

Rendez-vous gourmands 2014

- Ateliers de dégustation les 1ers samedis du mois
- La Route du champagne en fête les 26 et 27 juillet
- Fête de la choucroute les 20 et 21 septembre
- Fête de la gastronomie du 26 au 28 septembre



fête de la **GASTRONOMIE**
26 27 28 septembre 2014

Vallée de la Seine
Polisot
Buxeuil
Neuville-sur-Seine
Gyé-sur-Seine
Courteron
Plaines-Saint-Lange
Mussy-sur-Seine

LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE
26 JUILLET 2014
11:00 - 19:00
27 JUILLET 2014
10:00 - 18:00

Visites de caves
Animations
Dégustations

LA FLÛTE PASSEPORT
CRUVEYRIS DE BOUTE - EXPERTISE
+ FLÛTE ET PORTFOLIO
+ DÉGUSTATION
18,00 €

routeduchampagne.com

CAPIC
48°17'N - 4°44'E

© Tous droits réservés. Aube Champagne pour le pavé. A conserver avec modération.



AUBE
oyezsurpris.fr

La Route Touristique
du Champagne

B Bulles et découvertes
du Champagne

Aube
en Champagne
Tourisme et Congrès

Pour plus d'informations :
Aube en Champagne
Tourisme et Congrès
34 Quai Dampierre
10000 TROYES
Tél. +33 (0)3 25 42 50 00
www.aube-champagne.com
bonjour@aube-champagne.com

Plongez-vous au coeur du vignoble...

Devenez vendangeur d'un jour... en Champagne !

SEPTEMBRE 2014*



Aube
en Champagne
Tourisme et Congrès

www.aube-champagne.com

* Date à confirmer auprès du vigneron

Champagne Boulachin-Chaput

21 rue Michelot
10200 ARRENTIERES
Tél. +33 (0)3 25 27 27 13
boulachin.chaput@wanadoo.fr

PROGRAMME

- Arrivée à 9h30
- Accueil café et présentation du domaine
- Cueillette du raisin
- Déjeuner pique-nique dans les vignes (ou au pressoir selon la météo)
- Visite du pressoir (chargement/pressurage/cuverie) et des caves
- Dégustation de plusieurs cuvées

Nombre de participants: Min. 4 - Maxi 25
Tarif: 40€/personne



1

Champagne Veuve Doussot

1 rue du Chatet
10360 NOE-LES-MALLETS
Tél. +33 (0)3 25 29 60 61
champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr

PROGRAMME

- Arrivée à 9h00
- Café d'accueil et présentation de la maison de champagne
- Cueillette du raisin pendant 1 heure
- Pause arrosée... de champagne bien sûr !
- Retour à la propriété pour assister à quelques étapes de la récolte (pesée, chargement des pressoirs, pressurage...)
- Déjeuner en compagnie des vendangeurs
- Visite de cave suivie d'une dégustation

Nombre de participants : Min. 10 - Maxi 25
Tarif : 40€/personne



4

Champagne De Barfontarc

18 rue de Bar-sur-Aube
10200 BAROVILLE
Tél. +33 (0)3 25 27 58 81
champagne@barfontarc.com

PROGRAMME

- RDV et accueil à la coopérative à 10h
- Café d'accueil
- Visite guidée du vignoble
Quelques coups de sécateur pour le plaisir!
- Visite guidée des installations: pressoirs, cuverie, celliers...
- Apéritif au champagne
- Déjeuner sur place dans un cadre convivial
- En souvenir, un cadeau sera remis à chaque participant

Nombre de participants: Min. 5 - Maxi 15 (sauf groupe programmé)
Tarif : 50€/personne



2

Champagne Rémy Massin et Fils

34 grande rue
10110 VILLE-SUR-ARCE
Tél. +33 (0)3 25 38 74 09
contact@champagne-massin.com

PROGRAMME

- Arrivée à 15h30
- Visite commentée des installations avec parcours pédagogique
- Dégustation au coeur des vignes où s'ouvre un magnifique panorama (brunch accompagné de 4 champagnes et un champagne rosé)
- Retour à la cave
- Photo souvenir

Nombre de participants : Min. 04 - Maxi 18
Tarif : 25€/personne



5

Champagne R. Dumont et Fils

Rue de Champagne
10200 CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE
Tél. +33 (0)3 25 27 45 95
rdumontetfils@wanadoo.fr

PROGRAMME

- Arrivée à 9h30
- Petit café d'accueil
- Départ pour les vignes et participation à la cueillette
- Retour à la propriété pour l'arrivée du raisin cueilli, flûte de l'amitié et déjeuner avec les vendangeurs
- Visite des pressoirs et de la cuverie suivie d'une dégustation
- Petit cadeau souvenir pétillant

Nombre de participants : Min. 4 - Maxi 12
Tarif: 40€/personne



3

Champagne François Oudard

20 avenue de la gare
10310 VILLENAUXE-LA-GRANDE
Tél. +33 (0)3 25 21 39 37
champagneoudardfrancois@orange.fr

PROGRAMME

- Arrivée à 9h00, café d'accueil
- Cueillette du raisin pendant 1 heure
- Visite de la cave et du pressoir
- Dégustation
- Déjeuner à la cave (ou au restaurant Le Flaubert)

Nombre de participants : Min. 04 - Maxi 15
Tarif : 50€/personne



6

