

Champagne

Rémy Massin & Fils

Vendredi, samedi et dimanche durant la période des vendanges
34 Grande rue
10110 VILLE-SUR-ARCE
03 25 38 74 09
carole@champagne-massin.com
www.champagne-massin.com

- Accueil à 15h au domaine
- Visite de cave
- Départ dans les vignes et présentation des travaux de la vigne
- Brunch au cœur des vignes dans un cadre magnifique, avec dégustations de différentes cuvées + encas
- Divertissement assuré (jeux originaux + récompenses)
- **Nombre de personnes :**
Mini 4 - Maxi 16
- **Tarif / personne : 25 €**

Champagne

Veuve Doussot

1 rue de Chatet
10360 NOE-LES-MALLETS
03 25 29 60 61
champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr
www.champagneveuve.doussot.com

- 9h : café d'accueil
- 10h : départ aux vignes pour la cueillette
- 11h30 : apéritif dans les vignes
- 12h : déjeuner avec l'équipe vendanges du Domaine et dégustation des vins
- 14h : jeu concours : estimation de la pesée de la cueillette de l'équipe, visite guidée de la cave et du centre de pressurage « en action »
- **Nombre de personnes :**
Mini 10 – Maxi 40
- **Tarif/personne : 40€**

Champagne

Boulachin Chaput

21 rue Michélot
10200 ARRENTIERES
03 25 27 27 13
boulachin.chaput@wanadoo.fr
www.champagneboulachinchaput.com

- Accueil café / Présentation du domaine
- Cueillette du raisin
- Déjeuner pique-nique dans les vignes si le temps le permet (ou au pressoir)
- Visite du pressoir (chargement, pressurage, cuverie) et des caves
- Dégustation de plusieurs cuvées
- Cadeau remis à la fin de la journée
- **Nombre de personnes :**
Mini 4 - Maxi 25
- **Tarif / personne : 40€**

Champagne

De Barfontarc

18 rue de Bar-sur-Aube
10200 BAROVILLE
03 25 27 07 09
champagne@barfontarc.com
www.champagne-barfontarc.com

- Café d'accueil
- Visite guidée du vignoble
- Quelques coups de sécateur pour le plaisir !
- Visite guidée des installations : Pressoirs, cuveries, celliers...
- Découverte des étapes de la champagnisation
- Apéritif au champagne
- Déjeuner sur place dans un cadre convivial
- **Nombre de personnes :**
Mini 5 - Max 15
- **Tarif / personne : 50€**

Champagne

R. Dumont & Fils

Rue de Champagne
10200 CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE
03 25 27 45 95
rdumontetfils@wanadoo.fr
www.champagnedumont.fr

- Café d'accueil à 10h
- Présentation du Domaine de la famille Dumont
- Découverte de notre vignoble sur le terroir cistercien
- Immersion au sein de l'équipe pour quelques coups de sécateur...
- Déjeuner avec les vendangeurs, une flûte à la main
- Parcours commenté des chais, du pressoir à la cave
- Dégustation des différentes cuvées
- Petit cadeau pétillant
- **Nombre de personnes :**
Mini 4 - Maxi 12
- **Tarif/ personne : 45€**

Champagne

François Oudard

20 Avenue de la Gare
10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE
03 25 21 39 37
champagneoudardfrancois@orange.fr

- Arrivée à 9h – Café au chai
- 9h30 – Cueillette des raisins
- 11h30 – Visite de cave avec dégustation
- Repas au restaurant Le Flaubert
- 15h – Visite du pressoir et dégustation du jus de raisin sorti du pressoir
- **Nombre de personnes :**
Mini 6 – Maxi 20
- **Tarif/personne : 50€**

Les Caves

Plongez au cœur du vignoble champenois et participez à l'opération Vendangeur d'un jour dans l'une des caves partenaires.

**Dates des vendanges à confirmer au 03 25 42 50 00 ou sur aube-champagne.com*

Panier de vendange :

Pour accueillir les raisins fraîchement coupés, il va de paire avec le sécateur.



Ateliers de Dégustation de champagne

Des vigneron proposent des ateliers de dégustation tous les premiers samedis de chaque mois.

Vin de la célébration par excellence, peu de gens savent qu'il existe une grande diversité de champagnes : les millésimes, les bruts sans année, les rosés... et dont les caractéristiques dépendent de différents facteurs.

Au programme : dégustation de vins clairs et de réserve, démonstration d'assemblage et de dosage, dégustations comparées, découverte des arômes des cuvées sous forme de jeux, dégustation de millésimes anciens, accords mets et vins...

Sur réservation uniquement – Autres dates possibles, se renseigner auprès des caves.

02 Mai - 06 Juin - 05

Septembre - 03 Octobre et 05

Décembre

Champagne De Barfontarc

(atelier possible en anglais)

18 rue de Bar-sur-Aube
10200 BAROVILLE
03 25 27 07 09
champagne@barfontarc.com
www.champagne-barfontarc.com

Ateliers :

- RDV et accueil à la coopérative à 10h
- Visite guidée des installations : pressoirs, cuveries, celliers...
- Découverte des étapes de champagnisation
- Initiation œnologique et dégustations de champagnes

Tarif :

- 25€ / personne : initiation de 2h et dégustation de 4 cuvées
- 35€ / personne : initiation de 2h30 et dégustation de 7 cuvées dont 3 millésimés
- Mini : 6 pers - Maxi : 10 pers.

06 Juin - 04 Juillet - 1^{er} Août et 05 Septembre

Champagne Devaux

(atelier possible en anglais)

Domaine de Villeneuve
10110 BAR-SUR-SEINE
03 25 38 63 85
manoir@champagne-devaux.fr
www.champagne-devaux.fr

Ateliers :

- **Atelier découverte : Les Classiques**
Notre œnologue vous livrera tous les secrets de la composition de trois de ces champagnes gourmands, fruités et mûris trois années en cave.
- **Atelier initiation: l'influence de la couleur**
Votre curiosité et votre intuition seront les bases de cette dégustation, alliance d'initiation et de jeux. 3 champagnes vous seront proposés dans 3 contextes sensitifs différents.
- **Atelier Gourmand : La Trilogie**
Laissez-vous tenter par une dégustation gourmande alliant 3 champagnes haut-de-gamme et 3 saveurs. Notre Chef compose ses saveurs au fil des saisons avec exclusivement des produits du marché.

Tarif :

- Atelier découverte : 20€ / personne
- Atelier initiation : 40€ / personne
- Atelier gourmand : 38€ / personne

Plus d'ateliers sur www.champagne-devaux.fr

07 Novembre

Champagne R. Dumont & Fils

Rue de Champagne
10200 CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE
03 25 27 45 95
rdumontetfils@wanadoo.fr
www.champagnedumont.fr

Ateliers :

- Arrivée à la propriété à 10h
- Visite commentée des caves « du pressurage à la vinification »
- Découverte du processus de champagnisation à travers la visite commentée de nos chais
- Démonstration de dégorgement à la volée de nos vieux champagnes ou vieux millésimes, suivi de leur dégustation commentée
- Séances accompagnées de petits encas en accord mets-champagnes

Tarif :

- Prix 35 € / Pers.
- Min: 4 Pers. - Max: 15 Pers.

Sur réservation

Flûte de dégustation :

Elle permet de révéler toutes les subtilités du champagne grâce à sa forme.





- 1 Champagne Boulachin-Chaput
- 2 Champagne De Barfontarc
- 3 Champagne R. Dumont & Fils
- 4 Champagne Veuve Doussot
- 5 Champagne Rémy Massin & Fils
- 6 Champagne François Oudard

Par route

- A5 Paris - Troyes - Dijon
- A26 Calais - Reims - Troyes
- D619 Paris - Troyes - Belfort - Mulhouse
- D671 Troyes - Dijon
- RN77 Nevers - Troyes - Sedan
- D960 Nancy - Troyes - Orléans

Par rail

- Paris - Belfort
- Gare SNCF Troyes : Nogent-sur-Seine Romilly-sur-Seine Troyes Vendevre-sur-Barse Bar-sur-Aube
- Gare SNCF TGV Reims

LES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER EN 2015

1^{ERS} ET 3^{ÈMES} DIMANCHES DE JUIN, JUILLET, AOÛT ET SEPTEMBRE
 Essoyes : Et si on pique-niquait chez les Renoir !
 -
 DU 1^{ER} JUIN AU 31 AOÛT
 Essoyes : Exposition temporaire
 Du Côté des Renoir : Accord Parfait !
 10 œuvres d'art pour 10 champagnes d'exception
 -
 28 JUIN
 Bar-sur-Seine : Raid VTT des Cadoles
 -
 1^{ER} ET 2 AOÛT
 Les Riceys : Route du Champagne en Fête
 -
 SEPTEMBRE (DATES À CONFIRMER)
 Devenez vendangeur d'un jour
 -
 25, 26 ET 27 SEPTEMBRE
 Fête de la Gastronomie
 -
 23 OCTOBRE
 Champagne Day
 -
 TOUTES LES MANIFESTATIONS DE L'AUBE SUR :
 WWW.AUBE-CHAMPAGNE.COM
 RUBRIQUE AGENDA



comme...
B

AUBE
 #soyezsurpris.fr

Plus d'informations

Aube en Champagne
 Tourisme et Congrès
 www.aube-champagne.com
 bonjour@aube-champagne.com
 Tél. : 03 25 42 50 12



Flashez



Feuilletez
 « La Route Touristique
 du Champagne »

Sécateur :
 Outil incontournable
 du vendangeur.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



**En Champagne,
 au cœur du vignoble en septembre***
 *Dates des vendanges à confirmer au 03 25 42 50 00
 ou sur aube-champagne.com

Vendangeur d'un jour 2015



Botte :
 Chaussure idéale
 pour partir à
 l'aventure dans
 le vignoble
 champenois,
 même en cas
 de pluie !

En bref

Quoi de plus dépaysant qu'une journée vendanges en Champagne ? Pendant la récolte du raisin, des vigneron de la Côte des Bar proposent de vous faire découvrir leur domaine en pleine effervescence.

Cette année, 6 caves labellisées « Vignobles & Découvertes » participent à cette opération. Ils vous accueillent dans leur domaine et proposent de vous initier au moment magique de la récolte des raisins destinés au champagne. Vous avez ainsi l'occasion unique de couper à la main les fruits gorgés de soleil, de partager un repas convivial avec le vigneron et les vendangeurs, de découvrir les installations et bien entendu de savourer différentes cuvées du Roy des vins.