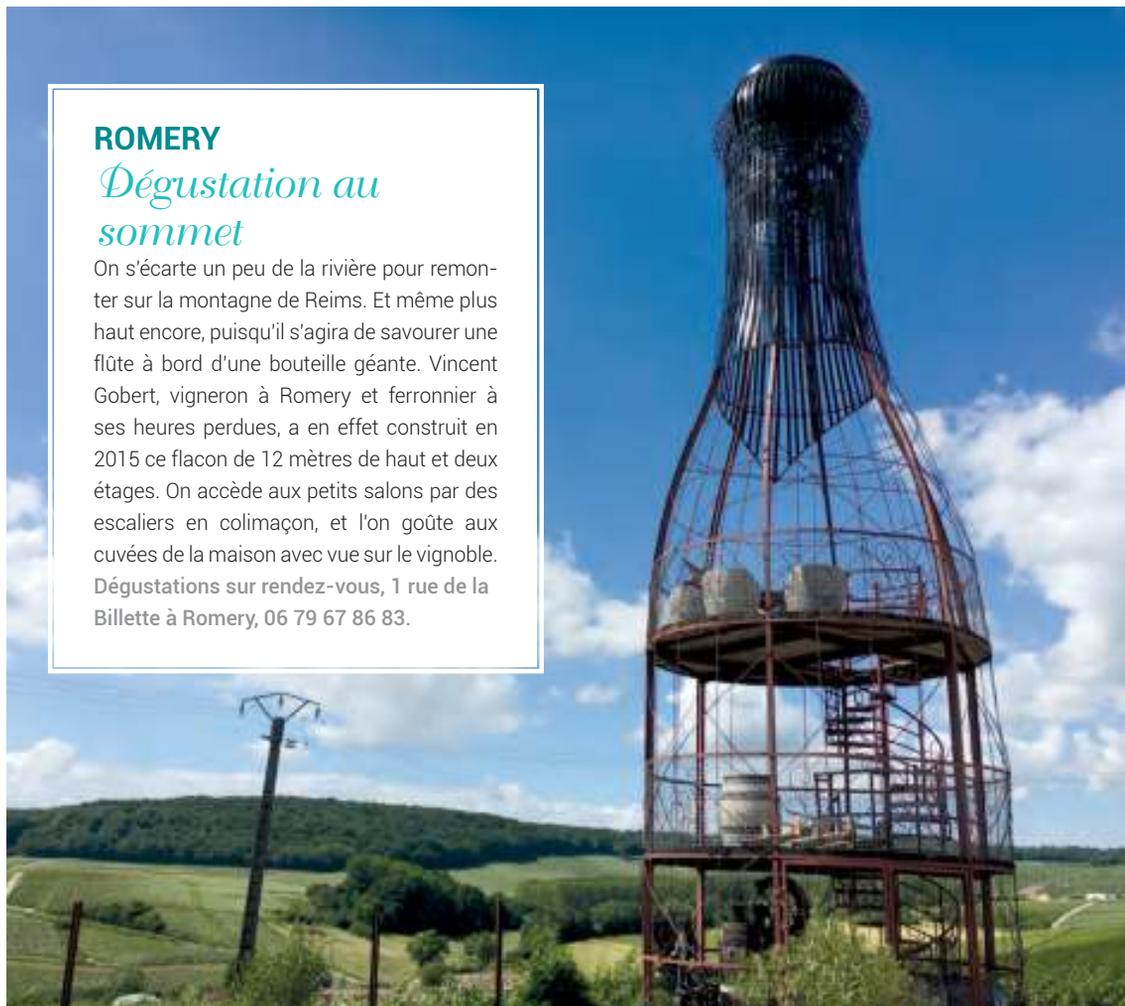
www.champagne-robert-allait.com



ROMERY

Dégustation au sommets

On s'écarte un peu de la rivière pour remonter sur la montagne de Reims. Et même plus haut encore, puisqu'il s'agira de savourer une flûte à bord d'une bouteille géante. Vincent Gobert, vigneron à Romery et ferronnier à ses heures perdues, a en effet construit en 2015 ce flacon de 12 mètres de haut et deux étages. On accède aux petits salons par des escaliers en colimaçon, et l'on goûte aux cuvées de la maison avec vue sur le vignoble. Dégustations sur rendez-vous, 1 rue de la Billette à Romery, 06 79 67 86 83.



DAMERY

Atelier vin, du début à la fin

Le champagne familial J. de Telmont (depuis 1912) vous ouvre ses portes à Damery pour vous faire découvrir sa passion. Le temps de quelques heures, au gré de cinq ateliers différents (et une journée vendanges), laissez-vous guider au cœur de l'histoire et des savoir-faire de la marque dont l'emblème est un heaume de chevalier, porteur de bien des valeurs. Dégustation de vins clairs, accords champagne et fromages, création de votre cuvée... Un moment exclusif, convivial et gourmet.

Durée : 2h30, de 2 à 10 personnes.

1 avenue de Champagne, 03 26 58 63 93

DEUX CHAMPAGNE HORS NORME



• **Le champagne Le Gallais**, à Boursault, est établi dans un château du XIX^e siècle, jadis propriété de la Veuve Cliquot. Il s'agit d'un clos composé de 7 parcelles de vignes (une rareté en Champagne) avec toutes les installations sur place. Nombreuses propositions pour découvrir la marque et le savoir-faire de la maison (dès 10 €, 06 25 01 73 69)

• **Le champagne Charlier et Fils**, à Châtillon-sur-Marne, vinifie l'intégralité de sa production dans 57 foudres de chênes à découvrir sur place. Certains sont sculptés à la main et la famille en prend soin depuis 5 générations. (03 26 58 35 18)



PASSY-GRIGNY

Un peu plus loin



Dom Caudron est l'ancien moine du village, qui a aidé dans les années 1920, les vigneron à monter leur coopérative. Aujourd'hui, le site est toujours en activité et l'écomusée se visite, présentant une centaine d'outils ancestraux au gré d'un parcours allant des pressoirs anciens aux cuveries d'aujourd'hui. Une passerelle est d'ailleurs suspendue au-dessus pour une meilleure vue. Galerie photos en 3D (lunettes fournies) et film commenté par André Dussoier.

Tarifs : 12 € avec deux dégustations.

10 rue Jeau York, 03 26 52 45 17

VILLERS-SOUS-CHATILLON



© Jean-Michel Cailleur / Ambiance 360

CHAMPAGNE ROGER-CONSTANT LEMAIRE

Visite de caves

03 26 58 36 79
www.champagne-lemaire.fr

VINAY



© Adèle Stock

CHAMPAGNE LECOMTE PÈRE ET FILS

Visite de caves, balade dans les vignes et tour dans le vignoble en cadillac décapotable

03 26 59 94 43
www.champagne-lecomte.fr

VINCELLES



© V. Montané - Coll. ADT Marne

CHAMPAGNE PIOT SEVILLANO

Visite de caves, ateliers, bar à champagne

03 26 58 23 88
www.piot-sevillano.com

VINDEY



© Champagne Bernard Depoivre

CHAMPAGNE BERNARD DEPOIVRE

Visite de caves et hébergement

03 26 80 56 34
www.champagne-depoivrebernard.fr

VINDEY



© J.K. Doyard

CHAMPAGNE BERTRAND & BERNARD DOYARD

Visite de caves

03 26 80 67 49 - 06 81 74 48 90
www.champagne-bertrand-doyard.fr

VITRY-EN-PERTHOIS



CHAMPAGNE MUNIER-CHEVALIER

Atelier dégustation

03 26 72 62 45
www.facebook.com/champagne.munierchevalier

VRIGNY



CHAMPAGNE ROGER COULON

Visite de caves, ateliers, balade dans les vignes et hébergements

03 26 03 61 65 - 03 26 03 97 62
www.closdesterroudees.fr

Le champagne DANS L'AISNE



©Cambon

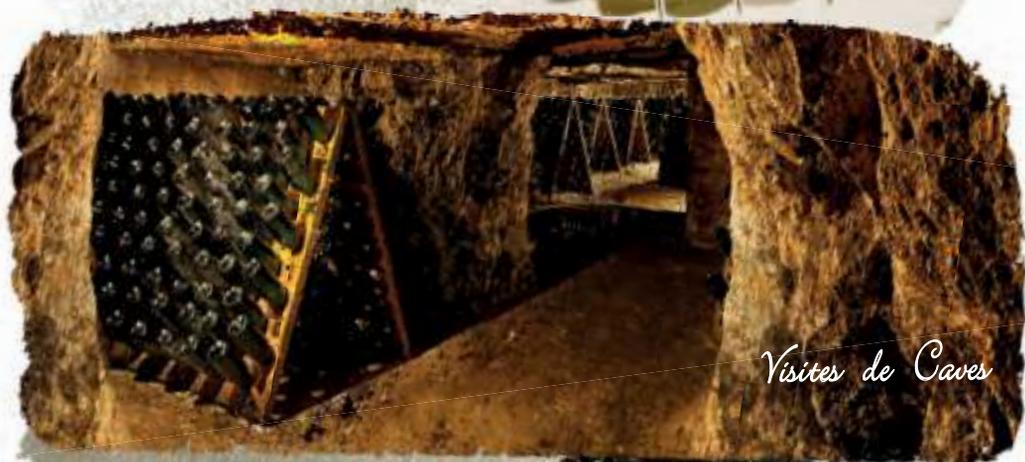
Que cachent les Portes de la Champagne ? Ici, sur la partie ouest de la vallée de la Marne, quelque 560 vignerons ainsi que la maison Pannier, à Château-Thierry, concoctent avec soin notre vin effervescent préféré. Sur 3 500 hectares de vignoble, planté comme son voisin marnais avec les trois cépages de l'appellation (le pinot meunier domine et représente 70% des ceps), la route du champagne se poursuit, en quittant Dormans au niveau de Trélou-sur-Marne, jusqu'au village de Crouttes-sur-Marne. En tout, 130 kilomètres relie les paysages les plus caractéristiques de l'appellation dans l'Aisne, où 10% de la production de champagne est assurée.

L'œnotourisme selon

CHAMPAGNE

PANNIER

*Receptions et
Séminaires*



Visites de Caves

*Escape Game
et autres activités*



Ouvert toute l'année
du lundi au samedi (hors jours fériés)
Renseignements & réservations : 03 23 69 51 33

www.champagnepannier.com

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

Trélou-sur-Marne



Atelier, testez, dégustez !

La dynamique Dominique Fleury, du champagne Fleury-Gille, propose plusieurs ateliers œnologiques ultra-ludiques, dont celui de la dégustation. Vous cherchez à exprimer vos perceptions avec des termes simples et précis ? Laissez parler vos sens : observez, écoutez, humez, goûtez... Un autre atelier surprenant allie le chic du champagne au rustique du... fromage. Détonant ? Pour les Champenois, ce n'est pas une nouveauté, à l'instar du maroilles et du champagne rosé que l'on sait associer depuis longtemps. Le champagne brut se mariera quant à lui avec du brie, du chèvre ou du Chaource, quand le demi-sec complètera mieux les pâtes persillées.

Durée : 2 heures, de 4 à 12 personnes. De 15 à 48 €.

23 rue Pascal Courcelles, 03 23 70 83 99

Les Méteyer, pros de l'œnotourisme

Le champagne Méteyer héberge un petit musée rassemblant une riche collection d'objets traditionnels. Mais pas seulement ! Sur place, vous pourrez également profiter d'une expérience insolite avec vue imprenable sur la vallée. La virée en Dyane sera la cerise sur le gâteau, autour de thématiques diverses telles que l'histoire de la saga familiale, un masterclass œnologique, une expérience sensorielle et ludique avec les enfants et beaucoup d'autres propositions concernant l'art et le champagne. Visite guidée, projection de film, dégustation, séjours clés en main : tout y est.

39 rue de l'Europe, 03 23 70 26 20.

Renseignements sur

www.champagne-meteyer.com



TRÉLOU-SUR-MARNE

*Le champagne,
bien dans sa bulle*

Il y a, sur la route touristique du champagne, l'opportunité de vivre une expérience multi-sensorielle inédite. Dans leur salon des bords de Marne, Mireille Jacquesson, artiste vigneronne et Andrei Mogoutov, scientifique vigneron, vous présentent la féerie Bullescence : une animation unique au monde avec projection d'images sur des bulles de savon. Les bulles flottent dans l'espace, explosent, libèrent leurs couleurs aromatiques (agrumes, fruits frais, fleurs...) et plongent le spectateur dans une ambiance qui favorise l'imaginaire.

7 rue Curie, 06 33 32 97 75, bullescence.com

SERVI SUR UN PLATEAU



Pour dénicher le fameux maroilles, à la croûte orangée, à l'odeur entêtante et dont l'origine est attestée à l'abbaye de Maroilles dès le X^e siècle (Nord), il faut arpenter le bocage de Thiérache et chercher ses vaches. 1 litre de lait est nécessaire pour 100 g de fromage, et autant de soins : égouttage, salage, lavage, brossage, avant un passage en cave. Le produit bénéficie d'une AOC depuis 1976.

À découvrir avec Claire Halleux, ferme de la Fontaine Orion à Haution (03 23 98 22 50)



BARZY-SUR-MARNE

Be happy, be combi !

C'est à Marcilly, dans une jolie maison de vigneron accueillante et fleurie, que Nadine et Éric Lévêque vous feront découvrir leurs champagnes. Qui n'a jamais rêvé de monter à bord d'un authentique combi Volkswagen ? Cette camionnette baptisée Discovery Bay vous emmènera au milieu des vignes, avec dégustation dans une loge contemporaine (ou ces cabanes de vignerons disséminées dans les galipes). En mai, découvrez l'ébourgeonnage. En juin, le palissage. Il pleut ? Pas grave ! Une descente au caveau, datant du XIX^e siècle, permettra d'expérimenter vos sens à travers des ateliers découverte, ou de visiter un musée retraçant le travail de la vigne avec projection vidéo.

2 rue des Lilas, Marcilly. 03 23 70 32 41

FÈRE-EN-TARDENOIS

Dormir en cabane

À quelques kilomètres seulement de la route du champagne, Fère-en-Tardenois dispose d'un complexe d'hébergements insolites hors du commun. Le Nid dans les Bruyères est composé de 13 cabanes aussi farfelues que confortables : en forme de champignon, sur pilotis, enfouie sous terre telle celle d'un Hobbit, bâtie autour d'un arbre... Une déco originale et un équipement complet participent à l'instant détente. Visite recommandée à la légendaire Hottée du Diable (à 6 km) avec sa montagne de rochers géants, entre deux caves de champagne. 130 € la nuit. 37 rue du Chat, 03 23 82 71 22



BRASLES

Pique-nique chez les Déchelle

Découvrez le champagne autrement et surtout, toute l'année ! Les vignerons vous accueillent et vous proposent de venir découvrir leur production, expression d'un terroir et d'un savoir-faire. Visite, dégustation, accord champagne et foie gras, accord champagne et fromage, buffet (dès 10 personnes), et même pique-nique dans les vignes de mai à juillet.

1 bis rue Aristide Briand,
03 23 70 87 05



FOSSOY

Le Varocien, musée de la vigne et du vin

Varocien est le nom donné aux vignerons de la vallée de la Marne. Le champagne Dehu leur a donc logiquement consacré un musée, où toute l'histoire du vignoble vous sera présentée par une famille ne comptant pas moins de sept générations de vignerons. Aménagé dans les dépendances de l'exploitation, ce musée présente une riche collection d'outils viticoles, de la présentation d'appareils en cuivre étincelants à l'atelier du tonnelier. Dégustation en marge de la visite.

3 rue Saint-Georges, 03 23 71 90 47

ABBAYE DE
CLAIRVAUX

CLAIRVAUX

Moments d'exception au cœur de la Côte des Bar

Visites guidées toute l'année
Réservations : 03 25 27 52 55
www.abbayedecclairvaux.com

**Une occasion unique pour découvrir
la Grande Abbaye Cistercienne de St Bernard
et la célèbre prison qui fascina Victor Hugo**

LES THÉÂTRALES : 6 Visites d'exception
Les samedis 10/07 - 17/07 - 31/07 - 7/08 - 21/08 - 4/09 à 17 h précises
Parcours traditionnel & LECTURES par Ch. Brendel Comédien/Metteur en scène

Réservations :
Tél : 33 (0)3 25 27 52 55
www.abbayedecclairvaux.com

200629397

Parenthèse à Château-Thierry

Forte de 15 000 habitants (les Castelthéodoriciens), Château-Thierry intéresse pour plusieurs de ses aspects. Chaque année en octobre, le festival "Champagne et Vous" se tient dans la cour du château, à grand renforts de vigneron exposants, d'ateliers viticoles, de démonstrations de cuisine et de musique. Rendez-vous les 16 et 17 octobre 2021 (www.champagne-et-vous.fr).



LE SAVIEZ-VOUS ?

La légende raconte que la coupe de champagne à l'ancienne, même si on lui préfère aujourd'hui la flûte pour laisser le temps aux bulles de s'épanouir aurait été moulée sur le sein de la marquise de Pompadour au XVIII^e, maîtresse favorite de Louis XV. La mannequin Kate Moss a réitéré l'expérience en 2014.





La main au Pannier

C'est en 1899, près d'Épernay, que Louis-Eugène Pannier écrit les premières pages de la maison. Au fil du temps et d'un travail d'excellence, la marque gagne en réputation et débute un nouveau chapitre à Château-Thierry. Là, sur ces terres qui ont inspiré de nombreux artistes, d'anciennes et remarquables carrières de pierre datant du XII^e siècle constituent encore les caves de la coopérative Pannier sur 2 km. Dans l'une de ces galeries veille même un archer taillé dans la paroi de pierre au XIV^e siècle. La maison a donc choisi ce symbole d'équilibre, de maîtrise et d'adresse comme emblème de son savoir-faire, et a fait sienne la devise de l'archerie : tendre à la perfection.

ESCAPE-GAME DANS LES CAVES

Dans la pénombre et la fraîcheur de ce labyrinthe souterrain, un circuit œnotouristique de plain-pied se met au service d'un jeu d'énigme. La découverte de ce patrimoine exceptionnel et de belles dégustations commentées feront également de votre visite un moment inoubliable.

Visite commentée : du mardi au samedi à 14h, 15h et 16h. Escape game : sur réservation.
23 rue Roger Catillon. 03 23 69 51 30









**CHAMPAGNE
DAMIEN-BUFFET**
SOBRIÉTÉ HEUREUSE

*Une immersion dans l'univers de l'exploitation,
pour partager de nouvelles expériences !*

Découvrez la trilogie composée à **100% de Meunier, Pinot noir ou Chardonnay** unique en son genre, l'Expression, l'ambassadeur de la Maison, ou encore L'Élixir, élevé en fût de chêne.
Au printemps 2021, le Domaine lance son Coteaux-Champenois rouge AOC 2018 !

La Maison DAMIEN-BUFFET propose des visites sur RDV, un bar champêtre en terrasse, des ateliers, des animations, des dégustations de l'ensemble de sa gamme.



www.champagne-destination-damien-buffet.com
12, rue de Châtillon - 51500 SACY près de Reims - 03 26 05 98 17

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



2000826831



CHARLY-SUR-MARNE

La boutique qui donne l'eau à la bouche

Le Comptoir des Campagnes est hébergée derrière la porte du champagne Doré-Léguillette et propose un peu de shopping aussi gourmand qu'artisanal. Dans un décor ancien, les terrines de Picardie, gâteaux, chocolats, miel de Normandie, foie gras des Landes, produits de la ferme et autres bières vous allèchent. "Je travaille avec des amis agriculteurs dans toute la France, ça change de ce qu'on trouve partout ailleurs dans notre région", résume Carole, la patronne, qui propose évidemment des dégustations de son champagne.

Tous les jours. 103 rue Émile Morlot, coup de téléphone de rigueur : 06 71 84 19 23



CHARLY-SUR-MARNE

Une cabane au milieu des vignes

Le champagne Alain Bedel, aux portes de la Seine-et-Marne, est installé sur les coteaux de Porteron depuis trois générations. Banal, direz-vous. Mais ce qui mérite un coup d'oeil, c'est la loge de vigne que la famille, pas peu fière, a su préserver, comme suspendue au temps. Ces abris d'antan pour outils, hommes et chevaux ont en effet pratiquement disparu avec l'avènement des moteurs. Plusieurs événements sont organisés par les vignerons durant l'année (marche, pique-nique, portes ouvertes).

20 route des Coteaux Grand Porteron,
06 13 28 25 82





BONNEIL

Admirer la vue...

C'est parti pour une rando de 14 km, au départ d'Azy-sur-Marne. Empruntez le chemin qui monte à travers Bonneil et découvrez un panorama d'enfer, notamment sur "la ceinture" entourant les vignes à perte de vue. Après avoir gravi le Mont Bonneil, baladez-vous dans le vignoble champenois jusqu'à l'Abbatiale d'Essômes (et son lavoir rendant hommage aux fables de La Fontaine), puis revenez vers votre lieu de départ en longeant les courbes de la Marne. "Superbe randonnée qui alterne coteaux champenois, patrimoine, espaces boisés et les rives de la Marne. Faite en 3h45". ("Le Mont Bonneil et le vignoble champenois", sur le site Viso Rando).

Et arroser ça !



Non loin de là, à Bonneil, Emmanuel et Ana vous ouvrent les portes du champagne Boucant-Thierry. Passage obligé par le pressoir, la cuverie, l'espace de stockage, et dégustation surprenante de vins clairs en sortie de cuve sont prévus. Goûter raffiné autour d'une coupe, initiation à l'œnologie, visite du vignoble en Land Rover ou pique-nique au cœur des vignes sont à envisager.

10 route de Crogis, 06 63 76 13 68, réservation en ligne sur : www.lestyle-eb.net

"Nous sommes au sud de Château-Thierry, dans la vallée du Dolloir, sur un territoire à découvrir à travers sept randonnées"



BOL D'AIR

"Nous sommes au sud de Château-Thierry, dans la vallée du Dolloir, sur un territoire à découvrir à travers sept randonnées : à pied, à cheval, en attelage et même en voiture ancienne. De l'église de Viffort (et ses exceptionnelles poutres sculptées) au musée de la Victoire des Caquerêts à Essiges (en souvenir de Napoléon en 1814) en passant par le chêne remarquable planté au XVII^e siècle à Rozoy-Bellevalle, vous cheminerez entre ruisseaux, champs cultivés, prairies et bien évidemment vignes de champagne. L'association de la Vallée du Dolloir veille à la valorisation du terroir et des paysages."

SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE DE VOTRE RÉGION !

INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER ECO

FLASHEZ MOI



L'union



L'Ardennais



L'Éclair



PAUSE EN HAUTE-MARNE

Le département 52 n'est pas en reste en matière de champagne et recèle, lui aussi, quelques secrets sur l'aire d'appellation. Situés à la frontière de l'Aube, les villages d'Argentolles, Colombey-les-Deux-Églises et Rizaucourt figurent parmi les étapes de la Route Touristique, dans le prolongement de la côte des Bar. Vous pourrez y déguster le breuvage réalisé à partir des cépages pinot noir (c'est celui qui domine ici), pinot meunier et chardonnay, au cours d'une visite guidée par l'un des vignerons du secteur – soit environ 80 hectares de vignoble au total.



COLOMBEY-LES-DEUX-ÉGLISES

Un wagon-foudre monumental

Sylvie et Christian Peligri, producteurs récoltants manipulateurs (RM) vous accueillent et vous offrent une visite gratuite de leur cave suivie d'une dégustation de leur champagne. Vous pourrez découvrir à la fin de la séance, outre les vieux outils utilisés par les parents vignerons, un magnifique "wagon-foudre" d'une contenance de 18 000 litres (24 000 bouteilles !) ayant servi autrefois au transport du vin par voie de chemin de fer. Accueil des groupes et des camping-caristes. 60 Route Départementale 619, 03 25 01 52 74



**Camping-cars
Caravanes Fourgons
Vans neufs ou d'occasion**



PONT-À-BAR - 08160 DOM-LE-MESNIL - ☎ 03 24 54 51 46
www.centre-caravanning-est.com - contact@centre-caravanning-est.com

2000838226VD

ARGENTOLLES

Dans le cellier Saint-Vincent, un musée

C'est le point d'accueil de la route touristique du Champagne : un caveau de dégustation de caractère à quelques kilomètres de Colombey, dans l'ancien lavoir d'Argentolles. Exposition permanente de vieux outils du vigneron, vidéo projetée autour de l'univers du Champagne, présentation des cuvées de Godin-Schuester, Hudelet, Mocquart-Esmard et Daubanton et visite par l'un des vignerons.

Tarif : 4 €. Place de la mairie, 03 25 02 58 05



MAIS ENCORE...

Le vin tranquille de la Haute-Marne



Il n'y a pas que le champagne au pays du Langres. Il y a le vin tranquille, aussi, jouissant d'une IGP (indication géographique protégée, anciennement "vin de pays") depuis 2000, sans pour autant chercher à concurrencer ses voisins de Bourgogne, d'Alsace ou de Champagne. Élevé sur un climat semi-continental, des sols calcaires ou argilo-gréseux, le vin rouge à base de pinot noir présente une belle robe grenat et des arômes primaires de fruits rouges (cerise) et d'épices. Parfait sur un gibier, il pourra attendre deux années en cave avant d'être dégusté. Il existe aussi un Haute-Marne rosé et un blanc chardonnay, très typé, à la robe jaune pâle et aux notes d'agrumes.



Langres au champagne

En sillonnant la campagne verdoyante de Haute-Marne, le visiteur découvre de vastes pâturages, témoins d'une production laitière abondante. Depuis 1991, l'AOC Langres reconnaît ainsi un savoir-faire datant du XVIII^e siècle au moins. C'est un fromage au lait de vache, à pâte molle et croûte lavée, au caractère lactique dominant. Sa pâte fine et fondante ne coule pas et il est parfois affiné au marc de Champagne ou de Bourgogne, ce qui renforce son caractère. Mieux encore : le Langres n'étant jamais retourné, une petite cuvette (ou fontaine) se forme sur le dessus du fromage, se prêtant à merveille à une nouvelle forme de dégustation : quelques gouttes de Champagne peuvent y être versées avant de savourer. Plusieurs fromageries se visitent dans le département.

RECETTE



Langres flambé au marc de champagne

- Choisir un fromage de Langres affiné, un peu sec.
- Accentuer au pouce le creux caractéristique du fromage, mettre dans un plat à rebords, puis au four (cinq minutes à 60° pour le faire tiédir, puis cinq minutes à 150°). Le Langres va s'affaisser.
- Pendant ce temps, chauffer légèrement le marc dans une casserole sur feu vif (attention, pas d'ébullition, sinon pas flambage).
- Sortir le Langres du four, arroser le de marc et flamber, puis arroser encore.
- Servir avec du pain, une salade de mâche ou de jeunes pissenlits.

JE SUIS DANS L'AUBE

Au sud de la Champagne et à seulement 1h30 de Paris, l'Aube compte parmi les quatre grands terroirs de production du champagne. Un quart du vignoble, sur la Côte des Bar, contribue avec excellence au rayonnement du nectar. Sur 220 kilomètres de route touristique, les 63 communes de l'appellation, dont la médiévale Bar-sur-Seine, la commerciale Bar-sur-Aube, les prolifiques Riceys ou la culturelle Essoyes, sont parsemées d'une cinquantaine de caves qui vous ouvrent leurs portes. L'Aube est la terre du pinot noir, des reliefs vallonnés et des étendues de vignes (8 000 hectares au total), entre forêts, plateaux et rivières authentiques.

Plus au nord, dans le prolongement des coteaux du Sézannais, le vignoble de Villenauxe-la-Grande se laisse également découvrir (notamment auprès de la famille Oudard, dont l'aïeul Frère Oudard avait Dom Pérignon pour supérieur), ainsi que la colline de Montgueux, près de Troyes.

La capitale de la Champagne garde bien en mémoire la richesse commerciale de ses foires médiévales, et même un troublant souvenir : le plan de son centre historique est en forme caractéristique de bouchon de champagne. Avec les vignes de Montgueux, perchées sur leur colline à 10 km de Troyes (19 vignerons s'y partagent un terroir de chardonnay élogieusement surnommé le "Montrachet de la Champagne"), le paysage est un heureux présage, qui se déguste encore aujourd'hui au gré des terrasses et des maisons à pans de bois.



CHAMPAGNE



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons



*Nos champagnes sont
l'expression du terroir
de la Côte des Bar.
Ils reflètent les talents
et la passion qui animent
tous les hommes
de la Maison.*



Visitez notre Maison et dégustez nos champagnes

11, rue du Pressoir - 10 110 VILLE-sur-ARCE - 03 25 38 30 70 - www.chassenay.com

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



ARRENTIÈRES



CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

Toute la richesse d'un terroir

Un domaine familial depuis 1862 où Anne-Laure et Marie-Eve Beerens et Olivier Desfosse y apportent passion et haute technicité pour des cuvées élégantes reflétant toutes les expressions de la Côte des Bar. Visite guidée, dégustation et déjeuner au domaine.

37 rue Blanche - 03 25 27 11 88
www.champagnebeerens.com



CHAMPAGNE BOULACHIN-CHAPUT

Une fratrie vous accueille

Emmanuel et Geoffrey, férus d'environnement et 8ème génération du nom depuis 1799, proposent aux visiteurs toutes les étapes de fabrication du divin nectar. Visite guidée & dégustation.

21 rue Michelot - 03 25 27 27 13
www.champagneboulachinchaput.fr

ARSONVAL



CHAMPAGNE NICOLO ET PARADIS

Fiers de notre vignoble soigné

David et Agnès vous accueillent dans un splendide manoir napoléonien du XIX^e pour tout savoir sur le champagne. Vos enfants y seront également les bienvenus (air de jeux dédiée). Visite guidée & dégustation.

6 rue du Désert - 03 25 27 30 57
www.champagne-nicolo-paradis.fr

BALNOT-SUR-LAIGNES



CHAMPAGNE GREMILLET

Partenaire de tous vos succès

Conçu en 2013 par J-M Gremillet, le Clos Rocher, fleuron de la maison, est une cuvée vendangée de nuit. Domaine original avec son immense arborétum, sa nuit dans une bulle et son déjeuner en cadole proposés aux visiteurs. Visite guidée & dégustation.

Rue Envers de Valeine - 03 25 29 37 91
www.champagne-gremillet.fr

BAR-SUR-SEINE



CHAMPAGNE DEVAUX

Un lieu unique : le Manoir

Abrité dans un manoir du XVIII^e, le Champagne Devaux propose un parcours oenodivertissant sur l'élaboration du Champagne : ateliers thématiques, kayak et champagne. Visite guidée & dégustation.

Domaine de Villeneuve - 03 25 38 30 65
www.champagne-devaux.fr



CHAMPAGNE DOMAINE LA BORDERIE

Une maison à visage humain

Otilie, Jean-Louis, Marie et Simon Normand seront vos hôtes dans une bâtisse aérienne et contemporaine. Deux gîtes de groupes pour appréhender la préservation de la biodiversité et le respect exigé par un vin d'excellence. Visite guidée & dégustation.

Chemin de la Ferme de la Folie - 09 67 45 17 73
www.champagne-domaine-la-borderie.fr

BAROVILLE



CHAMPAGNE DE BARFONTARC

Passion, innovation et multi-facettes

Cette cave est une alliance modernité/tradition. En passant par un espace d'accueil convivial et lumineux, vous découvrirez les équipements de pointe en cuverie ainsi que tout sur l'élaboration du Champagne. Visite, dégustation et pique-niques.

18, route de Bar-sur-Aube - 03 25 27 07 09
www.champagne-barfontarc.com

BAROVILLE



CHAMPAGNE PHILIPPE FOURRIER

5 générations de tradition

Cuvées millésimées, vieilles en fût de chêne, telle est la gamme de champagne diversifiée dont l'ensemble du processus est effectuée à la propriété pour un suivi constant de la grappe au produit final. Visite guidée & dégustation.

39 rue de Bar-sur-Aube - 03 25 27 13 44
www.champagne-fourrier.com

BLIGNY



CHAMPAGNE DEMILLY DE BAERE

Le respect des arômes naturels

Installé sur le site d'un ancien château fort, les champagnes y sont concoctés depuis 1978 suivant des méthodes naturelles pour conserver un large panel d'arômes. Visite guidée & dégustation.

Domaine de la Verrerie - Rue du Château
03 25 27 44 81
www.champagne-demillydebaere.fr



CHAMPAGNE MOUTAUX

Privilégier la tradition champenoise

Une jolie maison de pierres typiques au sein de laquelle la démarche environnementale est privilégiée par des vignerons qui y bannissent toute forme de pesticides. Visite guidée & dégustation.

2 rue des Ponts - 03 25 27 40 25
www.champagne-moutaux.com



Préparez
votre séjour
dans l'Aube

Du côté de Bar-sur-Aube



En pique-nique

Les vignerons du champagne de Barfontarc vous attendent pour un charmant pique-nique dressé dans les vignes (précédé d'une visite des installations) avec repas froid, champagne, nappe et couverts (existe aussi en version privilégiée et porcelaine). Une balade dans le vignoble, agrémentée d'explications sur le terroir, est également possible avec dégustation de cinq cuvées, ainsi qu'une initiation œnologique dans un espace d'accueil vitré avec vue sur le vignoble. Expérience "vendangeur d'un jour" en septembre. Pique-nique : 30/45 €. Balade : 25 €.

18 route de Bar-sur-Aube à Baroville, 03 25 27 07 09

En tracteur

Pour vivre une expérience hors du commun, direction Colombé-le-Sec et le champagne Soret-Devaux. L'histoire de ce vignoble se découvre en effet à bord du "Trak-Tour" (remorque aménagée derrière un tracteur), pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes. Travail des vignes au gré des saisons, mémoire du village... Pour info : la "balade des Rochottes" tient son nom de l'une des premières vignes familiales.

15 € par personne (plus de 12 ans),

1 rue de Rizaucourt, 03 25 27 12 55



© Olivier Frajman



Un haut-lieu de l'histoire cistercienne
et viticole à (re)découvrir !

LE CELLIER Restaurant

 03 25 27 52 89
cellier10200@orange.fr



2A Rue du Petit Clairvaux
10200 BAR-SUR-AUBE



La Coop' qui détonne

Figure emblématique de l'histoire du vignoble au XX^e siècle et de la défense de l'appellation dans l'Aube, la coopérative Gaston Cheq, à Meurville, s'engage encore pour son territoire. Elle fédère 80 familles de vigneronnes de la vallée du Landion et propose nombre d'activités œnotouristiques pour tous : dégustation de vins clairs, randonnées naturalistes commentées ou visites libres.

Route de Bergères, 03 25 27 41 15

ALL INCLUSIVE

Proposée par la structure ŒnoSphères, cette journée (ou deux) à la découverte de la Champagne et de son style cistercien débute par une sensibilisation au vignoble auboisi : géographie, histoire, cépages... S'ensuit la visite de la maison Drappier et ses époustouflantes caves datant du XII^e siècle, la découverte de l'Abbaye de Clairvaux et de son ancien cellier, et autres pauses déjeuner et dégustations.

ŒnoSphères : 06 59 42 54 90

Vendanger



Plusieurs vigneronnes jouent le jeu de l'immersion. Quel meilleur jour, en effet, que celui de la récolte pour découvrir l'univers du champagne ? Les participants sont accueillis au domaine et se laissent conter l'histoire de la maison avant de passer à la pratique. Muni d'un sécateur et de documentation, le vendangeur éphémère entreprend sa cueillette et finira sa journée, après avoir bien coupé le raisin, avec une coupe à la main.

Renseignements à l'Office de tourisme de la côte des Bar.

Tarif de 12 à 55 €

OSER
RÊVER

CHAMPAGNE
GREMILLET

#champagnegremillet

10110 Balnot-sur-Laignes
Tél. 03 25 29 37 91
info@champagnegremillet.fr



CELLES-SUR-OURCE



CHAMPAGNE BENOIT TASSIN

Des vigneron récoltants-manipulants

Dès 1930, la famille Tassin décide de champagner elle-même sa récolte, précurseur du rosé de cuvaison avec de subtiles techniques toujours utilisées de nos jours. Visite guidée, dégustation & Musée des bouteilles anciennes.

2 rue de l'Église - 03 25 38 52 27
www.champagne-benoit-tassin.com



CHAMPAGNE CHEURLIN DANGIN

La passion du partage

Habitué des tables de Paul Bocuse, des ambassades ou du Crazy Horse, ce champagne touche tous les publics par sa palette d'arômes, son authenticité et son côté festif. Visite guidée & dégustation.

17 Grande-Rue - 03 25 38 50 26
www.cheurlin-dangin.fr



CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN

Cultiver l'esprit maison

Jean-Pierre, 4^e génération de la famille Vézien et sa femme Marie-Josée transmettent aux visiteurs leur passion du champagne issu de leur héritage familial. S'y rajoutent lors des « Echappées by Marcel Vézien » des activités telles que rando, kayak ou paddle. Visite guidée & dégustation.

68 Grande-Rue - 03 25 38 50 22
www.champagne-vezien.com

CELLES-SUR-OURCE



CHAMPAGNE RICHARD CHEURLIN

Enthousiasme et tradition

La famille Cheurlin recherche dans chaque parcelle le goût authentique du raisin tout en y privilégiant le respect de l'environnement. Visite guidée & dégustation.

16 rue des Huguenots - 03 25 38 55 04
www.champagne-cheurlin.com

CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE



CHAMPAGNE R. DUMONT & FILS L'EMPREINTE DES FÉES

Une virée dans les galipes

Quoi de mieux qu'une dégustation au cours d'un parcours pédagogique dans les vignes pour se familiariser avec le vignoble ? Il est aussi proposé aux visiteurs des activités autour de la truffe, des sorties nocturnes et un pique-nique vigneron. Visite guidée & dégustation.

Rue de champagne - 03 25 27 45 95
www.champagnedumont.fr

COLOMBÉ-LE-SEC



CHAMPAGNE CHARLES CLÉMENT

Le champagne double C

Depuis 60 ans, les pionniers de la Coop' et leurs descendants n'ont eu de cesse d'accroître les surfaces cultivables et de moderniser l'outil de production. Visite guidée & dégustation.

33 rue Saint-Antoine - 03 25 92 50 71
www.champagne-charles-clement.fr



CHAMPAGNE CHRISTOPHE

Passion d'un savoir-faire

Attaché à son terroir et à son patrimoine depuis 3 générations, Christophe exploite avec grand soin ses parcelles de Chardonnay et de Pinot Noir. Visite guidée & dégustation.

16 rue Saint-Antoine - 03 25 27 18 38
www.champagne-christophe.com

COLOMBÉ-LE-SEC



CHAMPAGNE MONIAL

L'âme du vigneron

Véritable voyage dans le temps, la visite du domaine transporte les amateurs de champagne au temps des Cisterciens. Visite guidée & dégustation + gîte.

Le Cellier Aux Moines
03 25 27 02 04 - www.monial.net



CHAMPAGNE SORET-DEVAUX

Le terroir en héritage

Depuis 1900, les générations de vignerons de cette famille ont transmis l'attachement profond à la terre, la valeur du travail, le savoir-faire et la fierté d'être champenois. Visite guidée, dégustation, ballade et gîte des Rochottes.

1 rue de Rizaucourt - 03 25 27 12 55
champagne.soret-devaux@orange.fr
www.champagnesoretdevaux.com



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Un soin apporté à chaque bouteille

Vignerons indépendants depuis toujours, cette cave est maintenant équipée d'un matériel nouvelle génération pour la vinification et pour la culture de la vigne. Visite guidée & dégustation + balades et gîte.

71 Grande-Rue - 03 25 27 02 07
www.champagne-viot.com





COURTERON



CHAMPAGNE COTTET-DUBREUIL

Une succession au féminin

Issus d'une longue lignée vigneronne, Claudie et Alain ont laissé la main à leur fille Claire. Attachée à la biodiversité, elle oriente le domaine vers une viticulture durable et modernisée. Visite guidée & dégustation.

49 Grande-Rue - 03 25 38 23 24
cottet-dubreuil.com

FONTETTE



CHAMPAGNE CRISTIAN SENEZ

La fierté d'un héritage

Il y a 40 ans, Cristian Senez, ouvrier agricole, se lance le défi de créer sa propre entreprise. Aujourd'hui, cette cave produit plus de 400 000 bouteilles sur 21 ha de vignes. Visite guidée & dégustation.

6 Grande-Rue - 03 25 29 60 62
www.champagne-senez.com

GYÉ-SUR-SEINE



CHAMPAGNE FLUTEAU

Reffet de vigneron

Le savoir-faire, hérité de leurs ancêtres depuis 1935, s'est adapté au fil des ans à la modernité dans le respect absolu des plantes et du sol. Visite guidée & dégustation.

5 rue de La Nation - 03 25 38 20 02
www.champagnefluteau.com

LES RICEYS



CHAMPAGNE DIDIER GOUSSARD

Généralisations vigneronnes

Fière de son terroir, la famille Goussard s'est engagée dans une viticulture durable pour une production de haute qualité. Visite guidée & dégustation.

69 rue du Général de Gaulle - 03 25 38 65 25
www.champagnedidiergoussard.com



CHAMPAGNE FLEURY

L'art d'être naturel

L'amour de la terre est indéniablement dans les gènes de la famille Fleury. En 1992, Jean-Pierre Fleury et ses 3 enfants convertissent tout leur vignoble en biodynamie. Visite guidée, dégustation, sensibilisation à la biodynamie.

43 Grande-Rue - 03 25 38 20 28
www.champagne-fleury.fr

FONTETTE



CHAMPAGNE CHARLES COLLIN

La recherche de la perfection

Fondée en 1952, cette cave assure la totalité des opérations, des vendanges à la maison jusqu'au départ des bouteilles vers ses clients. Visite guidée & dégustation.

27 rue Des Pressoirs - 03 25 38 31 00
champagne-charles-collin.com

CHAMPAGNE JEAN JOSSELIN

La convivialité en ADN

L'aventure familiale commence en 1854. Aujourd'hui, la famille Josselin reçoit toujours ses invités en bord de Seine pour leur faire découvrir son champagne et sa caverie dernier cri. Visite guidée, dégustation & kayak.

14 rue des Vannes - 03 25 38 21 48
www.champagnejeanjosseil.fr

LANDREVILLE



CHAMPAGNE RENÉ JOLLY

Découvrez l'histoire champenoise

La visite proposée offre la découverte, dans l'ordre naturel, des différentes étapes de production autour d'une maison qui date de 1730. Visite guidée & dégustation.

10 rue de la gare - 03 25 38 50 91
www.jollychamp.com



CHAMPAGNE JACQUES DEFRANCE

La tradition avec style

Depuis 4 générations, les Defrance apprivoisent leurs vignes afin d'en tirer le meilleur pour son champagne et son Rosé des Riceys. Visite guidée & dégustation.

28 rue de La Plante - 03 25 29 32 20
www.champagnejacquesdefrance.fr



CHAMPAGNE JEAN-JACQUES LAMOUREUX

Passion œnologie

Chaque bouteille porte fièrement une double signature : celle de son vigneron et de son terroir. Visite guidée & dégustation.

27 rue du Général de Gaulle - 03 25 29 11 55
www.champagne-jeanjacques-lamoureux.com



Préparez
votre séjour
dans l'Aube

Du côté de Bar-sur-Seine



À la Belle Etoile



500 000 bouteilles sortent chaque année des cuves du champagne Gremillet, à Balnot-sur-Laignes. Une visite originale permet de découvrir toutes les étapes de son élaboration, mais également le clos, la cadole (ou loge de vigne), et les 82 conifères de l'arboretum de Vaucelles. Attendant au clos Rocher, justement, lieu des meilleures cuvées, une bulle idyllique et confortable abritera votre nuit romantique, au pied d'un sequoia avec vue sur les vignes. Deux autres bulles sont situées dans le parc du château de Montabert, avec possibilité de dîner en duo.

La Route des Bulles, dès 180 € la nuit, dîner à 75 €.

Rue Envers de Valeine, 03 25 29 37 91

Dégustations atypiques



La dégustation de trois cuvées (brut, rosé et millésimé) se fait à l'aveugle au sein de l'une des plus belles coopératives du vignoble : celle de la maison Devaux à Bar-sur-Seine. Fondée en 1846 et transmise il y a plus de trente ans à des familles de vignerons, la cave utilise toujours des foudres en chêne pour faire vieillir ses vins, dans un somptueux manoir du XVIII^e siècle au cœur d'un parc longé par la Seine. Pour mieux découvrir la subtilité des arômes du champagne, des ateliers dégustation sont proposés autour de la complicité du fromage et du champagne, tout comme celle, insolite, du chocolat.

De 39 à 43 € par personne.

Hameau de Villeneuve, 03 25 38 63 85



Couler à flot

Pour une évasion guidée en canoë sur la Seine, les vignerons de la maison Devaux vous raviront.

"Devaux au fil de l'eau" : 51€/pers.

Réservation 48h à l'avance,
du jeudi au samedi.



27, rue des Pressoirs 10300 FONTIETTE - 03 25 38 31 00 - info@champagne-charlé-collin.com - www.champagne-charlé-collin.com

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



À VTT SANS EFFORT



Entre avril et septembre, partez en randonnée guidée dans le vignoble du champagne Richardot, à Loches-sur-Ource, sur la selle d'un VTT électrique. Suivront la visite des caves (les outils des ancêtres jouxtant, par exemple, cette compression contemporaine de capsules "à la César") ainsi qu'une dégustation. Un déjeuner sous forme de pique-nique ou dans un restaurant pourra compléter la balade.

35 € par personne (70€ avec repas)

Rue René Quinton, 03 25 29 71 20



Le vignoble en segway...

Le champagne Rémy Massin œuvre depuis 5 générations autour d'une viticulture sans herbicide et dans le respect des équilibres écologiques. Il est possible de découvrir les paysages vallonnés de Ville-sur-Arce au cours d'une balade d'1h30 en segway. Vous pourrez également assister à une démonstration de dégorgement à la volée, avant de déguster le champagne assorti d'une collation conviviale. Dégustation de vins clairs également proposée.

De 6 à 12 personnes, 35€ par personne.

34 grande rue, 03 25 38 74 09



... ou du yoga, si vous préférez

Depuis le domaine Rémy Massin, un court chemin vous mènera au milieu du vignoble. Charline, professeure de yoga et naturopathe, vous y attendra pour une séance entre vignes et forêt, non sans quelques bulles à partager.

Entre 6 et 12 personnes, durée : 2h30. 40 € par personne.



LES RICEYS



CHAMPAGNE JOFFREY

Toute la richesse d'un terroir

Depuis 1675, c'est la 14^e génération qui met son point d'honneur à produire des cuvées à la fois harmonieuses, équilibrées et subtiles. Visite guidée, dégustation, Hôtel-restaurant le Marius.

2 place de L'Eglise - 03 25 29 99 71
www.champagne-joffrey.fr



CHAMPAGNE MARQUIS DE POMEREUIL

Élégance et caractère

55 vignerons conduisent leur vignoble avec maîtrise et professionnalisme pour une production annuelle de 80 000 flacons.

3-5 route de Gye - 03 25 29 32 24
<http://www.champagne-marquisdepomereuil.fr>



CHAMPAGNE MOREL

Le Rosé des Riceys à l'honneur

Dans son caveau du XVII^e, la famille possède une vinothèque de ses cuvées produites depuis près de 70 ans. Visite & dégustation.

93 rue du Général de Gaulle - 03 25 29 10 88
champagnemorel.com

LES RICEYS



CHAMPAGNE MORIZE PÈRE ET FILS

Des caves uniques dans l'Aube

D'exceptionnelles caves des 11^e et 12^e abritent les cuvées passionnément élaborées par la famille Morize depuis 3 générations. Visite guidée & dégustation.

122 rue du Général de Gaulle - 03 25 29 30 02
www.champagnemorize.com



CHAMPAGNE PASCAL WALCZAK

Qualité – terroir – environnement

Pari réussi pour Pascal Walczak qui rêve de créer son entreprise en 1973. Aujourd'hui, le domaine compte 10 ha de vignobles. Visite guidée & dégustation.

7 rue de La Presle - 03 25 29 39 85
www.champagne-walczak.fr

LOCHES-SUR-OURCE



CHAMPAGNE AMYOT

Récoltant-manipulant depuis 1930

Très soucieux de l'empreinte écologique, toutes les parcelles de la famille Amyot sont exploitées en culture raisonnée. Visite guidée, dégustation, randonnée pique-nique BBQ dans les vignes.

32 rue René-Quinton - 03 25 29 63 19
www.champagne-amyot.com



CHAMPAGNE RICHARDOT

Un trio pétillant

Jean-Paul, sa femme Isabelle et sa sœur Cécile forment un trio souriant qui séduira tous les visiteurs par leur professionnalisme et leur convivialité. Visite guidée, dégustation, randonnée dans le vignoble en VTT électrique.

38 rue René-Quinton - 03 25 29 71 20
www.champagne-richardot.com

MEURVILLE



CHAMPAGNE GASTON CHEQ

Une bulle au cœur des vignes

Cette cave est en fait la Coopérative des Coteaux du Landion, regroupant 80 vignerons indépendants. Elle offre une superbe vue panoramique sur les vignobles. Visite guidée, dégustation, balade libre ou commentée dans les vignes.

Route de Bergères - 03 25 27 41 15
www.champagne-gaston-cheq.com



CHAMPAGNE LAURENT ETIENNE

Une histoire de famille

Elle est composée des parents et de leurs fils qui sont récoltants-manipulants depuis plusieurs générations ayant pour démarche une culture raisonnée et sélective. Visite guidée, dégustation, gîte.

2 route de Bligny - 03 25 27 41 53
www.champagne-laurent-etienne.com

MONTGUEUX



CHAMPAGNE OLIVIER LASSAIGNE

Faites que votre vie pétille de rêves

Né avec les nouvelles générations, le choix de cette cave s'est fait en pratiquant la viticulture la plus saine possible à ses yeux. Respecter la nature et la terre c'est essentiel pour elle. Visite guidée & dégustation.

4 chemin Des Haies - 03 25 75 49 48
www.champagne-olivier-lassaigne.fr



Préparez
votre séjour
dans l'Aube



NEUVILLE-SUR-SEINE



CHAMPAGNE CLÉRAMBAULT

La passion de l'excellence

Le champagne Clérambault exprime à travers toutes ses cuvées force, richesse, subtilité, élégance et équilibre. Il a du corps, de l'esprit et même... une âme ! Visite guidée, dégustation & promenade dans les vignes.

122 Grande-Rue - 03 25 38 38 60
www.champagne-clerambault.fr



CHAMPAGNE PRIÉ

Complice de vos émotions

Evadez-vous avec vos proches ou lors d'événements qui resteront mémorables, l'univers du domaine Prié vous ouvre ses portes. Bienvenue chez nous. Visite guidée, dégustation.

108 Grande-Rue - 03 25 38 21 51
www.champagne-prie.com

NOÉ-LES-MALLET



CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT

Le champagne en art de vivre

Quand la famille Joly décide de créer sa propre maison en 1973, quoi de plus naturel que de la dédier à son aïeule Ernestine Doussot ? Aujourd'hui, la tradition perdure toujours dans la convivialité et le partage. Visite guidée, dégustation, promenade dans les vignes et journée vendanges.

1 rue de Chatet - 03 25 29 60 61
www.champagneveuve Doussot.com

POLISY



CHAMPAGNE FRANÇOIS BROSOLETTTE

La passion du terroir et de la vinification

La famille Brosolette suit à la lettre l'héritage familial en y apportant sa personnalité. A ne pas manquer, le caveau où sont présentées les nombreuses récompenses obtenues. Visite guidée, dégustation.

42 Grande-Rue - 03 25 38 57 17
www.champagne-francois-brossolette.com

SPOY



CHAMPAGNE BINON-COQUARD

L'esprit champagne

Cette cave élabore des cuvées à partir des assemblages les plus fins de ses parcelles. Tout est réalisé sur place, du travail des vignes à la vinification en passant par la commercialisation en alliant modernité et respect des traditions ancestrales. Visite guidée, dégustation & promenade dans les vignes.

6 rue de La Fontaine - 03 25 27 41 82
www.champagne-binoncoquard.fr

URVILLE



CHAMPAGNE DRAPPIER

La défense d'un terroir

De splendides caves cisterciennes du XIIème abritent la passion du champagne de la famille Drappier de génération en génération. Couronné « Green Personality of the Year » par le magazine Drink Business, Michel Drappier voit sa démarche environnementale reconnue et certifiée. Autre singularité, la maison Drappier pratique l'art délicat du gros flacottage. Visite guidée, dégustation & promenade dans les vignes.

Rue des Vignes - 03 25 27 40 15
www.champagne-drappier.com

VILLE-SUR-ARCE



CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

Tradition, modernité et convivialité

Née en 1956, cette coopérative qui regroupe plus de 130 familles, respire le vrai, l'authentique mais aussi le goût du modernisme avec des installations high-tech et ultra-performantes. Visite guidée, dégustation.

11 rue du Pressoir - 03 25 38 30 70
www.chassenay.com

VILLE-SUR-ARCE



CHAMPAGNE RÉMY MASSIN & FILS

Entre gastronomie et culture

Fruit d'une passion d'artisans vigneronniers depuis 5 générations, cette cave met aussi l'accent sur une multitude d'activités pour permettre au public la découverte des milles et une facette du champagne. Visite guidée, dégustation, promenade dans les vignes & pique-niques.

34 Grande-Rue - 03 25 38 74 09
www.champagne-massin.com

VILLENAUXE-LA-GRANDE



CHAMPAGNE FRANÇOIS OUDARD

Le respect du terroir

Pressoir, domaine, cuverie, tout est ouvert à la visite. Expérience inoubliable : la dégustation du champagne à bord d'une mongolfière, vue époustouflante sur les vignobles. Et pour terminer, une petite pause dans le restaurant de cette famille : le Flaubert, en hommage au célèbre écrivain qui passait ses vacances dans les environs. Visite guidée, dégustation & journée vendanges.

20 avenue de La Gare - 03 25 29 39 85
www.restaurantleflaubert.com

VIVIERS-SUR-ARTAUT



CHAMPAGNE ROBERT GRANDPIERRE

L'originalité dans l'authenticité

Depuis 1705, cette famille vigneronne cultive une approche sans cesse en réflexion : respect de la tradition conjugué à une innovation créative. Tout est axé sur le respect de l'environnement pour des cuvées originales et authentiques. Visite guidée, dégustation et chambre d'hôte.

Allée du Prieuré - 03 25 29 63 22
prieuredeviverie.fr



Préparez
votre séjour
dans l'Aube

Vigneron d'un jour

Jean-Pierre Vézien, grand-maître de la commanderie du Saulte Bouchon et très actif dans l'organisation d'événements viticoles, propose des "Échappées" débutant de bon matin par un café. Ensuite : immersion en cave ou dans les vignes (taille, plantation, palissage, vendange ou assemblage...). À vélo, à pied ou en canoë, après une séance de paddle ou de yoga, vous regagnerez l'exploitation pour conclure la journée en dégustant les cuvées.

Entre 50 et 100 €. 68 grande rue
à Celles-sur-Ource, 03 25 38 50 22.



Enigmatique lieu d'histoire

Surplombant le village de Viviers-Sur-Artaut, l'ancien Prieuré bénédictin de Viverie, datant de 1180, renaît depuis 2002 sous l'impulsion de Vincent Grandpierre, vigneron depuis 12 générations. Découvrez ce lieu emblématique, entre architecture contemporaine et caves médiévales, avec circuit de visite, expositions artistiques et chambre d'hôte de charme dans un lieu mémorable.

Prieuré du champagne Robert Grandpierre, 03 25 29 63 22




MARCEL VÉZIE
CHAMPAGNE
- À CELLES-SUR-OURCE -

Les Échappées
by Marcel Vézien

DE MARS À OCTOBRE
Un vendredi par mois, devenez Vigneron !

INFORMATIONS

www.champagne-vezien.com
› Rubrique « Actualités »



contact@champagne-vezien.com
+33 (0) 3 25 38 50 22

68, Grande-Rue, F - 10110 CELLES-SUR-OURCE



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

Les vignes vues du ciel



Champagne Air Show propose des survols du vignoble à bord d'une montgolfière. Une flûte de champagne sera savourée à l'arrivée, et un dîner à bord de la nacelle est envisageable.

Durée totale : 3h, dont 1h de vol. Tarifs : 325 € pour 2, 525 € pour 3. 06 81 47 48 97



L'aéroclub de la côte des Bar, à Celles-sur-Ource, organise des vols en compagnie d'un pilote-vigneron qui décryptera pour vous les coteaux derrière les vitres du cockpit. Le baptême dure 30 minutes. 40€/personne. 06 08 47 65 60

Instant Célébrités

Impérial

Le musée Napoléon à Brienne-le-Château est le partenaire privilégié d'une cuvée blanc de blancs spéciale, élaborée par le champagne Nicolo & Paradis. Avec son étiquette à l'effigie de Napoléon, la bouteille est un clin d'œil au manoir du domaine, datant de la même époque. La maison produit aussi des bières.

6 rue du Désert à Arsonval. 03 25 27 30 57

Poétique

Essoyes, petite Cité de Caractère traversée par l'Ource, nous conduit sur les pas d'Auguste Renoir, sa femme (originaire du pays) et leurs enfants. Le centre culturel, la maison et l'atelier du peintre se visitent, mais pas seulement. Depuis toujours, œnologues et vigneron s'imprègnent de l'image du peintre et de sa palette de couleurs pour décrire la magie des assemblages champenois. Élégance, rondeur, complexité, séduction, harmonie... Les maisons Christian Senez, Barfontarc, Charles Collin ou encore Drappier ont ainsi créé leur cuvée picturale.

Espace du Côté des Renoir : 03 25 29 10 94



Récoltant-manipulant depuis 1930, nous prenons soin de perpétuer l'héritage familial et prenons plaisir à partager notre métier :

RANDONNÉES PIQUE-NIQUES

Embarquez-vous dans le vignoble de la Côte des Bar le temps d'une randonnée commentée et dégustez nos champagnes autour d'un barbecue ou d'un pique-nique champêtre !

VISITES DE CAVE

Découvrez les secrets de l'élaboration du champagne de l'arrivée des raisins au pressoir, au dégorgeage jusqu'à l'habillage des bouteilles.

DÉGUSTATIONS

Enfilez votre casquette de dégustateur et laissez-vous enivrer par les arômes de nos différentes cuvées.

Pour plus de renseignements et pour toute réservation, contactez-nous !

CHAMPAGNE AMYOT

32, rue René Quinton - 10110 LOCHES-SUR-OURCE - Tél. : 03 25 29 63 19
e-Mail : champagne.amyot@orange.fr - Site : www.champagne-amyot.com

Retrouvez-nous aussi sur Facebook, Instagram et LinkedIn !

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



À Troyes, la Champagne pétille...

En couple,
entre amis,
entre collègues,
**venez déguster
la Champagne
à la source !**

Plus d'infos sur troyeslachampagne.com



TROYES
La Champagne

Montgueux et Troyes



Parcours amoureux



Avis aux couples de tous temps et aux amoureux de tous lieux : ArtyBot est une solution numérique qui guide les visiteurs en ville en fonction de leurs envies. À Troyes, le parcours culturel permet d'arpenter la ville et surtout, de se connaître l'un l'autre. Un coach "conversationnel" lance des défis et des discussions à la découverte des ruelles, jardins et autres pépites du patrimoine architectural regorgeant de symboles amoureux.

www.artypot.fr

Troyes est bien la capitale de la Champagne, ainsi sacrée grâce à la richesse commerciale de ses foires médiévales. Avec les vignes de Montgueux situées à proximité, cette ville contemporaine est donc la digne héritière du passé, celui-là même qui a donné au cœur historique sa forme caractéristique de bouchon de champagne. Un heureux présage, qui se déguste encore aujourd'hui au gré des terrasses fourmillant entre deux maisons à pans de bois.



Domaine

La Noue des Rois ****

Son camping

Ouvert à l'année

- > Loisirs
- > Locations
- > Vente mobil home

Sa crêperie

Ouverte 7J/7 juillet/août

Hors saison du jeudi midi au dimanche soir et jours fériés

GRANDE TERRASSE

Domaine de La Noue des Rois - St-Hilaire-sous-Romilly
03 25 24 41 60 (camping) - 03 25 24 64 59 (crêperie)
www.lanouedesrois.com (Aube)

PISCINE COUVERTE ET CHAUFFÉE



La cave à visiter

Bienvenue dans le plus vieux monument du cœur de Troyes, faisant face à la cathédrale depuis le XII^e siècle et depuis devenu caviste. Des initiations à l'œnologie y sont régulièrement organisées, avec la présentation des meilleures cuvées de la côte des Bar. Mieux encore : dans l'atelier jouxtant le magasin, se trouve un alambic historique produisant toujours la Prunelle de Troyes (une liqueur de noyaux de prunelles, broyés et macérés dans l'alcool depuis 1840). Le breuvage a obtenu la médaille d'or à l'exposition universelle de Paris en 1900.

03 25 80 59 25



TROIS BARS OÙ BOIRE UN VERRE

- Dix vigneron de Celles-sur-Ource se sont associés en 2015 pour ouvrir un bar à champagne, "**chez Philippe**", dans le centre historique. Ambiance cosy garantie, 11 rue Champeaux
- **Chrysobulle**, 25 rue Urbain IV, est la boutique du champagne Prié, où déguster les cuvées et partager un apéritif entre amis. Divers objets liés au champagne sont en vente, et les étiquettes personnalisables.
- La boutique éphémère "**Adopte 1 Champagne**" est le fruit de l'association Cap'C pour promouvoir les terroirs de l'Aube. Dégustations thématiques, rencontre avec les vigneron, les artisans de bouche ou d'autres professionnels du vin sont au programme. 21 rue Claude Huez.



DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



Le vignoble des Riceys recèle une des plus grandes biodiversités de la Champagne

On découvre le village au bout de la vallée de la Laignes, aux confins de la Champagne et de la Bourgogne. C'est une terre de coteaux que les hommes, depuis des siècles, ont patiemment façonnée pour la vigne. Son histoire et son nom sont pluriels, sa renommée singulière : Les Riceys.

Sur les pentes les plus abruptes de la Champagne, le calcaire du Kimméridgien apporte aux Pinots Noirs des Riceys l'expression unique qui fait la réputation de ses 3 appellations : Champagne, Coteaux Champenois, et Rosé des Riceys. Le Domaine Alexandre Bonnet y donne naissance aux vins parmi les plus prisés de la Côte des Bar. Découvrez la slow life et le patrimoine des Riceys en séjournant dans notre Tiny House (www.parceltinyhouse.com) nichée au cœur du Domaine.



138, rue Général de Gaulle
10340 Les Riceys
03 25 29 30 93
www.alexandrebonnet.com
Horaires : 8 h - 12 h / 13 h 30 - 17 h
info@alexandrebonnet.com

NOTES



Nous proposons un accueil clients au sein de notre caveau du lundi au samedi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h. Vous pouvez nous rendre visite et déguster notre gamme de champagnes et vins de terroir. Vous pourrez aussi faire le tour de notre jardin aromatique composé de fruits et de fleurs qui retracent les arômes présents dans nos cuvées, vous y verrez ensuite notre cadole, faite de pierres sèches, qui servait d'abri à nos ancêtres vigneron.

Durant la période des vendanges nous vous ouvrons nos portes et vous accompagnons pour une vivre expérience unique en Champagne : les vendanges touristiques ! Entre fin août et début septembre, nous vous proposons de devenir vendangeur d'un jour pour découvrir notre métier de vigneron et notre authentique vignoble Aubeois. Partez, accompagné de votre vendangette et votre seau couper les grappes de raisins noirs gorgés de jus ! Vous serez entouré d'une nature fraîche et abondante qui offre des paysages d'une grande beauté. Votre expérience se poursuivra dans les coulisses de notre maison de Champagne où vous assisterez aux chargements des pressoirs en raisins fraîchement coupés. Et bien évidemment la traditionnelle dégustation de Champagnes avec des assemblages de cépages, ou monocépage, millésime, bouclera votre expérience de vendanges touristiques.

Nous proposons aussi des visites toute l'année de notre cuverie, pressoir sur rendez-vous uniquement en appelant directement par téléphone au 03 25 29 32 24 ou en envoyant un mail à marquis.de.pomereuil@hexanet.fr

Champagne et...

... Andouillette

Celle de Troyes est célèbrement labellisée AAAAA : association amicale des amateurs d'andouillette authentique. Elle s'arrose volontiers de champagne avant de mitonner des heures dans un bouillon d'arômes.

... Chaource

La fromagerie de Mussy se visite à la découverte de ce trésor au lait de vache, moulé à la louche, à la pâte moelleuse et croûte fleurie, qui fête en 2021 les 50 ans de son AOP. Il se marie avec un champagne nerveux, révélant de belles acidités pour accompagner son côté frais et salin. La ferme des Tourelles, à Ervy-le-Châtel, est la seule à travailler le lait cru.



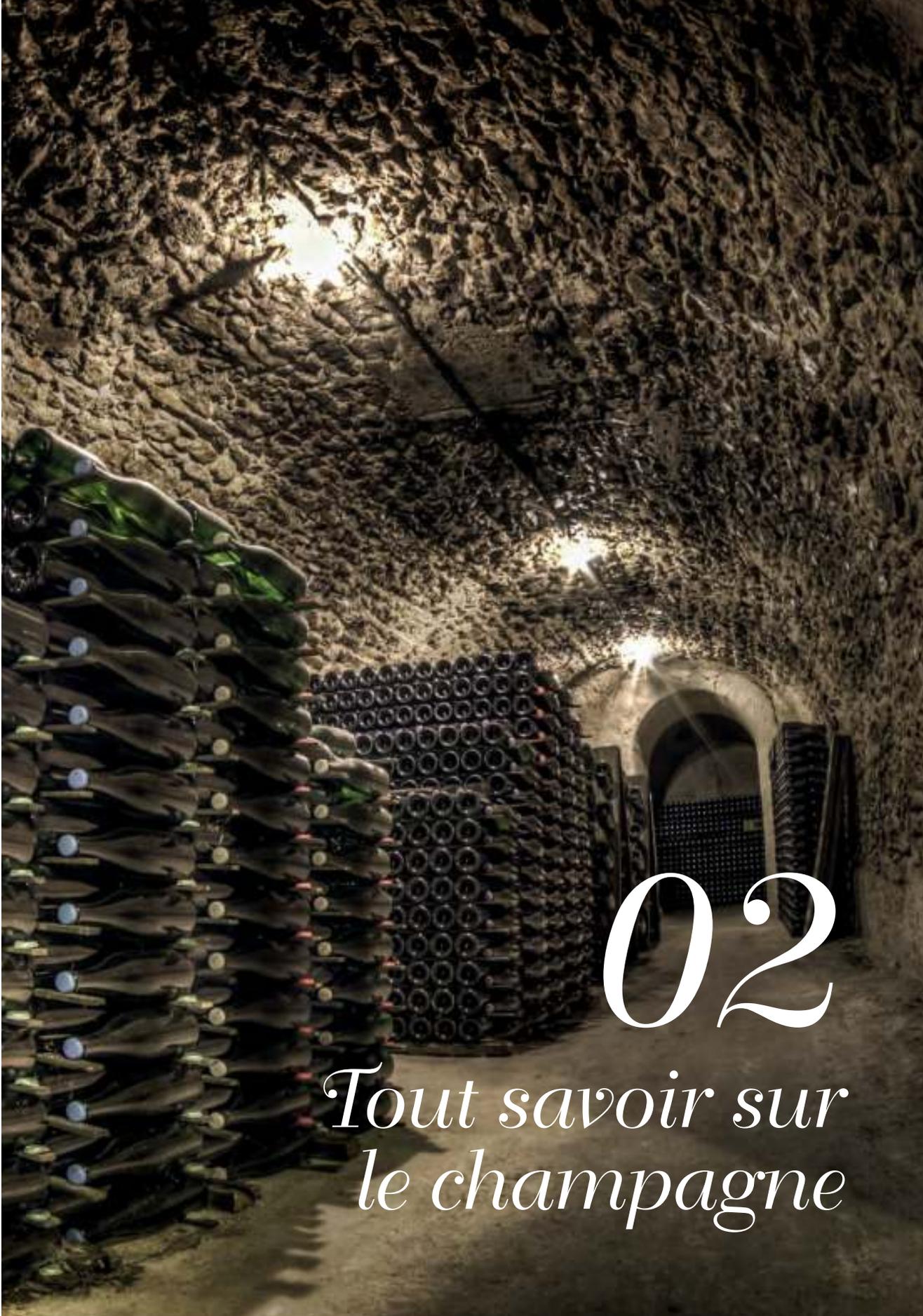
... Truffe

À deux pas de la forêt de Clairvaux, les vigneron de l'Empreinte des Fées (champagne Dumont) proposent des expériences sensorielles singulières, et notamment celle à la recherche de la truffe d'automne (ou de Champagne). Avec son chien, Delphine vous emmènera découvrir le "cavage" en forêt, avant de partager un repas pétillant et truffé.

9 rue de Champagne, à Champignol-lez-Mondeville. 07 86 95 89 15

... Rosé des Riceys

Pas moins de trois appellations cohabitent aux Riceys : champagne, coteaux champenois et rosé. La rareté de ce dernier tient à sa petite production de pinot noir, sur quelque 30 hectares, récoltés les années bien ensoleillées pour un taux de sucre optimal. Le rosé de saignée (dont le jus est libéré de la cuve après quelques heures de macération) se rapproche d'un vin rouge par sa texture et sa garde.

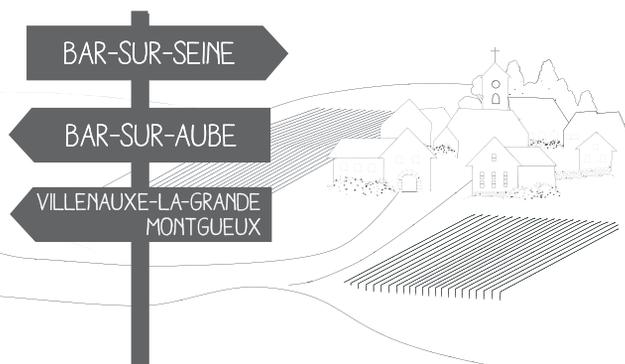


02

*Tout savoir sur
le champagne*

mon weekend
CHAMPAGNE

2021
31 JUILLET
& 1^{ER} AOÛT



CAP : C
48°17' N - 4°4' E

À LA DÉCOUVERTE DE
L'AUBE EN CHAMPAGNE

VISITES,
DÉGUSTATIONS,
ANIMATIONS

www.cap-c.fr

En Champagne, la vigne est une longue histoire. Les premières d'entre elles ont été plantées par les Romains. Les traces des plus anciennes remontent au premier siècle de notre ère, à Dienville, dans l'Aube. Avec l'arrivée du Moyen-Age, le vignoble s'étend grâce aux abbayes. Il sert avant tout à produire un vin léger, de consommation courante. À la fondation de Clairvaux, au XII^e siècle, les premières granges cisterciennes se multiplient, autant sur les coteaux, où l'on fait pousser la vigne, que sur les plats où l'on fait pousser le grain. Le climat se réchauffe. C'est le moment de ce qu'on appelle l'optimum médiéval, la vigne en profite. Moines et convers améliorent assez la qualité de la production pour transformer le vignoble de subsistance en vignoble commercial. Mais, à l'époque, le vin ne mousse pas..

Par les rivières

Avec la Guerre de Cent ans et la grande épidémie de peste noire, qui tue la moitié de la population européenne, les campagnes se vident, le vignoble se résorbe. Paris, alors, est de très loin la première ville d'Europe. Comme dans toutes les villes, on y boit du vin, de la bière et du cidre : l'eau, ses bactéries et microbes, représente un danger quotidien à cette époque. Le vin de Champagne ne mousse toujours pas mais, grâce à la Marne, il se transporte aisément. La proximité de la Champagne et de la Bourgogne avec Paris donne un avantage à leurs vins, qui sont les plus consommés.

Un peu d'histoire



Comment s'invente le champagne ?

Lorsque les grandes cathédrales furent construites, les ateliers de verriers passèrent des vitraux aux bouteilles, lesquelles permettront de transporter plus aisément les vins blancs et secs en Angleterre. Ajoutons que les Anglais avaient inventé un verre très solide, se prêtant à la fabrication des bouteilles. Au tournant de la Renaissance, le commerce mondial se développe. Les négociants anglais, qui cherchent du vin dans toute l'Europe, sont les

premiers artisans de la naissance des grands vignobles d'export, dont la Champagne.

Dom Pérignon et Limoux

C'est à cette époque, au tournant du XVII^e et du XVIII^e, que le champagne devient pétillant et qu'il prend un nouveau départ. On attribue souvent l'invention de l'effervescence à un moine bénédictin du XVII^e, Dom Pérignon, à qui l'on prête également l'invention du bouchon de liège et le perfectionnement de l'art de l'assemblage. En réalité, c'est à Limoux qu'on invente le vin à bulles. Mais Limoux est trop loin de Paris ou de

Un peu d'histoire

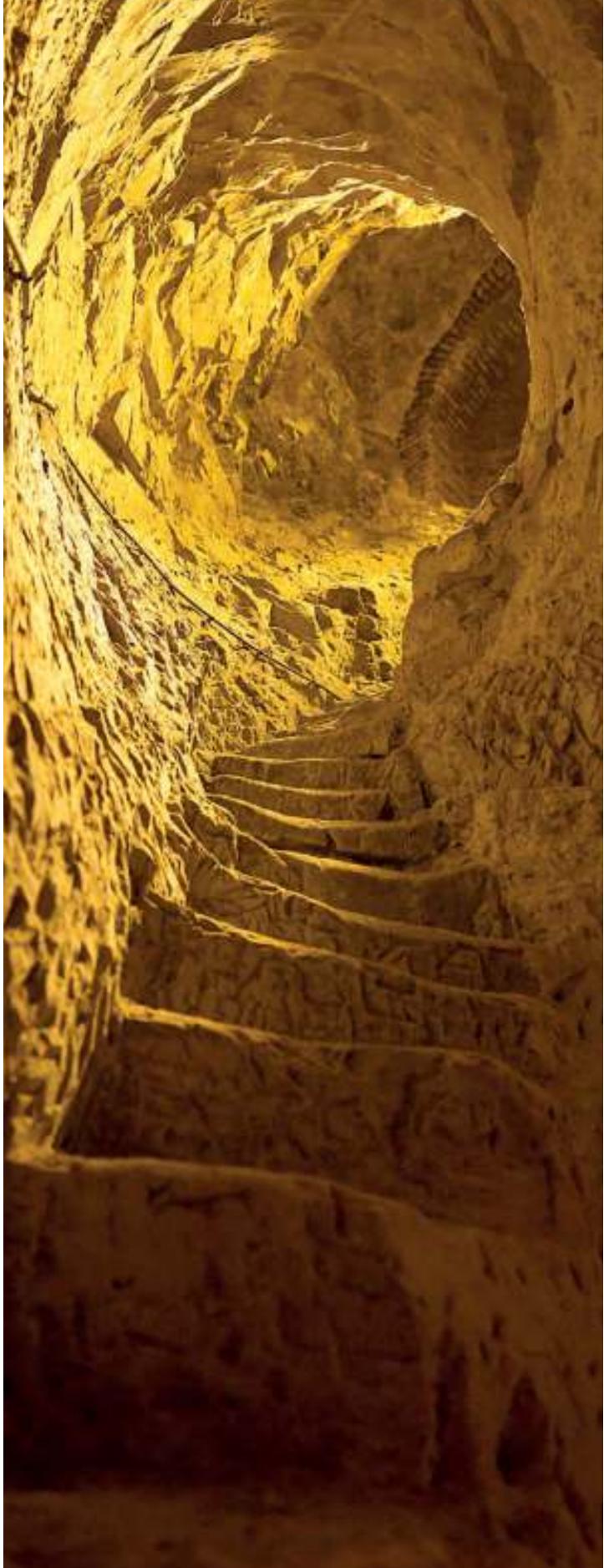
L'Angleterre. C'est le champagne qui va profiter de l'invention et la perfectionner. Jusque-là, la bulle est un défaut, le signe d'un vin pas fini, qui refermente dans son fût. Sans oublier l'aléa climatique : c'est désormais l'heure du petit âge glaciaire et on n'hésite pas, en ce temps-là, à sucrer les jus de raisins pas assez mûrs. La bouteille, le bouchon de liège portugais et le sucre ajouté pour adoucir l'acidité, tous les ingrédients de la méthode champenoise sont là.

Le vin d'un roi

Un roi dépressif va changer la donne. Si Louis XIV buvait des vins de Champagne, notamment, dit-on, du rosé des Riceys, en revanche, il boudait le vin mousseux. Son successeur, Louis XV, est un roi maussade, dépressif. Pour lui, le champagne est un puissant euphorisant. La mousse, qu'on bannissait vingt ans plus tôt, est désormais recherchée : la mode est au sauter de bouchon. Plusieurs tableaux de l'époque en attestent.

Roi des vins ou vins des rois ?

D'un règne l'autre, les Champenois ont perfectionné l'art de faire mousser les vins et, dans une Europe qui vit à l'heure française, la cour de Versailles donne le la. Ainsi, plus que le roi des vins, le champagne devient au XVIII^e le vin des rois. Il sert de boisson de fête à toutes les aristocraties d'Europe. Frédéric de Prusse, quand il invite Voltaire à boire un verre de champagne, consacre un poème en français au vin effervescent. Le champagne est déjà un vin de la mondialisation. Le génie des négociants champenois, alors, sera de s'adapter au goût local,



pays par pays. Il est vrai que la dernière étape de la vinification, le dosage, le permet. Les Anglais aiment le vin sec, les Russes le préfèrent sucré. Les tsars servaient des champagnes à plus de 150 grammes de sucre par litre. Par comparaison un champagne brut ne dépasse pas 12 grammes aujourd'hui. Le Général de Gaulle, qui se fournissait auprès de la maison Drappier pour sa retraite de Colombey, aimait l'extra-dry, entre 12 et 17 grammes.

Révolution française et révolution industrielle

La Révolution, avec l'arrivée au pouvoir d'une bourgeoisie prompt à s'emparer des goûts et usages de la noblesse, favorise l'ascension du champagne. Puis le champagne perdra un peu de sa superbe avec la révolution industrielle. Il s'adapte aux salons, arpentés par celles qu'on appelle "demi-mondaines". Il devient même, dans sa version rosée le vin des cocottes et des bordels. Mais, en même temps, il gagne de nouveaux territoires, comme le Japon de Meiji, et se renforce aux États-Unis.

**300 MILLIONS
DE BOUTEILLES
EXPÉDIÉES PAR AN**



CHAMPAGNE CHARLES CLÉMENT

33, rue Saint-Antoine
10200 Colombé-le-Sec
03 25 92 50 71

www.champagne-charles-clement.fr
mail : contact@champagne-charles-clement.fr



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

Un peu d'histoire



La Grande guerre

Au sein de l'appellation, en cette fin de XIX^e siècle, une tension apparaît entre les partisans d'un vin aristocratique et les tenants d'un champagne démocratique, accessible aux masses. La Champagne entame une première délimitation de son territoire, en 1903, et en exclut l'Aube, où se fournissent pourtant une bonne partie des négociants qui, seuls, savent vinifier. Il faut dire que le vignoble vient de traverser une fin de siècle terrible, entre mildiou, oïdium et phylloxéra. En 1911, la révolte gronde chez les vignerons. Les Marnais protestent contre l'importation de raisins de l'Aube, qu'ils disent "cultivés à la charrue". Les Auboisiens, eux, réclament leur droit à faire partie de l'appellation. Avec la Grande guerre, les ventes chutent brutalement et il faudra attendre 1926 pour que la Champagne retrouve ses volumes d'avant-guerre. L'année suivante, l'Aube intègre officiellement l'appellation : les relations se sont améliorées avec le retour de la prospérité.

Des années 50 à nos jours

Après la Deuxième guerre mondiale, les structures de l'appellation se fixent au sein du Comité interprofessionnel des vins de Champagne, le CIVC, ou Comité champagne. C'est aussi le moment où se formalise le contrat interprofessionnel, qui garantit prix et rendements aux vignerons en échange de leurs raisins. Enfin, c'est le moment d'une croissance presque ininterrompue jusqu'à dans les années 2010. La jauge des expéditions passe la première centaine de millions de cols en 1970, la deuxième centaine en 1986. Le vignoble passe de 11 400 hectares dans les années 50 au double dans les années 80, pour finir à son niveau actuel (environ 34 000 hectares). En 1999, la Champagne expédie 327 millions de bouteilles. Le pic historique date de 2007, avec 337 millions de bouteilles. Aujourd'hui, malgré une année 2020 marquée par la pandémie et une année 2021 qui ne le sera sans doute pas moins, la jauge de l'appellation semble se situer autour de 300 millions de cols.

GUILLON

L'Esprit du Malt de la Montagne de Reims®



FRANCE

Découvrez l'Esprit du Malt de la Montagne de Reims

Visite de la distillerie
et son musée

5€ /personne
dégustation comprise

Du lundi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h.

www.distillerie-guillon.com



NOUVEAU
Brasserie des faux

Bière artisanale brassée sur place
Restauration **Plein air total**
Aire de jeux pour enfants

www.brasserie-des-faux.com



Hameau de Vertuelle 51150 LOUVOIS

Distillerie : 03 26 51 87 50 | Brasserie : 03 66 88 25 02

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

Les cépages du champagne

Pour beaucoup, le champagne est avant tout l'histoire de trois cépages, le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. Quatre autres cépages, les cépages anciens, complètent ce portait de famille : les pinots gris et blanc, ainsi que le petit meslier et l'arbane, ou arbanne, les deux seuls cépages endémiques de l'appellation.

Le pinot noir, roi de la montagne

Le pinot noir, cépage le plus planté de champagne (38%), est un raisin noir à jus blanc. En Champagne, il règne sur la Montagne de Reims et dans la Côte des Bar. Alors que, en Bourgogne, il donne les vins rouges les plus chers du monde, en Champagne, il est le plus souvent vinifié en blanc et donne à l'assemblage corps et puissance. Vinifié en couleur, il participe au mouvement de renaissance actuel des coteaux champenois. C'est aussi le cépage exclusif de l'appellation rosé des Riceys, où l'art du vinificateur consiste à le faire flirter avec le rouge, sans jamais franchir la ligne. Fraîchement pressé, le jus de pinot noir est une explosion de fruits rouges, mûre, fraise, groseille. En vieillissant, il se pare volontiers de fruits secs, d'épices ou de tabac.

Le chardonnay, grain d'or de la Côte des Blancs

Il représente 30% de l'encépagement de la Champagne. Souverain absolu de la Côte des Blancs et du Vitryât, c'est aussi le roi de la colline à Montgueux, où il représente 90% de l'encépagement. En Champagne, où l'on apprécie ses qualités de fraîcheur et ses arômes d'agrumes, on le préfère généralement sur sols de craie, mais les sols argilo-calcaires de la Côte des Bar

lui confèrent d'autres atouts. Il donne quelques-uns des plus grands vins blancs du monde. Jeune, il fleurit bon les agrumes, le chèvrefeuille ou les fruits exotiques. Avec l'âge, il confit ses fruits frais et délivre des arômes de fruits secs ou de viennoiserie. Sa capacité à bien vieillir lui donne un rôle majeur dans l'assemblage champenois.

Le pinot meunier, un cépage sous-estimé

Petit frère du pinot noir, le pinot meunier est le troisième cépage majeur de l'appellation champagne, où il représente environ 32% de l'encépagement. Il domine l'encépagement de la Vallée de la Marne, jusque dans l'Aisne. Visuellement, il se distingue de son aîné par ses feuilles au pelage léger, comme un dépôt de farine, ce qui lui a donné son nom. C'est le bon compagnon des deux autres cépages et il apporte à l'assemblage un fruité léger. Réputé mal vieillir, souvent mésestimé, il sait pourtant donner d'excellents blancs de meunier qui ne craignent pas le passage du temps. Vinifié en rouge, il penche vers la pêche de vigne et la framboise. La mode actuelle, qui consiste à gommer la mention "pinot" pour ne laisser que le "meunier", est peut-être due au désir de le mettre en avant, mais ce Champenois discret est bel et bien un pinot, et il sait se faire apprécier des connaisseurs.



Le pinot noir

© Stéphanie Jayet



Le chardonnay

© Stéphanie Jayet

Les quatre oubliés, histoire et anecdote

À eux quatre, ces cépages anciens représentent entre 0,3 et 0,4% de l'encépagement de l'appellation. Au-delà de l'anecdote, ils représentent un héritage historique de la Champagne.

- **Le pinot blanc**, cousin du noir, est surtout planté dans l'Aube, même si on en trouve çà et là, ailleurs dans l'appellation. C'est le plus planté des quatre oubliés. Bon compagnon, il s'associe facilement à ses cousins, à qui il apporte des arômes de pêche et de miel.

- **Le pinot gris**, ou fromenteau, peut facilement grimper en degré. Principalement utilisé en assemblage, il existe toutefois en cuvées mono-cépages. Sous ses airs tranquilles, ses arômes de mirabelle et de fruits exotiques peuvent donner du punch à un assemblage champenois.

- **Le très rare petit meslier** apporte aux assemblages fraîcheur et vivacité. Il est un des cépages originaires de Champagne et du vignoble oriental de la région parisienne. Aujourd'hui, on le trouve principalement dans la vallée de la Marne.

- **L'arbane**, ou arbanne, est très rare. Si on en croit le pépin retrouvé sur les fouilles archéologiques d'un pressoir médiéval à Troyes, on la trouve dans l'Aube depuis presque un millénaire. Peu productive, l'arbane est aussi un peu caractéristique du point de vue de la maturité, ce qui, ironiquement, pourrait représenter un avantage du point de vue du réchauffement climatique, surtout au regard de la fraîcheur des jus qui en sont issus.

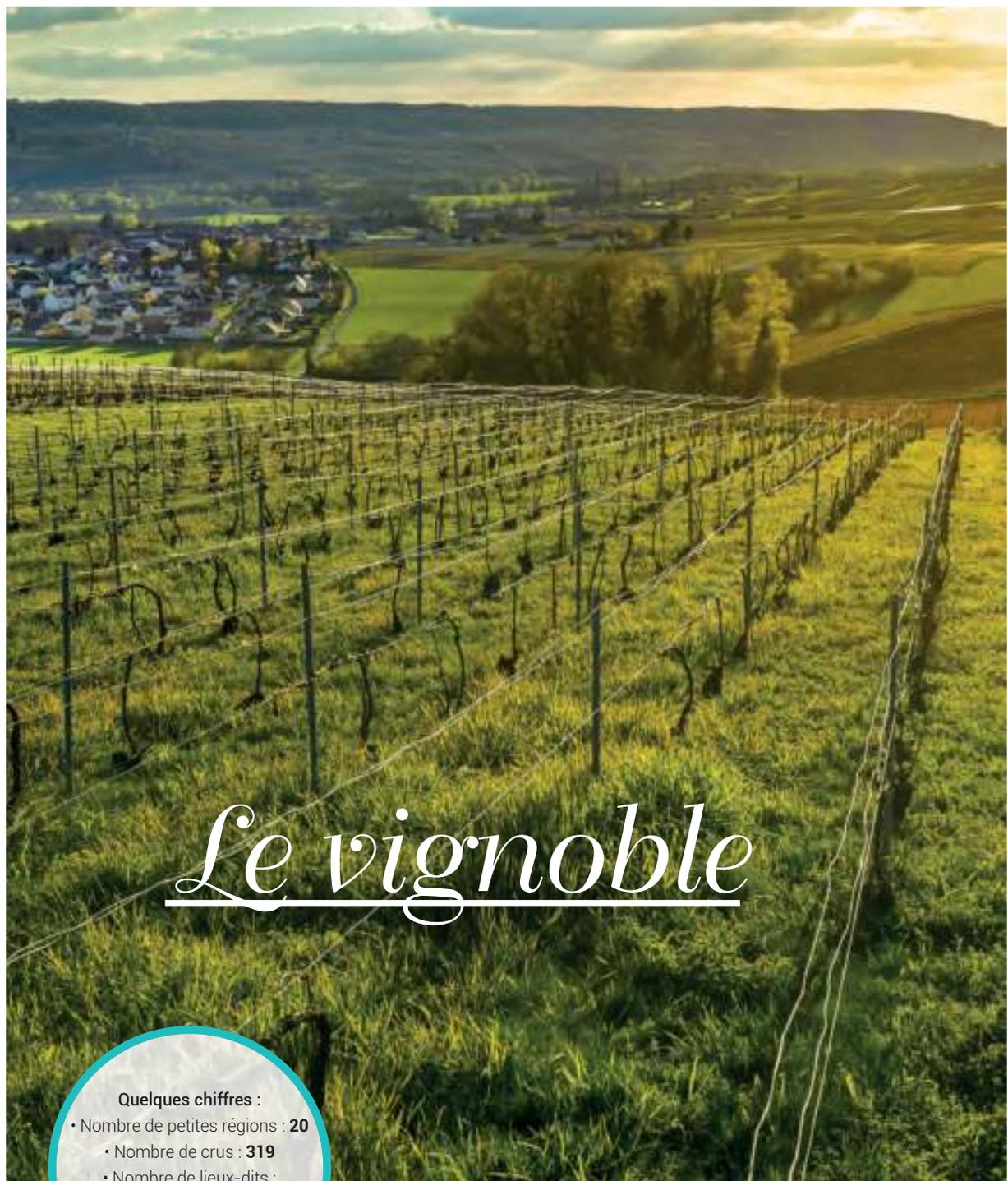
**VISITES
DÉGUSTATIONS**

CHAMPAGNE GUY DE FOREZ

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

32 bis, rue du Général-Leclerc - 10340 Les Riceys - +33 (0)3 25 29 98 73 - Fax : +33 (0)3 25 38 23 01
www.guydeforez-riceys.fr - www.facebook.com/ChampagneGuyDeForez

2000631854



Le vignoble

Quelques chiffres :

- Nombre de petites régions : **20**
- Nombre de crus : **319**
- Nombre de lieux-dits :
des dizaines de milliers
- Nombre de parcelles :
275 000

L'aire d'appellation

En Champagne, la répartition du vignoble est fixée par l'appellation d'origine contrôlée (AOC), datant de 1927. Celle-ci compte un peu plus de 34 000 hectares, travaillés par 16 000 vignerons dans 319 communes viticoles. Si la majeure partie des vignes est située dans la Marne (66 %), quatre autres départements font partie de l'appellation : l'Aube (23%), l'Aisne (10%), la Haute-Marne et la Seine-et-Marne.

Vu du ciel, le morcellement du vignoble est flagrant. Et pour cause : la superficie moyenne d'une parcelle ne représente que 12 ares. Bien souvent, les petits propriétaires vendent directement leurs raisins aux coopératives ou aux maisons de champagne. Ces dernières se chargeront de la fabrication des bouteilles de champagne.

Quatre grandes régions naturelles et historiques

Derrière le découpage administratif, on distingue quatre grandes régions viticoles, elles-même divisées en sous-régions.

1. Terroir le plus au nord de la Champagne, **la Montagne de Reims** se situe de part et d'autre de la cité des sacres. Ses coteaux argileux reposant sur la craie offrent une exposition parfaite au pinot noir, que cultivent les grands crus de Mailly-Champagne, de Verzenay, de Verzy. Cette vaste région viticole aux 94 communes viticoles laisse aussi place à la diversité avec des secteurs où le chardonnay domine (Mont de Berru) ainsi que le meunier (Massif de Saint-Thierry, Vallées de la Vesle et de l'Ardre).

2. Au sud d'Épernay, se trouve **la côte des Blancs**, renommée pour ses champagnes blancs de blancs. Une dénomination due au cépage qui règne en maître : le chardonnay. Ce terroir composé des grands crus d'Avize, de Cramant, du Mesnil-sur-Oger, s'étend sur près de 30 kilomètres, pour une superficie d'environ 400 hectares. La minéralité et la fraîcheur de ces champagnes reposent sur la particularité du sol, où la craie prédomine. A cette grande région, on rattache généralement les vignobles du Sézannais et du Vitryat, connus également pour leurs raisins blancs, ainsi que le secteur aubois de Montgeux, proche de Troyes.



ROOFTOP du Musée Champagne

Famille CARBOT

En plein cœur de Châlons-en-Champagne, une bouffée d'air frais avec une vue magnifique sur la ville, ses jardins, sa cathédrale...

Venez profitez d'une belle terrasse et d'une jolie véranda pour partager un moment de détente et de plaisir.

Nous vous proposons : soirées privées, ateliers de dégustation, forfaits groupe

Uniquement sur réservation :

par tél : 06 37 70 39 78 ou

par mail : bonjour@champagne-famille-carbot.fr

12, boulevard Victor-Hugo, 51000 Châlons-en-Champagne

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



© Stéphanie Jayet

3. A cheval entre la Marne, l'Aisne et la Seine-et-Marne, **la Vallée de la Marne** tire son nom du fleuve qui la sillonne. Il s'agit de la plus vaste région viticole de la Champagne, avec environ 12 000 hectares de vignes, soit plus d'un tiers de l'appellation. Celle-ci prend naissance à l'est d'Épernay, sur les grands crus de Tours-sur-Marne et Aÿ, et s'étend à l'ouest en direction de la région parisienne, jusqu'à Charly-sur-Marne, en passant par Château-Thierry. Sur ces sols à dominance argileuse, le pinot meunier est cultivé en majorité.

4. Enfin dans l'Aube et sur une toute petite partie de la Haute-Marne, se trouve **la Côte des Bar** et ses pinots noirs, répartis sur 7 800 hectares. Au sud, les crus bordant Bar-sur-Seine, proches de la Bourgogne, offrent des champagnes puissants, à caractère. On y trouve également le fameux rosé des Riceys. Au nord, les coteaux viticoles longent les rives de l'Aube, de parts et d'autre de Bar-sur-Aube. Le vignoble de la Côte des Bar, aux sols marneux (mélange d'argile et de calcaire) s'étend à l'est jusqu'à Colombey-les-deux-églises, en Haute-Marne.

L'échelle des crus

Historiquement, l'échelle des crus a été inscrite en Champagne pour classer la production de raisin et déterminer son prix en fonction du terroir d'où il était issu. Le climat, le sol, l'âge du vignoble, son exposition, faisaient alors la renommée de certains coteaux par rapport à d'autres. Une première classification a ainsi été arrêtée en 1911, puis une autre en 1919. Dans les villages classés grands crus, le raisin était payé au prix fort (100%), tandis que dans les premiers et autres crus, le tarif appliqué était dégressif. Ainsi, au plus bas, l'échelle descendait jusqu'à 22,55% pour quatre communes du canton de Charly dans l'Aisne en 1911.

A force de négociations entre les vignerons et les maisons de Champagne, les prix se sont finalement resserrés entre les 17 grands crus de l'appellation, les 44 premiers crus (payés de 99 à 90%) et les 237 autres crus (89 à 80%).

Une tarification appliquée jusqu'en 2004, date à laquelle le Comité de Champagne a officiellement abandonné ce système au profit de contrats individuels entre vendeurs et acheteurs, à prix libre.

Si l'échelle des crus a perdu sa fonction première, les grands et premiers crus gardent une place de choix dans le cœur des Champenois, qui continuent d'apposer cette dénomination sur les étiquettes des bouteilles de champagne.

LES GRANDS CRUS

Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay et Verzy.

Climat

La première particularité du terroir champenois est d'être à la limite nord au-delà de laquelle la vigne ne peut plus être cultivée. La température annuelle moyenne est de 11°C, bien qu'avec le réchauffement climatique, cette valeur est amenée à évoluer. En 30 ans, on estime que la Champagne a gagné 1,1°C. Ces évolutions ont, paradoxalement, bénéficié aux récoltes ces dernières années, qui ont été saines et bien mûres. La deuxième originalité de la Champagne est d'être sous l'influence d'un double climat : océanique et continental.

La majorité océanique apporte à la vigne de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre. La tendance continentale est responsable de gelées parfois destructrices en hiver mais aussi d'un ensoleillement favorable l'été.



Au cœur de la côte des Noirs, sur les coteaux sud de la Montagne de Reims, à Ambonnay, nous vous accueillons pour vous faire découvrir nos Champagnes de caractère et les typicités de notre terroir. Nos Cuvées grand Cru, aromatiques et délicates sauront vous ravir... A bientôt...

VISITES & DÉGUSTATIONS

Groupes et individuels sur RDV
9h30/12h00 - 13h30/16h30
Fermé les Mercredis, Samedis
et Dimanches après-midi

PLUS DE RENSEIGNEMENTS SUR

www.champagnebilliot.fr
03 26 57 00 14 - 06 11 31 51 51
contact@champagnebilliot.fr

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

De la vigne à la bouteille

La Champagne est l'une des dernières appellations où **la récolte se fait exclusivement à la main**. Les dates des vendanges sont fixées en fonction de la maturité du raisin, traditionnellement en septembre, voire octobre, mais ces dernières années, elles ont été souvent avancées au mois d'août. Une conséquence du réchauffement climatique. En 2020, un nouveau record a été battu, avec des grappes cueillies dès le 13 août.

Le raisin est transporté dans des caisses jusqu'au centre de pressurage, où le jus est extrait des baies. A partir de 4 000 kilos de raisin, on extrait 25,50 hectolitres, fractionnés en plusieurs jus. La cuvée d'abord, qui représente la partie la plus pure, riche en sucre et en acides. Puis la taille, riche en sucre mais avec moins d'acides, plus de sels minéraux et de matières colorantes. Lors de cette opération de pressurage, tout est scrupuleusement pesé et enregistré, pour assurer une traçabilité optimale des raisins.

Ensuite, **le jus est laissé au repos 24 heures**. Les résidus vont se déposer dans le fond de la cuve. C'est le "débourage". Le jus clarifié est transféré vers des cuves, tonneaux, foudres, amphores, pour y être vinifié.

Place à la première fermentation, la fermentation alcoolique. Des levures déjà présentes dans le vin ou ajoutées vont transformer le sucre en alcool, avec un rejet de gaz carbonique. Les arômes et saveurs propres au vin vont commencer à se développer. Après 15 jours de fermentation, la teneur en alcool est proche de 11% vol.

Une seconde fermentation peut avoir lieu ensuite, la fermentation malolactique, qui influe sur l'acidité du vin. L'acide malique présent initialement dans le vin se transforme en acide lactique. Comme toutes les fermentations, les arômes du vin évoluent. Certains opérateurs champenois préfèrent l'éviter pour garder la fraîcheur et les arômes floraux et fruités du raisin. Mais la plupart préfèrent la déclencher afin d'obtenir des arômes plus doux, plus mûrs et légèrement lactés.

Après ces étapes, **le vin vieillit plusieurs mois, voire plusieurs années**. Certains vins mettront plus de temps que d'autres à s'ouvrir et à s'épanouir. Lorsque le vigneron ou le chef de caves juge que celui-ci est bon à être mis en bouteille, il passe à l'assemblage.

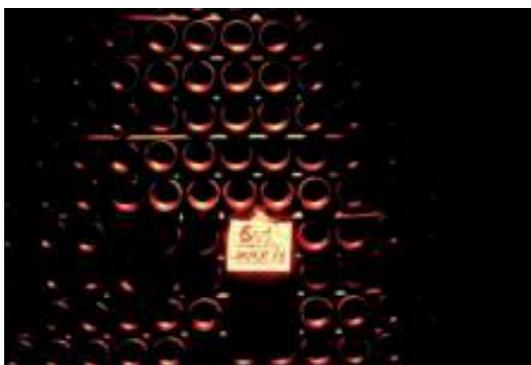
CHAMPAGNE
GRUET

Visite Dégustation Séminaire

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

48, Grande Rue 10110 BUXEUIL Tél : +33 (0)3 25 58 54 94 contact@champagne-gruet.com www.champagne-gruet.com

200.08.2854.0VD



L'assemblage fait partie de l'identité champenoise. Pour conserver des vins d'une grande richesse d'une récolte à l'autre, les Champenois marient les cépages, les crus, les années, selon des recettes propres à chacun. Des comités de dégustation se réunissent pour déterminer quelle cuve s'harmonisera avec une autre. Dans une même cuvée, plus de 300 entités différentes peuvent cohabiter. C'est l'un des savoirs faire qui fait la force de la Champagne.

Puis le vin est mis en bouteille. C'est le tirage.

Une petite quantité de sucre est ajoutée pour préparer la prise de mousse. Cette mousse n'est autre que le gaz carbonique qui se dégage d'une nouvelle fermentation alcoolique. D'un vin à 11% vol, en sort un champagne à 12% vol. La prise de mousse se déroule dans les caves à une température avoisinant les 12°C.

Les Champenois ne sont autorisés à commercialiser les flacons qu'après **15 mois de vieillissement**.

Pour les millésimes, cette obligation passe à 3 ans. Dans les faits, vigneron et maisons peuvent conserver bien plus longtemps leurs bouteilles en cave, notamment pour les cuvées de prestige ou de réserve, souvent au-delà des dix ans de vieillissement.

Avant la commercialisation, il faut expulser le dépôt résiduel. **L'opération de remuage**, symbolisée par le fameux pupitre champenois, est nécessaire. Les bouteilles sont tournées pour amener progressivement le dépôt dans le goulot. Celui-ci est ensuite expulsé lors du dégorgement, au cours duquel la bouteille est ouverte puis rebouchée avec le fameux bouchon en liège.

Après toutes ces étapes, le champagne est prêt à être dégusté. Un dernier tour dans la salle d'habillage permet de parer la bouteille de tous ses attributs : étiquette, coiffe, coffret...

Les différentes bouteilles de champagne

Plus grand le contenant, meilleur le vin ?

Oui, et non. Oui, si le champagne a effectué sa prise de mousse dans sa bouteille d'origine. Mais les grands formats sont peu pratiques à manipuler. Donc, sauf exception (c'est le cas de la maison Drappier, par exemple), les grands formats sont souvent des vins ré-embouteillés, au moins à partir du Réhoboam (équivalent de six bouteilles). En outre, il peut arriver qu'un flacon explose au moment de la prise de mousse. C'était même pour cette raison que les remueurs, ces cavistes qui remuaient les bouteilles à la main, faisaient partie des salariés les mieux payés dans les maisons de Champagne. Si c'est une bouteille, ce n'est pas encore trop grave (si aucun caviste ne la manipulait à ce moment-là, en tout cas). Si c'est un primat, ça fait d'un seul coup l'équivalent de 36 bouteilles qui se répandent sur le sol... Le magnum est un cas particulier. Ce format, correspondant à deux bouteilles, est assez courant pour que toutes les opérations de vinification se fassent dans la bouteille d'origine. Le contact du vin avec l'air est plus faible qu'avec une bouteille, le vieillissement du vin est donc plus lent, permettant aux arômes de se développer plus finement. Pour plaisanter, certains vigneron assurent d'ailleurs que le magnum "est le format idéal pour deux, quand un des deux ne boit pas"...



LES FORMATS

En-dessous de la bouteille, le quart (20 cl) et la fillette, ou demie-bouteille (37,5 cl) sont des formats courants pour la commercialisation au sein des compagnies aériennes.

La bouteille, 75 cl, est le format standard. Pourquoi 75 cl ? Tout simplement parce que les négociants anglais comptaient en gallons impériaux et que 50 de ces gallons correspond à 225 litres, soit le volume d'une barrique. Cette barrique de 225 litres, en retour, permet de remplir 300 bouteilles de 75 cl.

Le magnum, deux bouteilles, 1,5 l.

Souvent considéré comme le format idéal.

Le Jéroboam, 3 l (4 bouteilles)

Le Réhoboam, 4,5 l (6 bouteilles)

Le Mathusalem, 6 l (8 bouteilles)

Le Salmanazar, 9 l (12 bouteilles)

Le Balthazar, 12 l (16 bouteilles)

Le Nabuchodonosor, 15 l (20 bouteilles)

Le Salomon, 18 l (24 bouteilles)

Le Souverain, 26,25 l (35 bouteilles)

Le Primat, 27 l (36 bouteilles)

Le Melchisédech, 30 l (40 bouteilles)

Les vins tranquilles

En Champagne, on ne produit pas que des bulles, on fait aussi des vins qui ne pétillent pas. Bienvenue au pays des coteaux champenois et du rosé des Riceys, les moutons à cinq pattes de l'appellation.

En Champagne, on ne produit pas que des bulles, mais aussi des vins qui ne pétillent pas. Bienvenue au pays des coteaux champenois et du rosé des Riceys, les moutons à cinq pattes de l'appellation.

Les vins tranquilles de la Champagne restent discrets : tout au plus quelques centaines de milliers de bouteilles. Pourtant, rien n'interdit à la Champagne de produire des vins tranquilles.

Les champagnes commencent même leur existence sous forme de vins tranquilles, les "vins clairs". Mais on ne fait pas de coteau champenois avec un vin clair, et on ne fera pas un champagne avec un coteau champenois. La prise de mousse, cette seconde fermentation en bouteille produisant le gaz carbonique, donc les bulles, est une fermentation alcoolique qui rend au champagne entre un et deux degrés d'alcool. Pour les vigneronns et les maisons qui les produisent, les coteaux champenois sont un rappel des origines de la Champagne.

S'ils redeviennent à la mode, c'est aussi parce que la nouvelle génération de vigneronns a l'ambition

de montrer ses terroirs sous un jour nouveau. Qu'il s'agisse de craie, d'argiles ou de marnes, les sols champenois ont une profondeur insoupçonnée et la vinification en coteaux champenois permet de la mettre en lumière. L'appellation existe en blanc (issu de raisins blancs ou blanc de noirs), en rouge (ceux de Bouzy, des Riceys ou d'Ambonnay sont les plus connus) et, très rarement, en rosé.

Le rosé des Riceys

Les Riceys, plus grand terroir de Champagne sur une seule commune (plus de 800 hectares en production), est également le seul village de Champagne à compter trois appellations viticoles. On y produit champagne, coteau champenois et rosé des Riceys. Ce vin, issu d'une aventure collective autant que d'un héritage historique, n'est issu que de pinot noir, et n'est pas réellement un rosé au sens moderne du terme. Rare (moins de 50 000 bouteilles par an), le rosé des Riceys est plutôt un claret, qui flirte avec l'idée d'être un rouge sans jamais franchir la ligne.



Réservations :
champagne-bukaczewski-collet.com/

06 10 25 81 44

EXPÉRIENCES DE VIGNES

Découverte du vignoble en calèche 

Initiation au travail du cheval aux vignes



Bouchons, muselets



Cette fois, c'est la fin, la bouteille est renversée dans son seau à glace, les flûtes sont vidées et, sur la table, le bouchon trône. On le reconnaît de loin, avec sa forme de champignon et les cicatrices du muselet. Parfois, il est encore engoncé dans le corset de fil de fer qui l'a maintenu solidement soudé à sa bouteille pendant plusieurs années de cave. Souvent, la plaque de fer blanc qui lui servait de couvre-chef a été empochée par un convive à l'âme de collectionneur. Reste ce bout de liège champignonnesque. Mais savez-vous ce qui lui a donné cette forme ?

Tout simplement, les années passées à colmater la bouteille, enfoncé de force dans ce goulot de verre, comprimé jusqu'à lui donner sa forme actuelle. Si le bouchon de champagne est toutefois différent des autres, c'est que les bulles, c'est joli dans un verre, mais ça a tendance à vouloir s'échapper, quitte à déloger le bouchon qui leur bloque le passage.

Le bouchon doit donc pouvoir rester en place alors que, dans la bouteille, la pression est trois fois celle qui règne dans un pneu de voiture. Ainsi, le bouchon doit être plus large que le goulot de la bouteille. De 13 millimètres, pour être précis. Le goulot d'une bouteille de champagne

fait 18 millimètres de diamètre. Le bouchon, lui, fait 31 mm de diamètre pour 48 mm de haut. Ce sont ses mensurations officielles. Impossible de tailler un bouchon de cette taille en un seul morceau de liège, c'est pour cela que le bouchon est constitué de plusieurs couches. D'abord, un agglomérat de particules de liège collées, puis une à trois rondelles de liège, le plus plein et le plus lisse possible, pour obtenir la meilleure étanchéité.

L'histoire "officielle" de l'appellation indique que c'est Dom Pérignon qui a inventé le bouchage



La plaque de muselet

Pour ne pas déformer le bouchon et mieux répartir la pression, le muselet est complété d'une plaque métallique, posée sur le sommet du bouchon et qu'on a très vite décorée. Maisons et vigneron n'hésitent pas à sortir des éditions limitées de leurs plaques de muselets, avec des décorations qui font la joie de ces collectionneurs qu'on appelle placamusophiles.

et plaques de muselets

au liège. Avant d'adopter le bouchon de liège, les Champenois utilisaient, comme dans les autres vignobles, des morceaux de bois enveloppés de chanvre. Le souci, c'est que dès que la Champagne a mis en avant l'effervescence, ces bouchons rudimentaires ne suffisaient plus, ils sautaient à la moindre secousse et, même sans raison... Comme le champagne a très tôt été exporté, en particulier jusqu'en Angleterre, mais aussi en Russie ou dans toutes les cours d'Europe, le bouchon de liège s'est très vite imposé.

Pourtant, même bon, le bouchon ne suffit pas à assurer que la bouteille ne va pas se vider pendant le trajet, par bateau ou par chariot. Au moindre cahot, pop ! Et voilà une bouteille de perdue... D'abord une simple ficelle collée à la cire (comme on le trouve encore sur quelques rares cuvées de prestige), puis un véritable corset métallique à partir du XIX^e siècle, le muselet vient parachever le bouchage de la bouteille. Il suffit de l'ôter pour se rendre compte que le bouchon ne demande qu'à s'extraire du goulot, poussé par les trois ou quatre bars de pression. Cette tendance des bouchons de champagne à sauter est même une des causes régulières de consultation aux urgences pendant la période des fêtes...



Et pop !

Quel est le point commun entre un bouchon de champagne et une cymbale ? Leur bruit ! Selon la mathématicienne britannique Eugenia Cheng, le bruit que fait le bouchon d'une bouteille de champagne dans les conditions idéales de température (7°C) et, donc, de pression, se situe dans la même fréquence sonore que celle d'une cymbale. Cette zone, entre 8 kHz et 12 kHz, c'est celle que les ingénieurs du son appellent la zone de "brillance", celle où l'on perçoit le plus d'harmoniques. En d'autres termes, c'est dans cette zone que se trouvent les fréquences les plus agréables pour l'oreille humaine. En même temps, quoi de plus agréable que le bruit d'une bouteille de champagne qu'on débouche ?



Quiétude & gastronomie, venez en profiter chez nous à 4 heures à peine de Bruxelles

Elu meilleur hôtel de charme exploité par des Belges en France.



**Champagne
Résidence
Pierre**

Bar à champagne
Restaurant - Hôtel

25, rue Pierre-Curie
Rosières-près-Troyes

06 36 90 51 81

www.residencepierre.fr

L'économie du champagne

120 000 VENDANGEURS
16 200 VIGNERONS



130 COOPÉRATIVES



360 NÉGOCIANTS



300 MILLIONS DE BOUTEILLES
EXPÉDIÉES PAR AN



4 À 5 MILLIARDS D'EUROS



P our la Champagne, le champagne n'est pas seulement le roi des vins, c'est aussi un des principaux acteurs de l'économie régionale. Et dans tout ce qu'il faut pour produire une bouteille, il n'y a pas que du raisin. Pour la produire, il faut fondre le verre, imprimer les étiquettes, construire ou réparer les enjambeurs et les pulvérisateurs... Grandes maisons, coopératives et vigneronnes ne sont pas les seuls acteurs de l'économie champenoise : il faut aussi compter les prestataires en tous genres, les transporteurs, les banques, les imprimeurs, les agences de communication... Il faut aussi ajouter les 11 000 salariés du vignoble et les 5 000 salariés des maisons de Champagne. Sans oublier les travailleurs saisonniers. Rien que pour les vendanges, le moment fort de l'année vigneronne, environ **120 000 vendangeurs** travaillent, à l'heure ou à la tâche, pour récolter les raisins qui donneront, au bout d'un long processus, une bouteille de champagne. Parce qu'en Champagne, les vendanges à la machine sont interdites : toute grappe pressée doit avoir été cueillie à la main.

Chaque année, la Champagne expédie, en moyenne, **300 millions de bouteilles**, pour une valeur qui oscille entre **4 et 5 milliards d'euros**. Autant dire que, du point de vue économique,

le champagne est un poids lourd. Au niveau mondial, c'est la première appellation d'origine contrôlée en valeur. C'est aussi, en valeur, le premier acteur de la filière vins et spiritueux de France.

Aujourd'hui, on compte trois types d'acteurs dans l'appellation

16 200 vigneronnes, qui vendent un peu moins de 20% des bouteilles mais cultivent 90% du vignoble ;

130 coopératives, qui en vendent un peu moins de 10% ;

360 négociants, dont les plus importants sont regroupés au sein de l'Union des maisons de champagne, et qui pèsent plus de 70% des expéditions (dont 90% des exportations) tout en cultivant 10% du vignoble.

Vignerons et coopératives, le "vignoble", cultivent les vignes champenoises et vendent les raisins au négociants, qui sont la principale force commerciale de l'appellation. "Au vignoble, le raisin, au négoce, la bouteille", c'est ce qu'on appelle, en Champagne, les équilibres champenois.

RUINART

Partez à la découverte des crayères



Valérie Radou, cheffe de la Maison Ruinart

Explorer les crayères de la Maison Ruinart, c'est en découvrir l'histoire et aller à la rencontre de savoir-faire ancestraux. Une immersion unique au sein du cœur battant de la Champagne, car c'est au plus profond de son terroir que naît et vieillit le plus emblématique des vins effervescents.

UN SITE UNIQUE INSCRIT AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Pionnière, c'est à la fin du 18^e siècle que la famille Ruinart a l'intuition que les crayères, anciennes carrières de craie blanche, sont capables d'offrir les conditions optimales pour le vieillissement de ses vins.

Creusées dans le sous-sol calcaire de la capitale de la Champagne, à près de 40 mètres de profondeur, la vingtaine de crayères de la Maison Ruinart s'étend sur deux niveaux et 8 kilomètres. Ces cathédrales de craie, toujours en activité, sont les seules de la ville de Reims à être à la fois inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO et classées site historique.

DÉGUSTEZ LE BRUNCH RUINART LOCAL

Tous les week-ends, la Maison Ruinart propose de venir déguster ses cuvées emblématiques autour d'un brunch élaboré par Valérie Radou, cheffe en résidence de la Maison. Retrouvez les spécialités et les mets incontournables de la

Maison, élaborés à partir de produits locaux et de saison, accompagnés de deux verres de nos cuvées.

Dans la continuité des engagements Ruinart pour lutter contre le réchauffement climatique, la carte du brunch varie en fonction de la saisonnalité des produits et de leur disponibilité chez les producteurs locaux. Au menu : un buffet composé de salades variées, de tartes, de variétés de charcuteries et fromages locaux mais également de desserts.

VALÉRIE RADOU CHEFFE EN RÉSIDENCE DE LA MAISON

Après une solide formation en école hôtelière, Valérie Radou se forme auprès des plus grands chefs et complète son apprentissage à Saulieu au restaurant gastronomique "La Côte d'Or" de Bernard Loiseau et au Chabichou, table étoilée du chef Michel Rochedy à Courchevel.

Riche de plusieurs années d'expérience, Valérie se lance comme « chef à domicile », avant de rejoindre la Maison Ruinart en mars 2018.



4, rue des Crayères - 51100 Reims
03 26 77 51 52
www.ruinart.com
visitesruinart@ruinart.com
Brunch et visite uniquement
sur réservation 70 €/pers.
Ouvert 7/7 de 9h30 à 18h30

Les chiffres du champagne



Depuis la fin de la Deuxième guerre mondiale, les expéditions de champagne n'ont cessé de progresser, passant palier par palier, jusqu'à un point culminant en 2008, avec un peu plus de 337 millions de cols expédiés dans l'année.

Comme dans tous les secteurs, la pandémie de Covid-19 a prélevé son écot : en 2020, la Champagne a expédiés tous marchés confondus, 244,1 millions de bouteilles. Malgré cette année atypique, on peut estimer que, sur la dernière décennie, la jauge moyenne des expéditions de champagne est d'environ 300 millions de bouteilles.

Sur l'ensemble des volumes de vins commercialisés chaque année, ces 300 millions de bouteilles peuvent sembler une goutte d'eau dans l'océan. C'est oublier la valeur du champagne. Tout en représentant 9% du volume total des effervescents mondiaux, il se taille la part du lion dans la valeur, puisqu'il en pèse le tiers à lui seul. En termes commerciaux, le champagne, c'est le roi des animaux ! Sa valeur à l'export, presque trois milliards d'euros, soit l'équivalent d'une trentaine d'Airbus A320 par an (le double si on tient compte des remises commerciales), en fait un élément clé du commerce extérieur français. Et tout cela, sur 0,5% de la surface du vignoble mondial...



Les cinq premiers marchés export du champagne en valeur

États-Unis : 501 millions d'euros

Royaume-Uni : 338 millions d'euros

Japon : 270 millions d'euros

Allemagne : 167 millions d'euros

Italie : 146 millions d'euros



Les cinq premiers marchés export du champagne en volumes

Royaume-Uni : 21,3 millions de bouteilles

États-Unis : 20,8 millions de bouteilles

Japon : 10,8 millions de bouteilles

Allemagne : 10,1 millions de bouteilles

Belgique : 9 millions de bouteilles



Aux Hirondelles du Chêne

Gîtes - Salle de réception - Piscine - Parc

Vos bons moments au cœur de la nature

L'interprofession

Le Comité interprofessionnel des vins de Champagne, ou Comité champagne, est l'organisation interprofessionnelle de l'appellation. Il regroupe vignerons, négociants, coopératives et syndicats professionnels au sein d'une même organisation depuis 1941. Aujourd'hui, le Comité champagne est un des garants de la solidité de l'appellation. C'est lui qui est chargé de mettre en œuvre les décisions prises collectivement par les représentants des maisons et des vignerons. Doté de onze bureaux permanents à l'étranger (en Allemagne, en Australie, en Autriche, en Belgique, en Chine, aux États-Unis, en Italie, au Japon, au Luxembourg, aux Pays-Bas et au Royaume-Uni), il mène des actions de promotion et de protection de l'appellation. C'est lui, par exemple, qui s'occupe de défendre l'appellation contre les tentatives d'usurpation.

Qu'il s'agisse de notions techniques, de météorologie, de compétences agronomiques, l'ambition du Comité champagne est de faire travailler de concert tous les acteurs de l'appellation et de leur faire faire des progrès collectifs. C'est le Comité champagne qui regroupe et publie, tous les ans, les chiffres des expéditions de l'ensemble des acteurs de l'appellation.

Ce sont les membres de ses services techniques qui animent également chaque année, l'assemblée générale de l'Association viticole champenoise.

Le comité champagne est présidé conjointement par le président de l'Union des maisons de Champagne (Jean-Marie Barillère) et par le président du Syndicat général des vignerons (Maxime Toubart).



Vous accueillez **7j/7j** dans un **cadre champêtre** au cœur de la Champagne **pour une dégustation** dans la salle de réception du **Champagne Boutillier-Poissinet** et possibilité d'hébergement jusqu'à **35 couchages**.

4, place du 46^e Régiment d'Infanterie - 06 45 64 89 90
51700 Le Chêne la Reine - contact@auxhirondellesduchene.com
www.auxhirondellesduchene.com



EXPLOITATION FAMILIALE

au cœur de la Vallée de la Marne

Dégustations et ventes directes



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

36 rue Blanche - 03 26 58 37 82
51700 Binson-Orquigny - boutillier.poissinet@me.com
www.champagne-boutillier-poissinet.com

Champagne !

Vin de fête par excellence, vin des célébrations, des mariages, des baptêmes et des victoires, le champagne est l'effervescent le plus connu au monde. Romanciers et poètes l'ont célébré et on sait quelles étaient les cuvées préférées de De Gaulle ou de Churchill. On le boit au Japon comme au Mexique, en Chine, au Brésil, dans plus de 190 pays en tout. Il fait fureur dans les boîtes de nuits de Lagos comme aux plus belles tables étoilées de New-york ou de Los Angeles. On en sort une bouteille pour un apéritif, un moment de convivialité à la fin d'une longue réunion ou un dîner entre amoureux. Porteur d'une certaine idée du luxe à la française, le champagne est aussi le vin de tous les meilleurs moments de la vie. Il séduit, il inspire, il fait envie. D'ailleurs, criez "champagne !" et tout le monde vous comprend, où que vous soyez. Ce n'est pas pour rien que d'autres vignobles l'imitent et qu'on veut utiliser son nom sur tous types de produits, du bonbon au gel douche... en passant par le parfum. Jusqu'à Apple, qui a voulu utiliser le mot pour désigner la teinte "or rose" de certains de ses ordinateurs ou téléphones. Sa méthode d'élaboration a même tellement été copiée que les fines bulles d'autres vignobles ont longtemps utilisé l'expression "méthode champenoise" sur leur étiquette. Mais le champagne est inimitable, il n'y a pas de champagne espagnol, italien ou anglais : "Il n'est champagne que de la Champagne !"



Les grands noms de la Champagne

Mumm, Roederer, Krug, Dom Pérignon, Veuve Clicquot, Piper Heidsieck, les grands noms de la Champagne sont souvent ceux des maisons qui ont bâti la renommée de l'appellation – et aussi une grande partie de son patrimoine architectural (les caves Pommery, la villa Demoiselle, la résidence du Trianon ou le château de Saran, pour n'en citer que quelques-uns) ou mobilier (le foudre de la maison Mercier). Chacune de ces maisons a son histoire et ses anecdotes, son style et, même, ses aficionados. James Bond, par exemple, longtemps adepte de Dom Pérignon, a fait une infidélité à la maison d'Épernay pour se tourner vers Reims et la maison Taittinger (dans *Bons baisers de Russie*), avant de devenir, jusqu'à aujourd'hui, un incontournable de Bollinger. Winston Churchill, quant à lui, était un amateur de Pol Roger. Quant au général De Gaulle, il se fournissait en extra-dry chez les Drappier, à Urville.

Acteur économique principal de l'appellation (70% des expéditions, dont 90% de l'export), les maisons de Champagne possèdent les marques les plus célèbres et les plus emblématiques de l'appellation. Les six premiers groupes réalisent les deux tiers du chiffre d'affaires total des maisons. Moët-Hennessy, filiale de LVMH, est de très loin le plus important groupe en termes de chiffre d'affaires. Il comprend les maisons Dom Pérignon, Krug, Mercier, Moët & Chandon, Ruinart, Veuve Clicquot. Suivent Lanson BCC (Alexandre Bonnet, Besserat de Bellfon, Boizel, Chanoine, De Venoge, Lanson et Philipponnat), Laurent-Perrier (De Castellane, Laurent-Perrier et Salon-Delamotte), Vranken (Bissinger et Cie, Charles Lafitte, Heidsieck et Cie Monopole, Pommery et Vranken), Pernod Ricard (qui possède les marques Mumm et Perrier-Jouët) et enfin l'ensemble constitué par Louis-Roederer et Deutz.



Découvrez nos nouveaux ateliers dégustation et nos champagnes dans notre boutique **Champagne Devaux** à Bar-sur-Seine sur www.champagne-devaux.fr

Ateliers sur réservation sur contact@champagne-devaux.fr

Ouvert du mardi au samedi :
de 10 h à 12 h 30 – de 13 h 30 à 18 h

COTEAUX, MAISONS & CAVES DE CHAMPAGNE

Une Valeur Universelle Exceptionnelle à découvrir



Pierre-Emmanuel Taittinger, président de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne

« **L**a beauté d'une région est tout simplement le reflet de son âme et de sa générosité » : cette formule signée Pierre-Emmanuel Taittinger, président de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne, résume à merveille la démarche initiée dans les 320 villes ou villages de l'appellation Champagne depuis l'inscription au Patrimoine mondial de l'UNESCO en 2015.

Paysage culturel du Patrimoine mondial de l'UNESCO, les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sont :

- **UN TERRITOIRE** unique où est né et où s'élabore le Champagne depuis des siècles, selon un savoir-faire traditionnel, perfectionné et transmis de génération en génération.
- **UNE VALEUR** universelle exceptionnelle traduite par ses vignobles, son patrimoine bâti et ses caves auxquels les activités d'élaboration du Champagne ont donné leur forme unique.
- **UNE RECONNAISSANCE** de l'universalité du

Champagne, devenu le modèle des vins effervescents et le symbole du bonheur, de la célébration et de la fraternité entre les peuples.

- **UNE FIERTÉ** pour tous les champenois d'appartenir aujourd'hui à la prestigieuse liste du Patrimoine mondial de l'humanité.

- **UN ENGAGEMENT** qui consiste à préserver, exalter, faire rayonner ce patrimoine remarquable et à le transmettre dans son intégrité aux générations futures.

- **UNE INVITATION** lancée aux habitants du monde à venir découvrir cet ensemble historique, paysager, architectural et souterrain qui exprime le particularisme champenois dans ce qu'il a de plus exemplaire.

Pour découvrir et comprendre les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO, rendez-vous sur la carte interactive sur www.champagne-patrimoinemondial.org



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Coteaux, Maisons
et Caves de Champagne
inscrits sur la Liste du
patrimoine mondial en 2015

La dégustation

Déguster une bouteille de champagne. Tout un rituel.
Quelles sont les bonnes pratiques à respecter ?



La bonne température : une bouteille de champagne, conservée dans les meilleures conditions, se déguste à une température comprise entre 8°C et 10°C.

Trop frais, le champagne perd de sa saveur, car les arômes sont bloqués et les papilles gustatives ne peuvent faire leur travail. Trop chaud, le vin perd de sa vivacité et la fine

bulle du champagne disparaît au profit d'une mousse grossière.

Avant de le servir, il est conseillé de placer le champagne dans le bas du réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Pour être conservée à bonne température, la bouteille peut être placée dans un seau à champagne, mais attention à ce que celui-ci ne soit pas trop frais.



Comment l'ouvrir ?

Pour ouvrir la bouteille, il faut d'abord enlever la coiffe puis le muselet. Saisir le flacon par le dessous, l'incliner légèrement, puis dégager le bouchon, en le maintenant bien en main. Attention à ne pas pointer la bouteille en direction d'un convive, un accident est vite arrivé.

Une fois le champagne débouché, il est important de le goûter au préalable, pour s'assurer qu'il ne renferme pas de défaut comme le goût de bouchon.

Le versement du liquide se fait ensuite lentement et de manière continue, généralement en deux fois afin d'éviter que la mousse ne déborde. La bouteille doit être maintenue par le bas et non pas au col.

Pour les amateurs de sensations fortes, l'art du sabrage est toujours entretenu en champagne. De nombreuses maisons et vigneron continuent de véhiculer ce savoir si particulier.

Pour se faire, il convient d'incliner la bouteille et de poser le sabre à plat dessus, le revers de la lame du côté du goulot. Il est nécessaire d'identifier la ligne de sabrage, visible à l'oeil nu, qui représente la faiblesse de la bouteille. Il s'agit de l'endroit où les deux faces de la bouteille en verre ont été assemblées. Puis, d'un coup net, on vient frapper le goulot avec le revers du sabre, en accompagnant bien son geste. Une expérience à ne surtout pas réaliser en intérieur.

Dans quel type de verres consommer le champagne ?

Si les flûtes et les coupes ont longtemps été privilégiées et restent encore utilisées par le grand public, les professionnels ont rangé ces contenants au placard. Désormais, le verre à vin est plébiscité par les amateurs de champagne, avec sa forme incurvée, en tulipe. Les arômes et les bulles sont ainsi retenus, ce qui permet une concentration des parfums.

A Reims, le verrier Lehmann s'est spécialisé dans la fabrication de verres à champagne, avec

Visite du vignoble, des caves, des producteurs avec Patrick Gielen. Guide conférencier certifié

www.catgap.fr
catgap@neuf.fr
 0033 6 89 97 55 93



plusieurs dizaines de formes différentes. Un verre universel a même été fabriqué en lien avec l'union des œnologues de France, pour arriver au parfait compromis. L'entreprise rémoise propose d'ailleurs au public depuis 2020 de venir découvrir sa collection dans un showroom spécialement aménagé.

Avec quoi on l'accompagne ?

Finis l'époque où le champagne se sert en dessert accompagné d'un gâteau richement sucré. En effet, rien de pire pour avoir les papilles saturées et ne plus sentir les arômes du nectar. Différents

accords simples et efficaces sauront toutefois sublimer les plus grands champagnes.

Fruits de mer et poissons

En entrée ou en plat, le champagne peut accompagner les mets tournés vers la mer. Pour un chardonnay aux notes acidulées et aux saveurs d'agrumes, des huîtres conviendront à la perfection. Cet accord est d'ailleurs la référence dans la côte des Blancs, royaume du chardonnay. Les blancs de blancs sauront également accompagner des poissons fins à chair blanche, comme un turbot, un bar, un colin... Pour des champagnes plus gourmands, à base de pinot meunier ou de pinot noir, privilégiez des poissons gras, comme le saumon, ou des fruits de mer cuisinés en sauce comme des Saint-Jacques ou des crevettes.

Viandes

A Noël, le traditionnel accord foie gras et champagne fait toujours des émules. Et pour cause, le moelleux du foie gras se retrouve dans la gourmandise d'un champagne de caractère. En plat, le champagne peut se marier tant avec des volailles, comme des poulardes, qu'avec des viandes plus fortes comme le veau ou encore avec du jambon de Reims.

Découvrez

son panorama incomparable
à travers ses jolis points de vue
Le balcon sur les vignes - Le théâtre des vignes - Le Cadrillon...

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE

www.champillon.com

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA CÔTE DES BLANCS

Crudités

Champagne ne rime pas systématiquement avec produit de luxe. Il n'est pas nécessaire d'ouvrir une boîte de caviar ou de servir un homard pour apprécier un champagne. Bien au contraire, les professionnels privilégient des accords simples et naturels autour du radis, des tomates cerises, des carottes ou bien encore du céleri pour des dégustations. Ainsi, les arômes du champagne ne sont pas dénaturés.



Dessert

Si, globalement, le champagne est à bannir en dessert, des accords peuvent être trouvés autour des fruits. Évitez les crèmes desserts trop riches ou les gâteaux, au profit d'un suprême de melons, de mangues, de pêches... Pour un blanc de blancs, privilégiez des accords autour des agrumes comme l'orange, le pamplemousse, le citron. Des choux ou des gougères (sans crème) pourront également faire l'affaire.



Fromages

Eh oui, la traditionnelle bouteille de vin rouge ouverte au moment du fromage n'est pas le meilleur accord qu'il soit. En réalité, les vins blancs et notamment le champagne sont bien plus appropriés pour accompagner les fromages. Ainsi, les champagnes issus du chardonnay s'accorderont à des chèvres frais ou encore avec du parmesan. Pour des champagnes de caractère, tournés vers le meunier et le pinot noir, des fromages plus puissants comme le Chaource, le Langres et même le maroilles sauront convenir. D'autres fromages comme du brie, du reblochon, du cantal et ou de la tomme peuvent également se marier aux bulles.



HÔTEL RESTAURANT LES DEMOISELLES

à Essoyes dans l'Aube en Champagne

Séjour Art et Millésimes avec Le Champagne Thierry Mercuzot

à découvrir sur notre site internet

www.les-demoiselles-essoyes.fr

e-mail: contact-lesdemoiselles@orange.fr

03 25 29 08 59

AUBE EN CHAMPAGNE

Le slow tourisme, un french art de vivre

À seulement 2 h de Paris, se niche une vraie pépite du tourisme Français : l'Aube en Champagne. Joyau de verdure, ce territoire conjugue les bulles avec brio : bulles d'air pur, bulles cocon pour tutoyer les étoiles ou bulles de Champagne. Pour déconnecter, se retrouver, s'émerveiller ou simplement savourer, venez buller dans l'Aube !



1

© Le bonheur des gens



2

© Le bonheur des gens



3

© S. Bordier



4

© Olivier Douard



1. DÉCONNECTER

Respirer, se poser, prendre le temps, voilà la définition du Slow Tourisme. Territoire naturellement boisé aux arbres centenaires, vallonné aux flancs parés de vignes, le temps s'y arrête. L'authenticité de ses villages traditionnels vous plongent dans une déconnexion ressourçante. Moulins et châteaux signent une architecture typique et un passé riche en événements historiques. S'aventurer dans la mystérieuse forêt de Clairvaux, naviguer au gré du vent sur les grands lacs ou se laisser dériver sur une Seine discrète et sauvage.

Ici, tout n'est que charme, oxygène et grands espaces.

2. SE RETROUVER

Entre amis ou en famille, retrouver l'envie de bouger à travers les nombreuses activités proposées par un territoire dynamique adapté à tous. Se balader dans le Parc naturel régional de la Forêt d'Orient, apprécier l'authenticité des saisons qui y passent en regardant bisons et aurochs au son du brame envoûtant des cerfs. Pour les fun addicts, le Parc Nigloland propose 40 attractions dans un écrin de verdure, le château de Vaux des Escapes Games affolants. Visiter Troyes, cité d'art et d'histoire, sera tout aussi incontournable.

Ici, tout n'est que sensations, actions et émotions.

3. S'ÉMERVEILLER

Partager les secrets de Grégory et Gaëlle, les néo-meuniers du Moulin à vent de Dosches, ou devenir trufficulteur d'un jour avec Delphine et son chien Pino de l'Empreinte des Fées dans la forêt de Champignol... Apprécier la dextérité des maîtres-verriers devant les vitraux des 65 édifices recensés dans la Route du vitrail. Partager la vie des artisans locaux ou pénétrer 9 siècles d'histoire et le célèbre secret des Templiers à la Commanderie Templière d'Avalleur avec un Cluedo géant. Se laisser conter le patrimoine local par des bénévoles avec "1 jour, 1 église".

Ici, tout n'est que conception, création et innovation.

4. SAVOURER

Appellation d'origine contrôlée depuis 1927, c'est sur ce terroir qu'on élabore certains des plus beaux champagnes. Suivre le vigneron dans sa cave pour humer le parfum des fûts de chêne, ressentir l'atmosphère confinée des bouteilles qui y traversent le temps. Mais l'Aube en Champagne, c'est aussi la très célèbre Andouillette de Troyes, le tendre Chaource mais aussi le délicat Rosé des Riceys ou le séduisant Cidre du Pays d'Othe.

Ici, tout n'est que traditions, gourmandises et délectation.



Découvrez notre sélection d'activités
slow tourisme dans l'Aube en Champagne
aube-champagne.com

Comment lire une étiquette ?



De nombreuses inscriptions figurent sur une étiquette de champagne, au point que l'on pourrait parfois s'y perdre. Premier gage de qualité : le rappel à l'**appellation Champagne**, qui figure toujours en caractères très importants. Cette mention signifie que le viticulteur respecte le cahier des charges très strict de la Champagne.

On trouve également le **teneur en sucre ou le dosage**, généralement : brut (moins de 12 g de sucre par litre), extra-brut (entre 0 et 6 g de sucre par litre) et brut nature (moins de 3 g de sucre par litre).

Le **titre alcoométrique volumique** (% vol.), qui correspond à la teneur en alcool. Il est généralement de 12% vol.

Un **numéro d'immatriculation professionnelle** délivré par le Comité Champagne, précédé d'initiales spécifiques. Celles-ci permettent de connaître la catégorie professionnelle de l'élaborateur :

- **RM** pour récoltant manipulant, qui signifie que le producteur transforme lui-même ses raisins en champagne.
- **NM** pour négociant manipulant, ce qui indique l'exploitation achète du raisin à d'autres produc-

teurs pour le transformer. Les grandes maisons se retrouvent dans cette catégorie.

- **CM** pour coopérative de manipulation, qui regroupe plusieurs adhérents coopérateurs autour d'un même champagne.
- **RC** pour récoltant coopérateur, un adhérent de coopérative qui récupère les bouteilles pour les vendre lui-même sous sa marque.
- **SR** pour société de récoltants, plusieurs récoltants groupés.
- **ND** pour négociant distributeur, c'est-à-dire un marchand de vin qui achète des bouteilles qu'il revend avec son étiquette, sans l'avoir élaboré.
- **MA** pour marque d'acheteur, soit une personne ou un groupe extérieur au milieu champenois qui achète les bouteilles et les commercialise sous une marque particulière.

Outre ces informations, on retrouve l'identification du lot, la mention des allergènes, le logo "point vert"...

Des caractéristiques supplémentaires peuvent être apposées comme l'année du millésime, les cépages, la date de dégorgement, les caractéristiques sensorielles, des associations mets et vins, etc.



Mythes et astuces pour conserver son champagne

Une petite cuiller en argent dans une bouteille ouverte pour éviter que les bulles ne s'échappent ? Cette histoire a été véhiculée de génération en génération et constitue un véritable mythe. Mais des études poussées ont été menées en 1995 par le Comité Champenois, qui ont démontré que ce stratagème ne permettait absolument pas de conserver l'effervescence du vin. Pschitt. Rien de tel qu'un bouchon stoppeur hermétique pour garder plusieurs jours un champagne au frais dans de bonnes conditions.

Une astuce, en revanche, semblerait marcher pour réanimer la bulle d'un champagne éventé.

Un simple grain de raisin sec déposé dans la bouteille permettrait un dégagement de CO₂ similaire à la mousse de champagne.

Enfin, pour rafraîchir une bouteille de champagne en moins de 10 mn, une solution miracle existe. Plutôt que de mettre le flacon au congélateur, privilégiez un seau à champagne à très basse température, rendue possible par des glaçons et... du gros sel.

En effet, le gros sel va empêcher les glaçons de se solidifier, amenant l'eau à une température bien en dessous du 0°C habituel. Plongez la bouteille dedans, et en quelques minutes, celle-ci sera prête à être dégustée.

under the stars

Une **expérience unique** : un restaurant éphémère au
Clos Rocher chez Champagne Gremillet - Balnot-sur-Laignes

21 juillet - 1^{er} août 2021
www.underthestars.fr

En collaboration avec Resort Residence Pierre, Rosières-près-Troyes

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

CHAMPAGNE GREMILLET

LE PHARE
de Verzenay en Champagne

UNE VISITE PÉTILLANTE

au cœur du vignoble

L'écomusée de la vigne
La montée au Phare
L'espace boutique et dégustation*
Le jardin panoramique



À 15 MINUTES DE REIMS

19 mai > 30 septembre, tous les jours 10 h > 18 h 30
1^{er} octobre > 30 mars, 10 h 30 > 17 h, fermé le lundi

www.phare-verzenay.com

03 26 07 87 87

 [lephare.deverzenay](https://www.facebook.com/lephare.deverzenay)

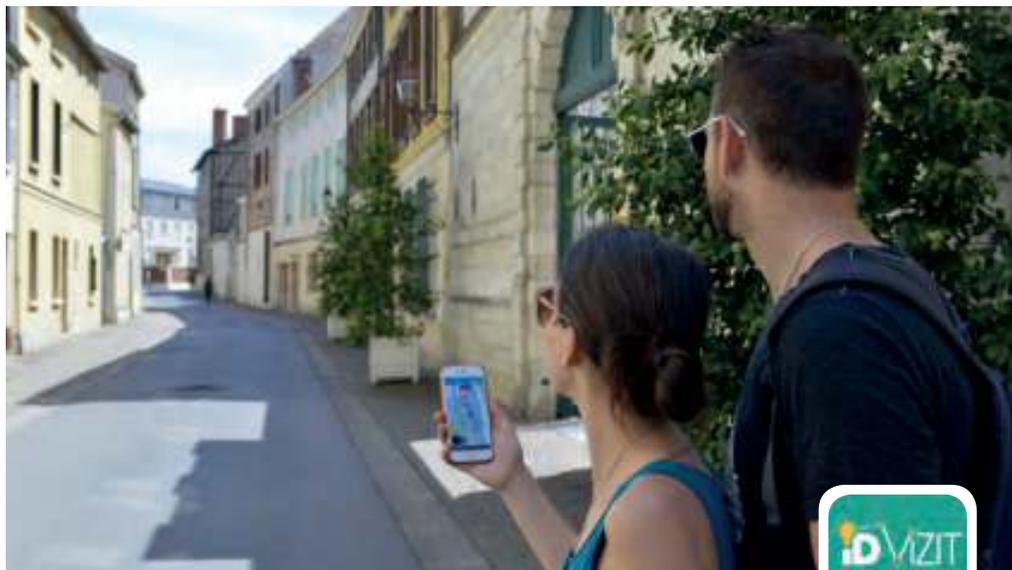
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

GRAND
REIMS

COMMUNAUTÉ URBAINE

« IDVIZIT »

l'application qui vous suit pas à pas



© C.-Manquillet-Coill-ADT-Marne



Un compagnon personnel de voyage, 100% gratuit, ça vous dit ? Si oui, tant mieux, car c'est bien cela dont il est question avec IdVizit, application mobile et touristique à emporter partout.

Le concept propose en effet des balades et des découvertes sur mesure, que vous arpentiez les lieux en solo, en couple ou en famille. N'hésitez pas non plus à renseigner vos envies : nature, culture, shopping, boire un verre... L'application vous fera ensuite des suggestions en tenant compte de votre profil, de l'heure et même de la météo du moment. Prendre un bol d'air ? Occuper les enfants ? Admirer un point de vue ? C'est possible et totalement personnalisé.

Impulsée par l'ADT Marne en collaboration avec les offices de tourisme, l'application vous mènera sur les incontournables routes touristiques du champagne en passant par les grands sites de mémoire, la cité des Sacres ou les Petites cités de caractère. Parmi les circuits les plus téléchargés en 2020, on retrouve par exemple "Sur les pas de l'Art Déco" à Reims ou "la Venise pétillante" à Châlons.



EN CHIFFRE
+ de 1900 points d'intérêt
à découvrir sur le territoire

+ de 100 circuits

LE PETIT PLUS

L'application envoie également des notifications lorsque vous passez à proximité d'un point d'intérêt. Une fiche en détaille alors l'histoire, l'architecture ou une curiosité anecdotique à découvrir. Jeux de piste, courses d'orientation, quizz et chasses au trésor achèvent de conférer au tout un côté ludique. L'appli est également déployée dans l'Aube et la Haute-Marne.

AUTOUR DU CHAMPAGNE

- **Le circuit des loges de vigne** vous fait passer par 18 « cabanes » de vigneron entièrement revisitées. Loge-lit, loge-table, loge-fenêtre... Les créateurs n'ont pas manqué d'imagination.
- **Le parcours Vign'ART** vous fait circuler dans le vignoble (en voiture) à la découverte d'œuvres d'art contemporain disséminées dans les galipes.
- **Les jardins de vignes** se découvrent également, ainsi que les routes touristiques du Champagne,
- Dans l'application, en choisissant les entrées par thème "Champagne", vous trouverez un **mix de circuits et lieux de visites autour de vous.**



RÉSIDENCE
ORION



Devenez propriétaire
à Tinquex
du **Studio** au **4 pièces**

Contactez-nous

www.orion-tinquex.fr

Commercialisation

 **NORD EST**
IMMO

 **D2M**
IMMOBILIER
PRODIGEON REUNION

 **Plurial IMMO**
Groupe ActionLogement

VIGNOBLE PAR VIGNOBLE,
COMMUNE PAR COMMUNE,
RETROUVEZ TOUS LES
VITICULTEURS CHEZ QUI VOUS
POURREZ DÉCOUVRIR LE MONDE
DU CHAMPAGNE ET, POURQUOI PAS,
ACHETER QUELQUES BOUTEILLES.



03
Annuaire

L'annuaire des viticulteurs

avec



©Olivier Frajman

La côte des Blancs	136 - 138
La côte de Sézanne	139
Les coteaux Vitryats	140
La Montagne de Reims	142 - 147
La Vallée de la Marne	148 - 155
La côte des Bar / Montgueux	156 - 161
Le Massif de Saint-Thierry / La Vallée de l'Ardre	146



La Côte des Blancs



AVIZE

Champagne Hervé Dubois
67 rue Ernest Vallé - 03 26 57
52 45
champagne.dubois@gmail.com
www.champagne-herve-dubois.fr



Champagne Franck Bonville

Du lundi au vendredi
de 9 h - 12 h / 14 h - 17 h

9, rue Pasteur
51190 Avize
+33 (0)3 26 57 52 30
www.champagne-franck-bonville.com

Champagne Veuve J. Lanaud
3 place Léon Bourgeois
03 26 57 99 19
champagnelanaud@wanadoo.fr
www.champagne-veuve-lanaud.com

Champagne Waris-Hubert

14 rue d'Oger
03 26 58 29 93
contact@champagne-waris-hubert.fr
www.champagne-waris-hubert.fr

**Champagne
Waris-Larmandier**
608 Rempart du Nord
03 26 57 79 05
earlwarislarmandier@wanadoo.fr
www.waris-larmandier.com

AVIZE & EPERNAY

**Champagne
Michel Gonet**
196 avenue Jean Jaures
03 26 57 50 56
03 26 54 39 29
info@gonet.fr - www.gonet.fr

BERGERES-LES- VERTUS

Champagne Poirot
Ruelle Perne
03 26 52 02 26
al.poirot@wanadoo.fr
www.champagnepoirot.jimdo.com

BLANCS-COTEAUX

**Champagne Chinchilla
Père et Fils**
4 rue de Montmort - 06 32 19 93 31
bertrand.chinchilla@orange.fr



CHAMPAGNE Doyard-Mahé
sur réservation du lundi au samedi
10 h / 12 h - 14 h / 17 h 30

28, chemin des 7 Moulins
VERTUS
51130 BLANCS CÔTEAUX
033(0)3.26.52.23.85
www.champagne-doyard-mahe.info

Champagne Colin
101 avenue du Général de Gaulle
03 26 58 86 32
info@champagne-colin.com
www.champagne-colin.com

CHOUILLY



@crédit photo - Michaël BODUOT

Champagne Vazart-Coquart

8 h 30 - 11 h 30 et 14 h - 17 h
du lundi au vendredi.
Samedi sur rendez-vous.

6, rue des Partelaines
51530 Chouilly
+33 (0)3 26 55 40 04
www.vazart-coquart.com

**Champagne
Nicolas Feuillatte**
C.D. 40 A - Plumecoq
03 26 59 64 61
service-visites@feuillatte.com
www.nicolas-feuillatte.com



© E. Baudelot

CRAMANT

Champagne Eric Isselée
 350 rue des Grappes d'Or
 03 26 57 54 96
 champagneissele.e@wanadoo.fr
 www.champagne-eric-isselee.com

Champagne Voirin-Jumel
 555 rue de la Libération
 03 26 57 55 82
 info@champagne-voirin-jumel.com
 www.champagne-voirin-jumel.com

CUIS

Champagne Jean-Claude Vallois
 7 rue de la République
 03 26 59 71 58
 vallois.jeanguy@orange.fr
 www.champagne-vallois.com

GRAUVES

Champagne Driant-Valentin
 4 impasse de la Ferme
 03 26 59 72 26
 contact@champagne-driant-valentin.com
 www.champagne-driant-valentin.com

LE MESNIL-SUR-OGER

Champagne J. L. Vergnon
 1 Grande Rue
 03 26 57 53 86
 contact@champagne-jl-vergnon.com
 www.champagne-jl-vergnon.com

LOISY-EN-BRIE

SCEV Camiat & Fils
 58 La Grande Rue
 06 10 78 56 63
 contact@champagne-camiat.fr

MANCY

Champagne Domi Moreau
 11 rue du Bas
 03 26 59 45 85
 champagne-domi.moreau@wanadoo.fr
 www.champagne-domimoreau.com

MONTGENOST

Champagne Benoit Cocteaux
 11 Rue du Château
 03 26 81 80 30
 contact@champagnebenoitcocteaux.com
 www.champagnebenoitcocteaux.com



Champagne Mallol-Gantois

Notre exploitation familiale, située au cœur de la côte des Blancs élabore son champagne. Venez découvrir la richesse de notre terroir grand cru dans nos différentes cuvées Blanc de Blancs. Sur RDV.

290 rue du Général de Gaulle - 51530 Cramant
+33 (0)3 26 57 96 14
 champagne.mallo@wanadoo.fr



Champagne Le Brun Servenay

Exploitation familiale installée au cœur de la Côte des Blancs depuis 5 générations. Récoltant Manipulant.

Visite et dégustation du lundi au samedi sur rendez-vous
14 Place Léon Bourgeois - 51190 Avize
+33 (0)3 26 57 52 75 - www.champagnelebrun.com
 contact@champagnelebrun.com



Champagne Isselée Père et Fils

Visite et dégustation gratuite (sur rendez-vous). Production de Champagne Blanc de Blancs GRAND CRU. Ouvert du lundi au vendredi de 10 h à 18 h, sur rendez-vous le week-end

233, rue des Grappes d'Or
51530 Cramant
+33 (0)3 26 57 94 50 - www.champagne-isselee.fr



La côte des Blancs

MOUSSY

Champagne Marcel Richard

La Loge
03 26 59 73 62
champagnemarcelrichard@wanadoo.fr
www.alaloge.com



Champagne Grasset-Stern

Ouvert du lundi au dimanche
matin sur rendez-vous

11 rue Paul Ganon
51530 Moussy
06 18 38 16 82
www.champagne-grasset-stern.fr



Champagne Jean Michel

7 jours sur 7 sur rendez-vous

15, rue Jean-Jaurès
51530 Moussy
06 09 95 52 53
champagnejeanmichel@yahoo.fr

PIERRY



Champagne Bonvalet

Visite sur rendez-vous du lundi
au samedi.

3, rue du Clairon Guillaume-Roland
51530 Pierry
+33 (0)7 69 60 44 25
www.champagne-bonvalet.com



Champagne Bouché père et fils

Du lundi au samedi
9h - 13h / 14h - 17h

10, rue du Général-de-Gaulle
51530 Pierry
+33 (0)3 26 54 12 44
www.champagne-bouche.fr



Champagne Vollereaux

Ouvert du lundi au samedi,
visite sur rendez-vous

48, rue Léon-Bourgeois
51530 Pierry
+33 (0)3 26 54 03 05
www.champagne-vollereaux.fr

ST-LUMIER-EN-CHAMPAGNE

Champagne Yann Henry

4 ruelle Gendreville
03 26 74 19 49
champagne.yannhenry@orange.fr
www.champagne-yannhenry.fr

TALUS-SAINT-PRIX

Champagne Jeunaux Robin

1 rue de Bannay
03 26 52 80 73
cyril@champagne-jr.fr
www.champagne-jr.fr

Champagne Legret et Fils

6 rue de Bannay
03 26 52 81 41
alain-legret@wanadoo.fr
www.champagne-legret.fr

VERTUS



Champagne André Jacquart

Ouvert du lundi au vendredi
de 14 h à 18 h

63 avenue de Bamental
51130 Vertus
+33 (0)3 26 57 52 29
www.url.champagne-andre-
jacquart.com

VINAY

Champagne Lecomte Père et Fils

Domaine Lecomte
Route de Tincourt
03 26 59 94 43
contact@champagne-lecomte.com
www.champagne-lecomte.fr



Champagne Launois Père & Fils

Visite du Musée de la vigne et du Vin, creusé dans la
craie, sur rendez-vous 7 jours sur 7 à 10h et à 15h.

2 avenue Eugène-Guillaume
51190 Le Mesnil-sur-Oger
+33 (0)3 26 57 50 15 - www.champagne-launois.fr



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUÛT

Belle Epoque Society

Nouvelle proposition d'expériences autour de la
Maison Perrier-Jouët : Le Cellier Belle Epoque, restaurant
à champagne ; la Maison Belle Epoque, restaurant
gastronomique ; et la boutique Perrier-Jouët.

26, avenue de Champagne
51200 Epernay
06 02 07 81 15 - @belleepoquesociety



La côte de Sézanne

©Christian Lantenois

ALLEMANT

Champagne Bernard Rémy
 19 rue des Auges
 03 26 80 60 34
 info@champagnebernardremy.com
 www.champagnebernardremy.com

Champagne Delong Marlène "Esprit Nature"
 2 ruelle du Larry
 03 26 80 58 73
 info@champagne-delong-marlene.com
 www.champagne-delong-marlene.com

Champagne Jérémy Breton
 3 rue de la Tuilerie
 03 26 81 65 23
 champagnejeremybreton@orange.fr
 www.champagne-jeremy-breton.com

BARBONNE-FAYEL

Champagne G. Richomme
 6 rue de la Brèche
 03 26 80 20 33
 champagne.richomme@orange.fr
 www.champagnerichomme.com

Champagne Michel Marcoult Père et Fils
 12 route de Queudes
 03 26 80 20 19
 contact@marcoult.com
 www.marcoult.com

Champagne Paul Guillot
 28 grande rue
 06 73 53 28 00
 www.marcoult-guillot.fr

BAYE

Champagne Yves Jacques
 1 rue de Montpertuis
 03 26 52 80 77
 champagne.yvesjacques@wanadoo.fr
 www.champagne-yves-jacques.com

CONGY

Champagne Joseph Chevreau
 1 rue du Colombier
 06 75 22 21 78
 www.champagnejosephchevreau.com

BETHON

Champagne Dekeyne & Fils
 La Voglonière - 03 26 80 69 56
 dekeyne.fil@gmail.com
 www.champagnedekeyneetfils.com

FONTAINE-DENIS-NUISY



Champagne Cédric Guyot

*Visite de caves et dégustations,
 tous les jours sur rendez-vous.*

**10, rue des Tessards
 51120 Fontaine Denis Nuisy
 +33 (0)3 26 80 22 18
 www.champagneguyot.com**

Domaine Collet Champagne
 6 ruelle Louche - 03 26 80 22 48
 info@domaine-collet-champagne.fr
 www.domaine-collet-champagne.fr

LA CELLE-SOUS-CHANTEMERLE

Champagne Frederic Orcin
 2 bis Rue des Murailles
 03 26 81 57 25
 champagneorcin@yahoo.fr

SAINT-MARTIN D'ABLOIS



Champagne E. Jamart & Cie

Lundi au vendredi 9h - 12h / 13h30 - 17h30
 Samedi & dimanche sur rdv

Rue des Remparts du Nord
 51530 Saint Martin d'Ablois
 +33 (0)3.26.59.92.78
 www.champagnejamart.com
 champagne.jamart@wanadoo.fr

SAUDOY

**Champagne Vincent
 Léglantier**

6 rue des champs
 03 26 80 69 71
 vleglantier@hotmail.fr
 www.champagne-leglantier.fr



SEZANNE



Champagne Cyril Charlot

Ouvert 7/7 jours
 de 8 h à 19 h

**119, rue Parisot-Dufour
 51120 Sézanne
 06 89 17 54 67
 cyril-charlot@hotmail.fr**

Champagne Francis Charlot
 119 rue Parisot Dufour
 06 87 38 25 79
 francis.charlot@orange.fr

Champagne Pierre Pinard
 29 rue Gaston Laplatte
 03 26 80 58 81
 champagne.pierrepinard@orange.fr
 www.champagne-pinard.com

VINDEY

**Champagne Bernard
 Depoivre**
 2 rue de la Tuilerie
 03 26 80 56 34
 champagne.depoivrebernard@wanadoo.fr
 www.champagne-depoivrebernard.fr

**Champagne Bertrand
 & Bernard Doyard**
 7 rue de la Tuilerie
 03 26 80 67 49
 06 81 74 48 90
 contact@champagne-bertrand-doyard.fr
 www.champagne-bertrand-doyard.fr



Les coteaux Vitryats

BASSU

Champagne Didier Sébille
12 rue Saint-Mange
03 26 73 95 94
champagne.sebille@gmail.com
www.champagne-sebille.com

BASSUET

Champagne Bernard Lonclas
Chemin de Travent
46, rue de Vavray
03 26 73 98 20
contact@champagne-lonclas.com
www.champagne-lonclas.com

Champagne Bolieu

40 rue de Vavray
03 26 72 31 39
c.baffard@wanadoo.fr
www.champagne-bolieu.com

Champagne H. Baty

34 rue Jules Laurent
03 26 73 90 11
champagne-h.baty@laposte.net
www.facebook.com/champagneh.baty.bassuet

Champagne

Jean-Louis Chauré

6 rue de Vavray
03 26 73 91 55
champagnechaure@gmail.com
www.champagne-chaure.com

Champagne L'Hoste

Père et Fils
11 Rue de Vavray
03 26 73 94 43
champagnelhoste@wanadoo.fr
www.champagne-lhoste.com

Champagne Oudart-Ortillon

37 rue de Vavray
03 26 72 21 60
contact@oudart-ortillon.com
www.oudart-ortillon.com

CHANGY

Champagne Menu-Jacquier

1 rue de Bar le Duc
03 26 72 77 44
jpmenu@landrovigne.com
www.landrovigne.com

COUVROT



Champagne Bourcier

Location de trottinettes
électriques

9, chemin des Imblines
51300 Couvrot
06 80 24 88 12
www.champagnebourcier.com

LA CHAUSSEE- SUR-MARNE

Champagne Bertrand-Lapie

69 Grande rue de Coulmier
03 26 72 98 03
bertrand.lapie@wanadoo.fr
www.champagne-bertrandlapie.com

LOISY-SUR-MARNE

Champagne JS Briche

58 rue de Choiset
03 26 62 18 42
sjbriche@orange.fr
www.champagnejsbriche.com

PRINGY

Champagne

Robin-Mortas
26 grande Rue
03 26 74 45 02
champagnerobin@aol.com

VAL-DE-VIERE

Champagne Oudit-Simonnet

22, Grande rue
06 86 78 82 15
06 71 63 59 85
champagneoudit@yahoo.fr
www.champagne-oudit-simonnet.fr

VANAUULT-LE-CHATEL

Champagne Trepo-Lerigquier

19 bis rue Saint Libaire
03 26 73 09 17
contact@trepo-lerigquier.com
www.trepo-lerigquier.com
Coteaux Vitryats

VITRY-EN-PERTHOIS

Champagne Munier-Chevalier

26 rue de la Trinité
03 26 72 62 45
champagne.munierchevalier@yahoo.fr
www.facebook.com/champagne.
munierchevalier



Champagne Bernard Lonclas

Maison entourée par les coteaux où le sol précieux est propice à la culture du Chardonnay.

Visites de caves. Parcours de l'élaboration du vin de champagne et vente à la propriété. Accueil de groupes.

Rue de Vavray - Chemin de travent - 51300 BASSUET
+33 (0)3 26 73 98 20 - www.champagne-lonclas.com
contact@champagne-lonclas.com

GROUPAMA NORD-EST

Assureur au cœur du territoire champenois



Présidée par Laurent Poupart, Groupama Nord-Est assure 6 viticulteurs sur 10 en Champagne.

Dans la Marne, l'Aisne et l'Aube, le territoire champenois est au cœur de trois des six départements de Groupama Nord-Est, assureur mutualiste qui couvre aussi le Nord, le Pas-de-Calais et les Ardennes.

"Depuis plus de cent ans, Groupama est ancré dans les territoires. D'abord pour protéger les agriculteurs puis aujourd'hui pour accompagner tous nos sociétaires (particuliers, collectivités, professionnels et entreprises), nous sommes là pour permettre au plus grand nombre de construire leur vie en confiance" souligne Laurent Poupart, le président de Groupama Nord-Est.

Cet attachement aux racines agricoles de Groupama se retrouve naturellement dans le vignoble champenois en tant que premier assureur du monde viticole. "Plus

globalement, c'est tout le terroir et le patrimoine local que nous souhaitons accompagner et valoriser", ajoute Laurent Poupart.

DE NOMBREUX PARTENARIATS

C'est ainsi que Groupama Nord-Est est, par exemple, partenaire de la transformation des anciens pressoirs d'Aÿ-Champagne en centre œnotouristique, du clos Saint-Vincent au Mesnil-sur-Oger, de la création d'une salle de dégustation à Bar-sur-Aube...

"C'est aussi pourquoi nous sommes partenaires de ce guide qui renforce l'attractivité de la Marne, de l'Aisne et de l'Aube : un terroir d'exception, façonné par ses habitants, et dont les coteaux, maisons et caves de Champagne sont inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco".



Retrouvez l'actualité de Groupama Nord-Est sur
<https://www.facebook.com/GroupamaNordEst/>
 et [@GroupamaNordEst](#)



Groupama
 la vraie vie s'assure ici
NORD-EST



La Montagne de Reims



AMBONNAY

Champagne H. Billiot & Fils

1 place de la Fontaine
03 26 57 00 14
contact@champagnebilliot.fr
www.champagnebilliot.fr

Champagne Neveux-Vesselle

12 rue du Clos
03 26 57 03 85
neveux-vesselle@orange.fr

Champagne Paul Déthune

2 rue du Moulin
03 26 57 01 88
info@champagne-dethune.com
www.champagne-dethune.com

Champagne Serge Pierlot

10 rue Saint Vincent
03 26 57 01 11
champagne.serge.pierlot@wanadoo.fr
www.champagne-serge-pierlot.fr

AÏ-CHAMPAGNE



AÏ Eco Visite

Visite du vignoble d'AÏ sur
rendez-vous

12, rue Roulot
51160 AÏ-Champagne
+33 (0)3 26 55 14 97
www.richard-fliniaux.com

Champagne Guy Charbaut

12 rue du Pont Mareuil-sur-AÏ
03 26 52 60 59
contact@champagne-guy-charbaut.com
www.champagne-guy-charbaut.com



Champagne Bauchet

Juillet et août : du lundi au samedi
de 10 h à 18 h.
Septembre à juin : nous appeler.

4, rue de la Crayère - Bisseuil
51150 AÏ-Champagne
+33 (0)3 26 58 92 12
www.champagne-bauchet.fr

Champagne Henri Giraud

71 boulevard Charles de Gaulle AÏ
03 26 55 18 55
boutique@champagne-giraud.com
www.champagne-giraud.com



Champagne Dauby

Propriétaire récoltant manipulant HVE
Ouvert tous les jours
sur rendez-vous

22, rue Jeanson
51160 AÏ
+33 (0)3 26 54 96 49
www.champagne-dauby.fr

Champagne H. Goutorbe

9 bis rue Jeanson AÏ
03 26 55 21 70
info@champagne-henri-goutorbe.com
www.champagne-henri-goutorbe.com



©Stéphanie Jayet

Champagne Richard-Fliniaux
 12 rue Roulot Aj
 03 26 55 14 97
 contact@richard-fliniaux.com
 www.richard-fliniaux.com

BILLY-LE-GRAND



Champagne Bonnevie - Bocart
 Lundi au vendredi 10 h-12 h,
 14 h-18 h, week-end sur rendez-vous
 10, rue du Midi
 51400 Billy-Le-Grand
 +33 (0)3 26 67 95 67
 www.champagne-bonnevie-bocart.com

BOUZY

Champagne Alfred Tritant
 23 rue de Tours
 03 26 57 01 16
 accueil@champagne-tritant.fr
 www.champagne-tritant.fr

Champagne Baron Dauvergne
 31 rue de Tours-sur-Marne
 03 26 57 00 56
 www.baron-dauvergne.fr

Champagne Herbert-Beaufort
 28-32 rue de Tours sur Marne
 03 26 57 01 34
 beaufort-herbert@wanadoo.fr
 www.champagne-herbert-beaufort.com

BROUILLET

Champagne Ariston Jean-Antoine
 4 rue Haute - 03 26 97 47 02
 www.champagne-ariston.fr

CHAMERY

Champagne Bonnet-Ponson
 9 chemin du Peuplier
 03 26 97 65 40
 champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr
 www.champagne-bonnet-ponson.com



Champagne HOUSSART
 Visites et dégustations sur rendez-vous

7, rue de l'Église
 51500 CHAMERY
 + 33 (0)6.84.38.39.66
 www.champagne-houssart.fr

CHAUMUZY

Champagne Salmon
 21/23 rue du Capitaine Chesnais
 03 26 61 82 36
 info@champagnesalmon.com
 www.champagnesalmon.com



Champagne ALAIN VESSELLE
 Ouvert du lundi au samedi
 de 9h à 17h
 15 rue de Louvois
 51150 Bouzy
 + 33 (0)3 26 57 00 88
 www.champagne-alainvesselle.fr

Champagne Barnaut
 1 place André Collard
 03 26 57 01 54
 contact@champagne-barnaut.fr
 www.champagne-barnaut-bouzy.com

Champagne Edouard Martin
 3 rue Aristide Briand
 03 26 53 97 74
 champagneedouardmartin@yahoo.fr
 www.champagne-martin.com



Champagne Herbert Beaufort
 Accueil du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h
 et de 14 h 30 à 17 h 30.
 Dimanches et jours fériés du 15 avril
 au 30 septembre de 10 h à 12 h 30.
 Visites des caves à 10 h 30 et à 15 h 30, sur RDV.
 32, rue de Tours-sur-Marne - 51150 Bouzy
 +33 (0)3 26 57 01 34 - www.champagne-herbert-beaufort.com
 beaufort-herbert@wanadoo.fr





CHIGNY-LES-ROSES

Champagne
Gounel-LassalleOuvert du lundi au samedi
de 10 h à 18 h.6, rue Nicolas-Jobert
51500 Chigny-les-Roses
+33 (0)3 26 03 43 05
www.champagne-gounel-lassalle.fr

CERNAY-LES-REIMS

Champagne

Bukaczewski-Collet

8, rue de Sillery - 06 10 25 81 44
rodolphe.bukaczewski@hotmail.com

CORMOYEUX



Champagne Boude Baudin

Du lundi au samedi de 10 h à 12 h
et de 14 h à 17 h le dimanche
de 10 h à 12 h sur RDV de préférence12, rue des Gouttes d'Or
51480 Cormoyeux
+33 (0)3 26 58 65 02
champagneboudeboudin.fr

COULOMMES-LA-MONTAGNE

Champagne Ponson

2 rue du Château - 03 26 49 00 77
www.champagne-ponson.com

COURMAS

Champagne

Jean-Bernard Bourgeois

30 rue des Hauts Murs
03 26 49 21 79
www.champagne-jbbourgeois.fr

ECUEIL

Champagne

Lacourte-Guillemart

1 place du Jard - 03 26 07 73 45
lacourte.guillemart@wanadoo.fr
www.champagne-lacourte-guillemart.com

Champagne Nicolas Maillart

5 rue de Villers aux Noeuds
03 26 49 77 89
contact@champagne-maillart.fr
www.champagne-maillart.fr

JANVRY



Champagne Beauchamp

Lundi - Samedi 9 h/18 h
Dimanche 9 h/12 h13, rue des Vignes
51390 Janvry
06 59 08 73 16
Champagne Jules et Michel Beauchamp

Champagne Lamblot

9 rue Saint-Vincent
03 26 03 80 00
contact@champagne-lamblot.fr
www.champagne-lamblot.fr

JOUY-LES-REIMS



Champagne A. Rondeau

Nous accueillons sur rendez-vous

14, rue des Plantes
51390 Jouy-les-Reims
www.champagne-alainrondeau.fr
champagne.alain.rondeau@hexanet.fr

LES MESNEUX



Champagne Jacquinet-Dumez

Lundi au vendredi 8h30-18h
Samedi 9h-17h - Dimanche 9h-12h
Sur rdv au préalable26, rue de Reims
51370 Les Mesneux
+33 (0)3 26 36 25 25
www.champagne-jacquinet-dumez.com

LOUVOIS



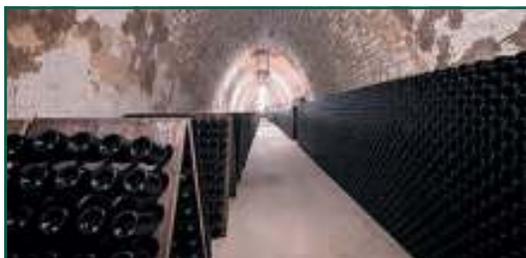
Champagne Guy de Chassey

Ouvert du lundi au samedi
de 10 h 30 à 12 h 30
et 14 h à 17 h 301, place de la Demi Lune
51150 Louvois
+33 (0)3 26 57 04 45
www.champagne-guy-de-chassey.com

LUDES

Maison de Champagne

Canard-Duchêne

1 rue Edmond Canard
03 26 61 11 60
visites@canard-duchene.fr
www.canard-duchene.frChampagne
Denis LallementOuvert du lundi au vendredi
de 10 h à 18 h.9, rue de Reims
51500 Ludes
06 87 49 27 85
www.champagne-denis-lallement.fr

Champagne CATTIER

La Maison Cattier, familiale et indépendante, cultive
aujourd'hui 33 hectares et possède un des premiers
clos de la Champagne, le Clos du Moulin (2,2 ha).
Ouvert du lundi au vendredi de 8H à 18h.12 rue de la Belle Image
51500 Chigny-les-Roses
+33 (0)3 26 03 42 11 - www.cattier.com

Champagne LALLEMENT MASSONNOT

VIP Tour (2h) -35€/pers: Vignoble,
Processus industriels et Œnologie
Sur RDV du Lundi au Dimanche35 rue Haute
51390 Coulommès-la-Montagne
+33 (0)6 63 45 67 32 www.champagne-lallement-massonnot.com

Champagne Forget Chauvet

8 rue Victor Hugo
 03 26 61 11 73
www.champagne-forget-chauvet.com

Champagne Garcia Rafflin

13 rue Victor Hugo
 06 67 35 44 71
garcia.rafflin@laposte.net

Champagne Lamarche

4 rue des Flamme
 03 26 61 13 52
www.champagnelamarche.fr



Champagne Régis Emery

Ouvert du lundi au vendredi
 de 9h à 12h et sur rdv en dehors
 de ces horaires d'ouverture

9, place de la République
 51100 Ludes
 +33 (0)3 26 61 13 54
www.champagne-regis-emery.fr

MAILLY-CHAMPAGNE

Champagne M. Vanzella

7 rue Joliot Curie
 03 26 49 41 67
champagne-vanzella.fr

Champagne Mailly Grand Cru

28 rue de la Libération
 03 26 49 41 10
contact@champagne-mailly.com
www.champagne-mailly.com



Champagne Christian Muller

Visites et dégustations
 sur rendez-vous

35, rue de la Libération
 51500 Mailly-Champagne
 +33 (0)3 26 49 41 33
champagnechristianmuller.fr

MERY-PREMECY

Champagne Charton-Guillaume

3 rue des Côteaux
 03 26 03 67 66
contact@champagnechartonguillaume.fr
www.champagne-charton-guillaume.fr

REIMS

Champagne Pol Couronne

11 Cours Langlet
 09 83 02 27 54
contact@champagne-polcouronne.com
www.champagne-polcouronne.com

Champagne Ruinart

4 rue des Crayères
 03 26 77 51 52
www.ruinart.com

RILLY-LA-MONTAGNE



Champagne Delaunois-Chanez

Ouvert tous les jours sur
 rendez-vous

17, rue Roger Salengro
 51500 Rilly-la-Montagne
 06 79 44 65 77
www.champagne-delaunois-chanez.fr



Champagne J&H Fagot

ouvert du lundi au samedi
 de 9 h à 17 h 30

1, allée Dom Pérignon
 51500 Rilly-la-Montagne
 +33 (0)3 26 03 45 22
www.champagne-hj-fagot.com



Roger Manceaux

Lundi-samedi de 9 h 15 à 12 h -
 13 h à 17 h

5, rue de la Liberté
 51500 Rilly-la-Montagne
 +33 (0)3 26 03 42 57
www.champagne-roger-manceaux.com

Champagne Yves Couvreur

2 rue de l'égalité
 03 26 03 47 04
yves.couvreur@wanadoo.fr
www.champagne-yves-couvreur.fr



Maison Mumm

S'étendant sur près de 25 km au cœur de Reims,
 les caves de la Maison Mumm abritent deux siècles
 d'histoire et de savoir-faire. Un patrimoine historique
 à découvrir au cours d'une visite guidée.

34, rue du Champ de Mars
 51100 Reims
 +33 (0)3 26 49 59 70 - www.mumm.com



CHAMPAGNE TAITTINGER

Reims

Champagne Taittinger

Accès, Horaires, Réservations
cellars-booking.taittinger.fr

visites@taittinger.fr
 +33(0) 3 26 85 84 33

9, place St Nicaise
 51100 Reims
 +33 (0)3 26 85 45 35 - www.taittinger.com



Champagne Francart & Fils

Visite de l'exploitation, des caves et dégustation.
 Ouvert tous les jours de 10 h-12 h et 13 h 30-18 h,
 week-end sur rendez-vous. Séjour en chambre
 d'hôtes : Le Clos du Moulin - www.closdumoulin.fr

2, chemin du Bas du Moulin
 51380 Vaudemange
 06 07 68 60 18 - www.champagne-francart.com



SACY

Champagne Damien-Bufferf

12 rue de Châtillon
03 26 05 98 17
champagne.damien.bufferf@wanadoo.fr
www.champagne-destination-damien-bufferf.com

Champagne Damien Dumez

10 rue Saint Vincent
03 26 49 26 45
www.champagne-damien-dumez.net

Champagne Jean Valentin

9 Rue Saint Rémi
03 26 49 21 91
edith.valentin9@orange.fr

Champagne Poncelet Menu

26 rue Saint Remi
06 52 59 31 03

SERMIERS

Champagne Lacuisse

13 route de Damery
03 26 97 64 97
champagne-lacuisse-freres@orange.fr
www.champagne-lacuisse.fr

TREPAIL

Champagne Christophe Varlot

8 allée du Jardinot
03 26 58 44 01
champagnechristophevarlot@wanadoo.fr
www.champagne-christophe-varlot.com

Champagne Fredestel

3 rue Pierre Brunet
03 26 57 06 19
fredestel@orange.fr
www.champagne-fredestel.fr

VAUDEMANGE

Champagne Francart et fils

2 rue du moulin
03 26 67 99 06
champagnefrancart@orange.fr
www.champagne-francart.com

Champagne Philippe Hautem

Vigneron indépendant - La Varde
03 26 67 97 03
contact@philippehautem.fr

Champagne Pascal Machet

12 rue d'Ambonnay
03 26 67 96 10
contact@champagnepascalmachet.com
www.champagnepascalmachet.com

VERZENAY

Champagne Godmé Sabine

1 rue du Phare
03 26 49 45 28
contact@champagne-godme-sabine.fr
www.champagne-godme-sabine.fr

**Champagne Henriet Michel**

Ouvert tous les jours
de 10 h à 18 h

12, rue du Paradis
51360 Verzenay
+33 (0)3 26 49 40 42
www.champagnemichelhenriet.fr

Champagne Hugues Godmé

10 rue de Verzy
03 26 49 41 66
hugues.godme@wanadoo.fr
www.champagne-hugues-godme.fr

Champagne Michel Arnaud et Fils

28 rue de Mailly
03 26 49 40 06
www.champagne-michel-arnaud.com

**Champagne Jacques Rousseau**

Ouvert sur rendez-vous du lundi
au samedi 10 h - 16 h

5, rue de Puisieux
51360 Verzenay
+33 (0)3 26 49 42 73
www.champagne-jacquesrousseau.com

VERZY

Champagne Etienne Lefèvre

30 rue de Villers - 03 26 97 96 99
info@champagne-etienne-lefevre.com
www.champagne-etienne-lefevre.com

VILLE-DOMMANGE

**Champagne Devilliers Pascal**

Ouvert 7 j/7 sur rendez-vous
Dégustations, visites de cave

8, rue de Saint Lié
51390 Ville-Dommange
+33 (0)3 26 49 26 08 -
(0)6 71 28 24 58
www.champagne-devilliers.com

**Champagne Rousseaux Fresnet**

Récoltants manipulants depuis 4 générations.
Notre cave a été creusée dans la craie par nos ancêtres.
Dégustation et visite de cave sur rendez-vous.

17, rue de Mailly - 51360 Verzenay

+33 (0)3 26 49 45 66

www.champagne-rousseau-fresnet.com

VILLERS-MARMERY

Champagne G. Boutillez Vignon

26 rue Pasteur
03 26 97 95 87
champagne.g.boutillez.vignon@orange.fr

**Champagne Boutillez Marchand**

Maison Familiale
Ouvert du lundi au samedi
sur rendez-vous

21 rue Pasteur
51380 Villers-Marmery
+ 33 (0)6 71 04 81 76
champagne-boutillez-marchand.fr

**Champagne Michaël Hautem**

Accueil et dégustation
7/7 sur RDV

8, rue Pasteur
51380 Villers-Marmery
+ 33 (0)3 51 24 65 87
https://champagne-michael-hautem.com

VRIGNY

Champagne Roger Coulon

12 rue de la vigne du roy
Clos des Terres Soudées
03 26 03 61 65 - 03 26 03 97 62
contact@champagne-coulon.com
www.closdesterressousdees.fr



La rubrique **Lifestyle** sur nos sites

L'union | **L'Ardennais** | **L'Est éclair** | **Libération**
CHAMPAGNE

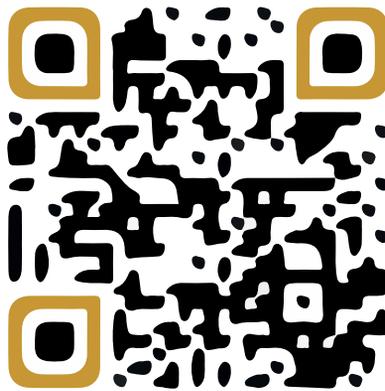
Instant *lifestyle*

MODE FOOD DÉCO EVASION BIEN-ÊTRE AUTO CHAMPAGNE INSOLITE PEOPLE CENOTOURISME



Suivez les nouveautés sur l'œnotourisme toute l'année

Instantanez-moi !



 Suivez-nous sur Facebook : Instant Lifestyle

Un nouveau regard sur toutes les tendances de votre région !



La Vallée de la Marne



Champagne Guy REMI

Une maison familiale certifiée Haute Valeur Environnementale, de 3,6 ha. Toute la récolte est vinifiée par les soins du petit-fils Jérémy Cheval, "Jeune Talent du Champagne" en 2019.

13, rue Valentine Régnier
51700 Baslieux-sous-Châtillon
06 70 27 11 41 - www.champagne-guyremi.com



Champagne Château de Boursault

Le seul "champagne château" de la Vallée de la Marne. Dégustations, visites des caves du château et du vignoble du Clos. Du mardi au vendredi (9 h-17 h), samedi (9 h-12 h), samedi après-midi sur réservation.

2, rue Maurice-Gilbert - 51480 Boursault
+33 (0)3 26 58 42 21
www.champagne-chateau-de-boursault.com



©Aurélie Laudy



Champagne Doré Léguillette

Nous vous accueillons tous les jours y compris le week-end pour vous faire découvrir notre métier et nos champagnes.

Nous sommes certifiés VDC et HVE.

103 rue Emile Morlot
02310 Charly-sur-Marne
06 71 84 19 23 - www.champagne-doreleguillette.com



Champagne Diogène Tissier et Fils Nathalie et Vincent

L'exploitation a été créée par Diogène et Juliette en 1931. Nathalie et Vincent seront heureux de vous recevoir du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Dégustation et visite de cave.

10, rue du Général-Leclerc
51530 Chavot-Courcourt
+33 (0)3 26 54 32 47 - www.champagne-diogene-tissier.com



Champagne G. Mahé

Ouvert tous les jours et sur rendez-vous le week-end

11, rue Principale - La Chapelle Hurlay
51700 Champvoisy
+33 (0)6 74 12 33 44
champagnemahe@hotmail.com
www.champagnemahe.fr



Champagne Pannier

Visite des caves et autres activités sur rendez-vous. Ouvert du lundi au samedi toute l'année de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h

23, rue Roger-Catillon
02400 Château-Thierry
+ 33 (0)3 23 69 51 33 - www.champagnepannier.com



AVENAY-VAL-D'OR

Champagne Crucifix
Père et Fils

Ouvert du lundi au samedi
sur rendez-vous

3, allée de la Livre
51160 Avenay-Val-d'Or
+33 (0)3 26 52 34 93
www.champagne-crucifix.com

Champagne William Saintot

4 rue Charles de Gaulle
03 26 59 09 04
champagne-william-saintot@wanadoo.fr
www.champagne-william-saintot.fr

BASLIEUX-
SOUS-CHATILLON

Champagne Liébart-Régnier

Du lundi au dimanche matin
sur rendez-vous

6, rue Saint-Vincent
51700 Baslieux-sous-Châtillon
+33 (0)3 26 58 11 60
www.champagne-liebart-regnier.com

BINSON-
ET-ORQUIGNY

Champagne Lorient Xavier

38, rue du Lubre
03 26 58 08 28
contact@champagnelorient.fr
www.champagne-xavierlorient.com

BOURSAULT

Champagne Le Gallais

2 rue Maurice Gilbert
07 66 15 56 81
visit@champagnelegallais.com
www.champagnelegallais.com

Champagne Michez-

La Villeseniére

3 rue du Chêne
06 77 95 90 02
www.champagne-michez.com

CHALONS-EN-
CHAMPAGNE

Champagne Joseph Perrier

69 Avenue de Paris BP 31
03 26 65 17 89 | 03 26 68 29 51
contact@josephperrier.com
www.josephperrier.com

CHAMPILLON

Champagne Bouche
Père & Fils

10 rue Pasteur
03 26 59 48 17 / 06 81 33 93 87
champagne-boucher.champillon@
wanadoo.fr

Commune de Champillon

7 rue Pasteur
03 26 59 54 44
www.champillon.com

Champagne Gelin-Fauvet
et Fils

33 rue Pasteur
06 79 64 67 60
www.champagne-gelin-fauvet.fr

CHAMPLAT-ET-
BOUJACOURT

Champagne Didier Chopin

Route départementale 424
Lieu dit Le Château
03 26 58 13 74
didier.chopin@champagne-chopin-didier.com
www.champagne-chopin-didier.com

CHARLY-SUR-MARNE

Champagne
Jacques Sonnette

2 rue du Port Picard - Grand
Porteron
03 23 82 05 71
champagne-sonnette.fr

Champagne Patrick
Gratiot et fils

4 Route de Villiers
06 75 78 28 39
www.champagne-patrick-gratiot.
com

CHATILLON-
SUR-MARNE

Champagne Bouquet

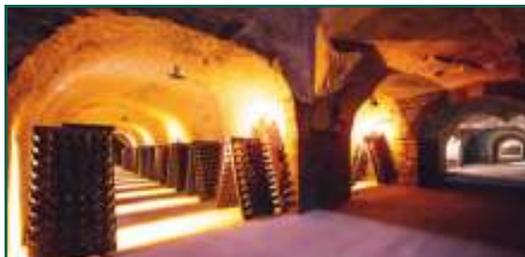
3, rue du Coteau
06 76 69 02 87
champ.cl.bouquet@wanadoo.fr
www.champagne-bouquet.com

Champagne Charlier & Fils

Rue des Pervenches
"Aux Foudres du Chêne"
Lieu-dit Montigny-sous-Châtillon
03 26 58 35 18
champagne.charlier@wanadoo.fr
www.champagne-charlier.com

Champagne Roland Philippe
Père & Fils

28, rue Pensions - 03 26 58 34 41
james.champ-philippe@wanadoo.fr
www.champagnephilipperoland.fr



@MikaBoudot

Champagne Joseph Perrier

Visite des caves & Dégustations

Ouvert du mardi au dimanche

Réservation en ligne ou par téléphone

69 avenue de Paris

51000 Châlons-en-Champagne

+ 33 (0)3 26 68 29 51 - www.josephperrier.com



Champagne Hazard Devavry

Notre maison de Champagne est située sur la route
touristique du champagne, à Condé-en-Brie dans la vallée
du Surlmelin. Venez nous rendre visite pour une dégustation
ou une visite dans les vignes. Accueil sur RDV - 8 pers. maxi.

1, rue de Courtigy

02330 Condé-en-Brie

06 80 33 06 98 - www.champagne-hazard.com



Champagne André Goutorbe & Fils

Domaine familial depuis 5 générations

Visites de cave et dégustations

Ouvert lundi au vendredi : 9 h-12 h / 13 h 30-17 h 30
et samedi 10 h-13 h / après midi sur RDV

6, rue Georges-Clemenceau - 51480 Damery

+33 (0)3 26 58 43 47 - contact@andregoutorbe.fr

www.champagne-andre-goutorbe.fr



CHAVOT-COURCOURT



**Champagne
Christophe Hugot**

Ouvert du lundi au dimanche
de 11 h à 19 h

4, rue d'Ilbesheim
51530 Chavot-Courcourt
06 89 21 71 87
champagnehugot.wifeo.com



Champagne Lequien & fils

Ouvert du lundi au samedi
de 10 h à 17 h 30 (sur RDV)

Chemin des Fontenelles
51530 Chavot
06 85 43 77 06
champagne-lequien-et-fils.fr

CORMOYEUX

Champagne Faniel et Fils

19 rue des Gouttes d'or
03 26 58 64 04
contact@champagne-faniel.fr
www.champagne-faniel.fr

Champagne

Bochet-Lemoine
3 rue Dom Pérignon
03 26 58 64 11
www.champagne-bochet-lemoine.com

CUCHERY



Champagne Beurton & Fils

Du lundi au samedi sur rendez-vous. Visite des caves, du centre de pressurage et du vignoble.

5, rue du Sorbier
51480 Cuchery
06 30 73 93 89
www.champagnebeurtonetfils.com

CUISLES

Champagne Emilien Fresne
4 rue Eugène Moussé
06 11 37 36 63
www.champagne-fresne-emilien.fr

Champagne Lucien Orban
11 rue du Général de Gaulle
03 26 58 16 11

CUMIERES

Champagne Daniel Etienne
166 rue de Dizi
03 26 55 14 33
champagne.etienne@daniel@wanadoo.fr
www.champagneetienne.com

Champagne Florence Duchêne
118, rue de la Pierre de Ville
06 31 98 24 39
www.champagne-florence-duchene.com

Champagne Gabriel Boutet
40 rue Paul-Louis Lucas
06 83 00 10 44
lucmillet.champagne@orange.fr
www.champagne-gabriel-boutet.fr



Champagne Laval-Louis

Ouvert du lundi au dimanche
sur rendez-vous

309, rue du Bois des Jots
51480 Cumières
+33 (0)3 26 51 72 98
www.champagne-laval-louis.fr

Champagne Philippe Martin
355 rue du Bois des Jots
03 26 55 30 37
contact@champagne-philippe-martin.com
www.champagne-philippe-martin.com

Champagne Vadin-Plateau
12 rue de la Coopérative
03 26 55 23 36
contact@champagnevadinplateau.com
www.champagnevadinplateau.com

DAMERY

Champagne Cailleux Lemaire
14 rue Pierre Curie
03 26 58 41 85
champ-cailleux.lemaire@wanadoo.fr
www.champagne-cailleux-lemaire.com

Champagne Henry Bertrand
20 Rue Jean Mermoz
03 26 58 45 10
champagnehenrybertrand.fr



Champagne Joël Coche

Lundi au ven. de 7h à 19h/sam. et dim. de 10h à 19h
Tous les arômes de la champagne à offrir ou à s'offrir, cadeau familial, de bienvenue, d'accueil, professionnel... peu importe, il vous appartient de créer l'occasion exceptionnelle.

38, rue de Condé - 51700 Dormans
+33 (0)3 26 58 80 02 - www.champagne-coche.com
info@champagne-coche.com

Jardin D'Isabelle
Champagne Blaise Lourdez
2 le bas des Longues Raies
06 84 18 98 40
Instagram@lejardindisabelledamery

Maison de Champagne J. de Telmont
1 avenue de Champagne
03 26 58 40 33
l.bocahu@champagne-de-telmont.com
www.champagne-de-telmont.com



CHAMPAGNE Yannick PREVOTEAU

Du lundi au samedi
9 h à 12 h - 14 h à 17 h
4 bis, avenue de Champagne
51480 DAMERY
Tél. +33 (0)3 26 58 41 65
www.champagne-yannick-prevoteau.fr

DIZY

Champagne A.D. Coutelas
557 avenue du Général Leclerc
03 67 18 17 89
contact@champagne-adcoutelas.com
www.champagne-adcoutelas.com

Champagne Vautrain-Paulet
147 rue Colonel Fabien
06 03 16 59 95
www.champagne-vautrain-paulet.fr

DORMANS

Champagne Anthony Betouzet
1 Chemin des Grès Vassieux
07 82 39 69 19
info@champagne-ab.com
www.champagne-ab.com

EPERNAY

Champagne Comtesse Lafond
79 avenue de Champagne
03 26 32 26 40
commercial@comtesselafond.com
www.comtesselafond.com

Champagne Dallancourt - Antoine et Virginie Lutun
3 rue Jean de la Fontaine
03 26 55 19 46
champagnedallancourt.avlutun@orange.fr
www.champagnedallancourt.fr

Maison de Champagne de Castellane
63 avenue de Champagne BP 136
03 26 51 19 11
visites@castellane.com
www.castellane.com

Maison de Champagne Mercier
68-70 avenue de Champagne
03 26 51 22 22
visitescaves@mercier.tm.fr
www.champagnemercier.com

Maison de Champagne Moët et Chandon
20 avenue de Champagne
03 26 51 20 20
visites@moet.fr
www.moet.com



Champagne Esterlin

La maison Esterlin fondée en 1948 propose des champagnes frais et authentiques. Venez vivre une expérience gustative singulière ! Ouverts : lundi au mercredi 9 h à 17 h 30 - jeudi et vendredi 9 h à 18 h

25, avenue de Champagne
51200 Épernay
+33 (0)3 26 59 71 52 - www.champagne-esterlin.com



Champagne Mercier

A bord du petit train, découvrez les dix-huit kilomètres d'impressionnants tunnels souterrains et de l'histoire unique de cette maison anticonformiste.

9, avenue de Champagne
51200 Epernay
+33 (0)3 26 51 22 22 - www.champagnemercier.com



Moët & Chandon

Les caves de la Maison Moët & Chandon sont les plus vastes de la région Champagne. Elles sont les témoins de plus de 3 siècles d'héritage, de transmission et de passion.

20, avenue de Champagne
51200 Epernay
+33 (0)3 26 51 20 20 - www.moet.com / visites@moet.fr

FESTIGNY

Champagne Christophe Mignon

4, La Boulonnerie
Le Mesnil-le-Hutier
03 26 58 34 24
contact@champagne-christophe-mignon.com
www.champagne-christophe-mignon.com



Champagne Roulot-Fournier

Récoltant-manipulant certifiés
HVE VDC. Visite caves et
dégustations sur rendez-vous.

15, route de Mesnil
51700 Festigny
+33 (0)3 26 57 11 07
www.champagne-roulot.fournier.fr

FLEURY-LA-RIVIERE



Champagne Legrand-Latour

La cave aux coquillages
Sur réservation

41, rue du Bourg de Vesle
51480 Fleury la Rivière
+33(0)3.26.58.36.43
www.geologie-oenologie.fr

Champagne

Henri David Heucq
3 route de Romery
03 26 58 47 19
contact@davidheucq.com
www.davidheucq.fr

HAUTVILLERS



Champagne Jean-Philippe Bosser

Ouvert du lundi au dimanche de
10 h à 18 h

109, rue de Bacchus
51160 Hautvillers
06 13 57 93 30
www.champagne-bosser.fr

Champagne

Dagonet & Fils

210 route de Fismes
03 26 52 69 60
jerome@champagne-dagonet.fr
www.champagne-dagonet.fr

Champagne G. Tribaut

88 rue d'Eguisheim BP 5
03 26 59 40 57
contact@champagne-tribaut-hautvillers.com
www.champagne-tribaut-hautvillers.com

Champagne

J-M. Gobillard & Fils

38 rue de l'Eglise - BP 851160
03 26 51 00 24
contact@champagne-gobillard.com
www.champagne-gobillard.com



Champagne Charles Mignon

Visite de cave & Dégustation
Ouvert du lundi au samedi : 9h30-12h & 14h - 17h30
Informations & réservations : +33 (0)3 26 58 33 33
visite@champagne-mignon.fr
www.champagne-mignon.fr

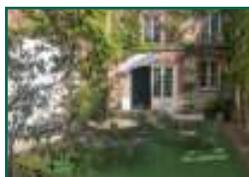
7, rue Irène Joliot Curie
51200 Épernay

Champagne
Jean-Philippe Bosser
 109 rue de Bacchus
 03 26 57 23 53
 champagne-jp-bosser@orange.fr
 www.champagne-bosser.fr



Champagne Lopez Martin
Du lundi au samedi
 de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h
 sur rendez-vous
 63, rue des Côtes de l'Héry
 51160 Hautvillers
 +33 (0)3 26 59 42 17
 www.champagne-lopez-martin.com

Champagne
Joseph Desruets
 85 rue de Bacchus
 03 26 59 40 13
 commercial@champagnejd.fr
 www.champagnejosephdesruets.fr



Champagne Marion-Bosser
Ouvert tous les jours
 de 10 h à 19 h
 1, rue de la Croix de Fer
 51160 Hautvillers
 +33 (0)3 10 15 30 94
 www.champagnemarionbosser.fr



Champagne Gamet
Domaine familial
 Visite & dégustation sur rendez-vous
 Réservation possible sur le site internet
 ou par téléphone
 12, rue Pasteur
 51530 Mardeuil
 +33 (0)3 26 51 87 54 - www.champagne-garnet.com

Champagne Pierre Gobillard
 341 rue des Côtes de l'Héry
 03 26 59 45 66
 info@champagne-gobillard-pierre.com
 www.champagne-gobillard-pierre.com

IGNY COMBLIZY

Champagne Didier Denize
 1 route de Nesle
 06 21 42 98 94
 www.champagnedidierdenize.fr

**LA CHAPELLE
 MONTHODON**

Champagne Sourdet-Diot
 1 hameau de Chézy
 03 23 82 46 18
 www.champagnesourdet.com

**LA NEUVILLE-
 AUX-LARRIS**

**Champagne Dominique
 Boulard et Filles**
 13 place du général de Gaulle
 03 26 51 46 31
 champagne-dominique-boulard.fr

LE BREUIL



**Champagne
 Sendron Destouches**
Visite de caves, dégustation
(rendez-vous)
 10, rue de la Blâtrerie
 51210 Le Breuil
 06 87 36 52 27
 www.champagne-sendron-destouches.fr

LEUVRIGNY



Champagne Brateau Moreaux
Ouvert du lundi au dimanche sur
rendez-vous

12, rue Douchy
 51700 Leuvrigny
 +33 (0)3 26 58 00 99
 www.champagnebrateau-moreaux.fr

MAGENTA



Champagne C. Coutelet
Réception sur rendez-vous

32, avenue Alfred-Anatole
 Thévenet 51530 Magenta
 +33 (0)7 84 28 45 80
 www.champagne-coutelet.com

MARDEUIL



Champagne Michel Gaillot
Visite et/ou dégustation
sur rendez-vous.

44, rue Victor-Hugo
 51530 Mardeuil
 +33 (0)7 81 99 62 63
 www.champagne-michel-gaillot.fr

MAREUIL-LE-PORT

**Champagne Harlin
 Père et Fils**
 8, rue de la Fontaine - Port-à-Binson
 03 26 58 34 38
 contact@champagne-harlin.com
 www.champagne-harlin.com

Champagne M & S Jobert
 2 Rue Ferree Cerseuil
 06 33 26 88 64
 earl.minelast@orange.fr
 www.msjobert.com

MONTHELON

Champagne Denis Frezier
 50 rue Gaston Poittevin
 03 26 59 70 16
 contact@champagne-frezier.com
 www.champagne-frezier.com

Champagne Déroutillat
 23 rue des Chapelles
 03 26 59 76 54
 champagne.derouillat@wanadoo.fr
 derouillat.pagesperso-orange.fr



Champagne Claude Moussé
Récoltant Manipulant
 à 5 km d'Épernay

13, route de Chavot
 51530 Monthelon
 +33 (0)3 26 59 70 65
 www.champagne-mousse.fr

Champagne Julien Chopin
 3 rue Gaston Poittevin
 03 10 15 36 41
 info@champagnejulienchopin.com
 www.champagnejulienchopin.com

MUTIGNY

**Champagne
 Robert Husson et fils**
 7 Grande rue (Thelliez)
 06 72 12 41 55 - xavkris@orange.fr

OEUILLY



**Champagne Alain Littiere
 par Sébastien**
Ouvert du lundi au samedi
sur rendez-vous
 10 Rue du Relais
 51480 Œuilly
 +33 (0)3 26 58 01 32
 www.champagne-alain-littiere.com

Champagne Tarlant
 21 rue de la Coopérative
 03 26 58 30 60
 champagne@tarlant.com
 www.tarlant.com

**CHAMPAGNE DOM CAUDRON**

Spécialiste du Meunier, la Maison propose des expériences uniques, originales ainsi que des dégustations thématiques afin de découvrir l'histoire et l'élaboration de nos Champagnes.

10, rue Jean-York
51700 Passy-Grigny
+33 (0)3 26 52 45 17
www.domcaudron.com

Ouvert tous les jours
de 9h00 à 13h00
et de 14h00 à 17h00
(sauf mardi) sur réservation.

**Champagne GARNIER-CAUSIN**

Notre exploitation s'étend sur plus de 6 hectares où nous y cultivons le Pinot Meunier, le Pinot Noir et le Chardonnay. N'hésitez pas à nous contacter et à prendre rendez-vous pour nous rendre visite.

4 Rue Jules Brisac 51700 PASSY-GRIGNY
+33 (0)6.22.92.57.85 - 33(0)3.26.52.94.12
mail: garnier.causin@wanadoo.fr
www.champagnegarniercausin.fr

**Champagne Tribaut-Schloesser**

Maison familiale depuis 4 générations, en conversion agriculture biologique.
Accueil : ouvert tous les jours de 10 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h - Réservation conseillée.

21, rue Saint Vincent
51480 Romery
+33 (0)3 26 58 64 21 - www.champagne.tribaut.wine

PASSY-GRIGNY**Champagne Dom Caudron**

10 rue Jean York
03 26 52 45 17
champagne@domcaudron.fr
www.domcaudron.com

**Champagne Laurent Lequart**

Ouvert du lundi au vendredi
9 h-18h, le WE sur rendez-vous

17, rue Bruslard
51700 Passy Grigny
+ 33 (0)3 26 58 97 48
www.champagne-laurent-lequart.fr

Champagne Rogge Cereser

1, impasse des Bergeries
03 26 52 96 05
info@rogge-cereser.fr
www.champagne-rogge-cereser.fr

PASSY-SUR-MARNE**Champagne Vrayet Daniel**

60 route du champagne
03 23 70 32 07
champagne-vrayet-daniel.com

**POLISOT****Daniel Leclerc et Fils**

Ouvert tous les jours
du lundi au dimanche sur RDV

10110 Polisot
+33 (0)3 25 38 51 12
06 81 58 00 93
www.champagne-daniel-leclerc.fr

REUIL**Champagne Dourdon-Vieillard**

8, rue des Vignes - 03 26 58 06 38
dourdonvieillard@aol.com
www.champagne-dourdon-vieillard.fr

**Champagne Collard-Leveau**

Ouvert tous les jours sur
rendez-vous

1 rue des Grès (anciennement
9 rue du Parc)
51480 Reuil
+33 (0)3 26 51 44 08
champagne-collard-leveau.fr

ROMERY**Champagne Vincent Gobert**

1 rue de la Billette - 06 79 67 86 83
gobert.vincent@hotmail.fr
champagnegobertvincent.e-monsite.com

**Champagne SCEV Gioria-Latizeau**

Ouvert 7j/7, dégustation visite de notre pressoir et de notre vignoble.

25 bis, rue Perpeigneux
02310 Saulchery
https://www.champagne-gioria-latizeau.com

ST-MARTIN-D'ABLOIS

Champagne E. Jamart & Cie
13 rue Marcel Soyeux
03 26 59 92 78
champagne.jamart@wanadoo.fr
www.champagnejamart.com



Champagne Voiseibert-Oudart

Caveau de dégustation, ouvert le samedi et dimanche de 10 h à 18 h

Ferme Place aux Puits
51530 Saint-Martin-d'Ablois
+33 (0)6 12 09 45 76
www.champagne-voiseibert-oudart.fr

TOURS-SUR-MARNE

Champagne Lamiable
8 rue de Condé - 03 26 58 92 69
lamiable@champagnelamiable.fr
www.champagnelamiable.fr

TRÉLOU-SUR-MARNE



Champagne Veuve

Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, le samedi de 9 h à 12 h, sur rendez-vous l'après-midi.

10, route de Dormans
02850 Trélou-sur-Marne
+33 (0)3 23 70 24 01
www.champagne-veuve-olivier.com

Champagne Couvent Fils
5, rue corneille
06 45 40 42 68
www.champagne-couvent-fils.com
contact@champagne-velut.fr

TROISSY

Champagne Joly-Champagne
14/16 route de Paris
03 26 52 73 48
info@champagne-joly-champagne.com
www.champagne-joly-champagne.com

Champagne Xavier Leconte
7 rue des Berceaux
Hameau de Bouquigny
03 26 52 73 59
contact@champagne-xavier-leconte.com
www.champagne-xavier-leconte.com

VANDIERES



Champagne Delabarre Mère et Fille

Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 17 h 30

26/28, rue de Châtillon
51700 Vandières
+33 (0)3 26 58 02 65
www.champagne-delabarre.com



Champagne E. Liebart

Ouvert du lundi au samedi sur rendez-vous

4, rue Bailly
51700 Vandières
+33 (0)3 26 57 10 21
www.champagne-e-liebart.fr

Champagne Nowack
10, rue Bailly
03 26 58 02 69
champagne@nowack.fr
www.champagne-nowack.fr



Christelle Salomon

Du lundi au dimanche de 8h à 19h / Sur rendez-vous

7, rue Principale
51700 Vandières
+33 (0)3 26 53 18 55
www.champagne-christellesalomon.com



VENTEUIL



Champagne Cougnet-Weber

Visites sur RDV

5, rue de la Fontaine des Malades
51700 Verneuil
06 75 51 17 97
06 80 14 10 20
www.champagne-cougnet-weber.fr



Champagne Mignon-Boulard

Sur rendez-vous

35, Grande-Rue
Hameau de Tincourt
51480 Venteuil
+33 (0)3 26 52 67 93
06 88 08 14 87
www.champagne-mignon-boulard.com

Champagne du Rédempteur
30 route d'Arty
Lieu-dit Les Almanachs
03 26 58 48 37
contact@redempteur.com
www.redempteur.com



CHAMPAGNE B. HENNEQUIN

Visite et dégustation sur RDV 7/7

51, route d'Arty
51480 Venteuil
Tél : 03 26 58 48 17
Port : 06 84 54 19 05
www.champagnebhennequin.com

VERNEUIL

Champagne Jacques Copin
23 rue de la Barre - 03 26 52 92 47
contact@champagne-jacques-copin.com
www.champagne-jacques-copin.com

VILLERS-SOUS-CHATILLON

Champagne J. Charpentier
88 rue de Reuil - 03 26 58 05 78
info@jcharpentier.fr
jcharpentier.com

Champagne Robert-Allait
6, rue du Parc - 03 26 58 37 23
champagne.allait@wanadoo.fr
www.champagne-robert-allait.com

Champagne Roger-Constant Lemaire
50 rue de la Glacière
03 26 58 36 79
contact@champagne-lemaire.fr
www.champagne-lemaire.fr

VINCELLES

Champagne Piot Sevillano
23 rue d'Argentelle
03 26 58 23 88
contact@piot-sevillano.com
www.piot-sevillano.com



Champagne Robert-Allait

Visite du vignoble à pieds en passant par leurs ruches, visite des caves, dégustation.
Ouvert du lundi au samedi, de 9 h à 11 h 30 et de 14 h à 17 h 30.

6, rue du Parc
51700 Villers-sous-Châtillon
+33 (0)3 26 58 37 23 - www.champagne-robert-allait.com



La côte des Bar



Champagne Gérard Gabriot

*Accueil à la propriété avec caveau de dégustation.
Ouvert tous les jours 10 h à 18 h de préférence sur
rendez-vous.*

3 route de Pargues
10340 Avirey-Lingey
06 81 52 81 53 - champagne-gerard-gabriot.fr



Champagne Roland Chardin

*Visite des caves et du vignoble
Dégustation au caveau
Tous les jours sur R.D.V.*

23, rue de l'Église
10340 Avirey-Lingey
+33 (0)3 25 29 33 90 - www.chardinroland.com



@olivier_douard

EARL Champagne Philippe Fontaine

Chez Champagne Philippe Fontaine, vous découvrirez une boisson issue d'un savoir-faire authentique transmis avec passion de génération en génération qui ne vous laissera pas indifférent ! Ouvert 7 j/7

8, rue de la Croix de l'Orme - 10110 Balnot-sur-Laignes
+33 (0)3 25 29 16 11
www.champagne-philippe-fontaine.com

ARRENTIÈRES

Champagne Albert Beerens

37 rue Blanche - 03 25 27 11 88
 www.champagnebeerens.com
 contact@champagnebeerens.com

Champagne Boulachin-Chaput

21, rue Michelot
 03 25 27 27 13
 www.champagneboulachinchaput.fr
 boulachin.chaput@wanadoo.fr

Champagne Phelizot Guillaume

6 ruelle du Clos - 06 86 89 40 79
 www.champagne-phelizot.com

ARSONVAL

Champagne Nicolo et Paradis

6, rue Du Désert
 03 25 27 30 57
 www.champagne-nicolo-paradis.fr
 champagne.np@gmail.com

AVIREY-LINGEY



Champagne Florence Dauphin

Dégustations et visites sur Rendez-vous

14 Rue du Château
10340 Avirey-Lingey
+ 33 (0)3 25 29 17 20
www.champagne-florence-dauphin.fr

BALNOT-SUR-LAIGNES



Champagne Richard Royer

Viticulture durable terravitis. Ouvert tous les jours, sur rendez-vous

18 rue Sainte-Anne
10110 Balnot-sur-Laignes
+33 (0)3 25 29 33 23
richard-royer@hotmail.fr

Champagne Gremillet

Rue Envers de Valeine
 03 25 29 37 91
 www.champagnegremillet.fr
 info@champagnegremillet.fr

BAR-SUR-SEINE

Champagne by Justin Maillard

3 avenue de la gare
 06 31 59 16 67
 www.champagne-byjustin.com

Champagne Devaux

Domaine De Villeneuve
 03 25 38 63 85
 www.champagne-devaux.fr
 manoir@champagne-devaux.fr

Champagne Domaine la Borderie

Chemin De La Ferme De La Folie
 09 67 45 17 73
 www.champagne-domaine-la-borderie.fr
 contact@champagnelaborderie.fr

BAROVILLE

Champagne Guy de Barfontarc

18, route de Bar-Sur-Aube
 03 25 27 07 09
 www.champagne-barfontarc.com
 champagne@barfontarc.com

Champagne Philippe Fourrier

39 Rue de Bar-Sur-Aube
 03 25 27 13 44
 www.champagne-fourrier.com
 contact@champagne-fourrier.fr



Champagne Marinette Raclot

Ouvert en semaine, samedi sur rendez-vous

Rue de Bar-sur-Aube
10200 Baroville
+33 (0)3 25 27 27 14
champagne-marinette-raclot.com





Champagne Pascal Leblond-Lenoir

La maison exploite 11 ha. Ses cuvées sont élaborées à partir de 3 cépages issus de la propriété, le Pinot Noir, le Chardonnay et le très rare Pinot Blanc. Ouvert du lundi au vendredi et sur rendez-vous le week-end.

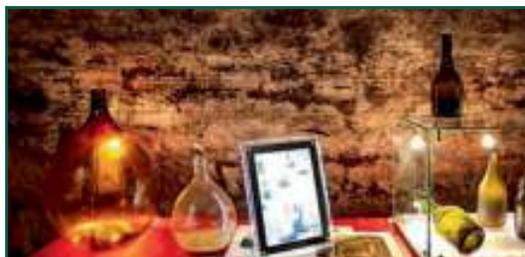
49, Grande Rue
10110 Buxeuil
+33 (0)3 25 38 54 04 - www.leblondlenoir-pascal.fr



Champagne Gautherot

Vignerons depuis 1695, nous vous accueillons au domaine familiale pour une dégustation, visite de cave et vente à la propriété (certifié Terra Vitis, Viticulture durable en Champagne, HVE).

Lundi au vendredi de 9 h à 17 h (rdv conseillé) - Samedi sur rdv
29, Grande-Rue, 10110 Celles-sur-Ource
+33 (0)3 25 38 50 03 - www.champagne-gautherot.com



Champagne Benoit TASSIN Musées des bouteilles

Visite sur l'évolution de la bouteille de champagne depuis le XVIII^e siècle.

2, rue de l'Église
10110 Celles-sur-Ource
+33 (0)6 84 68 57 67 - www.champagne-benoit-tassin.com

BERGÈRES



Champagne Joël Thierry

Ouvert du lundi au samedi sur rendez-vous

10, rue Bonne-Fontaine
10200 Bergères
+33 (0) 6 88 60 45 08
<https://www.champagne-joel-thierry.fr>



Champagne Poissenot Berthelot

Du lundi au samedi sur rendez-vous

1, rue de la Maladière
10200 Bergères
06 82 31 71 40
<https://facebook@champagne-poissenotberthelot>

Champagne

Rigollot-Mandelli

1 Chemin de la voie blanche
06 13 77 73 36
www.champagne-rigollot-mandelli.fr

BLIGNY

Champagne Demilly de Baere

Domaine De La Verrerie
Rue Du Château - 03 25 27 44 81
www.champagne-demillydebaere.fr
champagne-demilly@wanadoo.fr

Champagne Moutaux

2 Rue des Ponts
03 25 27 40 25
www.champagne-moutaux.com
champagne.moutaux@orange.fr

BRAGELOGNE

Champagne Rollin

41 Grande Rue
03 25 29 10 13
champagnerollin.com

BUXEUIL

Champagne GRUET

48 grande rue
03 25 38 54 94
champagne-gruet.fr

CELLES-SUR-OURCE

Champagne Cheurlin Dangin

17 Grande Rue
03 25 38 50 26
www.cheurlin-dangin.fr
contact@cheurlin-dangin.fr



André Fays

Ouvert du lundi au dimanche
de 10 h à 18 h 30

45 Grande Rue
10110 Celles-sur-Ource
+33 (0)3 25 29 94 53
<https://www.facebook.com/Andrefoysetfils>



Champagne Jean Laurent

Ouvert du lundi au vendredi de
8 h 30/12 h et de 13 h 30/17 h 30

12, rue des Huguenots
10110 Celles-sur-Ource
+33 (0)3 25 38 56 02
www.champagne-jean-laurent.fr

Champagne Marcel Deheurles & Fils

3 rue Ecole
03 25 38 55 06
contact@champagne-deheurles.fr

Champagne Marcel Vézien

68, Grande Rue
03 25 38 50 22
www.champagne-vezien.com
marcelvezien@champagne-vezien.com



Champagne Philippe FAYS

Dégustation bucolique à la cabane
sur R.D.V

94, Grande-Rue
10110 Celles-sur-Ource
Tél. 03 25 38 51 47
www.champagne-philippefays.com

Champagne Richard Cheurlin
 16, rue des Huguenots
 03 25 38 55 04
 www.champagne-cheurlin.com
 richard.cheurlin@wanadoo.fr

CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE

Champagne R. Dumont & fils
Empreinte des fées
 20, Avenue de la Gare
 03 25 27 45 95
 www.champagnedumont.fr
 delphine@champagnedumont.com

CHANNES

Champagne Coquard
 1 rue Coquard
 03 25 29 31 30
 www.champagne-coquard.fr

Champagne Michel Guilleminot
 2 rue de la Chanterie
 03 25 29 37 77
 www.champagne-guilleminot.fr

COLOMBÉ-LE-SEC

Champagne Charles Clément
 33, rue Saint-Antoine
 03 25 92 50 70
 www.champagne-charles-clement.fr
 champagne-charles-clement@fr.oleane.com

Champagne Christophe
 16, rue Saint-Antoine
 03 25 27 18 38
 www.champagne-christophe.com
 champagne-christophe@wanadoo.fr

Champagne Monial
 Le Cellier Aux Moines
 03 25 27 02 04 - www.monial.net
 calon.emmanuel@wanadoo.fr

Champagne Soret-Devaux
 1 Rue de Rizaucourt
 03 25 27 12 55
 champagnesoretdevaux.pages-
 perso-orange.fr/accueil.html
 champagne.soret-devaux@orange.fr

Champagne A. Viot & Fils
 71 Grande Rue - 03 25 27 02 07
 www.champagne-viot.com
 contact@champagne-viot.com

COURTERON

Champagne Cottet-Dubreuil
 49, Grande Rue
 03 25 38 23 24
 www.champagnegremillet.fr
 cottetdubreuil@wanadoo.fr

Champagne Fleury
 43 Grande Rue
 03 25 38 20 28
 www.champagne-fleury.fr
 champagne@champagne-fleury.fr

Champagne Mannoury E.M.
 3 Grande Rue
 06 27 30 56 98
 www.champagne-mannoury.com

ESSOYES

Champagne Thierry Mercuzot
 54 rue Auguste Renoir
 03 25 29 13 93

FONTETTE

Champagne Charles Collin
 27 rue des Pressoirs
 03 25 38 31 60
 www.champagne-charles-collin.fr
 info@champagne-charles-collin.com

Champagne Cristian Senez
 6, Grande Rue
 03 25 29 60 62
 www.champagne-senez.com
 contact@champagne-senez.com

GYE-SUR-SEINE

Champagne Fluteau
 5 Rue de la Nation
 03 25 38 20 02
 champagnefluteau.com/
 champagne.fluteau@orange.fr

Champagne Jean Josselin
 14, rue des Vannes
 03 25 38 21 48
 www.champagnejeanjoselin.fr
 contact@champagnejeanjoselin.fr

LANDREVILLE



Champagne Jacquenet-Mongeot
 Ouvert du lundi au samedi
 de 9 h à 17 h
 5, rue Collin Monsieir
 10110 Landreville
 06.80.00.03.16
 www.champagne-jacquenet-
 mongeot.fr

Champagne Veuve Virey
 38 Grande rue - 03 25 38 56 00
 champagne-veuvevirey.fr

Champagne René Jolly
 10 rue de la Gare
 03 25 38 50 91
 www.jollychamp.com
 contact@jollychamp.com



Champagne Royer Jean-Jacques et Sébastien
 Ouvert du lundi au vendredi
 8 h 30 - 12 h / 13 h 30 - 17 h
 W.-E. sur RDV
 18, rue de Viviers
 10110 Landreville
 +33 (0)3 25 38 52 62
 www.champagne-royer-jjs.com

LES RICEYS

Champagne Alexandre Bonnet
 138 rue général de gaulle
 03 25 29 30 93
 www.alexandrebonnet.com

Champagne Didier Goussard
 69, Rue du Général de Gaulle
 03 25 38 65 25
 www.champagnedidiergoussard.com
 champagne.didier.goussard@orange.fr

Champagne Daniel Clergeot
 Du lundi au vendredi de 8 h-12 h
 et de 14 h-18 h, le samedi
 et dimanche sur RDV
 23, rue Saint-Clair
 10340 Les Riceys
 06 21 87 45 34
 www.champagne-danielclergeot.com

Champagne Guy De Forez
 32 b rue du général Leclerc
 03 25 29 98 73
 www.guydeforez-riceys.fr



Champagne Jacques Defrance
 Sur rendez-vous
 28, rue de la Plante
 10340 Les Riceys
 +33 (0)3 25 29 32 20
 champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr

Champagne Jean-Jacques Lamoureux
 27, rue du Général de Gaulle
 03 25 29 11 55
 www.champagne-jeanjacques-lamoureux.com
 champlamoureux@orange.fr

Champagne Joffrey
 2 place de l'Eglise
 03 25 29 31 65
 www.champagne-joffrey.fr
 contact@champagne-joffrey.fr



Champagne Lamoureux Mary
 Rencontre sur rendez-vous,
 tous les jours

15, rue des Vaucelles
 10340 Les Riceys
 06 83 51 24 53
 lamoureux-mary.fr



Champagne Pehu Guiardel et Fils
 Ouvert du lundi au samedi
 de 9 h à 18 h

14, rue Du Chemin de Ronde
 10340 Les Riceys
 + 33 (0)3 25 29 39 25
 www.pehu-guiardel-et-fils.com



Champagne Philippe Clerget
 Accueil au domaine
 du lundi au dimanche

5, rue des Vaucelles,
 10340 Les Riceys
 06 70 51 51 30
 champagne-clerget.com

Champagne Marquis de Pomereuil
 3-5 route de Gye
 03 25 29 32 24
 www.champagne-marquidepomereuil.fr
 marquis.de.pomereuil@hexanet.fr

**Champagne Morel**

93, rue du Général de Gaulle
03 25 29 10 88
www.champagnemorelpereetfils.com
info@champagnemorel.com

**Champagne Morize P&F**

Ouvert du lundi au vendredi,
le samedi sur rendez-vous.

122, rue Général-de-Gaulle
10340 Les Riceys
+33 (0) 3 25 29 30 02
www.champagnemorize.com

Champagne Pascal Walczak

7 Rue de la Presle
03 25 29 39 85
www.champagne-walczak.fr
champagne.walczak@wanadoo.fr

LOCHES-SUR-OURCE**Champagne Amyot**

32 rue Rene Quinton
03 25 29 63 19
champagne-amyt.com/
champagne.amyt@orange.fr

Champagne Richardot

38 rue Rene Quinton
03 25 29 71 20
www.champagne-richardot.com
champagne.richardot@orange.fr

**Champagne Cordeuil Père et Fille**

Nous vous accueillons sur notre exploitation familiale, certifiée bio, pour des visites de cave et des dégustations, sur réservation en semaine ou en week-end.

2, rue de Fontette
10360 Noé-les-Mallets
+33 (0) 7 86 56 38 17
contact@champagnecordeuil-perefille.com

MERREY-SUR-ARCE**Champagne
Jean Claude Porte**

6 rue du four
03 25 29 89 09
www.champagne-jean-claude-porte.fr

MEURVILLE**Champagne
Fabrice ETIENNE**

Ouvert du lundi au samedi
sur rendez-vous

6, rue Adnot 10200 Meurville
+ 33 (0) 6 83 72 40 99
+ 33 (0) 6 84 67 42 31
www.champagne-fabrice-etienne.com

Champagne Gaston Cheq

Lieu Dit Brin, Route de Bergeres
03 25 27 41 15
www.champagne-gaston-cheq.com
champagne@gastoncheq.com

Champagne Laurent Etienne

2 Route de Bligny
03 25 27 41 53
www.champagne-laurent-etienne.com
earl.etiennelaurent@orange.fr

**Champagne Vendémiaire
An XIII**

6 rue Haute
06 81 02 74 74
www.vendemiaire-an-xiii.com

**Champagne
Tapprest Yoan**

Sur rendez-vous

16, rue Gaston-Cheq
10200 Meurville
+33 (0) 3 25 27 31 71
www.champagne-y-tapprest.fr

NEUVILLE-SUR-SEINE**Champagne Clérambault**

122, Grande Rue
03 25 38 38 60
www.champagne-clerambault.com
champagne-clerambault@champagne-clerambault.com

**Champagne Crétol et Fils**

Accueil du lundi au samedi sur
rendez-vous

1 bis, rue Saint-Jacques
10250 Neuville-sur-Seine
+33 (0) 3 25 38 23 90
champagne-cretol.com

Champagne Prié

108 Grande Rue
03 25 38 21 51
www.champagne-prie.eu
contact@champagne-prie.com
lprie@champagne-prie.com

**Champagne
Emmanuel Roussiau**

Ouvert tous les jours
sur rendez-vous

Lieu-dit Chalot
10250 Neuville-sur-Seine
+33 (0) 3 25 38 24 33
@champagneEmmanuelRoussiau

NOË LES MALLETS**Champagne Veuve Doussot**

1 Rue de Chatet - 03 25 29 60 61
www.champagneveuvevoudoussot.com
champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr

POLISOT**Moyat-Jaury Guilbaud**

1 place Barré - 03 25 38 79 18
www.champagne-moyat-jaury-guilbaud.com

POLISY**Champagne****François Brossolette**

42, Grande Rue - 03 25 38 57 17
www.champagne-francois-brossolette.com
francois-brossolette@wanadoo.fr

**Champagne Philippe Thévenin**

Maison familiale installé au cœur de la côte des Bar. Nous vous proposons une découverte du vignoble en Rosalie. Ouvert tous les jours sur réservation.

10, rue de la Fontaine Saint-Aubin
10110 Ville-sur-Arce
06 81 63 05 40 - www.champagnetheveninphilippe.com

SAULCY

Champagne Claude Parisot
 4 rue des Moines
 03 25 27 12 04
 champagneparisot@orange.fr



Champagne James Geoffroy
 Ouvert du lundi au samedi
 de 10 h à 18 h

15, rue des Romains
 10200 Saulcy
 06 82 80 85 02
 www.champagnejamesgeoffroy.fr

Mougin Olivier
 5 rue des Romains
 03 25 27 19 40
 champagne-olivier-mougin.fr

SPOY

Champagne Binon-Coquard
 6 rue dela Fontaine
 03 25 27 41 82
 champagne-binoncoquard.fr/
 contact@champagne-binoncoquard.fr

URVILLE



Champagne Philippe Devitry
 Du lundi au vendredi de 10 h à 17 h
 sur réservation
 Rue du Bouillon
 10200 Urville
 +33 (0)9 74 56 92 20
 www.champagnedevitry.fr

Champagne Drappier
 Rue des Vignes
 03 25 27 40 15
 www.champagne-drappier.com
 info@champagne-drappier.com

VILLE-SUR-ARCE

Champagne Chassenay d'arce
 11 rue du Pressoir
 03 25 38 30 78
 www.chassenay.com
 champagne@chassenay.com

Champagne Rémy massin & fils
 34 Grande Rue
 03 25 38 74 09
 www.champagne-massin.com
 contact@champagne-massin.com

VILLENAUXE-LA-GRANDE

Champagne Francois oudard
 20 Avenue de la Gare
 03 25 29 39 85
 restaurantleflaubert.com/
 champagne.walczak@wanadoo.fr



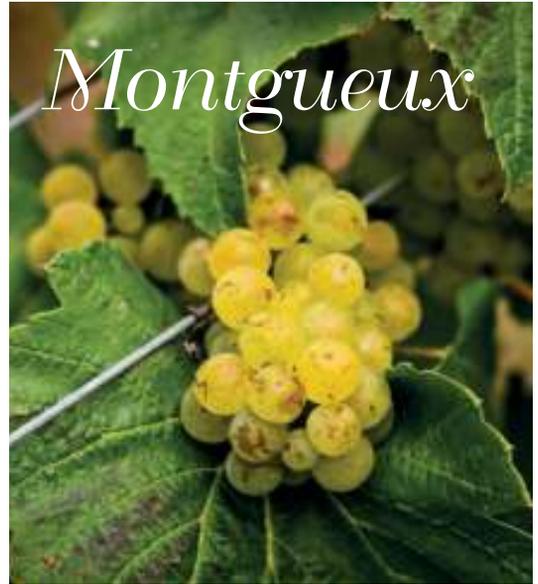
Champagne Torchet
 Du lundi au samedi
 9-12 h/14-19 h dim. sur rv
 Notre porte ouverte
 les 10 et 11 juillet 2021
 12, rue St-Vincent
 10370 Villenauxe-la-Grande
 06 87 92 79 52
 champagnetorchet@gmail.com

VIVIERS-SUR-ARTAUT



Champagne Prieuré de Vivierie
 Ouvert du jeudi au lundi
 de 9 h à 17 h 30
 1, rue du Val Breton Allée du Prieuré
 10110 Viviers-sur-Artaut
 +33 (0)3 25 29 63 22
 www.prieuredevivierie.fr

Champagne Laurent Etienne
 2 route de Bligny
 03 25 27 41 53
 www.champagne-laurent-etienne.com



©Stéphanie Jayet

Montgueux

Champagne Olivier Lassaigue
 4 Chemin des Haies
 03 25 21 39 37
 www.champagne-olivier-lassaigue.fr
 champagnoudardfrancois@orange.fr

Champagne Bigard
 13 rue Victor Lesache
 03 25 74 84 13
 www.champagne-bigard.com

Champagne Jean Velut
 9 rue du Moulin 03 25 74 83 31
 www.champagne-velut.fr



Champagne Olivier Lassaigue
 Visite de cave sur rendez-vous.
 Ouvert samedi 10 h à 18 h
 4 chemin des Haies
 10300 Montgueux
 +33 (0)3 25 75 49 48
 champagne-olivier-lassaigue.fr



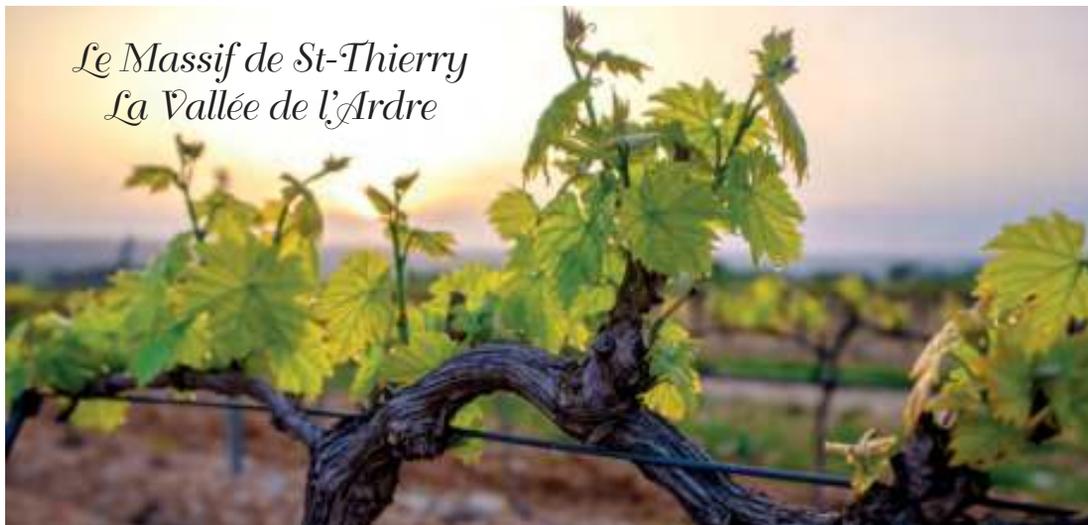
Champagne Alexis St Aude La Costignières

Dégustation
 Visite de caves sur RV
 Gîtes et Chambres d'Hôtes

1, rue Creuse
 10300 Montgueux
 + 33 (0)3 25 79 05 22 www.alexisstaude.com



Le Massif de St-Thierry La Vallée de l'Ardre



Massif de Saint-Thierry

CORMICY

Champagne Boulard-Bauquaire

30 rue du Petit Guyencourt
03 26 61 30 79
info@champagne-boulard-bauquaire.fr
www.champagne-boulard-bauquaire.fr

HERMONVILLE

Champagne Franck Debut

4 rue des Grattières
03 26 61 52 74
info@champagne-franck-debut.com
www.champagne-franck-debut.com

Tonnellerie de Champagne Ardenne

Lieu dit "La Vauvarée"
03 26 61 57 58
contact@tonnellerie-artisanale.com
www.tonnellerie-artisanale.com

POUILLON

Champagne Cuillier Père et Fils

14 place d'Armes
03 26 03 18 74
contact@champagne-cuillier.fr
www.champagne-cuillier.fr

Champagne Philippe Doury

4 rue de Thil
03 26 03 12 49
philippe.doury700@orange.fr
www.champagnedoury.com

TRIGNY

Champagne Guy Blin-Laurent

6 rue de la Chapelle
03 26 03 14 47
info@champagne-guy-blin-laurent.com
www.champagne-guy-blin-laurent.com

SARCY

Champagne Jean-Michel Bouchet et Filles

1, impasse des Voisins
03 26 61 86 33
contact@champagnebouchet.com
www.champagnebouchet.com

SERZY-ET-PRIN

Champagne Delagarde-Delozanne

67 rue de Savigny
03 26 97 40 18
contact@champagne-delagarde-delozanne.fr
www.champagne-delagarde-delozanne.fr

Vallée de l'Ardre

BROUILLET

Champagne Aspasie

4, Grande rue
03 26 97 43 46
contact@champagneaspasie.com
www.champagneaspasie.com



Champagne Malingre-Truchon

Satisfaire nos clients est au cœur de nos préoccupations.
En automne, découvrez les accords parfaits
de nos Champagnes et de mets à base de truffes
de notre exploitation.

35, Grande Rue
51140 Prouilly
+33 (0)3 26 48 58 85 - www.champagne-malingre-truchon.fr



Champagne Charles Heston

Caveau de vente et bar à champagne. Terrasses
panoramiques. Ouvert 7j/7j du lundi au vendredi
9 h/13 h - 14 h/19 h, samedi 10 h/19 h 30,
dimanche & férié 10 h/13 h 30.

20, route de Thil
51220 Villers-Franqueux
+33 (0)3 26 03 08 78 - www.champagne-charlesheston.com

L'Atelier 1927, un endroit unique à Reims



Parce qu'ils aiment partager et ont eu envie d'exploiter cette grande surface, des Rémois ont eu une idée originale : proposer des expériences d'exception dans leur maison, aussi bien à des particuliers qu'à des professionnels.



Gastronomie

Savourez la cuisine d'un chef étoilé en accord avec les plus grands vins de champagne et d'ailleurs.

Expériences œnologiques

Dégustez des cuvées authentiques commentées par des experts.

Art

Organisez le vernissage de votre exposition.



51100 – REIMS, FRANCE
experience@atelier1927.com
www.atelier1927.com
@ Atelier.1927

FONDÉ  EN 1858

MERCIER

CHAMPAGNE MAISON.*

À déguster chez soi.

* Avec 85% de sa production diffusée en grande surface, le champagne Mercier se déguste essentiellement à domicile.



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