

DE
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



•SAMENVATTING•

Hoofdartikel **03**

04 Geschiedenis

De kelders **06-49**

30 Ontwikkeling

Proeverij **31**

51 Agenda

Ontdekkingen **52**

53 Ervaringen

Erfgoed **56**

57 Lexicon

Bureaus voor toerisme van de Aube **59**



•HOOFDARTIKEL.

De Aube sprankelende regio vol sensaties

De Aube, in het zuiden van Champagne biedt een excellente uitstraling door de kwaliteit en internationale reputatie van de Champagne wijnen.

De Aube is een van de belangrijkste productiegebieden van champagne met de Côte des Bar en zijn 63 appellations. De wijngaard beslaat in de Aube bijna 8000 hectare en vertegenwoordigt een kwart van de champagne wijngaarden. Zodoende wordt een kwart van de 300 miljoen flessen, die elk jaar over de hele wereld verkocht worden, geproduceerd in de Aube.

Het zuidelijke deel van dit befaamde wijngebied produceert de Pinot Noir, die zeer begeerd wordt door de grote champagnehuizen. De Aube is op zich al een uitnodiging om meerdere zintuiglijke en culturele uitstapjes te maken. La Route Touristique du Champagne nodigt u uit voor vele verleidingen langs meer dan 220 kilometer. Hier biedt het panorama de verrukkelijke aanblik, de geuren brengen de ziel in vervoering, de zon wiegt de omliggende heuvels en de van sap doordrenkte druiven vertienvoudigen het verlangen naar lekkernijen. De regio, de Aube presenteert u haar 39 samenwerkende wijnkelders met

het label Vignobles & Découvertes, langs rijke landschappen op slechts 1,30 uur van Parijs. Het valt in de categorie "cultuurlandschappen", die zijn geregistreerd als de "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne" op de werelderfgoedlijst van UNESCO.

Kies het hele jaar door routes en feestelijke momenten om wijnmakers te ontmoeten in de kennis, die aan hen is overgedragen door hun voorouders en die u uitnodigen om het geheim van de bubbles te ondergaan.





•GESCHIEDENISE•

Champagne, uitzonderlijk unieke streek

Champagne, een unieke wijn, vertelt het verhaal van gepassioneerde mannen en vrouwen, die vastbesloten hebben om hun onnavolgbare brouwsel te verdedigen.

Vanaf de eerst^e eeuw na Christus tonen de Champagnewijngaarden, dat de hand van de mens met vastberadenheid te werk gaat.

De Aube is de ideale streek voor de ontwikkeling van de Pinot Noir, die al door de Romeinen geplant is. De cultuur van deze grote wijnstok is sterk verbonden met de geschiedenis van de prachtige cisterciënzer abdij van Clairvaux, die in 1115 door de jonge Bernard de Fontaine, abt van Clairvaux wer opgericht. Elk dorp behoedt angstvallig zijn variëteit, die aan de hand van mutaties een grote familie vormt. Bijna 80% van de wijngaarden van de Côte des Bar is beplant met Pinot Noir.

Het mousseren is als natuurlijk verschijnsel, dat al vanaf het begin is waargenomen, maar door de eeuwen heen nog te variabel was. Pas aan het eind van de XVII^e eeuw proberen wijnbouwers het te begrijpen. Om hun wijnen beter te bewaren en vervoeren, geven de Champagnemakers aan flessen de voorkeur boven vaten. De beroering opgesloten in flessen blijkt vervolgens in glazen...

Het talent van gepassioneerde en overtuigde mensen is nodig om dit verheven mousseren te beheersen. Aan het begin van de XX^e eeuw, heeft de champagne al de kracht van een mythe die de wijnbouwers besluiten te beschermen. Maar de Aube, voorouderlijk land van wijngaarden, is een tijd als verwaarloosbaar beschouwd. De wijnbouwers komen in opstand tegen een overheid, die hen de appellation weigert. De wet van 22 juli 1927 verstrekt hun officieel de precieuse Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) champagne.



Celles-sur-Ource - Buxeuil



Voorjaarswijnstok

CHAMPAGNE DOMAINE LA BORDERIE

BAR - SUR - SEINE

DE DOMAINE IS EEN RECENTE CREATIE EN GEEFT UITDRUKKING AAN VERSCHILLENDE TALENTEN, DIE VERZAMELD ZIJN IN DEZELFDE WIJNMAKERIJ WAT BETREFT TECHNOLOGIE, OM HET LICHT TE DOEN ZIEN AAN EEN SYMFONIE VAN MOUSSERENDE WIJNEN, DIE DOOR VERSCHILLENDE HANDEN ZIJN GEGAAN.

Een zeer eigentijds en luchtig gebouw leunt tegen de flank van een kimmeridgien heuvel, met goed geordende wijndruiven, van verschillende grootte, om een grote perceeldiversiteit te exploiteren: de Domaine la Borderie, een zorgvuldige creatie, die georkestreerd is door de familie Norman, is vooral een huis met een

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

menselijk gezicht. Het gevoel van gastvrijheid, dat sinds lang geïnitieerd wordt in grote gîtes - La Beuillotte en la Halte Saint-Bernard - in de onmiddellijke omgeving wordt alleen maar geëvenaard door de kunst van het met liefde cultiveren van de wijnstok sedert lange tijd door Odile et Jean-Louis, de ouders, bijgestaan door Marie en Simon, de kinderen. Samen vormen ze een speelse partituur, met al drie mooie wijnen op de plank.

OPMERKINGEN : *Workshops over stille wijnen, bij het eten passende wijn, excursies en accommodatie in twee Gîtes de France met het label Vignobles & Découvertes.*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

dagelijks op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €10

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Coteaux-champenois

+33 (0)9 67 45 17 73

WWW.CHAMPAGNE-DOMAINE-LA-BORDERIE.FR

CONTACT@CHAMPAGNELABORDERIE.FR

GESPROKEN TALEN



Engels



Spaans



CHAMPAGNE DEVAUX

BAR - SUR - SEINE

IN BAR-SUR-SEINE, VANGEN HET KASTEEL EN DE XVII^e EEUWSE EN ZIJN
DUIVENTIL DE BLIK VAN DE BEZOEKER. GEDOMPELD IN EEN WERELD
VAN CHARME EN GOURMANDISE.

Net aangekomen nodigen de glazen deuren van het Kasteel uit om binnen te gaan. Zoals het beeld van zijn champagne, toont de locatie zich authentiek en actueel. Lopend door het kasteel van het park tot de kas, is alles erop ingesteld om een educatieve ontdekking van de wereld van de champagne

“**CUVÉE D VAN DEVAUX. DIT IS EEN BRUT
ZONDER JAARTAL, BASISTERM
VOOR CHAMPAGNE. DEZE MAGNUM IS
GEWELDIG VERFIJND, EEN SLANKE, ZELFS
ELEGANTE WIJN, VRIJ, HARMONIEUS, MOOI ALS
EEN SUPERMODEL OP EEN CATWALK !**”

te bieden. Om ruimte te laten voor de magie van zinnen, laten de Devaux champagnes zich ontdekken gedurende verrassende proeverij workshops. Als een handtekening, bezitten de verschillende gamma's hun eigen identiteit, zoals de D Collectie waarvan flessen zijn te herkennen aan de "D" kalligrafie. Iedere champagne is uniek, samengesteld met precisie, of dat nu is in een ultra-moderne wijnmakerij of in een traditonele kelder met vaten.

OPMERKINGEN : *De workshop "invloed van de kleur" om de champagne Devaux op een originele en intuïtieve manier te proeven.*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van midden april tot eind
september: van maandag tot
zaterdag van 10.00 uur tot
18.00 uur van oktober tot
midden april: maandag tot
vrijdag van 10.00 uur tot 18.00
uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Rosé des Riceys
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 38 63 85

WWW.CHAMPAGNE-DEVAUX.FR
MANDOIR@CHAMPAGNE-DEVAUX.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

VILLE-SUR-ARCE

HIGH-TECH FACILITEITEN EN AUTHENTIEKE KELDERS, WAAR MEN MAATREGELEN NEEMT VOOR DE COMPLEXITEIT VAN DE CHAMPAGNE: ALLES KOMT SAMEN IN DIT HUIS OM KENNIS TE DELEN EN GROTE SENSATIES TE ERVAREN.

Een piekfijn kasteel in het dorp Chaceny, heeft zijn naam verleend aan de Chassenay d'Arce coöperatie, die heerst over de meanders van een zachte vallei met de bedoeling volle adellijke wijnen te produceren. Maar

“EEN WIJNMAKERSHUIS”: DE HANDTEKENING VAN CHASSENAY D'ARCE NU VERANKERD IN DE GEESTEN VAN IEDEREEN.

absoluut zonder iets feodaals in de aanpak of de houding noch in het raamwerk. Onstaan in 1956 door de wil van enkele grondbezitters van grond met een lastig rotsachtige accent om elkaar te ondersteunen in het overbruggen van moeilijke tijden, ademt het huis ademt het ware en geeft een ereplaats aan de expressie van de natuur in de flûte. Het respect voor de waarden belichaamd door de pioniers leeft voort door nieuwe generaties. 130 families zijn verenigd door een gemeenschappelijk doel om dezelfde ambitie, namelijk die van de kwaliteit te delen.

OPMERKINGEN : Een bezoekruimte "Geheimen van wijnbouwers", van wijnstok tot champagne.



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van dinsdag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en van
14.00 uur tot 17.30 uur.

zaterdag (van half maart tot
eind december) van 10.00 uur
tot 12.00 uur en van 14.00 uur
tot 18.00 uur.

3 rondleiding met gids elke
zaterdag: 10.00 uur – 14.00 uur
– 16.00 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+ 33 (0)3 25 38 34 75

WWW.CHASSENAY.COM

CHAMPAGNE@CHASSENAY.COM

GESPROKEN TALEN



Engels



Duits



Spaans



CHAMPAGNE RÉMY MASSIN & FILS

VILLE-SUR-ARCE

IN DE FAMILIE MASSIN IS CHAMPAGNE EEN PASSIE, DIE AL VIJF GENERATIES WORDT DOORGEGEVEN.

In de wijnmakerij, besteden Sylvère en zijn zoon Cédric veel aandacht aan hun assemblages. In de gezellige salon, verwelkomt Carole de bezoekers "alsof ze thuiskomen" in een ontspannen sfeer. Wat een genot om tijd door te brengen in comfortabele fauteuils rond bruisende uitwisselingen! Het bezoek kan voortgezet worden

“DE GASTVROUW, CAROLE, BESCHILDEERT EN VERSIERT HANDMATIG DE FLESSEN OM CHAMPAGNE EN BIJZONDERHEID MET ELKAAR TE VERBINDEN.”

met een wandeling in de wijngaarden; vanaf de bovenste hellingen van Ville-sur-Arce, deelt de familie Massin zijn expertise en beschrijft het wijngaardlandschap dat zich eindeloos uitstrekt. In de loop der seizoenen, onthullen knoppen, kale wijnstokken of bladeren van rode wijnstokken hun geheimen. Bezorgd over zijn ecosysteem, cultiveert dit huis al zijn wijngaarden zonder bestrijdingsmiddelen en heeft het van het ministerie van Landbouw de Certificering Haute Valeur Environnementale.

OPMERKINGEN: Gezellige picknick in de wijngaarden waarbij gerechten en champagnes worden gecombineerd.



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag
van 9.00 uur tot 18.00 uur
rondleiding met gids 15.00 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 38 74 09

WWW.CHAMPAGNE-MASSIN.COM

CONTACT@CHAMPAGNE-MASSIN.COM

GESPROKEN TALEN

 Engels

 Duits



CHAMPAGNE RENÉ JOLLY LANDREVILLE

PIERRE-ERIC JOLLY WERKT AAN EEN BEELDVORMING TUSSEN MODERNE ONTWIKKELINGEN EN TRADITIE.

Om het domein binnent te treden, moet u eerst door de poort van de XVIII eeuw gaan. Pierre-Eric heeft voor kwaliteit gekozen door een beperkt aantal flessen te produceren. Tijdens de oogst worden de beste druiven met de hand geoogst en gekneusd met behulp van een Coquard pers met afgeschuind plateau, een unieke faciliteit in de Côte des Bar. Meerdere

“EEN ENTREE EN XVIII^E EEUWSE KELDERS
VOOR EEN CHAMPAGNE, DIE IN HARMONIE
MET DE TIJD IS VERANKERD.”

keren per jaar kunnen bezoekers aanwezig zijn bij het proces van ontgisting, die nog volledig a la volee gebeurt, de handeling is nauwkeurig en wordt scherp in de gaten gehouden. Pierre-Eric blijft geheel met behoud van de traditionele familie kennis, voortdurend op zoek naar innovatie om kwaliteits-champagnes te bieden en is absoluut op de toekomst gericht.

OPMERKINGEN : *Neem om
aanwezig te zijn bij de
handmatige ontgisting contact
op met het domein om de
data te horen.*



ADRES

Champagne René Jolly
10, rue de la Gare
10110 LANDREVILLE

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 17.00 uur zaterdag
van 10.00 uur tot 16.00 uur.

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 38 50 91
WWW.JOLLYCHAMP.COM
CONTACT@JOLLYCHAMP.COM

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE DEMILLY DE BAERE

BLIGNY

BEGRENSD DOOR DE RIVIER LANDION, DEMONSTREERT HET U-VORMIGE EIGENDOM VAN DE FAMILIE DEMILLY BAERE ZIJN IN HISTORIE GEWIEGDE AANWEZIGHEID.

Op de ruïnes van het oude kasteel van Jean Baron Bligny, verheft zich het herenhuis van de familie Demilly Baere. Gérard en Françoise, liefhebbers van steen, hebben gewelven geconstrueerd volgens de traditie van de cisterciënzer architectuur, trouw aan de geest van Bernardus van Clairvaux, die er 900 jaar

“CHAMPAGNES BEWERKT VOLGENS
NATUURLIJKE METHODEN OM EEN BREED
SCALA VAN GEUREN TE BEHOUDEN.”

geleden niet ver hier vandaan zijn abdij stichtte. Met zijn kleurrijke karakter en grappen, realiseerde Gerard hier zijn kinderdroom: wijnmaker worden. In 1978 zet hij zijn merk neer en ontwikkelt hij sindsdien zijn activiteiten, passie, respect voor de wijngaarden en de authenticiteit van het product. Hun zoon, Vincent is het familieteam komen versterken na zich de wapens aangegord te hebben als oenoloog over de hele wereld in wijngaarden in Frankrijk, Californië en Australië.

OPMERKINGEN: Zoals het beeld van zijn champagne, toont de locatie zich authentiek en actueel.



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag,
behalve donderdag van 14.00
uur tot 18.00 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 27 44 81

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

GESPROKEN TALEN

 Engels

 Duits



CHAMPAGNE DRAPPIER URVILLE

AAN HET BEGIN VAN DE XXE EEUW, HEEFT DE CHAMPAGNE AL DE KRACHT VAN EEN MYTHE DIE DE WIJNBOUWERS BESLUITEN TE BESCHERMEN.

Een duik in de wereld van de Drappier champagne, is de hele geschiedenis van de Côte des Bar herbezoeken. Michel Drappier houdt zijn publiek urenlang in de ban. Als sterke verdediger van zijn streek, cultiveert deze wijnmakerszoon zijn nalatenschap door de vergeten variëteiten van Champagne weer

“IN DE ZORG OM HET MILIEU TE BESCHERMEN, WORDT EEN DEEL VAN HET DOMEIN OMGESCHAKELD NAAR BIOLOGISCHE LANDBOUW.”

naar de huidige smaak in te zetten. Naast de traditionele Pinot Noir en Chardonnay, hervinden de Arbanne, de kleine Meslier, de Fromenteau of nog werkelijke witte noghun adel. Een andere bijzonderheid is dat de Drappier Champagne de delicate praktijk van de grote flessen uitoefent. Afgezien van de Magnum en Jeroboam, worden de nagisting, remuage en ontgisting ook gerealiseerd in onconventionele flessen: de Primate en Melchizedek.

OPMERKINGEN : *Magnum = 2 flessen, Jeroboam = 4 flessen, Primate = 36 flessen, Melchizedek = 40 flessen.*



ADRES

Champagne Drappier
Rue des Vignes
10200 URVILLE

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag van
8.00 uur tot 12.00 uur en van
14.00 uur tot 18.00 uur.

TARIEF

Bezoek en proeverij: €8

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 27 40 15
WWW.CHAMPAGNE-DRAPPIER.COM
INFO@CHAMPAGNE-DRAPPIER.COM

GESPROKEN TALEN



Engels



Duits



Spaans



CHAMPAGNE NICOLO ET PARADIS

ARSONVAL

EEN NAPOLEONTISCH GEBOUW VOOR EEN SPRANKELENDE ONTVANGST.

Niet ver van de meren van het Forêt d'Orient, leeft de familie Nicolo Paradis in een herenhuis vol geschiedenis. Gebouwd in de XIX^e eeuw door generaal Vouillemont, generaal van Napoleon en baron van het Rijk, ging het huis vervolgens over in de handen van

“DE CHAMPAGNE NICOLO ET PARADIS
LIGT IDEEAAL TUSSEN MEREN,
BOSSEN EN WIJNGAARDEN.”

de bisschop van Langres. Tegenwoordig hebben David en Agnes het volledig gerenoveerd om hun gasten, die popelen om meer te leren over de productie van champagne te verwelkomen. De kinderen zijn ook van harte welkom voor een bezoek met het gezin, door een speeltuin die voor hun is aangelegd. Met 17 hectare wijngaarden gelegen rond Colombé-le-Sec, produceert het landgoed 100.000 flessen per jaar.

OPMERKINGEN : *Attractiepark
Nigoland in de buurt.*

.....

.....

.....

.....

.....



ADRES

Champagne Nicolo et Paradis
6, rue du Désert
10200 ARSONVAL

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 17.00 uur zaterdag
op afspraak.

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 27 30 57
WWW.CHAMPAGNE-NICOLO-PARADIS.FR
CHAMPAGNE.NP@GMAIL.COM

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE ALBERT BEERENS ARRENTIÈRES

ALS VOLGELING VAN DE RATIONELE WIJNBOW, VOERT HET HUIS ARRENTIÈRES HET LABEL TERRA VITIS®, IS DE INZET VAN ZIJN TOEWIJDING IN DE PRODUCTIE VAN CHAMPAGNES GERICHT OP ZOWEL GOED ALS GEZOND.

Wanneer men gezegend is met de erfenis een wijngaard van meer dan 7 ha gevormd sinds 1862 door generaties van ouders en voorouders met liefde voor de grond, verwent men deze om hem door te geven

“WIJNBOWERIJ GOLD CARD
MEDAILLEWINNAAR VAN HET CONCOURS
MONDIAL DES FÉMINALISE 2015”

aan volgende generaties in de zuiverste respect voor de natuur. Deze genereuze spirit bezielt Anne-Laure Beerens. Sinds 2003 staat zij aan het hoofd van een gezellige huis, gelegen aan de voet van de heuvels van Arrentières. Samen met Olivier Desfossé, keldermeester en de wijngaard manager, ontwikkelen ze cuvées vol ronding en fruitig, voortgekomen uit harmonieuze assemblages van pinot noir, meunier, chardonnay maar pinot blanc. De kunst van het ten volle benutten van van bloeiende rassen.

OPMERKINGEN : *Geheel nieuw receptielocatie en persing in de wijngaarden, openlucht receptie campers.*



ADRES

Champagne Beerens
37, rue Blanche
10200 ARRENTIÈRES

OPENINGSTIJDEN

maandag, dinsdag, donderdag
en vrijdag van 10.00 uur tot
17.00 uur

zaterdagmiddag van 15.00
uur tot 18.00 uur, van
april tot oktober andere
bezoekmogelijkheden op
afpraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: vanaf €6

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 27 11 88

WWW.CHAMPAGNEBEERENS.COM

CONTACT@CHAMPAGNEBEERENS.COM

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE BOULACHIN CHAPUT ARRENTIERES

8STE GENERATIE VAN WIJNBOUWERS VOOR EEN DRUIVENCULTUUR.

Dankzij Emmanuel in de wijngaard en Geoffrey in de kelder, houden de twee broers, die nu de teugels van het landgoed in handen hebben, de traditie van de champagne Boulachin-Chaput in stand. Lopend door de familie stamboom, verschijnt de naam van hun voorouders voor het eerst in 1799 met Joseph Boulachin, die de exploitatie van de wijnstok

“CUVÉE DAME NOIRE WIJNOOGST
2009 : DEZE 100% PINOT NOIR PAST
PERFECT BIJ EEN KIPPENBORST MET
MORIELJES OF GEBAKKEN FOIE GRAS.”

lanceert. Wat betreft de Chaput, vestigden ze zich in Arrentières vanaf 1862. Als erfgenamen van deze lange rij en zich bekommerend om de geest van het huis te behouden, zetten de broers zich in, sedert een teintal jaren, voor een duurzame wijnbouw en ze ontvingen de Terra Vitis® certificering in 2014. Met de flûte in het proeflokaal met steenwerk voor de gasten of operatief met champagnes in de receptieruimte boven de kelders, zijn de rondleidingen aangepast aan alle doelgroepen.

OPMERKINGEN : *Van de wijnstok tot de flûte, ontdekt men alle stadia van de productie van champagne.*

.....

.....



ADRES

Champagne Chaput
21, rue Michelot
10200 ARRENTIERES

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag
van 9.00 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 18.00 uur
rondleiding met gids om 10.00
uur en 16.00 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 27 27 13

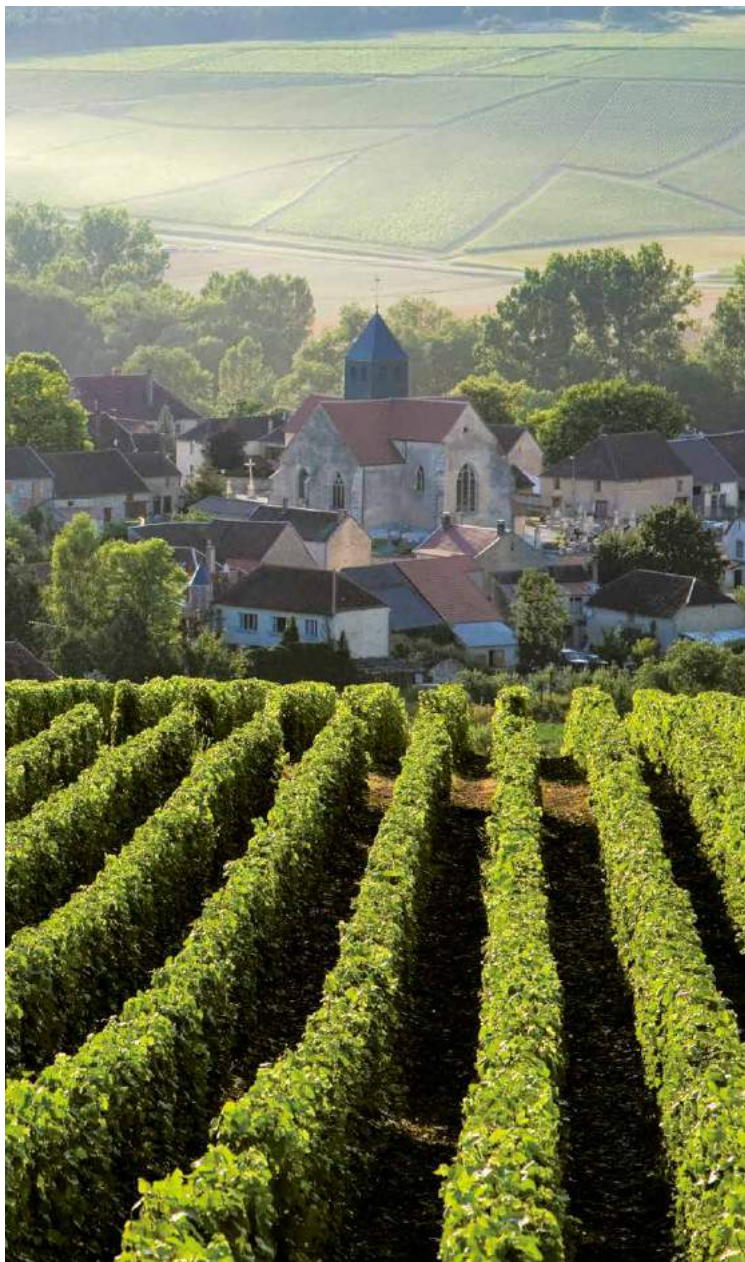
WWW.CHAMPAGNEBOULACHINCHAPUT.FR
CONTACT@CHAMPAGNEBOULACHINCHAPUT.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels

 Italiaans





Wijnstok in de zomer

CHAMPAGNE BERNARD ROBERT VOIGNY

EEN WIJNGAARD VAN 30 HECTARE EN KELDERGEWELVEN, DIE STEEN VOOR STEEN ZIJN OPGEBOUWD: DE SAGE VAN DE CHAMPAGNE ROBERT BERNARD IS DIE VAN EEN FAMILIE, DIE DE TIJD NAM OM ZIJN PROJECTEN TE LATEN RIJPEN. NET ALS ZIJN WIJNEN!

Om deel te hebben aan de geschiedenis van de Champagne en te participeren in de ontwikkeling van de Côte des Bar, heeft men geduld, geloof en inspanning moeten opbrengen. Meer dan 70 jaar hebben de Robert familie de kans gegeven om een erkende merk op te bouwen en cuvées te ontwikkelen, die gewaardeerd worden door altijd rekening houdend met de

“CUVÉE LA RÉVOLTE DES VIGNERONS, 100% PINOT NOIR, IN BEPERKTE OPLAGE (2016)”

fundamentele waarden. Sinds 1945, heeft Bernard Robert verklaard, dat de champagne "een gewenst product, een uitzonderlijk product" zou moeten blijven. Voor hem en zijn nakomelingen, is het nooit een kwestie geweest de wijn der koningen te bagatelliseren, maar om deze te sublimeren, door de beste druiven te selecteren, die voortaan geoogst worden door zeven gemeenschappen in het zuiden van Champagne.

OPMERKINGEN: *Ontvangstruimte voor stacaravans aan de voet van een perceel van wijnstakken.*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 18.00 uur
zaterdag op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €4

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 27 11 53

WWW.CHAMPAGNEBERNARDROBERT.COM

CONTACT@CHAMPAGNEBERNARDROBERT.COM

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE ROBERT CUDEL & FILS

COLOMBE-LA-FOSSE

EEN GEMEENSCHAPPELIJKE ENERGIE VOOR EEN DOMEIN, DAT DE KLANT EN DE BEZOEKER IN HET MIDDELPUNT VAN ZIJN FILOSOFIE ZET.

Vriendelijkheid en goede ontvangst, dat zijn de sleutelwoorden van de Champagne Robert Cudel & Fils. Bij aankomst wordt de bezoeker eerst veroverd door de bloemrijke voorzijde van het huis. Daarna roept het interieur met grote ramen op om de tijd te nemen in dit vriendelijke locatie, waar de gesprekken rond een flûte worden geleid door een cadans van

“U KOMT TERUG VOOR DE SYMPATHIEKE EIGENAARD EN DE BIJZONDERE CHAMPAGNE”, DAT IS HET LEITMOTIEF VAN HET HUIS.”

anekdotes. De inrichting en de details zijn verzorgd, op elke plank staan curiosa en designer objecten, die gekocht kunnen worden. Altijd constant strevend naar innovatie, investeerde het domein als eerste van de Côte des Bar in een biologisch station voor afvalwaterbehandeling en laat hiermee een commerciële dynamiek zien, die het mogelijk maakt om zijn hele productie direct op het domein voor de verkoop aan te bieden.

OPMERKINGEN : *Een bezoek onder het teken van een goed humeur met altijd iets te knabbelen.*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag
van 9.00 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 19.00 uur
zondagmorgen van 10.00 uur
en 12.00 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 27 24 51

WWW.CHAMPAGNE-CUDEL.FR

CONTACT@CHAMPAGNE-CUDEL.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE CHRISTOPHE COLOMBE-LE-SEC

C VOOR CHAMPAGNE, CHRISTOPHE OF OOK WEL COLOMBÉ-LE-SEC.

Net als een hoefijzer aangebracht op elke wijn, lijkt de "C" lijkt geluk te brengen voor Christophe Nicolo de eigenaar. Deze levensvreugde wil hij doorgeven aan al zijn gasten, een warm welkom en vriendelijke proeverij snelt hen vooruit. Christophe is als

“PUR’, EEN WITTE CUVÉE,
NETJES GEPRESENTEERD EN MET
ELEGANTE, FIJNE BUBBLES.”

inwoner van het dorp waar hij zijn champagne ontwikkelt, een fervent verdediger van zijn streek en zijn tradities. Bij binnenkomst in het domein, trekt een bloemrijke, oude stenen cadole, een voormalige schuilplaats in steen van wijnbouwers, omringd door wijnstokken, het oog van de bezoeker als een introductie tot de Champagne wijnwereld.

OPMERKINGEN : *Begeleide wandeling in de wijngaarden.*

.....

.....

.....

.....

.....



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 18.00 uur
zaterdag op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 27 18 38

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

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE MONIAL

COLOMBE-LE-SEC

DE CISTERCIËNZER KELDER WAAR WE DE KOSTBARE FLESSEN EN HOUTEN REKKEN ONTDEKKEN, DIE NOG STEEDS WORDEN GEBRUIKT VOOR DE HANDMATIGE REMUAGE VAN DE CHAMPAGNE.

Zoals de naam al doet vermoeden is de Champagne Monial nauw verbonden met de geschiedenis, die sterk verbonden is met de monastieke activiteit die ontwikkeld in de twaalfde eeuw rond de Abdij van Clairvaux. Als een echte reis terug in de tijd, brengt een bezoek aan het domein de liefhebbers van champagne

“DE KELDER UIT DE XII^E EEUW
IS ALS HISTORISCH MONUMENT
GEKLASSIFICEERD SINDS 1919,”

terug in de tijd van de cisterciënzers. De Cellier aux Moines ontvangt eerst de lekenmonniken, die de eerste mousserende wijnen van de Côte des Bar bigenaamd "Meneertje Plof", omdat hij zo grillig en explosief was. Tegenwoordig is deze historische plek is de thuisbasis van de "koning van de wijnen". Agnes, Alice en Marina Calon begeleiden de nieuwsgierigen door deze vreemde Middeleeuwse kelder, waarin de flessen rusten naar de kapel met het majestueuze glas-in-lood raam.

OPMERKINGEN : Gite 3 epis. voor
4 personen in het hart van de
wijngaard gelegen, in de oude
baerderij.



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

alle dagen in april, mei, juni,
sept, okt van 14.00 uur tot
18.00 uur juli en aug van 10.00
uur tot 18.00 uur het hele jaar
op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: Gratis
Vanaf 10 personen boeken en
betalen (raadpleeg ons)

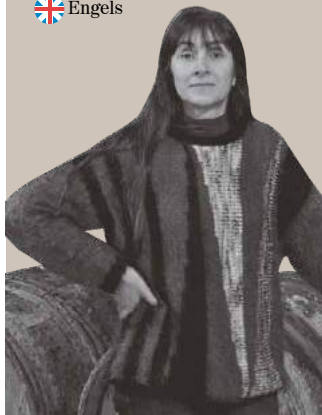
WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Coteaux-champenois

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

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE CHARLES CLÉMENT

COLOMBE-LE-SEC

IN DE ZESTIG JAAR VAN HET BESTAAN, HEBBEN DE PIONIERS VAN DE WIJNMAKERIJ EN HUN NAKOMELINGEN ONOPHOUELIJK HET LAND GECULTIVEERD (18 HECTARE TOT BIJNA 150!) EN DE PRODUCTIE INSTALLATIES GEMODERNISEERD.

Een champagne met een grote C! Een "C" bovendien als een sieraad gevat in een vrolijk fel aureool op de nieuwe aankleding van de flessen: het merk Charles Clément ontstaan in Colombé-le-Sec, een dorp, dat ook wel Colombé-le-Cellier werd genoemd in het verleden vanwege de aanwezigheid van de cisterciënzer dépendances, toen een sympathieke knipoog naar zijn eerste naam, de gouden Cirkel. De

“ONTDEK TER PLAATSE DE CUVÉES
EN DIVERSE DOOR HET HUIS
VOORGESTELDE SPECIALITEITEN”

coöperatie werd mede-opgericht in 1956 door Gilbert Boulachin, Charles Clément en een twintigtal solidaire wijnbouwers, gevestigd in de 5 dorpen in de omgeving van Bar-sur-Aube.

OPMERKINGEN: *Ter plaatse de verschillende wijnen en diverse specialiteiten van het huis ontdekken.*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag
van 9.00 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 18.00 uur
tevens rondleiding op dinsdag
tot vrijdag om 15.30 uur,
zaterdag op afspraak, elke
zondagmiddag open in juli en
augustus

TARIEF

Bezoek en proeverij: €4

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 92 50 71

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

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE DE BARFONTARC BAROUILLE

EEN CHAMPAGNE HUIS MET VELE FACETTEN WAT BETREFT DE KARAKTEREKEN, DIE ZIJ TOT LEVEN BRENGEN.

De Champagne De Barfontarc is, met de moderne receptie met grote ramen, de geavanceerde wijnmakerij uitrusting, een dynamisch samenwerkingsverband en biedt een hoogwaardige champagne en diverse toeristische wijnactiviteiten. Zijn naam is als

“EEN CHAMPAGNE KELDER ONTSTAAN UIT DE PASSIE VAN DE WIJNMAKERS EN EEUWIGE VERLANGEN OM TE INNOVEREN.”

resultaat van een samenwerking tussen de leden, bedoeld om te verenigen, om drie dorpen waar de druiven vandaan komen, te verbinden: Baroville, Fontaine en Arconville. Men ontdekt de Champagne De Barfontarc door begeleide wandeling door de wijngaarden, een picknick met uitzicht op de heuvels of op workshops met aperatief en champagne thema's.

OPMERKINGEN : Goutte d'Or, gite rural (jachthuis) 3 epis van het domein om volledig in de wijnwereld op te gaan.



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag
van 9.00 uur tot 12.00 uur
en van 13.30 uur tot 17.30
uur zaterdag van april tot
december zondag op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: vanaf €5

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 27 07 09

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

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE R. DUMONT & FILS

CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE

TINA, BERNARD EN PIERRE, DE DRIE VAKMENSEN VAN DIT PRACHTIGE FAMILIEHUIS.

Als Récoltant-Manipulant in Champignol-Lez-Mondeville, het belangrijkste dorp van het departement de Aube met een gerenommeerde streek, ontwikkelt de familie Dumont champagnes met een excellente diversiteit. Tina Dumont is altijd bereid om zijn passie te delen en leidt de liefhebbers door de stappen van het maken van champagne tot de proeverij. De

“EEN ONVERGETELIJKE TIJD, WAARIN DE CHAMPAGNE EN ZIJN FEESTELIJKE KARAKTER GEHEEL TOT ZIJN RECHT KOMT.”

minuten vliegen met dezelfde snelheid voorbij als springerige bubbels spetteren in de flûtes van de gasten. Gemotiveerd tot een kwaliteitsaanpak, zet het domein zich in voor duurzame wijnbouw en is Terra Vitis® gecertificeerd. Menselijke betrokkenheid en respect voor de natuur staan centraal in de filosofie van het huis.

OPMERKINGEN: Een dag met druivenplukkers, golf en champagne of ongebruikelijke proeverij in de wijngaarden.



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van 9.00 uur tot 12.30 uur en van 13.30 uur tot 18.00 uur
zaterdag op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: vanaf €7.50

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 27 45 95

WWW.CHAMPAGNEDUMONT.FR

RDUMONTETFILS@WANADOO.FR

GESPROKEN TALEN



Engels



Spaans



Portugees



CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT

NOE - LES - MALLETS

DE VROUWEN GEVEN AL GENERATIES LANG VORM AAN DE WERELD VAN DE CHAMPAGNE.

Toen de familie Joly in 1973 besloot zijn eigen champagnekelder te creëren, vernoemden ze deze geheel natuurlijk naar het voorbeeld van hun grootmoeder Ernestine Doussot. Tegenwoordig zet Stéphane de familietraditie voort met zijn zus Sylvie, bezighoudt met de ontvangsten, omdat het belangrijkste in de

“**CUVÉE ERNESTINE WIJNOOGST 1995
BRUT CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT
SCHEPPER VAN HET MOUSSEREN,**”

champagne het delen is. Rond een oude pers omgetoverd tot een imposante proeverij tafel of tijdens een picknick op het plateau de Blu om van een adembenemend uitzicht op de heuvels te genieten van passen de gezellige momenten met de Champagne Veuve Doussot bij elk seizoen.

OPMERKINGEN : *Charmante Gite
"Chez L" 4 epis aangeboden
door de familie Joly.*

.....

.....

.....

.....



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 17.00 uur
zaterdag van 10.00 uur tot
12.30 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 60 61

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

GESPROKEN TALEN

 Engels

 Spaans



CHAMPAGNE CRISTIAN SENEZ FONTETTE

GEAVANCEERDE UITRUSTING VAN DE TECHNOLOGIE VOOR EEN HUIS, DAT TROTS IS OP HAAR ERFGOED.

Veertig jaar geleden begon Cristian Senez als land arbeider en onstond de droom van het starten van een eigen onderneming. Met zijn ervaring in de wijngaarden en in de wijnmakerij, draagt hij tegenwoordig de fakkel over aan de tweede generatie met een bloeiende domein onder handen. Angélique

“EEN ENGEL ZEI "MAAK HET UZELF GEMAKKELIJK, DRINK SENEZ”,

en Frédéric zetten alles in het werk om een kwaliteits-champagne te produceren, zijn altijd op zoek naar innovatieve cuvées en delen hun passie met de bezoekers en met hun kinderen. De "cuvée van de meisjes", is gouden nectar met 100% fijne girly bubbels en onderscheidt zich door zijn exclusief door de drie vrouwen het huis gemaakt te zijn.

OPMERKINGEN: *Cuvée "Renoir" in verband met het schilderij van "Danse avec la ville"*



ADRES

Champagne Cristian Senez
6, Grande Rue
10360 FONTETTE

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
8.00 uur tot 12.00 uur en
van 13.30 uur tot 18.00 uur
zaterdag van 9.00 uur tot 12.00
uur en van 14.00 uur tot 18.00
uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: Gratis
Voor groepen: €2

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 60 62

WWW.CHAMPAGNE-SENEZ.COM

CONTACT@CHAMPAGNE-SENEZ.COM

GESPROKEN TALEN

 Engels

 Duits



CHAMPAGNE CHARLES COLLIN

FONTETTE · ESSOYES

OPGERICHT IN 1952 IS CHARLES COLLIN, NAAR DE NAAM VAN ZIJN STICHTER EEN VAN DE GROOTSTE COÖPERATIES VAN DE CÔTE DES BAR. DE GROEP HERGROEPEERT ZICH ROND DE 150 WIJNBOUWERS OP MEER DAN 330 HECTAREN.

Gabrielle, als eerbetoon aan een van de muzen, die de eerbiedwaardige impressionistische schilder Renoir hebben geïnspireerd ; "Olympe" ter nagedachtenis aan deze briljante soldaat en zakenman, die in Essoyes de voetafdruk van de ongelooflijke familie Heriot heeft achtergelaten : de meest recente cuvées, onthuld door de coöperatie

“HET MOTTO VAN DE OPRICHTER, NOGSTEEDS EN OPNIEUW AAN DEORDE VAN DE DAG: "HET BESTE VAN MODERNE TIJD VOOR HET BESTE VAN DE TRADITIE”

Fontette bieden eerbetoon aan lokale kleurrijke personages. Ze vormen een mousserende schakel tussen het verleden en het heden! Met dezelfde zorg, die het huis besteed aan de druiven in de wijngaarden en de gistende sappen in de vaten, richt zij zich op de gehele rijping van de wijn. Een totale procesbeheersing over de activiteiten vanaf de pluk van de druiven met de hand tot het vertrek van de flessen naar de kelder van de klant.

OPMERKINGEN : *De boutique "La Belle Gabrielle", ontvangt op twee stappen afstand van het Centre d'interpretation Du Côte des Renoir in Essoyes zijn bezoekers.*



ADDRESSES

Champagne Charles Collin
27, rue des Pressoirs
10360 FONTETTE

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

OPENINGSTIJDEN

Fontette: van maandag tot vrijdag van 9.00 uur tot 12.00 uur en van 14.00 uur tot 17.30 uur
Essoyes: van maandag tot zaterdag van 9.30 uur tot 13.00 uur en van 14.00 uur tot 17.30 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5 (retour als champagne wordt gekocht)

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3.25.38.31.00

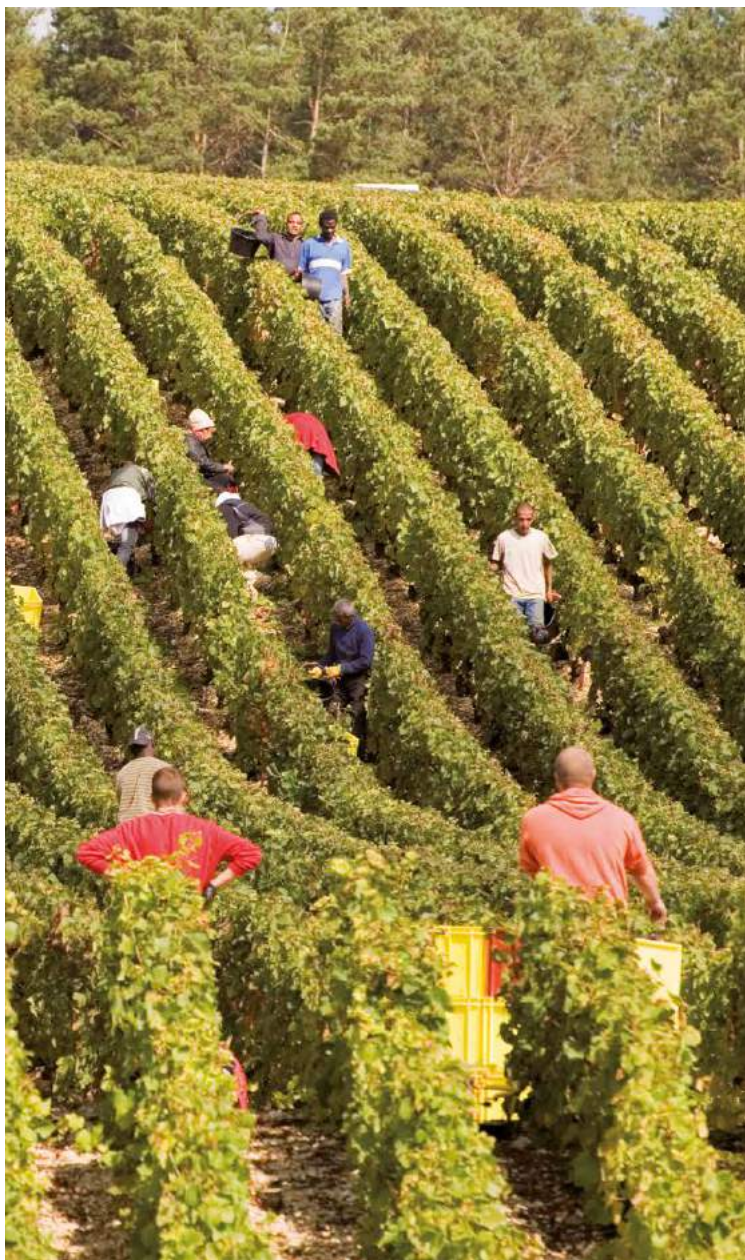
WWW.CHAMPAGNE-CHARLES-COLLIN.COM

INFO@CHAMPAGNE-CHARLES-COLLIN.COM

GESPROKEN TALEN

 Engels





Herstintin

CHAMPAGNE RICHARDOT

LOCHES - SUR - OURCE

IN HET HART VAN DE VALLEI VAN DE OURCE, DE ELEGANTE EN VERFIJNDE
CHAMPAGNE RICHARDOT.

Gerund door een familie trio, weerspiegelt het Champagne huis vooral de persoonlijkheid van twee vrouwen, Isabelle en Cécile, en een man, Jean-Paul. Iedereen drukt er zijn eigen stempel op: Jean-Paul staat garant voor de kwaliteit van de productie en is een sterk voorstander van verantwoorde en rationele wijnbouw. Isabelle en Cécile drukken hun vrouwelijkheid met een finishing touch op de

“UNIEKE SFEER VOOR PROEVERIJEN
DOOR DE DE SEIZOENEN HEEN,”

flessen. Gedurende de wintermaanden is er niets heerlijkers dan de proeverij van een flûte bij de open haard in de ruime ontvangstsalon met rustieke en tegelijkertijd moderne charmes. Prachtige sculpturen sieren de ruimte als de oude instrumenten, die worden tentoongesteld in de prachtige kelders van de veroudering. Alles staat garant voor een vriendelijk en gezellig bezoek.

OPMERKINGEN : *Rond het gebied, vele wandelingen in de voetsporen van de schilder Renoir.*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 18.00 uur
weekend op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: Gratis
Neem voor groepen contact met
ons op

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 29 71 20

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

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE COTTET-DUBREUIL COURTERON

EEN VROUWELIJK OPVOLGINGSLIJN.

Door de liefde van zijn vrouw Claudie, resultaat van een lange lijn van wijnmakerij en grond, besloot Alain om zich te vestigen en zijn eigen onderneming te beginnen. De zaak is een succes en bestaat al bijna 30 jaar. De familie laat het prestigieuze erfgoed van de voorouders

“A REFLECTION OF THE FAMILY HARMONY, "THE CUVÉE CLAIR DE SIÈCLE VINTAGE" WAS IMAGINED BY CLAIRE, WHO PARTNERED WITH HER BROTHER JEAN-PIERRE, A SILVERSMITH BY PROFESSION, FOR THE AESTHETIC ASPECTS,”

herleven om een authentieke champagne te creëren. Tegenwoordig hebben Alain en Claudie de fakkel doorgegeven aan hun dochter Claire, die dit domein in een respectvolle, moderne ontwikkeling van tradities wil verankeren. De vrouwelijke touch vindt men in de nieuwe cuvées, maar ook in het concept van plekken, die met een architect overdacht zijn. Dit mooie intieme Huis bezorgt de bezoeker, na een bezoek aan de oude kelders, een warm moment van proeverij.

OPMERKINGEN : *Rondwandeling langs de oude stenen cadoles.*

.....

.....

.....

.....

.....



ADRES

Champagne Cotte-Dubreuil
49, Grande Rue
10250 COURTERON

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 18.00 uur
weekend op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €3

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 38 23 24

WWW.COTTET-DUBREUIL.COM
COTTETDUBREUIL@WANADOO.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels





•ONTWIKKELING.

Geduldige ontwikkeling van de champagne

De wijnbouwers van Aube ontwikkelen en verkopen hun eigen typische champagnes, die hun persoonlijkheid uitdrukken en de streek weerspiegelen.

De persing

Na het plukken, wordt de druif geleidelijk in trossen geperst, om verkleuring van het sap te voorkomen.

De bezinking

Na 12 tot 24 uur na decanteren worden de heldere sappen worden onttrokken en overgeheveld naar het gistvat.

De eerste gisting of alcoholische fermentatie

Gedurende een week, wordt de most (sap) omgezet in wijn, daarna meerdere malen overhevelingen tot het volledig helder is.

De malolactische fermentatie

Dit duurt zo nodig 4-6 weken en vermindert de zuurgraad van de wijn. Overgeheveld en gezuiverd worden de "stille wijnen" bevrijd van bijzondere onzuiverheden.

De assemblage

Deze stap benadrukt het evenwichtige en harmonieuze huwelijk tussen "stille wijnen" van rauwe, druivensoorten en verschillende jaren.

De liqueur de tirage en de moussevorming (de tweede gisting)

Gestabiliseerd door kou en gefilterd,

worden de wijnen gebotteld (niet vóór 1 januari volgend op de oogst). Een toegevoegde liqueur de tirage (zoete wijnen) met zuurdesem (gisten) zal, gedurende 6 tot 8 weken, fijne bubbels laten ontstaan. Afgesloten door een inox dop, wordt de fles te ruste gelegd in de kelder op houten rekken, wat het gisten bevordert.

Een lange rustperiode

De regelgeving legt een minimum verblijf van 15 maanden in de kelder op, waarvan 12 maanden op droesem voor wijnen zonder wijnjaar en 3 jaar voor wijnen met wijnjaar.

De remuage en de ontgisting

Om het bezinksel te verwijderen, draait men 3 tot 5 weken de flessen een kwartslag. Vervolgens, verwijdert de ontgisting de verzamelde droesem in de hals van de fles.

De dosage

Het suikeraandeel van de dosageliqueur bepaalt of het type wijn (brut, sec, demi-sec...). De fles krijgt zijn stevig kurk, vastgehouden door het ijzeren kapje.

De aankleding

Een dop en een label, soms een halslabel zijn aangebracht op de fles en eveneens vaak een tegenetiket.

.PROEVERIJ.

Tijdens de proeverij worden de zinnen geprikkeld...

Luisteren, kijken, ruiken, proeven en voelen ... Uw vijf zintuigen worden geprikkeld om u ertoe te brengen om het universum van elke champagne te onderkennen.

Heerlijke toets, waarbij de proeverij ons binnenleidt in de verschillen in kleuren, geuren, de mate van schittering ... De champagnes drukken een karakter uit en nodigt u uit op een reis langs alle tongen van de wereld.

Het ploppen

Als het lichte "pop" weerklinkt door het verwijderen van de champagnekurk begint de ceremonie, de trillende opwinding, die bruist in de glazen begint ons te inspireren.

Ruisen, huiveren, ritselen, fonkelen, murmeren van bubbles ...

De aanblik

Let op transparantie, de lichtheid, het vloeien en de kleur van champagne in het glas. Goudblond, strogeel, wit goud, schittering, transparantie, kristallijne verschijning ...

Het oog wil de finesse en de schoonheid van het "paarlensnoer", dat zich op het oppervlak vormt en it tegen de glaswand draait bewonderen.

Fijne, delicate, lichte, snelle of langzame, rijkelijke bubbels...

De geur

Elke champagne heeft zijn eigen fruitige, bloemige, houtachtige en kruidige accenten en genuanceerde smaken. Elke toont een belangrijk thema en vervolgens aanhoudende accenten.

Witte bloemen, sinaasappelschil, wilde bessen...

De smaak

Intens moment van de proeverij, het voorspel... Onze smaakpapillen ondervinden een prachtige smaak of een huwelijk van smaken en het gehemelte apprecieert al deze harmonieën.

Bloeiend, levendig, rijk, schitterend, brutaal...

De touche

De handen raken delicaat tegen het glas en voelen zijn frisheid, en dn brengt men de flûte aan zijn lippen en opwinding vult de mond..

Frisheid, prikkeling en sensualiteit...

CHAMPAGNE JEAN JOSSELIN G Y E - S U R - S E I N E

LANGS DE OEVER VAN DE SEINE WEKT DE CHAMPAGNE JEAN JOSSELIN OP OM TE GAAN WANDELEN.

De geschiedenis van de Champagne Josselin heeft zijn oorsprong in 1854 met de aankoop van het eerste perceel met wijnstokken in Gye-sur-Seine, een charmant dorpje in de Côte des Bar. Een eeuw later wordt het familie avontuur vervolgd met de oprichting

“DE CHAMPAGNE JEAN JOSSELIN TREEDT OP IN DE ROMAN PETRONILLE VAN AMÉLIE NOTHOMB, EEN MOOIE KNIPOOG VOOR DEZE LIEFDE VOOR BUBBLES.”

van het huis van Jean Josselin. Tegenwoordig ontvangt de familie Josselin zijn gasten langs de Seine in de schaduw van de platanen om hun champagne te ontdekken en hun geschiedenis op te snuiven door de oude kelders tot aan het jongste wijnvat. Het domein is te voet, per fiets of zelfs met de kano bereikbaar!

OPMERKINGEN : *Picknick van de onafhankelijke wijnbouwers.*

.....

.....

.....

.....



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 18.00 uur
zaterdag op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 38 21 48

WWW.CHAMPAGNEJEANJOSSELIN.FR

CONTACT@CHAMPAGNEJEANJOSSELIN.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE BARTNICKI PÈRE ET FILS GYE · SUR · SEINE

VINCENT BARTNICKI, DIE GEHUWD IS MET VIRGINIA, EEN CHARMANT WIJNMAKERSDOCHTER, PELANTTE ZIJNPERCELEN STAP VOOR STAP UIT. HET ECHTPAAR HEEFT OOK EEN HEEL MOOI HERENHUIS UIT DE XVII^E EEUW GERENOVEERD.

Men moet onder een wijngaardboog, die aansluit op de stenen pilaren van de poort, doorlopen om het huis en de elegante toren aan het eind van de binnenplaats uit 1690 te ontdekken. De eerste aanblik is veelbelovend. Men wordt daarna dan ook niet teleurgesteld noch door het betoverende karakter van de kelders, waar altijd een deel van remuage met de hand plaatsvindt, noch door

“VINCENT DRAAGT EEN VOORNAAM, DIE VAN BETEKENIS IN DE WIJNMAKERIJ, OMDAT DAT DE BESCHERMHEILIGE IS VAN DE WIJNBOUWERS, DIE ALTIJD MET EEN FEEST VOL PRACT EN PRAAL GEEERD WORDT IN JANUARI.”

de indrukwekkende receptiesalon. Men moet het originele houtwerk, de grote open haard, de wandtapijten en de glas-in-lood ramen van de salon bewonderen, evenals een majestueuze wenteltrap. Een serene en weelderige sfeer om te gaan zitten en te genieten van de opmerkingen van de eigenaar, die gediplomeerd oenoloog is en een kenner van geheimen der aarde.

OPMERKINGEN : *Accomodatie ter plaatse in gite Saint-Vincent.*

.....

.....

.....

.....

.....



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 18.00 uur.
Rondleiding met gids maandag
om 14.30 uur 16.30 uur op
afspraak zaterdag op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 38 24 53

WWW.BARTNICKI-ROBIN.COM

CHAMPAGNE-BARTNICKI@WANADDO.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE 25 JACQUES DEFRANCE LES RICEYS

NA LOUIS, ROGER, JACQUES IS CHRISTOPHE AAN DE BEURT OM DE GEEST DE CHAMPAGNE DEFRANCE TE LATEN VOORTLEVEN.

Om hier te komen, moet men in de kronkelende straatjes van het dorp Les Riceys duiken. Daarna begeleidt Christophe Defrance de bezoeker de trap af, die leidt naar de geweldige kelder, en gidst hem door de geschiedenis van het domein en het uitzonderlijke zuiden

“HET ENIGE DORP, DAT 3 APPELLATIONS
BEZIT, CHAMPAGNE, ROSÉ DES RICEYS
EN COTEAUX-CHAMPENOIS.”

van de Champagnestreek. Al vier generaties lang, draagt de familie Defrance zorg voor de wijngaarden om er het beste uit te halen voor zijn champagne, zoals de Rose des Riceys. In de zorgvuldig ingerichte kelder, wandelt de bezoeker tussen de flessen door die wijselijk zijn neergelegd. Darne knallen de kurken en knettert het gehemelte.

OPMERKINGEN : *"Het beste halen uit de grond, waarmee wij verbonden zijn."*

.....

.....

.....

.....



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

maandag, dinsdag, donderdag
en vrijdag van 9.00 uur tot
12.00 uur en van 13.30 uur tot
17.00 uur woensdag en het
weekend op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 32 20

WWW.CHAMPAGNEJACQUESDEFRANCE.FR

CHAMPAGNE-JACQUES-DEFRANCE@WANADOO.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE JEAN-JACQUES LAMOUREUX LES RICEYS

EEN NIEUWE GENERATIE LAMOUREUX OP ZOEK NAAR DE HARMONIE TUSSEN VERLEDEN EN TOEKOMST. DE TRADITIONELE COQUARD PERS SIERT MET TROTS DE KELDER.

Vivien Lamoureux is een jonge gepassioneerde, boeiende oenoloog, die sterk voornemens is zijn stempel op het platteland van de Champagne te drukken. Met het erfgoed van de ervaring van zijn voorouders en de kwaliteitswijngaarden, zet Vivien alles in het werk om de familiefilosofie te behouden,

“CUVÉE RESERVE 100% PINOT NOIR,
GOUDEN MEDAILLEWINNAAR OP DE
LANDBOUWBEURS IN PARIJS, 2015,”

aangevuld met zijn persoonlijke touche. Een beetje revolutionaire verrast hij het gehemelte en laat de meest nieuwsgierige champagne liefhebbers de mogelijkheid om de heldere wijnen te proeven, die voor de assemblage-fase niet sprankelen. Men krijgt zo meer inzicht in het evenwicht dat gevonden moet worden om de finale champagne te bereiken.

OPMERKINGEN : *Caravans*
welkom. Proeverij van stille
wijnen om champagne beter te
begrijpen.



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en van
14.00 uur tot 18.00 uur.

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Rosé des Riceys
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 11 55

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

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE MICHEL CHEVROLAT

LES RICEYS

EEN CHAMPAGNE HUIS MET VELE FACETTEN WAT BETREFT DE KARAKTEREKEN,
DIE ZIJ TOT LEVEN BRENGEN.

Michel en Nathalie openen deze ontvangstkelder in het hart van Les Riceys als récoltant-manipulant. De buitenkant van het huis wordt gevormd door een elegante gevel van witte kalksteen en rode tegels

“ONLINE VERKOOP VAN CHAMPAGNES
VIA DE WEBSITE VAN HET HUIS.”

versierd met bloemen. Binnen een open haard, oude oven, lichte nissen en design meubelen ... De proeverijen vinden plaats in een gezellige sfeer van praten met elkaar en een goed humeur.

OPMERKINGEN : *Een scala
aan Pinot Noir, witte en rose
champagne, rose des Riceys en
Coteaux Champenois.*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
10.00 uur tot 12.00 uur en op
afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5

WIJNDEMONSTRATIE

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

AANGEKOMEN BIJ DE CHAMPAGNE MORIZE PÈRE ET FILS VALT IN DE EERSTE PLAATS DE IMPOSANTE TOEGANGSPOORT RODE DUBBELE OPENING OP.

Daarna volgt de rondleiding naar de kelders uit de XI^e en XII^e eeuw met een uitzonderlijke architectuur. De cuvées die er liggen zijn gepassioneerd ontwikkeld door de familie Morize sedert drie generaties. Tegenwoordig werken vader en zoon hand in hand om hun erfenis te

“CUVÉES MET KARAKTER, NAAR INZICHT VAN DE FAMILIE MORIZE FERVENT VERDEDIGER VAN DE TRADITIES.”

laten voortbestaan. Zeer gehecht aan de tradities, hebben ze een glas-in-lood raam laten maken, een beschermende knipoog en eerbetoon aan de regio: met ziet de familie Morize naast St. Vincent, de patroonheilige van wijnmakers, de wijnstok door de seizoenen heen en de twee kerken van Les Riceys.

OPMERKINGEN : *Champagne en Rose Riceys rusten in de Cisterciënzer Kelders.*

.....

.....

.....

.....



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5.50

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Rosé des Riceys
Coteaux-champenois

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



CHAMPAGNE DIDIER GOUSSARD LES RICEYS

DE GEEST VAN DE WIJNBOUWER... NATUURLIJK !NATURELLEMENT!

In hun zorgvuldig ingerichte huis in het dorp Les Riceys, ontvangen Marie-Hélène en Didier champagne liefhebbers voor een intiem bezoek. In de gewelfde stenen kelders, is de proeverij lekker en doorspekt met de opmerkingen van de familie Goussard, die trots is op zijn huis en zijn land. Buiten nodigt de decoratief omzoomde moestuin van Laignes op mooie dagen uit tot wandelen. Om het beste uit hun wijngaarden

“CHAMPAGNE DIDIER GOUSSARD
TERRA VITIS® GECERTIFICEERD,”

te halen, legt de familie Goussard zich toe op duurzame wijnbouw door te zorgen voor de productie van een kwaliteits-champagne in harmonie met het milieu.

OPMERKINGEN : *Gelegenheid om de "ontgisting à la volée" uit te proberen.*

.....

.....

.....

.....



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag van
11.00 uur tot 18.00 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: €7

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 38 65 25

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

GESPROKEN TALEN

 Engels

 Duits



CHAMPAGNE MOREL

LES RICEYS

ROSÉ DES RICEYS WORDT BIJ DE CHAMPAGNE MOREL.

Pascal Morel is een liefhebber van Rosé des Riceys in ere gehouden. Hij bezit in zijn kelder uit de XVII^e eeuw een verzameling van de cuvées, die zijn familie in bijna 70 jaar heeft geproduceerd. De Rosé des Riceys is een delicate wijn en vereist een nauwkeurige techniek. Dankzij zijn expertise en zijn geheugen kent Pascal het perfecte tijdstip om de maceratie stoppen voor een Rosé des Riceys, die een krans van bubbles langs de rand van het glas

“GESCHIEDENIS EN ONTDEKKING VAN DE ROSÉ DES RICEYS”

laat zien en met de zo speciaal aroma's. Dit adres is ideaal om de geschiedenis van deze uitzonderlijke wijn te ontdekken, maar ook om de champagne te begrijpen. Zijn kinderen treden geleidelijk in zijn voetsporen om deze expertise te bestendigen.

OPMERKINGEN: *Het huis biedt assemblage workshops om terug te gaan naar het ontstaan van een...cuvée*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en van
14.00 uur tot 18.00 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: 13€ met
proeverij van Rosé des Riceys

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 10 88

WWW.CHAMPAGNEMORELPEREETFILS.COM
MOREL.PEREETFILS@WANADOO.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels





Winterslaap van de wijngaard

CHAMPAGNE GUY DE FOREZ LES RICEYS

DE CHAMPAGNE GUY DE FOREZ, EEN DUURZAME WIJNBOW, ZEKER OP DE TOEKOMST GERICHT.

Na het oversteken van de aangenaam bloemrijke binnenplaats, komt men in het huis Guy de Forez uit de XVII^e eeuw. Francis en Sylvie geven hartstochtelijk uitleg over de geschiedenis van de Riceys, die onvermijdelijk

“FRANCIS WENNER, EEN AUTODIDACT IN DE WERELD VAN CHAMPAGNE”

verbonden is met hun familie-erfgoed. Vervolgens vertellen zij gedetailleerd over elke stap in de productie van champagne en de zeldzaamste Rosé des Riceys, die in flessen in de geweldige kelders van het domein liggen. Francis heeft nu als pionier in duurzame wijnbouw de certificering Terra Vitis® voor zijn aanpak gekregen. 97% van de 11 hectare van het domein is beplant met pinot noir, koning der druiven in deze streek.

OPMERKINGEN: De flessen rusten op de zichtbare houten rekken in de stenen kelders van het domein.



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en van
14.00 uur tot 17.00 uur.

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 98 73

WWW.GUYDEFORZ-RICEYS.COM
CHAMPAGNE.GUYDEFORZ@WANADOO.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE GALLIMARD PÈRE ET FILS LES RICEYS

TEGENWOORDIG WERKEN VADER EN ZOOH HAND IN HAND OM HUN
ERFENIS TE LATEN VOORTBESTAAN.

De familie Gallimard is altijd bereid om te experimenteren met nieuwe technieken en maakt gebruik van zes generaties ervaring om voortdurend te innoveren. Didier Arnaud en zijn zoon hebben het stokje overgenomen van Jules en Ernest en van Pierre en Jean en staan nu voor hun volgende avontuur: het bereiden van een deel van hun champagne in eivormige aardewerk amforen, een antieke methode

“DE FAMILIE GALLIMARD ONTWIKKELT
CHAMPAGNE SINDS 1930.”

aangepast aan de huidige smaak. Als eigenaar van 11 hectare wijngaard in de gemeente Les Riceys, staan Didier en Arnaud te popelen om het beste van de authenticiteit van de druiven en hun grond tot uitdrukking te brengen.

OPMERKINGEN : *Eivormige potten
zijn in de Kelder te zien.*

.....

.....

.....

.....

.....



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag
van 9.00 uur tot 12.00 uur
en van 14.00 uur tot 17.30
uur zaterdag uitsluitend op
afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €7

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 32 44

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

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE GREMILLET

BALNOT - SUR - LAIGNES

DE CHAMPAGNE GREMILLET CULTIVEERT HAAR BIJZONDERE GEAARDHEID OM DE BEZOEKER EEN UNIEKE ERVARING TE BIEDEN.

De ontdekking van het Arboretum is op zich al een echte reis : de coniferen, waaruit het bestaat uit 82 landen van herkomst vormen een eerbetoon aan de bestemmingen, waarnaar de Champagne Gremillet wordt geëxporteerd. Omdat het huis historisch gezien gericht is op de export en diplomatieke netwerken, tonen ambassades en consulaten hier zeer veel

“BINNEN CLOS ROCHER, VORMT EEN AFGESLOTEN CADOLE EEN PROEFLOKAAL MET EEN INDRUKWEKKEND UITZICHT OVER DE VALLÉES DE LA LAIGNES EN DE SEINE.”

vertrouwen. Even verderop ligt de "Clos Rock", een van de zeldzaamste in Champagne. Het vormt het hoogtepunt van een jeugdroom van Jean-Michel Gremillet. Zo genoemd ter ere van zijn voorvader Charles Rock. Deze afgesloten schuilplaats van uitzonderlijke wijnstokken staat aan de oorsprong van een champagne, die bloem van het huis is sinds 2019.

OPMERKINGEN : *Bezoek de wijnmakerij, die u niet mag missen met zijn immense wijnvaten.*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.30 uur tot 12.00 uur en
van 14.00 uur tot 17.00 uur
zaterdag van 10.30 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: €6

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Rosé des Riceys
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 37 91

WWW.CHAMPAGNEGREMILLET.FR
INFO@CHAMPAGNEGREMILLET.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE CLÉRAMBAULT

NEUVILLE - SUR - SEINE

PASSIE VOOR UITMUNTENDHEID

De coöperatie is in 1951 opgericht en rekent telde aanvankelijk 33 wijnbouwers. Tegenwoordig hebben zich 112 deelnemers aangesloten bij het avontuur en delen hun know-how om een feestelijke champagne met

“**TEMPLIERS CUVÉE, ASSEMBLAGE VAN PINOT NOIR, PINOT BLANC EN CHARDONNAY.**”

een scala aan aroma's te produceren. Met de meest moderne faciliteiten heeft de Champagne Clérambault de geschiedenis van de regio niet vergeten. Clérambault was een Tempelier en de geschiedenis van de Orde vindt zijn oorsprong in het departement Aube. Zo is de Tempeliers cuvée ontwikkeld.

OPMERKINGEN : *Een online winkel met flessen en dozen Clérambault.*

.....

.....

.....

.....



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
8.30 uur tot 12.00 uur en van
13.30 uur tot 18.00 uur.

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 38 38 60

WWW.CHAMPAGNE-CLERAMBAULT.COM
CHAMPAGNE-CLERAMBAULT@
CHAMPAGNE-CLERAMBAULT.COM

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE FRANÇOIS BROSSOLETTE

POLISY

FRANÇOIS BROSSOLETTE EN ZIJN VROUW SYLVIE FRANÇOIS VORMDEN EEN COMBINATIE VAN HUN NAMEN OM HUN CHAMPAGNE HUIS TE CREEËREN.

Tussen Les Riceys en Polisy, strekt zich de wijngaard uit, die de vrucht is van het werk van 6 generaties. Deze diversiteit van percelen biedt een scala aan wijnen, die zich vermengen in assemblages en champagnes opleveren, die regelmatig bekroond worden in de

“CHAMPAGNE ESPRIT
DE VIOLETTE CUVÉE BIJ UITZONDERING
100% PINOT NOIR,”

wedstrijden. Het bezoek in het familiebezit met inbegrip van de kelder, waar de houten rekken van grootvader nog steeds staan, vindt plaats onder het teken van goede humeur, humor en lekkernijen. Grand botellier van de Commanderie du Saulte Bouchon, François Brossolette bezit het kostuum in de kleuren van de Champagne van deze broederschap.

OPMERKINGEN: Bij Polisy, la Laignes, met zijn oude wasplaats, stort de prachtige rivier zich in de Seine.



ADRES

Champagne François
Brossolette
42, Grande Rue
10110 POLISY

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en van
13.45 uur tot 17.45 uur
zaterdag op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 38 57 17

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

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN CELLES - SUR - OURCE

JEAN-PIERRE EN MARIE-JOSÉ VÉZIEN GEVEN HUN PASSIE VOOR CHAMPAGNE EN TRADITIES VAN DE REGIO AAN DE BEZOEKERS DOOR.

Als Grootmeester van de Commanderie du Cap Saulte en liefhebbers van Champagne traditie, is Jean-Pierre VÉZIEN een sleutelfiguur in de Côte des Bar. Samen met zijn vrouw Marie-José, een meertalig talent, maken er een erezaak van om te verwelkomen en deze kostbare nectar, die de champagne is, te vieren.

“RUIK, KIJK, ENJOY, DAT IS HET
MOTTO VAN DE SAULTE KURK.”

In het proeflokaal, vormen de vaten de poot van de glazen tafel en zijn op de muren foto's te zien van plukkers uit alle tijden. In aanvulling op de traditonele champagne, heeft de familie VÉZIEN de bijzonderheid om de beroemde Rosé des Riceys te produceren.



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en
van 13.30 uur tot 17.00 uur
zaterdag op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €5

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 38 50 22

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

GESPROKEN TALEN

 Engels

 Duits

 Italiaans



OPMERKINGEN : *Een proeverij
onder het teken van een goed
humeur.*

CHAMPAGNE RICHARD CHEURLIN

CELLES - SUR - OURCE

DE KRACHT VAN TWEE GENERATIES, GEWORTELD IN DE GROND VAN CELLES-SUR-OURCE EN GERICHT OP EEN TOEKOMSTIGE WIJNCULTUUR.

In de voetsporen van hun vader hebben Lucie en Sébastien, dynamische en ambitieuze jonge wijnmakers hun eigen champagne merk gelanceerd, genoemd naar de initialen van hun voornamen L & S. Bercée door de herinneringen en waardevolle adviezen van grootvader wijnmaker, zoekt de familie CHEURLIN in elk perceel naar de authentieke smaak van de druif. Met het

“CHAMPAGNE L & S, CUVÉE COCCINELLE EN PAPILLON, RESULTAAT VAN ALLE EERSTE ORGANISCHE PERCELEN VAN HET HUIS”

ervaren van behandelingen met essentiële oliën en biologische wijnbouw op een deel van de wijngaard, is Lucie de trotse ontwikkelaar van een toekomstige champagne met behoud van het oude vakmanschap. Het advies aan bezoekers "L & S, drink het met vreugde" .

OPMERKINGEN : *Lucie CHEURLIN*
is in 2013 gelauwerd met
de titel "Jeunes Talents du
Champagne".



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot vrijdag van
9.00 uur tot 12.00 uur en
van 13.30 uur tot 17.00 uur
zaterdag op afspraak

TARIEF

Bezoek en proeverij: €4

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne
Coteaux-champenois

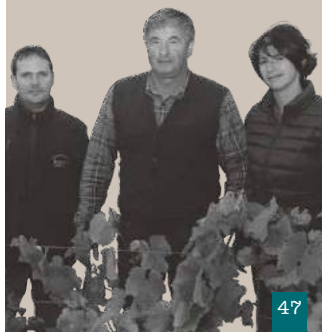
+33 (0)3 25 38 55 04

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

GESPROKEN TALEN

 Engels

 Spaans



C H A M P A G N E

C H E U R L I N D A N G I N

C E L L E S - S U R - O U R C E

EEN FEESTELIJKE CHAMPAGNE EN EEN WARM WELKOM.

Thomas CHEURLIN heeft een lange lijn van wijntraditie achter zich. Zijn champagnes en palet van aroma's raakt iedereen. De CHEURLIN Danguin champagne vindt men op de tafels van Paul Bocuse, van ambassades of ookwel in de Crazy Horse. De feestelijke en authentieke

“THOMAS CHEURLIN EEN GOED
GEHUMEURD IEMAND, DIE GRAAG ZIJN
PASSIE VOOR CHAMPAGNE DEELT.”

cuvées van het huis hebben ook aangetrokken Jean-Marc Ferreri, voormalig voetballer van het Franse team en nu een consultant over OM-tv verleid. Hij is uitgegroeid tot een ambassadeur van het merk danzij een cuvée "prestige" onder dezelfde naam ontwikkeld in samenwerking met Thomas CHEURLIN.

OPMERKINGEN : *De 3 pinots,
pinot noir, blanc en meunier
voor een bijzondere cuvée
"Origance".*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag van
9.30 uur tot 12.00 uur en van
14.00 uur tot 18.00 uur.

TARIEF

Bezoek en proeverij: gratis

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 38 50 26

WWW.CHEURLIN-DANGIN.FR

CONTACT@CHEURLIN-DANGIN.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels



CHAMPAGNE OUDARD FRANÇOIS

VILLENAUXE - LA - GRANDE

DOMEIN, PERS, WIJNMAKERIJ ZIJN OPEN VOOR BEZOEKERS.

Een proeverij in een hete luchtballon. Dit is een originele manier om de champagne Oudard Francis ontdekken en te vliegen over de wijngaarden. Dan terug op het land gidsen Chantal en haar zonen de bezoekers door het doolhof van kelders, waarvan de muren zijn versierd met fresco's. En als afsluiting van

“EEN VAN DE FRESCO'S IN DE KELDER TOONT FRÈRE OUDARD, GROOTVADER VAN DE FAMILIE, WIENS SUPERIEURE DOM PÉRIGNON TOT DE UITVINDING VAN DE CHAMPAGNE LEIDDE.”

de Oudard ervaring biedt restaurant Flaubert, dat in handen van de familie is, in Villenauxe-la-Grande lokale en sprankelende keuken aan. Waaromi "de Flaubert"? Gewoon om hulde te brengen aan de auteur van Madame Bovary, die een vakantie in de streek, land van zijn vader doorbracht.

OPMERKINGEN : *Moderne glas-in-lood ramen van de Kerk van Villenauxe-la-Grande met de mogelijkheid van logement in de gîte Saint-Vincent.*



ADRES

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

OPENINGSTIJDEN

van maandag tot zaterdag van
9.00 uur tot 18.00 uur

TARIEF

Bezoek en proeverij: €4

WIJNDEMONSTRATIE

Champagne

+33 (0)3 25 21 39 37
WWW.RESTAURANTLEFLAUBERT.COM
CHAMPAGNEOUDARDFRANCOIS@ORANGE.FR

GESPROKEN TALEN

 Engels





• A G E N D A •

Schitterende wandelingen

Al naargelang het seizoen en uw wensen, nodigt de champagne u uit voor ongewone wandelingen, alleen, met familie of vrienden.

De auteurs en acteurs van deze evenementen nodigen u uit om onvergetelijke momenten in alle eenvoud te delen. De vriendelijkheid is een vereiste!

Januari, Saint-Vincent met de Commanderie du Saulte Bouchon Champenois

Vier de patroonheilige van de wijnbouwers door de processie te vergezellen door het hart van de geschiedenis en de streek.

Eind juli / begin augustus, de Route du Champagne en Fête

Bezoek, tijdens een weekend de dorpen en de geopende en aan wandelaars gewijde kelders, proef en neem deel aan de evenementen, die voor u georganiseerd zijn. Met een flûte paspoort, sleutel tot het bezoeken van de domeinen en het ontdekken van cuvées et expertise, wordt elke bezoeker ambassadeur van een uitzonderlijke streek, doordrenkt van geschiedenis.

Druivenplukker voor een dag, gegarandeerde verandering van omgeving

Ontdek tijdens de oogst een domein vol activiteit en neem deel aan de magische tijd van de druivenoogst. U deelt de maaltijd met wijnbouwers en druivenplukkers, u leert de faciliteiten kennen en u kunt genieten van verschillende cuvées...

Eind oktober: Wereld Champagne Dag

Voeg u bij de levendige gemeenschap van wereldburgers, die verbonden zijn door de viering van de Internationale Dag champagne. Vier dit door een sprankelend foto op de sociale netwerken #ChampagneDay.



•ONTDEKKINGEN.

Heel de smaak van onvergetelijke momenten

In de loop der maanden staan de Aube en de Champagne Route open voor alle liefhebbers van authenticiteit en fijne bubbles. De pittoreske dorpjes komen tot leven.

Uitzonderlijke wijngaard, typische cadoles, charmante dorpjes, gewelfde kelders ... Hoe leer je een regio, die uniek is door het sterke temperament ? Via een aangegeven route van 220 km, leidt de Route Touristique du Champagne naar de Côte des Bar, waar partners wijnmakers, warm en gastvrij, hun passie voor wijnmakerij en hun kennis delen om elk verblijf onvergetelijk en origineel te maken.

- Vlucht met de wijngaard ballon of in een klein vliegtuig met een wijnbouw-piloot.
- Begeleide wandelingen door de wijngaarden met verhalen van wijnbouwers.
- Wandelen, paardrijden, fietsen, met Segway® of elektrische fiets de wijngaarden en cadoles verkennen.
- Accomodaties in huisjes en hotelkamers...

Tussen de groene heuvels en valleien, van toren naar toren is dit een echte inwijdingsreis, die de geheimen onthult van deze prestigieuze en onnavolgbare drank. Al naargelang uw verlangens, stijl en hartstochten, wordt het ontdekken van de champagne gecombineerd met vele activiteiten.

Op het ritme van de natuur

Van regionale pers en wijvat tot aan de flûte, maakt het delen van deze wijnbouwgeest, die wordt doorgegeven van generatie op generatie, van elke ontmoeting een uniek moment.



.ERVARINGEN.

Ongewone en authentieke ervaringen

Tijdens de activiteiten, dorpen en kelders, komt de natuur samen met champagne en smaken. Of u nu een liefhebber, gepassioneerd of een kenner bent...

Elke wandeling doet een beroep op de nieuwsgierigheid en de champagne, een belangrijk ingrediënt van het leven in de Aube, is overal, wanneer en waar u een sprankelende pauze wilt doorbrengen.

De wijn geest, van wijnstok tot in de kelder

- Ontdekking van de streek en het werk in de wijngaard.
- Inwijding in de grootte van de wijnstok, in de pluk van de druiven.
- Ervaring als druivenplukker.
- Rondleidingen en begeleide proeverijen.

- Ontdekking van het proces van champagne maken door de seizoenen heen.
- Oenologische thematische workshops: stille wijnen, blinde proeverij, het herkennen van aroma's...
- Proeverij met een aperitief - champagnes.
- Brunch op het domein, streekproducten voor bij de lunch Proeverij of ook wel een bruisende picknick in het hart van de wijngaarden.
- Proeverij van cuvées met bekende namen.
- Golf en champagne dag...



AUBE
en Champagne



Champagne Breaks

Sélection de
week-ends et courts séjours

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

.ERFGOED.

Over het erfgoed van de Aube

Om deze magische momenten langer te laten duren, voeren uw stappen u natuurlijk en instinctief. Het erfgoed van de Aube voelt u overal om u heen.

Zoals in de middeleeuwse stad **Bar-sur-Seine** die één van de rijkste erfstukken van de Aube verbergt, biedt de Ource-vallei op zijn beurt prachtige landschappen tussen de rivieren, bossen en zonnige hellingen.

Bar-sur-Aube bestendigt de herinnering aan de grote Champagne jaarmarkten en organiseert ieder jaar een authentieke jaarmarkt.

Les Riceys, het grootste wijndorp van de Champagne, won diverse palmen. De wijngaard van bijna 900 hectare vertegenwoordigt in feite het grootste wijngebied van heel de Champagne. Het is ook het enige gebied in de Champagne, dat drie A.O.C heeft : De champagne, de coteaux- champenois en de beroemde Rosé des Riceys, unieke en prestigieuze champagne productie.

Champagne, kunst en cultuur gaan wijselijk samen in het in het culturele en toeristische centrum Du Côté des Renoir in **Essoyes** waar u binnengaat in de intimiteit van de schilder Pierre-Auguste Renoir en deze beroemde kunstenaarsfamilie.

Nog een paar kilometer en de stad

Troyes ontvouwt voor u haar rijke erfgoed en het historische centrum in de suggestieve vorm van een champagne kurk, maar ook... de champagne bars, een ontmoeting met Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France, die zich uitdrukt met chocolade lekkernijen en bubbles ...

In **Villenauxe-la-Grande**, verbergt de kerk Saint-Pierre-et-Saint-Paul de opmerkelijke hedendaagse glas-in-lood ramen van de Engels kunstenaar David Tremlett. Met zijn 9.000 m2 van ramen, is de Aube is de Europese hoofdstad van glas-in-lood ramen. La Cité du Vitrail in het hart van Troyes brengt een eerbetoon aan deze tijdloze kunst door glas-in lood te realiseren op ooghoogte.

In Aube, zijn dit uw verlangens, die uw stappen begeleiden...



Buveur de champagne © Alain Vinum

· L E X I C O N ·

Terminologie van de champagne



AOC: De appellation d'origine identificeert een product dat zijn authenticiteit en karakter ontleent aan zijn geografische oorsprong.

BLANC DE BLANCS: Champagne uitsluitend gemaakt van druivenschil en wit sap.

BLANC DE NOIRS: Champagne, wit uiterlijk, dat eigenlijk werd onttrokken aan rode druiven zoals pinot noir en pinot meunier, samen of individueel.

CADOLE: Kleine droog stenen hut in de Côte des Bar, die diende als schuilplaats voor wijnmakers.

CÉPAGE: een druivenras met bepaalde bijzondere kenmerken. Bij Champagne zijn er 7 erkende druiven pinot noir, chardonnay, pinot meunier, petit meslier, pinot blanc, fromenteau en arbanne.

CIVC: Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Semi-overheidsorgaan dat de gemeenschappelijke belangen beheert en vertegenwoordigt.

CONFRÉRIE: wijnbroederschap gecreeerd en opgericht door een groep personen en professionals uit de wereld van champagne. Commanderie du Saulte Bouchon Champenois en Confrérie Saint-Paul-Saint-Vincent nemen deel aan festivals rond de champagne zowel het St. Vincent feest in januari als het van de Route du Champagne in de zomer.

COOPERATIE: om de bescherming van hun druiven te waarborgen door de persing,

sommige wijnmakers aan het begin van de vorige eeuw hebben zich verenigd in coöperaties om goed wijnbouw en de opslag van de oogst gemeenschappelijk te realiseren. Elke landbouwer-medewerker is mede-eigenaar van de persing en / of wijnmakerij, waaraan hij deelneemt.

CRU: Bij Champagne, komt een cru overeen met een wijngemeenschap.

CUVÉE: Bij Champagne, heeft het woord twee betekenissen. 1. Het verwijst naar de eerste 2050 liter most bij een persing van een droesem van 4000 kilo druiven. 2. Het verwijst naar het resultaat van de assemblage.

BOTTELING: naast de magnum bestaat een hele reeks van flessen die de champagne kunnen bevatten: Jeroboam, Reroboam, Methusalem, Salmanazar, Balthazar, Nebukadnezar, Primat et Melchizedek. Deze Bijbelse namen verwijzen naar buitengewone formaten van 3 tot 30 liter. Kleiner dan de normale fles is er ook de halve fles, de kwart en de achtste (of mignonette).

FOUDRE: wijnvat met zeer grote capaciteit, overeenkomend met verschillende tonnen, die variëren van enkele honderden tot enkele duizenden liters. Hij wordt gebruikt om de champagne op te slaan en geeft er een aantal zeer typische aroma's aan.

LIES: de lies zijn voornamelijk samengesteld uit dode gisten. Ze bezinken en bevinden zich op de bodem van de vaten en in flessen

aan het einde van de prise de mousse (de tweede gisting).

LIQUEUR DE TIRAGE: Traditioneel gemaakt van gist, suiker en Champagne wijn, wordt toegevoegd met het oog op de moussevorming

LIQUEUR D'EXPÉDITION (ookwel DOSAGE genoemd): Gemaakt van champagne wijn suikerriet, wordt het toegevoegd na disgorgement/ontgisting. Het suikeraandeel van de liqueur d'expédition bepaalt het type wijn (brut, sec, demi-sec etc.).

MARC: Bij Champagne, heeft het woord twee betekenissen. 1. Het is de eenheid van persing, die overeenkomend met 4000 kilo druiven, oftewel de perscapaciteit van een traditionele pers. 2. Residu van de persing (schillen, takjes, pitjes...).

MILLÉSIMÉ: Champagne uitsluitend gemaakt van druiven van de druivenoogst een en hetzelfde oogstperiode bij een goed oogstjaar, minimum leeftijd 3 jaar in de kelder.

MUSELET: samengesteld uit drie delen, de verankering van ijzer- of gedraaide messingdraad, waarvan de basis geklemd is op de halsring van de fles en die de kruk op zijn plaats houdt en het eruit ploffen voorkomt. Een metalen capsule, op de kop van de kurk geperst, zorgt dat de kurk effectief vastgeklemd zit en voorkomt dat de draad erin snijdt. Deze uitvinding is het werk van Adolphe Jacquesson in 1844.

PLACOMUSOFIEL: verzamelaar van musolet plaatjes.

PUPITRE: houten rek gebruikt voor de handmatig remuage van flessen champagne, ze zijn nog steeds zichtbaar in vele kelders.

RATAFIA : Likeurwijn gemaakt met druivenmost en champagnemarc

RÉCOLTANT-MANIPULANT: De récoltant-manipulant zorgt voor de bewerking in zijn eigen ruimtes, alleen wijnen gemaakt van zijn oogst. Terwijl de négociant-manipulant

druiven, druivenmost of wijn koopt en de bewerking daarvan verzorgt in zijn eigen ruimtes. In deze gevallen ziet men de initialen RM of NM op de fles.

ROSÉ D'ASSEMBLAGE: Rosé champagne verkregen door vermenging van stille witte wijn (voor de tweede gisting) en rode wijn (zelf bereid door maceratie).

ROSÉ DE SAIGNÉE (of door MACERATIE): Rosé champagne verkregen door de voorouderlijke bewerkingsmethode: deze bestaat uit het enkele uren laten weken van blauwe druiven zodat het sap op natuurlijke wijze rosé kleurt.

ROSÉ DES RICEYS: Roséwijn AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) van Champagne Wijngaarden. De wijn is beperkt tot het dorp Les Riceys. Volgens de legende was het de favoriete wijn van Lodewijk XIV.

SABREREN VAN DE CHAMPAGNE: Het openen van de de champagne fles door het einde van de hals met behulp van een zwaard of een metalen lemmet, een spectaculaire handeling ontstaan in de Napoleontische cavalerie. Niet te verwarren met "sableren/leegdrinken van de champagne", wat staat voor het in een teug en zonder ademhalen doorslikken van de inhoud van de flûte.

VÉRAISON: Kleuring van de druiven in de loop van de rijping (bij champagne in augustus).

VIN CLAIR (of STILLE WIJN): Basis van champagne, deze niet-mousserende witte wijn wordt door de wijnmaker verkregen na het volgen van alle regels waaraan het verkrijgen van de appellation onderworpen is en voor de fermentatie.

WIJNCULTUUR DUURZAAM: Vanaf de jaren 1990, hebben vakmensen geïnvesteerd in onderzoek en ontwikkeling om toegevoegde middelen en de risico's die zij vormen voor de gezondheid en het milieu te verminderen. Vele certificeringen ondersteunen deze aanpak: Terra Vitis®, Haute Valeur Environnementale, Biodynamie...

BUREAUS VOOR TOERISME IN DE AUBE

BUREAU VOOR TOERISME VAN BAR-SUR-SEINE EN OMGEVING

33, rue gambetta
10110 BAR-SUR-SEINE
+33 (0)3 25 29 94 43
www.ot-barsurSeine.fr
www.tourisme-cotedesbar.com
otbar@wanadoo.fr

STEUNPUNT VAN BAYEL - MUSEE DU CRISTAL

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

INTERCOMMUNIAAL BUREAU VOOR TOERISME VAN DE REGIO LES RICEYS

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

GEMEENTELIJK BUREAU VOOR ONTVANGST EN TOERISME VAN LA GRANDE

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

STEUNPUNT VAN HET BUREAU VOOR TOERISME VAN DE NOGENTAIS EN DE SEINE VALLEI

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

BUREAU VOOR TOERISME VAN 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
officetourisme.brienne@wanadoo.fr

BUREAU VOOR TOERISME VAN VAL D'ARMANCE

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

BUREAU VOOR TOERISME VAN GRAND TROYES

16, rue Aristide Briand
10000 TROYES
+33 (0)892 224 609
www.tourisme-troyes.com
contact@tourisme-troyes.com

BUREAU VOOR TOERISME VAN PAYS DE BAR-SUR-AUBE

4, Boulevard du 14 Juillet
10200 BAR-SUR-SEINE
+33 (0)3 25 27 24 25
www.tourisme.barsuraube.org
www.tourisme-cotedesbar.com
officedetourisme@barsuraube.org

BUREAU VOOR TOERISME VAN ESSOYES EN OMGEVING

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

BUREAU VOOR TOERISME VAN MUSSY-SUR-SEINE

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

BUREAU VOOR TOERISME VAN DE NOGENTAIS EN DE SEINE VALLEI

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

INTERCOMMUNIAAL BUREAU VOOR TOERISME VAN LES GRANDS LACS EN HET FORET D'ORIENT

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

BUREAU VOOR TOERISME VAN CHAOURCOIS

2, grande rue
10210 CHAOURCE
+33(0)3 25 40 97 22
www.tourisme-en-chaoureois.com
otchaource@gmail.com

BUREAU VOOR TOERISME VAN 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
ot.pays.othe@gmail.com



LA CÔTE DES BAR

De Côte des Bar is de meest zuidelijke wijngaard van de Champagne. Van le Barséquanais (rond Bar-sur-Seine) tot le Pays de Bar-sur-Aube, herbergt deze wijngaard van de Aube champagne kelders van familiale wijnhuizen, die hun erfgoed doorgeven van generatie op generatie.

IN DE CÔTE DES BAR, IS PINOT NOIR KONING. DIE CHAMPAGNES
HUN SUBTIELE KARAKTER GEEFT. HIER KLAMPEN DE
WIJNSTOKKEN ZICH AAN DE HELLINGEN EN STELLEN HUN
DRUVEN BLOOT AAN DE ZON, BESCHUT TEGEN KOUDE WIND.



SURF EN VINDT MEER INFORMATIE OVER DE KELDERS VAN DE
ROUTE TOURISTIQUE DU CHAMPAGNE.

Comité Départemental du Tourisme de l'Aube en Champagne
(Departementaal Comité voor toerisme in de Aube in Champagne)

34 Quai Dampierre - 10000 Troyes

Tel: +33(0)3 25 42 50 00 - Fax: +33(0)3 25 42 50 88

www.aube-champagne.com



AUBE
en Champagne

