

DIE  
TOURISTISCHE  
CHAMPAGNERSTRASSE



# •INHALTSVERZEICHNIS.

Leitartikel **03**

**04** Geschichte

Die Weinkeller **06-49**

**30** Ausbau

Weinprobe **31**

**51** Agenda

Entdeckungen **52**

**53** Erfahrungen

Erbe **56**

**57** Lexikon

Fremdenverkehrsvereine **59**



## •LEITARTIKEL•

# Aube, ein prickelnd aufregendes Land

**I**m Süden der Champagne trägt die Aube vortrefflich zur Qualität und zum internationalen Ansehen der Weine der Champagne dar.

Das Department Aube ist eine der bedeutenden Gegenden der Champagnerherstellung mit seiner Côte des Bar und deren 63 Gemeinden mit Herkunftsbezeichnung. Sein Weingarten erstreckt sich über eine Fläche von beinahe 8000 Hektar und beträgt ein Viertel des Weingartens der Champagne. Somit wird ein Viertel der jedes Jahr weltweit verkauften 300 Millionen Flaschen in der Aube hergestellt.

Der südliche Teil dieses renommierten Weingartens erzeugt den von den berühmten Champagnerhäusern begehrten Pinot Noir. Die Aube ist schon für sich eine alleine eine Einladung zu zahlreichen sensorischen und kulturellen Reisen. Die Touristische Route der Champagne hält eine Vielzahl an Verlockungen auf über 220 Kilometern bereit. Hier zaubert das Panorama ein Lächeln auf das Gesicht, die Düfte erfreuen das Gemüt, die Sonne strahlt über die umliegenden Weinberge und die saftigen Trauben laden zu Schlemmerei ein. In einer Entfernung von nur 1 ½ Std. von Paris stellt Ihnen das Departement Aube seine 39 Partnerkellereien

vor, die mit dem Label Vignobles & Découvertes ausgezeichnet sind. Die in der Kategorie „Kulturlandschaften“ aufgeführten „Weinberge, Häuser und Kellereien der Champagne“ zählen zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Wählen Sie das ganze Jahr über Ihre Reiserouten und festlichen Momente, um die Winzermeister mit ihrem altüberlieferten Know-how kennen zu lernen, die Sie einladen, die Geheimnisse der Schaumblasen zu entschlüsseln.





## .GESCHICHTE.

# Champagne, eine einzigartige und außergewöhnliche Gegend

*Der Champagner, dieser einzigartige Wein, erzählt uns die Geschichte von leidenschaftlichen Männern und Frauen, die entschlossen waren, ihren unnachahmbaren Trunk zu verteidigen.*

Seit dem 1. Jahrhundert unserer Ära bestehen die Weingärten der Champagne, die von Menschenhand mit Entschlossenheit bewirtschaftet werden.

Die Aube ist das ideale Terroir für den Pinot Noir, dervon den Römern angepflanzt wurde. Die Kultur dieser berühmten Rebsorte ist stark mit der Geschichte der wundervollen Zisterzienserabtei von Clairvaux verbunden, die im Jahre 1115 vom jungen Bernard de Fontaine, Abt von Clairvaux, erbaut wurde. Jedes Dorf hütet eifersüchtig seine Sorte die im Laufe der Mutationen eine große Familie entstehen ließen. Nahezu 80% des Weingartens der Côte des Bar ist mit der Rebsorte Pinot Noir bepflanzt.

Das von Anfang an festgestellte natürliche Phänomen der Bläschenbildung ist über mehrere Jahrhunderte hinweg noch zu variabel. Erst zu Ende des XVII. Jahrhunderts versuchen die Weinbauern das Phänomen zu verstehen. Für die Lagerung und den Transport ihrer Weine bevorzugen die Winzer der Champagne Flaschen anstelle von Fässern. Die in den Flaschen eingeschlossenen

Bläschen kommen somit im Glas voll zur Geltung...

Um diese bewunderungswürdige Schaumbildung zu beherrschen, ist das Talent leidenschaftlicher und überzeugter Menschen gefragt. Zu Beginn des XX. Jahrhunderts besitzt der Champagne bereits den Mythos, den die Weinbauern zu schützen entschieden sind. Jedoch werden die in der Aube, einer Gegend mit uralter Weintradition, hergestellten Mengen eine Zeit lang als unbedeutend angesehen. Die Weinbauern der Aube empören sich über eine Behörde, die Ihnen die Appellation verweigert. Das Gesetz vom 22. Juli 1927 verleiht ihnen offiziell die hoch geschätzte Kontrollierte Herkunftsbezeichnung (AOC) Champagne:



Celles-sur-Ource - Buxeuil



Der Weingarten im Frühling

# CHAMPAGNE DOMAINE LA BORDERIE

BAR - SUR - SEINE

DAS KÜRZLICHE GEGRÜNDETE WEINGUT IST DER AUSDRUCK MEHRERER TALENTE, DIE IN EINER KELLEREI AUF DEM NEUESTEN STAND DER TECHNIK VEREINT SIND. EINE MEHRHÄNDIG GESPIELTE SYMPHONIE DER SCHAUMWEINE.

**E**in sehr zeitgenössisches und luftiges Gebäude am Berghang des Kimmeridgium, gut angeordnete Behälter von unterschiedlichen Größen, die sich den sich stark unterscheidenden Parzellen anpassen: das Domaine la Borderie, deren Gründung von der Familie Normand sorgfältig organisiert wurde, ist vor allem aber ein Haus mit menschlichen Zügen. Die seit langem in den

„ZERTIFIZIERUNG HAUTE VALEUR  
ENVIRONNEMENTALE UND VITICULTURE  
DURABLE EN CHAMPAGNE.“

nahe liegenden großen Herbergen La Beuillotte und La Halte Saint-Bernard vorzufindende Gastfreundlichkeit steht nur die Kunst gegenüber, die Weingärten mit Liebe zu bestellen, wie es seit langem Odile und Jean-Louis und ihre Kinder Marie und Simon zu tun pflegen. Zusammen bilden sie eine heitere Partitur mit bereits drei ausgezeichneten Jahrgängen.

**KOMMENTARE:** Workshops zum Thema helle Weine, Einklang von Speisen & Weinen, Wanderungen und Unterkunft in zwei Herbergen „Gites de France“ mit dem Label „Vignobles & Découvertes“.



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

täglich mit vorheriger  
Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
10€

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Coteaux-champenois

+33 (0)9 67 45 17 73

WWW.CHAMPAGNE-DOMAINE-LA-BORDERIE.FR  
CONTACT@CHAMPAGNELABORDERIE.FR

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch  Spanisch



# CHAMPAGNE DEVAUX

BAR - SUR - SEINE

IN BAR-SUR-SEINE WECKEN DAS GUTSHAUS UND SEIN TAUBENHAUS AUS DEM XVII. JAHRHUNDERT DAS INTERESSE DES BESUCHERS. TAUCHEN SIE EIN, IN EINE WELT AUS CHARME UND SCHLEMMEREI.

**K**aum angekommen, laden die verglasten Türen des Gutshauses zu einem Besuch ein. Dem Image seines Champagners treu, zeigt sich der Ort authentisch und modern. Vom Park zum Treibhaus bis hin zum Gutshaus wurde die Anlage auf eine Weise ausgebaut, die dem Besucher

„CUVÉE „D“ VON DEVAUX. EIN NATURHERBER OHNE JAHRGANG, AUTHENTISCHER STIL DES CHAMPAGNERS. DIESE DOPPELFLASCHE ZEIGT SICH MIT RAFFINESSE, EIN ELEGANTER, KLARER UND HARMONISCHER WEIN, SCHÖN WIE EIN TOPMODELL AUF DEM LAUFSTEG!“

eine didaktische Entdeckungsreise in die Welt des Champagners bietet. Für den Zauber der Sinne stehen überraschende Workshops mit Weinproben der Champagner Devaux auf dem Programm. Wie eine Signatur besitzen die verschiedenen Serien ihre eigene Identität, so wie die „Collection D“, deren Flaschen dank eines „D“ in Schönschrift erkennbar sind. Jeder Champagner ist einzigartig und mit Präzision hergestellt, in der ultramodernen Gärkellerei wie auch im traditionellen Weinkeller.

**KOMMENTARE:** *Der Workshop „Influence de la couleur“ (Einfluss der Farbe), um den Champagner Devaux auf originelle und intuitive Art und Weise zu verkosten.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

von Mitte April bis Ende  
September: montags bis  
samstags von 10 Uhr bis 18  
Uhr von Oktober bis Mitte  
April: montags bis freitags von  
10 Uhr bis 18 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Rosé des Riceys  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 38 63 85

WWW.CHAMPAGNE-DEVAUX.FR

MANOIR@CHAMPAGNE-DEVAUX.FR

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 English



# CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

VILLE-SUR-ARCE

HIGH-TECH-EINRICHTUNGEN UND AUTHENTISCHE KELLEREIEN, DIE DIE KOMPLEXITÄT DES CHAMPAGNERS ZU VERSTEHEN GEBEN: IN DIESEM HAUS IST ALLES VEREINT, UM DAS KNOW-HOW MIT IHNEN ZU TEILEN UND IHNEN ANGENEHME SINNENEMPFINDUNGEN ZU VERSPRECHEN.

**E**in schneidiges Schloss, jenes des Dorfes Chacenay, hat der Genossenschaft von Chassenay d'Arce ihren Namen verliehen, die über die Flussläufe eines sanften Tals herrscht, mit dem Ziel, edelste Weine zu erzeugen. Und dennoch

“UNE MAISON DE VIGNERONS”: DIE SIGNATUR VON CHASSENAY D'ARCE IST HEUTE FEST IN DEN KÖPFEN VERANKERT,

war nichts Feudalistisches in der Vorgehensweise, der Attitüde oder im Rahmen zu erkennen. Das Champagnerhaus hat seine Gründung im Jahre 1956 dem Willen einiger bodenständiger Menschen mit rauem Akzent zu verdanken, die sich gegenseitig unterstützen wollten, um die harten Zeiten zu überstehen. Das Haus spiegelt Ursprünglichkeit wider und misst dem Ausdruck der Natur im Glas einen besonderen Stellenwert bei. Die Achtung der Werte, die von den Pionieren verkörpert werden, besteht über die neuen Generationen weiter. 130 Familien sind durch eine gemeinsame Bestimmung vereint, um eine und dieselbe Ambition zu teilen, jene der Qualität.

**KOMMENTARE:** *Ein Besichtigungsbereich „Secrets de vignerons“ (Geheimnisse der Winzer), von der Weinrebe zum Champagner.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

dienstags bis freitags von 9  
Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr  
bis 17Uhr30

samstags (von Mitte März bis  
Ende Dezember ) von 10 Uhr  
bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis  
18 Uhr

jeden Samstag 3 geführte  
Besichtigungen: 10 Uhr -  
14 Uhr - 16 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch  Deutsch  
 Spanisch



# CHAMPAGNE RÉMY MASSIN & FILS

VILLE-SUR-ARCE

IN DER FAMILIE MASSIN IST DER CHAMPAGNE EINE LEIDENSCHAFT, DIE SEIT FÜNF GENERATIONEN VERERBT WIRD.

Im Gärkeller kümmern sich Sylvère und sein Sohn Cédric sorgfältig um ihre Verschnitte. In ihrem gemütlichen Wohnraum begrüßt Carole die Besucher "wie zuhause" in einem entspannten Ambiente. Welche eine Freude, in einem der bequemen Sessel zu sitzen und lockere Gespräche zu führen! Die Besichtigung kann

„CAROLE, DIE EIGENTÜMERIN DES HAUSES, BEMALT UND DEKORIERT IHRE FLASCHEN VON HAND, UM CHAMPAGNER MIT EVENTS ZU ASSOZIIEREN.“

mit einem Spaziergang durch die Weingärten verlängert werden; die auf den Anhöhen der Weinberge von Ville-sur-Arce niedergelassene Familie Massin teilt ihr Know-how und entschlüsselt die Weinlandschaft, die sich vor uns erstreckt, so weit das Auge reicht. Im Laufe der Jahreszeiten geben Knospen, entlaubte Rebstöcke und rötliche Weinblätter ihre Geheimnisse preis. Das auf ihr Ökosystem bedachte Haus bewirtschaftet seine Weingärten ohne den Einsatz von Herbiziden und wurde vom Landwirtschaftsministerium mit der Zertifizierung „Haute Valeur Environnementale“ ausgezeichnet.

**KOMMENTARE:** *Gemütliches PicKnick in den Weingärten mit Speisen und Champagner.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von 9  
Uhr bis 18 Uhr  
geführte Besichtigung um 15  
Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
5€

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 38 74 09

WWW.CHAMPAGNE-MASSIN.COM

CONTACT@CHAMPAGNE-MASSIN.COM

## GESPROCHENE SPRACHE(N)



English



Deutsch



# CHAMPAGNE RENÉ JOLLY LANDREVILLE

ZWISCHEN MODERNITÄT UND TRADITION GESTALTET PIERRE-ERIC JOLLY DEN ORT GANZ NACH SEINEM BILDE.

Zugang zum Gutshof erhält man über das Tor aus dem XVIII. Jahrhundert. Pierre-Eric hat sich für Qualität entschieden und produziert nur eine begrenzte Anzahl an Flaschen. Während der Weinlese werden die besten Trauben von Hand gelesen und mit Hilfe einer Coquard-Traubenpresse mit schräg angeordneter Platte gepresst, eine in der Côte des Bar einzigartige

„EIN TORBOGEN UND EIN WEINKELLER  
AUS DEM XVIII. JAHRHUNDERT FÜR  
EINEN ZEITGEMÄSSEN CHAMPAGNER.“

Einrichtung. Mehrmals pro Jahr können die Besucher der Phase des Enthefens beiwohnen, das auf ein Mal erfolgt und für welches präzise Gesten und ein scharfer Blick notwendig sind. Pierre-Eric wusste das traditionelle Familien-Know-How aufrechtzuerhalten und ist beständig um Innovation bemüht, um einen qualitativ hochwertigen Champagner anbieten zu können, der definitiv in die Zukunft blickt.

**KOMMENTARE:** *Wohnen Sie dem  
manuellen Enthefens bei und  
fragen Sie im Gutshof nach  
den Daten.*



## ADRESSE

Champagne René Jolly  
10, rue de la Gare  
10110 LANDREVILLE

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 17 Uhr und samstags von  
10 Uhr bis 16 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 38 50 91

WWW.JOLLYCHAMP.COM  
CONTACT@JOLLYCHAMP.COM

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE DEMILLY DE BAERE BLIGNY

DER AM UFER DES FLUSS LANDION LIEGENDE U-FÖRMIGE GUTSHOF DER FAMILIE DEMILLY DE BAERE BEHAUPTET SICH MIT SEINER GESCHICHTSREICHEN VERGANGENHEIT.

Auf den Ruinen der ehemaligen Burg von Jean Baron de Bligny erhebt sich der charaktervolle Wohnsitz der Familie Demilly de Baere. Gérard und Françoise, zwei Liebhaber alter Steinbauten, haben die Gewölbe nach alter Tradition der Zisterzienserarchitektur nachgebaut, ganz im Sinne von Bernard de

„CHAMPAGNER, DIE MIT NATÜRLICHEN  
METHODEN HERGESTELLT WERDEN,  
UM EINE BREITE PALETTE AN  
AROMEN AUFRECHTZUERHALTEN.“

Clairvaux, der seine Abtei vor 900 Jahren unweit von hier errichtete. Gérard, eine markante Persönlichkeit die Witze liebt, hat hier seinen Kindheitstraum verwirklicht: Im Jahre 1978 gründete er seine Marke und baute sein Geschäft aus, seine Leidenschaft, mit Rücksicht auf die Weingärten und die Authentizität seines Produktes. Ihr Sohn, Vincent, hat sich dem Familien-Team angeschlossen, nachdem er in allen vier Himmelsrichtungen in französischen, kalifornischen und australischen Weingärten als Önologe tätig war.

**KOMMENTARE:** *Ein Saal für Empfänge und Weinproben mit schickem und edlem Ambiente.*

.....

.....

.....



## ADRESSE

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

## OFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags außer  
donnerstags von 14 Uhr bis  
18 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
5€

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 27 44 81

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)



English



Deutsch



# CHAMPAGNE DRAPPIER URVILLE

IN DEN ZISTERZIENSERKELLERN AUS DEM XII. JAHRHUNDERT DES MAISON DRAPPIER WIRD DIE LEIDENSCHAFT FÜR CHAMPAGNER VON VATER ZU SOHN ÜBERTRAGEN.

**T**aucht man in die Welt des Champagners Drappier ein, ähnelt diese einer geschichtlichen Reise durch die Côte des Bar. Michel Drappier zieht sein Publikum über Stunden völlig in seinen Bann. Dieser überzeugte Verfechter seines Terroirs und Sohn eines Winzers

„GANZ AUF DEN UMWELTSCHUTZ AUSGERICHTET WIRD EIN TEIL DER WEINGÄRTEN AUF BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT UMGESTELLT.“

misst seinem Erbe viel Aufmerksamkeit bei und lässt vergessene Champagnerrebsorten wieder neu aufleben. Neben dem traditionellen Pinot Noir und Chardonnay erlangen der Arbanne, Petit Meslier, Fromenteau und Blanc Vrai ihr Ansehen zurück. Eine weitere Besonderheit des Champagners Drappier besteht darin, dass er die subtile Kunst der Abfüllung in Großflaschen praktiziert. Weit über Doppelflaschen (Magnum) und 3-Liter-Flaschen (Jéroboam) hinausgehend findet die Schaumbildung, das Rütteln und das Enthefen in übergroßen Flaschen statt: Primat und Melchizedec.

**KOMMENTARE:** *Magnum = 2 Flaschen, Jéroboam = 4 Flaschen, Primat = 36 Flaschen, Melchizedec = 40 Flaschen.*



## ADRESSE

Champagne Drappier  
Rue des Vignes  
10200 URVILLE

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von 8  
Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr  
bis 18 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
8€

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 27 40 15

WWW.CHAMPAGNE-DRAPPIER.COM

INFO@CHAMPAGNE-DRAPPIER.COM

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch  Deutsch

 Spanisch



# CHAMPAGNE NICOLO ET PARADIS ARSONVAL

EIN NAPOLEONISCHES BAUWERK FÜR EINEN PRICKELNDEN EMPFANG.

Unweit der Seen des Waldes von Orient hat sich die Familie Nicolo Paradis in einem geschichtreichen Gutshaus eingerichtet. Das im XIX. Jahrhundert vom General Vouillemont, einem General unter Napoleon und Baron de l'Empire, erbaute Haus wurde anschließend

„DAS CHAMPAGNERHAUS NICOLO ET PARADIS LIEGT IDEAL ZWISCHEN SEEN, WÄLDERN UND WEINGÄRTEN.“

Eigentum des Bischofs von Langres. Heute haben es David und Agnès vollständig renoviert, um ihre Gäste begrüßen zu können, die begierig darauf sind, mehr über die Herstellung von Champagner zu erfahren. Kinder sind im Rahmen eines Familienbesuches herzlich willkommen, für die ein Spielplatz zur Verfügung steht. Mit ihren 17 Hektar Weingärten um Colombé-le-Sec produziert das Gut 100000 Flaschen pro Jahr.

KOMMENTARE: *Der Freizeitpark Nigloland liegt ganz in der Nähe.*



## ADRESSE

Champagne Nicolo et Paradis  
6, rue du Désert  
10200 ARSONVAL

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 17 Uhr und samstags mit  
vorheriger Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 27 30 57

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE ALBERT BEERENS ARRENTIERES

ALS ANHÄNGER DES INTEGRIERTEN WEINBAUS ZEICHNET SICH DAS HAUS ARRENTIERES MIT DEM LABEL TERRA VITIS® AUS, DAS FÜR EINE HERSTELLUNG VON CHAMPAGNER BÜRGT, DER EBENSO GUT WIE AUCH GESUND IST.

Wenn man das Glück hat, einen Weingarten von mehr als 7 ha zu erben, der bereits seit 1862 von mehreren Generationen wie leidenschaftlichen Eltern und Vorfahren bewirtschaftet wird, pflegt man diesen, um

„DER WEIN „CARTE OR“ WURDE IM INTERNATIONALEN WEINWETTBEWERB „FÉMINALISE 2015“ MIT EINER MEDAILLE AUSGEZEICHNET.“

ihn an die nächste Generation unter Achtung der Natur weiterzugeben. Diese großzügige Einstellung ist auch jene von Anne-Laure Beerens. Seit 2003 übernimmt sie die Leitung eines gastfreundlichen Hauses am Fuße der Weinberge von Arrentières. Gemeinsam mit Olivier Desfossé, Kellermeister und Verantwortlicher des Weingartens, produzieren sie runde und fruchtige Weine mit harmonischen Verbindungen aus Pinot Noir, Meunier, Chardonnay aber auch Pinot Blanc. Die Kunst, die Quintessenz aus besten Rebsorten zu ziehen.

**KOMMENTARE:** *Ein ganz neuer Ort des Empfangs und des Kelterns inmitten der Weingärten mit Standplätzen für Wohnmobile.*



## ADRESSE

Champagne Beerens  
37, rue Blanche  
10200 ARRENTIERES

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags, dienstags,  
donnerstags und freitags von  
10 Uhr bis 17 Uhr

Samstagnachmittag von  
15 Uhr bis 18 Uhr von  
April bis Oktober, weitere  
Öffnungszeiten mit vorheriger  
Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
ab 6€

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 27 11 88  
WWW.CHAMPAGNEBEERENS.COM  
CONTACT@CHAMPAGNEBEERENS.COM

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE BOULACHIN CHAPUT ARRENTIÈRES

8. GENERATION VON WINZERN FÜR EINEN INTEGRIERTEN WEINBAU.

**D**ank Emmanuel im Weinberg und Geoffrey im Weinkeller, den beiden Brüdern, die heute das Weingut führen, wird die Tradition des Champagners Boulachin-Chaput aufrechterhalten. Wirft man einen Blick auf den Familienstammbaum, erkennt man, dass der Name ihrer Vorfahren zum ersten Mal im Jahre 1799 mit Joseph Boulachin erscheint, der sich der Bewirtschaftung von Weingärten

“**COUVÉE DAME NOIRE MILLÉSIMÉ 2009: DIESER 100%IGE PINOT NOIR STEHT PERFECT IM EINKLANG MIT EINER GEFLÜGELBRUST AN MORCHELN ODER EINER GEBRATENEN STOPFLEBER,**”

hingab. Die Familie Chaput ließ sich ab 1862 in Arrentières nieder. Die Geschwister und Erben dieser langen Geschlechterfolge, denen es wichtig ist, den Geist dieses Hauses aufrechtzuerhalten, haben sich seit rund zehn Jahren zu einem nachhaltigen Weinbau verpflichtet, für den sie 2014 mit der Zertifizierung Terra Vitis® belohnt wurden. Ein Glas Champagner im Verkostungsraum mit seinen Steinwänden für Kurzzeitgäste, oder ein im Einklang stehendes Angebot aus Speisen und Champagner im Empfangsbereich über den Weinkellern. Die Besichtigungen sind für ein breites Publikum ausgelegt.

**KOMMENTARE:** *Vom Weinberg zum Champagnerglas entdeckt man sämtliche Etappen der Champagnerherstellung.*



## ADRESSE

Champagne Boulachin-Chaput  
21, rue Michelot  
10200 ARRENTIÈRES

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von 9  
Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr  
bis 18 Uhr,  
geführte Besichtigung um 10 Uhr  
und 16 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 27 27 13

WWW.CHAMPAGNEBOULACHINCHAPUT.FR  
CONTACT@CHAMPAGNEBOULACHINCHAPUT.FR

## GESPROCHENE SPRACHE(N)



Englisch



Italienisch





Weingarten im Sommer

# CHAMPAGNE BERNARD ROBERT VOIGNY

EIN WEINGARTEN VON 30 Hektar mit aus Stein für Stein errichteten Kellergewölben: Die Saga des Champagners Bernard Robert ist jene einer Familie, die sich die Zeit genommen hat, ihre Projekte reifen zu lassen. Ganz wie ihre Weine!

Um sich in der Geschichte der Champagne einen Namen zu machen und an der Entwicklung der Côte des Bar teil zu haben, bedurfte es an Geduld, Überzeugung und Arbeit. Mehr als 70 Jahre lang hat die Familie Robert am Image ihrer Marke gearbeitet und geschätzte Champagner produziert, ohne jemals die Gründungswerte zu vergessen. Ab 1945

“CUVÉE LA RÉVOLTE DES VIGNERONS, 100 % PINOT NOIR, BEGRENZTE AUFLAGE (2016)“

bekräftigte Bernard Robert, dass Champagner ein „begehrtes Produkt, ein außergewöhnliches Produkt“ bleiben muss. Für ihn und seine Nachfolger kam es nie in Frage, den Wein der Könige zu banalisieren, sondern ihn ganz im Gegenteil zu sublimieren, in dem sie das Beste aus den Trauben herausholen, die derzeit in sieben Gemeinden der südlichen Champagne gelesen werden.

KOMMENTARE: *Empfangsbereich für Wohnwagen am Fuße einer Weinparzelle.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9  
Uhr bis 12 Uhr und von 14  
Uhr bis 18 Uhr, samstags mit  
vorheriger Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
4 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 27 11 53

[WWW.CHAMPAGNEBERNARDROBERT.COM](http://WWW.CHAMPAGNEBERNARDROBERT.COM)

[CONTACT@CHAMPAGNEBERNARDROBERT.COM](mailto:CONTACT@CHAMPAGNEBERNARDROBERT.COM)

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 English



# CHAMPAGNE ROBERT CUDEL & FILS

COLOMBE-LA-FOSSE

EINE KOMMUNIKATIVE ENERGIE FÜR EIN LANDGUT, DAS SEINE KUNDEN UND BESUCHER INS ZENTRUM SEINER PHILOSOPHIE STELLT.

**G**astlichkeit und die Kunst des Empfangs sind die Devise des Champagners Robert Cudel & Fils. Bei Ankunft wird der Besucher von der blumengeschmückten Fassade des Hauses verzaubert. Die moderne Inneneinrichtung mit ihren großen Glasscheiben verleitet dazu, sich an diesem gastlichen Ort Zeit zu nehmen, an dem die Gespräche bei einem Glas Champagner

„SYMPATHISCHE EIGENTÜMER, TOLLER CHAMPAGNER, WIR KOMMEN WIEDER“ LAUTET DAS LEITMOTIV DES HAUSES.“

durch Anekdoten angereichert werden. Die Dekoration und die Details zeigen sich gepflegt, auf jedem Regalboden stehen Kuriositäten und Designerobjekte zum Verkauf bereit. Das sich stets auf der Suche nach Innovation befindende Weingut war das erste der Côte des Bar, das sich mit einer biologischen Station zur Behandlung der Abwässer ausgerüstet hat und zeigt eine geschäftliche Dynamik, die es ihm ermöglicht, die gesamte Produktion direkt vor Ort zu veräußern.

**KOMMENTARE:** *Ein Besuch im Zeichen der guten Laune, bei dem es ständig etwas zu Knabbern gibt.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von 9  
Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr  
bis 19 Uhr,  
Sonntagmorgen von 10 Uhr bis  
12 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 27 24 51

WWW.CHAMPAGNE-CUDEL.FR

CONTACT@CHAMPAGNE-CUDEL.FR

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE CHRISTOPHE COLOMBE-LE-SEC

„C“ WIE CHAMPAGNER, CHRISTOPHE ODER COLOMBÉ-LE-SEC.

**D**as wie ein Hufeisen auf jede Flasche aufgesetzte „C“ scheint Christophe Nicolò, dem Eigentümer, Glück zu bringen. Seine Lebensfreude möchte er auf all seine Gäste übertragen, die ein herzlicher Empfang und eine gesellige Weinprobe erwarten. Christophe, der in

„PUR‘, EIN WEIN BLANC DE BLANC  
MIT GEPFLEGTEN AUFMACHUNG UND  
FEINEN UND ELEGANTEN BLÄSCHEN.“

dem Dorf geboren ist, in dem er seinen Champagner herstellt, ist ein überzeugter Verfechter seines Terroirs und seiner Traditionen. Bei Ankunft auf dem Gutshof zieht eine blumengeschmückte und von Weinreben umgebene „Cadole“, eine ehemalige Schutzhütte aus Stein der Winzer, den Blick des Besuchers an und klingt wie eine Einführung in die Welt des Weines der Champagne.

**KOMMENTARE:** *Kommentierter  
Spaziergang durch den  
Weingarten.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis  
18 Uhr,  
samstags mit vorheriger  
Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 27 18 38

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE MONIAL COLOMBE-LE-SEC

DER ZISTERZIENSERKELLER, IN DEM MAN DIE WERTVOLLEN FLASCHEN UND RÜTTELPULTE ENTDECKT, DIE NOCH HEUTE FÜR DAS TRADITIONELLE RÜTTELN VON HAND DES CHAMPAGNERS GENUTZT WERDEN.

Wie sein Name schon sagt, besitzt der Champagner Monial eine Geschichte, die eng mit den klösterlichen Aktivitäten im XII. Jahrhundert um die Abtei von Clairvaux verbunden ist. Die Besichtigung des Weingutes, eine wahrhaftige Zeitreise, führt den Liebhaber von Champagner in die Zeit der Zisterzienser.

„DER WEINKELLER AUS DEM XII. JAHRHUNDERT STEHT SEIT 1919 UNTER DENKMALSCHUTZ.“

Der Cellier aux Moines empfing zuerst die Klosterbrüder, die die ersten Schaumweine der Côte des Bar herstellten, die als „messire pétars“ bezeichnet wurden, da launisch und explosiv. Heute verwahrt dieser geschichtsreiche Ort den „König der Weine“. Agnès, Alice und Marina Calon führen den neugierigen Besucher durch den mittelalterlichen Keller, in dem die Flaschen eingelagert sind, sowie die Kapelle mit ihren prunkvollen Bleiglasfenstern.

**KOMMENTARE:** *Gasthaus mit „3 Ähren“ für 4 Personen im Herzen des Weingartens, das im ehemaligen Bauernhaus eingerichtet ist.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

im April, Mai, Juni, September und Oktober täglich von 14 Uhr bis 18 Uhr geöffnet, im Juli und August von 10 Uhr bis 18 Uhr.  
Den Rest des Jahres mit vorheriger Absprache.

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei ab 10 Personen mit Voranmeldung und kostenpflichtig (uns kontaktieren)

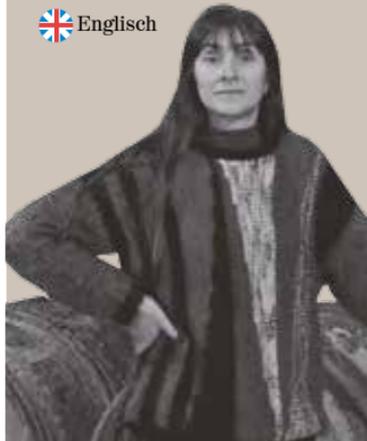
## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Coteaux-champenois

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE CHARLES CLÉMENT

COLOMBE-LE-SEC

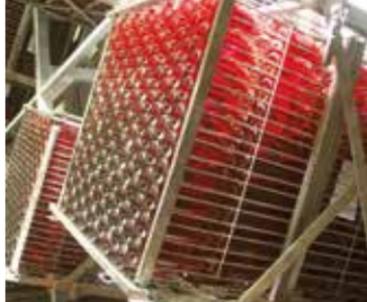
IN SECHZIG JAHREN EXISTENZ HABEN DIE PIONIERE DES WEINKELLERS UND IHRE NACHKOMMEN NICHT AUFGEHÖRT, DIE BEBAUTEN FLÄCHEN ZU ERWEITERN (VON 18 HA AUF BEINAHE 150!) UND DIE PRODUKTIONSMITTEL ZU MODERNISIEREN.

**E**in Champagner mit einem großen „C“! Ein „C“, das wie ein Juwel in einem Lichtkreis eingefasst und auf der neuen Aufmachung der Flaschen zu sehen ist: Die Marke Charles Clément, die in Colombé-le-Sec gegründet wurde, einem kleinen Dorf, das früher aufgrund der Zisterzienseranlagen ebenfalls Colombé-le-Cellier genannt wurde, macht eine sympathische Anspielung auf seinen ersten Namen, der Cercle

„ENTDECKEN SIE VOR ORT DIE HAUSEIGENEN WEINE UND SONSTIGEN SPEZIALITÄTEN“

d'Or. Die Genossenschaft wurde im Jahre 1956 von Gilbert Boulachin, Charles Clément und zwanzig weiteren solidarischen Winzern gegründet, die in fünf Dörfern um Bar-sur-Aube angesiedelt waren.

**KOMMENTARE:** Entdecken Sie vor Ort die hauseigenen Weine und sonstigen Spezialitäten.



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von  
9 Uhr bis 12 Uhr und von  
14 Uhr bis 18 Uhr sowie  
Besichtigungen dienstags bis  
freitags um 15 Uhr 30, samstags  
mit vorheriger Absprache.  
Im Juli und August  
Sonntagnachmittag geöffnet.

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
4 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 92 50 71

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE DE BARFONTARC BAROVILLE

EIN CHAMPAGNERHAUS MIT ZAHLREICHEN FACETTEN, GANZ WIE DIE  
PERSONLICHKEITEN, DIE ES UNTERHALTEN.

**Z**eitgenössischer Empfangsbereich mit großen  
Glasfenstern und moderner Ausstattung  
in der Kellerei. Der Champagner De  
Barfontarc ist eine dynamische Genossenschaft,  
die qualitativ hochwertigen Champagner sowie  
touristische Aktivitäten zum Thema Wein anbietet.

„EIN CHAMPAGNERKELLER, DER SEINE  
GRÜNDUNG DER LEIDENSCHAFT VON WINZERN  
UND DEREN UNAUFHÖRlichem STREBEN  
NACH INNOVATION ZU VERDANKEN HAT.“

Die gemeinschaftliche Arbeit unter Mitgliedern  
verbindet drei Dörfer, aus denen die Trauben  
stammen: Baroville, Fontaine und Arconville.  
Lernen Sie den Champagner De Barfontarc über  
eine geführte Besichtigung durch die Weingärten  
kennen, bei einem Picknick mit Blick über die  
Weinberge oder in thematischen Workshops,  
die sich mit dem Einklang von Speisen und  
Champagner befassen.

**KOMMENTARE:** *Das Goutte d'Or,  
ein gutseigenes Landgasthaus  
(3 Kolben), bietet ein  
vollständiges Eintauchen in die  
Welt des Weines an.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 12 Uhr und von 13Uhr30 bis  
17Uhr30;  
samstags von April bis  
Dezember  
sonntags mit vorheriger  
Absprache.

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
ab 5€

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 27 07 09

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE R. DUMONT & FILS

CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE

TINA, BERNARD UND PIERRE, DIE DREI HANDWERKER DIESES SCHÖNEN FAMILIENHAUSES.

**D**ie in Champignol-Lez-Mondeville, einem auf den Anhöhen liegenden Dorf des Departements Aube mit seinem berühmten Terroir, ansässige Familie produziert Champagner von ausgezeichneter Verschiedenartigkeit. Tina Dumont ist stets bereit, ihre Leidenschaft zu teilen und Champagnerfreunde auf den verschiedenen Etappen der Champagnerherstellung bis hin zur

„EIN UNVERGESSLICHER AUGENBLICK, DER DEM CHAMPAGNER UND SEINEM FESTLICHEN CHARAKTER ALL SEINE BEDEUTUNG VERLEIHT.“

Verkostung zu begleiten. Die Minuten verstreichen ebenso schnell, wie die funkelnden Schaumblasen aus den Gläsern der Gäste hervorsprudeln. Das sich der Qualität verschriebene Weingut engagiert sich für nachhaltigen Weinbau und ist mit dem Label Terra Vitis® zertifiziert. Der menschliche Einsatz und die Rücksicht auf die Natur stehen im Mittelpunkt der Philosophie des Hauses.

KOMMENTARE: *Tag mit Weinlesern, Golf und Champagner oder einer ausgefallenen Weinprobe in den Weinbergen.*

.....

.....



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr bis 12Uhr30 und von 13Uhr30 bis 18 Uhr,  
samstags mit vorheriger Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
ab 7,50 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 27 45 95

WWW.CHAMPAGNEDUMONT.FR  
RDUMONTETFILS@WANADOO.FR

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch  Spanisch

 Portugiesisch



# CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT

NOE-LES-MALLETS

SEIT GENERATIONEN GESTALTEN DIE FRAUEN DIE WELT DES CHAMPAGNERS.

Als sich die Familie Joly 1973 dazu entschloss, ihre eigene Champagnerkellerei zu gründen, ließ sie sich bei der Namensgebung von ihrer Ahnin Ernestine Doussot inspirieren. Heute führt Stéphane die Familientradition mit seiner Schwester Sylvie weiter, die sich um den Empfang kümmert, denn das Wichtigste beim Champagner liegt im Teilen. Die Momente der

“CUVÉE ERNESTINE MILLÉSIME 1995  
BRUT CHAMPAGNER VEUVE DOUSSOT  
SCHÖPFER PRICKELNDER MOMENTE”

Gastlichkeit bei einem Glas Champagner Veuve Doussot um eine ehemalige Traubenpresse, die in einen imposanten Tisch verwandelt wurde, oder auf dem Felsplateau Blu mit seinem uneinnehmbaren Blick auf die umliegenden Weinberge, passen sich allen Jahreszeiten an.

KOMMENTARE: *Charmantes  
Gasthaus „Chez L“ (4 Kolben),  
das von der Familie Joly  
geführt wird.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis  
17 Uhr, samstags von 10 Uhr  
bis 12Uhr30

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
5 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 60 61

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)



Englisch



Spanisch



# CHAMPAGNE CRISTIAN SENEZ FONTETTE

HOCHMODERNE AUSSTATTUNGEN IM DIENSTE EINES HAUSES, DAS STOLZ AUF SEIN ERBE IST.

Vor vierzig Jahren nahm Cristian Senez, der als Feldarbeiter begonnen hatte, die Herausforderung an und gründete sein eigenes Unternehmen. Auf der Grundlage seiner Erfahrungen in den Weingärten und in der Kellerei gibt er heute die Tradition und ein erfolgreiches Weingut an die nächste Generation

„EIN ENGEL SAGTE „MACHEN SIE ES SICH BEQUEM UND TRINKEN SIE SENEZ““

weiter. Angélique und Frédéric setzen alles daran, einen qualitativ hochwertigen Champagner zu produzieren, und sind stets auf der Suche nach Innovation, um ihre Leidenschaft Besuchern wie auch ihren Kindern näher zu bringen. Der Wein „Cuvée des Filles“, ein goldfarbener Nektar mit feinen Schaumblasen „100% girly“, hat die Besonderheit, ausschließlich von den drei Damen des Hauses kreiert worden zu sein.

KOMMENTARE: *Cuvée „Renoir“ in Anspielung auf das Gemälde des Künstlers „Danse avec la ville“*



## ADRESSE

Champagne Cristian Senez  
6, Grande Rue  
10360 FONTETTE

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 8 Uhr  
bis 12 Uhr und von 13Uhr30  
bis 18 Uhr,  
samstags von 9 Uhr bis 12 Uhr  
und von 14 Uhr bis 18 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei. Für Gruppen: 2 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 60 62

WWW.CHAMPAGNE-SENEZ.COM

CONTACT@CHAMPAGNE-SENEZ.COM

## GESPROCHENE SPRACHE(N)



English



Deutsch



# CHAMPAGNE CHARLES COLLIN

FONTETTE · ESSOYES

DIE 1952 GEGRÜNDETE MARKE CHARLES COLLIN, DIE DEN NAMEN IHRES GRÜNDERS TRÄGT, IST EINE DER GRÖSSTEN GENOSSENSCHAFTEN DER CÔTE DES BAR. SIE VEREINT NAHEZU 150 WINZER AUF MEHR ALS 330 HEKTAR.

**G**abrielle, eine Hommage an eine der Musen, die den verehrenden impressionistischen Maler Renoir inspiriert hat; „Olympe“, in Erinnerung an diesen brillanten Soldaten und Geschäftsmann, der in Essoyes die Spuren der ganz außergewöhnlichen Familie Hériot hinterlassen hat: die jüngsten Qualitätsweine der Genossenschaft von Fontette halten berühmte lokale Persönlichkeiten in

„DIE DEVISE DES GRÜNDERS, DIE NOCH IMMER AKTUELL IST: „DAS BESTE DER MODERNITÄT FÜR DAS BESTE DER TRADITION“

Ehren. Sie stellen die starke Verbindung zwischen der Vergangenheit und der Gegenwart dar! Das Haus baut seinen Wein mit derselben Sorgfalt aus, wie jene, die es seinen Weingärten und der Gärung in den Behältern zukommen lässt. Eine vollständige Beherrschung der Arbeitsgänge von der manuellen Weinlese bis hin zum Transport der Flaschen an die Weinkeller der Kunden.

**KOMMENTARE:** *Der Laden „La Belle Gabrielle“ in unmittelbarer Nähe zum Ausstellungszentrum „Du Côte des Renair“ in Essoyes begrüßt seine Besucher.*



## ADRESSEN

Champagne Charles Collin  
27, rue des Pressoirs  
10360 FONTETTE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

Fontette : dienstags bis freitags  
von 9 Uhr bis 12 Uhr und von  
14 Uhr bis 17Uhr30;  
Essoyes: montags bis samstags  
von 9Uhr30 bis 13 Uhr und von  
14 Uhr bis 17Uhr30

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
5 € (bei Kauf von Champagner  
Eintritt frei)

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3.25.38.31.00

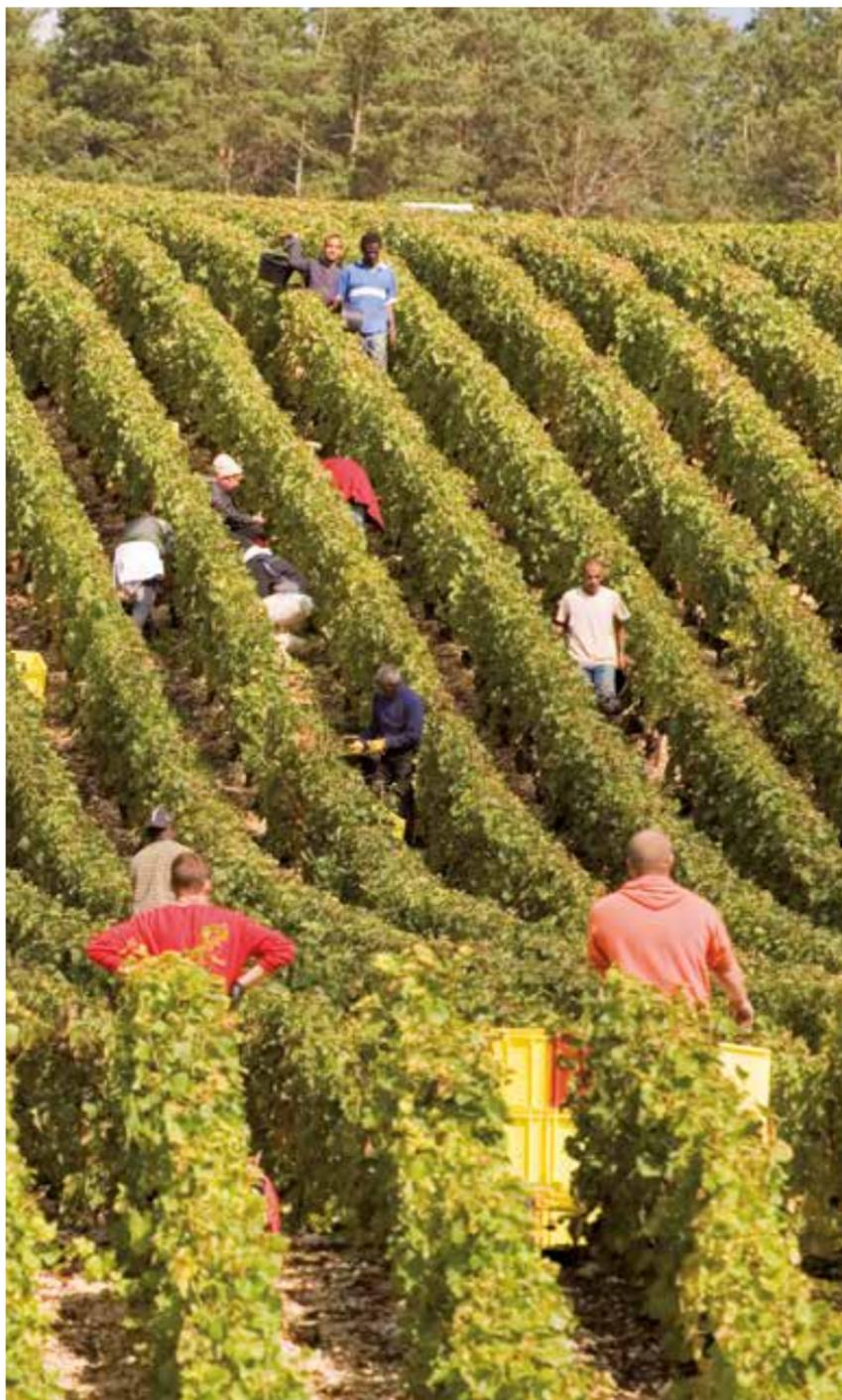
WWW.CHAMPAGNE-CHARLES-COLLIN.COM

INFO@CHAMPAGNE-CHARLES-COLLIN.COM

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 English





Herbstliche Farben

# CHAMPAGNE RICHARDOT

LOCHES - SUR - OURCE

IM HERZEN DES OURCE-TALS, DER ELEGANTE UND EDLE CHAMPAGNER RICHARDOT.

Dieses von einem Familientrio geführte Champagnerhaus spiegelt vor allem die Persönlichkeit von zwei Damen wider, Isabelle und Cécile sowie eines Mannes, Jean-Paul. Hier hinterlässt jeder seinen Fingerabdruck: Jean-Paul, der für die Exzellenz der Produktion garantiert, ist ein überzeugter Verfechter eines verantwortlichen und integrierten Weinbaus. Isabelle und Cécile verleihen den Flaschen

„EINE EINZIGARTIGE ATMOSPHÄRE  
FÜR WEINPROBEN IM RHYTHMUS  
DER JAHRESZEITEN.“

einen letzten weiblichen Touch. Während der Wintermonate gibt es nichts Schöneres, als ein Glas Champagner am Kamin zu genießen, der im großen Empfangssaal mit seinem rustikalen und zeitgenössischen Charme einen ganz besonderen Platz einnimmt. Schöne Skulpturen schmücken den Raum wie auch alte Werkzeuge, die in den wunderschönen Reifekellern ausgestellt sind. Alles ist auf einen angenehmen und geselligen Besuch ausgelegt..

**KOMMENTARE:** *Um das Weingut bieten sich zahlreiche Wanderwege auf den Spuren des Malers Renoir an.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis  
18 Uhr,  
samstags mit vorheriger  
Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei; Gruppen bitte uns  
kontaktieren

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 29 71 20

WWW.CHAMPAGNE-RICHARDOT.COM

CHAMPAGNE.RICHARDOT@ORANGE.FR

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE COTTET-DUBREUIL COURTERON

## EIN WEIBLICHES ERBE.

**A**ufgrund der Liebe seiner Gattin Claudie, die von einer langen Geschlechterfolge von Winzern abstammt und über Ländereien der Familie verfügt, entschließt sich Alain zur Gründung seines eigenen Unternehmens. Das Unternehmen ist von Erfolg gekrönt und seit fast

“**DER CHAMPAGNER „LA CUVÉE CLAIR DE SIÈCLE VINTAGE“ SPIEGELT DIE FAMILIÄRE HARMONIE WIDER UND ENTSPRANG EINER IDEE VON CLAIRE, DIE SICH FÜR DIE ÄSTHETISCHE SEITE MIT IHREM BRUDER JEAN-PIERRE, GOLDSCHMIED VON BERUF, ZUSAMMENGETAN HAT.**”

30 Jahren lässt die Familie das wertvolle Erbe ihrer Ahnen wieder aufleben, um einen authentischen Champagner herzustellen. Heute haben Alain und Claudie die Tradition an ihre Tochter Claire übergeben, die den Willen zeigt, das Gut auf moderne Art aber mit Respekt für Traditionen weiterzuführen. Die jüngsten Champagner zeichnen sich durch einen gewissen weiblichen Touch aus, wie auch die Gestaltung des Ortes selbst, die von einem Architekten durchdacht wurde. Dieses hübsche Haus mit intemem Ambiente bietet dem Besucher im Anschluss an eine Besichtigung der alten Weinkeller einige herzliche Momente im Rahmen einer Weinprobe.

**KOMMENTARE:** *Wanderrundweg zum Thema „Cadoles“ (alte Steinhütten der Weinbauern).*



## ADRESSE

Champagne Cotte-Dubreuil  
49, Grande Rue  
10250 COURTERON

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis  
18 Uhr,  
samstags mit vorheriger  
Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
3 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 38 23 24

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch





## HERSTELLUNG.

# Geduldige Herstellung des Champagners

*Die Winzer der Aube stellen ihre typischen Champagner her und verkaufen diese selbst, die ihre Persönlichkeit zum Ausdruck bringen und den Terroir widerspiegeln.*

### Keltern

Im Anschluss an die Weinlese werden die Trauben stufenweise gepresst, um eine Färbung des Fruchtsaftes zu vermeiden.

### Vorklärung

Nach 12 bis 24 Std. Klärung werden die klaren Säfte abgestochen und in die Gärkeller befördert.

### Die erste Gärung oder alkoholische Gärung

Innerhalb einer Woche wird der Most (Saft) in Wein verwandelt und anschließend mehrere Male abgestochen, bis dieser vollständig geklärt ist.

### Malolaktische Gärung

Diese dauert falls notwendig 4 bis 6 Wochen und verringert den Säuregehalt des Weines. Die abgestochenen und geklärten „klaren Weine“ sind von jeglichen unreinen Partikeln befreit.

### Verschnitt

Dieser Schritt unterstreicht die ausgeglichene und harmonische Verbindung zwischen den „klaren Weinen“ aus Lagengewächs, Rebsorten und verschiedenen Jahrgängen.

### Abfüllung und Schaumbildung (2. Gärung)

Die durch Kälte stabilisierten und gefilterten Weine werden in Flaschen

abgefüllt (nicht vor dem 1. Januar nach der Weinlese). Eine Fülldosage (Süßweine) mit Gärstoffen (Hefe) lässt innerhalb von 6 bis 8 Wochen feine Schaumbläschen entstehen. Die durch einen Edelstahlkorken verschlossene Flasche wird im Weinkeller horizontal auf Latten gelagert, wodurch die Ablagerung der Hefe begünstigt wird.

### Eine lange Ruhezeit

Die Regelungen schreiben eine Mindestlagerzeit im Weinkeller von 15 Monaten vor, davon 12 Monate auf Hefegeläger für Nicht-Jahrgangswine und 3 Jahre für Jahrgangswine.

### Rütteln und Enthefen

Um die Ablagerungen zu entfernen, werden die Flaschen täglich 3 bis 5 Wochen lang um eine Viertelumdrehung gedreht. Beim Enthefen wird die sich im Flaschenhals angesammelte Hefe ausgespült.

### Dosage

Der Anteil an Fülldosage bestimmt die Art des Weines (naturherb, trocken, halbtrocken...). Der Korken wird mittels Drahtkörbchen fest in der Flasche gehalten.

### Aufmachung

Eine Haube und ein Etikett, manchmal eine Krause, werden auf dem Flaschenkörper angebracht sowie oftmals ein Rückenetikett.

# .WEINPROBE.

## Wenn die Weinprobe die Sinne erweckt...

*Hören, Sehen, Riechen, Schmecken und Tastsinn... Ihre fünf angesprochenen Sinne laden Sie ein, die Welt jedes Champagners kennen zu lernen.*

Die Weinprobe, eine genussreiche Probe, die uns die Unterschiede, die Nuancen und Düfte näher bringen... Die Champagner kommen zum Ausdruck und laden uns auf eine Reise in sämtlichen Sprachen dieser Welt ein.

### **Hören**

Das leichte „Plop“ beim Entkorken leitet die Zeremonie ein und das sprudelnde Geräusch in den Gläsern beginnt uns zu inspirieren.

*Flüstern, zittern, knistern und der Glanz der Schaumperlen...*

### **Sehen**

Beobachten Sie die Transparenz, die Leichtigkeit, die Flüssigkeit und die Farbe des Champagners im Glas. Goldblond, strohblond, graugold, Brillanz, Transparenz, kristallfarbener Effekt...

Dem Auge gefällt es, die Finesse und die Schönheit der „Perlenkette“ zu beurteilen, die sich auf der Oberfläche bildet und im Glas umherwirbelt.

*Feine, zarte, leichte, schnelle oder langsame, großzügige Bläschen...*

### **Riechen**

Jeder Champagner besitzt seine eigenen fruchtigen, blumigen, hölzernen oder würzigen Noten und seine nuancenreichen Aromen. Jeder zeigt sich mit einem Hauptthema und anhaltenden Noten.

*Weißer Blüten, Orangenschalen, Wildbeeren...*

### **Schmecken**

Ein intensiver Moment der Weinprobe, der Gaumenkitzel... Unsere Papillen werden einen Geschmack oder eine Geschmacksverbindung erkennen und der Gaumen wird diese Harmonien zu schätzen wissen.

*Entfaltet, lebhaft, reich, erhaben, impertinent...*

### **Tastsinn**

Die Hände streichen zart über das Glas und spüren dessen Kühle, dann setzt man das Glas an seine Lippen und der sprudelnde Schaum füllt den Mund aus.

*Kühle, Sprudeln und Sinnlichkeit...*

# CHAMPAGNE JEAN JOSSELIN GYÉ-SUR-SEINE

DAS AM UFER DER SEINE LIEGENDE WEINGUT DES CHAMPAGNERS JEAN JOSSELIN IST EIN ORT, DER ZUM FLANIEREN EINLÄDT.

Die Geschichte des Champagners Josselin geht auf das Jahr 1854 mit dem Kauf der ersten Parzelle in Gyé-sur-Seine zurück, einem charmanten Dorf der Côte des Bar. Ein Jahrhundert später setzt sich das Familienabenteuer mit der Gründung des

„DER CHAMPAGNER JEAN JOSSELIN WIRD IM ROMAN PETRONILLE VON AMÉLIE NOTHOMB ERWÄHNT. EINE NETTE ANSPIELUNG FÜR DIESE LIEBHABERIN VON SCHAUMBLÄSCHEN.“

Champagnerhauses Jean Josselin fort. Heute empfängt die Familie Josselin ihre Gäste am Ufer der Seine im Schatten von Platanen, um ihnen ihren Champagner vorzustellen und ihre Geschichte über die alten Keller bis hin zur hochmodernen Kellerei näherzubringen. Das Weingut ist zu Fuß, mit dem Fahrrad und selbst mit dem Kanu zu erreichen!

KOMMENTARE: *Picknick der unabhängigen Winzer.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9  
Uhr bis 12 Uhr und von 14  
Uhr bis 18 Uhr, samstags mit  
vorheriger Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
5 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 38 21 48

WWW.CHAMPAGNEJEANJOSSELIN.FR  
CONTACT@CHAMPAGNEJEANJOSSELIN.FR

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE BARTNICKI PÈRE ET FILS GYE · SUR · SEINE

VINCENT BARTNICKI, DER VIRGINIE, EIN CHARMANTES MÄDCHEN EINER WINZERFAMILIE, ZUR FRAU GENOMMEN HAT, HAT SEINE ERSTEN WEINSTÖCKE 1989 GEPFLANZT UND SEINE PARZELLEN NACH UND NACH ERWEITERT. DAS PÄRCHEN HAT EBENFALLS EIN BESONDERS SCHÖNES HAUS AUS DEM XVII. JAHRHUNDERT RESTAURIERT.

Das Haus ist über einen Eingang aus zwei mit Wein überwachsenen Pfeilern zu erreichen. Im hinteren Teil des Hofes erhebt sich ein eleganter Turm von 1690. Der erste Blick erscheint sehr vielversprechend. Aber auch die Keller und ihr verzaubernder Charakter, in denen ein Teil des Rüttelns noch immer von Hand

“VINCENT BESITZT EINEN VORNAMEN, DER IM WEINGARTEN SINN ERGIBT, DA ER AUCH JENER DES SCHUTZPATRONS DER WINZER IST, DER JEDEN JANUAR FESTLICH GEFEIERT WIRD.”

erfolgt, sowie der beeindruckende Empfangssaal enttäuschen den Besucher. Bewundernswert sind der originale Dachstuhl, der große Kamin, die Wandteppiche und die Bleiglasfenster sowie die majestätische Treppe. Ein entspanntes und elegantes Ambiente, um sich auszuruhen und die Kommentare des Eigentümers zu genießen, der über ein Önologendiplom verfügt und ein ausgewiesener Kenner der Geheimnisse der Erde ist.

**KOMMENTARE:** *Unterkunft vor Ort in der Herberge Saint-Vincent.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis  
18 Uhr.  
Geführte Besichtigung montags  
um 14Uhr30 und 16Uhr30,  
samstags mit vorheriger  
Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
5 €

## ANGEBOTENE WEINE

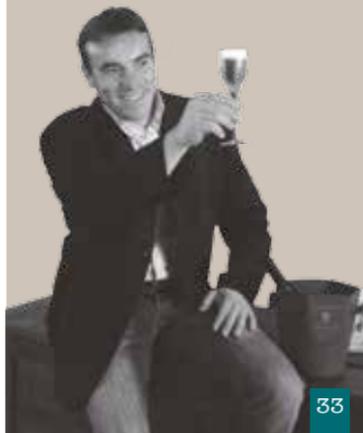
Champagner

+33 (0)3 25 38 24 53

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE JACQUES DEFRANCE

LES RICEYS

NACH LOUIS, ROGER UND JACQUES IST ES AN CHRISTOPHE, DIE TRADITION DES CHAMPAGNERS DEFRANCE AUFRECHTZUERHALTEN.

Um diesen Ort zu erreichen, muss man sich durch die verschlungenen Straßen des Dorfes Riceys bewegen. Beim Herabsteigen der Treppe in das Kellergewölbe führt Christophe Defrance den Besucher durch die Geschichte seines Weingutes und des außergewöhnlichen

„DAS EINZIGE DORF, DAS DIE 3 APPELLATIONEN CHAMPAGNE, ROSÉ DES RICEYS UND COTEAUX-CHAMPENOIS BESITZT.“

Terroirs des südlichen Teils der Champagne. Seit vier Generationen kümmert sich die Familie Defrance mit Sorgfalt um ihre Weingärten, um das Beste für ihren Champagner wie auch für ihren Rosé-Wein von Riceys herauszuholen. Im Weinkeller mit seinem gepflegten Dekor bewegt sich der Besucher zwischen den brav liegenden Flaschen hindurch. Dann knallen die Korke zur Freude des Gaumens.

KOMMENTARE: *Die Quintessenz unserer heimatlichen Erde herausholen*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags, dienstags,  
donnerstags und freitags  
von 9 Uhr bis 12 Uhr und von  
13Uhr30 bis 17Uhr,  
mittwochs und am Wochenende  
mit vorheriger Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
5 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 32 20

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE JEAN-JACQUES LAMOUREUX LES RICEYS

EINE NEUE GENERATION DER FAMILIE LAMOUREUX AUF DER SUCHE NACH HARMONIE ZWISCHEN VERGANGENHEIT UND ZUKUNFT. DIE TRADITIONELLE COQUARD-TRAUBENPRESSE TRÄGT STOLZ ZUR DEKORATION DES WEINKELLERS BEI.

Vivien Lamoureux ist ein junger leidenschaftlicher und begeisternder Önologe, der alles daran setzt, sich in der Champagne einen Namen zu machen. Vivien, der die Erfahrung seiner Vorfahren und deren qualitative Weingärten geerbt hat,

„CUVÉE RÉSERVE 100% PINOT NOIR, AUF DER LANDWIRTSCHAFTSMESSE VON PARIS 2015 MIT EINER GOLDMEDAILLE PRÄMIERT.“

setzt alles daran, die Philosophie seiner Familie aufrechtzuerhalten und dieser zugleich einen persönlichen Touch zu verleihen. Eine kleine Revolution, die den Gaumen überrascht: er verleiht neugierigen Champagnerfreunden die Möglichkeit, klare und nicht schäumende Weine zu verkosten, bevor die Phase des Verschnitts beginnt. Auf diese Weise versteht man besser, welches Gleichgewicht gefunden werden muss, um den gewünschten Champagner zu erhalten.

**KOMMENTARE:** *Empfang von Wohnmobilen. Verkostung von stillen Weinen, um den Champagner besser zu verstehen.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von 9  
Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr  
bis 18 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Rosé des Riceys  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 11 55

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 English



# CHAMPAGNE MICHEL CHEVROLAT

LES RICEYS

EIN IN DER FAMILIE GEFÜHRTES HAUS IM ZENTRUM DES DORFES RICEYS,  
DAS JEDES IHRER CHAMPAGNER MIT LEIDENSCHAFT HERSTELLT.

**M**ichel und Nathalie haben diesen Weinkeller im Zentrum von Riceys als Erzeuger und Hersteller eröffnet. Außen zeigt sich das Haus elegant mit einer blumengeschmückten Fassade aus weißem Kalkstein und roten

“ONLINE-VERKAUF DER CHAMPAGNERSORTEN  
AUF DER WEBSITE DES HAUSES.”

Dachziegeln. Die Innenräume sind mit einem Kamin, einem alten Ofen, großen Glasfenstern und Designermöbeln ausgestattet... Die Weinproben finden in einem gemütlichen Ambiente statt, das nette Gespräche begünstigt und für gute Laune sorgt.

**KOMMENTARE:** *Weine der Rebsorte Pinot Noir, weißer und Rose-Champagner, Rosé des Riceys und Coteaux-champenois.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von  
10 Uhr bis 12 Uhr und mit  
vorheriger Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
5 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
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

BEI ANKUNFT IM WEINGUT MORIZE PÈRE ET FILS WIRD MAN ZUERST EINMAL VON DER IMPOSANTEN DOPPELSEITIGEN ROTEN EINGANGSTÜRE BEEINDRUCKT.

**D**ann geht die Besichtigung in den Kellergewölben aus dem XI. und XII. Jahrhundert mit ihrer außergewöhnlichen Architektur weiter. Die hier gelagerten Champagner wurden von der Familie Morize mit Leidenschaft seit

“CHAMPAGNER MIT CHARAKTER, GANZ WIE DIE FAMILIE MORIZE, ÜBERZEUGTE VERFECHTER VON TRADITIONEN.”

drei Generationen hergestellt. Heute arbeiten Vater und Sohn Hand in Hand, um Ihre Erbe aufrechtzuerhalten. Beide sind sehr ihren Traditionen verbunden und haben hierfür eine Bleiglaswand angefertigt, die schützen soll und zugleich eine Hommage an den Terroir darstellt: zu sehen sind die Familie Morize an Seite des Sankt Vinzenz, dem Schutzpatron der Winzer, die Weingärten zu allen Jahreszeiten sowie die zwei Kirchen von Les Riceys.

**KOMMENTARE:** *Champagner und Rose des Riceys ruhen in den Zisterzienserkellern.*

.....

.....

.....



ADRESSE

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

ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags mit  
vorheriger Absprache

PREIS

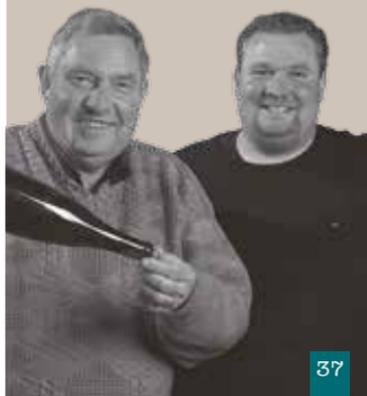
Besichtigung und Weinprobe:  
5.50 €

ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Rosé des Riceys  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 30 02

WWW.CHAMPAGNEMORIZE.COM  
CHAMPAGNEMORIZE@WANADOO.FR



# CHAMPAGNE DIDIER GOUSSARD LES RICEYS

DER GEIST DES WINZERS... SELBSTVERSTÄNDLICH!

In ihrem Haus mit gepflegtem Dekor im Dorf Les Riceys erwarten Marie-Hélène und Didier Champagnerliebhaber für eine Besichtigung im kleinen Kreise. Die köstliche Champagnerprobe findet im steinernen Kellergewölbe statt und wird durch Kommentare der Familie Goussard bereichert, die stolz auf ihr Haus und ihren Terroir ist. Der schmückende Gemüsegarten am Ufer des Flusses Laignes lädt an schönen

“CHAMPAGNER DIDIER GOUSSARD, MIT DEM ZERTIFIKAT TERRA VITIS® AUSGEZEICHNET,”

Tagen zum Flanieren ein. Um das Beste aus ihren Weingärten herauszuholen, hat sich die Familie einem nachhaltigen Weinbau verpflichtet, die die Herstellung eines qualitativ hochwertigen Champagners im Einklang mit der Umwelt garantiert.

KOMMENTARE: *Es besteht die Möglichkeit, sich im Enthefen zu üben.*

.....

.....

.....



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von 11  
Uhr bis 18 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
7 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 38 65 25

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)



Englisch



Deutsch



# CHAMPAGNE MOREL

LES RICEYS

ROSÉ DES RICEYS IM MITTELPUNKT BEI CHAMPAGNE MOREL.

**P**ascal Morel ist ein Liebhaber des Rosé des Riceys. In seinem Weinkeller aus dem XVII. Jahrhundert befindet sich eine Vinothek mit Weinen, die seine Familie seit fast 70 Jahren hergestellt hat. Der Rosé des Riceys ist ein anspruchsvoller Wein, der eine präzise Technik voraussetzt. Dank seines Know-hows und seines Gedächtnisses kennt Pascal den idealen Zeitpunkt, zu dem die Maischegärung beendet werden muss, um einen Rosé des Riceys

## GESCHICHTE UND KENNENLERNEN DES ROSÉ DES RICEYS

mit seinem so besonderen Kleid und seinen außergewöhnlichen Aromen zu erhalten. Der Ort ist ideal, um die Geschichte dieses besonderen Weines kennen zu lernen, aber auch um den Champagner verstehen zu lernen. Nach und nach schließen sich die Kinder dem Betrieb an, um dieses Know-how aufrechtzuerhalten.

**KOMMENTARE:** *Das Haus bietet Workshops zum Thema Rückverschnitt an, um die Anfänge eines Weines besser zu verstehen.*



### ADRESSE

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

### ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von 9  
Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr  
bis 18 Uhr

### PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
13€ mit Verkostung des Rosé des  
Riceys

### ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 10 88

[WWW.CHAMPAGNEMORELPERETFILS.COM](http://WWW.CHAMPAGNEMORELPERETFILS.COM)  
[MOREL.PERETFILS@WANADOO.FR](mailto:MOREL.PERETFILS@WANADOO.FR)

### GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch





Ruhe des Weingartens zur Winterzeit

# CHAMPAGNE GUY DE FOREZ

## LES RICEYS

DER CHAMPAGNER GUY DE FOREZ, EIN NACHHALTIGER WEINBAU, DER DEFINITIV DER ZUKUNFT ZUGEWANDT IST.

Nach einigen Schritten durch den blumengeschmückten Hof erreicht man das Haus von Guy de Forez aus dem XVII. Jahrhundert. Francis und Sylvie erklären mit Leidenschaft die Geschichte der Riceys,

“FRANCIS WENNER, EIN AUTODIDAKT  
IN DER WELT DES CHAMPAGNERS,”

die unvermeidlich mit ihrem Familienerbe in Verbindung steht. Dann erläutern sie jede Phase in der Produktion von Champagner und des selteneren Rosé des Riceys, deren Flaschen in den Kellergewölben des Weingutes ruhen. Francis, ein Pionier im Bereich des integrierten und nachhaltigen Weinbaus, ist heute mit der Zertifizierung Terra Vitis® ausgezeichnet. Von den 11 Hektar Land sind 97% mit Pinot Noir, der königlichen Rebsorte dieses Terroirs, bepflanzt.

**KOMMENTARE:** Die Flaschen  
ruhen auf sichtbaren  
Ständern in den steinernen  
Kellern des Weingutes.



### ADRESSE

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

### ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von 9  
Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr  
bis 17 Uhr

### PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
5 €

### ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 98 73

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

### GESPROCHENE SPRACHE(N)

 English



# CHAMPAGNE GALLIMARD PÈRE ET FILS LES RICEYS

VATER UND SOHN ARBEITEN ZUSAMMEN, UM EINEN EINZIGARTIGEN CHAMPAGNER ZU ERZEUGEN.

Die Familie Gallimard, die immer bereit ist, neue Techniken auszuprobieren, macht sich die Erfahrungen von sechs Generationen zunutze, um ständig Neuerungen einzuführen. Pierre und Jean, Didier und sein Sohn Arnaud, die Jules und Ernest abgelöst haben, haben sich heute in ihr nächstes Abenteuer gestürzt: einen Teil ihres Champagners in eiförmigen Amphoren aus Ton zu bereiten, wie es bereits in der Antike

„DIE FAMILIE GALLIMARD STELLT SEIT 1930 CHAMPAGNER HER.“

gehandhabt wurde. Didier und Arnaud, die 11 Hektar Weingarten in der Gemeinde Les Riceys besitzen, sind bedacht, die Authentizität ihrer Trauben und ihres Terroirs so gut wie möglich zum Ausdruck zu bringen.

KOMMENTARE: *Im Keller sind eiförmige Tonkrüge zu sehen.*

.....

.....

.....

.....

.....



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis 17Uhr30,  
samstags nur mit vorheriger Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
7 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 29 32 44

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE GREMILLET

BALNOT - SUR - LAIGNES

DER CHAMPAGNER GREMILLET BEHÄLT SEINE BESONDERHEITEN BEI, UM DEM BESUCHER EIN EINZIGARTIGES ERLEBNIS ZU BIETEN.

**A**lleine die Entdeckung des Arboretums ist eine wahrhaftige Reise: die hier stehenden Nadelbäume aus 82 verschiedenen Ländern sind eine Hommage an die Länder, in die der Champagner Gremillet exportiert wird. Das seit jeher dem Export und Diplomatenetzen zugewandte Weingut genießt das Vertrauen von Botschaften und Konsulaten. Der sich unweit

„IM INNEREN DES CLOS ROCHER BEFINDET SICH EINE CADOLE (ALTE STEINHÜTTE DER WINZER) FÜR WEINPROBEN MIT UNEINNEHMBAREN BLICK AUF DIE TÄLER DER LAIGNES UND DER SEINE.“

befindende Weingut „Clos Rocher“, eines der wenigen in der Champagne, ist die Erfüllung eines Kindheitstraumes von Jean-Michel Gremillet. Sein Name ist eine Hommage an seinen Vorfahren Charles Rocher. Dieses Weingut zeichnet sich durch ganz besondere Weingärten aus, die die Grundlage eines Champagners darstellen, der ab 2019 das Aushängeschild des Hauses darstellen dürfte.

**KOMMENTARE:** *Besichtigung der unumgänglichen Kellerei mit ihren riesigen Tanks.*

.....

.....

.....



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von  
9Uhr30 bis 12 Uhr und von 14  
Uhr bis 17 Uhr,  
samstags um 10Uhr30

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
6 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Rosé des Riceys  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 29 37 91

WWW.CHAMPAGNEGREMILLET.FR

INFO@CHAMPAGNEGREMILLET.FR

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE CLÉRAMBAULT

NEUVILLE - SUR - SEINE

## DIE LEIDENSCHAFT FÜR EXZELLENZ

**D**ie im Jahre 1951 gegründete Genossenschaft Neuville-Buxeil zählte zu Anfang 33 Winzer. Heute haben sich 112 dem Abenteuer angeschlossen, um einen feierlichen Champagner mit einer reichhaltigen Palette an

„**CUVÉE TEMPLIERS, EINE VERBINDUNG AUS PINOT NOIR, PINOT BLANC UND CHARDONNAY,**“

Aromen herzustellen. Trotz seiner besonders modernen Einrichtungen vergisst der Champagner Clérambault nicht die Geschichte seiner Region. So entstand eine „Cuvée Templiers“, die daran erinnert, dass Clérambault ein Gutsherr und Templer war und die Geschichte des Ordens ihren Ursprung im Departement Aube findet.



### ADRESSE

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

### ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von  
8Uhr30 bis 12 Uhr und von  
13Uhr30 bis 18 Uhr.

### PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

### ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 38 38 60

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

### GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



**KOMMENTARE:** *Ein Online-Shop  
mit Flaschen und Boxen von  
Clérambault.*

.....

.....

.....

.....

# CHAMPAGNE FRANÇOIS BROSSOLETTE POLISY

FRANÇOIS BROSSOLETTE UND SEINE GATTIN SYLVIE FRANÇOIS HABEN IHRE NAMEN MITEINANDER VERBUNDEN, UM IHR CHAMPAGNERHAUS INS LEBEN ZU RUFEN.

Zwischen Les Riceys und Polisy erstreckt sich der Weingarten über eine Fläche von 14 ha, der von 6 Generationen bestellt wurde. Die Verschiedenartigkeit der Parzellen bietet eine Palette an Weinen an, die sich durch

„CHAMPAGNER ESPRIT  
DE VIOLETTE SPITZENWEIN  
100% PINOT NOIR,“

den Verschnitt miteinander verbinden und regelmäßig Champagner entstehen lassen, die auf Wettbewerben ausgezeichnet werden.. Die Besichtigung des Weingutes in Familienbesitz schließt den Weinkeller ein, in der noch heute die Ständer aus Großvaters Zeiten zu sehen sind, und verläuft bei guter Laune, mit Humor und Schlemmerei. Als ehemaliger Mundschenk der Kommende von Saulte Bouchon besitzt François Brossolette einen Anzug in den Farben der Champagne dieser Bruderschaft.

**KOMMENTARE:** *In Polisy mündet die Laignes, ein schöner Fluss mit altem Waschhaus, in die Seine.*



## ADRESSE

Champagne François Brossolette  
42, Grande Rue  
10110 POLISY

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 12 Uhr und von 13Uhr45 bis  
17Uhr45

samstags mit vorheriger  
Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 38 57 17

[WWW.CHAMPAGNE-FRANCOIS-BROSSOLETTE.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-FRANCOIS-BROSSOLETTE.COM)  
[FRANCOIS-BROSSOLETTE@WANADOO.FR](mailto:FRANCOIS-BROSSOLETTE@WANADOO.FR)

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN CELLES - SUR - OURCE

JEAN-PIERRE UND MARIE-JOSÉ VÉZIEN GEBEN AN IHRE BESUCHER IHRE LEIDENSCHAFT FÜR CHAMPAGNER UND FÜR DIE TRADITIONEN DER REGION WEITER.

**J**ean-Pierre Vézien, Großmeister der Kommende von Saulte Bouchon und Liebhaber der Champagnertradition, ist eine unumgängliche Persönlichkeit der Côte des Bar. Gemeinsam mit seiner Gattin Marie-José und ihrem Sprachtalent setzt er seine Ehre daran, diesen

“SCHNÜFFELN, GEGEN DAS LICHT HALTEN, VERKOSTEN - SO LAUTET DIE DEVISE VON SAULTE BOUCHON,”

kostbaren Nektar, den Champagner, willkommen zu heißen und zu feiern. Der Verkostungsraum ist mit einem Glastisch mit Fässern anstelle der Füße ausgestattet. Fotos von Weinlesern verschiedenster Epochen schmücken die Wände. Außer dem traditionellen Champagner erzeugt die Familie Vézien auch noch den berühmten Rosé des Riceys.



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 12 Uhr und von 13h30 Uhr  
bis 17 Uhr,  
samstags mit vorheriger  
Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
5 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Rosé des Riceys

+33 (0)3 25 38 50 22

WWW.CHAMPAGNE-VEZIEN.COM

MARCELVEZIEN@CHAMPAGNE-VEZIEN.COM

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch  Deutsch

 Italienisch



**KOMMENTARE:** Eine Weinprobe im  
Zeichen der guten Laune.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

# CHAMPAGNE RICHARD CHEURLIN

CELLES · SUR · OURCE

DIE KRAFT ZWEIER GENERATIONEN, DIE FEST MIT DEM TERROIR VON CELLES-SUR-OURCE VERWURZELT SIND UND SICH EINEM WEINBAU MIT ZUKUNFT VERSCHRIEN HABEN.

Auf den Spuren ihres Vaters haben Lucie und Sébastien, zwei junge und ambitionierte Winzer, ihre eigene Champagnermarke ins Leben gerufen, die mit den Initialen ihrer jeweiligen Vornamen getauft wurde, L & S. Durch die Erinnerungen und die Ratschläge des Großvaters und Winzers gestärkt, sucht

“CHAMPAGNER L & S, CUVÉE  
COCCINELLE<1799/>UND PAPILLON  
AUS DEN ERSTEN BIOLOGISCHEN  
PARZELLEN DES WEINGUTES”

die Familie Cheurlin in jeder Parzelle den authentischen Geschmack der Beere. Lucie, die eine Behandlung mit ätherischen Ölen und den biologischen Weinbau auf einem Teil ihres Weingartens anwendet, ist stolz, einen Champagner mit Zukunft herzustellen und zugleich das altüberlieferte Know-how beizubehalten. Den Tipp, den sie ihren Besuchern gibt, lautet: „L & S, trinken Sie mit ausgelassener Freude“.

KOMMENTARE: *Lucie Cheurlin ist  
Preisträger des Wettbewerbs  
2013 „Jeunes Talents du  
Champagne“.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis freitags von 9 Uhr  
bis 12 Uhr und von 13h30 Uhr  
bis 17 Uhr,  
samstags mit vorheriger  
Absprache

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
4 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner  
Coteaux-champenois

+33 (0)3 25 38 55 04

WWW.CHAMPAGNE-CHEURLIN.COM

RICHARD.CHEURLIN@WANADOO.FR

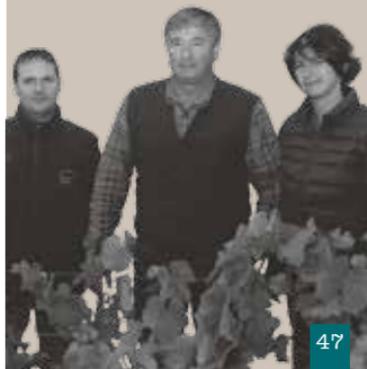
## GESPROCHENE SPRACHE(N)



Englisch



Spanisch



# CHAMPAGNE CHEURLIN DANGIN CELLES - SUR - OURCE

EIN FESTLICHER CHAMPAGNER UND EIN HERZLICHER EMPFANG.

**T**homas Cheurlin blickt auf eine lange Winzertradition zurück. Seine Champagner und seine Palette an Aromen sprechen eine breite Zielgruppe an. Der Champagner Cheurlin-Dangin findet sich auf den Tischen von Paul Bocuse, von Botschaften sowie im Crazy Horse

„THOMAS CHEURLIN, EINE PERSÖNLICHKEIT MIT GUTER UND KOMMUNIKATIVER LAUNE, DER MIT FREUDE SEINE LEIDENSCHAFT FÜR CHAMPAGNER TEILT.“

wieder. Die festliche und authentische Seite der Champagner hat ebenfalls Jean-Marc Ferreri, ehemaliger Fußballspieler in der französischen Nationalmannschaft und heute Consultant bei OM TV, überzeugt, der zu einem Botschafter der Marke geworden ist, dank einer „Cuvée Prestige“ gleichen Namens, die zusammen mit Thomas Cheurlin bereitet wurde.

**KOMMENTARE:** *Die 3 Pinots, Pinot Noir, Blanc und Meunier für einen außergewöhnlichen Champagner „Origance“.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von  
9Uhr30 bis 12 Uhr und von 14  
Uhr bis 18 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
Eintritt frei

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

+33 (0)3 25 38 50 26

WWW.CHEURLIN-DANGIN.FR

CONTACT@CHEURLIN-DANGIN.FR

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch



# CHAMPAGNE OUDARD FRANÇOIS

VILLENAUXE - LA - GRANDE

DAS WEINGUT, DIE TRAUBENPRESSE UND DIE KELLEREI SIND ZUR BESICHTIGUNG FREIGEgeben.

**E**ine Champagnerprobe an Bord eines Heißluftballons ist eine originelle Art, den Champagner Oudard François kennen zu lernen und den Weingarten zu überfliegen. Zurück auf dem Festland führen Chantal und ihre Söhne die Besucher durch die verschlungenen

„EINE DER FRESKEN DES KELLERS STELLT BRUDER OUDARD DAR, DEN AHNEN DER FAMILIE, DESSEN PRIOR DOM PÉRIGNON WAR UND DER ALS DEN ERFINDER DES CHAMPAGNER BETRACHTET WIRD.“

Gänge der Weinkeller, deren Wände mit Fresken verziert sind. Und um das Erlebnis im Gut Oudard abzuschließen, bietet das Restaurant Flaubert in Villenauxe-la-Grande, das ebenfalls der Familie gehört, eine lokale Feinschmeckerküche an. Warum „Le Flaubert“? Ganz einfach als eine Hommage an den Schriftsteller von Madame Bovary, der seinen Urlaub in der Region, die Heimat seines Vaters, verbrachte.

**KOMMENTARE:** *Zeitgenössische Bleiglasfenster der Kirche von Villenauxe-la-Grande mit Unterkunftsmöglichkeit in der Herberge Saint-Vincent.*



## ADRESSE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

montags bis samstags von 9  
Uhr bis 18 Uhr

## PREIS

Besichtigung und Weinprobe:  
4 €

## ANGEBOTENE WEINE

Champagner

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

## GESPROCHENE SPRACHE(N)

 Englisch





# • A G E N D A •

## Prickelnde Spaziergänge

*Je nach Lust und Jahreszeit gibt Ihnen der Champagner die Gelegenheit zu ungewöhnlichen Spaziergängen, alleine, in der Familie oder unter Freunden.*

**D**ie Urheber und Teilnehmer dieser Events laden Sie ein, unvergessliche Augenblicke in aller Einfachheit zu teilen. Gastlichkeit ist Bedingung!

### **Januar, Sankt Vinzenz mit der Kommende von Saulte Bouchon Champenois**

Feiern Sie den Schutzpatron der Winzer und begleiten Sie die Prozession im Herzen der Geschichte des Terroir.

### **Ende Juli / Anfang August, Feierlichkeiten auf der Route du Champagne**

Besuchen Sie während eines Wochenendes die Dörfer und zur Besichtigung freigegebenen Weinkeller, machen Sie Weinproben und nehmen Sie an den für Sie geschaffenen Animationen teil. Mit der „Flûte Passeport“, einer Art Einlassschein, um Weingüter besichtigen, Champagner entdecken und über das Know-how erfahren zu können, wird jeder

Besucher zum Botschafter eines außergewöhnlichen und von der Geschichte geprägten Terroirs.

### **Ein Tag im Leben eines Weinlesers – garantierte Abwechslung**

Lernen Sie während der Weinlese ein dynamisches Weingut kennen und lassen Sie sich in die magischen Momente der Traubenernte einführen. Essen Sie zusammen mit den Winzern und Weinlesern, lernen Sie die Einrichtungen kennen und verkosten Sie die verschiedenen Champagner...

### **Ende Oktober: der „Global Champagne Day“**

Schließen Sie sich der aufgerührten Gemeinschaft der miteinander verbundenen Weltbürger an, die den internationalen Champagnertag feiern. Feiern Sie mit und posten Sie ein prickelndes Foto in den sozialen Netzwerken #ChampagneDay.



## •ENTDECKUNGEN.

# All die Aromen unvergesslicher Augenblicke

*Im Laufe der Monate öffnen sich die Aube und ihre Touristische Route der Champagne allen Freunden von Authentizität und Schaumblasen. Die pittoresken Dörfer werden lebendig.*

**E**in außergewöhnlicher Weingarten, typische „Cadolen“, charaktervolle Dörfer, Kellergewölbe... Wie lernt man eine einzigartige Region mit starkem Temperament kennen? Auf einem ausgeschilderten Rundweg von 220 km! Die Touristische Route der Champagne führt an die Côte des Bar, wo die herzlichen und gastfreundlichen Partnerwinzer ihre Leidenschaft für den Weingarten vermitteln, um jeden Aufenthalt originell und unvergesslich werden zu lassen.

Zwischen Weinbergen und grünen Tälern, von Kirchturm zu Kirchturm, enthüllt eine wahrhaftige Initiationsreise die Geheimnisse dieses edlen und unnachahmbaren Getränks. Je nach Lust, Stil und Leidenschaft kann man den Champagner über eine Vielzahl an Aktivitäten kennenlernen.

### Im Rhythmus der Natur

Vom Terroir zur Traubenpresse über den Weinkeller bis hin zum Champagnerglas überträgt sich der Winzergeist von Generation zu Generation und verwandelt jede Begegnung in einen einzigartigen Augenblick.

- Flug über den Weingarten im Heißluftballon oder in einem kleinen Flugzeug in Begleitung eines Piloten, der zugleich auch Winzer ist.
- Geführte und von den Winzern kommentierte Spaziergänge durch die Weingärten.
- Spaziergänge, Ausritte, Radtouren, mit dem Segway® oder Elektrofahrrad, um den Weingarten und seine „Cadoles“ (alte Steinhütten) kennenzulernen.
- Unterkunft in Ferienhäusern und Gästezimmern...



# •ERFAHRUNGEN.

## Ungewöhnliche und authentische Erfahrungen

*Im Verlauf der Animationen, Dörfer und Weinkeller verbindet sich die Natur mit Champagner und Aromen. Ganz gleich, ob Sie Anfänger, von Leidenschaft geprägt oder Kenner sind...*

Jeder Spaziergang weckt die Neugier, und der Champagner, der Hauptbestandteil des Lebens in der Aube, ist allgegenwärtig, wann immer Sie es wünschen und dort, wo Sie eine prickelnde Pause einlegen möchten.

### Der Geist des Winzers, vom Weingarten zum Weinkeller

- Kennenlernen des Terroirs und der Arbeit im Weingarten.
- Einführung in den Schnitt der Weinreben und in die Traubenlese.
- Erfahrung des Weinlesers.

- Kommentierte Besichtigungen und Champagnerproben.
- Kennenlernen des Flaschengärverfahrens je nach Jahreszeit.
- Önologische Themen-Workshops: klare Weine, Blindverkostung, Erkennen von Aromen...
- Verkostung mit Einklang von Speisen und Champagner.
- Brunch auf dem Weingut, Mittagessen mit Produkten des Terroirs und Champagnerprobe oder Picknick inmitten des Weingartens.
- Verkostung von Champagner mit berühmten Namen.
- Golf- und Champagnertag...



**AUBE**  
en Champagne



# Champagne Breaks

Auswahl von  
Wochenenden und Kurzaufenthalten

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



Gastronomie

Bacchus

Radfahren

Wellness und Spa

Charme und Charakter

Ruhe und Natur

Fahrrad

Motorrad

Angeln

Erbe

...

**Bereiten Sie Ihren persönlichen Urlaub  
und  
Genießen Sie Aube en Champagne**

[www.logis-aube.com](http://www.logis-aube.com)

## .ERBE.

# Aube im Zeichen des Kulturerbes

*Um diese magischen Augenblicke zu verlängern, lassen Sie sich auf natürliche und instinktive Art von Ihren Schritten führen. Das Erbgut der Aube ist allgegenwärtig.*

**W**ährend die kleine mittelalterliche Stadt **Bar-sur-Seine** eines der größten Erben der Aube birgt, wartet das Ource-Tal mit wunderschönen Landschaften zwischen Flüssen, Wäldern und sonnigen Weinbergen auf.

**Bar-sur-Aube** hält die Erinnerungen an die großen Champagnermessen aufrecht und organisiert jedes Jahr aufs Neue eine authentische Messe.

**Les Riceys**, das größte Weindorf der Champagne, erfreut sich mehrerer Siegespalmen. Sein Weingarten von nahezu 900 Hektar stellt die größte Weinbaufläche der Champagne dar. Sie ist ebenfalls die einzige Gegend der Champagne mit drei Kontrollierten Herkunftsbezeichnungen: Champagner, Coteaux-champenois und der berühmte Rosé des Riceys - einzigartige und edle Produkte der Champagne.

Champagner, Kunst und Kultur vereinen sich sinnigerweise im Rahmen des Ausstellungszentrums „Du Côté des Renoir“ in **Essoyes**, in dem Sie in die Intimsphäre des Malers Pierre-Auguste Renoir und seiner berühmten Künstlerfamilie eintauchen.

Einige Kilometer weiter enthüllt

Ihnen **Troyes** ein reiches Kulturerbe und sein historisches Stadtzentrum mit der vielsagenden Form eines Champagnerkorkens, aber auch seine Champagnerbars, eine Begegnung mit Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France (Bester Handwerker Frankreichs), der den Einklang von Schokolade und Schaumbläschen zum Ausdruck zu bringen weiß...

**Die Kirchen Saint-Pierre-et-Saint-Paul in Villenauxe-la-Grande** weisen bemerkenswerte Bleiglasfenster des englischen Künstlers David Tremlett auf. Mit 9000 m<sup>2</sup> Glaswänden ist die Aube die europäische Hauptstadt der Bleiglasfenster. Die Cité du Vitrail inmitten von Troyes ist eine Hommage an diese zeitlose Kunst, die ihre Kunstwerke den Blicken der Besucher freigibt.

In der Aube lässt man sich von seiner Lust und Laune führen...



Champagnertrinker © Alain Vinum

# •LEXIKON.

## Vokabel des Champagners



**AOC:** Die Kontrollierte Herkunftsbezeichnung identifiziert ein Produkt, dessen Authentizität und Typizität auf seine geografische Herkunft zurückzuführen sind.

**BLANC DE BLANCS:** Champagner, der ausschließlich aus weißen Weintrauben und deren Saft hergestellt wird.

**BLANC DE NOIRS:** Champagner heller Farbe, der tatsächlich aber aus roten Rebsorten wie der Pinot Noir und Pinot Meunier hergestellt wurde, entweder aus beiden, oder der einen wie der anderen.

**CADOLE:** Kleine Steinhütte der Côte des Bar, die den Winzern einst als Unterschlupf diente.

**REBSORTE:** Bezeichnet eine Weinsorte mit besonderen charakteristischen Eigenschaften. Die in der Champagne zugelassenen 7 Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Petit Meslier, Pinot Blanc, Fromenteau und Arbanne.

**CIVC:** Comité interprofessionnel du vin de Champagne (Branchenübergreifender Ausschuss für Champagnerwein). Halböffentliche Einrichtung, die die gemeinsamen Interessen der Winzer und der Champagnerhäuser verwaltet und verteidigt.

**BRUDERSCHAFT:** Weinbruderschaft, die von einer Gruppe von Persönlichkeiten und Fachleuten aus der Welt des Champagners gegründet wurde. Die Kommende von Saulte Bouchon Champenois und die Bruderschaft Saint-Paul-Saint-Vincent nehmen an den Feierlichkeiten zu Ehren des Champagners teil, wie das Fest von Saint-Vincent im Januar oder die „Route du Champagne en Fête“ während der Sommerzeit.

**GENOSSENSCHAFT:** Um den Schutz ihrer Trauben durch das Keltern zu garantieren, haben sich einige Winzer zu Anfang des letzten Jahrhunderts zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen, in der die Weinbereitung und die Lagerung des Lesegutes gemeinsam erfolgen. Jeder Landwirt und Genossenschaftler ist Miteigentümer der Ausstattungen zur Kelterung und/oder Weinbereitung, an der er teilnimmt.

**CRU:** In der Champagne entspricht ein „Cru“ einer Weinbaugemeinde.

**CUVÉE:** In der Champagne besitzt dieses Wort eine zweifache Bedeutung. 1. Es bezeichnet die ersten 2050 Liter Maische, die durch das Keltern des Traubentresters von 4000 Kilo Trauben entstanden sind. 2. Es bezeichnet aber ebenso das Ergebnis des Verschnitts.

**FLASCHENGRÖSSE:** Abgesehen von der Doppelflasche (Magnum) steht eine ganze Palette an Flaschen im Angebot, die sich für Champagner anbieten: Jeroboam, Reroboam, Mathusalem, Salmanazar, Balthazar, Nabuchodonosor, Primat und Melchizedec. Diese biblischen Namen stehen für außergewöhnliche Flaschengrößen von 3 bis 30 Liter. Kleinere Größen als die Standardflasche sind die halbe Flasche, die Viertel-Flasche (Piccolo) und die Achtel-Flasche (Mignonette).

**LAGERFASS:** Fass mit großer Kapazität, die jener mehrerer Fässer von einigen Hundert bis mehreren Tausend Litern entspricht. Das Lagerfass dient der Lagerung des Champagners und verleiht ihm gewisse typische Aromen.

**HEFEGELÄGER:** Die Hefegeläger bestehen zum Großteil aus abgestorbenen Hefen. Sie

setzen sich im Anschluss an die Schaumbildung am Boden der Behälter und Flaschen ab.

**FÜLLDOSAGE:** Traditionell ist diese aus Hefe, Zucker und Champagnerwein zusammengesetzt und wird zur Schaumbildung beigefügt

**VERSANDDOSAGE (auch DOSIERUNGSLIKÖR):** Diese besteht aus Champagnerwein und Rohrzucker und wird nach dem Enthefen beigefügt. Der beigefügte Zuckergehalt bestimmt die Art des Weines (naturherb, trocken, halbtrocken etc.).

**TRESTER:** In der Champagne besitzt dieser Begriff eine zweifache Bedeutung. 1. Dies ist die Keltereinheit, die 4000 Kilo Trauben entspricht und somit der Kapazität einer traditionellen Weinpresse. 2. Rückstände des Kelterns (Beerenhaut, Rappen, Kerne...).

**JAHRGANGSCHAMPAGNER:** Champagner, der aus Trauben einer und derselben Lese eines besonders guten Jahres bereitet wird und mindestens 3 Jahre im Weinkeller gereift ist.

**DRAHTKÖRBCHEIN:** Aus drei Teilen bestehend, wobei seine Armatur aus Eisendraht oder verdrehtem Messingdraht, deren Basis auf den Ring der Flasche gepresst ist, den Korken hält und sein Herausdrücken verhindert. Eine metallene Kapsel, die auf den Korkenkopf aufgedrückt ist, ermöglicht ein festes Aufspannen und verhindert, dass der Draht den Kork einschneidet. Seine Erfindung ist das Werk von Adolphe Jacquesson aus dem Jahre 1844.

**KAPSELSAMMLER:** Sammler von Champagnerkapseln.

**STÄNDER:** Pult aus Holz, der beim manuellen Rütteln der Champagnerflaschen genutzt wird. Noch heute ist dieser in zahlreichen Weinkellern zu sehen.

**RATAFIA:** Brennwein, der aus Traubenmost und Champagnerresten hergestellt wird

**ERZEUGER-HERSTELLER:** Der Erzeuger und Hersteller garantiert für die Bereitung in seinen Räumlichkeiten von Weinen aus eigener Lese. Der Weinhändler hingegen kauft die Trauben, den Most oder die Weine und übernimmt die Bereitung in seinen Räumlichkeiten. In diesem Fall sind die

Initialen RM oder NM auf der Flasche zu erkennen.

**ROSÉ D'ASSEMBLAGE:** Rosé-Champagner, der durch eine Mischung von klarem Weißwein (vor der Schaumbildung) und Rotwein (der selbst durch Maischegärung bereitet wird) entsteht.

**ROSÉ DE SAIGNÉE (nach dem Verfahren der „Saignée“ oder der Maischegärung):** Rosé-Champagner, der durch ein altes Herstellungsverfahren erhalten wird: hierbei lässt man die dunklen Trauben mazerieren, bis der Saft auf natürliche Art eine dunklere Farbe annimmt.

**ROSÉ DES RICEYS:** Französischer Rosé-Wein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung des Weingartens der Champagne. Dieser ist auf die Gemeinde von Les Riceys begrenzt. Eine Legende besagt, dass dieser der Lieblichwein von Ludwig XIV. war.

**CHAMPAGNERKÖPFEN:** Öffnen der Champagnerflasche („sabrer“ im Französischen), indem das Ende des Flaschenhalses mit Hilfe eines Säbels oder einer Metallklinge abgetrennt wird. Diese spektakuläre Methode geht auf die Kavallerie Napoleons zurück. Nicht zu verwechseln mit dem französischen Wort „sabler“, bei dem der Inhalt des Champagnerglases auf einmal und ohne zu atmen ausgetrunken wird.

**FARBÄNDERUNGSREIFE:** Färbung der Beeren während des Reifeprozesses (im Monat August in der Champagne).

**KLARER (ODER STILLER)WEIN:** Dieser, die Grundlage des Champagners darstellende stille Weißwein wird erhalten, indem der Winzer noch vor der Schaumbildung jegliche Regeln beachtet hat, die zum Erhalt der Appellation Anwendung finden.

**NACHHALTIGER WEINBAU:** Seit 1990 hat die Branche in Forschung und Entwicklung investiert, um die landwirtschaftlichen Betriebsmittel zu reduzieren und die Risiken zu managen, die diese für die Gesundheit und die Umwelt darstellen. Zahlreiche Zertifizierungen bekräftigen diese Herangehensweise: Terra Vitis®, Haute Valeur Environnementale, Biodynamie...

# FREM DEN VERKEHRSVEREINE DER AUBE

## FREM DEN VERKEHRSVEREIN VON BAR-SUR-SEINE UND SEINER UMGEBUNG

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

## ZWEIGSTELLE VON BAYEL - KRISTALLMUSEUM

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

## INTERKOMMUNALER FREM DEN VERKEHRSVEREIN DER REGION VON 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

## KOMMUNALES TOURISMUSBÜRO VON VILLENAUXE 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

## ZWEIGSTELLE DES FREM DEN VERKEHRSVEREINS DES NOGENTAIS UND DES SEINE-TALS

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

## FREM DEN VERKEHRSVEREIN VON BRIENNE-LE-CHATEAU

34, rue de l'École Militaire  
10500 BRIENNE-LE-CHATEAU  
+33 (0)3 25 92 82 41  
www.ot-brienne-le-chateau.com  
officeetourisme.brienne@wanadoo.fr

## FREM DEN VERKEHRSVEREIN DES 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

## FREM DEN VERKEHRSVEREIN DES GRAND TROYES

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

## FREM DEN VERKEHRSVEREIN DES 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  
www.tourisme-cotedesbar.com  
officeedetourisme@barsuraube.org

## FREM DEN VERKEHRSVEREIN VON ESSOYES UND SEINER UMGEBUNG

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

## FREM DEN VERKEHRSVEREIN VON 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

## FREM DEN VERKEHRSVEREIN DES NOGENTAIS UND DES SEINE-TALS

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

## INTERKOMMUNALER FREM DEN VERKEHRSVEREIN DER GROSSEN SEEN UND DES WALDES VON ORIENT

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

## FREM DEN VERKEHRSVEREIN DES CHAOURCOIS

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

## FREM DEN VERKEHRSVEREIN DES PAYS D'OTHE VANNE-TAL

2, rue Foch  
10160 AIX-EN-OTHE  
+33(0)3 25 80 81 71  
www.tourisme-paysdothe.fr  
ot.pays.othe@gmail.com



## CÔTE DES BAR

Die Côte des Bar ist der südlichste Weingarten der Champagne. Der sich vom Barséquanais (um Bar-sur-Seine) bis hin zum Pays de Bar-sur-Aube erstreckende Weingarten der Aube wartet mit Weinkellern in Familienbesitz auf, in denen das Erbe von Generation zu Generation weitergereicht wird.

AN DER CÔTE DES BAR IST DER PINOT NOIR KÖNIG. DER CHAMPAGNER MIT SUBTILEM CHARAKTER ENTSTEHEN LÄSST. HIER KLÄMMERN SICH DIE WEINSTÖCKE AN DEN SONNIGEN BERGHÄNGEN UND IM SCHUTZE VOR KALTEM WIND FEST.



SCANNEN SIE DEN CODE UND INFORMIEREN SIE SICH ZU DEN CHAMPAGNERKELLERN DER TOURISTISCHEN CHAMPAGNERSTRASSE.

Tourismusverband der Aube en 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](http://www.aube-champagne.com)



WEINLESE

CADOLES

CHARDONNAY

PINOT NOIR

LEIDENSCHAFT FÜR DEN TERROIR

ENTDECKEN DIE HERSTELLUNG DES CHAMPAGNERS

GÄSTLICHKEIT

PINOT MEUNIER

BEOBACHTEN WEINBERGE

Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsgefährdend; in Maßen genießen - Craftische Gestaltung: Tatky Walky - Fotokredite: Nicolas Dohr, Didier Guy, Hobby Bahn Galerie Leica