

LA  
R O U T E  
T O U R I S T I Q U E D U  
C H A M P A G N E



# • SOMMAIRE •

Édito **03**

**04** Histoire

Les Caves **06-49**

**30** Élaboration

Dégustation **31**

**51** Agenda

Découvertes **52**

**53** Expériences

Patrimoine **56**

**57** Lexique

Offices de tourisme  
de l'Aube **59**



.ÉDITO.

# L'Aube terre pétillante de sensations

**A**u sud de la Champagne, l'Aube contribue avec excellence à la qualité et au rayonnement international des vins de Champagne.

L'Aube est l'un des grands territoires de production du champagne avec la Côte des Bar et ses 63 communes en appellation. Son vignoble couvre près de 8 000 hectares et représente le quart du vignoble champenois. Ainsi, le quart des 300 millions de bouteilles vendues chaque année dans le monde est produit dans l'Aube.

La partie méridionale de ce vignoble renommé produit le Pinot Noir très convoité par les grandes maisons de Champagne. L'Aube, est à elle seule une invitation à de multiples voyages sensoriels et culturels. La Route Touristique du Champagne vous convie à nombre de tentations sur plus de 220 kilomètres. Ici, le panorama extasie le regard, les parfums exaltent l'âme, le soleil berce les coteaux environnants et les grains gorgés de sève décuplent la gourmandise. Terre de partage, l'Aube vous présente ses 39 caves partenaires labellisées Vignobles & Découvertes, au fil de paysages généreux à 1h30 de Paris. C'est en effet dans la catégorie «paysages culturels»

que sont inscrits les «Coteaux, Maisons et Caves de Champagne» avec la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

Choisissez tout au long de l'année vos itinéraires et moments festifs pour aller à la rencontre de maîtres vigneronniers au savoir-faire ancestral qui vous inviteront à percer le secret des bulles.





.HISTOIRE.

# Champagne, terre singulière exceptionnelle

*Vin unique, le champagne nous conte l'histoire d'hommes et de femmes passionnés, déterminés à défendre leur inimitable breuvage.*

Dès le I<sup>er</sup> siècle de notre ère apparaissent les vignobles champenois que la main de l'homme travaillera avec détermination.

L'Aube est le terroir idéal pour l'épanouissement du Pinot noir, implanté par les Romains. La culture de ce grand cépage sera profondément liée à l'histoire de la rayonnante Abbaye cistercienne de Clairvaux, fondée en 1115 par le jeune Bernard de Fontaine, abbé de Clairvaux. Chaque village en conservera jalousement sa variété, créant au fil des mutations une grande famille. Près de 80% du vignoble de la Côte des Bar est planté en Pinot Noir.

Phénomène naturel constaté dès l'origine, l'effervescence sera encore trop variable au fil des siècles. C'est à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle que des vigneronniers cherchent à comprendre. Afin de mieux conserver et transporter leurs vins, les Champenois préfèrent les bouteilles aux tonneaux. L'effervescence enfermée dans les flacons se révèle alors dans les verres...

Il faudra le talent d'hommes passionnés et convaincus pour maîtriser cette sublime effervescence. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, le champagne a déjà la force d'un mythe que ses vigneronniers décident de protéger. Mais l'Aube, pays ancestral de vignoble, est un moment tenu pour quantité négligeable. Les vigneronniers aubois se révoltent contre une administration qui leur refuse l'appellation. La loi du 22 juillet 1927 leur rendra officiellement la précieuse Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) champagne.



Celles-sur-Ouree - Buxeuil



Vigne au printemps

# CHAMPAGNE DOMAINE LA BORDERIE

BAR - SUR - SEINE

DE CRÉATION RÉCENTE, LE DOMAINE EST L'EXPRESSION DE PLUSIEURS TALENTS RÉUNIS DANS UNE MÊME CUVERIE À LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE POUR DONNER NAISSANCE À UNE SYMPHONIE DE VINS EFFERVESCENTS JOUÉE À PLUSIEURS MAINS.

Un bâtiment très contemporain et aérien accroché au flanc d'un coteau du kimmeridgien, des cuves bien ordonnées, de différentes tailles afin de mettre à profit une grande diversité parcellaire: le Domaine la Borderie, création minutieusement orchestrée par la famille Normand est avant tout une maison à visage humain.

“CERTIFICATION HAUTE VALEUR  
ENVIRONNEMENTALE ET VITICULTURE  
DURABLE EN CHAMPAGNE.”

Le sens de l'accueil initié depuis longtemps au sein de gîtes de grande capacité - La Beuillotte et la Halte Saint-Bernard - situés à proximité immédiate n'a ici d'égal que l'art de cultiver la vigne avec amour depuis longtemps par Odile et Jean-Louis, les parents, épaulés par Marie et Simon, les enfants. Ensemble, ils composent une partition enjouée, avec déjà trois belles cuvées à la clé.

COMMENTAIRES : *Ateliers autour  
des vins clairs, accords mets-vins,  
randonnées et hébergement dans  
deux Gîtes de France labellisés  
Vignobles & Découvertes.*



## ADRESSE

Champagne Domaine  
la Borderie  
Chemin de la ferme de la folie  
10110 BAR-SUR-SEINE

## HORAIRES

tous les jours sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: 10 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Coteaux-champenois

+33 (0)9 67 45 17 73

WWW.CHAMPAGNE-DOMAINE-LA-BORDERIE.FR

CONTACT@CHAMPAGNELABORDERIE.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais

 Espagnol



# CHAMPAGNE DEVAUX

BAR - SUR - SEINE

À BAR-SUR-SEINE, LE MANOIR ET SON COLOMBIER DU XVII<sup>e</sup> ATTIRENT L'ŒIL DU VISITEUR. PLONGÉE DANS UN MONDE DE CHARME ET DE GOURMANDISE.

**A** peine arrivé, les portes vitrées du Manoir invitent à franchir le pas. À l'image de son champagne, le lieu se veut authentique et actuel. Du parc à la serre en passant par le manoir, l'ensemble a été aménagé afin de proposer une découverte didactique du monde du champagne.

“ CUVÉE D DE DEVAUX. C'EST UN BRUT SANS ANNÉE, L'EXPRESSION DE BASE DU CHAMPAGNE. CE MAGNUM EST FORMIDABLE DE RAFFINEMENT, UN VIN ÉLANCÉ, ÉLÉGANT MÊME, DÉLIÉ, HARMONIEUX, BEAU COMME UN TOP-MODEL SUR UN CATWALK ! ”

Pour laisser place à la magie des sens, les champagnes Devaux se découvrent lors d'ateliers-dégustation surprenants. Comme une signature, les différentes gammes possèdent leur propre identité à l'instar de la Collection D dont les bouteilles sont reconnaissables grâce à ce « D » calligraphié. Chaque champagne est unique, travaillé avec précision, que ce soit dans une cuverie ultra-moderne ou dans un cellier foudres traditionnel.

*COMMENTAIRES : L'atelier « influence de la couleur » pour déguster le champagne Devaux de manière originale et intuitive.*



## ADRESSE

Champagne Devaux  
Le Manoir  
Hameau de Villeneuve  
10110 BAR-SUR-SEINE

## HORAIRES

de mi-avril à fin septembre :  
du lundi au samedi de 10h  
à 18h

d'octobre à mi-avril : du lundi  
au vendredi de 10h à 18h

## TARIF

Visite et dégustation : Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Rosé des Riceys  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 38 63 85

WWW.CHAMPAGNE-DEVAUX.FR  
MANOIR@CHAMPAGNE-DEVAUX.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

VILLE - SUR - ARCE

DES INSTALLATIONS HIGH-TECH ET DES CAVEAUX AUTHENTIQUES OÙ L'ON PREND LA MESURE DE LA COMPLEXITÉ DU CHAMPAGNE : TOUT EST RÉUNI AU SEIN DE CETTE MAISON POUR PARTAGER DES SAVOIRS ET VIVRE DE BELLES SENSATIONS.

Un fringant château, celui du village de Chaceny, a donné son nom à la coopérative Chassenay d'Arce qui règne sur les méandres d'une douce vallée dans le but de produire des vins pleins de noblesse.

« UNE MAISON DE VIGNERONS » :  
LA SIGNATURE DE CHASSENAY D'ARCE  
DÉSORMAIS ANCRÉE DANS TOUS LES ESPRITS

Mais absolument rien de féodal dans la démarche ni dans l'attitude, ni dans le cadre. Née en 1956 de la volonté de quelques terriens à l'accent rocailleux soucieux de s'épauler pour surmonter des temps difficiles, la maison respire le vrai et fait la part belle à l'expression de la nature dans la flûte. Le respect des valeurs incarnées par les pionniers se perpétue à travers les générations nouvelles. 130 familles sont unies par une destinée commune pour partager une même ambition, celle de la qualité.

COMMENTAIRES : *Un espace visite « Secrets de vigneron », de la vigne au champagne.*



## ADRESSE

Champagne Chassenay d'Arce  
11, rue du Pressoir  
10110 VILLE-SUR-ARCE

## HORAIRES

du mardi au vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 17h30  
les samedis (de mi-mars à fin  
décembre) de 10h à 12h et de  
14h à 18h

3 départs visite guidée tous  
les samedis : 10h - 14h - 16h

## TARIF

Visite et dégustation : Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+ 33 (0)3 25 38 34 75  
WWW.CHASSENAY.COM  
CHAMPAGNE@CHASSENAY.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais  Allemand  
 Espagnol





# CHAMPAGNE RÉMY MASSIN & FILS

VILLE-SUR-ARCE

DANS LA FAMILLE MASSIN, LE CHAMPAGNE EST UNE PASSION QUI SE TRANSMET DEPUIS CINQ GÉNÉRATIONS.

**E**n cuverie, Sylvère et son fils Cédric prennent grand soin de leurs assemblages. Dans son salon chaleureux, Carole accueille les visiteurs « comme à la maison » dans une ambiance décontractée. Quel plaisir de passer un moment dans un des fauteuils confortables autour d'échanges pétillants !

“ LA MAÎTRESSE DE MAISON, CAROLE, PEINT ET DÉCORE À LA MAIN SES BOUTEILLES POUR ASSOCIER CHAMPAGNE ET ÉVÈNEMENT. ”

La visite peut se poursuivre par une balade dans les vignes ; du haut des coteaux de Ville-sur-Arce, la famille Massin partage son savoir-faire et décrypte le paysage viticole qui s'étend à perte de vue. Au fil des saisons, bourgeons, ceps dépouillés ou feuilles de vignes rousses livrent leurs secrets. Soucieuse de son écosystème, cette maison cultive toutes ses vignes sans aucun herbicide et a obtenu du Ministère de l'Agriculture la certification Haute Valeur Environnementale.

COMMENTAIRES : *Pique-nique convivial dans les vignes alliant mets et champagnes.*

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Rémy Massin & Fils  
34, Grande Rue  
10110 VILLE-SUR-ARCE

## HORAIRES

du lundi au samedi de 9h à 18h  
visite guidée à 15h

## TARIF

Visite et dégustation : 5 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 38 74 09

WWW.CHAMPAGNE-MASSIN.COM

CONTACT@CHAMPAGNE-MASSIN.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)



Anglais



Allemand



# CHAMPAGNE RENÉ JOLLY LANDREVILLE

ENTRE MODERNITÉ ET TRADITION, PIERRE-ERIC JOLLY FAÇONNE  
LES LIEUX À SON IMAGE.

**P**our pénétrer dans le domaine, il faut d'abord franchir le porche du XVIII<sup>e</sup> siècle. Pierre-Eric a fait le choix de la qualité en produisant un nombre limité de bouteilles. Pendant les vendanges, les meilleurs raisins sont récoltés à la main et écrasés à l'aide d'un pressoir Coquard à plateau incliné, installation unique dans la Côte des Bar.

“UN PORCHE ET DES CAVES DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE  
POUR UN CHAMPAGNE ANCRÉ  
DANS L'AIR DU TEMPS.”

Plusieurs fois par an, les visiteurs peuvent assister à l'étape du dégorgement qui se fait encore intégralement à la volée, le geste est précis et l'œil affûté. Tout en conservant ce savoir-faire traditionnel familial, Pierre-Eric n'a de cesse de rechercher l'innovation pour proposer des champagnes de qualité définitivement tournés vers l'avenir.

**COMMENTAIRES :** *Assister au  
dégorgement manuel, se renseigner  
auprès du domaine pour connaître  
les dates.*



## ADRESSE

Champagne René Jolly  
10, rue de la Gare  
10110 LANDREVILLE

## HORAIRES

du lundi au vendredi de 9h  
à 17h le samedi de 10h à 16h

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 38 50 91

WWW.JOLLYCHAMP.COM

CONTACT@JOLLYCHAMP.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE DEMILLY DE BAERE

BLIGNY

BORDÉE PAR LA RIVIÈRE LE LANDION, LA PROPRIÉTÉ EN U DE LA FAMILLE DEMILLY DE BAERE IMPOSE SA PRÉSENCE BERÇÉE D'HISTOIRE.

Sur les ruines de l'ancien château fort de Jean Baron de Bligny, s'élève la demeure de caractère de la famille Demilly de Baere. Gérard et Françoise, amoureux de la pierre, ont reconstitué des voûtes dans la tradition de l'architecture cistercienne fidèle à l'esprit de Bernard de Clairvaux qui fonda son abbaye, il y a 900 ans, non loin de là.

“DES CHAMPAGNES ÉLABORÉS SUIVANTS  
DES MÉTHODES NATURELLES POUR CONSERVER  
UN LARGE PANEL DE PARFUMS.”

Personnage haut en couleur et adorant les blagues, Gérard a réalisé ici son rêve d'enfant : devenir vigneron. Il crée en 1978 sa marque et développe depuis son activité, sa passion, dans le respect des vignes et de l'authenticité du produit. Leur fils, Vincent, est venu renforcer l'équipe familiale après avoir fait ces armes en tant qu'œnologue aux quatre coins du globe dans les vignobles français, californiens et australiens.

COMMENTAIRES : Une salle de réception et de dégustation à l'ambiance chic et épurée.



## ADRESSE

Champagne Demilly De Baere  
Domaine de la Verrerie  
rue du Château  
10200 BLIGNY

## HORAIRES

du lundi au samedi sauf  
le jeudi de 14h à 18h

## TARIF

Visite et dégustation : 5 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 27 44 81

WWW.CHAMPAGNEDEMILLYDEBAERE.COM  
CHAMPAGNE-DEMILLY@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)



Anglais



Allemand



# CHAMPAGNE DRAPPIER URVILLE

DANS LES CAVES CISTERCIENNES DU XII<sup>E</sup> SIÈCLE DE LA MAISON DRAPPIER, LA PASSION DU CHAMPAGNE SE TRANSMET DE PÈRE EN FILS.

**E**n plongeant dans le monde du champagne Drappier, c'est toute l'histoire de la Côte des Bar que l'on revisite. Michel Drappier tient en haleine son auditoire pendant des heures. Fervent défenseur de son terroir, ce fils de vigneron cultive son héritage en remettant au goût du jour les cépages oubliés de la Champagne.

“SOUCIEUX DE PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT, UNE PARTIE DU DOMAINE EST EN CONVERSION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.”

Aux côtés des traditionnels pinot noir et chardonnay, l'arbanne, petit meslier, fromenteau ou encore blanc vrai retrouvent leurs lettres de noblesse. Autre singularité, le Champagne Drappier pratique l'art délicat du gros flaconnage. Bien au-delà du magnum et du jéroboam, la prise de mousse, le remuage et le dégorgement sont réalisés dans des bouteilles hors normes : le Primat et le Melchizedec.

COMMENTAIRES : *Magnum = 2 bouteilles,  
Jéroboam = 4 bouteilles, Primat = 36  
bouteilles, Melchizedec = 40 bouteilles.*

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Drappier  
Rue des Vignes  
10200 URVILLE

## HORAIRES

du lundi au samedi de 8h à 12h  
et de 14h à 18h

## TARIF

Visite et dégustation : 8 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 27 40 15

WWW.CHAMPAGNE-DRAPPIER.COM

INFO@CHAMPAGNE-DRAPPIER.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

-  Anglais
-  Allemand
-  Espagnol



# CHAMPAGNE NICOLO ET PARADIS ARSONVAL

UNE BÂTISSE NAPOLEONNIENNE POUR UN ACCUEIL PÉTILLANT.

**N**on loin des lacs de la forêt d'Orient, la famille Nicolo Paradis s'est installée dans un manoir chargé d'Histoire. Construit au XIX<sup>e</sup> siècle par le Général Vouillemont, général de Napoléon et Baron de l'Empire, la maison passa ensuite entre les mains de l'Evêque de Langres.

“LE CHAMPAGNE NICOLO ET PARADIS  
EST IDÉALEMENT SITUÉ ENTRE LACS,  
FORÊTS ET VIGNOBLE.”

Aujourd'hui, David et Agnès l'ont totalement rénovée afin d'accueillir leurs hôtes avides d'en apprendre davantage sur l'élaboration du champagne. Les enfants sont aussi les bienvenus pour une visite familiale avec une aire de jeux qui leur est dédiée. Avec 17 hectares de vignes situées autour de Colombé-le-Sec, le domaine produit 100 000 bouteilles par an.

COMMENTAIRES : Parc d'attractions  
Nigloland à proximité.

.....

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Nicolo et Paradis  
6, rue du Désert  
10200 ARSONVAL

## HORAIRES

du lundi au vendredi  
de 9h à 17h le samedi sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 27 30 57

WWW.CHAMPAGNE-NICOLO-PARADIS.FR  
CHAMPAGNE.NP@GMAIL.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE ALBERT BEERENS ARRENTIERES

ADEPTE DE LA VITICULTURE RAISONNÉE, LA MAISON D'ARRENTIERES ARBORE LE LABEL TERRA VITIS®, GAGE DE SON ENGAGEMENT DANS LA PRODUCTION DE CHAMPAGNES AUSSI BONS QUE SAINS.

Quand on a le bonheur d'hériter d'un vignoble de plus de 7 ha façonné depuis 1862 par plusieurs générations de parents et aïeux amoureux du terroir, on le bichonne pour le transmettre aux générations futures dans le plus pur respect de la nature.

“ LA CUVÉE CARTE OR MÉDAILLÉE  
AU CONCOURS MONDIAL  
DES FÉMINALISE 2015 ”

Cet état d'esprit généreux est celui qui anime Anne-Laure Beerens. Depuis 2003 elle est à la tête d'une maison accueillante installée au pied des coteaux d'Arrentières. Avec Olivier Desfossé, chef de cave et responsable du vignoble, ils élaborent des cuvées pleines de rondeur et de fruité, nées d'assemblages harmonieux de pinot noir, meunier, chardonnay mais aussi de pinot blanc. L'art de tirer la quintessence de cépages épanouis.

COMMENTAIRES : *Tout nouveau lieu d'accueil et de pressurage au milieu des vignes, aire d'accueil camping-car.*

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Beerens  
37, rue Blanche  
10200 ARRENTIERES

## HORAIRES

lundi, mardi, jeudi  
et vendredi de 10h à 17h

le samedi après-midi de  
15h à 18h d'avril à octobre  
autres plages horaires  
sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: à partir  
de 6 €

## VINS PROPOSES

Champagne

+33 (0)3 25 27 11 88

WWW.CHAMPAGNEBEERENS.COM

CONTACT@CHAMPAGNEBEERENS.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE BOULACHIN CHAPUT ARRENTIERES

8<sup>E</sup> GÉNÉRATION DE VIGNERONS POUR UNE AGRICULTURE RAISONNÉE.

Grâce à Emmanuel à la vigne et Geoffrey en cave, les deux frères qui tiennent aujourd'hui les rênes du domaine, la tradition du Champagne Boulachin-Chaput se perpétue. En parcourant l'arbre généalogique familial, le nom de leurs ancêtres apparaît pour la première fois en 1799 avec Joseph Boulachin qui se lança dans l'exploitation de la vigne.

“CUVÉE DAME NOIRE MILLÉSIMÉ 2009 :  
CE 100% PINOT NOIR S'ACCORDE  
PARFAITEMENT AVEC UN SUPRÊME DE  
VOLAILLE AUX MORILLES  
OU UN FOIE GRAS POÊLÉ.”

Quant aux Chaput, ils s'installèrent à Arrentières dès 1862. Héritière de cette longue lignée et soucieuse de préserver l'esprit de la maison, la fratrie s'est engagée, depuis une dizaine d'année, dans une viticulture durable et a obtenu la certification Terra Vitis® en 2014. Flûte dans la salle de dégustation aux pierres apparentes pour les hôtes de passage ou accords mets et champagnes dans l'espace de réception situé au-dessus des caves, les visites s'adaptent à tous les publics.

COMMENTAIRES : *De la vigne à la flûte, on découvre toutes les étapes de la fabrication du champagne.*



## ADRESSE

Champagne -Chaput  
21, rue Michelot  
10200 ARRENTIERES

## HORAIRES

du lundi au samedi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h  
visite guidée à 10h et à 16h

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 27 27 13

WWW.CHAMPAGNEBOULACHINCHAPUT.FR

CONTACT@CHAMPAGNEBOULACHINCHAPUT.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)



Anglais



Italien







Vignoble en été



# CHAMPAGNE BERNARD ROBERT VOIGNY

UN VIGNOBLE DE 30 HECTARES ET DES CAVEAUX VOUTÉS FAÇONNÉS PIERRE APRÈS PIERRE : LA SAGA DU CHAMPAGNE BERNARD ROBERT EST CELLE D'UNE FAMILLE QUI A PRIS LE TEMPS DE FAIRE MÜRIR SES PROJETS. COMME SES VINS !

Pour s'inscrire dans l'Histoire de la Champagne et participer au développement de la Côte des Bar, il a fallu faire preuve de patience, de conviction et de travail. Plus de 70 ans auront permis à la famille Robert de construire une marque reconnue et d'élaborer des cuvées appréciées en gardant toujours en mémoire les valeurs fondatrices.

“CUVÉE LA RÉVOLTE DES VIGNERONS,  
100 % PINOT NOIR, EN ÉDITION LIMITÉE  
(2016)”

Dès 1945, Bernard Robert affirmait que le champagne devait rester « un produit désiré, un produit d'exception ». Pour lui et ses descendants, il n'a jamais été question de banaliser le vin des rois, mais au contraire de le sublimer en extrayant le meilleur des raisins, désormais cueillis sur sept communes à travers la Champagne méridionale.

COMMENTAIRES : *Espace d'accueil  
des camping-cars au pied d'une  
parcelle de vignes.*

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Bernard Robert  
22, rue de L'orme  
10200 VOIGNY

## HORAIRES

du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h  
le samedi sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation : 4 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 27 11 53  
[WWW.CHAMPAGNEBERNARDROBERT.COM](http://WWW.CHAMPAGNEBERNARDROBERT.COM)  
[CONTACT@CHAMPAGNEBERNARDROBERT.COM](mailto:CONTACT@CHAMPAGNEBERNARDROBERT.COM)

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE ROBERT CUDEL & FILS

COLOMBE-LA-FOSSE

UNE ÉNERGIE COMMUNICATIVE POUR UN DOMAINE QUI MET LE CLIENT ET LE VISITEUR AU CENTRE DE SA PHILOSOPHIE.

**C**onvivialité et savoir recevoir, voici les maîtres-mots du Champagne Robert Cudel & Fils. En arrivant, le visiteur est d'abord conquis par la façade fleurie de la maison. Puis, l'intérieur design aux grandes baies vitrées incite à prendre son temps dans ce lieu convivial où les conversations autour d'une flûte sont rythmées par les anecdotes.

« PATRONS SYMPAS, CHAMPAGNE EXTRA, ON REVIENDRA » VOICI LE LEITMOTIV DE LA MAISON.

La décoration et les détails sont soignés, sur chaque étagère, curiosités et objets design sont disponibles à la vente. Toujours en perpétuelle quête d'innovation, le domaine a été le premier de la Côte des Bar à s'équiper d'une station biologique de traitements des effluents, et affiche un dynamisme commercial qui lui permet d'écouler l'ensemble de sa production en vente directe au domaine.

**COMMENTAIRES :** Une visite placée sous le signe de la bonne humeur avec toujours quelque chose à grignoter.

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Robert Cudel & Fils  
6, rue du Moulin  
10200 COLOMBE-LA-FOSSE

## HORAIRES

du lundi au samedi de 9h à 12h  
et de 14h à 19h le dimanche  
matin de 10h à 12h

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 27 24 51  
WWW.CHAMPAGNE-CUDEL.FR  
CONTACT@CHAMPAGNE-CUDEL.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE CHRISTOPHE

COLOMBE-LE-SEC

C COMME CHAMPAGNE, CHRISTOPHE OU ENCORE COLOMBÉ-LE-SEC.

**T**el un fer à cheval apposé sur chaque cuvée, le «C» semble porter bonheur à Christophe Nicolo le maître des lieux. Cette joie de vivre, il souhaite la communiquer à tous ces hôtes, accueil chaleureux et dégustation conviviale les attendent.

“PUR’, UNE CUVÉE BLANC DE BLANC  
À LA PRÉSENTATION SOIGNÉE  
ET AUX FINES BULLES ÉLÉGANTES.”

Natif du village où il élabore son champagne, Christophe est un fervent défenseur de son terroir et de ses traditions. Dès l’entrée du domaine, une cadole fleurie, ancien abri en pierre de vigneron, entourée de ceps de vignes, attire l’œil du visiteur comme une introduction au monde viticole champenois.

**COMMENTAIRES :** *Balade commentée  
dans les vignes.*

.....

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Christophe  
16, rue Saint-Antoine  
10200 COLOMBE-LE-SEC

## HORAIRES

du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h  
le samedi sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 27 18 38

WWW.CHAMPAGNE-CHRISTOPHE.COM  
CHAMPAGNE-CHRISTOPHE@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE MONIAL

COLOMBE-LE-SEC

LA CAVE CISTERCIENNE OÙ L'ON DÉCOUVRE LES PRÉCIEUSES BOUTEILLES ET PUPITRES QUI SONT ENCORE UTILISÉS POUR LE REMUAGE TRADITIONNEL À LA MAIN DU CHAMPAGNE.

Comme son nom l'indique le Champagne Monial possède une histoire étroitement liée à l'activité monastique qui s'est développée au XII<sup>e</sup> siècle autour de l'Abbaye de Clairvaux. Véritable voyage dans le temps, la visite du domaine transporte les amateurs de champagne au temps des cisterciens.

“LA CAVE DU XII<sup>e</sup> SIÈCLE  
EST CLASSÉE MONUMENT HISTORIQUE  
DEPUIS 1919.”

Le Cellier aux Moines accueille d'abord les moines convers qui élaborèrent les premiers vins effervescents de la Côte des Bar surnommés « messire pétars », car capricieux et explosifs. Aujourd'hui, ce lieu chargé d'histoire abrite le « roi des vins ». Agnès, Alice et Marina Calon guident les curieux à travers cette cave médiévale dans laquelle reposent les bouteilles puis la chapelle au majestueux vitrail.

COMMENTAIRES : Gite 3 épis pour 4 personnes au cœur du vignoble situé dans l'ancien corps de ferme.



## ADRESSE

Champagne Monial  
Le Cellier Aux Moines  
10200 COLOMBE-LE-SEC

## HORAIRE

tous les jours  
avril, mai, juin, sept., oct.,  
de 14h à 18h  
juillet et août de 10h à 18h  
toute l'année sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit  
À partir de 10 personnes sur  
réservation et payant (nous  
consulter)

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 27 02 04  
WWW.MONIAL.NET  
CALON.EMMANUEL@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE CHARLES CLÉMENT

COLOMBE-LE-SEC

EN SOIXANTE ANNÉES D'EXISTENCE, LES PIONNIERS DE LA CAVE ET LEURS DESCENDANTS N'ONT EU DE CESSÉ D'ACCROÎTRE LES SURFACES CULTIVÉES (DE 18 HA À PRÈS DE 150 !) ET DE MODERNISER L'OUTIL DE PRODUCTION.

Un champagne avec un grand C ! Un «C» d'ailleurs serti comme un joyau dans un joyeux halo lumineux sur le nouvel habillage des flacons : la marque Charles Clément née à Colombé-le-Sec, village que l'on a aussi appelé Colombé-le-Cellier dans le passé en raison de la présence de dépendances cisterciennes, fait un sympathique clin d'œil à son premier nom, le Cercle d'Or.

“SUR SITE, DÉCOUVREZ LES CUVÉES ET DIVERSES SPÉCIALITÉS PROPOSÉES PAR LA MAISON”

La coopérative a été co-fondée en 1956 par Gilbert Boulachin, Charles Clément et une vingtaine d'autres vignerons solidaires implantés dans 5 villages des environs de Bar-sur-Aube.

COMMENTAIRES : *Sur site, découverte des différentes cuvées et diverses spécialités proposées par la maison.*

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Charles Clément  
33, rue Saint-Antoine  
10200 COLOMBE-LE-SEC

## HORAIRES

du lundi au samedi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h  
ainsi que visite du mardi au  
vendredi à 15 h 30, le samedi  
sur rendez-vous, ouvert le  
dimanche après-midi  
en juillet et août

## TARIF

Visite et dégustation : 4 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 92 50 71

WWW.CHAMPAGNE-CHARLES-CLEMENT.FR  
CHAMPAGNE-CHARLES-CLEMENT@FR.OLEANE.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE DE BARFONTARC

BAROVILLE

UNE MAISON DE CHAMPAGNE AUX MULTIPLES FACETTES À L'IMAGE DES PERSONNALITÉS QUI LA FONT VIVRE.

**E**space d'accueil contemporain aux grandes baies vitrées, équipements de pointe dans la cuverie, le Champagne De Barfontarc est une coopérative dynamique proposant un champagne de qualité et des activités œnotouristiques variées.

“UNE CAVE DE CHAMPAGNE NÉE DE LA PASSION DES VIGNERONS ET DE LA VOLONTÉ PERPÉTUELLE D'INNOVER.”

Fruit d'un travail collaboratif entre les adhérents, son nom se veut fédérateur, contraction des trois villages d'où proviennent le raisin : Baroville, Fontaine et Arconville. On découvre le Champagne De Barfontarc à travers une balade guidée dans les vignes, un pique-nique en surplombant les coteaux ou lors d'ateliers accords mets et champagne thématiques.

**COMMENTAIRES :** *La Goutte d'Or, gîte rural 3 épis du domaine pour une immersion complète dans le monde viticole.*



## ADRESSE

Champagne De Barfontarc  
18, route de Bar-Sur-Aube  
10200 BAROVILLE

## HORAIRES

du lundi au vendredi de 9h  
à 12h et de 13h30 à 17h30  
les samedis d'avril à décembre  
les dimanches sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: à partir  
de 5€

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 27 07 09

WWW.CHAMPAGNE-BARFONTARC.COM  
CHAMPAGNE@BARFONTARC.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE R. DUMONT & FILS

CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE

TINA, BERNARD ET PIERRE, LES TROIS ARTISANS DE CETTE BELLE MAISON FAMILIALE.

Récoltant-Manipulant à Champignol-Lez-Mondeville, village culminant du département de l'Aube avec un terroir affirmé, la famille Dumont élabore des champagnes d'une excellente diversité. Tina Dumont est toujours prête à partager sa passion et guider les amateurs à travers les étapes de la champagnisation jusqu'à la dégustation.

“UN MOMENT INOUBLIABLE DURANT LEQUEL LE CHAMPAGNE ET SON CARACTÈRE FESTIF PREND TOUT SON SENS.”

Les minutes s'égrènent à la même vitesse que les bulles fulgurantes jaillissent des flûtes des invités. Désireux d'une démarche de qualité, le domaine s'engage dans la viticulture durable et est certifié Terra Vitis®. Implication humaine et respect de la nature sont au centre de la philosophie de la maison.

COMMENTAIRES : *Tournée avec les vendangeurs, golf et champagne ou dégustation insolite dans les vignes.*



## ADRESSE

Champagne R. Dumont & Fils  
Rue de Champagne 10200  
CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE

## HORAIRES

du lundi au vendredi de 9h  
à 12h30 et de 13h30 à 18h  
le samedi sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation : à partir  
de 7,50€

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 27 45 95

WWW.CHAMPAGNEDUMONT.FR  
RDUMONTETFILS@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais  Espagnol  
 Portugais





# CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT

NOE - LES - MALLETS

LES FEMMES FAÇONNENT DEPUIS DES GÉNÉRATIONS LE MONDE DU CHAMPAGNE.

Quand la famille Joly décide de créer sa propre cave de champagne en 1973, il la baptise tout naturellement en s'inspirant de leur aïeule Ernestine Doussot. Aujourd'hui, Stéphane perpétue la tradition familiale avec sa sœur Sylvie qui se charge de recevoir car le plus important dans le champagne est le partage.

“ CUVÉE ERNESTINE MILLÉSIME 1995 BRUT  
CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT  
CRÉATEUR D'EFFERVESCENCE ”

Autour d'un ancien pressoir transformé en imposante table de dégustation ou d'un pique-nique au plateau de Blu pour profiter d'une vue imprenable sur les coteaux, les moments de convivialité au Champagne Veuve Doussot s'adaptent à toutes les saisons.

COMMENTAIRES : *Gîte de charme*  
«*Chez L*» 4 epis propose par  
*la famille Joly.*



## ADRESSE

Champagne Veuve Doussot  
1, rue de Chatet  
10360 NOE-LES-MALLETS

## HORAIRES

du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 17h  
le samedi de 10h à 12h30

## TARIF

Visite et dégustation : 5 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 60 61

WWW.CHAMPAGNEVEUVEDOUSSOT.COM  
CHAMPAGNE.VEUVE.DOUSSOT@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)



Anglais



Espagnol





# CHAMPAGNE CRISTIAN SENEZ FONTETTE

DES OUTILS À LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE AU SERVICE  
D'UNE MAISON FIÈRE DE SON HÉRITAGE.

Il y a une quarantaine d'années, Cristian Senez, qui démarra comme ouvrier agricole, relève le défi de créer sa propre entreprise. Fort de son expérience aux vignes et en cuverie, il transmet aujourd'hui le flambeau à la seconde génération en laissant entre ses mains un domaine en pleine effervescence.

« UN ANGE A DIT  
« METTEZ-VOUS À L'AISE,  
BUVEZ DU SENEZ » »

Angélique et Frédéric mettent tout en œuvre pour produire un champagne de qualité, toujours à la recherche de cuvées innovantes et transmettre leur passion aux visiteurs comme à leurs enfants. La « cuvée des filles », un nectar doré aux fines bulles 100% girly, a la particularité d'avoir été exclusivement créée par les trois femmes de la maison.

COMMENTAIRES : Cuvée «Renoir»  
associée au tableau du peintre  
«Danse avec la ville».



## ADRESSE

Champagne Cristian Senez  
6, Grande Rue  
10360 FONTETTE

## HORAIRES

du lundi au vendredi  
de 8h à 12h et de 13h30 à 18h  
le samedi de 9h à 12h  
et de 14h à 18h

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit  
Pour les groupes: 2 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 60 62

WWW.CHAMPAGNE-SENEZ.COM

CONTACT@CHAMPAGNE-SENEZ.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)



Anglais



Allemand



# CHAMPAGNE CHARLES COLLIN

FONTETTE · ESSOYES

FONDÉE EN 1952, CHARLES COLLIN, DU NOM DE SON FONDATEUR, EST UNE DES PLUS IMPORTANTES COOPÉRATIVES DE LA CÔTE DES BAR. ELLE REGROUPE PRÈS DE 150 VIGNERONS SUR PLUS DE 330 HECTARES.

**G**abrielle, en hommage à l'une des muses ayant inspiré le vénérable peintre impressionniste Renoir; «Olympe» pour faire pétiller le souvenir de ce brillant militaire et homme d'affaires ayant laissé à Essoyes l'empreinte de l'incroyable famille Hériot : les plus récentes cuvées révélées par la coopérative de Fontette honorent des personnages locaux haut en couleur.

“ LA DEVISE DU FONDATEUR,  
ENCORE ET TOUJOURS À L'ORDRE DU JOUR :  
« LE MEILLEUR DE LA MODERNITÉ POUR  
LE MEILLEUR DE LA TRADITION » ”

Ils font un lien effervescent entre le passé et le présent ! Avec le même soin apporté aux raisins dans les vignes et aux jus en fermentation dans les cuves, la maison assure l'ensemble de l'élevage du vin. Une maîtrise totale des opérations depuis la vendange à la main jusqu'au départ des bouteilles vers la cave du client.

**COMMENTAIRES :** *La boutique «La Belle Gabrielle», à deux pas du Centre d'interprétation Du Côte des Renoir à Essoyes accueille les visiteurs.*



## ADRESSES

Champagne Charles Collin  
27, rue des Pressoirs  
10360 FONTETTE

Boutique La Belle Gabrielle  
7, Place de la Mairie  
10360 ESSOYES

## HORAIRES

Fontette : du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 17h30

Essoyes : du lundi au samedi  
de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30

## TARIF

Visite et dégustation : 5 €  
(offert si achat de champagne)

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3.25.38.31.00

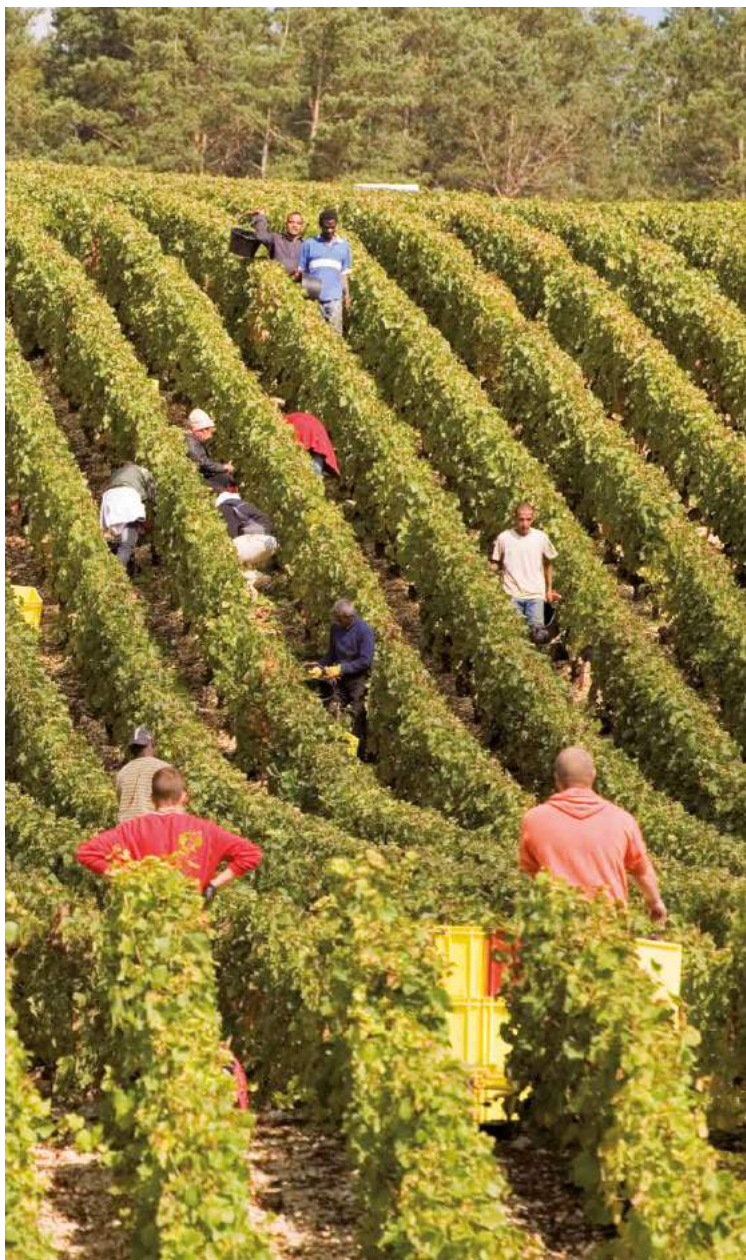
WWW.CHAMPAGNE-CHARLES-COLLIN.COM

INFO@CHAMPAGNE-CHARLES-COLLIN.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais





Couleurs automnales

# CHAMPAGNE RICHARDOT

LOCHES - SUR - OURCE

AU CŒUR DE LA VALLÉE DE L'OURCE, LE CHAMPAGNE RICHARDOT, ÉLÉANT ET RAFFINÉ.

**G**érée par un trio familial, cette maison champenoise reflète avant tout la personnalité de deux femmes, Isabelle et Cécile, et d'un homme, Jean-Paul. Chacun y laisse son empreinte: Jean-Paul, garant de l'excellence de la production, est un fervent défenseur d'une viticulture responsable et raisonnée. Quant à Isabelle et Cécile, elles marquent de leur féminité la touche finale des bouteilles.

“ATMOSPHÈRE UNIQUE  
POUR DES DÉGUSTATIONS  
AU FIL DES SAISONS.”

Durant les mois d'hiver, rien de tel que la dégustation d'une flûte au coin de la cheminée qui trône dans la spacieuse salle d'accueil aux charmes rustiques et contemporains à la fois. De belles sculptures ornent la pièce tout comme les outils d'antan qui s'exposent dans les magnifiques celliers de vieillissement. Tout est garanti pour une agréable et conviviale visite.

**COMMENTAIRES :** *Autour du domaine, nombreuses randonnées sur les traces du peintre Renoir.*

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Richardot  
38, rue René Quinton  
10110 LOCHES-SUR-OURCE

## HORAIRE

du lundi au vendredi de 9h  
à 12h et de 14h à 18h  
le weekend sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit  
Pour les groupes nous consulter

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 29 71 20

WWW.CHAMPAGNE-RICHARDOT.COM  
CHAMPAGNE.RICHARDOT@ORANGE.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE COTTET-DUBREUIL COURTERON

UNE SUCCESSION AU FÉMININ.

**P**ar amour de son épouse Claudie, issue d'une longue lignée vigneronne et d'un terroir, Alain décide de se lancer et de fonder sa propre entreprise. L'affaire est une belle réussite et depuis près de 30 ans, la famille fait revivre l'héritage prestigieux de ses ancêtres pour créer un champagne authentique.

« LA CUVÉE CLAIR DE SIÈCLE VINTAGE »  
REFLET DE L'HARMONIE FAMILIALE, CUVÉE  
IMAGINÉE PAR CLAIRE QUI S'EST ASSOCIÉE  
À SON FRÈRE JEAN-PIERRE, ORFÈVRE  
DE PROFESSION, POUR LA PARTIE  
ESTHÉTIQUE »

Aujourd'hui, Alain et Claudie ont transmis le flambeau à leur fille Claire qui a la volonté d'ancrer ce domaine dans une modernité respectueuse des traditions. La touche féminine se retrouve dans les nouvelles cuvées mais aussi dans la conception des lieux pensée avec un architecte. Cette jolie Maison intimiste assure au visiteur, après la visite de caves ancestrales, un moment chaleureux de dégustation.

COMMENTAIRES : *Circuit de randonnée  
autour des cadoles.*



## ADRESSE

Champagne Cotte-Dubreuil  
49, Grande Rue  
10250 COURTERON

## HORAIRES

du lundi au vendredi de 9h  
à 12h et de 14h à 18h  
le weekend sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation : 3 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 38 23 24  
WWW.COTTET-DUBREUIL.COM  
COTTETDUBREUIL@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais







## ÉLABORATION.

# Patiente élaboration du champagne

*Les vigneronnais aubois élaborent et vendent eux-mêmes leurs champagnes typés qui expriment leur personnalité et reflètent le terroir.*

### Le pressurage

Dès la cueillette, le raisin est pressé progressivement en grappe afin d'éviter toute coloration du jus.

### Le débouillage

Après 12 à 24 h de décantation, les jus clairs sont soutirés et acheminés vers la cuverie.

### La première fermentation ou fermentation alcoolique

Pendant une semaine, le moût (jus) est transformé en vin, ensuite soutiré plusieurs fois jusqu'à complète clarification.

### La fermentation malolactique

Elle a lieu de 4 à 6 semaines quand nécessaire et elle réduit l'acidité du vin. Soutirés et clarifiés, les « vins clairs » sont débarrassés des particules impures.

### L'assemblage

Cette étape souligne le mariage équilibré et harmonieux entre des « vins clairs » issus de crus, de cépages et d'années différentes.

### Le tirage et la prise de mousse (2<sup>e</sup> fermentation)

Stabilisés par le froid puis filtrés, les vins sont mis en bouteille (pas avant le 1<sup>er</sup> janvier qui suit

la vendange). Une liqueur de tirage ajoutée (vins sucrés) avec des ferments (levures) va, durant 6 à 8 semaines, donner naissance aux fines bulles. Fermée par une capsule en inox, la bouteille est couchée sur lattes en cave, favorisant le dépôt des levures.

### Un long repos

La réglementation impose un séjour minimum en cave de 15 mois, dont 12 mois sur lie pour les vins non millésimés, et de 3 ans pour les millésimés.

### Le remuage et le dégorgement

Afin d'éliminer le dépôt, chaque jour pendant 3 à 5 semaines, on tourne les bouteilles d'un quart de tour. Ensuite, le dégorgement expulse la lie accumulée dans le goulot.

### Le dosage

La proportion de la liqueur de dosage détermine le type de vin recherché (brut, sec, demi-sec...). La bouteille reçoit son bouchon solidement maintenu par le muselet.

### L'habillage

Une coiffe et une étiquette, parfois une collerette, sont apposées sur le corps, ainsi que, souvent, une contre étiquette.

# • DÉGUSTATION.

## Quand la dégustation éveille les sens...

*Écoutez, regardez, sentez, goûtez et touchez... Vos cinq sens interpellés vont vous inviter à cerner l'univers de chaque champagne.*

Délicieuse épreuve que la dégustation qui nous initie aux différences, aux nuances, aux parfums, au degré de pétillance... Les champagnes s'expriment et nous invitent au voyage dans toutes les langues du monde.

### L'ouïe

Alors que le léger « pop » maîtrisé du retrait du bouchon vient d'introduire le cérémonial, l'effervescence frissonnante qui bruisse dans les verres commence à nous inspirer.

*Murmure, frémissement, froufrou, éclat, balbutiement des bulles...*

### La vue

Observez la transparence, la légèreté, la fluidité et la couleur du champagne dans le verre. Blond doré, jaune paille, or gris, brillance, transparence, aspect cristallin...

L'œil aime évaluer la finesse et la beauté du « collier de perles » qui se forme à la surface et virevolte contre la paroi du verre.

*Bulles fines, délicates, légères, rapides ou lentes, généreuses...*

### L'odorat

Chaque champagne a ses propres notes fruitées, fleuries, boisées ou épicées, et ses arômes nuancés. Chacun propose un thème majeur puis des notes persistantes.

*Fleurs blanches, écorce d'orange, baies sauvages...*

### Le goût

Moment intense de la dégustation, la mise en bouche... Nos papilles vont reconnaître un goût ou un mariage de goûts et le palais appréciera toutes ces harmonies.

*Épanoui, vif, riche, sublime, impertinent...*

### Le toucher

Les mains effleurent délicatement le verre et ressentent sa fraîcheur, puis l'on porte la flûte à ses lèvres et l'effervescence envahit la bouche.

*Fraîcheur, effervescence et sensualité...*

# CHAMPAGNE JEAN JOSSELIN

G Y É - S U R - S E I N E

EN BORDURE DE SEINE, LE CHAMPAGNE JEAN JOSSELIN EST UN LIEU QUI INCITE À LA FLÂNERIE.

L'histoire du Champagne Josselin trouve ses origines en 1854 lors de l'achat de la première parcelle de vignes à Gyé-sur-Seine, charmant village de la Côte des Bar. Un siècle plus tard, l'aventure familiale continue avec la création de la maison Jean Josselin.

“LE CHAMPAGNE JEAN JOSSELIN FAIT UNE APPARITION DANS LE ROMAN PETRONILLE D'AMÉLIE NOTHOMB, UN BEAU CLIN D'ŒIL POUR CETTE AMOUREUSE DES BULLES.”

Aujourd'hui, la famille Josselin reçoit ses invités en bord de Seine à l'ombre des platanes pour faire découvrir leur champagne et retracer leur histoire à travers les caves anciennes jusqu'à la cuverie dernier cri. Le domaine est accessible à pied, en vélo et même en canoë !

COMMENTAIRES : *Pique-nique  
des vigneron·ne·s indépendants.*



## ADRESSE

Champagne Jean Josselin  
14, rue des Vannes  
10250 GYE-SUR-SEINE

## HORAIRE

du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h  
le samedi sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation : 5 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 38 21 48

WWW.CHAMPAGNEJEANJOSSELIN.FR

CONTACT@CHAMPAGNEJEANJOSSELIN.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais





# CHAMPAGNE BARTNICKI PÈRE ET FILS GYE · SUR · SEINE

VINCENT BARTNICKI QUI A ÉPOUSÉ VIRGINIE, CHARMANTE FILLE DE VIGNERONS, A PLANTÉ SES PREMIÈRES VIGNES EN 1989 ET ÉTOFFÉ SES PARCELLES PAS À PAS. LE COUPLE A AUSSI RESTAURÉ UNE FORT BELLE DEMEURE DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE.

**I**l faut passer sous un arceau de vigne reliant les piliers de pierre du porche, pour découvrir la demeure et, au fond de la cour, l'élégante tour datant de 1690. Le premier coup d'œil est prometteur. Ensuite, on est ni déçu par le caractère envoûtant des caves où une partie du remuage s'effectue toujours à la main, ni par le salon d'accueil, impressionnant.

“VINCENT PORTE UN PRÉNOM QUI FAIT SENS DANS LE VIGNOBLE PUISQUE C'EST CELUI DU SAINT PATRON DES VIGNERONS, TOUJOURS CÉLÉBRÉ EN JANVIER AVEC FASTE.”

Il faut admirer sa charpente d'origine, sa grande cheminée, ses tapisseries et ses vitraux, de même qu'un escalier majestueux. Une ambiance sereine et cossue, pour se poser et déguster les commentaires du propriétaire, diplômé en œnologie et fin connaisseur des secrets de la terre.

**COMMENTAIRES :** *Hebergement sur place au gîte Saint-Vincent.*

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Bartnicki  
Père Et Fils  
22, Grande Rue  
10250 GYE-SUR-SEINE

## HORAIRES

du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h.  
Visite guidée le lundi à 14h30  
et 16h30 sur RDV le samedi  
sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: 5 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 38 24 53

WWW.BARTNICKI-ROBIN.COM  
CHAMPAGNE-BARTNICKI@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE 25 JACQUES DEFRANCE LES RICEYS

APRÈS LOUIS, ROGER, JACQUES, C'EST AU TOUR DE CHRISTOPHE DE PERPÉTUER L'ESPRIT DU CHAMPAGNE DEFRANCE.

Pour arriver jusqu'ici, il faut s'engouffrer dans les rues sinueuses du village des Riceys. Puis, en descendant les escaliers qui mènent à la cave voutée, Christophe Defrance guide le visiteur à travers l'histoire de son domaine et du terroir d'exception du sud de la Champagne.

“ LE SEUL VILLAGE A POSSÉDER  
LES 3 APPELLATIONS, CHAMPAGNE,  
ROSÉ DES RICEYS ET COTEAUX-CHAMPENOIS. ”

Depuis quatre générations, la famille Defrance prend soin de ses vignes afin d'en tirer le meilleur pour son champagne comme pour son Rosé des Riceys. Dans la cave au décor soigné, le visiteur circule entre les bouteilles qui reposent sagement. Puis les bouchons sautent et les palais pétillent.

COMMENTAIRES : « *Extraire  
la quintessence de notre terre  
d'appartenance* »



## ADRESSE

Champagne Jacques Defrance  
28, rue de la Plante - RICEYS-BAS  
10340 LES RICEYS

## HORAIRES

lundi, mardi, jeudi et vendredi  
de 9h à 12h et de 13h30 à 17h  
le mercredi et weekend  
sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: 5 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 32 20

WWW.CHAMPAGNEJACQUESDEFRANCE.FR  
CHAMPAGNE-JACQUES-DEFRANCE@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE JEAN-JACQUES LAMOUREUX LES RICEYS

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION LAMOUREUX A LA RECHERCHE DE L'HARMONIE ENTRE PASSÉ ET FUTUR. LE PRESOIR COQUARD TRADITIONNEL DÉCORE FIEREMENT LE CAVEAU.

**V**ivien Lamoureux est un jeune œnologue passionné et passionnant qui compte bien s'imposer dans le paysage champenois. Héritant de l'expérience de ses aïeux et de vignes de qualité, Vivien met tout en œuvre pour conserver la philosophie familiale tout en y ajoutant sa touche personnelle.

“CUVÉE RÉSERVE 100% PINOT NOIR  
MÉDAILLÉE D'OR LORS DU SALON  
DE L'AGRICULTURE DE PARIS 2015,”

Petite révolution qui surprend le palais, il laisse la possibilité aux amateurs de champagne les plus curieux de déguster les vins clairs, non pétillants avant la phase d'assemblage. On comprend ainsi mieux les équilibres à trouver pour aboutir au champagne final.

**COMMENTAIRES :** *Accueil des camping-cars. Dégustation de vins tranquilles pour mieux comprendre le champagne.*

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Jean-Jacques  
Lamoureux  
27, rue du Général De Gaulle  
10340 LES RICEYS

## HORAIRES

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

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Rosé des Riceys  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 11 55

WWW.CHAMPAGNE-JEANJACQUES-LAMOUREUX.COM  
CHAMPLAMOUREUX@ORANGE.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE MICHEL CHEVROLAT

LES RICEYS

UNE MAISON FAMILIALE QUI ÉLABORE CHACUNE DE SES CUVEES AVEC PASSION AU CŒUR DU VILLAGE DES RICEYS.

**M**ichel et Nathalie ont ouvert cette cave d'accueil au cœur des Riceys en tant que récoltant-manipulant. L'extérieur de la maison est élégant, façade aux pierres blanches calcaires et tuiles rouges agrémentés de fleurs.

“VENTE EN LIGNE DES CHAMPAGNES  
SUR LE SITE WEB DE LA MAISON.”

À l'intérieur, cheminée, ancien four, baies lumineuses et mobilier design... Les dégustations se déroulent dans une ambiance cosy favorisant échanges et bonne humeur.

COMMENTAIRES : *Declinaison autour du pinot noir, champagne blanc et rose, rosé des Riceys et coteaux-champenois.*



## ADRESSE

Champagne Michel Chevrolat  
7, bis rue du Pont  
10340 LES RICEYS

## HORAIRES

du lundi au vendredi de 10h  
à 12h et sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: 5 €

## VINS PROPOSES

Champagne  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 99 64

WWW.CHAMPAGNE-CHEVROLAT.COM  
CHAMPAGNE.MCHEVROLAT@CDER.FR



# CHAMPAGNE MORIZE PÈRE ET FILS LES RICEYS

EN ARRIVANT AU CHAMPAGNE MORIZE PÈRE ET FILS, C'EST TOUT D'ABORD L'IMPOSANTE PORTE D'ENTRÉE ROUGE À DOUBLE OUVERTURE QUI IMPRESSIONNE.

Puis la visite continue vers les caves voutées du XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles à l'architecture d'exception. Les cuvées qui y reposent ont été passionnément élaborées par la famille Morize depuis trois générations.

“DES CUVÉES QUI ONT DU CARACTÈRE,  
À L'IMAGE DE LA FAMILLE MORIZE  
FERVENTE DÉFENSEUSE DES TRADITIONS.”

Aujourd'hui père et fils travaillent main dans la main pour faire vivre leur héritage. Profondément attachés aux traditions, ils ont fait réaliser un vitrail, clin d'œil protecteur et hommage au terroir: on y retrouve la famille Morize aux côtés de Saint-Vincent, patron des vignerons, la vigne au fil des saisons et les deux églises des Riceys.

COMMENTAIRES : Champagne et Rose  
des Riceys reposant dans des  
caves cisterciennes.

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Morize  
Père et Fils  
122, rue du Général De Gaulle  
10340 LES RICEYS

## HORAIRES

du lundi au samedi sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: 5.50 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Rosé des Riceys  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 30 02  
WWW.CHAMPAGNEMORIZE.COM  
CHAMPAGNEMORIZE@WANADOO.FR



# CHAMPAGNE DIDIER GOUSSARD LES RICEYS

L'ESPRIT VIGNERON... NATURELLEMENT !

Dans leur maison de village des Riceys, au décor soigné, Marie-Hélène et Didier reçoivent les amateurs de champagne pour une visite intimiste. Dans les caveaux en pierre voûtés, la dégustation est savoureuse et ponctuée des commentaires de la famille Goussard, fière de sa maison et de son terroir. Dehors, le potager ornemental en bordure de Laignes incite à la flânerie aux beaux jours.

“CHAMPAGNE DIDIER GOUSSARD  
CERTIFIÉ TERRA VITIS®”

Afin de tirer le meilleur de ses vignes, la famille Goussard s'est engagée dans une viticulture durable assurant la production d'un champagne de qualité en harmonie avec l'environnement.

COMMENTAIRES : Possibilité de s'essayer à la pratique du «dégorgement à la volée».

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Didier Goussard  
69, rue du Général De Gaulle  
10340 LES RICEYS

## HORAIRES

du lundi au samedi  
de 11h à 18h

## TARIF

Visite et dégustation : 7 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 38 65 25

WWW.CHAMPAGNEDIDIERGOUSSARD.COM  
CHAMPAGNE.DIDIER.GOUSSARD@ORANGE.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais

 Allemand



# CHAMPAGNE MOREL LES RICEYS

ROSÉ DES RICEYS À L'HONNEUR CHEZ LE CHAMPAGNE MOREL.

**P**ascal Morel est un amoureux du Rosé des Riceys. Il possède dans son caveau du XVII<sup>e</sup> siècle une vinothèque des cuvées que sa famille produit depuis près de 70 ans. Le Rosé des Riceys est un vin délicat et demande une technique précise, grâce à son savoir-faire et à sa mémoire Pascal connaît le moment idéal durant lequel il doit arrêter la macération pour obtenir un Rosé des Riceys à la robe et aux arômes si particuliers.

## “HISTOIRE ET DÉCOUVERTE DU ROSÉ DES RICEYS”

Le lieu est idéal pour découvrir l'histoire de ce vin d'exception mais aussi comprendre le champagne. Les enfants rejoignent peu à peu l'exploitation pour faire perdurer ce savoir-faire.

**COMMENTAIRES :** *La maison propose des ateliers d'assemblage pour remonter à la naissance d'une cuvée.*

.....

.....

.....



### ADRESSE

Champagne Morel  
93, rue du Général De Gaulle  
10340 LES RICEYS

### HORAIRES

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

### TARIF

Visite et dégustation: 13€ avec  
dégustation de Rosé des Riceys

### VINS PROPOSÉS

Champagne  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 10 88

[WWW.CHAMPAGNEMORELPEREETFILS.COM](http://WWW.CHAMPAGNEMORELPEREETFILS.COM)  
[MOREL.PEREETFILS@WANADOO.FR](mailto:MOREL.PEREETFILS@WANADOO.FR)

### LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais







Sommeil de la vigne en hiver



# CHAMPAGNE GUY DE FOREZ LES RICEYS

LE CHAMPAGNE GUY DE FOREZ, UNE VITICULTURE DURABLE  
DEFINITIVEMENT TOURNEE VERS L'AVENIR.

**A**près avoir traversé la cour agréablement fleurie, on entre dans la maison Guy de Forez du XVII<sup>e</sup> siècle. Francis et Sylvie expliquent avec passion l'histoire des Riceys inévitablement liée à leur héritage familial.

“FRANCIS WENNER, UN AUTODIDACTE  
DANS LE MONDE DU CHAMPAGNE.”

Ils détaillent ensuite chaque étape de la production du champagne et du plus rare Rosé des Riceys dont les bouteilles reposent dans les caves voutées du domaine. Pionnier en matière de viticulture raisonnée puis durable, Francis a aujourd'hui obtenu la certification Terra Vitis® pour sa démarche. Sur les 11 hectares du domaine, 97% sont plantés en pinot noir, cépage roi sur ce terroir.

**COMMENTAIRES :** *Les bouteilles reposent sur les pupitres visibles dans les caves en pierre du domaine.*

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Guy De Forez  
32, bis rue du Général Leclerc  
10340 LES RICEYS

## HORAIRE

du lundi au samedi de 9h à 12h  
et de 14h à 17h

## TARIF

Visite et dégustation: 5 €

## VINS PROPOSES

Champagne  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 98 73  
WWW.GUYDEFOREZ-RICEYS.COM  
CHAMPAGNE.GUYDEFOREZ@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE GALLIMARD PÈRE ET FILS LES RICEYS

PÈRE ET FILS TRAVAILLENT ENSEMBLE POUR PRODUIRE  
UN CHAMPAGNE UNIQUE.

Toujours prête à expérimenter de nouvelles techniques, la famille Gallimard met à profit six générations d'expérience pour sans cesse innover. Prenant la suite de Jules et Ernest, Pierre et Jean, Didier et son fils Arnaud se sont aujourd'hui lancés dans leur prochaine aventure : vinifier une partie de leur champagne dans des amphores ovoïdales en terre cuite, méthode antique remise au goût du jour.

“ LA FAMILLE GALLIMARD  
ÉLABORE DU CHAMPAGNE  
DEPUIS 1930. ”

Possédant 11 hectares de vignoble sur la commune des Riceys, Didier et Arnaud sont soucieux d'exprimer au mieux l'authenticité de leurs raisins et de leur terroir.

COMMENTAIRES : *Jarres ovoïdes visibles  
en cave.*

.....

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Gallimard  
Père et Fils  
18-20, rue Gaston  
Cheq - Le Magny  
10340 LES RICEYS

## HORAIRES

du lundi au vendredi de 9h  
à 12h et de 14h à 17h30  
le samedi uniquement sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation : 7 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 32 44

WWW.CHAMPAGNE-GALLIMARD.COM  
CHAMP.GALLIMARD@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE GREMILLET

BALNOT-SUR-LAIGNES

LE CHAMPAGNE GREMILLET CULTIVE SES SINGULARITÉS POUR PROPOSER AU VISITEUR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE.

La découverte de l'Arboretum est à elle seule un véritable voyage : les conifères qui le composent originaires de 82 pays sont un hommage aux destinations dans lesquelles s'exporte le Champagne Gremillet. Historiquement tourné vers l'export et les réseaux diplomatiques, ambassades et consulats sont nombreux à lui faire confiance.

“À L'INTÉRIEUR DU CLOS ROCHER, UNE CADOLE ABRITE UN ESPACE DE DÉGUSTATION AVEC UNE VUE IMPRENABLE SUR LES VALLÉES DE LA LAIGNES ET DE LA SEINE.”

Un peu plus loin, le « Clos Rocher », l'un des rares en Champagne, il est l'aboutissement du rêve d'enfant de Jean-Michel Gremillet. Nommé ainsi en hommage à son ancêtre Charles Rocher, ce clos abrite des vignes d'exception à l'origine d'un champagne qui devrait être le fleuron de la maison dès 2019.

COMMENTAIRES : Visite de la cuverie incontournable avec ses caves immenses.



## ADRESSE

Champagne Gremillet  
Rue Envers De Valeine  
10110 BALNOT-SUR-LAIGNES

## HORAIRES

du lundi au vendredi  
de 9h30 à 12h et de 14h à 17h  
le samedi à 10h30

## TARIF

Visite et dégustation : 6 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Rosé des Riceys  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 37 91  
WWW.CHAMPAGNEGREMILLET.FR  
INFO@CHAMPAGNEGREMILLET.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE CLÉRAMBAULT

NEUVILLE - SUR - SEINE

## LA PASSION DE L'EXCELLENCE

**C**rée en 1951, la coopérative Neuville-Buxeil comptait à ses débuts 33 vigneron. Aujourd'hui 112 ont rejoint l'aventure et échangent leur savoir-faire pour produire un champagne festif à la palette aromatique très riche.

“CUVÉE TEMPLIERS, ASSEMBLAGE DE PINOT NOIR, PINOT BLANC ET CHARDONNAY”

Avec ses installations des plus modernes, le Champagne Clérambault n'en oublie pas moins l'histoire de sa région. Une cuvée Templiers a ainsi été élaborée, rappelons que Clérambault était un seigneur templier et l'histoire de l'Ordre trouve son origine dans le département de l'Aube.

COMMENTAIRES : *Une boutique en ligne avec bouteilles et coffrets Clérambault.*

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Clérambault  
122, Grande Rue  
10250 NEUVILLE-SUR-SEINE

## HORAIRES

du lundi au vendredi  
de 8h30 à 12h et 13h30 à 18h

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 38 38 60

WWW.CHAMPAGNE-CLERAMBULT.COM

CHAMPAGNE-CLERAMBULT@

CHAMPAGNE-CLERAMBULT.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE FRANÇOIS BROSSOLETTE

POLISY

FRANÇOIS BROSSOLETTE ET SA FEMME SYLVIE FRANÇOIS ONT ASSOCIÉ LEURS NOMS POUR CRÉER LEUR MAISON DE CHAMPAGNE.

Entre Les Riceys et Polisy, le vignoble qui s'étend sur 14 ha est le fruit du travail de 6 générations. Cette diversité de parcelles offre une palette de vins qui se marient dans les assemblages, donnant des champagnes régulièrement récompensés dans les concours.

“CHAMPAGNE ESPRIT  
DE VIOLETTE CUVÉE D'EXCEPTION  
100 % PINOT NOIR.”

Dans la propriété familiale, la visite, incluant le caveau où les pupitres du grand-père sont toujours là, se déroule sous le signe de la bonne humeur, de l'humour et de la gourmandise. Grand bouteiller de la Commanderie du Saulte Bouchon, François Brossolette possède le costume aux couleurs de la Champagne de cette confrérie.



## ADRESSE

Champagne François  
Brossolette  
42, Grande Rue  
10110 POLISY

## HORAIRES

du lundi au vendredi de 9h à  
12h et de 13h45 à 17h45  
le samedi sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 38 57 17

WWW.CHAMPAGNE-FRANCOIS-BROSSOLETTE.COM  
FRANCOIS-BROSSOLETTE@WANADOO.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



COMMENTAIRES : À Polisy, la Laignes,  
jolie rivière avec ancien lavoir se jette  
dans la Seine.

.....

.....

.....

# CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN CELLES-SUR-OURCE

JEAN-PIERRE ET MARIE-JOSÉ VÉZIEN TRANSMETTENT AUX VISITEURS LEUR PASSION DU CHAMPAGNE ET DES TRADITIONS DE LA RÉGION.

**G**rand maître de la Commanderie du Saulte Bouchon et amoureux de la tradition champenoise, Jean-Pierre Vézien est un personnage incontournable de la Côte des Bar. Avec sa femme Marie-José au talent polyglotte, ils mettent un point d'honneur à accueillir et célébrer ce précieux nectar qu'est le champagne.

“HUMEZ, MIREZ, DÉGUSTEZ,  
TELLE EST LA DEVISE  
DU SAULTE BOUCHON.”

Dans la salle de dégustation, la table en verre laisse apparaître les tonneaux en guise de pied et des photos des vendangeurs de toutes les époques sont visibles sur les murs. En plus du traditionnel champagne, la famille Vézien a la particularité de produire le fameux Rosé des Riceys.

**COMMENTAIRES** : Une dégustation placée sous le signe de la bonne humeur.



## ADRESSE

Champagne Marcel Vézien  
68, Grande Rue  
10110 CELLES-SUR-OURCE

## HORAIRES

du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 13h30 à 17h  
le samedi sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation : 5 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 38 50 22

WWW.CHAMPAGNE-VEZIEN.COM  
MARCELVEZIEN@CHAMPAGNE-VEZIEN.COM

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais  Allemand

 Italien



# CHAMPAGNE RICHARD CHEURLIN

CELLES - SUR - OURCE

LA FORCE DE DEUX GÉNÉRATIONS, ENRACINÉES AU TERROIR DE CELLES-SUR-OURCE ET TOURNÉES VERS UNE VITICULTURE D'AVENIR.

Sur les traces de leur père, Lucie et Sébastien, jeunes vignerons dynamiques et ambitieux, ont lancé leur propre marque de champagne baptisée des initiales de leurs prénoms respectifs L & S. Bercée par les souvenirs et précieux conseils du grand-père vigneron, la famille Cheurlin recherche dans chaque parcelle le goût authentique du raisin.

“CHAMPAGNE L & S, CUVÉE COCCINELLE ET PAPILLON, ISSUE DES TOUTES PREMIÈRES PARCELLES BIOLOGIQUES DU DOMAINE”

Expérimentant les traitements aux huiles essentielles et la viticulture biologique sur une partie du vignoble, Lucie est fière d'élaborer un champagne d'avenir tout en conservant le savoir-faire d'antan. Le conseil qu'elle donne aux visiteurs «L & S, buvez-en avec allégresse».

COMMENTAIRES : *Lucie Cheurlin est lauréate du concours 2013 «Jeunes Talents du Champagne».*



## ADRESSE

Champagne Richard Cheurlin  
16, rue des Huguenots  
10110 CELLES-SUR-OURCE

## HORAIRES

du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 13h30 à 17h  
le samedi sur RDV

## TARIF

Visite et dégustation : 4 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 38 55 04

WWW.CHAMPAGNE-CHEURLIN.COM  
RICHARD.CHEURLIN@WANADOO.FR

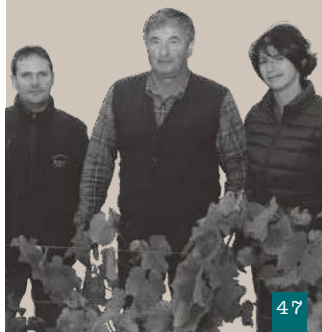
## LANGUE(S) PARLÉE(S)



Anglais



Espagnol





# CHAMPAGNE CHEURLIN DANGIN CELLES - SUR - OURCE

UN CHAMPAGNE FESTIF ET UN ACCUEIL CHALEUREUX.

**T**homas Cheurlin a derrière lui une longue lignée de tradition vigneronne. Ses champagnes et sa palette d'arômes touchent tous les publics. Le champagne Cheurlin-Dangin se retrouve sur les tables de Paul Bocuse, des ambassades ou encore au Crazy Horse.

“THOMAS CHEURLIN UN PERSONNAGE  
À LA BONNE HUMEUR COMMUNICATIVE  
QUI PARTAGE AVEC PLAISIR  
SA PASSION DU CHAMPAGNE.”

Le côté festif et authentique des cuvées de la maison a aussi séduit Jean-Marc Ferreri, ancien footballeur de l'équipe de France et aujourd'hui consultant sur OM TV qui est devenu un ambassadeur de la marque grâce à une cuvée « prestige » éponyme élaborée avec Thomas Cheurlin.

COMMENTAIRES : Les 3 pinots, pinot noir, blanc et meunier pour une cuvée d'exception « Origance ».

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

Champagne Cheurlin Dangin  
17, Grande Rue B.P. 2  
10110 CELLES-SUR-OURCE

## HORAIRES

du lundi au samedi de 9h30  
à 12h et de 14h à 18h

## TARIF

Visite et dégustation: Gratuit

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 38 50 26

WWW.CHEURLIN-DANGIN.FR

CONTACT@CHEURLIN-DANGIN.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais



# CHAMPAGNE OUDARD FRANÇOIS

VILLENAUXE - LA - GRANDE

DOMAINE, PRESSEUR, CUVERIE, SONT OUVERTES À LA VISITE.

Une dégustation à bord d'une montgolfière, voilà une manière originale de découvrir le champagne Oudard François et de survoler le vignoble. Puis retour sur la terre ferme avec Chantal et ses fils qui guident le visiteur à travers les méandres des caves dont les murs sont décorés de fresques.

“UNE DES FRESQUES DE LA CAVE REPRÉSENTE FRÈRE OUDARD, AÏEUL DE LA FAMILLE, DONT LE SUPÉRIEUR DOM PÉRIGNON SERAIT L'INVENTEUR DU CHAMPAGNE.”

Et pour terminer l'expérience Oudard, le restaurant le Flaubert à Villenauxe-la-Grande appartenant à la famille propose une cuisine locale et pétillante. Pourquoi «Le Flaubert»? Tout simplement pour rendre hommage à l'auteur de Madame Bovary qui passa des vacances dans la région, terre de son père.

COMMENTAIRES : Vitraux contemporains de l'église de Villenauxe-la-Grande avec possibilité de se loger au gîte Saint-Vincent.



## ADRESSE

Champagne Oudard François  
20, avenue De La Gare  
10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE

## HORAIRES

du lundi au samedi de 9h à 18h

## TARIF

Visite et dégustation: 4 €

## VINS PROPOSÉS

Champagne

+33 (0)3 25 21 39 37

WWW.RESTAURANTLEFLAUBERT.COM  
CHAMPAGNEOUDARDFRANCOIS@ORANGE.FR

## LANGUE(S) PARLÉE(S)

 Anglais





# • A G E N D A •

## Promenades pétillantes

*Au gré des saisons et de vos envies, le champagne vous donne rendez-vous pour d'inhabituelles promenades, seul, en famille ou entre amis.*

**L**es auteurs et acteurs de ces événements vous invitent à partager d'inoubliables moments en toute simplicité. La convivialité est de rigueur !

### **Janvier, la Saint-Vincent avec la Commanderie du Saulte Bouchon Champenois**

Fêtez le saint patron des vigneronns en accompagnant la procession au cœur de l'histoire et du terroir.

### **Fin juillet / début août, la Route du Champagne en Fête**

Le temps d'un week-end, visitez les villages et les caves ouvertes et dédiées aux promeneurs, dégustez, prenez part aux animations créées pour vous. Avec sa flûte passeport, clef pour entrer dans les domaines et découvrir cuvées et savoir-faire, chaque visiteur devient ambassadeur d'un terroir d'exception imprégné d'Histoire.

### **Vendangeur d'un jour, dépaysement garanti**

Pendant les vendanges, découvrez un domaine en pleine effervescence et initiez-vous au moment magique de la récolte des raisins. Vous partagerez le repas des vigneronns et vendangeurs, découvrirez les installations et vous savourerez différentes cuvées...

### **Fin octobre : le global Champagne Day**

Rejoignez l'effervescente communauté des citoyens du monde connectés qui fêtent la journée internationale du champagne. A célébrer en postant une photo pétillante sur les réseaux sociaux #ChampagneDay.



• DÉCOUVERTES.

# Toute la saveur de moments inoubliables

*Au fil des mois, l'Aube et sa Route Touristique du Champagne s'ouvrent à tous les amateurs d'authenticité et de fines bulles. Les villages pittoresques s'animent.*

**V**ignoble d'exception, cadoles typiques, villages de caractère, caves voûtées... Comment découvrir une région unique au fort tempérament ? Sur un circuit balisé de 220 km, la Route Touristique du Champagne conduit sur la Côte des Bar où les vignerons partenaires, chaleureux et accueillants, communiquent leur passion du vignoble et leurs connaissances pour rendre chaque séjour original et inoubliable.

Entre coteaux et vallées verdoyantes, de clocher en clocher, c'est un véritable voyage initiatique qui révèle les secrets de ce breuvage prestigieux et inimitable. Au gré des envies, des styles et des passions, la découverte du champagne se conjugue en autant d'activités.

## Au rythme de la nature

Du terroir au pressoir et de la cuve à la flûte, partager cet esprit vigneron transmis de génération en génération transforme chaque rencontre en un moment unique.

- Survol du vignoble en montgolfière ou en petit avion avec un pilote vigneron.
- Promenades guidées et commentées par les vignerons dans les vignes.
- Balades à pied, à cheval, en vélo, Segway® ou vélo électrique à la découverte du vignoble et des cadoles.
- Hébergement en gîte rural et chambres d'hôtes...



# EXPÉRIENCES.

## Expériences insolites et authentiques

*Au fil des animations, des villages et des caves, la nature se conjugue avec champagne et saveurs. Que vous soyez amateur, passionné ou confirmé...*

**C**haque promenade fait appel à la curiosité et le champagne, ingrédient majeur de la vie auboise, est omniprésent, quand vous le voulez et là où vous souhaitez faire une pause pétillante.

### L'esprit vigneron, de la vigne à la cave

- Découverte du terroir et du travail de la vigne.
- Initiation à la taille de la vigne, à la cueillette du raisin.
- Expérience vendangeur.
- Visites et dégustations commentées.
- Découverte du processus de

champagnisation selon les saisons.

- Ateliers œnologiques thématiques : vins clairs, dégustation à l'aveugle, reconnaissance des arômes...
- Dégustation avec accords mets - champagnes.
- Brunch au domaine, déjeuner produits du terroir et dégustation ou encore pique-nique pétillant au cœur des vignes.
- Dégustation de cuvées aux noms célèbres.
- Journée golf et champagne...



**AUBE**  
en Champagne



# Champagne Breaks

Sélection de  
week-ends et courts séjours

[www.champagne-breaks.com](http://www.champagne-breaks.com)





Logis

GASTRONOMIE

BACCHUS

RANDONNÉE

BIEN ÊTRE & SPA

CHARME & CARACTÈRE

CALME & NATURE

VÉLO

MOTO

PÊCHE

PATRIMOINE

...

Préparez votre séjour  
sur  
[www.logis-aube.com](http://www.logis-aube.com)

• PATRIMOINE •

## À l'Aube du patrimoine

*Pour prolonger ces instants magiques, vos pas vous guideront naturellement et instinctivement. Le patrimoine aubois est partout alentour.*

**S**i la petite cité médiévale de **Bar-sur-Seine** recèle un des plus riches patrimoines de l'Aube, la vallée de l'Ource offre, quant à elle, de magnifiques paysages entre rivières, forêts et coteaux ensoleillés.

**Bar-sur-Aube** perpétue la mémoire des grandes foires de Champagne et organise chaque année une authentique foire.

**Les Riceys**, plus important village viticole de la Champagne, remporte plusieurs palmes. Son vignoble de près de 900 hectares en fait la plus grande superficie viticole de toute la Champagne. C'est aussi le seul territoire en Champagne à posséder trois A.O.C. : Le champagne, le coteaux- champenois et le fameux rosé des Riceys, production champenoise unique et prestigieuse.

Champagne, art et culture se marient judicieusement au sein du centre d'interprétation Du Côté des Renoir à **Essoyes** où vous entrez dans l'intimité du peintre Pierre-Auguste Renoir et de cette célèbre famille d'artistes.

Quelques kilomètres de plus et la

ville de **Troyes** vous dévoile son riche patrimoine et son centre historique à la forme évocatrice du bouchon de champagne, mais aussi... ses bars à champagne, une rencontre avec Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France qui saura exprimer les accords chocolat et bulles...

À **Villenauxe-la-Grande**, l'église Saint-Pierre-et-Saint-Paul abrite des vitraux contemporains remarquables réalisés par l'artiste anglais David Tremlett. Avec ses 9000 m<sup>2</sup> de verrières, l'Aube est la capitale européenne du vitrail. La Cité du Vitrail au cœur de Troyes rend hommage à cet art intemporel en mettant les réalisations à portée de regard.

Dans l'Aube, ce sont vos envies qui guident vos pas...



Buveur de champagne © Alain Vinum

. L E X I Q U E .

# Vocabulaire du champagne



**AOC:** L'appellation d'origine contrôlée identifie un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique.

**BLANC DE BLANCS:** Champagne réalisé exclusivement à partir de raisins à peau et jus blancs.

**BLANC DE NOIRS:** Champagne, blanc d'apparence, qui a en réalité été élaboré à partir de cépages rouges tels que le pinot noir et le pinot meunier, soit ensemble, soit individuellement.

**CADOLE:** Petit cabane en pierre sèche dans la Côte des Bar qui servait d'abri aux vignerons.

**CÉPAGE:** Désigne une variété de vigne aux caractéristiques bien particulières. En Champagne, les 7 cépages autorisés sont le pinot noir, le chardonnay, le pinot meunier, le petit meslier, le pinot blanc, le fromenteau et l'arbanne.

**CIVC:** Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Organisme semi-public qui gère et défend les intérêts communs des vignerons et des maisons de Champagne.

**CONFRÉRIE:** Ordre vinique créé et mis sur pied par un groupe de personnalités et de professionnels du monde du champagne. Commanderie du Saulte Bouchon Champenois et Confrérie Saint-Paul-Saint-Vincent participent aux fêtes autour du champagne que cela soit la Saint-Vincent en janvier

ou la Route du Champagne en Fête en période estivale.

**COOPÉRATIVE:** Afin d'assurer la sauvegarde de leurs raisins par le pressurage, certains vignerons au début du siècle dernier se sont regroupés en coopérative réalisant ainsi vinification et stockage de leur récolte en commun. Chaque exploitant-coopérateur est copropriétaire de l'outil de pressurage et/ou de vinification auquel il participe.

**CRU:** En Champagne, un cru correspond à une commune viticole.

**CUVÉE:** En Champagne, le mot a deux sens. 1. Il désigne les 2 050 premiers litres de moût issus du pressurage d'un marc de 4 000 kilos de raisins. 2. Il désigne le résultat de l'assemblage.

**FLACONNAGE:** Au-delà du magnum, existe toute une gamme de flacons pouvant conserver le champagne: Jeroboam, Reroboam, Mathusalem, Salmanazar, Balthazar, Nabuchodonosor, Primat et Melchiezedec. Ces noms bibliques désignent ces récipients d'exception de 3 à 30 litres. Plus petit que la bouteille, il y a aussi la demi-bouteille, le quart et le huitième (ou mignonette).

**FOUDRE:** Tonneau de très grande capacité, équivalent à plusieurs barriques pouvant aller de quelques centaines à plusieurs milliers de litres. Il sert au stockage du champagne et à lui donner certains arômes très typés.

**LIES:** Les lies sont composées majoritairement de levures mortes. Elles sédimentent et se retrouvent au fond des cuves et en bouteilles à l'issue de la prise de mousse.

**LIQUEUR DE TIRAGE:** Traditionnellement composée de levures, de sucre et de vin de Champagne, elle est ajoutée en vue de la prise de mousse

**LIQUEUR D'EXPÉDITION (dite aussi de DOSAGE):** Faite à partir de vin de Champagne et de sucre de canne, elle est ajoutée après dégorgement. La teneur en sucre apportée détermine le type de vin (brut, sec, demi-sec, etc.).

**MARC:** En Champagne, le mot à deux sens. 1. C'est l'unité de pressurage correspondant à 4000 kilos de raisins, soit la capacité de pressurage d'un pressoir traditionnel. 2. Résidu du pressurage (pellicules, rafles, pépins...).

**MILLÉSIMÉ:** Champagne élaboré qu'à partir du raisin récolté l'espace d'une seule et même vendange lors d'une très bonne année, vieilli minimum 3 ans en cave.

**MUSELET:** Composé de trois parties, son armature en fil de fer ou laiton torsadé, dont la base est serrée sur la bague de la bouteille, maintient le bouchon et empêche l'expulsion. Une capsule métallique, emboutie sur la tête du bouchon, autorise un serrage efficace empêchant le fil de couper le liège. Son invention est l'œuvre d'Adolphe Jacquesson en 1844.

**PLACOMUSOPHILE:** Collectionneur de plaques de muselet.

**PUPITRE:** Support en bois qui sert au remuage manuel des bouteilles de champagne, ils sont encore visibles dans de nombreuses caves.

**RATAFIA:** Vin de liqueur préparé avec du moût de raisin et du marc de champagne

**RÉCOLTANT-MANIPULANT:** Le récoltant manipulant assure l'élaboration dans

ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte. Alors que le négociant manipulateur achète des raisins, les moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux. Dans ces cas, les initiales RM ou NM apparaissent sur la bouteille.

**ROSÉ D'ASSEMBLAGE:** Champagne rosé obtenu par le mélange de vin blanc clair (avant la prise de mousse) et de vin rouge (lui-même élaboré par macération).

**ROSÉ DE SAIGNÉE (ou de MACÉRATION):** Champagne rosé obtenu par la méthode d'élaboration ancestrale: elle consiste à laisser macérer les raisins noirs quelques heures afin que le jus se teinte naturellement.

**ROSÉ DES RICEYS:** Vin rosé français d'appellation d'origine contrôlée du vignoble de Champagne. Il est délimité à la commune des Riceys. Selon la légende ce fût le vin favori de Louis XIV.

**SABRER LE CHAMPAGNE:** Ouverture de la bouteille de champagne en décollant l'extrémité du goulot à l'aide d'un sabre ou d'une lame métallique, opération spectaculaire née dans la cavalerie napoléonienne. Ne pas confondre avec «sabler le champagne», qui est boire en avalant d'un seul coup, et sans prendre haleine, le contenu de la flûte.

**VÉRAISON:** Coloration des baies au cours de la maturation (courant août en Champagne).

**VIN CLAIR (ou TRANQUILLE):** Base du champagne, ce vin blanc non effervescent est obtenu par le vigneron après avoir suivi toutes les règles auxquelles est soumise l'obtention de l'appellation et avant la prise de mousse.

**VITICULTURE DURABLE:** Dès les années 1990, la profession a investi en recherche et développement afin de réduire les intrants et de maîtriser les risques qu'ils font courir à la santé et à l'environnement. De nombreuses certifications viennent appuyer cette démarche: Terra Vitis®, Haute Valeur Environnementale, Biodynamie...

# OFFICES DE TOURISME DE L'AUBE

## OFFICE DE TOURISME DE BAR-SUR-SEINE ET SES ENVIRONS

33, rue Gambetta  
10110 BAR-SUR-SEINE  
+33 (0)3 25 29 94 43  
[www.ot-barsurSeine.fr](http://www.ot-barsurSeine.fr)  
[www.tourisme-cotedesbar.com](http://www.tourisme-cotedesbar.com)  
[otbar@wanadoo.fr](mailto:otbar@wanadoo.fr)

## ANTENNE DE BAYEL - MUSEE DU CRISTAL

2, rue belle verrière  
10310 BAYEL  
+33 (0)3 25 92 42 68  
[www.bayel-cristal.com](http://www.bayel-cristal.com)  
[www.tourisme-cotedesbar.com](http://www.tourisme-cotedesbar.com)  
[ot.bayel@wanadoo.fr](mailto:ot.bayel@wanadoo.fr)

## OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DE LA REGION DES RICEYS

14, place des héros de la Résistance  
10340 LES RICEYS  
+33 (0)3 25 29 15 38  
[www.lesriceys-champagne.com](http://www.lesriceys-champagne.com)  
[www.tourisme-cotedesbar.com](http://www.tourisme-cotedesbar.com)  
[otlesriceys@gmail.com](mailto:otlesriceys@gmail.com)

## OFFICE MUNICIPAL ACCUEIL ET TOURISME DE VILLENAUXE LA GRANDE

1, place Georges Clémenceau  
10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE  
+33 (0)3 25 21 38 94  
[www.villenauxe-la-grande.fr](http://www.villenauxe-la-grande.fr)  
[tourisme.villenauxe10@orange.fr](mailto:tourisme.villenauxe10@orange.fr)

## ANTENNE DE L'OFFICE DE TOURISME DU NOGENTAIS ET DE LA VALLEE DE LA SEINE

4, rue du Général de Gaulle  
10100 ROMILLY-SUR-SEINE  
+33 (0)3 25 24 87 80  
[www.tourisme-nogentais.fr](http://www.tourisme-nogentais.fr)  
[officedetourisme@mairie-romilly-sur-seine.fr](mailto:officedetourisme@mairie-romilly-sur-seine.fr)

## OFFICE DE TOURISME DE BRIENNE-LE-CHATEAU

34, rue de l'Ecole Militaire  
10500 BRIENNE-LE-CHATEAU  
+33 (0)3 25 92 82 41  
[www.ot-brienne-le-chateau.com](http://www.ot-brienne-le-chateau.com)  
[officetourisme.brienne@wanadoo.fr](mailto:officetourisme.brienne@wanadoo.fr)

## OFFICE DE TOURISME DU VAL D'ARMANCE

La Halle - Boulevard des grands fossés  
10130 ERVY-LE-CHATEL  
+33 (0)3 25 70 04 45  
[www.tourismevaldarmance.fr](http://www.tourismevaldarmance.fr)  
[ot.ervy.le.chatel@wanadoo.fr](mailto:ot.ervy.le.chatel@wanadoo.fr)

## OFFICE DE TOURISME DU GRAND TROYES

16, rue Aristide Briand  
10000 TROYES  
+33 (0)892 224 609  
[www.tourisme-troyes.com](http://www.tourisme-troyes.com)  
[contact@tourisme-troyes.com](mailto:contact@tourisme-troyes.com)

## OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE BAR-SUR-AUBE

4, Boulevard du 14 Juillet  
10200 BAR-SUR-AUBE  
+33 (0)3 25 27 24 25  
[www.tourisme.barsuraube.org](http://www.tourisme.barsuraube.org)  
[www.tourisme-cotedesbar.com](http://www.tourisme-cotedesbar.com)  
[officedetourisme@barsuraube.org](mailto:officedetourisme@barsuraube.org)

## OFFICE DE TOURISME D'ESSOYES ET DE SES ENVIRONS

9, place de la Mairie  
10360 ESSOYES  
+33 (0)3 25 29 21 27  
[www.ot-essoyes.fr](http://www.ot-essoyes.fr)  
[www.tourisme-cotedesbar.com](http://www.tourisme-cotedesbar.com)  
[otee10360@gmail.com](mailto:otee10360@gmail.com)

## OFFICE DE TOURISME DE MUSSY-SUR-SEINE

6, rue des Ursulines  
10250 MUSSY-SUR-SEINE  
+33 (0)3 25 38 42 08  
[www.ot-mussy.fr](http://www.ot-mussy.fr)  
[www.tourisme-cotedesbar.com](http://www.tourisme-cotedesbar.com)  
[ot.mussy@wanadoo.fr](mailto:ot.mussy@wanadoo.fr)

## OFFICE DE TOURISME DU NOGENTAIS ET DE LA VALLEE DE LA SEINE

53, rue des Fossés  
10400 NOGENT-SUR-SEINE  
+33 (0)3 25 39 42 07  
[www.tourisme-nogentais.fr](http://www.tourisme-nogentais.fr)  
[otnogentaisvalleedeseine@wanadoo.fr](mailto:otnogentaisvalleedeseine@wanadoo.fr)

## OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DES GRANDS LACS ET DE LA FORET D'ORIENT

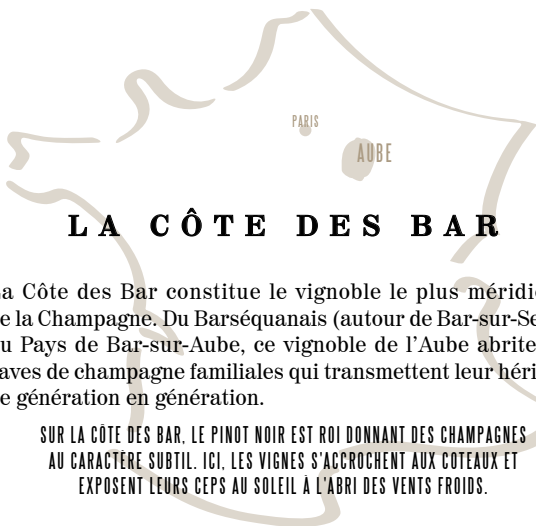
Maison du parc  
10220 PINEY  
+33 (0)3 25 43 38 88  
[www.lacs-champagne.fr](http://www.lacs-champagne.fr)  
[info@pnrfo.org](mailto:info@pnrfo.org)

## OFFICE DE TOURISME DU CHAOURCOIS

2, grande rue  
10210 CHAOURCE  
+33(0)3 25 40 97 22  
[www.tourisme-en-chaourcois.com](http://www.tourisme-en-chaourcois.com)  
[otchaourcee@gmail.com](mailto:otchaourcee@gmail.com)

## OFFICE DE TOURISME PAYS D'OTHE VALLEE DE LA VANNE

2, rue Foch  
10160 AIX-EN-OTHE  
+33(0)3 25 80 81 71  
[www.tourisme-paysdothe.fr](http://www.tourisme-paysdothe.fr)  
[ot.pays.othé@gmail.com](mailto:ot.pays.othé@gmail.com)



## LA CÔTE DES BAR

La Côte des Bar constitue le vignoble le plus méridional de la Champagne. Du Barséquanais (autour de Bar-sur-Seine) au Pays de Bar-sur-Aube, ce vignoble de l'Aube abrite des caves de champagne familiales qui transmettent leur héritage de génération en génération.

**SUR LA CÔTE DES BAR, LE PINOT NOIR EST ROI DONNANT DES CHAMPAGNES AU CARACTÈRE SUBLIL. ICI, LES VIGNES S'ACCROCHENT AUX COTEAUX ET EXPOSENT LEURS CEPS AU SOLEIL À L'ABRI DES VENTS FROIDS.**



**FLASHEZ ET RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS  
SUR LES CAVES DE LA ROUTE TOURISTIQUE DU CHAMPAGNE**

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](http://www.aube-champagne.com)



VENDANGES

CADOLES

CHARDONNAY

PINOT NOIR

PASSION DU TERROIR

CONVIVIALITE

DÉCOUVRIR  
L'ÉLABORATION  
DU CHAMPAGNE

PINOT MEUNIER

OBSERVER  
LES COTEAUX