

AUBE

soyezsurpris.fr

La Route Touristique du Champagne

Pour découvrir les surprises d'Alex dans l'Aube,
scannez ce QR Code avec m.lynkee.com



B
comme...

Bulles et découvertes
du Champagne


Aube
en Champagne
Tourisme et Congrès

La Route Touristique du Champagne - Sommaire

Edito	page 3
Troyes	pages 4 à 7
Les Riceys	
Les vigneron	pages 8 à 15
De Bar-sur-Seine à Mussy-sur-Seine	
Les vigneron	pages 16 à 21
De Celles-sur-Ource à Essoyes	
Les vigneron	pages 22 à 29
De Bligny à Clairvaux	
Les vigneron	pages 30 à 35
De Bar-sur-Aube à Colombé-le-Sec	
Les vigneron	pages 36 à 41
Nogent-sur-Seine	
Les vigneron	pages 42 à 44
Charte "Accueil & Champagne"	page 45
Index	page 46
Carte	page 47

Edito



Le panorama extasie le regard, les parfums exaltent l'âme, le soleil berce les coteaux environnants, le grain gorgé de sève s'offre aux tentations gourmandes... Vous êtes au cœur de l'Aube, terre du vin des Roys, dans les environs de Villenauxe-la-Grande ou dans la Côte des Bar... Située au nord de Troyes ou au sud du département, plusieurs centaines de kilomètres de bonheur envoûtant vous permettent de goûter à la généreuse nature de paysages tout en rondeur, à l'inépuisable patrimoine de pittoresques villages taillés dans la pierre, au savoir-faire ancestral des maîtres vigneron, et, bien sûr, au subtil nectar qui a forgé la pétillante magie des lieux.

Des itinéraires aussi festifs que ce merveilleux champagne qui s'appivoise dans la fraîcheur des caves voûtées de producteurs passionnés et passionnants. Ils vous invitent à percer quelques-uns de leurs secrets, hérités de siècles d'histoire vinicole. Vendanges, pressurage, assemblage, maturation... Cette élaboration du champagne dans le respect des règles de l'appellation est tout un art ! Tout comme l'initiation à déceler les multiples saveurs, arômes et subtilités du précieux breuvage.

Que la découverte et la fête commencent... Champagne !

Troyes Au cœur de l'Histoire



Canal de la Seine, Quai Dampierre

Atypique à plus d'un titre, Troyes se distingue en premier lieu par les contours de sa vieille ville qui adoptent la forme précise d'un bouchon... de champagne ! Le cœur historique s'est pourtant dessiné pas moins de cinq siècles avant l'invention du célèbre vin des Roys...

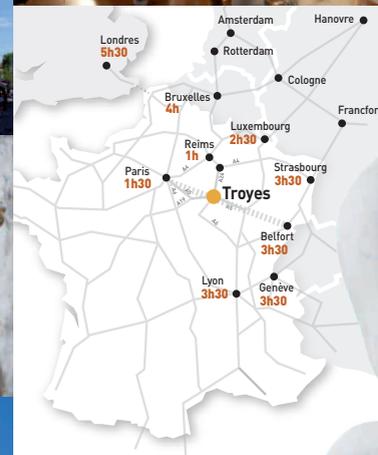
Mais Troyes l'enivrante distille bien d'autres attraits. Déambuler dans son dédale de rues étroites est promesse de secrètes découvertes, entre recoins saisissants, placettes intimes, cours dérobées, et autres passages inattendus.

Là où se tenaient autrefois les célèbres Foires de Champagne, dans les rues pittoresques bordées de maisons à pans de bois colorés, ornées de sculptures, subsiste encore toute la convivialité de l'atmosphère médiévale.

Partout dans ces quartiers anciens, les plaisirs s'égrènent au rythme de la tradition : dans les musées riches d'un surprenant patrimoine, dans les églises qui recèlent le plus beau trésor de vitraux d'Europe du XVI^{ème} siècle, sur la terrasse ombragée des accueillants cafés ou à la table des restaurants qui célèbrent l'andouillette de Troyes, spécialité prisée depuis des siècles qui fait encore l'unanimité des gastronomes locaux.



Place du Marché au Pain



Le Rapt, d'Auguste Suchetet, Place de la Préfecture

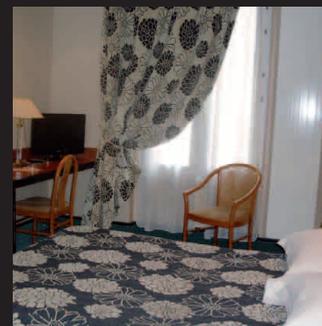
Une ville en effervescence

Troyes la pétillante cultive un sens inné de l'accueil et de la fête. Ses hôtels déclinent leurs étoiles et leurs charmes sur tous les tons, au cœur ou aux portes de la ville. Les parcs et les jardins accueillent les amateurs de rencontres florales. Les manifestations invitent à l'évasion toute l'année. Les soirs d'été, Troyes se pare aussi de lumières et de musiques, pour braquer les feux des projecteurs sur les spécificités de ses différents quartiers ou pour arroser de notes jazz, pop, rock, les terrasses de la cité. L'ancien "centre économique de l'Occident" n'a rien perdu de son dynamisme commercial proclamé au XII^{ème} siècle. L'héritière d'une longue tradition textile, berceau de la bonneterie, a renoué avec sa réputation de ville d'affaires et s'impose aujourd'hui en capitale européenne des magasins d'usine. Les grandes marques s'y acquièrent à moindre coût, aux portes sud et est de l'agglomération.

Basilique Saint-Urbain,



Découvrez le charme de nos hôtels et restaurants "Accueil & Champagne"



Le Royal Hôtel 
*** 40 chambres
M. Collet
22 boulevard Carnot
10000 Troyes
+33(0)3 25 73 19 99
www.royal-hotel-troyes.com

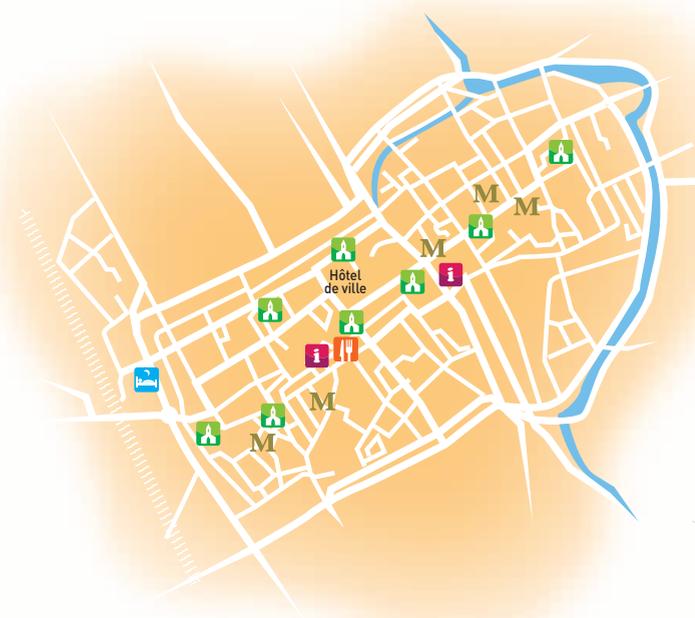


L'Illustré
Mme Boutiton
8, rue Champeaux
10000 Troyes
+33(0)3 25 40 00 88
www.lillustre.com

Maisons à colombages



Hôtel du Vauluisant



-  Office du tourisme
-  Musée
-  Eglise du Beau XVI^{ème}
-  Hôtel : Le Royal Hôtel
-  Restaurant : L'Illustré

Les Riceys

Amateurs d'absolue rareté, bienvenue aux Riceys ! Une commune résolument singulière, dont la première particularité est de réunir trois anciens bourgs fortifiés : Ricey-Haut, Ricey-Haute-Rive et Ricey-Bas. Elle s'impose aussi comme le plus important village viticole de toute la Champagne. Mais cela ne saurait suffire à satisfaire sa soif de fantaisie... Il faut encore qu'elle arbore un titre envié : celui de rare commune à détenir trois Appellations d'Origine Contrôlée (Champagne, Coteaux Champenois, Rosé des Riceys) ! Une fierté que vient parfaire un patrimoine d'exception : pas moins de trois églises classées monuments historiques, quatorze chapelles, deux châteaux, d'innombrables propriétés bourgeoises, maisons de vigneron, lavoirs, calvaires, et autres "cadoles", ces curieux abris de pierres sèches érigés au cœur des vignes sans charpente ni ciment.



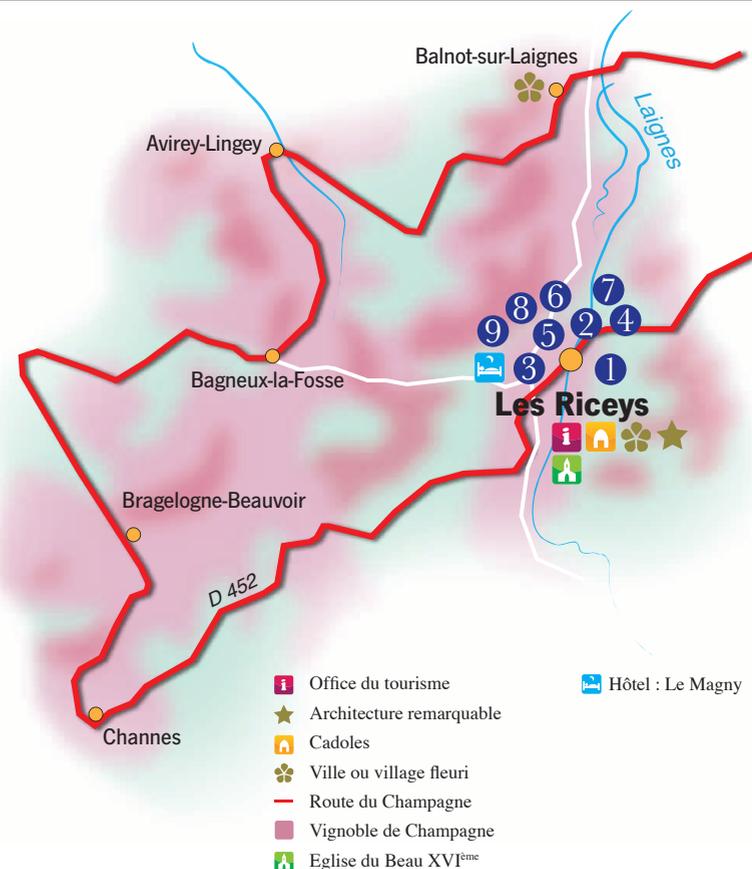
Mais le plus grand trésor de ce remarquable vignoble, c'est sans conteste son fameux rosé. Un vin de légende, rare et précieux, calme et racé, dont le bouquet de fleurs sauvages, de violette et de noisette charmaît déjà les papilles du Roi Soleil. Admis comme l'un des meilleurs rosés de France, il répond à une charte de fabrication draconienne, limitant la vinification aux meilleures années et la fabrication à 70.000 bouteilles par millésime. Un pur concentré d'exception !



Découvrez le charme de nos hôtels et restaurants "Accueil & Champagne"



Le Magny 
 ** 12 chambres
 Logis Bacchus - Logis nature
 et Silence - Logis de caractère
 M. et Mme Oliveau
 Rue de la voie Pouche
 10340 Les Riceys
 +33(0)3 25 29 38 39
www.hotel-lemagny.com



- 1 Cave labellisée : Champagne Bauser
- 2 Cave labellisée : Champagne Chevrolat
- 3 Cave labellisée : Champagne Guy de Forez
- 4 Cave labellisée : Champagne Jacques Defrance
- 5 Cave labellisée : Champagne Gallimard Père & Fils
- 6 Cave labellisée : Champagne Didier Goussard
- 7 Cave labellisée : Champagne Jean-Jacques Lamoureux
- 8 Cave labellisée : Champagne Morel Père & Fils
- 9 Cave labellisée : Champagne Morize Père & Fils



Champagne Bauser

En franchissant l'entrée, l'œil est attiré par une petite hutte en pierres plates. C'est une "cadole", abri traditionnel des vignerons. Dans une vaste bâtisse sous charpente apparente, de nombreux objets et curiosités habillent l'espace d'accueil. Sur cette exploitation, ce sont deux générations de vignerons qui travaillent ensemble. Il faut dire que les Bauser s'investissent

à l'international (Japon et Chine).

Une surprise pimente la visite : une longue cave voûtée, transformée en véritable musée des arts et traditions viticoles champenois.

Son escalier est décoré avec des ammonites fossiles géantes en provenance des vignobles. Il ne reste plus qu'à déguster et choisir parmi sept champagnes ou encore deux vins tranquilles (un Rosé des Riceys et un Coteaux Champenois).



Champagne Bauser
36 rue de la Voie Pouche - 10340 LES RICEYS
+33(0)3 25 29 37 37
contact@champagne-bauser.com - www.champagne-bauser.com
Du lundi au samedi : 10h-12h / 15h-18h
Visite-dégustation : 7 €
Anglais



Champagne Chevrolat

En entrant dans un enclos joliment fleuri, c'est toute la beauté d'un long bâti ancien, en pierre calcaire blanche, recouvert de tuiles rouges, qui séduit immédiatement.

L'intérieur est superbe : baie en demi-lune, cheminée, vieille pierre à eau, ancien four, comptoir et mobilier design... Travaillant avec une coopérative jusqu'en 1999, Michel Chevrolat s'est lancé seul, avec passion. Installation d'un pressoir et d'un matériel impeccable et première vinification en 2003. En 2012,

ses champagnes sont reconnus. Il est présent dans le guide Hachette du vin de 2006 à 2013 sans interruption. Ces champagnes sont une déclinaison du pinot noir allant du Brut Réserve au Rosé des Riceys en passant par le champagne rosé de macération. Sa femme Nathalie travaille à la gestion et l'accueil. C'est en pensant à leur fille Flora qu'ils ont baptisé une de leurs cuvées Florale.



Champagne Chevrolat
7 bis rue du Pont - 10340 LES RICEYS
+33(0)3 25 29 99 64
champagne.mchevrolat@cder.fr - www.champagne-chevrolat.com
Du lundi au samedi : 10h-12h / 14h-17h
Samedi sur rdv
Visite-dégustation : 5 €

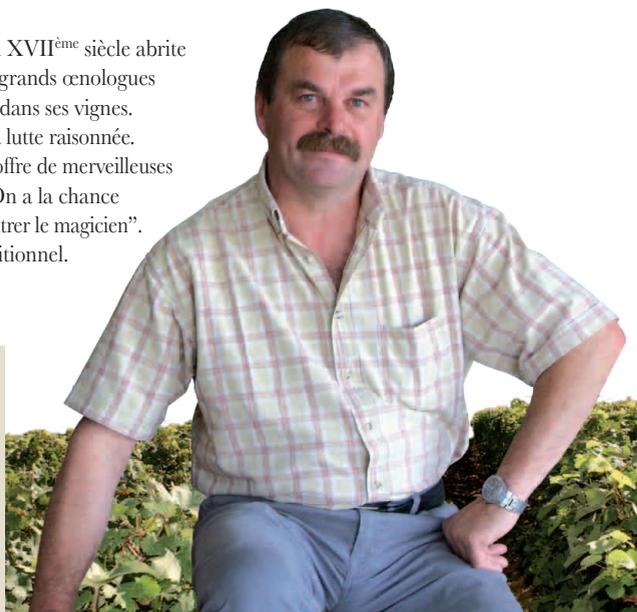


Cadole



Champagne Guy de Forez

La propriété de Sylvie et Francis séduit pour sa vue. Tout en disposant de matériels de pointe, cette maison du XVII^{ème} siècle abrite de superbes caves voûtées. Francis a travaillé dur avec de grands œnologues et a besoin d'être tout le temps derrière ses cuves comme dans ses vignes. Très attaché à l'écosystème, il fait partie des pionniers de la lutte raisonnée. Un travail qui demande beaucoup d'abnégation, mais qui offre de merveilleuses récompenses et de grands moments de plaisir partagé. "On a la chance d'avoir un vin magique, alors on vient nous voir pour rencontrer le magicien". À ne pas manquer également un beau pressoir carré traditionnel.



Champagne Guy de Forez
32 rue du Général Leclerc
10340 LES RICEYS
+33(0)3 25 29 98 73
champagne.guydeforez@wanadoo.fr
www.guydeforez-riceys.com
Du lundi au samedi : 9h-12h / 14h-18h
Visite-dégustation : 4 €
Anglais



Champagne Jacques Defrance

Dans une petite rue villageoise en pente, très typique, une entrée se distingue, avec son fronton orné d'une curieuse sculpture vigneronne en métal. À l'intérieur, une décoration contemporaine soignée laisse découvrir une cave d'accueil prolongée par une enfilade de voûtes du XVII^{ème}. Amoureux des vignes, Christophe aime goûter les raisins de ses différentes parcelles, avant les vendanges, pour se faire une idée et imaginer ses futures créations. Il vous emmène sur les coteaux pentus d'où l'on découvre un superbe panorama sur la vallée de la Seine. Cinq cuvées sont à découvrir autour d'un bar en verre, avec une citation épicurienne de Baudelaire en invitation. Sans compter un Rosé des Riceys que Christophe élabore par gourmandise.



Champagne Jacques Defrance
28 rue de la Plante - 10340 LES RICEYS
+33(0)3 25 29 32 20
champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr
www.champagnejacquesdefrance.fr
Du lundi au vendredi (fermé le mercredi)
Samedi sur rdv
Visite-dégustation : 4,5 €
Anglais

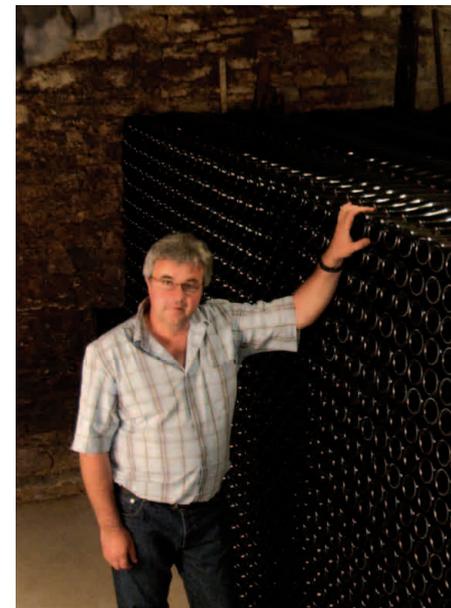


Champagne Gallimard Père & Fils

Précurseur aux Riceys, la famille Gallimard élabore du champagne depuis 1930, date à laquelle Jules et Ernest décident de produire leurs premières bouteilles. Didier, l'actuel propriétaire, a la réputation de produire un champagne suivi et équilibré, car il provient de coteaux bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel. Dans ses superbes caves voûtées du XVII^{ème} siècle, il a décidé de "retravailler avec le bois" pour produire de nouvelles cuvées vieillies en fûts de chêne. Le résultat fait l'unanimité puisque la cuvée "Quintessence" a reçu la médaille d'argent au concours 2012 des meilleurs Chardonnay du monde. Une qualité également présente dans ses cinq cuvées de Champagne et son Rosé des Riceys.



Champagne Gallimard Père & Fils
18 rue Gaston Cheq BP 23 - 10340 LES RICEYS
+33(0)3 25 29 32 44
champ.gallimard@wanadoo.fr- www.champagne-gallimard.com
Du lundi au vendredi
Samedi sur rdv. Visite-dégustation : 7 €
Anglais





Champagne Didier Goussard

Une fois franchie la petite cour intérieure, une première salle d'accueil chic et intimiste confirme que vous êtes les bienvenus chez Marie-Hélène et Didier Goussard, où l'Esprit Vigneron se transmet depuis plusieurs générations. Marie-Hélène vous guidera jusqu'aux caveaux, en passant par le surprenant jardin cultivé en "potager ornemental". La visite initiatique vous fait découvrir les étapes importantes de l'élaboration du champagne. Didier, engagé dans la viticulture durable, pourra vous apporter des réponses plus techniques du terroir au pressoir, et de la cave à votre flûte. La dégustation du champagne dans le caveau de pierre voûté reste un moment de convivialité. Cette "petite" maison souhaite seulement vous apporter un "grand" plaisir : l'Esprit Vigneron... Naturellement !



Champagne Didier Goussard
69 rue du Général de Gaulle - 10340 LES RICEYS
+33(0)3 25 38 65 25
champagne.didier.goussard@orange.fr
www.champagnedidiergoussard.com
Du lundi au samedi. Visite-dégustation : 5 €
Anglais, Allemand



Champagne Morel Père & Fils

En franchissant, juste à côté de l'église, le noble portail de pierre, on découvre la cour d'entrée d'une belle demeure XVIII^{ème}. Héritier de cinq générations de vignerons, Pascal Morel s'est beaucoup investi pour redonner ses lettres de noblesse à l'appellation "Rosé des Riceys". Un très joli caveau XVII^{ème} accueille un trésor. Une réserve dans laquelle Pascal garde systématiquement des bouteilles de toutes ses productions, constituant ainsi une véritable mémoire de la maison. C'est en 1975 qu'il a repris l'exploitation à la suite de son père à qui il dédie la Cuvée Gabriel, un champagne 100% Chardonnay vieilli en fût. Passion, émotion et plaisir de partager et de transmettre sont au rendez-vous.



Champagne Morel Père & Fils
93 rue du Général de Gaulle - 10340 LES RICEYS
+33(0)3 25 29 10 88
morel.pereetfils@wanadoo.fr
www.champagnemorelpereetfils.fr
Du lundi au samedi - Visite-dégustation : 12 €



Champagne Jean-Jacques Lamoureux



C'est au cœur des Riceys que Vivien Lamoureux, fraîchement titulaire du titre d'œnologue, nous accueille dans sa grande bâtisse familiale. Dans son caveau, on ne peut manquer d'être en admiration devant le pressoir Coquard traditionnel, élément majestueux de la pièce. Des fresques murales grandeur nature représentent quelques scènes quotidiennes du vigneron. La peinture d'une cave sur une porte nous donne l'illusion de pénétrer dans l'antre de la Maison Lamoureux. Sous nos pieds, la vraie cave abrite d'ailleurs un trésor : une bouteille de chaque cuvée est gardée jalousement par la famille depuis des années, dans une œnothèque scellée d'une porte magnifique en fer forgé. On retrouve notamment la Cuvée Réserve, médaillée d'Or au Concours Général Agricole à Paris en 2011. Afin d'enrichir encore ses connaissances, Vivien prépare plusieurs voyages afin de découvrir des techniques et des approches différentes de la viticulture.



Champagne Jean-Jacques Lamoureux
27 rue du Général de Gaulle - 10340 LES RICEYS
+33(0)3 25 29 11 55
champlamoureux@orange.fr - www.champagne-jeanjacques-lamoureux.com
Du lundi au vendredi : 14h-18h - Samedi : 9h-12h / 14h-18h
Visite-dégustation gratuite
Anglais



Champagne Morize Père & Fils



Alerté par une enseigne très amusante, on dépasse le grand portail, jusqu'à une vaste cour entourée de jolis bâtiments et prolongée par un parc. C'est la propriété des Morize depuis quatre générations. La très vaste salle d'accueil et de dégustation dégage une atmosphère baroque, presque religieuse. Il faut noter un vitrail où figure Saint-Vincent, le patron des vignerons, entouré de trois générations Morize, de deux églises des Riceys et des trois saisons de la vigne. La descente en cave laisse un grand souvenir : après une lourde porte se dévoilent de somptueuses voûtes cisterciennes des XI^{ème} et XII^{ème} siècles.



Champagne Morize Père & Fils
122 rue du Général de Gaulle BP 8 - 10340 LES RICEYS
+33(0)3 25 29 30 02
champagnemorize@wanadoo.fr - www.champagnemorize.com
Du lundi au vendredi
Samedi sur rdv
Visite-dégustation : 5 €

De Bar-sur-Seine à Mussy-sur-Seine

À Bar-sur-Seine et dans les villages environnants, que la Route Touristique du Champagne parcourt joliment jusqu'à Mussy-sur-Seine, l'histoire a durablement fixé son empreinte. Au détour des rues et des chemins, au hasard des vignes et des hameaux qui ponctuent la vallée, de multiples églises, chapelles, châteaux ou cadoles offrent leurs pierres séculaires à la caresse des yeux curieux ou connaisseurs. Blottie au pied d'une côte verdoyante, autrefois surmontée d'un redoutable château fort et marquée par sa tumultueuse histoire, la ville de Bar-sur-Seine est encore le reflet de sa prospérité aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles. Les maisons à pans de bois de la grande rue, la maison Renaissance aux superbes colombages ou l'église Saint-Etienne, insolite mélange de styles gothique et Renaissance, sont une invitation au voyage spirituel. Jusqu'aux confins de l'Aube, les paysages égrènent les villages pittoresques agrémentant une escapade qui s'achève dans l'ancienne résidence d'été des évêques de Langres : Mussy-sur-Seine.

L'un des plus riches et des plus originaux patrimoines du département est ici rassemblé, autour d'une imposante collégiale et d'un dédale de rues tortueuses au cœur de la vieille ville à l'atmosphère délicieusement rustique.



Découvrez le charme de nos hôtels et restaurants "Accueil & Champagne"



Le Val Moret 
 *** 42 chambres
 Logis Bacchus
 M. et Mme Marisy
 CD 443/autoroute A5 sortie 22
 10110 Magnant
 +33(0)3 25 29 85 12
www.le-val-moret.com





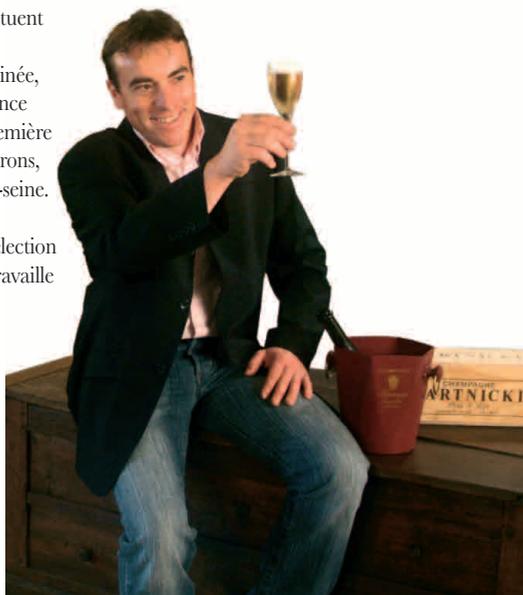
Champagne Bartnicki Père & Fils

L'arcade de vigne qui relie les deux piliers de pierre du porche, la grange, la tour de 1690 entièrement restaurée et ses superbes caves voûtées constituent cette très belle demeure du XVII^{ème} siècle.

Le salon d'accueil est impressionnant : charpente d'origine, grande cheminée, tapisseries et vitraux ainsi qu'un escalier majestueux installent une ambiance presque médiévale. Après des études d'œnologie et la plantation de sa première vigne en 1989, Vincent, fier de porter le prénom du Saint Patron des vignerons, exploite sur trois villages : Saint Usage, Verpillières-sur-Ource et Gyé-sur-seine.

Quand il n'est pas derrière ses vignes, il adore les sports d'énergie.

Quant à son champagne préféré, c'est la Grande Réserve, une délicate sélection de vieilles vignes. Aujourd'hui, Virginie, son épouse et fille de vigneron, travaille avec son mari à y ajouter sa gentillesse et son charme.



Champagne Bartnicki Père & Fils
22 Grande Rue - 10250 GYE-SUR-SEINE
+33(0)3 25 38 24 53
champagne-bartnicki@wanadoo.fr
www.bartnicki-robin.com
Du lundi au vendredi : 9h-12h / 14h-18h
Samedi sur rdv - Visite-dégustation gratuite



Champagne Clérambault



Composée de vignerons au savoir-faire traditionnel, la coopérative Neuville-Buxeuil est née en 1951. Elle compte aujourd'hui 165 ha de coteaux de vignes sur les terroirs de Buxeuil, Celles-sur-Ource, Courteron, Polisy, Gyé-sur-Seine, les Riceys et Neuville-sur-Seine. Sa marque de fabrique ? "La passion de l'excellence" ! La particularité de cette coopérative ?

La production de vin rouge AOC Champagne, également appréciée par les grandes Maisons, signe de qualité qui fait la grande fierté des adhérents de la Coopérative. A partir de là est également élaboré le champagne Rosé de Saignée (cuvée issue de saignées sur des cuves en macération destinées aux vins rouges). Pendant la visite, toutes les étapes de l'élaboration du champagne vous sont présentées, y compris le moment pétillant de la dégustation, qui se déroule dans la grande salle, aux couleurs rose et argent.

Champagne Clérambault
122 Grande Rue - 10250 NEUVILLE-SUR-SEINE
+33(0)3 25 38 38 60
champagne-clerambault@champagne-clerambault.com
www.champagne-clerambault.com
Du lundi au vendredi : 8h30-12h / 13h30-18h. Visite-dégustation gratuite
Anglais



Champagne Cottet-Dubreuil

Alain Cottet est un ancien élève du lycée viticole de Beaune et a longtemps été responsable vignes d'une coopérative d'approvisionnement. C'est par amour pour Claudie, son épouse issue d'une très ancienne famille vigneronne de la Côte des Bar, qu'il a choisi de lancer leur exploitation en Champagne. Leur fille suit d'ailleurs le même chemin pour reprendre plus tard le domaine.

Elle est à l'origine de la cuvée Clair de Siècle Vintage, reflet de cette harmonie familiale, d'autant plus que leur fils, orfèvre, a créé un logo pour l'occasion.

Au-delà de la culture des vignes et du vin, Alain et Claudie restent de fervents défenseurs du terroir aubois et de l'image du champagne. Amoureux de la nature, ils prennent grand soin de leur superbe propriété et de leur jardin. Des fleurs viennent agrémenter un petit salon d'été, disposé pour profiter pleinement de votre dégustation.



Champagne Cottet-Dubreuil
49 rue Grande Rue - 10250 COURTERON
+33(0)3 25 38 23 24
cottetdubreuil@wanadoo.fr - www.cottet-dubreuil.com
Du lundi au vendredi - Samedi et dimanche sur rdv
Visite-dégustation : 3 €
Anglais





Champagne Devaux - Domaine de Villeneuve

Dès l'entrée du Manoir de Villeneuve, on pénètre dans un endroit magique. Cette demeure du XVIIIème siècle abrite le Champagne Devaux dans un lieu d'exception : grand parc, colombier, serre... Un espace dédié à la rêverie est aménagé au bord de la Seine pour savourer une dégustation en plein-air en harmonie avec la nature environnante. Tous les ingrédients sont réunis pour vagabonder dans le parc. Le colombier et la serre, reconvertis en salon d'exposition, vous en apprendront plus sur l'élaboration du champagne. L'intérieur n'a rien à envier à l'extérieur : contemporain et élégant. Découvrez le showroom où flacons d'exception et objets cadeaux sont présentés. Les cuvées fruitées et complexes vous y attendent. Vous pourrez les déguster dans la salle de dégustation "pro". Enfin, profitez d'un moment de détente dans le salon du puits où vous pourrez consulter quelques guides et parutions, une flûte à la main !

Champagne Devaux
 Domaine de Villeneuve - 10110 BAR-SUR-SEINE
 +33(0)3 25 38 63 85
 manoir@champagne-devaux.fr - www.champagne-devaux.com
 Du lundi au samedi : 10h-18h. Fermé le samedi d'octobre à mi-avril
 Visite-dégustation gratuite
 Anglais



20



Champagne François-Brossolette

Sur le toit de la belle propriété, une vieille girouette en forme de bouteille donne le ton et la direction du vent.

Un bel espace d'accueil conduit aux superbes caves voûtées. Il abrite un mobilier ancien et chaleureux, de vieux outils des vignerons de la famille, ainsi que de nombreuses récompenses. François Brossolette, dans la vigne depuis plus de vingt ans, adore être sur le terrain.

En épousant Sylvie François, fille de vigneron, ils ont accolé leurs deux noms pour baptiser l'exploitation et se sont équipés de matériels de pointe.

"La vinification et les assemblages sont une alchimie magique et chaque année réserve son lot de belles surprises", précise François, Grand Bouteiller de la Commanderie du Saulte Bouchon.

Champagne François-Brossolette
 42, Grande Rue - 10110 POLISY
 +33(0)3 25 38 57 17
 francois-brossolette@wanadoo.fr
 Du lundi au vendredi - Samedi sur rdv
 Visite-dégustation gratuite
 Anglais



21

De Celles-sur-Ource à Essoyes



22

Chef-d'œuvre de lumières et de couleurs, la vallée de l'Ource chère aux pinceaux des artistes se répand en généreux entrelacs de rivières, de forêts et de vignobles. Paysages majestueux, panoramas sublimes, champagnes goûteux...

Le paradis est ici !

D'authentiques villages de vigneron recèlent d'inoubliables trésors d'histoire et de nature : les ruelles étroites de Landreville, le point de vue du plateau de Blu, le petit pont romain de Loches-sur-Ource... Une bulle de bonheur avant de s'offrir une coupe de plaisir, à Celles-sur-Ource notamment, qui compte la plus forte proportion de récoltants-manipulants.

Ils affirment que c'est le sol argilo-calcaire qui donne au champagne qu'ils produisent ici sa finesse et son bouquet si particulier... Et vous invitent à vérifier ! Suivre les rives de l'Ource jusqu'à Essoyes est encore promesse de rêveries, celles qui ont inspiré Pierre-Auguste Renoir, grand amoureux des lieux, conquis par la beauté du village natal de son épouse.

Il y achètera une maison, y séjournera chaque été pendant 25 ans et souhaitera y reposer à jamais, à quelques encablures de son cher atelier ouvert à la visite.

Découvrez le charme de nos hôtels et restaurants "Accueil & Champagne"



L'Auberge du Lac

(22 km de Bar-sur-Seine)
*** 21 chambres
Logis nature et silence
M. et Mme Gublin
5 rue du 28 août 1944
10140 Mesnil-Saint-Père
+33(0)3 25 41 27 16
www.auberge-du-lac.fr



Essoyes



Buste en bronze de Renoir
au cimetière d'Essoyes

23





Champagne Chassenay d'Arce

Née en 1956 de la conjugaison des talents d'une cinquantaine de vignerons, le Champagne Chassenay d'Arce n'a cessé de développer la qualité de ses assemblages et s'enorgueillit de rassembler aujourd'hui 140 adhérents, animés du même souci sélectif au service d'une réputation reconnue. Riche de ce demi-siècle d'expérience, une équipe motivée et dynamique vous accueille chaleureusement dans un cadre rénové et très agréable.

Tous les secrets de l'élaboration du champagne vous seront révélés à l'intérieur des caveaux, avec des expositions, des vidéos, et des commentaires éclairés.

La dégustation d'une sélection de champagnes, blancs et rosés, dans leurs habits tout neufs, concluront cet instant pédagogique en le teintant de la magie des bulles !



Champagne Chassenay d'Arce
11 rue du Pressoir - 10110 VILLE-SUR-ARCE
+33(0)3 25 38 34 75
champagne@chassenay.com - www.chassenay.com
Du lundi au vendredi. Fermé le lundi de janvier à mi-avril
Du lundi au samedi : de mi-mars à fin décembre
Visite-dégustation gratuite
Anglais, Allemand, Espagnol



Champagne Charles Collin

Pour respecter le "credo" du fondateur, "le meilleur de la modernité pour le meilleur de la tradition", l'ensemble de l'élevage du vin de Champagne est assuré au sein de la maison, de la vendange à la main jusqu'au départ des bouteilles vers les caves des clients. Fondée en 1952, cette maison d'importance, une des premières coopératives, regroupe 160 vignerons et travaille 390 ha.

Ce n'est qu'en 1993, en hommage au fondateur, que s'est effectué le choix de la commercialisation sous la marque Charles Collin.

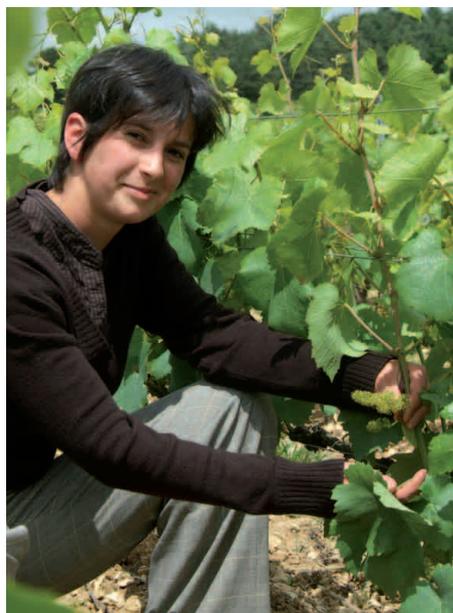
Un espace dégustation-boutique permet d'entrer dans l'univers Charles Collin et de découvrir, dans la convivialité, les différentes cuvées de champagne.



Champagne Charles Collin
27 rue des pressoirs - 10360 FONTETTE
+33(0)3 25 38 32 27
info@champagne-charles-collin.com - www.champagne-charles-collin.com
Du lundi au samedi : 8h-12h / 14h-18h
Visite-dégustation : 5 € à 10 €
Anglais, Espagnol



Champagne Richard Cheurlin



Ici, cinq générations de vignerons et une grande famille ont essaimé dans tout le village. Leurs spécialités : le vieillissement du champagne en fût de chêne, le Rosé obtenu en cuvaison ou la vinification parcellaire. Diplôme d'œnologie, de viticulture-œnologie et de commerce international en poche, Lucie raconte comment, sur les traces de son père, elle conduit la philosophie de chacune de ses parcelles, entre viticulture biologique et raisonnée.

Observant minutieusement la vigne, expérimentant les huiles essentielles et favorisant le travail prophylactique pour rééquilibrer les rendements et développer la concentration des arômes, Lucie synthétise le meilleur de chaque technique pour préparer l'avenir.

Champagne Richard Cheurlin
16 rue des Huguenots
10110 CELLES-SUR-OURCE
+33(0)3 25 38 55 04
richard.cheurlin@orange.fr - www.champagne-cheurlin.com
Du lundi au vendredi - Samedi sur rdv
Visite-dégustation : 4 €
Anglais, Espagnol



Champagne Michel Furdyna



Quand on découvre son sourire, et ses yeux pétillants de malice, on imagine déjà les arômes de la gamme de ses champagnes, nectars de corps, de cœur, d'âme et d'esprit. Vigneron "vigneronnant", mieux dans ses vignes et ses caves que partout ailleurs, pratiquant une démarche environnementale plus que raisonnée, Michel est tout simplement passionné et passionnant. De nombreuses médailles témoignent de son engagement dans les concours depuis 25 ans.

Un pressoir Coquard traditionnel, une fabrication de liqueur à l'ancienne, Une élaboration de six cuvées différentes... Ici, on fait tout à la maison. Très attaché à son village dont il connaît tous les secrets, mais vigneron d'abord, il forme tout simplement, avec son épouse et son neveu un trio savoureux.

Champagne Michel Furdyna
13, rue du trot - 10110 CELLES-SUR-OURCE
+33(0)3 25 38 54 20
champagne.furdyna@wanadoo.fr - www.champagne-furdyna.com
Du lundi au samedi sur rdv
Visite-dégustation : 5 €
Anglais (sur rdv)



Champagne René Jolly



Après avoir franchi le superbe porche de pierre du XVIII^{ème} siècle donnant sur une large cour, on découvre un tilleul presque tricentenaire (1730) qui ponctue avec majesté cet espace habité en été par de nombreux oiseaux. Des caves voûtées du XVIII^{ème} siècle au centre de pressurage moderne, unique en Champagne, ce domaine familial indépendant surprend par ses innovations techniques créées dans ce cadre ancien, tout droit sorti des plus vieilles familles d'élaborateurs de Champagne. Ici, le dégorgement est toujours réalisé à la volée, sans glace pour la totalité de la production. Les plus chanceux pourront y assister en semaine. Si vous rencontrez Pierre-Eric, demandez-lui de vous parler de son invention : le Musclet Y. Cage à trois pattes, il permet d'économiser 41,30 % de fil et plus de 90 % d'énergie.

Champagne René Jolly
10 rue de la Gare - 10110 LANDREVILLE
+33(0)3 25 38 50 91
office@jollychamp.com - www.jollychamp.com
Du lundi au samedi sur rdv
Visite-dégustation gratuite
Anglais



Champagne Rémy Massin & Fils

1865, Louis Aristide Massin plante ses premiers cep. 2012, à la cinquième génération, c'est toujours une belle histoire de famille, un "Quarté" gagnant qui perpétue la tradition d'excellence avec Cédric, le fils, jardinier respectueux de la vigne, et son père Sylvère.

Chef de cave, Sylvère élabore minutieusement les cuvées à venir. Carole, l'épouse, accueille et initie aux secrets champenois à travers un parcours découverte. Florence, sa sœur, est à la gestion.

Le salon dégustation, avec son piano et ses tableaux, développe une atmosphère presque comme "chez soi". Les nombreuses médailles qui récompensent leurs cuvées servent à la valorisation et à la reconnaissance d'une région que cette famille passionnée aime par-dessus tout.



Champagne Rémy Massin & Fils
34, Grande Rue - 10110 VILLE-SUR-ARCE
+33(0)3 25 38 74 09
carole@champagne-massin.com - www.champagne-massin.com
Du lundi au vendredi. Samedi sur rdv et dimanche matin sur rendez-vous
Visite technique-dégustation (15h) : 5 € (WE sur rdv)
Anglais, Allemand



Champagne Richardot



A l'entrée, des caves décorées par les outils des ancêtres vigneron abritent des installations ultra modernes. Dans la salle d'accueil, des peintures, des sculptures et une compression de capsules "à la César", posée sur le vaste bar, installent un esprit très contemporain.

De ce promontoire, la vue imprenable sur la vallée de l'Ource et son vignoble est fascinante. En 1986, pressurage à façon, Jean-Paul décide de construire ses propres installations, pour développer sa gamme de champagnes. Très scrupuleux pour ses vignes, il les maintient sous surveillance permanente pour éviter au maximum les traitements.

Il se passionne pour l'eau et l'environnement. Très "Gentleman Farmer", Jean-Paul, forme, avec sa femme Isabelle et sa sœur Cécile, un trio séduisant.

Champagne Richardot
38 rue René Quinton
10110 LOCHES-SUR-OURCE
+33(0)3 25 29 71 20
champagne.richardot@orange.fr - www.champagne-richardot.com
Du lundi au vendredi. Samedi et dimanche sur rdv
Visite-dégustation gratuite
Anglais





Champagne Robert-Grandpierre

Une très jolie enseigne sur cette maison fleurie, située dans une impasse qui se termine par un remarquable lavoir. Françoise, authentique et énergique vigneronne est intarissable sur la longue histoire de sa famille et de son implication dans le renouveau des vignobles.

Un très beau et très complet musée familial vigneron vous attend dans une cave voûtée attenante. Pour prendre le temps de vivre, Françoise vous propose une halte dans l'un de ses deux gîtes. De son vignoble où elle est fière de nous montrer son soin apporté à la taille, un superbe panorama vallonné s'étend à perte de vue. La dégustation de champagne rosé à la jolie couleur "pelure d'oignon" laisse un goût de framboise ou de griotte selon les années.



Champagne Robert-Grandpierre
1 rue de la Fontaine - 10110 VIVIERS-SUR-ARTAUT
+33(0)3 25 38 53 26
champagne.robertgrandpierre@wanadoo.fr
www.robert-grandpierre.com
Du lundi au vendredi : 10h-12h / 13h30-17h30
Samedi sur rdv
Visite-dégustation : 5 €
Anglais



Champagne Cristian Senez



En parcourant la belle propriété en pierre de Frédéric et Angélique, on remarque une sculpture en feuilles de métal, représentant un jeune Bacchus trônant sur un tonneau, entouré de grappes et de pampres de vigne. Dégustation et accueil se font dans deux grandes salles. L'une, plus intime et très chaleureuse, invite à s'asseoir autour d'une longue table en bois massif.

Tout autour, outre les récompenses et une décoration de goût, des vitrines présentent toutes sortes de spécialités. L'autre, plus grande, pour les groupes, est tout aussi typique avec ses arcades, ses baies en demi-lunes et ses tables "tonneau".

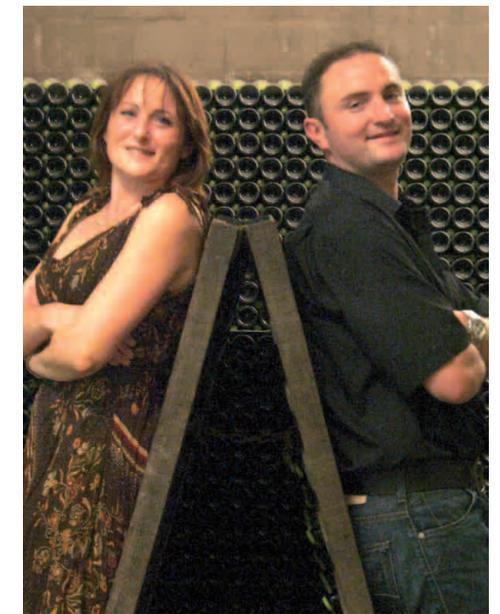
En plus de la gestion de l'exploitation, Angélique organise des journées "portes ouvertes" avec présentation d'artisanat local.

Champagne Cristian Senez
6 Grande Rue - 10360 FONTETTE
+33(0)3 25 29 60 62
contact@champagne-senez.com - www.champagne-senez.com
Du lundi au samedi - Visite-dégustation gratuite
Anglais, Allemand



Champagne Veuve Doussot

Issu d'une lignée de vigneron à Noé-les-Mallets depuis 1746, Georges Joly fonde la maison telle que nous la connaissons aujourd'hui en 1973 et la dédie à Ernestine Doussot, personnage familial marquant. Maison de tradition familiale pérenne et innovante, c'est aujourd'hui Stéphane, Grand Argentier de la Commanderie du Saulte Bouchon, co-fondée par son père Guy, qui tient les rênes de la vinification et la commercialisation des Champagnes Veuve Doussot. Les animations touristiques sont assurées par Sylvie, sœur de Stéphane, forte d'une formation en hôtellerie-restauration. Ainsi, journées dégustations, présentation des vendanges, visites de caves ou encore parcours pédestres rythment la vie de cette Maison ravie de vous faire découvrir les secrets du Roi des Vins...



Champagne Veuve Doussot
1 rue de Chatet - 10360 NOE-LES-MALLETS
+33(0)3 25 29 60 61
champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr - www.champagneveuve Doussot.com
Du lundi au vendredi - Samedi matin sur rdv
Visite-dégustation : 5 €
Anglais, Néerlandais (sur rdv)



Champagne Marcel Vézien



4^{ème} de la génération Vézien, Jean-Pierre, Grand-Maître de la Commanderie du Saulte Bouchon Champenois, perpétue une tradition de famille plus que centenaire.

Avec une passion intacte et dans le plus grand respect, il continue à cultiver un "goût maison" affirmé, fier de sa cuvée hommage à l'arrière-grand-père, qui révèle ses arômes d'amandes grillées et de miel.

Très actif dans l'organisation de fêtes et de découvertes de vignobles, il considère que le champagne est un art. Paul Verlaine lui souffle une très belle citation sur le champagne : "Le vin d'or qui vit dans le cristal fin".

Peinture, poésie, son âme d'esthète lui donne envie de marier tous les plaisirs des sens.

Il avoue une passion pour le fleurissement. Dans la salle d'accueil, l'ambiance est là. Marie-José, son épouse, y ajoute sa gentillesse et tout son charme.

Champagne Marcel Vézien
68 Grande Rue - 10110 CELLES-SUR-OURCE
+33(0)3 25 38 50 22
marcelvezien@champagne-vezien.com - www.champagne-vezien.com
Du lundi au vendredi - Samedi sur rdv
Visite-dégustation : 4 € (avec la flûte souvenir)
Anglais, Allemand, Italien

De Bligny à Clairvaux



30

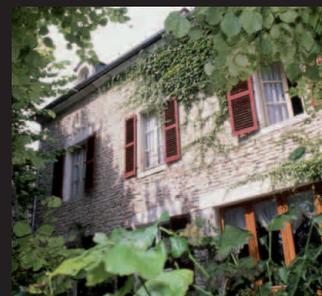
C'est peut-être ici que le murmure de l'histoire berce avec le plus d'authenticité le vignoble champenois. Ici où tout a commencé, sous l'impulsion créatrice et bâtisseuse de Saint-Bernard et ses moines cisterciens. Les premiers ceps de vigne en provenance de Hongrie ont trouvé terre d'asile dans ces paysages vallonnés, avant d'offrir en précieux héritage, quelques siècles plus tard, ce divin nectar qu'est le champagne.

C'est ici qu'un souffle de spiritualité soulève les cœurs et les âmes : dans l'église de Champignol-lez-Mondeville (XVIII^{ème} siècle) qui renferme une étrange collection de bâtons de confrérie, mais surtout à Clairvaux, où la sérénité se fait plus pénétrante et qui impose toute la foi cistercienne dans une abbaye édifiée par Saint-Bernard à partir de 1115.

Un chef-d'œuvre d'architecture monacale marquée par la sobriété, transformé en établissement pénitentiaire au XIX^{ème} siècle et dont subsiste le bâtiment des frères convers avec son cellier et son dortoir.

Un détour par Bayel, cité du cristal, permet d'admirer toute la magie des maîtres verriers qui, comme jadis, de leur souffle et leur tour de main experts, donnent naissance à de scintillants bijoux aux mille reflets.

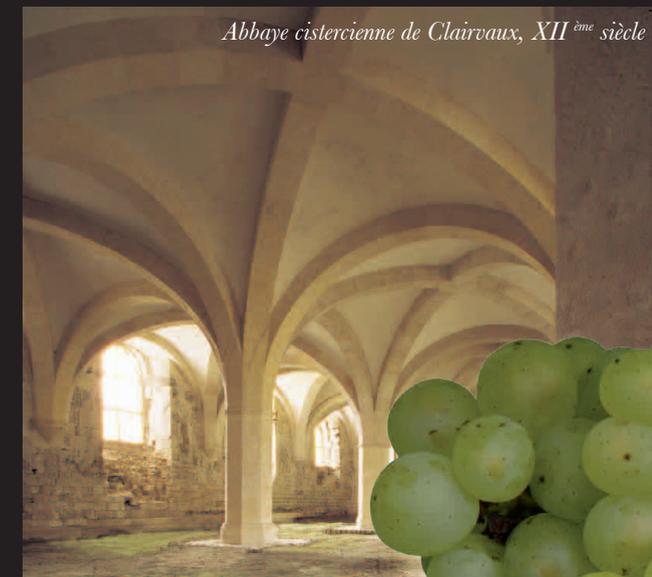
Découvrez le charme de nos hôtels et restaurants "Accueil & Champagne"



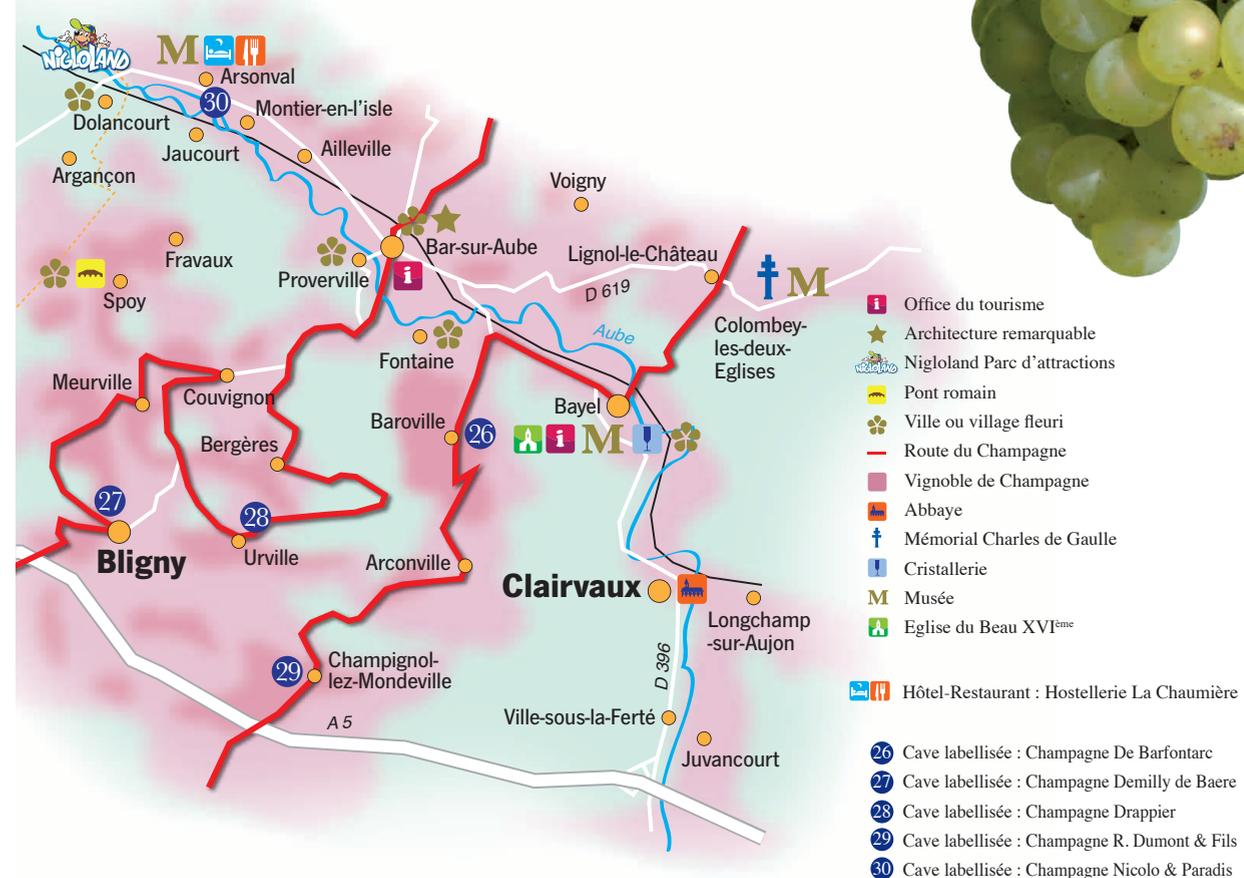
Hostellerie La Chaumière 

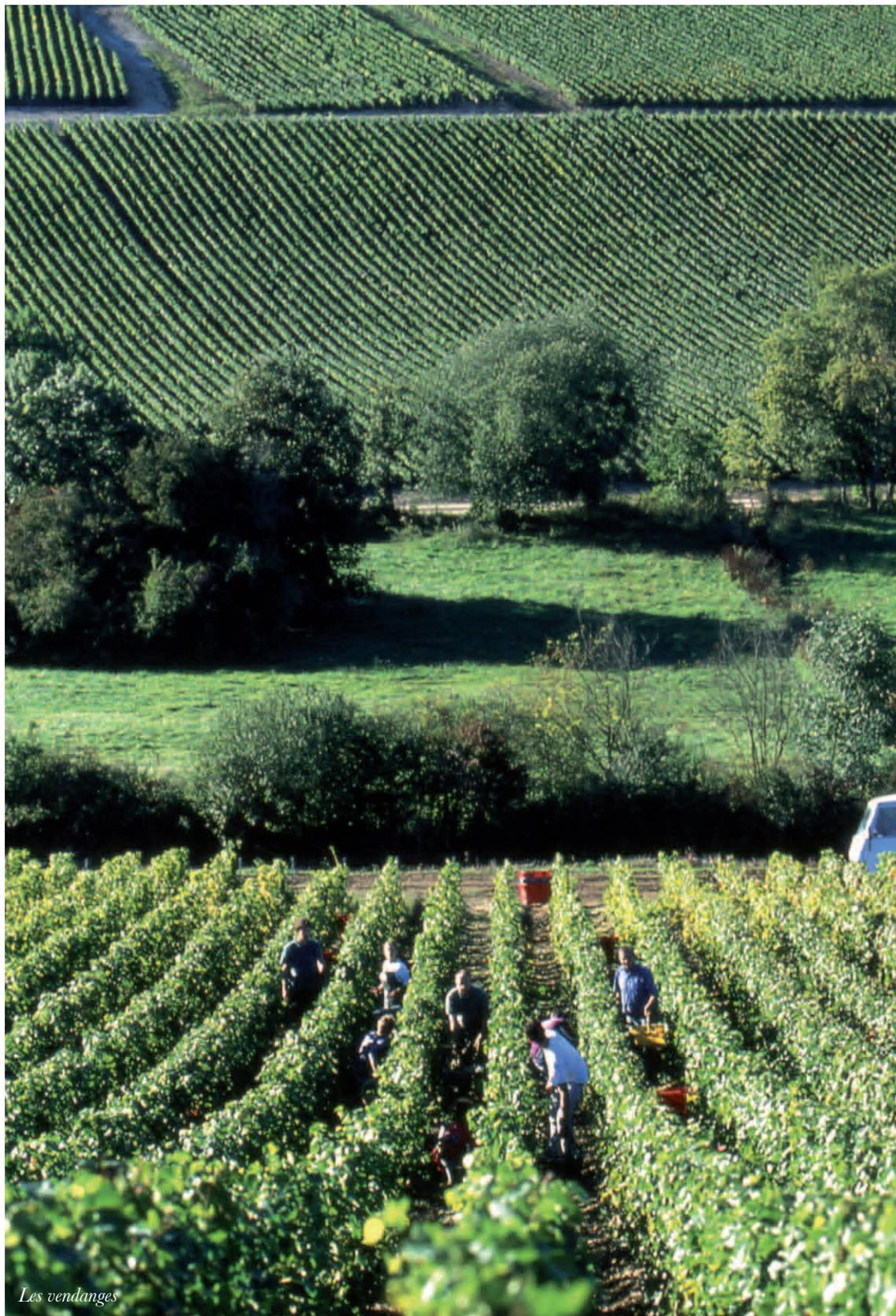
*** 12 chambres
Logis Bacchus
M. et Mme Guillerand
81 route Nationale
10200 Arsonval
+33(0)3 25 27 91 02
www.hostellerie-la-chaumiere.com

Abbaye cistercienne de Clairvaux, XII^{ème} siècle



31





Les vendanges

Baroville 26



Champagne De Barfontarc

C'est Olivier Martin qui dirige cette belle coopérative aux installations de pointe, présidée par son père pendant trente cinq ans.

BARFONTARC : BAR de Baroville, FONT de Fontaine et ARC de Arconville, trois villages voisins, surplombés de coteaux de vignes. A Baroville, cinquante vignerons donnent le meilleur d'eux-mêmes. Pour Olivier, qui a fait sa première vendange en 1991, c'est la taille qui est l'acte fondateur.

C'est de sa précision et de son intelligence que dépendent la vigueur, la fertilité et la maturité de la vigne.

En plus d'un espace d'accueil contemporain, la coopérative est fière de sa belle salle de réception aux larges baies vitrées qui donnent sur le village et les vignobles et dont les voûtes recréent l'ambiance des caveaux traditionnels.

Champagne De Barfontarc
18, rue de Bar-sur-Aube - 10200 BAROVILLE
+33(0)3 25 27 07 09
champagne@barfontarc.com - www.champagne-barfontarc.com
Du lundi au vendredi. Samedi sur rdv
Fermé le samedi en Janvier, Février, Mars
Visite-dégustation : 6 €. Anglais, Espagnol



Bligny 27



Champagne Demilly de Baere



Gérard et Françoise vous accueillent dans leur belle demeure en "U". Vigneron, descendant d'une famille installée à Bligny en 1624, Gérard vous emmène dans sa cave de dégustation, construite dans l'esprit de Saint-Bernard de Clairvaux, sur les ruines de l'ancien château fort. Amoureux de la pierre, il a reconstruit des voûtes supportées par de sobres et puissants piliers "à la demi-feuille de laurier", typiques de l'architecture cistercienne. La propriété s'étend jusqu'au bord du Landion, gros ruisseau qui traverse Bligny. Petit, Gérard pensait à la vigne et rêvait de devenir un vrai vigneron. En 1978, il rachète avec son épouse une exploitation et travaille à son idéal : le respect du vin et des méthodes naturelles pour conserver le maximum de parfums possible. Vincent, leur fils, apporte également son savoir-faire d'œnologue à l'entreprise familiale.

Champagne Demilly de Baere
Domaine de la Verrerie - 1 rue du Château - 10200 BLIGNY
+33(0)3 25 27 44 81
champagne-demilly@wanadoo.fr - www.champagnedemillydebaere.com
Du lundi au vendredi. Samedi sur rdv
Visite-dégustation : 6€
Anglais, Allemand



Champagne Drappier

Dans un salon aux superbes boiseries trône un Melchizedec, d'une contenance de trente litres, le plus grand flacon de champagne au monde. Dans les sous-sols, les caves ont été construites en 1152 par les moines cisterciens de Clairvaux.

Là, vieillissent doucement les cuvées spéciales et les gros flacons, fierté de la maison (Balthazar, Nabuchodonosor, Salomon,...).

La famille Drappier cultive son vignoble depuis deux siècles.

Michel, l'actuel dirigeant de la maison, maîtrise avec finesse les vinifications depuis 1979, avec André, fort de ses soixante vendanges.



Connus dans le monde entier, les champagnes Drappier ont séduit des personnalités aussi prestigieuses que le Général De Gaulle, Luciano Pavarotti ou Philippe Starck.

Champagne Drappier
Rue des Vignes - 10200 URVILLE
+33(0)3 25 27 40 15
info@champagne-drappier.com
www.champagne-drappier.com
Du lundi au samedi
Visite-dégustation : 5 €
Anglais, Allemand, Espagnol



Champagne Nicolo & Paradis



Amoureux de la pierre, du champagne et de la tradition, David et Agnès se fixent un nouveau défi : vous faire découvrir leur univers. Pour cela, ils ont investi dans une superbe bâtisse bourgeoise, construite par le Général Vouillemont (général de Napoléon) en 1802 puis habitée par l'Evêque de Langres.

Ils la rénovent de leurs propres mains pour en faire un lieu d'accueil dédié au champagne et à sa dégustation.

Ils retracent l'élaboration du vin dans une pièce dédiée puis vous amènent dans la salle de dégustation établie dans les anciennes cuisines de la bâtisse. Là, vous profitez d'une ambiance cosy, installés dans un des canapés rouges, au coin de leur cheminée traditionnelle. D'ici peu, vous pourrez prolonger votre découverte, les chambres sont en cours de rénovation...

Champagne Nicolo & Paradis
6 rue du Désert - 10200 ARSONVAL
+33(0)3 25 27 30 57
champagne.nicolo@orange.fr
Du lundi au vendredi - Samedi et dimanche sur rdv
Visite-dégustation gratuite
Anglais



Champagne R. Dumont & Fils

À proximité de l'Abbaye cistercienne de Clairvaux et de la Cristallerie Royale de Champagne, la famille Dumont cultive, depuis plus de deux siècles, le meilleur de la tradition.

En 1985 est édifié un chais moderne doté d'équipements performants répondant aux exigences d'aujourd'hui.

"Nous avons choisi ce qui se fait de mieux pour un travail de qualité". Dans la très jolie salle de dégustation, une pyramide de bouteilles de champagne plante le décor.

Autour d'une philosophie de la qualité, c'est le soin apporté à chaque étape de la production qui compte.

C'est aussi une rigueur intellectuelle et une exigence esthétique et sensorielle.

Mais c'est la formidable implication humaine de tous qui rend les Dumont enthousiastes et fiers de partager leur passion.



Champagne R. Dumont & Fils
Rue de Champagne
10200 CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE
+33(0)3 25 27 45 95
rdumontetfils@wanadoo.fr - www.champagnedumont.fr
Du lundi au vendredi. Samedi sur rdv. Visite-dégustation : 5 €
Anglais, Portugais, Espagnol, Italien



De Bar-sur-Aube à Colombé-le-Sec



À Bar-sur-Aube, au pied de la colline Sainte-Germaine, le temps semble s'être arrêté en ces années glorieuses des grandes Foires de Champagne. Célèbres dans toute l'Europe pendant la période du Moyen-Âge qui a façonné le visage de la ville, leur mémoire se réveille encore lors de l'annuelle foire médiévale locale. Petites rues étroites, maisons à pans de bois richement sculptées ou maisons cossues de pierre, église Saint- Pierre, vestige de l'ancien château, chapelle Saint-Jean... Tout respire l'âge d'or médiéval ! C'est là aussi que perdure le souvenir de Gaston Cheq qui mena en 1911 la révolte des vigneron, lorsque l'Aube perdit officiellement, et jusqu'en 1927, son droit à l'appellation Champagne. Le village fleuri de Colombé-le-Sec est un hommage similaire au prospère XII^{ème} siècle. Si la plus belle pièce de cet héritage consiste en un original lavoir de forme octogonale, il ne faut pas davantage manquer son église Saint- Martin (qui fut toutefois remaniée au XVI^{ème} siècle) et le Cellier aux Moines, sans doute la mieux conservée des dépendances de l'abbaye de Clairvaux, qui abrite de remarquables caves d'époque.

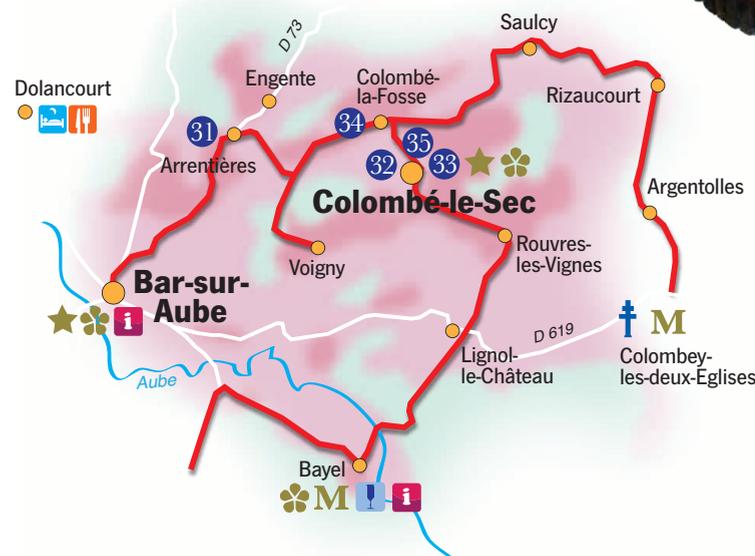
Découvrez le charme de nos hôtels et restaurants "Accueil & Champagne"



Moulin du Landion
*** 16 chambres
MM. et Mmes Aubertin-Heckmann
5 rue Saint-Léger - 10200 Dolancourt
+33(0)3 25 27 92 17
www.moulindulandion.com



Bar-sur-Aube



- Office du tourisme
- Architecture remarquable
- Cristallerie
- Mémorial Charles de Gaulle
- Ville ou village fleuri
- Route du Champagne
- Vignoble de Champagne
- Musée
- Hôtel-Restaurant : Moulin du Landion

- 31 Cave labellisée : Champagne Boulachin Chaput
- 32 Cave labellisée : Champagne Christophe
- 33 Cave labellisée : Champagne Charles Clément
- 34 Cave labellisée : Champagne Robert Cudel & Fils
- 35 Cave labellisée : Champagne Monial



Champagne Boulachin Chaput



Les premières traces d'une famille de vignerons nommée Boulachin remontent à l'année historique de 1799, avec l'aïeul Joseph Boulachin. Aujourd'hui, l'exploitation reste familiale puisque Geoffrey Boulachin et son frère Emmanuel ont rejoint leurs parents et assureront la relève. Très respectueux de la nature, tous deux cherchent à promouvoir une viticulture et un œnotourisme raisonnés, en symbiose avec l'environnement. Geoffrey travaille à développer la marque à travers notamment l'accueil et la connaissance des accords mets & Champagne pendant qu'Emmanuel se consacre à l'exploitation des vignes, que vous découvrirez lors de votre visite. C'est dans leur salle de dégustation, avec ses pierres apparentes et sa belle grille en fer forgé, que vous finirez, une flûte à la main.

Champagne Boulachin Chaput
21 rue Michelot - 10200 ARRENTIERES
+33(0)3 25 27 27 13
boulachin.chaput@wanadoo.fr - www.champagneboulachinchaput.com
Du lundi au samedi. Visite-dégustation gratuite
Anglais, Italien (sur rdv)



Champagne Charles Clément



Dans la salle d'accueil de cette coopérative fondée avec 22 vignerons en 1956 par Gilbert Boulachin, sa fille, Isabelle, présente les neuf cuvées ainsi que les nombreux coffrets-cadeaux de multiples spécialités proposés par la maison. Aujourd'hui, cette exploitation est composée d'une petite équipe, très fière de son laboratoire tout neuf pour l'agrément qualité. En 1960, cette union de vignerons regroupait 5 villages viticoles, la marque commerciale s'appelait le Cercle d'Or. C'est en 1980 que le nom d'un des cofondateurs "Charles Clément" est choisi, hommage discret au célèbre voisin de Colombey-Les-Deux-Églises. La responsable commerciale, véritable mémoire de l'entreprise, aidée de son nouveau directeur George Rognon, œnologue, animent des visites ponctuées de savoureuses anecdotes forcément pétillantes.

Champagne Charles Clément
33 rue St Antoine - 10200 COLOMBE-LE-SEC
+33(0)3 25 92 50 71
champagne-charles-clement@fr.oleane.com - www.champagne-charles-clement.fr
Du lundi au samedi : 8h-12h / 13h30-18h
Du mardi au samedi : 15h30. Vendredi et samedi : 10h
Visite-dégustation gratuite



Champagne Christophe

Trois générations se sont transmises les secrets d'un savoir-faire et d'une exigence qualitative de tous les instants. Situé au cœur de la Côte des Bar, Colombé-le-Sec est un joli village viticole traditionnel, récompensé par un label "4 fleurs". Natif de cette charmante commune, c'est là aussi que Christophe, l'actuel dirigeant, exploite l'ensemble de ses vignes afin d'élaborer une belle diversité de cuvées, plusieurs fois récompensées. Vigneron passionné, il est actif dans la reconnaissance du métier, de sa divine boisson et du vignoble champenois. Mais par-dessus tout, Christophe met un point d'honneur sur l'accueil : chaleureux et convivial. Après une visite de l'exploitation et de la cave, c'est la flûte à la main que la dégustation se fait, pour enlever la monotonie et colorer la vie ! Un état d'esprit qui ressemble à Christophe et son champagne.

Champagne Christophe
16 rue St Antoine - 10200 COLOMBE-LE-SEC
+33(0)3 25 27 18 38
champagne-christophe@wanadoo.fr - www.champagne-christophe.com
Du lundi au vendredi : 9h-12h / 14h-18h
Samedi sur rdv
Visite-dégustation gratuite



Le plateau de Blu



Champagne Robert Cudel & Fils

Un bel extérieur à l'ambiance fleurie précède la découverte d'un espace d'accueil aux superbes cuves gravées. La salle de dégustation aux grandes baies vitrées, aux poutres apparentes, à la cheminée traditionnelle et au bar design est très chaleureuse. Lors de cette visite, gaieté et éclats de rires sont au rendez-vous, bien illustrés par la devise maison "patrons sympas, champagnes extras, on reviendra". Et sans nul doute, Nathalie qui a rejoint la maison saura faire perdurer cette ambiance ! Elle a hérité de la bonne humeur de maman et de l'humour de papa ! Pour les trouver, le conseil humoristique de Philippe est imparable : "Des coteaux, des vignes, un creux, un village... C'est chez nous".



Champagne Robert Cudel & Fils
6 rue du Moulin
10200 COLOMBÉ-LA-FOSSE
+33(0)3 25 27 24 51
contact@champagne-cudel.fr
www.champagne-cudel.fr
Du lundi au samedi - Dimanche matin sur rdv
Visite-dégustation gratuite
Anglais



Champagne Monial

A 15 km de l'Abbaye de Clairvaux, à l'écart du village, l'exploitation Monial vous fait découvrir le champagne et son histoire depuis le XII^{ème} siècle. Vous y découvrez les vestiges de l'ancien centre de pressurage des moines cisterciens. Et vos yeux seront sans nul doute attirés par le majestueux vitrail de la chapelle. Lors de la visite, vous apprendrez que la famille propriétaire des lieux depuis quatre générations a perpétué les savoir-faire et traditions tout en ajoutant une pointe de modernité, notamment dans la cuverie.

La cave de 600 m² reste un moment fort de la visite. Unique en Champagne, elle est classée monument historique. Les deux Oculus (ouverture au comble d'une voûte) sont les témoins des méthodes ancestrales des moines. Ils pressuraient à l'étage et le moût était déversé directement dans les caves grâce à ces orifices.



Champagne Monial
Ferme du Cellier - 10200 COLOMBE-LE-SEC
+33(0)3 25 27 02 04
calon.emmanuel@wanadoo.fr - www.monial.net
Du lundi au dimanche
Avril, mai, juin : 14h à 18h
Juillet et août : 9h à 18h
Septembre, octobre : 14h à 18h
Novembre à mars : sur rendez-vous
Visite-dégustation gratuite
Anglais



Eglise Saint-Maclou à Bar-sur-Aube

Nogentais

Terre promise des amateurs de rêverie et de romantisme, le Nogentais invite à une douce immersion dans un univers de légendes, bercé d'imaginaire et de lieux mystiques. Dans les vallées paisibles de l'Aube et de la Seine, on fait face à une nature sublignée par de la verdure, de l'eau, des peupliers, des jardins et des rives ombragées. Au fil des contrées qui parsèment une campagne authentique, le patrimoine culturel se dévoile dans les "vieilles pierres" sur lesquelles plane encore l'ombre d'artistes illustres. À Villenauxe-la-Grande on découvre le vignoble de champagne. À Nogent-sur-Seine, sur les berges du fleuve ou à la porte des belles demeures bourgeoises, on s'imprègne de l'atmosphère qui inspira "L'Education sentimentale" de Gustave Flaubert ; on marche sur les traces de Paul Dubois et Camille Claudel ; on côtoie l'histoire d'Alfred Boucher, sculpteur repéré et formé par Marius Ramus. À la Motte-Tilly, on s'approprie tous les fastes du XVIII^{ème} siècle qu'incarnent l'incontournable château. À Ferreux-Quincey, on tombe sous le charme de l'Abbaye du Paraclet, ancien monastère fondé au XII^{ème} siècle, qui résonne encore des amours maudits d'Abélard et Héloïse. Partout, dans les musées, les églises, le jardin botanique de Marnay-sur-Seine, on goûte au plaisir d'une infinie quiétude.



Château de la Motte-Tilly





Champagne François Oudard



Femme énergique et passionnée, Chantal adore l'accueil et la convivialité. Elle vous entraîne dans un labyrinthe de caves parsemées de fresques. Sur l'une d'elles, la silhouette de Frère Jean Oudard, dont le supérieur Dom Pérignon a été l'inventeur du champagne. Plaisirs de la vie et des bonnes choses, la famille Oudard régale à la table de son restaurant "Le Flaubert". L'homme illustre prenait ses vacances dans le Nogentais. Pour compléter le chapitre des Lettres, une petite fille Dussolier née Oudard s'est mariée avec Hervé Bazin... Vous pouvez découvrir la distillerie, ses chaudières et ses alambics rutilants de leurs cuivres, dédiés à la Fine et au Marc de Champagne.

Champagne François Oudard
20, avenue de la Gare
10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE
+33(0)3 25 21 39 37
champagneoudardfrancois@orange.fr
Du lundi au samedi - Samedi sur rdv et dimanche matin sur rdv
Visite-dégustation : 3,50 €
Anglais



Charte "Accueil & Champagne"

Bienvenue chez nos partenaires "Accueil & Champagne"

La Route Touristique du Champagne s'étend sur 220 km. Elle vous propose de traverser la Côte des Bar, tout en passant par Villenauxe-la-Grande ou encore Montgueux.

Les caves comme les hébergements et les restaurants présentés dans cette brochure bénéficient tous du label "Accueil & Champagne". C'est un signe de reconnaissance qui distingue les établissements répondant à des critères qualitatifs concrets, conformes à des exigences haut de gamme définies par une charte qualité.

L'objectif est de vous proposer une complémentarité entre hôtels, caves et restaurants, afin de rendre votre expérience de la Route Touristique du Champagne la plus agréable et la plus confortable possible.

Ce label sélectionne et distingue des partenaires dont le niveau de prestation est complété par leur implication dans la promotion du champagne, du vignoble et du département. Il vous garantit un accompagnement, des conseils, une dotation documentaire et une promotion des établissements concernés.

Ces partenaires "Accueil & Champagne" sauront vous recevoir avec générosité. Ils vous communiqueront leur amour du vignoble et leurs connaissances, pour rendre votre séjour original et vos découvertes inoubliables.

Grâce à eux, vous deviendrez incollable sur le terroir aubois, ses champagnes et son patrimoine !



Index

Communes par ordre alphabétique

Arrentières
31 - Boulachin Chaput..... p.38

Arsonval
30 - Nicolo & Paradis..... p.35

Baroville
26 - De Barfontarc..... p.33

Bar-sur-Seine
13 - Devaux-Domaine de Villeneuve..... p.20

Bligny
27 - Demilly de Baere..... p.33

Celles-sur-Ource
16 - Richard Cheurlin..... p.24
18 - Michel Furdyna..... p.25
25 - Marcel Vézien..... p.29

Champignol-lez-Mondeville
29 - R. Dumont & Fils..... p.34

Colombé-la-Fosse
34 - Robert Cudel & Fils..... p.40

Colombé-le-Sec
32 - Christophe..... p.38
33 - Charles Clément..... p.39
35 - Monial..... p.40

Courteron
12 - Cottet-Dubreuil..... p.19

Fontette
17 - Charles Collin..... p.25
23 - Cristian Senecz..... p.28

Gyé-sur-Seine
10 - Bartnicki Père & Fils..... p.18

Landreville
19 - René Jolly..... p.26

Les Riceys
1 - Bauser..... p.10
2 - Chevrolat..... p.10
3 - Guy de Forez..... p.12
4 - Jacques Defrance..... p.12
5 - Gallimard Père & Fils..... p.13
6 - Didier Goussard..... p.14
7 - Jean-Jacques Lamoureux..... p.14
8 - Morel Père & Fils..... p.15
9 - Morize Père & Fils..... p.15

Loches-sur-Ource
21 - Richardot..... p.27

Neuville-sur-Seine
11 - Clérambault..... p.18

Noé-les-Mallets
24 - Veuve Doussot..... p.29

Polisy
14 - François-Brossolette..... p.20

Urville
28 - Drappier..... p.34

Ville-sur-Arce
15 - Chassenay d'Arce..... p.24
20 - Rémy Massin & Fils..... p.27

Villenauxe-la-Grande
36 - François Oudard..... p.44

Viviers-sur-Artaut
22 - Robert-Grandpierre..... p.28

Vignerons par ordre alphabétique

10 - Bartnicki Père & Fils..... p.18
1 - Bauser..... p.10
31 - Boulachin Chaput..... p.38
15 - Chassenay d'Arce..... p.24
16 - Richard Cheurlin..... p.24
2 - Chevrolat..... p.10
32 - Christophe..... p.38
33 - Charles Clément..... p.39
11 - Clérambault..... p.18
17 - Charles Collin..... p.25
12 - Cottet-Dubreuil..... p.19
34 - Robert Cudel & Fils..... p.40
26 - De Barfontarc..... p.33
3 - Guy de Forez..... p.12
4 - Jacques Defrance..... p.12
27 - Demilly de Baere..... p.33
13 - Devaux-Domaine de Villeneuve..... p.20
28 - Drappier..... p.34
29 - R. Dumont & Fils..... p.34
14 - François-Brossolette..... p.20
18 - Michel Furdyna..... p.25
5 - Gallimard Père & Fils..... p.13
6 - Didier Goussard..... p.14
19 - René Jolly..... p.26
7 - Jean-Jacques Lamoureux..... p.14
35 - Monial..... p.40
8 - Morel Père & Fils..... p.15
9 - Morize Père & Fils..... p.15
30 - Nicolo & Paradis..... p.35
36 - François Oudard..... p.44
20 - Rémy Massin & Fils..... p.27
21 - Richardot..... p.27
22 - Robert-Grandpierre..... p.28
23 - Cristian Senecz..... p.28
24 - Veuve Doussot..... p.29
25 - Marcel Vézien..... p.29





Comité Départemental du Tourisme de l'Aube en Champagne
34 Quai Dampierre - 10000 Troyes
Tél. : +33 (0)3 25 42 50 00 - Fax : +33 (0)3 25 42 50 88
www.aube-champagne.com

Aube
en Champagne
Tourisme et Congrès

Pour plus d'information,
scannez ce QR Code
avec m.lyncee.com

