

Samedi &
dimanche

7 et 8

JUILLET
2018

FÊTES

Henri IV

AÏ-CHAMPAGNE

*Vivez
un week-end
extraordinaire*

FEU D'ARTIFICE

ANIMATIONS
DANS LES COURS

MARCHÉ

MAPPING

FESTIVAL D'ORGUE
DE BARBARIE

RESTAURATION

GRANDE PARADE



www.fetes-henri4-ay.fr

La ROUTE TOURISTIQUE du Champagne

Bienvenue dans les différentes étapes auboises
de la Route Touristique du Champagne.
Les fiches que nous vous proposons ont pour ambition de vous faire découvrir
la large palettes d'activités en matière d'accueil œnotouristique.
Bonne visite !

L'ESPRIT DES VIGNERONS
DE L'AUBE EN CHAMPAGNE
DE LA VIGNE A LA CAVE

AUBE
en Champagne

www.aube-champagne.com

CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

ARRENTIÈRES

*Toute la richesse
d'un terroir...*

Le Champagne Albert Beerens, domaine familial depuis 1862, est engagé en faveur de l'environnement par la certification Terra Vitis et membre des Vignerons Indépendants de Champagne. Sur un vignoble de 7 hectares, le domaine cultive 5 cépages (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Gris), sur 4 crus de la Côte des Bar. Vigneronne passionnée, Anne-Laure Beerens, amoureuse de ce terroir qui l'a vue grandir, met toute son application et son enthousiasme au service de son domaine. Un vrai travail d'équipe constructif et dynamique avec notamment la collaboration d'Olivier Desfosse qui apporte toute sa technicité tant au vignoble qu'en vinification, et Marie-Eve Beerens qui impulse une communication identitaire et attractive à l'image de ce domaine chaleureux.

Cette culture de l'excellence, aidée des dernières technologies en viticulture et œnologie, offre des cuvées élégantes et d'une grande pureté, reflétant toutes les expressions de la Côte des Bar.

Venez découvrir, déguster & savourer nos cuvées d'exception, aux multiples médailles sur un site unique, au design contemporain, implanté à proximité des parcelles. Vous pourrez appréhender tout le processus de production du pressurage à la vinification. Et quel plaisir de clôturer la visite en dégustant les cuvées sur la terrasse avec vue panoramique sur le vignoble.

Les enfants sont également les bienvenus avec dégustation de jus de raisin sous forme de goûter et remise d'un kit de coloriage sur l'univers du champagne.

♥ Coup de cœur !

La dégustation des champagnes sur la terrasse avec vue panoramique sur le vignoble.

Champagne Albert Beerens, a family estate since 1862, is committed to the environment through the Terra Vitis certification and member of the Champagne Independent Vignerons. On a vineyard of 7 hectares, the estate cultivates 5 grape varieties (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Gris), on 4 crus from the Côte des Bar. Come discover, taste & enjoy our exceptional wines, with multiple medals on a unique site, contemporary design, located near the plots. You will be able to understand the whole production process from pressing to vinification. And what a pleasure to end the visit by tasting the wines on the terrace with panoramic views of the vineyard.



1

37, rue Blanche
10200 ARRENTIÈRES
Tél. : 03 25 27 11 88
contact@champagnebeerens.com
www.champagnebeerens.com



Visites

- Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h à 17h. Le samedi après-midi de 15h à 18h d'avril à octobre. Autres plages horaires sur RDV.
- 8€ la visite complète suivie de la dégustation de 4 champagnes.

Hébergement

- Aire d'accueil camping-car

Ateliers

- Visite et dégustation, pause gourmande, excursion dans les vignes, déjeuner au champagne.

Pour les Pros

- De 8 à 32 personnes. Salle de réception, écran plat, wifi, eau, café et mignardises. Déjeuner, apéritif accord mets-champagnes, visite de caves.



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

COLOMBÉ-LA-FOSSE

*Un soin apporté
à chaque bouteille.*

Fondée en 1921 par Armand Viot, la petite maison familiale exploite aujourd'hui 8 hectares de vignes AOP Champagne certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE) sur la commune de Colombé-la-Fosse. Les 3 cépages y sont cultivés avec amour du métier et respect de la nature, sur les sols argilo-calcaires, propres à la Côte des Bar.

Vignerons Indépendants depuis toujours, la maison est aujourd'hui équipée d'un matériel dernière génération que ce soit pour la vinification ou pour la culture de la vigne. Gage de qualité, les nombreuses récompenses reçues dernièrement dans divers concours reconnus confirment que le choix de Maurice Mignerey et Julien Viot, d'un vieillissement prolongé des différentes cuvées est le bon (6 ans pour le Brut et le Blanc de Blancs, 9 ans pour le Millésime).

L'accueil et les visites orchestrées par Mélanie Viot, se veulent conviviales et pédagogiques, avec l'opportunité de découvrir toutes les étapes de la vinification, de l'élevage des bouteilles, jusqu'à la dégustation bien entendu !

Conscient de la demande de plus en plus exigeante de la clientèle, le champagne A. Viot & Fils a dernièrement ouvert le gîte « Label Bulles » au-dessus de ses caves pouvant accueillir jusqu'à 12 convives.

♥ Coup de cœur !

Le Prestige 100% Chardonnay, multi récompensé, qui s'est reposé au fond des caves pendant 6 ans avant votre visite.

Founded in 1921 by Armand Viot, the small family home now operates 8 hectares of certified AOP Champagne High Environmental Value (HVE) vines. Independent winemakers since always, the house is today equipped with a last generation material that it is for the vinification or for the cultivation of the vine. As a guarantee of quality, the numerous awards received recently in various recognized contests confirm that the choice of Maurice Mignerey and Julien Viot, a prolonged aging of the various cuvées is the good one (6 years for the Brut and Blanc de Blancs, 9 years for the Vintage). Conscious of the demand more and more demanding of the customers, the champagne Armand Viot recently opened the lodging Label Bubbles above its cellars.



2

67, Grande Rue
10200 COLOMBÉ-LA-FOSSE
Tél. : 03 25 27 02 07
contact@champagne-viot.com
www.champagne-viot.com



Visites

- Lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30.
- Ouvert le week-end sur rendez-vous.
- Visites : 5€ / pers. Remboursé au premier achat.
- Tarifs groupes sur demande.

Hébergement

- Gîte



en cours de labellisation



CHAMPAGNE BINON-COQUARD

SPOY

L'esprit Champagne !

Le champagne Binon-Coquard, c'est d'abord une famille de vignerons installés à Spoy depuis plusieurs générations. Ils élaborent leurs cuvées à partir des assemblages les plus fins de leurs parcelles.

Maxime et Cyrielle, la génération aux commandes, allient technologies, convivialité, audace et goût pour la nouveauté, tout en restant attachés aux valeurs ancestrales. Ils effectuent tous les travaux ; de la vigne à la commercialisation, en passant par la vinification.

Le vignoble de 6,5 hectares s'étend sur plusieurs communes au Sud de Troyes : Spoy, Meurville et Champignol lez Mondeville. Les sols sont argilo-calcaires sur kimmeridgien, ce qui donne toute sa typicité au Pinot Noir, cépage majoritaire sur le domaine (70%). Ces vignerons cultivent également le Pinot Meunier (20%) et le Chardonnay (10%), les deux autres cépages champenois.

La démarche environnementale est importante pour cette maison certifiée Terra Vitis depuis 2012.

♥ Coup de cœur !

Les portes ouvertes une fois par an et un repas œnologique durant l'été.

The Binon-Coquard champagne is first and foremost a family of winemakers living in Spoy for several generations. They elaborate their wines from the finest assemblages of their parcels. Maxime and Cyrielle, the generation at the controls, combine technologies, user-friendliness, audacity and taste for novelty, while remaining attached to ancestral values. They do all the work; from the vineyard to the marketing, through the vinification. The 6.5-hectare vineyard extends over several communes south of Troyes: Spoy, Meurville and Champignol lez Mondeville. The soils are clay-limestone on Kimmeridgian, which gives all its typicity to Pinot Noir, grape majority on the field (70%). These winemakers also grow Pinot Meunier (20%) and Chardonnay (10%), the other two Champagne grape varieties.



3

Rue de la Fontaine
10200 SPOY
Tél. : 03 25 27 41 82
contact@champagne-binoncoquard.fr
www.champagne-binoncoquard.fr



Visites

- Du lundi au vendredi de 10h à 12h et 14h à 18h samedi et dimanche sur rendez-vous.
- Visites gratuites et nous accueillons des groupes sur rendez-vous.

Hébergement

- Gîte 6 personnes



en cours de labellisation

CHAMPAGNE BOULACHIN-CHAPUT

ARRENTIÈRES

*Une fratrie
vous accueille !*

Il y a là Emmanuel, l'homme des vignes. À ses côtés, Geoffrey, qui gère la cave. Ces deux garçons représentent désormais la huitième génération à œuvrer pour la maison Boulachin-Chaput à Arrentières. Selon les documents d'archives, Joseph Boulachin se lança dans l'exploitation de vignes en 1799. Et depuis, l'histoire n'a jamais cessé.

Aujourd'hui, les visiteurs sont accueillis dans une très jolie salle de dégustation aux pierres apparentes. Les responsables du lieu proposent aux hôtes de passage des accords mets et champagne dans l'espace de réception situé au-dessus des caves. Les visites s'adaptent à tous les publics. De la vigne à la flûte, il est possible de suivre toutes les étapes de la fabrication du divin nectar.

Cette maison est certifiée Terra Vitis depuis 2014. « Notre philosophie générale est de faire attention à l'environnement, avec pragmatisme car le but est quand même de vivre de notre métier. Pour la vinification, l'esprit est le même, pas de clarification, pas de collage, nous utilisons le moins de produit possible et ceux que nous sommes amenés à ajouter sont tous certifiés bio.

Nous avons cette démarche depuis longtemps, cette certification est venue "officialiser" notre état d'esprit ».

♥ Coup de cœur !

De la vigne à la flûte, il est possible de suivre toutes les étapes de la fabrication du divin nectar.

There is Emmanuel, the man of the vines. At his side, Geoffrey, who manages the winery. These two boys are now the eighth generation to work for the house Boulachin-Chaput in Arrentières. According to the archival documents, Joseph Boulachin threw himself into the exploitation of vines in 1799. And since then, the story has never stopped. Today, visitors are welcomed in a beautiful tasting room with exposed stones. The site's managers offer food and champagne pairings to the guests passing through the reception area above the cellars. Visits adapt to all audiences. From the vineyard to the flute, it is possible to follow all the stages of the production of the divine nectar.



4

21, rue Michelot
10200 ARRENTIÈRES
Tél. : 03 25 27 27 13
boulachin.chaput@wanadoo.fr
www.champagneboulachinchaput.fr



Visites

- Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h Visite guidée à 10h et à 16h.
- Gratuit.
- Accueil de groupe sur rendez-vous.

Pour les Pros

- Salle de reception (capacité de 100 personnes), climatisée et insonorisée, cuisine professionnelle, espace dédié à l'animation.



CHAMPAGNE CHARLES CLÉMENT

COLOMBÉ-LE-SEC

*Le champagne
avec un grand C!*

En soixante années d'existence, les pionniers de la Coop' et leurs descendants n'ont eu de cesse d'accroître les surfaces cultivées (de 18 hectares à près de 150 !) et de moderniser l'outil de production.

Un champagne avec un grand C ! Un « C » d'ailleurs serti comme un joyau dans un joyeux halo lumineux sur le nouvel habillage des flacons : la marque Charles Clément née à Colombé-le-Sec (village que l'on a aussi appelé Colombé-le-Cellier dans le passé en raison de la présence de dépendances cisterciennes), fait un sympathique clin d'œil à son premier nom, le Cercle d'Or. La coopérative a été cofondée en 1956 par Gilbert Boulachin, Charles Clément et une vingtaine d'autres vigneronns solidaires implantés dans 5 villages des environs de Bar-sur-Aube.

Sortie à l'occasion du centenaire de 14-18, la cuvée « La Der des Ders » est aussi une façon de célébrer l'ultime millésime du 20^{ème} siècle. Son assemblage se compose exclusivement de raisins de la récolte de l'An 2000.

♥ Coup de cœur !

A travers la visite de la cave, découverte des différentes cuvées et diverses spécialités proposées par la maison.

In sixty years of existence, the pioneers of the Coop 'and their descendants have constantly increased the cultivated area (from 18 hectares to nearly 150!) And modernized the production tool.
A champagne with a big C! A «C» also set as a jewel in a bright luminous halo on the new dressing bottles: the Charles Clément brand born in Colombé-le-Sec - a village that was also called Colombé-le-Cellier in the passed due to the presence of Cistercian dependencies -, makes a nice nod to his first name, the Golden Circle. The cooperative was co-founded in 1956 by Gilbert Boulachin, Charles Clément and twenty other cooperative winegrowers located in five villages around Bar-sur-Aube.
Released on the occasion of the centenary of 14-18, the vintage «La Der des Ders» is also a way of celebrating the ultimate vintage of the 20th century. Its blend consists exclusively of grapes from the Y2K harvest.

5

33, rue Saint Antoine
10200 COLOMBÉ-LE-SEC
TÉL. : 03 25 92 50 70
champagne-charles-clement@fr.oleane.com
www.champagne-charles-clement.fr



En plus du Champagne

Coteaux Champenois

Visites

- Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
- Visite du mardi au vendredi à 15h30, le samedi sur RDV.
- Gratuit



CHAMPAGNE CHARLES COLLIN

FONTETTE

*La recherche
de la perfection.*

Fondée en 1952, Charles Collin, du nom de son fondateur, est une des plus importantes coopératives de la Côte des Bar. Elle regroupe près de 150 vigneronns sur plus de 330 hectares.

« Gabrielle », en hommage à l'une des muses ayant inspiré le vénérable peintre impressionniste Renoir ; « Olympe » pour faire pétiller le souvenir de ce brillant militaire et homme d'affaires ayant laissé à Essoyes l'empreinte de l'incroyable famille Hériot : les plus récentes cuvées révélées par la coopérative de Fontette honorent des personnages locaux hauts en couleur. Ils font un lien effervescent entre le passé et le présent !

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

♥ Coup de cœur !

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

Gabrielle, in tribute to one of the muses who inspired the venerable impressionist painter Renoir and «Olympe» to toast with a sparkle the souvenir of this brilliant soldier and businessman who left the imprint of the incredible Hériot family in Essoyes: the most recent cuvées released by the Fontette cooperative honour these colourful local characters. They create an effervescent link between the past and the present! With the same care given to the grapes in the vineyards and the juices fermenting in the vats, the estate handles the entire wine-making process. Operations are completely controlled from the harvest by hand to when the bottles leave the cellar on their way to the customer.

6

27, rue du Pressoir
10360 FONTETTE
TÉL. : 03 25 38 31 60
info@champagne-charles-collin.com
www.champagne-charles-collin.com

Visites

- Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.
- à partir de 7 €

Atelier

- Visite de cave, visite du vignoble.
- Repas traiteur.



CHAMPAGNE
CHASSENAY D'ARCE
VILLE-SUR-ARCE

*Une maison de vigneron, faite de tradition et de modernité,
de désir d'entreprendre et de plaisirs à partager.*

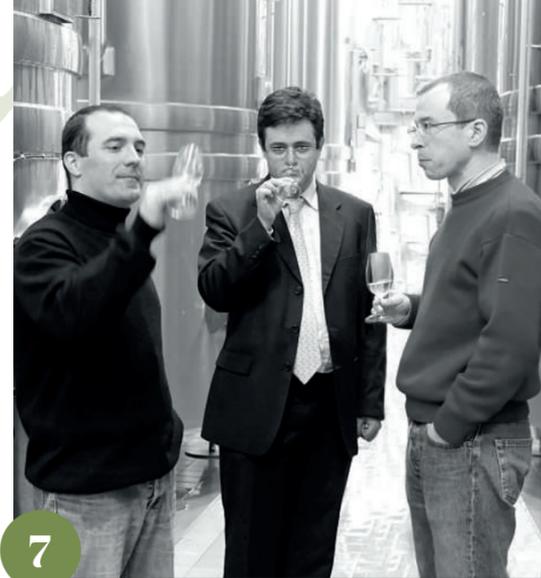
Des installations high-tech et des caveaux authentiques où l'on prend la mesure de la complexité du champagne : tout est réuni au sein la maison pour partager des savoirs et vivre de belles sensations.

Un fringant château, celui du village de Chacénay, a donné son nom à la coopérative Chassenay d'Arce qui règne sur les méandres d'une douce vallée dans le but de produire des vins pleins de noblesse. Mais absolument rien de féodal dans la démarche, ni dans l'attitude, ni dans le cadre. Née en 1956 de la volonté de quelques terriens à l'accent rocailleux soucieux de s'épauler pour surmonter des temps difficiles, la maison respire le vrai et fait la part belle à l'expression de la nature dans la coupe. Le respect des valeurs incarnées par les pionniers se perpétue à travers les générations nouvelles. 130 familles sont unies par une destinée commune pour partager une même ambition, celle de la qualité. La coopérative Chassenay d'Arce travaille en « viticulture raisonnée ». Ce travail est suivi par un conseiller spécialement dédié qui œuvre sur une dizaine de villages de la Vallée de l'Arce et des communes environnantes.

Les visiteurs ne manqueront pas le parcours de la vigne au champagne en vidéo. Décidément nous sommes là dans une maison de vigneron, faite de tradition et de modernité, de désir d'entreprendre et de plaisirs à partager.

♥ *Coup de cœur !*

La visite guidée par les vigneron les samedis à 10h et 15h.



7

11 rue du Pressoir
10110 VILLE-SUR-ARCE
Tél. : 03 25 38 30 70
champagne@chassenay.com
www.chassenay.com



Visites

- VISITE LIBRE : De janvier à mars, du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 et d'avril à décembre, ouverture également le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
- VISITE GUIDÉE PAR LES VIGNERONS : Les samedis à 10h et à 15h (en semaine sur rendez-vous).
- Espace de visite « Secret du Vigneron ».



CHAMPAGNE
CHEURLIN-DANGIN
CELLES-SUR-OURCE

*Vous faire partager et goûter
notre passion !*

Thomas Cheurlin a derrière lui une longue lignée de tradition vigneronne. Ses champagnes et sa palette d'arômes touchent tous les publics. Le champagne Cheurlin-Dangin se retrouve sur les tables de Paul Bocuse, des ambassades ou encore au Crazy Horse. Le côté festif et authentique des cuvées de la maison a aussi séduit Jean-Marc Ferreri, ancien footballeur de l'équipe de France et aujourd'hui consultant à la télévision qui est devenu un ambassadeur de la marque grâce à une cuvée « prestige » éponyme élaboré avec Thomas Cheurlin.

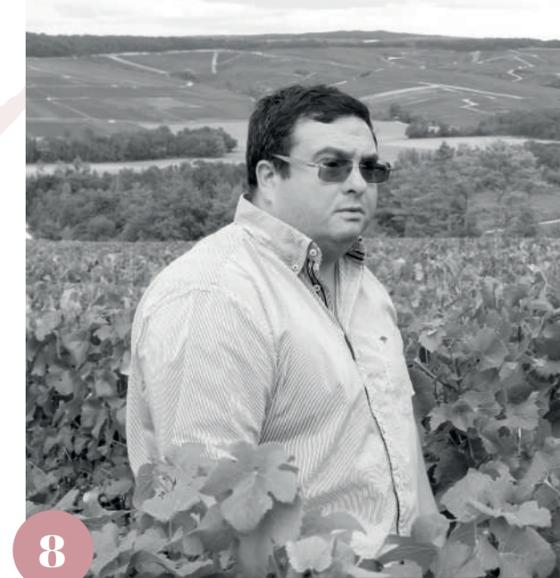
Le Champagne Cheurlin-Dangin est certifié « Terra Vitis » et « Haute Valeur Environnementale ». « Il nous semble très important de regarder l'impact de notre travail sur l'environnement. Ces certifications montrent bien que nos actes sont en cohérence avec nos paroles » explique Thomas Cheurlin.

La visite des installations de la maison, dans les vignes comme en cave, permet de mieux appréhender l'élaboration du champagne. Une visite toujours très conviviale.

♥ *Coup de cœur !*

La maison est associée au monde du ballon rond dans le cadre d'un partenariat avec l'ancien international, Jean-Marc Ferreri.

8



17, Grande Rue - B.P. 2
10110 CELLES-SUR-OURCE
Tél. : 03 25 38 50 26
contact@cheurlin-dangin.fr
www.cheurlin-dangin.fr



En plus du Champagne

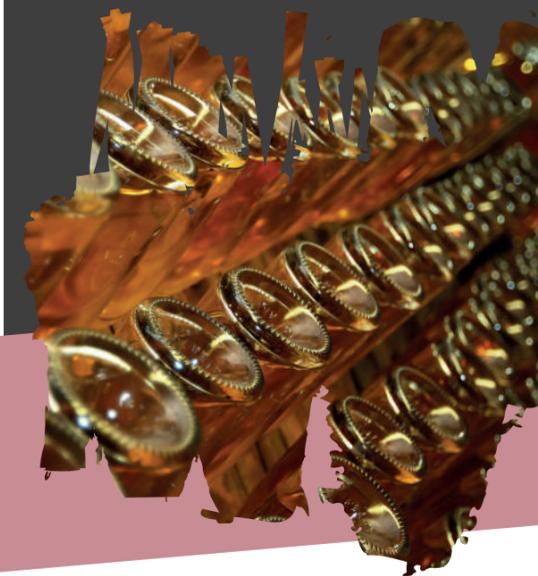
Rosé des Riceys
Coteaux Champenois

Visites

- Du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h.
- Gratuit



Thomas Cheurlin has a long lineage of winegrower tradition behind him. His champagnes and palette of aromas touch everyone. Cheurlin-Dangin champagne is on the tables of Paul Bocuse, embassies and even Crazy Horse. The festive and authentic side of the estate's cuvées have also won over Jean-Marc Ferreri, former footballer on France's team and today a consultant on french television, who has become an ambassador for the brand thanks to an eponymous cuvée «prestige» produced with Thoman Cheurlin.



CHAMPAGNE CHRISTOPHE

COLOMBÉ-LE-SEC

*Passion et savoir-faire
depuis trois générations...*

Maison familiale depuis trois générations, Champagne Christophe, récoltant-manipulant, se situe au cœur du vignoble de la Cote des Bar à Colombé-le-Sec, dans un village pittoresque très fleuri.

Attaché à son terroir et à son patrimoine, Christophe exploite avec soin ses parcelles de Chardonnay et Pinot Noir, héritage de ses parents et grands-parents. Soucieux de satisfaire sa clientèle, sa passion et son savoir-faire lui permettent d'élaborer des cuvées très diverses, offrant toujours plus de saveurs destinées à ravir le palais.

Paré de son emblème " C " Champagne Christophe est un domaine familial et convivial, qui ne manquera pas de vous réserver son plus bel accueil pour vous faire déguster quelques bulles, lors de vos passages dans notre région.

♥ *Coup de cœur !*

L'espace d'accueil et son environnement : vigne de démonstration reprenant les trois cépages et la célèbre «Cadole», dans un cadre verdoyant et fleuri.

Family house for three generations, Champagne Christophe, harvester-manipulator, is located in the heart of the vineyard of the Cote des Bar in Colombé-le-Sec, in a picturesque village very flowery. Attached to his soil and his heritage, Christophe carefully exploits his plots of Chardonnay and Pinot Noir, inheritance of his parents and grandparents. Anxious to satisfy his customers, his passion and his know-how allow him to elaborate very different cuvées, always offering more flavors intended to delight the palate. Adorned with its emblem «C» Champagne Christophe is a family friendly domain, which will not fail to reserve you its best welcome to make you taste some bubbles, during your passages in our region.



9

16, rue Saint Antoine
10200 COLOMBÉ-LE-SEC
Tél. : 03 25 27 18 38

champagne-christophe@wanadoo.fr
www.champagne-christophe.com



Visites

- du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le week end sur rendez-vous.
- Balade commentée dans les vignes.

Hébergement

- Gîte « 3 clés » 6 personnes



CHAMPAGNE CLÉRAMBAULT

NEUVILLE-SUR-SEINE

*La passion
de l'excellence.*

Les champagnes Clérambault sont situés dans la côte des Bar, au sud de la zone appellation Champagne.

La coopérative élabore des champagnes d'une grande richesse grâce à un outil de haute performance, à une exigence de tous les instants, à un assemblage réunissant toutes les variétés d'exposition et à un vieillissement de 3 ans minimum.

Le Champagne Clérambault exprime à travers toutes ses cuvées l'esprit du champagne, la force, la richesse, la subtilité, l'élégance et l'équilibre.

Ces vins lumineux vous convient à la fête, au partage entre amis, aux moments intimes et au bonheur de vivre.

Ces champagnes ont du corps, du cœur, de l'esprit et même une âme. Découvrez parmi les cuvées Clérambault, celui qui saura vous émouvoir, vous attendrir, vous exalter...

Le Champagne Clérambault, le partenaire de tous vos instants festifs !

♥ *Coup de cœur !*

Véritable atout de notre Maison, le champagne Rosé Brut, convivial et chaleureux saura vous étonner !

Created in 1951, the Neuville-Buxeuil cooperative had 33 winegrowers in the beginning. Today 112 have joined the adventure and share their know-how to produce a festive champagne with a very rich aromatic palette. In spite of its very modern facilities, Champagne Clérambault doesn't forget the history of its region. As such a cuvée Templars was produced: remember that Clérambault was a Templars lord and the Order's history started in the Aube department.



10

122, Grande Rue
10250 NEUVILLE-SUR-SEINE
Tél. : 03 25 38 38 60

champagne-clerambault@champagne-clerambault.com
www.champagne-clerambault.fr



En plus du Champagne

Rosé des Riceys
Coteaux Champenois

Visites

- De 9h à 12h et de 13h30 à 17h30.
- Gratuit.

Atelier

- Exposition.



CHAMPAGNE COTTET-DUBREUIL

COURTERON

*Une succession
au féminin !*

Par amour pour son épouse Claudie, issue d'une longue lignée vigneronne et d'un terroir, Alain décide de faire revivre l'héritage prestigieux de ses ancêtres pour créer un champagne authentique. Les vignes installées sur les coteaux de la Vallée de la Seine sont travaillées depuis toujours en culture raisonnée.

Aujourd'hui, Claudie et Alain ont transmis le flambeau à leur fille Claire qui a pour challenge de perpétuer les savoir-faire et d'apporter de la modernité dans les créations. Attachée aux équilibres naturels, au respect de la biodiversité, elle a souhaité orienter le vignoble dans une démarche de Viticulture Durable. La touche féminine se retrouve dans les nouvelles cuvées mais aussi dans la conception des lieux pensée avec un architecte. Cette jolie maison intimiste assure au visiteur, après la visite de caves ancestrales, un moment chaleureux de dégustation.

♥ *Coup de cœur !*

Circuit de randonnée autour des cadoles.

For love for his wife Claudie, the result of a long line of winemakers and a terroir, Alain decided to revive the prestigious heritage of his ancestors to create an authentic champagne. The vines installed on the hillsides of the Seine Valley have always been cultivated in sustainable farming. Today, Claudie and Alain have passed on the torch to their daughter Claire, whose challenge is to perpetuate the know-how and bring modernity to the creations. Attached to natural balances and respect for biodiversity, she wanted to guide the vineyard in a sustainable viticulture approach. This feminine touch is found in the new cuvées but also in the design of places thought with an architect. This pretty intimate house ensures the visitor, after the visit of ancestral cellars, a warm moment of tasting.

11

49, Grande Rue
10250 COURTERON 
Tél. : 03 25 38 23 24
contact@cottet-dubreuil.com
www.cottet-dubreuil.com

Visites

- Du Lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
- Le week-end sur RDV.
- Visite de cave et dégustation : 5 € par adulte
- Visite - Promenade vignoble, sur demande.



CHAMPAGNE CRISTIAN SENEZ

FONTETTE

*Une maison
fière de son héritage.*

Il y a une quarantaine d'années, Cristian Senez, qui démarra comme ouvrier agricole, relève le défi de créer sa propre entreprise. Fort de son expérience aux vignes et en cuverie, il transmet aujourd'hui le flambeau à la seconde génération en laissant entre ses mains un domaine en pleine effervescence. Angélique et Frédéric mettent tout en œuvre pour produire un champagne de qualité, toujours à la recherche de cuvées innovantes et transmettre leur passion aux visiteurs comme à leurs enfants. La « cuvée des filles », un nectar doré aux fines bulles 100% girly, a la particularité d'avoir été exclusivement créée par les trois femmes de la maison.

« Respect de la tradition ne signifie pas refus de la modernité. Pour améliorer nos techniques de production, nous utilisons des outils à la pointe de la technologie » explique les Senez. Et d'ajouter : « nous développons notre production qualitative dans des installations œnologiques où se côtoient les cuveries modernes en inox et les pressoirs verticaux traditionnels. »

Autre particularité, la cuvée « Renoir » associée au tableau du peintre « Danse à la ville ». Renoir passa de nombreux étés à Essoyes, village voisin dont est originaire sa femme Aline.

La maison cultive plus de 21 hectares de vignes pour une production de plus de 400 000 bouteilles.

♥ *Coup de cœur !*

Quand l'art accompagne le champagne. La cuvée « Renoir » de la maison est associée au tableau « Danse avec à ville ».

Forty years ago, Cristian Senez, who started as an agricultural worker, took up the challenge of creating his own business. Armed with his experience in the vineyards and the fermentation room, today he passes the torch to the second generation, which now has a booming estate in its hands. Angélique and Frédéric do everything to produce a quality champagne, always on the look out for innovative cuvées and to transmit their passion to both visitors and their children. The «cuvée des filles», a golden nectar with fine bubbles, 100% girly, has the particularity of having been created exclusively by the estate's three women.

12

6, Grande Rue
10360 FONTETTE 
Tél. : 03 25 29 60 62 
contact@champagne-senez.com
www.champagne-senez.com

En plus du Champagne
Coteaux Champenois

Visites

- Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
- Gratuit, 2 € pour les groupes.
- Accueil sur rendez-vous.

Hébergement

- Gîte



Les Champagnes
RENOIR



CHAMPAGNE DE BARFONTARC

BAROVILLE

*Une Maison de Champagne
aux multiples facettes.*

Notre maison de Champagne De Barfontarc est à l'image des personnalités qui l'ont créée et la font vivre : une cave née de la passion des vignerons et de la volonté perpétuelle d'innover.

A votre arrivée, vous découvrirez, au cœur du vignoble, un espace d'accueil convivial et lumineux aux grandes baies vitrées et des équipements de pointe en cuverie. C'est l'alliance de la modernité et de la tradition.

L'équipe De Barfontarc met à votre disposition son dynamisme et savoir-faire afin de vous faire (re)découvrir LA et LE Champagne. Au cours de votre visite, vous découvrirez l'élaboration du champagne, la provenance des raisins, les cépages utilisés.

Toute l'année nous vous accueillons afin de vous faire déguster notre sélection de champagne : assemblage, mono-cépage, rosés ou millésimés. Il y en a pour tous les goûts ! De quoi faire saliver et égayer les papilles !

La coopérative Champagne De Barfontarc est engagée dans une démarche environnementale basée sur le référentiel « Viticulture durable en Champagne ».

Ce dispositif est piloté au cœur de la coopérative par des techniciens qui forment et accompagnent chaque jour nos vignerons adhérents.

Notre champagne est bien le fruit d'un travail collaboratif avec les adhérents et notre marque « De Barfontarc » se veut fédératrice !

Le champagne se boit, se partage, se vit...

♥ Coup de cœur !

Vivez un instant d'émotion à travers...

une balade guidée, un pique-nique pétillant dans les vignes ou encore lors d'ateliers de dégustations gourmands champagne & produits locaux.

On arrival, you will discover, in the heart of the vineyard, a friendly and bright reception area with large windows and advanced equipment in the vats room. It's the alliance of modernity and tradition. The De Barfontarc team puts at your disposal its dynamism and know-how to make you (re) discover THE Champagne. During your visit, you will discover the elaboration of the champagne, the origin of the grapes, the grape varieties used. All year long we welcome you to make you taste our champagne selection: blending, single varietal, rosé or vintage. There is something for every taste ! What to salivate and brighten the taste buds! The Champagne De Barfontarc cooperative is committed to an environmental approach based on the «Sustainable Viticulture in Champagne» reference framework. Our champagne is the fruit of a collaborative work with members and our brand «De Barfontarc» wants to be a federator !

13



18, route de Bar-sur-Aube
10200 BAROVILLE
Tél. : 03 25 27 07 09
champagne@barfontarc.com
www.champagne-barfontarc.com



En plus du Champagne
Coteaux Champenois
Ratafia Champenois

Visites

- Du lundi au Vendredi à 10h et 15h toute l'année et le Samedi (réservation conseillée).

Ateliers

- Alliance Macarons & Champagnes (visite et dégustation) : 18 € par personne.
- Goûtez la Champagne ! : 25 € par personne.
- Balades guidées en Champagne, visite guidée, dégustation et pique-nique dans les vignes : à partir de 28 € par personne.
- Atelier animation œnologique : 30 € par personne.



CHAMPAGNE DEMILLY DE BAERE

BLIGNY

*Le respect des arômes
naturels du vin.*

Bordée par la rivière le Landion, la propriété en U de la famille Demilly de Baere impose sa présence bercée d'Histoire.

Sur les ruines de l'ancien château fort de Jean Baron de Bligny, s'élève la demeure de caractère de la famille Demilly de Baere. Gérard et Françoise, amoureux de la pierre, ont reconstitué des voûtes dans la tradition de l'architecture cistercienne fidèle à l'esprit de Bernard de Clairvaux qui fonda son abbaye, il y a 900 ans, non loin de là. Personnage haut en couleur et adorant les blagues, Gérard a réalisé ici son rêve d'enfant : devenir vigneron. Il crée en 1978 sa marque et développe depuis son activité, sa passion, dans le respect des vignes et de l'authenticité du produit.

Leur fils, Vincent, est venu renforcer l'équipe familiale après avoir fait ses armes en tant qu'œnologue aux quatre coins du globe dans les vignobles français, californiens et australiens.

Les champagnes sont concoctés suivant des méthodes naturelles pour conserver un large panel d'arômes.

♥ Coup de cœur !

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

The Demilly de Baere family residence of character is built on the ruins of the old fortified castle of Jean Baron de Bligny, Gérard and Françoise, who love stone, rebuilt the arches in the Cistercian architectural tradition faithful to the spirit of Bernard de Clairvaux, who founded his abbey 900 years ago, not far from here. A colourful character who loves jokes, Gérard achieved his childhood dream here: become a winegrower. In 1978 he created his brand and since has developed his business and his passion, in a way that respects the vineyards and the authenticity of the product. Their son, Vincent, reinforced the family team after having cut his teeth as an oenologist around the world in French, Californian and Australian vineyards.

14



Domaine de la verrerie
Rue du Château
10200 BLIGNY
Tél. : 03 25 27 44 81
champagne-demilly@wanadoo.fr
www.champagne-demillydebaere.fr



Visites

- Les après-midis du lundi au jeudi de 14h00 à 18h00. Le vendredi matin de 10h00 à 12h00.
- Matinées et week-ends sur rendez-vous.
- 8 € par personne.



CHAMPAGNE DENIS CHAPUT

ARRENTIÈRES

#coquelicots #Templiers
#créateurs de bulles

« Vous rêvez de découvrir l'histoire de la Côte des Bar, son terroir, son vignoble, et son champagne ?

Nous vous invitons à pousser les portes de notre caveau de dégustation. Passionnés par l'histoire de notre village, nous avons souhaité y rénover une Maison Templière. Sa cave et sa tour seraient les derniers vestiges d'une commanderie templière établie à Arrentières entre le XII^{ème} et le XIV^{ème} siècle.

Pour être incollable au Trivial Pursuit des Vins, rien de tel qu'une petite excursion dans notre cave située au cœur du vignoble ! Un joli panorama et quelques fossiles ramassés dans nos vignes vous donneront un aperçu du terroir unique de la Côte des Bar. Dans notre parcelle expérimentale, vous pourrez découvrir cinq cépages et quatre tailles pratiquées en Champagne. Et surtout, nous vous ferons partager notre façon de travailler nos vignes dans le respect de la nature !

Une petite déambulation à travers notre cave et vous saurez tout sur l'élaboration du Champagne !

Après la théorie... la pratique ! Alors, place à la dégustation ! Nous vous proposons des thèmes originaux tels que « Trois cuvées mono-cépage et leurs arômes » ou « Trois cuvées d'assemblage et l'effet du vieillissement sur le vin ».

Joséphine, Nicolas et Xavier

♥ Coup de cœur !

Le caveau de dégustation qui se situe dans une ancienne bâtisse rénovée qui aurait appartenu aux Templiers entre le XII et XIV^{ème} siècle.



Do you dream of discovering the history of the Côte des Bar, the terroir, the vineyard, and the champagne ? We invite you to push the doors of our tasting cellar. Passionate about the history of our village, we wanted to renovate a Templar House. Its cellar and tower are the last vestiges of a Templar commandery established in Arrentières between the 12th and 14th centuries. To be unbeatable in Trivial Pursuit Wines Edition, nothing like a trip to our cellar located in the heart of the vineyard ! A beautiful panorama and some fossils found in the vineyards will give you a glimpse of the unique terroir of the Côte des Bar. In our experimental plot, you will discover five grape varieties and four types of pruning used in Champagne. And above all, you will learn about our sustainable wine-growing method with respect for nature! A little stroll through our cellar and you will know everything about the winemaking! And now, tasting time! We offer original themes such as «Three monovarietal cuvées and their aromas» or «Three blending cuvées and the impact of ageing on the wines»

15



8 rue de la Souche
10200 ARRENTIÈRES
Tél. : 03 25 27 10 28 - 06 38 48 71 67
contact@champagne-denischaput.com
www.champagne-denischaput.com



Visites

- Jours d'ouverture : du mardi au dimanche.
- Horaires d'avril à octobre : 10h-13h / 15h-19h et de novembre à mars : uniquement sur RDV.
- Fermeture annuelle : du 24/12 au 15/01.

Ateliers

- Visite guidée d'1h « de la vigne au Champagne » avec dégustation de la cuvée Tradition : 7€*
- Visite guidée d'1h « de la vigne au Champagne » avec dégustation de 3 cuvées : 10€*
- Découverte de notre domaine autour de 3 cuvées mono-cépage : 5€*
- Découverte de notre domaine autour de 3 cuvées d'assemblage : 5€*
- Découverte de notre domaine autour de nos 6 cuvées : 10€*

*offert à partir de 50€ d'achat



en cours de labellisation

CHAMPAGNE DEVAUX

BAR-SUR-SEINE

Partager
des moments uniques !

A l'entrée de Bar-sur-Seine, le manoir et son colombier du XVIII^e attirent l'œil du visiteur pour une plongée dans un monde glamour et gourmand.

A peine arrivé, les portes vitrées du château invitent à franchir le pas. A l'image de son champagne, le domaine se veut authentique et moderne. Du parc à la serre en passant par le manoir, l'ensemble a été aménagé afin de proposer une découverte didactique du monde du champagne. Pour laisser place à la magie des sens, les cuvées Devaux se découvrent lors d'ateliers surprenants. Comme une signature, les différentes gammes possèdent leur propre identité à l'instar de la collection D dont les bouteilles sont reconnaissables grâce à ce « D » calligraphié. Chaque cuvée est unique, travaillée avec précision que ce soit dans des cuves en inox thermorégulées ou dans des foudres colossaux de 140 hl.

Côté visite, il ne faut pas manquer l'atelier « influence de la couleur » pour déguster le champagne Devaux de manière originale et intuitive.

Chaque cuvée Devaux doit l'essentiel de sa qualité aux règles renforcées que s'impose la maison. A savoir, une sélection parcellaire pour les champagnes Collection D, une conduite du vignoble selon les principes de la viticulture durable, un suivi technique à chaque étape-clé de la campagne viticole, un pressurage au plus près des terroirs de cueillette. Cette exigence se prolonge dans les cuveries et celliers, où l'élaboration répond aux principes suivants : élevage des vins de réserve (vins des vendanges précédentes) principalement en foudres de chêne ; assemblages réalisés uniquement à partir de vins de première presse (« la cuvée ») pour les Classiques et de « cœur de cuvée » pour la Collection D, une maturation prolongée en bouteille après « prise de mousse ».

♥ Coup de cœur !

Pour laisser place à la magie des sens, les cuvées Devaux se découvrent lors d'ateliers surprenants.

As soon as you arrive, the Manor's glass doors invite you to take the plunge. Just like its champagne, the place is authentic and current. From the park to the manor to the greenhouse, everything has been arranged to offer an educational discovery of the world of champagne. To leave room for the magic of your senses, Devaux champagnes are discovered during surprising workshops-tastings. Like a signature, the different ranges have their own identity, like the Collection D whose bottles are recognisable thanks to this calligraphed «D». Each champagne is unique, produced with precision, whether it be in an ultra-modern fermentation room or in a traditional cash cellar.

16



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



En plus du Champagne

Coteaux Champenois
Rosé des Riceys

Visites

- De mi-avril à fin septembre : du lundi au samedi de 10h à 18h. D'octobre à mi-avril : du lundi au vendredi de 10h à 18h.
- Gratuit.

Ateliers

- Ateliers de dégustation, ateliers accord mets-vins, ateliers sur-mesure.

Pour les Pros

- Salle de réception équipée (wifi, vidéoprojecteur...)
- 20 places de parking, 2 places bus, restauration, animation...



CHAMPAGNE DIDIER GOUSSARD

LES RICEYS

*Des générations
de vignerons !*

Dans leur maison de village des Riceys, Marie-Hélène et Didier reçoivent les amateurs de champagne pour une visite intimiste. À la cave, la décoration est soignée et la dégustation délicieuse, ponctuée des commentaires de la famille Goussard, fière de sa maison et de son terroir. Puis retour en surface pour prolonger la visite, le jardin-potager en bordure de la Laignes (rivière affluent de la Seine) incite à la flânerie. Afin de tirer le meilleur de ses vignes, la famille Goussard s'est engagée dans une viticulture durable assurant la production d'un champagne de qualité.

La maison de Champagne Didier Goussard est certifiée Terra Vitis. Didier Goussard est d'ailleurs passionné par les démarches environnementales.

« Notre exigence va souvent au-delà du simple respect du cahier des charges, puisque nous avons abandonné depuis de nombreuses années l'utilisation des herbicides dans notre vignoble en ayant recours au travail du sol et en veillant au maintien et au développement de la biodiversité » explique ainsi le vigneron. Et d'ajouter : « Notre engagement se poursuit aussi en étant engagé dans un GI2E (Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental) avec l'association Avenir en Côte Des Bar dont le but est de développer de bonnes pratiques environnementales.

A titre d'exemple, nous sommes en relation avec le réseau Biodiversité pour les Abeilles, afin de faire un état des lieux et définir des pistes d'améliorations possibles pour augmenter l'offre florale pour les pollinisateurs (abeilles de ruches et autres pollinisateurs sauvages). »

♥ Coup de cœur !

Les ateliers de dégorgement à la volée (selon disponibilité). Une expérience à ne pas manquer.

In their tastefully decorated home in the village of des Riceys, Marie-Hélène and Didier welcome champagne lovers for an intimate visit. In the stone vaulted cellars, the tasting is a delight punctuated by the comments of the Goussard family, proud of its home and its terroir. Outside, the ornamental vegetable garden along the banks of the Laignes River encourages visitors to take strolls on sunny days. In order to get the most out its vineyards, the Goussard family is committed to sustainable viticulture as the means of ensuring it produces a quality champagne in harmony with the environment. Champagne didier goussard certified Terra Vitis®.



17

69 rue du Générale de Gaulle
10340 LES RICEYS
Tél. : 03 25 38 65 25
champagne.didier.goussard@orange.fr
www.champagnedidiergoussard.com

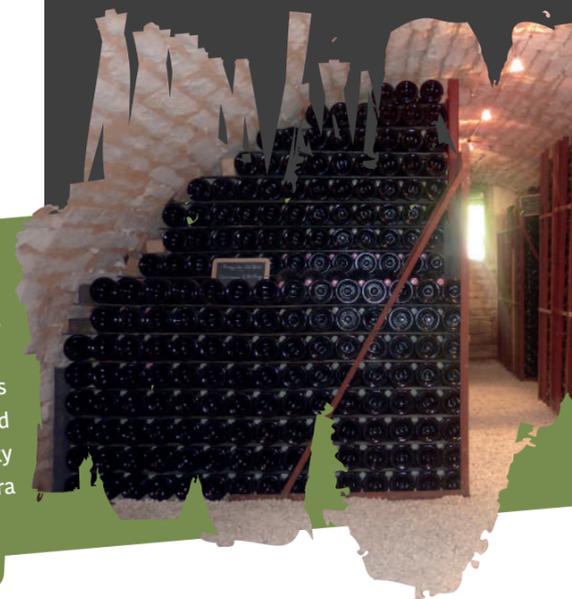


Visites

- Du lundi au samedi de 11h à 18h.
- 7 €

Atelier

- Pratique du « dégorgement à la volée » (selon possibilité).



CHAMPAGNE DOMAINE LA BORDERIE

BAR-SUR-SEINE

*Une maison
à visage humain...*

De création récente, le domaine est l'expression de plusieurs talents réunis dans une même cuverie à la pointe de la technologie pour donner naissance à une symphonie de vins effervescents jouée à plusieurs mains.

Un bâtiment très contemporain et aérien accroché au flanc d'un coteau de calcaire, des cuves bien ordonnées, de différentes tailles afin de mettre à profit une grande diversité parcellaire : Le Domaine la Borderie, création minutieusement orchestrée par la famille Normand est avant tout une maison à visage humain. Le sens de l'accueil initié depuis longtemps au sein de gîtes de groupe – La Beuillotte et la Halte Saint-Bernard – situés à proximité immédiate n'a ici d'égal que l'art de cultiver la vigne avec amour depuis longtemps par Odile et Jean-Louis, les parents, épaulés par Marie et Simon, les enfants. Ensemble, ils composent une partition enjouée, avec déjà trois belles cuvées à la clé.

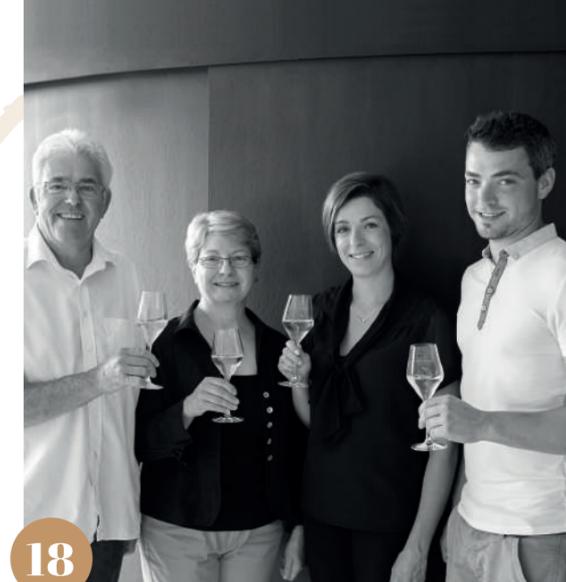
Le bâtiment du Domaine la Borderie résolument contemporain dans sa conception comme dans son allure, est inséré dans la déclivité naturelle du paysage environnant et est à la hauteur du respect qu'exige un vin d'excellence. Cette construction se veut respectueuse de l'environnement et peu gourmande en énergie. À la vigne, un intérêt tout particulier est porté au respect des écosystèmes, à la préservation de la biodiversité et aux paysages : restauration du petit bâti au milieu des parcelles, maintien des haies, plantation de jachères fleuries, travail du sol, diminution des intrants... Chaque intervention manuelle ou mécanique est mûrement réfléchi, non pas pour exploiter la vigne mais pour vivre avec elle.

♥ Coup de cœur !

Le domaine, déjà classé « Haute Valeur Environnementale » depuis fin 2013 a été le premier certifié « Viticulture Durable en Champagne » en Septembre 2014. Pionnier en la matière, il entend contribuer à la valeur du Champagne, à sa transmission, et à son développement éthique et écologique tout en s'adaptant constamment à la demande sociétale.

A very contemporary and airy building built on the side of a Kimmeridgian hillside, well ordered wine vats of different sizes in order to make the most of a large diversity of parcels: the Domaine la Borderie, a creation meticulously orchestrated by the Normand family, is a home with a human dimension. The sense of welcome initiated many years ago in the large cottages - La Beuillotte et la Halte Saint-Bernard - located in the immediate vicinity, is only equalled here by the art of growing vines with love practised for many years by Odile and Jean-Louis, the parents, supported by their children, Marie and Simon. Together, they comprise a cheerful partition, and already count three nice cuvées on top of everything.

18



Chemin de la Ferme de La folie
10110 BAR-SUR-SEINE
Tél. : 09 67 45 17 73
contact@champagnelaborderie.fr
www.champagne-domaine-la-borderie.fr



En plus du Champagne
Coteaux Champenois

Visites

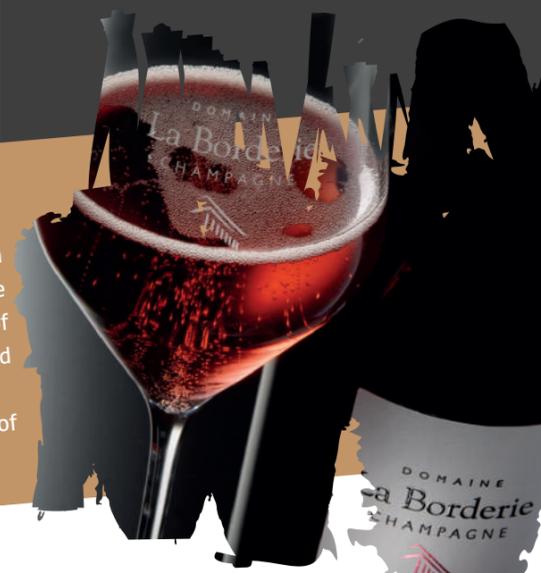
- Tous les jours sur RDV.
- 10 €

Ateliers

- Atelier autour des vins clairs
- Atelier mets-vins
- Randonnée dans les vignes

Hébergement

- 2 Gîtes (capacité de 14 et 26 personnes).



CHAMPAGNE DRAPPIER

URVILLE

*La défense
d'un terroir...*

Dans les caves cisterciennes du XII^e siècle de la Maison Drappier, la passion du champagne se transmet de génération en génération.

En plongeant dans le monde du champagne Drappier, c'est toute l'histoire de la Côte des Bar que l'on revisite. Michel Drappier tient en haleine son auditoire pendant des heures. Fervent défenseur de son terroir, ce fils de vigneron cultive son héritage en remettant au goût du jour les cépages oubliés de la Champagne. Au côté des traditionnels pinot noir et chardonnay, arbanne, petit meslier, fromenteau ou encore blanc vrai retrouvent leurs lettres de noblesse.

En 2017, Michel Drappier a reçu le titre de « Green personality of the year » par le magazine The Drinks Business.

Voilà qui vient récompenser une démarche environnementale qui date de la fin des années 80. Au départ, le vigneron a souhaité diminuer les produits phytosanitaires, labourer les vignes, recycler l'eau de source. Et puis au fil des années, les habitudes ont été prises, la démarche s'est accélérée. Désormais la maison Drappier affiche une politique ambitieuse de zéro résidu.

Autre singularité, le Champagne Drappier pratique l'art délicat du gros flaconnage. Bien au-delà du magnum et du jéroboam on pratique la prise de mousse, le remuage et le dégorgement dans des bouteilles hors normes : le Primat et le Melchizedec.

♥ Coup de cœur !

Le travail autour des cépages oubliés comme l'arbanne, le petit meslier, le fromenteau ou le pinot blanc.

By diving into the world of Drappier champagne, one revisits the entire history of the Côte des Bar. Michel Drappier keeps his audience in suspense for hours. A fervent defender of his terroir, this son of a winegrower cultivates his heritage by adapting to current tastes the forgotten varieties of Champagne grapes. Alongside the traditional pinot noir and chardonnay grapes, arbanne, petit meslier, fromenteau and even blanc vrai regain their letters of nobility. Another singularity, Champagne Drappier practises the delicate art of large bottles. Well beyond the magnum and jéroboam, remuage and disgorging are done in outside bottles: the Primat and the Melchizedec.

19

Rue des Vignes
10200 URVILLE
Tél. : 03 25 27 40 15
info@champagne-drappier.com
www.champagne-drappier.com



Visites

- Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h
- 16 €



Les Champagnes
RENAISSANCE



CHAMPAGNE FLUTEAU

GYÉ-SUR-SEINE

*Deflet du vigneron
et de son terroir...*

Le Champagne Fluteau est une entreprise familiale fondée en 1935. Elle produit des champagnes de propriété avec les raisins récoltés sur 9 hectares de vignes.

La maison est dirigée par Thierry Fluteau, représentant la troisième génération, et Jennifer, son épouse Américaine. Avec leur fils Jérémy, leur ambition est de produire des champagnes de la plus grande qualité qui reflètent le terroir unique de leur vignoble et la passion du vigneron. Le savoir-faire hérité de leurs ancêtres est adapté aux techniques modernes, dans les vignes comme dans la cave.

La famille s'efforce de conduire son vignoble en viticulture durable : respect des terroirs, respect des sols, respect de la plante sont les mots clés. Ils n'utilisent que des engrais biologiques. Le désherbage chimique est abandonné en faveur du labour mécanique afin de favoriser la vie microbienne. Les traitements de lutte contre des maladies de la vigne sont raisonnés en fonction de l'intensité de l'attaque et les conditions climatiques dans un souci d'intervenir le moins possible, et uniquement lorsque c'est nécessaire.

♥ Coup de cœur !

L'accent est mis sur l'excellence en associant le savoir-faire traditionnel hérité des ancêtres, adapté aux techniques modernes, avec le souci constant d'une viticulture durable.

Champagne Fluteau is a family business founded in 1935. It produces proprietary champagnes with grapes harvested on 9 hectares of vines. The house is directed by Thierry Fluteau, representing the third generation, and Jennifer, his American wife. With their sons Jeremy, their ambition is to produce champagnes of the highest quality that reflect the unique terroir of their vineyard and the passion of the winemaker. The know-how inherited from their ancestors is adapted to modern techniques, in the vineyards as in the cellar. The family strives to lead their vineyards in sustainable viticulture: respect for the soil, respect for the plant are the key words. We only use organic fertilizers. Chemical weeding is abandoned in favor of mechanical plowing to promote microbial life. Treatments against diseases of the vine are reasoned according to the intensity of the attack and climatic conditions in order to intervene as little as possible, and only when necessary.

20

5, rue de la Nation
10250 GYÉ-SUR-SEINE
Tél. : 03 25 38 20 02
champagne.fluteau@wanadoo.fr
www.champagnefluteau.com



Visites

- De 9h à 12h et de 14h à 18h, lundi au vendredi.
- Week-ends et jours fériés sur rendez-vous.



en cours de labellisation



CHAMPAGNE FRANÇOIS-BROSSOLETTE

POLISY

*À la rencontre de la passion
entre terroir et vinification.*

Sylvie FRANÇOIS et son mari François BROSSOLETTE ont associé leur nom pour créer leur maison de champagne.

François Brossolette a brillamment réussi sa reconversion dans la viticulture. Avec son épouse, fille de vigneron, ils suivent à la lettre l'héritage familial tout en y apportant leurs personnalités. Depuis le petit caveau abritant les bouteilles sur des pupitres à la salle de dégustation où sont visibles les nombreuses récompenses obtenues, la visite se déroule sous le signe de la bonne humeur, de l'humour et de la gourmandise. Grand Bouteiller de la Commanderie du Saulte Bouchon, François conserve l'emblématique cape aux couleurs de la confrérie.

Les pratiques culturelles de la maison évoluent. Un quart des parcelles ne reçoit plus du tout de désherbant, grâce à un travail mécanique des sols et les sarments de taille sont broyés dans le rang afin d'apporter à la vigne un engrais naturel.

Depuis longtemps, les traitements phytosanitaires sont limités au minimum indispensable et effectués avec de l'eau de pluie récupérée.

Toutes ces pratiques vont vers une reconnaissance d'un label de viticulture durable qui apportera une confirmation du respect de l'environnement, tout en préservant les récoltes.

♥ *Coup de cœur !*

Parmi les pépites de la maison, on notera la cuvée Esprit de Violette, ce Champagne Blanc de Noirs, médaille d'Or au Concours Mondial des Féminales 2018.

Between Les Riceys and Polisy, the vineyard, which covers 14 ha (35 acres), is the fruit of 6 generations of labour. This diversity of parcels offers a range of wines that go well together in the blends, producing champagnes that regularly win awards in competitions. In the family property, the visit, including the cellar where the grandfather's slanted racks are still standing, proceeds under the sign of good spirits, humour and fondness for food. A Grand Bouteiller in the Commanderie du Saulte Bouchon, François Brossolette has the uniform of this confrérie [brotherhood] in the colours of Champagne.

21

42, Grande Rue
10110 POLISY 
Tél. : 03 25 38 57 17
francois-brossolette@wanadoo.fr
www.champagne-francois-brossolette.com

Visites

- Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h30.
- Le samedi sur RDV.
- Gratuit.



CHAMPAGNE GASTON CHEQ

MEURVILLE

*Une bulle
au cœur des vignes...*

Située au cœur de la Côte des Bar, entre Meurville et Bar-sur-Seine, la Coopérative des Coteaux du Landion est née en 1961. À l'époque c'est une poignée de vignerons qui se réunissent afin de presser leurs raisins. Cinquante ans après, la coopérative s'est diversifiée par la vinification, l'habillage et la commercialisation.

Aujourd'hui, elle regroupe 80 coopérateurs et 176 hectares de vignes et élabore son propre champagne sous la marque Gaston Cheq.

L'encépagement se compose de Chardonnay blanc, de Meunier noir et de Pinot noir. Le sol et le sous-sol sur lesquels croissent les vignes sont composés dans des proportions variables de calcaires du Kimméridgien, de marnes du Kimméridgien et de marnes argileuses.

♥ *Coup de cœur !*

Le clin d'œil à l'histoire de la Champagne avec la marque Gaston Cheq, figure emblématique de la Révolte des vignerons de 1911 qui permet de préserver l'appellation champagne pour le vignoble de la Côte des Bar.

Located in the heart of the Côte des Bar, between Meurville and Bar-sur-Seine, the Cooperative Coteaux du Landion was born in 1961. At the time it is a handful of winemakers who meet to press their grapes. Fifty years later, the cooperative has diversified through winemaking, dressing and marketing. Today, it brings together 80 cooperators and 176 hectares of vines and develops its own champagne under the brand name Gaston Cheq. The grape varieties are Chardonnay blanc, Meunier noir and Pinot noir. The soil and subsoil on which the vines grow are composed in varying proportions of Kimmeridgian limestones, Kimmeridgian marls and clay marl. The vineyard is driven by the practice of conventional viticulture.

22

Coopérative « les coteaux du Landion » 
Route des Bergères
10200 MEURVILLE
Tél. : 03 25 27 41 15
boutique@gastoncheq.com
www.champagne-gaston-cheq.com

Visites

- Du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30.



en cours de labellisation



CHAMPAGNE GREMILLET

BALNOT-SUR-LAIGNES

*Tous vos succès
méritent un Gremillet!*

Dans la Côte des Bar comme d'ailleurs dans toute la Champagne, les clos sont extrêmement rares. Voici le Clos Rocher.

Conçu en 2013 par Jean-Michel Gremillet pour donner « un supplément d'âme » à son vignoble, le Clos Rocher, fleuron de la maison, est situé sur le finage des Riceys. Bien exposé au soleil, il donne lieu à une cuvée que l'on vendange de nuit et en musique quand le temps s'y prête.

Le domaine n'est pas à une originalité près. Juxtaposé au clos, un arborétum abritant 82 arbres de diverses origines sont plantés en hommages aux pays dans lesquels se consomme le Champagne Gremillet. Clin d'œil aussi aux nombreuses Ambassades de France, clientes historiques de la maison.

Une maison se veut contemporaine et dynamique ; elle ne revendique pas une longue histoire (1979) mais la construit jour après jour. De petits en grands succès, elle a su grandir vite grâce à l'implication de toute une famille : les fondateurs Jean-Michel et Arlette, leurs enfants Anne et Jean-Christophe et leurs époux respectifs, Stéphane et Karine. Leur mission : faire découvrir et partager leurs champagnes, emprunts de fraîcheurs et d'élégance.

La maison est certifiée Haute Valeur Environnementale.

♥ Coup de cœur!

Une visite originale et complète qui invite au voyage entre le Clos, la cadole et l'arborétum. Vient ensuite la visite de cave qui permet d'observer en un seul lieu chacune des étapes de la vinification. Le voyage se termine avec une dégustation au showroom et sa terrasse panoramique.

The discovery of the Arboretum is by itself a real journey: comprised of conifers that are native to 82 countries, it pays tribute to the destinations where Champagne Gremillet is exported. Historically oriented on towards export and the diplomatic networks, many embassies and consulates place their confidence in Champagne Gremillet. A little farther, the «Clos Rocher» (one of the rare ones in Champagne) is the achievement of Jean-Michel Gremillet's childhood dream. So named in tribute to his ancestor Charles Rocher, this clos shelters exceptional vines used to make a champagne that should be the estate's flagship champagne starting in 2019.



23

Rue envers de Valeine
10110 BALNOT-SUR-LAIGNES
TÉL. : 03 25 29 37 91
info@champagnegremillet.fr
www.champagnegremillet.fr



En plus du Champagne

Rosé des Riceys - Coteaux Champenois
Ratafia Champenois

Visites

- La semaine de 9h à 17h.
- Départs de visite à 10h30 et 14h30 du lundi au samedi + un dimanche par mois (sur inscription).
- à partir de 10 €

Atelier

- Déjeuner gastronomique au cœur des vignes (cadole) : 220 €
- Visite gourmande, dégustation de champagnes et fromages locaux : 38 €
- Vendange de nuit : 40 €

Pour les Pros

- Salle d'accueil toute équipée pour évènement festif ou séminaire jusqu'à 120 personnes.

Hébergement

- Aire d'accueil camping-car.



CHAMPAGNE GUY DE FOREZ

LES RICEYS

*Au pays
du pinot noir...*

La maison Guy de Forez est une maison familiale créée dans les années 50. Elle est née d'un petit lopin de terre, acheté par Roland, le père de l'actuelle gérante, puis elle s'est agrandie au fil des années grâce au travail et à la persévérance. Aujourd'hui, la famille Wenner exploite 11 hectares de vignes. La vinification a débuté dans les années 80, puis la commercialisation s'est développée petit à petit.

Les vignes sont plantées exclusivement sur le terroir des Riceys situé sur la côte des Bar. Les sols argilo-calcaires donnent de la puissance aux vins issus essentiellement à partir de Pinot Noir. La vendange est traditionnelle, manuelle avec un tri sélectif des raisins et une surveillance constante des parcelles.

La maison Guy de Forez a fait partie des pionniers en matière de viticulture raisonnée dans les années 1990.

Puis elle s'est engagée dans le réseau DEPHY, lorsqu'il a été mis en place en 2008. Les fermes du réseau DEPHY, lancé par le gouvernement, ont pour but de tester la réduction des interventions phytosanitaires. Pour arriver à ces objectifs, l'entreprise a investi dans l'acquisition de matériel plus performant.

La Maison est certifiée viticulture durable depuis 2012 avec la marque TERRA VITIS, et plus récemment HVE niveau 3. Tous ces engagements ont été mis en place depuis la fin des années 90 et sont améliorés sans cesse.

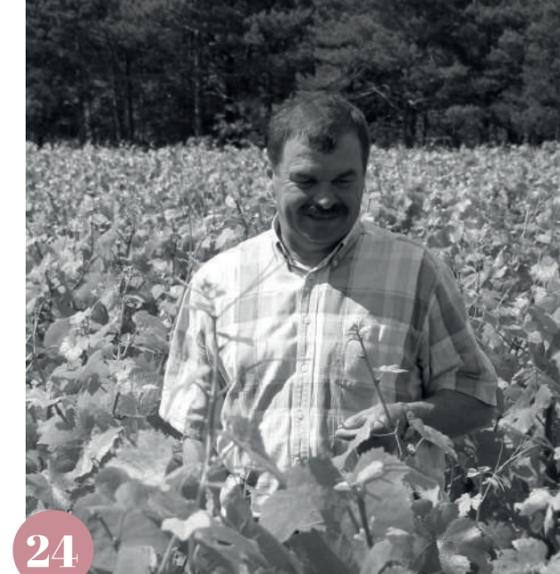
Lors des visites, Sylvie et Francis racontent avec passion l'histoire de la région et leur héritage familial. Ils transmettent leur savoir autour de l'élaboration du champagne et du Rosé des Riceys.

♥ Coup de cœur!

La maison fait partie des pionniers en matière de viticulture raisonnée dans les années 90.

After crossing the pleasantly lovely courtyard lined with flowers, one enters Guy de Forez' 17th century home. Francis and Sylvie explain with passion the history of des Riceys, inevitably tied to their family heritage. Then they describe each step in the production of champagne and the rarest, Rosé des Riceys, whose bottles are resting in the estate's vaulted cellars. A pioneer in responsible and then sustainable viticulture, today Francis has obtained the Terra Vitis® certification for his approach. Of the estate's 11 hectares (27 acres), 97% are planted in pinot noir, the varietal of choice on this terroir.

24



32, bis rue du Général Leclerc
10340 LES RICEYS
TÉL. : 03 25 29 98 73
champagne.guydeforez@wanadoo.fr
www.guydeforez-riceys.fr



En plus du Champagne

Rosé des Riceys

Visites

- Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- 5 €



CHAMPAGNE JACQUES DEFRANCE

LES RICEYS

*Un style
unique et traditionnel.*

Après Louis, Roger, Jacques, c'est au tour de Christophe de perpétuer l'esprit du Champagne DeFrance.

Pour arriver jusqu'ici, il faut s'engouffrer dans les rues sinueuses du village des Riceys. Puis, en descendant les escaliers qui mènent dans les caves voutées au décor soigné, Christophe DeFrance guide le visiteur à travers l'histoire de son domaine et du terroir d'exception du sud de la Champagne. Enfin les bouchons sautent et les palais pétillent.

Depuis 20 ans nous avons recours au travail du sol et nous nous efforçons de diminuer les intrants envers les maladies de la vigne.

L'idée originelle d'extraire toutes les richesses de cette terre d'appartenance dans le respect de la nature et du terroir est un engagement de la maison dans une démarche de viticulture durable et dans une certification « Terra Vitis ».

Depuis quatre générations, la famille DeFrance apprivoise ses vignes afin d'en tirer le meilleur pour son champagne comme pour son Rosé des Riceys.

♥ Coup de cœur !

La découverte du village des Riceys et ses rues sinueuses avant d'entrer dans les caves voutées de la maison.

« Accord parfait, œuvre d'Art et Champagne » :

Dégustation d'une cuvée de pinot blanc 100% associée à un tableau de Renoir « Torse, effet de soleil ».

To get here, you have to follow the windy streets of the village of des Riceys. Then, climbing down the stairs that lead to the vaulted cellar, Christophe DeFrance guides the visitor through the history of his estate and the exceptional terroir of the south of Champagne. Since four generations, the DeFrance family has cared for its vineyards in order to get the most out them for its champagne and for its Rosé des Riceys. In the carefully decorated cellar, the visitor circulates amongst the bottles that are resting quietly. Then the corks pop and the palates sparkle. The only village with 3 appellations: champagne, rosé des riceys and coteaux-champenois.

25



28 rue de la Plante
10340 LES RICEYS
Tél. : 03 25 29 32 20
champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr
www.champagnejacquesdefrance.com



En plus du Champagne

Rosé des Riceys

Visites

- Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30.
- Le mercredi et le week-end sur RDV.
- 7 €



CHAMPAGNE JEAN JOSSELIN

GYÉ-SUR-SEINE

*Un champagne
à qui vous pouvez serrer la main.*

En bordure de Seine, le Champagne Jean Josselin est un lieu qui incite à la flânerie. L'histoire du Champagne Josselin trouve ses origines en 1854 lors de l'achat de la première parcelle de vignes à Gyé-sur-Seine, charmant village de la Côte des Bar. Un siècle plus tard, l'aventure familiale continue avec la création de la maison Jean Josselin. Aujourd'hui, la famille Josselin reçoit ses invités en bord de Seine à l'ombre des platanes pour faire découvrir leur champagne et retracer leur histoire à travers les caves anciennes jusqu'à la cuverie dernier cri. Le domaine est accessible à pied, en vélo et même en canoë !

Le Champagne Jean Josselin peut s'enorgueillir de quelques lettres de noblesse. Il fait en effet une apparition dans le roman Petronille d'Amélie Nothomb, un joli clin d'œil de cetteoureuse des bulles.

Le champagne Jean Josselin est certifié Terra Vitis.

« Nous sommes engagés dans Terra Vitis, une certification qui prouve que le vin a été produit dans le respect d'un cahier des charges » explique Jean-Pierre Josselin. Et d'ajouter « Terra Vitis est une certification d'entreprise reconnue officiellement par le ministère de l'agriculture comme certification environnementale, niveau 2 de haute valeur environnementale. Dans Terra Vitis, le vigneron s'engage volontairement à suivre le cahier des charges et à justifier toutes interventions dans les vignes comme au chai. Le but de Terra Vitis est d'être le plus neutre vis à vis de l'environnement et des hommes. »

♥ Coup de cœur !

La domaine est accessible à pied, à vélo et même en canoë...

The history of Champagne Josselin started in 1854 when the first parcel of vines was purchased in Gyé-sur-Seine, a charming village in the Côte des Bar. A century later, the family adventure continued with the creation of the Jean Josselin estate. Today the Josselin family receives its guests on the banks of the Seine River, in the shade of plane trees, where the estate introduces them to its champagne and recounts its history, from the ancient cellars to the very latest fermentation room. The estate is accessible by foot, bicycle and even canoe!

26



14 rue des Vannes
10250 GYÉ-SUR-SEINE
Tél. : 03 25 38 21 48
contact@champagnejeanjosselin.fr
www.champagnejeanjosselin.fr



Visites

- Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Le samedi sur RDV.
- 6 €

Activité

- Pique-nique des vignerons indépendants.



CHAMPAGNE JEAN-JACQUES LAMOUREUX

LES RICEYS

Chaque bouteille porte fièrement une double signature : celle de son vigneron et celle de son terroir.

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

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

Le champagne Jean-Jacques Lamoureux est en cours de certification et limite depuis de nombreuses années les intrants au strict minimum pour favoriser les produits les plus écologiques.

♥ Coup de cœur !

La maison est membre du réseau France-Passion qui œuvre pour l'accueil en camping-cars avec cinq emplacements dédiés.



Vivien Lamoureux is a passionate and fascinating young oenologist who intends to establish himself in the champagne scene.

Inheriting the experience of his ancestors and quality vines, Vivien does everything to preserve the family philosophy while adding his personal touch. A small revolution that surprises the palate, he gives the most curious champagne lovers the opportunity to taste still, non-sparkling wines before the blending phase. This way one has a better understanding of the necessary equilibriums to create the final champagne.



27

27, rue du Général de Gaulle
10340 LES RICEYS
Tél. : 03 25 29 11 55
champlamoureux@orange.fr
www.champagne-jeanjacques-lamoureux.com

En plus du Champagne

Coteaux Champenois
Rosé des Riceys

Visites

- Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
- Gratuit.

Hébergement

- Aire d'accueil camping-car
- 2 mobil home



CHAMPAGNE JOFFREY

LES RICEYS

*Toute la richesse
d'un terroir.*

L'histoire du domaine remonte à 1675. C'est un vignoble familial dont Joffrey est fier de pouvoir représenter la 14^{ème} génération de viticulteurs de la famille.

C'est sur la plus grande commune viticole de Champagne, et la seule à posséder les 3 AOP (Champagne, Rosé des Riceys ainsi que Coteaux Champenois) à les Riceys-Bas, que Joffrey et son père Jean-Michel, cultivent 14 hectares de vignes.

L'encépagement est essentiellement constitué de Pinot Noir, mais ils produisent aussi du Meunier et du Chardonnay qui leurs servira lors des assemblages, à confectionner leur gamme de champagne. Ils mettent un point d'honneur à créer des cuvées à la fois harmonieuses, équilibrées et subtiles.

Ils sont très attachés à la biodiversité de leurs parcelles de vignes ainsi qu'à leur merveilleux terroir de composition argilo-calcaire. Sensibles au respect de l'environnement, ils ont mis en place un enherbement un rang sur deux, ainsi que des méthodes culturales adaptées à leur terroir, afin d'apporter une viticulture raisonnée et raisonnable.

Jean-Michel est un passionné des outils viticoles et vinicoles que ses aïeux ont pu utiliser ces 100 dernières années, c'est pour cela qu'année après année il s'est constitué une collection personnelle de vieux outils viti-vinicoles, qu'il ne manquera pas de partager avec ses clients.

L'œnotourisme était une priorité pour le Champagne Joffrey, c'est pour cela que les propriétaires possèdent aussi l'établissement « Le Marius » qui est un Hôtel*** et un Restaurant situé dans de superbes caves voûtées en pierre, où vous pourrez y manger une cuisine du terroir. Mais ils ont aussi 1 gîte pouvant accueillir 15 personnes, ainsi qu'un second gîte 4 épis accueillant 4 personnes.

♥ Coup de cœur !

La collection personnelle de vieux outils viticoles et vinicoles.

The Joffrey house located in Les Riceys Bas in the most important wine-growing town in Champagne, more precisely in the Bar coast, exploits the region's wine potential. It has 14 hectares of vineyards, composed of Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay. The house is very attached to the biodiversity of its vineyards as well as its terroir.

28



2, Place de l'Église
10340 LES RICEYS BAS
Tél. : 03 25 29 99 71
contact@champagne-joffrey.fr
www.champagne-joffrey.fr



En plus du Champagne

Rosé des Riceys

Visites

- Les visites sont sur rdv du mardi au dimanche.
- 10 € pour une visite des installations (centre de pressurage, cuverie, espace matériels viticoles). Elle se termine par la collection personnelle de vieux outils viticoles et vinicoles.
- 5 € supplémentaires sont demandés pour la dégustation des 5 cuvées de champagne.

Hébergement

- Hôtel « Le Marius »
- 1 gîte 15 personnes
- 1 gîte « 4 épis » 4 personnes



CHAMPAGNE LAURENT ETIENNE

MEURVILLE

*Des champagnes issus
de plusieurs générations de viticulteurs.*

Le champagne Laurent Etienne est une petite exploitation viticole dans la Côte des Bar depuis plusieurs générations. Récoltant-manipulant, la famille est composée des parents et de leurs fils.

Ils accueillent les visiteurs sur le domaine afin de faire partager leur amour de leur métier. Coté environnement, le champagne Laurent Etienne a décidé d'opter pour une démarche de culture raisonnée en allant de la culture du vignoble jusqu'à la commercialisation du divin nectar.

Coté œnotourisme, la famille peut organiser des balades dans le vignoble suivi d'un pique-nique au point le plus haut du village avec table d'orientation.

♥ Coup de cœur !

La possibilité d'organiser des balades dans les vignes avec explications cépages et tailles suivie d'un pique-nique dans les vignes avec point de vue et table d'orientation.

Champagne Laurent Etienne is a small vineyard in the Côte des Bar for several generations. Harvesting-manipulating, the family is made up of parents and their son. They welcome visitors to the estate to share their love of their profession. On the environmental side, Laurent Etienne champagne decided to opt for a reasoned cultivation approach by going from the vineyard cultivation to the marketing of the divine nectar. Enotourism side, the family can organize walks in the vineyard and a picnic at the highest point of the village with orientation table.



29

2, route de Bligny
10200 MEURVILLE 
tel : 03 25 27 41 53
earl.etiennelaurent@orange.fr
www.champagne-laurent-etienne.com

Visites

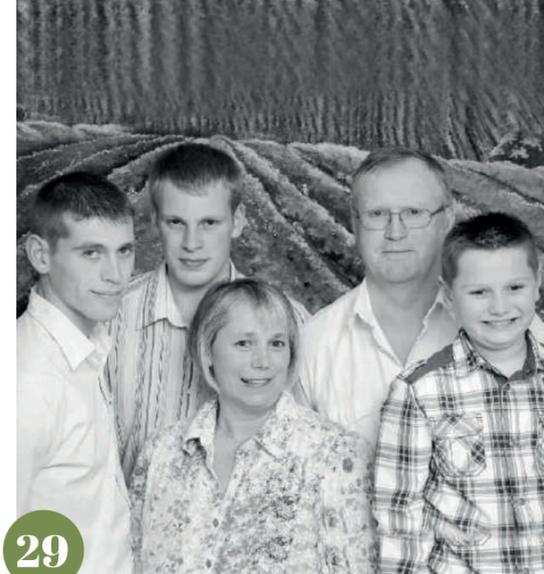
- Du mardi au samedi 10h à 12h / 15h à 19h. certain dimanche matin de 10h à 12h.

Hébergement

- Gîte
- Aire de repos camping-car



en cours de labellisation



CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN

CELLES-SUR-OURCE

*Cultiver
l'Esprit Maison !*

« Vers la fin du XIXème siècle, mon arrière-grand-père, Armand VEZIEN, plante ses premiers arpents de vigne. Son petit-fils, Marcel Vézien fonde en 1956 la Maison de Champagne qui portera son nom.

Au fil des générations, notre Maison de Champagne traverse les différentes époques, toutes fondatrices et symboles de la culture française. Aujourd'hui, je représente la 4^{ème} génération de la famille VEZIEN, et souhaite à travers nos champagnes, vous faire partager notre passion et notre héritage.

Concernant l'écologie, nous évoluons étape par étape et avons engagé notre exploitation dans le choix d'une viticulture et d'une production raisonnées. Un choix motivé afin d'obtenir une production qualitative bien sûr, mais également afin de respecter et de préserver notre milieu naturel.

Les champagnes de notre Maison témoignent ainsi d'un patrimoine riche, associant histoire, culture et festivités. A vous à présent de Cultiver l'Esprit Maison ! »

Jean Pierre VEZIEN.

Aujourd'hui, Jean Pierre & Marie José VEZIEN transmettent aux visiteurs leur passion du champagne et des traditions de la région.

Grand maître de la Commanderie du Saulte Bouchon et amoureux de la tradition champenoise, Jean Pierre VEZIEN est un personnage incontournable de la Côte des Bar. Avec sa femme Marie José au talent polyglotte, ils mettent un point d'honneur à accueillir et célébrer ce précieux nectar qu'est le champagne. Dans la salle de dégustation, la table en verre laisse apparaître les tonneaux en guise de pied et des photos des vendangeurs de toutes les époques sont visibles sur les murs. En plus du traditionnel champagne, la famille Vézien a la particularité de produire le fameux Rosé des Riceys.

♥ Coup de cœur !

Visite de Cave avec explication du processus d'élaboration du Champagne et dégustation commentée en 3 langues parlées couramment par Marie José VEZIEN en personne.

Grand Master of the Commandery of the Saulte Bouchon and a fervent admirer of the champagne tradition, Jean-Pierre Vézien is an inescapable character in the Côte des Bar. With his multi-talented wife Marie-José, they make it a point of honour to welcome and celebrate this precious nectar, champagne. In the tasting room, the glass table reveals the barrels, which serve as feet, and the walls are adorned with photos of harvesters from all periods. In addition to the traditional champagne, the Vézien family has the particularity of producing the famous Rosé des Riceys.

30

68 Grande Rue
10110 CELLES-SUR-OURCE 
Tél. : 03 25 38 50 22 
marcelvezien@champagne-vezien.com 
www.champagne-vezien.com

En plus du Champagne

Rosé des Riceys
Marc Champenois
Ratafia Champenois

Visites

- Du lundi au vendredi de 09h à 12h et de 14h à 17h (Il peut arriver de nous absenter, merci de vous assurer de notre présence par un simple appel).
- Week-end selon permanence ou sur RDV.
- Dégustation et vente sans RDV.
- Visites guidées avec Dégustation et Accueil.
- Groupes sur RDV.
- Tarif : 5 € / Pers.



CHAMPAGNE MONIAL

COLOMBÉ-LE-SEC

*L'âme du vigneron
et de son terroir.*

Comme son nom l'indique le Champagne Monial possède une histoire étroitement liée à l'activité monastique qui s'est développée au XII^e siècle autour de l'Abbaye de Clairvaux. Véritable voyage dans le temps, la visite du domaine transporte les amateurs de champagne au temps des cisterciens. Le Cellier aux Moines accueille d'abord les moines convers qui élaborèrent les premiers vins effervescents de la Côte des Bar surnommés « messire pétars », car capricieux et explosifs.

Aujourd'hui, ce lieu chargé d'histoire abrite le « roi des vins ». Agnès, Emmanuel Calon et leurs filles guident les curieux à travers cette cave médiévale dans laquelle reposent les bouteilles puis la chapelle au majestueux vitrail. La cave du XII^e siècle est classée monument historique depuis 1919.

La maison dispose d'un gîte 3 épis pour 4 personnes au cœur du vignoble situé dans l'ancien corps de ferme.

♥ Coup de cœur !

La cave cistercienne où l'on découvre les précieuses bouteilles et pupitres qui sont encore utilisés pour le remuage traditionnel à la main du champagne.

Like its name indicates, Champagne Monial's history is closely tied to the monastic activity that developed in the 12th the Abbey of Clairvaux. A veritable trip back in time, visiting the estate takes champagne lovers back to the time of the Cistercians. Initially the Cellier aux Moines [Monk's Cellar] hosted the lay monks who produced the first sparkling wines in the Côte des Bar called « messire pétars » [« my lord firecrackers »], because they were capricious and explosive. Today, this place steeped in history houses the « kind of wines. » Agnès, Emmanuel Calon and their daughters guide the curious visitors through this medieval cellar where the bottles lay and then the chapel with the majestic stained-glass windows.

31

Le Cellier aux Moines
10200 COLOMBÉ-LE-SEC
Tél. : 03 25 27 02 04
calon.emmanuel@wanadoo.fr
www.monial.net



Visites

- Tous les jours en avril, mai, juin, septembre et octobre de 14h à 18h.
- Juillet et août : de 9h à 18h.
- Toute l'année sur RDV.
- Gratuit.

Hébergement

- Gîte « 3 épis » pour 4 personnes.



CHAMPAGNE MOREL PÈRE ET FILS

LES RICEYS

*Le Rosé des Riceys
à l'honneur.*

Pascal Morel est un amoureux du Rosé des Riceys. Il possède dans son caveau du XVII^e siècle une vintothèque des cuvées que sa famille produit depuis près de 70 ans.

Le Rosé des Riceys est un vin délicat et demande une technique précise, grâce à son savoir-faire et à sa mémoire, Pascal connaît le moment idéal durant lequel il doit arrêter la macération pour obtenir un Rosé des Riceys à la robe et aux arômes si particuliers. Le lieu est idéal pour découvrir l'histoire de ce vin d'exception mais aussi comprendre le champagne. Emilie et Simon ont rejoint le domaine familial pour faire perdurer ce savoir-faire.

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

♥ Coup de cœur !

Le Rosé des Riceys est à l'honneur au Champagne Morel avec son histoire et la découverte de l'appellation.

Rosé des Riceys is in the spotlight at Champagne Morel. Pascal Morel is a lover of Rosé des Riceys. He has in his 17th century cellar a vintothèque of vintages that his family has been producing for nearly 70 years. Rosé des Riceys is a delicate wine and requires a precise technique, thanks to its know-how and its memory Pascal knows the perfect moment during which it must stop the maceration to obtain a Rosé des Riceys with its so specific aromas. The place is ideal to discover the history of this exceptional wine but also to understand the champagne. Emilie et Simon, the children have joined the winery to perpetuate this know-how. The house offers Champagne blending workshops to go back to the birth of a vintage.

32

93, rue du Général de Gaulle
10340 LES RICEYS
Tél. : 03 25 29 10 88
info@champagnemorel.com
www.champagnemorel.com



En plus du Champagne
Rosé des Riceys

Visites

- Du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.
- Le dimanche sur rendez-vous.

Atelier

- Atelier d'assemblage sur réservation.



CHAMPAGNE MORIZE PÈRE ET FILS

LES RICEYS

*Des caves uniques
dans l'Aube.*

En arrivant au Champagne Morize Père et Fils, c'est tout d'abord l'imposante porte d'entrée rouge à double ouverture qui impressionne.

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

Profondément attachée aux traditions, la famille Morize a fait réaliser un vitrail, clin d'œil protecteur, hommage au terroir et à la tradition verrière locale : on la retrouve aux côtés de Saint-Vincent, patron des vignerons, et la vigne au fil des saisons et les deux églises des Riceys y sont également représentées..

♥ *Coup de cœur !*

Des cuvées qui ont du caractère, à l'image de la famille Morize fervente défenseuse des traditions.

Arriving at the Champagne Morize Father and Son, it is first of all the imposing red entrance door with double opening that impresses. Then the visit continues to the vaulted cellars of the XI and XII centuries with exceptional architecture. The cuvées that are based there have been passionately elaborated by the Morize family for three generations. Deeply committed to tradition, the Morize family had a stained glass window, a protective wink and homage to the terroir: they are found alongside Saint-Vincent, patron of the winemakers, the vine with the seasons and the two churches of Les Riceys

33

122, rue du Général de Gaulle
10340 LES RICEYS
Tél. : 03 25 29 30 02
champagnemorize@wanadoo.fr
www.champagnemorize.com

En plus du Champagne

Rosé des Riceys
Coteaux Champenois

Visites

- Du lundi au samedi sur RDV.
- 6 €



CHAMPAGNE MOUTAUX

BLIGNY

*Des vins élaborés
dans le respect de la tradition champenoise.*

Dans le charmant village de Bligny, dans l'Aube, une jolie demeure de pierre typique de l'architecture locale : bienvenue à la Maison Moutaux.

Au cœur de la Côte des Bar entre Troyes et Colombey-les-Deux-Églises, bien exposés sur les coteaux, 13 hectares de vignobles sont choyés dans l'exploitation familiale depuis cinq générations.

Le champagne Moutaux, récoltant-manipulant, affilié aux « vignerons indépendants » est certifié Terra Vitis depuis 2010, gage de la signature de vignerons français qui respectent la nature, les hommes et élaborent des vins pour le plaisir du dégustateur. Avec la signature Terra Vitis, toute la diversité et la qualité des vins s'expriment pour la satisfaction du consommateur.

♥ *Coup de cœur !*

La démarche environnementale de la maison qui depuis 2015 travaille sans herbicide.

In the charming village of Bligny, in the Aube, a pretty stone house typical of local architecture: welcome to Maison Moutaux. At the heart of the Côte des Bar between Troyes and Colombey the two churches, well exposed on the slopes, 13 hectares of vineyards are pampered on the family farm for five generations. The Moutaux champagne, harvesting-manipulating, affiliated with « independent winemakers » is certified Terra Vitis since 2010, pledge of the signature of French winemakers who respect nature, men and develop wines for the pleasure of the taster. With the signature Terra Vitis, all the diversity and quality of the wines are expressed for the satisfaction of the consumer.

34

1, rue des Ponts
10200 BLIGNY
Tél. : 03 25 27 40 25
champagne.moutaux@orange.fr
www.champagne-moutaux.com

Visites

- 8 h 00 – 12 h 00 / 13 h 30 – 18 h 00.
- En dehors de ces plages horaires, et le week-end prendre rendez vous et nous serons disponibles.



CHAMPAGNE NICOLO ET PARADIS

ARSONVAL

*Un vignoble soigné,
la fierté de notre maison.*

Une bâtisse napoléonienne pour un accueil pétillant.

Non loin des lacs de la forêt d'Orient, la famille Nicolo et Paradis s'est installée dans un manoir chargé d'Histoire. Construit au XIX^e siècle par le Général Vouillemont, général de Napoléon et Baron de l'Empire, la maison passa ensuite entre les mains de l'Evêque de Langres. Aujourd'hui, David et Agnès l'ont totalement rénové afin d'accueillir leurs hôtes avides d'en apprendre davantage sur l'élaboration du champagne. Les enfants sont aussi les bienvenus pour une visite familiale avec une aire de jeux qui leur est dédiée. Avec 17 hectares de vignes situées autour de Colombé-le-Sec, le domaine produit 100 000 bouteilles par an.

La visite du champagne Nicolo et Paradis peut être suivie de la découverte du Musée Napoléon à Brienne-le-Château, dont il est partenaire avec la création notamment d'une cuvée spéciale.

♥ *Coup de cœur!*

En complément de la visite des installations et de la dégustation des différentes cuvées de la maison, partez à la découverte de la nouvelle activité de brassage artisanal www.bulle-de-paradis.com

Not far from the Orient Forest lakes, the Nicolo Paradis family is settled in a manor loaded with history. Constructed in the 19th century by General Vouillemont, one of Napoleon's generals and Baron of the Empire, the estate then passed into the hands of the Bishop of Langres. Today David and Agnès have totally renovated it in order to receive their guests who are eager to learn more about producing champagne. Children are also welcome for a family visit with a play area reserved for them. With 17 hectares (42 acres) of vineyards around Colombé-le-Sec, the estate produces 100,000 bottles annually.

35

6, rue du Dessert
10200 ARSONVAL
Tél. : 03 25 27 30 57
champagne.np@gmail.com
www.champagne-nicolo-paradis.fr



Visites

- Du lundi au vendredi de 9h à 17h
- Le samedi sur RDV
- Gratuit



CHAMPAGNE FRANÇOIS OUDARD

VILLENAUXE-LA-GRANDE

*Le respect
de notre terroir.*

Domaine, pressoir, cuverie, sont ouverts à la visite.

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

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

♥ *Coup de cœur!*

Une des fresques de la cave représente Frère Oudard, aïeul de la famille, dont le supérieur Dom Pérignon serait l'inventeur du champagne.

Atasting aboard a hot-air balloon, here is an original way to discover Oudard François' champagne while flying over the vineyard. And then return to solid ground with Chantal and her sons, who guide the visitor through the meandering cellars whose walls are decorated with frescoes. And to complete the Oudard experience, the family's Flaubert restaurant in Villenauxe-la-Grande offers a local and sparkling cuisine. Why «Le Flaubert»? Quite simply to pay tribute to the author of Madame Bovary, who passed his holidays in the region, the land of his father.

36

Avenue de la Gare
10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE
Tél. : 03 25 21 39 37 - 06 68 59 84 58
champagneoudardfrancois@orange.fr
www.lerestaurantleflaubert.com



Visites

- Du lundi au samedi de 9h à 18h
- 4 €



CHAMPAGNE PHILIPPE FOURRIER

BAROVILLE

*La tradition d'un savoir-faire, transmis de père en fils
depuis cinq générations...*

Le Champagne Philippe Fourrier est une maison familiale depuis cinq générations à Baroville, dans le vignoble Barsuraubois de la Côte des Bar.

Julien Fourrier, responsable de la vinification, élabore une gamme de champagnes diversifiée, incluant des cuvées millésimées, vieilles en fût de chêne, ou encore élaborée à partir du rare cépage Pinot Blanc. Une passion pour l'élaboration des champagnes est ressentie dans chacune des cuvées, dont l'ensemble du processus est effectué à la propriété, assurant un suivi constant de la grappe au produit final.

Côté visite, la famille Fourrier met un point d'honneur à assurer un accueil chaleureux afin de vous faire découvrir la passion qui anime la génération actuelle (5^{ème}) et vous faire découvrir leurs produits dans le partage d'une expérience unique.

Certifiée, exploitation à Haute Valeur Environnementale, niveau 3, la maison de Champagne Fourrier est sensibilisée au respect de l'environnement par la mise en place de diverses pratiques culturelles visant à préserver nos ressources naturelles. Par ailleurs, l'ensemble des bâtiments est équipé de systèmes de récupération des eaux de pluie, ainsi que d'une surface de 300 m² de panneaux solaires.

♥ Coup de cœur !

Une véritable maison familiale où la passion, qui s'est transmise sur la nouvelle génération est à partager autour d'une dégustation ou d'une visite commentée.

The champagne Philippe Fourrier is a family house for five generations in Baroville, in the vineyard Barsuraubois of the Côte des Bar. Julien Fourrier, winemaker, develops a range of diversified champagnes, including vintage cuvées, aged in oak barrels, or elaborated from the rare Pinot Blanc grape variety. A passion for the making of champagnes is felt in each of the cuvées, whose entire process is carried out on the property, ensuring a constant monitoring of the bunch to the final product. For the visit, the Fourrier family makes a point of honor to ensure a warm welcome to you to discover the passion that drives them and make discover their products in sharing their experience.

37



39 rue de Bar-sur-Aube
10200 BAROVILLE
Tél. : 03 25 27 13 44
contact@champagne-fourrier.fr
www.champagne-fourrier.com



En plus du Champagne

Coteaux Champenois

Visites

- Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.
- Visite commentée (sur rdv) sur l'ensemble du processus d'élaboration et 3 dégustations : 7€
- Visite commentée (sur rdv) sur l'ensemble du processus d'élaboration et 5 dégustations : 9€



CHAMPAGNE PASCAL WALCZAK

LES RICEYS

*Une qualité constante de nos Champagnes
en préservant terroir et environnement.*

En 1973, le rêve devient réalité pour Pascal Walczak. Il réussit à créer sa propre exploitation, début d'une longue et enthousiasmante vie de travail, de plaisir et d'épanouissement. Il a été rejoint en 2001 par ses enfants, Sébastien et Aurélien. Le domaine compte aujourd'hui 10 hectares situés sur le terroir des Riceys.

Le Champagne Pascal Walczak évolue dans une démarche environnementale clairement revendiquée. L'exploitation est certifiée Terra-Vitis et elle a obtenu le certificat HVE. Le but de la famille Walczak est de donner une qualité constante à ses champagnes tout en préservant terroir et environnement.

En plus des traditionnelles visites de cave, le Champagne Pascal Walczak dispose d'une aire de camping-cars. Il est d'ailleurs adhérent à France-Passion. Son gîte pour six personnes (classé 3 épis) est ouvert toute l'année.

♥ Coup de cœur !

La découverte du vignoble du célèbre Rosé des Riceys, appellation spécifique à cette commune de l'Aube. Médaille d'or pour le Rosé des Riceys et le Coteaux Champenois au salon de l'agriculture 2018 de Paris.

In 1973, the dream becomes reality for Pascal Walczak. He managed to create his own farm, the beginning of a long and exciting life of work, pleasure and fulfillment. He was joined in 2001 by his children, Sébastien and Aurélien. The domain counts today 10 hectares located on the terroir of Riceys. In addition to traditional cellar visits, the Champagne Pascal Walczak has a motorhome area. He is also a member of France-Passion. Its lodging for six people (classified 3 ears) is open all the year.

38



7, Rue de la Presle - Parc Saint Vincent
10340 LES RICEYS
Tél. : 03 25 29 39 85
champagne.walczak@outlook.fr
www.champagne-walczak.fr



En plus du Champagne

Rosé des Riceys
Coteaux Champenois

Visites

- Notre maison est ouverte tous les jours de 9h à 19h sans interruption, sauf le samedi pour la pause déjeuner. Nous assurons aussi le dimanche matin de 10 à 12 heures.

Hébergement

- Gîte
- Aire de camping-car



CHAMPAGNE R. DUMONT & FILS

CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE

*Un parcours pédagogique
dans les galipes.*

Le village de Champignol-lez-Mondeville est le point culminant du département de l'Aube. C'est là que la famille Dumont produit son champagne et accueille les visiteurs. Tina, Pierre et Bernard, sont les trois piliers de cette entreprise familiale bien ancrée dans son terroir.

La maison Dumont est certifiée Terra Vitis. Ce « label » assure un contrôle du champagne dans l'ensemble des étapes de la production.

« Cette démarche environnementale est historique dans la maison. Toutes les décisions sont prises avec le souci de répondre au mieux à la question environnementale. C'est pour nous presque un devoir civique. C'est avant tout une question de bon sens. Nous avons reçu un héritage que nous devons, à notre tour, transmettre dans les meilleures conditions possibles. Il ne faut donc pas réfléchir à court terme » explique Bernard Dumont qui préside au niveau national l'association Terra Vitis.

Les visiteurs se sentent rapidement à leur aise dans cet environnement. Et quoi de mieux qu'une dégustation au cours d'un parcours pédagogique dans les vignes pour se familiariser avec le vignoble. Et pour goûter aux bienfaits du divin nectar, les Dumont proposent un déjeuner dans les vignes aux accents de casse-croûte réalisé uniquement avec des produits du terroir. Les plus sportifs, amateurs de petites balles rondes, ne manqueront pas le parcours au golf de Troyes l'Ermitage suivi d'une visite de la maison et d'une dégustation. Après l'effort, le réconfort.

Enfin, pour participer au plus près à l'élaboration du champagne, la maison propose une expérience hors du commun. Les visiteurs peuvent se transformer, durant les vendanges, en « vendangeur d'un jour » et ainsi participer à la coupe des grappes de raisin qui permettront l'élaboration des meilleures cuvées.

♥ Coup de cœur !

La dégustation au cours d'un parcours pédagogique dans les vignes pour se familiariser avec le vignoble.

Harvester-Winemaker in Champignol-Lez-Mondeville, highest village in the Aube department with an established terroir, the Dumont family produces an excellent diversity, of champagnes. Tina Dumont is always ready to share her passion and guide champagne lovers through the steps in the champagne method, right up to a tasting. The minutes go by at the same speed as the dazzling bubbles burst forth from guests' glasses. Wanting to follow a quality approach, the estate is committed to sustainable viticulture and is certified Terra Vitis®. Human involvement and respect for nature are at the centre of the estate's philosophy. An unforgettable moment during which champagne and its festive character make perfect sense.

39

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



En plus du Champagne
Coteaux Champenois

Visites

- Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Le samedi sur RDV.
- à partir de 7,5 €

Ateliers

- Dégustation insolite dans les vignes : 25€ (mini 6 pers).
- Le Gouton Machon : visite du chai, dégustation et repas dans les vignes : 55€ (mini 6 pers).
- Golf et champagne : prix sur demande
- Vendangeur d'un jour : visite du domaine, initiation à la cueillette, dégustation, repas avec les vendangeurs : 45€ (de 4 à 25 pers).



CHAMPAGNE RÉMY MASSIN & FILS

VILLE-SUR-ARCE

*Entre gastronomie et culture,
un petit tour sur les hauts des coteaux !*

Le Champagne Rémy Massin est le fruit d'une passion d'artisans vigneron transmis depuis 5 générations dans la jolie petite commune de Ville sur Arce. Sylvère, sa sœur Florence et son épouse Carole travaillent en harmonie avec leurs enfants, en quête d'excellence pour élaborer des champagnes de caractère empreints d'élégance. En cuverie, Sylvère et son fils Cédric prennent grand soin des assemblages qui font la renommée de cette maison. Marion, œnologue, et sa tante Carole veillent sur l'accueil des visiteurs.

Ici, on met en effet un point d'honneur à proposer des activités hors du commun pour faire découvrir les trésors du champagne. Il ne faut surtout pas manquer le pique-nique dans les vignes. Il permet de déguster quelques bulles associées à des produits du terroir tout en profitant d'une superbe vue sur le vignoble. Ce petit tour à la cabane « Deniessat » est incontournable. Sa situation sur les hauts des coteaux permet de profiter d'un panorama extraordinaire. Les amateurs éclairés comme les novices pourront également se familiariser avec le champagne grâce à la dégustation des vins clairs proposée aux visiteurs. La gastronomie est également un des atouts de cette maison avec l'organisation des ateliers d'accords mets et champagne autour de spécialités de la région comme le Safran ou le fromage. Les passionnés d'art ne manqueront pas d'échanger avec Carole qui peint sur les bouteilles afin d'associer champagne et événements.

La démarche pour la protection de l'environnement dans la viticulture n'est pas nouvelle pour la maison Massin. Elle a même été assez précurseur dans ce domaine à Ville-sur-Arce. Depuis trois ans, elle arbore fièrement la certification HVE3.

« Chaque geste de notre travail est guidé par ce souci de protéger la nature. Nos déchets sont triés, nous récupérons l'eau de pluie et nous favorisons la biodiversité autour de nos vignes... Nous travaillons actuellement à la réalisation d'un hôtel à insectes qui devrait voir le jour dans les prochains mois » explique Marion qui représente la nouvelle génération de la maison.

♥ Coup de cœur !

L'intérêt de la maison pour l'art et l'histoire illustré par le partenariat autour du peintre Renoir et la participation au projet des Templiers avec notamment une cuvée dédiée.

In the fermentation room, Sylvère and his son Cédric take meticulous care of their blends. In the living room, Marion and Carole welcomes visitors «like at home» in a relaxed ambience. What a pleasure to pass a moment in one of the comfortable armchairs around sparkling discussions! The visit can continue with a walk in the vineyards; from the top of the Ville-sur-Arce hillsides, the Massin family shares its know-how and deciphers the viticultural landscape, which stretches as far as the eye can see. Through the seasons, buds, stripped vine stocks or red vine leaves deliver their secrets. Concerned about its ecosystem, this estate cultivate all of its vineyards without any herbicide and has obtained from the Ministry of Agriculture the High Environmental Value certification. The estate's hostess, carole, paints and decorates her bottles by hand to combine champagne and events.

40

34, Grande Rue
10110 VILLE-SUR-ARCE
Tél. : 03 25 38 74 09
contact@champagne-massin.com
www.champagne-massin.com



Visites

- Du lundi au samedi : 9h-12h / 14h-18h, dimanche & jours fériés : 10h30-12h30.
- Visite guidée : du lundi au samedi à 15h, dimanche et jours fériés à 11h.
- 5 €
- Groupe jusqu'à 35 personnes

Ateliers

- Magie des Bulles : visite guidée avec dégustation des vins clairs à la découverte des typicités du Chardonnay et du Pinot noir : 25 €.
- Dégustation Champagne & Safran le 10 Juin 2018 : 38 € par personne.
- Dégustation Champagne & Fromages le 8 Juillet 2018 : 28 € par personne.



CHAMPAGNE RENÉ JOLLY

LANDREVILLE

*À la découverte
de l'histoire champenoise !*

Pierre-Eric Jolly aime à rappeler qu'il est un vigneron 100% indépendant et que l'ensemble de la production de la maison est réalisé sur place, dans le village de Landreville. Pour pénétrer dans le domaine, il faut d'abord franchir le porche du XVIII^e siècle. C'est une véritable invitation à se pencher sur l'histoire de la Champagne. Puis, il faut se laisser guider dans la visite de la maison qui date de 1830. Elle débute dans les vignes à la découverte des trois principaux cépages champenois (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay). Elle se poursuit par une découverte, dans l'ordre naturel, des différentes étapes de la production du divin nectar (pressoir, cuverie, cave, dégorgement).

L'une des particularités du champagne Jolly est l'atelier découverte du dégorgement à la volée. Toutes les cuvées de la maison sont dégorgées à la main. Il est donc très intéressant de pouvoir assister à cette étape importante de l'élaboration du champagne. Les dates de dégorgement sont communiquées sur le site internet de la maison. Il faut ensuite réserver. C'est un moment fort qu'il ne faut pas manquer.

Ce vigneron a inventé le muselet Y à 3 branches qui habille l'ensemble de sa gamme de champagnes, une petite révolution et une innovation durable.

« Nous sommes au niveau trois de la certification HVE car nous pensons qu'il est vraiment important de se préoccuper des questions environnementales. Mais nous nous devons de progresser encore » affirme Pierre-Eric Jolly.

♥ Coup de cœur !

L'une des particularités du champagne Jolly est l'atelier découverte du dégorgement à la volée. Toutes les cuvées de la maison sont dégorgées à la main.

To enter the estate, first you have to cross through the 18th century entry porch. Pierre-Eric has chosen quality by producing a limited number of bottles. During the harvest, the best grapes are picked by hand and crushed using a Coquard titled-plate wine press, the only such facility in the Côte des Bar. Several times a year, visitors can attend the disgorging step, which is still done entirely by hand in midair; the gesture is precise with a keen eye. While keeping this traditional family know-how, Pierre-Eric has continuously sought out innovation in order to offer quality champagnes, definitely oriented towards the future.

41



10, rue de la Gare
10110 LANDREVILLE
Tél. : 03 25 38 50 91
contact@jollychamp.com
www.jollychamp.com



Visites

- Du lundi au vendredi de 9h à 17h. Le samedi de 10h à 16h.
- Visite gratuite.
- Visite guidée pour groupe de 10 à 50 personnes (sur RDV).

Ateliers

- Possibilité d'assister au dégorgement.



CHAMPAGNE RICHARD CHEURLIN

CELLES-SUR-OURCE

*Passion
et tradition.*

Lucie Cheurlin, jeune femme dynamique et ambitieuse et son frère Sébastien ont lancé leur propre marque de champagne baptisée des initiales de leurs prénoms respectifs L & S. bercée par les souvenirs et précieux conseils du grand-père vigneron, la famille Cheurlin recherche dans chaque parcelle le goût authentique du raisin. Expérimentant les traitements aux huiles essentielles et la viticulture biologique sur une partie du vignoble, Lucie est fière d'élaborer un champagne d'avenir tout en conservant le savoir-faire d'antan. Le conseil qu'elle donne aux visiteurs « L & S, buvez-en avec allégresse ».

L'accent est clairement mis sur le respect de l'environnement. « Nous avons un vignoble de 5 hectares en viticulture biologique, le champagne L&S, avec des essais en biodynamie.

Et sur la gamme Richard nous travaillons aussi une partie de notre vignoble en biologique. Nous mettons l'accent sur des alternatives naturelles avec des infusions de plantes et des huiles essentielles et beaucoup de soins à la vigne (ébourgeonnage, rendements limités, travail des sols ...) » explique Lucie Cheurlin.

♥ Coup de cœur !

La famille Cheurlin recherche dans chaque parcelle le goût authentique du raisin.

In the footsteps of their father, Lucie and Sébastien, dynamic and ambitious young winegrowers, have launched their own brand of champagne baptised with the initials of their respective first names L & S. Soothed by the memories and precious advice of the grandfather winegrower, the Cheurlin family searches in each parcel the grape's authentic taste. Experimenting with essential oil treatments and organic viticulture on part of the vineyard, Lucie is proud to produce tomorrow's champagne while preserving the know-how of yesteryear. The advice she gives visitors: « L & S, drink it with cheer ».

42



16, rue des huguenots
10110 CELLES-SUR-OURCE
Tél. : 03 25 38 55 04
richard.cheurlin@wanadoo.fr
www.champagne-cheurlin.com



*En plus du Champagne
Coteaux Champenois*

Visites

- Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Le samedi sur RDV.
- 4 €



CHAMPAGNE
RICHARDOT
LOCHES-SUR-OURCE

*Au cœur de la Vallée de l'Ource,
le Champagne Richardot, élégant et raffiné.*

Jean-Paul, sa femme Isabelle et sa sœur Cécile forment un trio souriant qui séduit les visiteurs. Rien de tel que la dégustation d'une flûte aux coins du feu qui crépite dans la cheminée de pierre pendant les mois d'hiver.

Côté décoration, on retrouve les outils d'antan suspendus dans la cave et une sculpture contemporaine du sculpteur Jivko dans la salle de réception. Au printemps, Jean-Paul prend le volant de sa Twizy électrique à travers le vignoble pour une expérience inédite et durable. Le domaine produit l'intégralité de l'électricité qu'il consomme grâce à des panneaux photovoltaïques installés sur le toit.

Concernant l'environnement : « Nous sommes certifiés Haute Valeur Environnementale depuis 2016 mais notre démarche en ce sens date de nombreuses années » explique Isabelle Richardot.

♥ *Coup de cœur !*

La famille Richardot, toujours sensible à l'art, est fière d'être partenaire du centre culturel des Renoir et vous convie à vous délecter de sa Cuvée Rosé, élue « Champagne de Renoir ».

Managed by a family trio, this champagne estate reflects above all the personality of two women, Isabelle and Cécile, and one man, Jean-Paul. Each leaves his imprint: Jean-Paul, who guarantees the production excellence, is an ardent advocate for responsible and cautious wine-growing. As for Isabelle and Cécile, they mark their femininity with the final touch on the bottles. During the winter months, nothing like tasting a glass of champagne in the corner next to the chimney that sits imposingly in the spacious reception room with both rustic and contemporary charm. Pretty sculptures decorate the room the same as the tools of yesteryear, which are displayed in magnificent ageing cellars. Everything is assured for pleasant and friendly visit.



43

Rue René Quinton
10110 LOCHES-SUR-OURCE
Tél. : 03 25 29 71 20
champagne.richardot@orange.fr
www.champagne-richardot.com



Visites

- Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
- Sur rendez-vous les week-ends.
- Gratuit



CHAMPAGNE
ROBERT CUDEL & FILS
COLOMBÉ-LA-FOSSE

*« Patrons sympas,
champagnes extras, on reviendra ! »*

Une énergie communicative pour un domaine qui met le client et le visiteur au centre de sa philosophie.

Convivialité et savoir recevoir, voici les maîtres-mots du Champagne Robert Cudel et Fils. En arrivant, le visiteur est d'abord conquis par la façade fleurie de la maison. Puis, l'intérieur design aux grandes baies vitrées incite à prendre son temps dans ce lieu convivial où les conversations autour d'une flûte sont rythmées par les anecdotes. La décoration et les détails sont soignés, sur chaque étagère, curiosités et objets design sont disponibles à la vente.

Toujours en perpétuelle quête d'innovation, le domaine a été le premier de la Côte des Bar à s'équiper d'une station biologique de traitements des effluents, et affiche un dynamisme commercial qui lui permet d'écouler l'ensemble de sa production en vente directe au domaine.

♥ *Coup de cœur !*

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

Conviviality and the art of receiving are the key words at Champagne Robert Cudel & Fils. Upon arriving, the visitor is first conquered by the home's flower-adorned façade. Then, the interior design with large bay windows encourages the visitor to take his time in this warm and friendly setting where conversations around a glass of champagne are by anecdotes. The decoration and details are meticulous; on each shelf curiosities and design objects are available for sale. Always on a perpetual quest for innovation, the estate was the first one in the Côte des Bar to outfit itself with a biological effluent treatment station and displays a business drive that lets it sell all of its production through direct sales at the estate.

44



6, rue du Moulin
10200 COLOMBÉ-LA-FOSSE
Tél. : 03 25 27 24 51
contact@champagne-cudel.fr
www.champagne-cudel.fr



Visites

- Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h le dimanche matin de 10h à 12h.
- Gratuit.



CHAMPAGNE ROBERT-GRANDPIERRE

VIVIERS-SUR-ARTAUT

*Une maison originale
et authentique.*

Famille vigneronne depuis 1705 en Champagne, au cœur de la Côte des Bar, nous cultivons la vigne sur les magnifiques coteaux de Viviers sur Artaut.

Un savoir perpétué de génération en génération associé à une approche sans cesse en réflexion. Une sensibilité respectueuse, authentique et créative qui accompagne tant le travail de la vigne que les vinifications en nos caves, afin que nos champagnes soient la juste signature de la maison ROBERT-GRANDPIERRE.

Un projet œnotouristique remarquable « Prieuré de Viverie » : l'ancien Prieuré du village datant du XII^{ème} siècle, entièrement restauré et réhabilité, qui après deux années de travaux doit ouvrir ses portes en octobre 2018.

Le respect de l'environnement est au cœur des préoccupations de la maison, les désherbants chimiques sont éradiqués de l'exploitation et le désherbage est exclusivement mécanique et/ou manuel. De plus, la totalité du vignoble est couvert d'un enherbement maîtrisé.

La maison cherche à réduire au maximum les intrants. Les traitements phytosanitaires sont au plus juste et les moins fréquents possible afin d'être plus que raisonnés.

♥ Coup de cœur !

L'espace muséographique : animation audiovisuelle au travers des caves voutées.

Winemakers family since the 18th century in Champagne, in the heart of the Côte des Bar, the Champagne Robert-Grandpierre cultivates the vine on the beautiful slopes of Viviers sur Artaut. A knowledge perpetuated from generation to generation associated with an approach constantly in reflection. A respectful, authentic and creative sensitivity that accompanies both the work of the vineyard and winemaking in our cellars, so that our champagnes are the right signature of the house.

Wine tourism, after two years of work, the site «Priory of Viverie» a building of the XIIth century, unique in Champagne, should open its doors in October 2018

Respect for the environment is at the heart of the concerns of the house, the intercepts are used for weeding to limit chemicals. Chemical weed killers are eradicated from the farm and weeding is exclusively mechanical (intercepts and raclette). The entire vineyard is covered with a controlled grass.

The house seeks to minimize inputs. Phytosanitary treatments are as fair and as infrequent as possible to be more than reasoned.

45



Le Prieuré - 1, rue du Val Breton
10110 VIVIERS-SUR-ARTAUT
Tél. : 03 25 29 63 22
champagne.robertgrandpierre@wanadoo.fr
www.robert-grandpierre.com



en cours de labellisation



CHAMPAGNE BENOÎT TASSIN

CELLES-SUR-OURCE

*Des vigneronns
qui font eux-mêmes leur champagne !*

Avec 5 hectares de vignoble champenois, très bien exposés sur les reliefs mamelonnés de Celles sur Ource et Essoyes, dans la Côte des bar (Aube), l'exploitation familiale Champagne Benoit TASSIN exerce en nom propre en s'attachant aux valeurs de récoltant manipulant et vigneronns indépendants. C'est en réaction à la crise de la fin des années 1920 que les vigneronns, dont la famille Tassin, décident de champagner eux-mêmes leur récolte, dès 1930. Finalement une chance, car l'excellence de leurs savoir-faire pour la vinification de vins rosés ou blancs, où toutes les attentions sont portées à la réalisation de vins très aboutis, leur a permis rapidement d'offrir des champagnes uniques, aujourd'hui recherchés. A cette époque, Marcel Tassin fut en particulier précurseur du rosé de cuvaision en mettant en œuvre des techniques subtiles toujours utilisées.

Champagne Benoit Tassin allie authenticité des pratiques parfaite maîtrise de ses vins et attachement aux valeurs de « vignoble et découverte ».

Le Blanc de Noirs typique de la côte des Bar et issu de cépage Pinot Noir fruité et affirmé, parfait en apéritif, ou avec une galantine, un foie gras...

Le Blanc de Blancs, rare, à la douceur du Pinot Blanc vrai, typique des anciens cépages de la Côte des Bar, pour accompagner des fruits de mer, un poisson froid ou une poire Belle-Hélène...

Enfin le Champagne Rosé de cuvaision aux arômes puissants, une merveille recherchée avec du homard, une soupe de fraises des bois ou gâteau glacé.

Des saveurs envoûtantes, des arômes qui vivifient vos papilles et votre esprit, vous allez vivre des instants uniques dès l'instant où vous ôtez le bouchon de la bouteille.

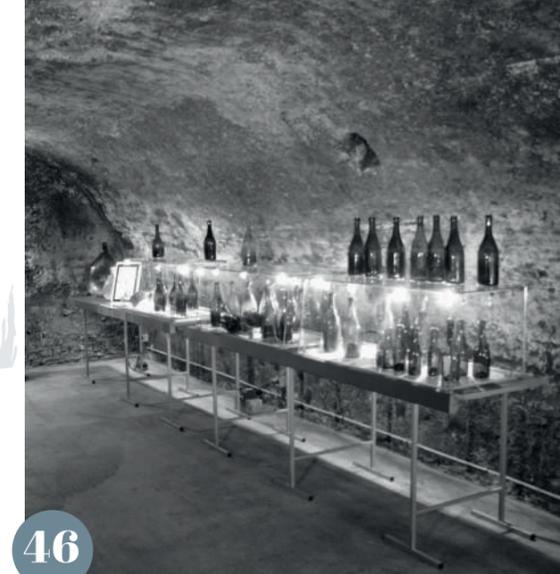
♥ Coup de cœur !

la visite commentée sur l'évolution de la bouteille dans l'espace muséographique.

The effervescence and rustle of champagne bubbles result from the accumulation of the experience of glassmakers and Champagne producers forged over the centuries. The shape and the size of the bottle knew technical adaptations to obtain the control of the Champagne method. At the museum of the old champagne bottle of Champagne Benoit Tassin, the visitor discovers all the evolution of the bottle from the 18th century to the present day. These winemakers also offer a commented tour of the cellars, followed by a tasting of the best local champagnes.

The wine tourism activities are for these winemakers, a sharing of experience and passion. The warm welcome of the team, the quality of the champagnes and the tasting of the bottles are also proof of the attention they bring to their work. The visitor then benefits from advice, without forgetting the discovery behind the scenes of the preparation of the champagnes. The house works to obtain the certifications Sustainable Viticulture and High Environmental Value.

46



6, rue de l'Eglise
10110 CELLES-SUR-OURCE
Tél. : 03 25 38 55 04
champagne.benoit.tassin@wanadoo.fr
www.champagne-benoit-tassin.fr

Visites

- Lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Musée de la bouteille (2 rue de l'Eglise) : Aboutissement de décennies de collecte de bouteilles locales, le musée exprime toute la passion des Tassin pour le Champagne. Mercredi et Jeudi de 10h à 12h et de 14h à 17h ou sur rendez-vous.



CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT

NOÉ-LES-MALLET

*Le champagne,
un art de vivre...*

Les femmes façonnent depuis des générations le monde du champagne.

Quand la famille Joly décide de créer sa propre cave de champagne en 1973, il la baptise tout naturellement en s'inspirant de leur aïeule Ernestine Doussot. Aujourd'hui, Stéphane perpétue la tradition familiale avec sa sœur Sylvie qui se charge de recevoir car le plus important dans le champagne est le partage. Autour d'un ancien pressoir transformé en imposante table de dégustation ou d'un pique-nique au Plateau de Blu pour profiter d'une vue imprenable sur les coteaux, les moments de convivialité au Champagne Veuve Doussot s'adaptent à toutes les saisons.

Il faut goûter la cuvée Ernestine Millesime ! Les cuvées « L by VD » vinification sans dosage provenant de la récolte d'une vieille parcelle (une des plus haute de champagne) « Le plateau de Blu ».

♥ Coup de cœur !

Une journée « Vendangeur d'un Jour » ou un séjour au cœur du village vigneron de Noé-les-Mallets avec le gîte de charme « Chez L » 4 épis proposé par la famille Joly.

When the Joly family decided to create its own champagne cellar in 1973, it quite naturally named it after their ancestress, Ernestine Doussot. Today, Stéphane perpetuates the family tradition with his sister Sylvie, who looks after receiving because the most important thing in champagne is sharing. Around an old wine press transformed into an imposing tasting table or a picnic on the Blu plateau to take advantage of an unrestricted view over the hillsides, the moments of warmth and hospitality at Champagne Veuve Doussot adapt to all seasons.

47

1, rue de Chatet
10360 NOÉ-LES-MALLET
Tél. : 03 25 29 60 61
champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr
www.champagneveuve Doussot.com



En plus du Champagne

Coteaux Champenois

Visites

- Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Le samedi de 10h à 12h30.
- 5 €

Ateliers

- Visite de cave + déjeuner les samedis.
- Vendangeur d'un jour.

Hébergement

- Gîte



ÉCHAPPÉES champenoises



Android

L'application œnotouristique



VOS CIRCUITS EN CHAMPAGNE

L'application Échappées champenoises est la déclinaison numérique du magazine du même nom. Elle permet de découvrir des lieux proposant des activités œnotouristiques en Champagne (visites de caves, dégustations, musées...).

AUBE
28 - 29 JUILLET 2018
La route du Champagne en fête !



Le temps d'un week-end en Champagne, rendez-vous au cœur de la Côte des Bar pour un moment de partage au pays des Renoir.

Dans une ambiance festive, venez découvrir les domaines, appréciez la richesse des savoir-faire et devenez les ambassadeurs de ce terroir d'exception.

www.routeduchampagne.com



EPERNAY
14, 15 ET 16 DÉCEMBRE 2018
Habits de lumière

Festivités avenue de Champagne - vendredi et samedi soir.

A la veille des Fêtes de fin d'année, la Ville d'Épernay, en partenariat avec le Comité de l'Avenue de Champagne, propose les Habits de Lumière, trois jours de festivités, autour de l'art de vivre à la champenoise.

www.habitsdelumiere.epernay.fr



CHÂTEAU-THIERRY
LES 20 ET 21 OCTOBRE

Même si l'événement se déroulera un week-end d'octobre, les plus prudents réserveront dès maintenant. L'événement « Champagne et Vous », festival œnotouristique concocté dans l'Aisne, gagne en ampleur et posera sa grosse valise d'animations tout un week-end à Château-Thierry. L'objectif reste le même : révéler les trésors et curiosités de la Vallée de la Marne. 30 vignerons feront déguster leurs cuvées, les métiers et atouts du champagne seront mis en avant (ateliers de taille, greffage, dégorgement, dégustation à l'aveugle, accords gastronomiques...). Sans oublier les spectacles, expositions et animations inédites programmés.

www.champagne-et-vous.fr



Agenda !



la
CHAMPAGNE
 en
fête

2^E ÉDITION

EPERNAY
ET 9 VILLAGES
DU 29 JUIN AU 1^{ER} JUILLET

« La Champagne en fête », c'est le nom de ce premier rendez-vous organisé avec la communauté d'agglomération Épernay, Coteaux et Plaine de Champagne. Le programme est riche et mobilisera 15 communes et 150 vignerons : dégustations, visites de caves, animations musicales, accords mets-vins, découverte du vignoble, savoir-faire champenois et embrasement des coteaux.

Chavot-Courcourt, Chouilly, Cramant, Cumières, Épernay, Le Mesnil-sur-Oger, Moussy, Mutigny et Oger,

www.lachampagneenfete.fr



Connaissez-vous EPERNAY ?

C'est la Capitale du CHAMPAGNE !

Un site d'EXCEPTION à 1h30 de Paris

Rendez-vous
 aux
 Habits de Lumière
 les 14, 15 et 16
 décembre 2018



Découvrez Épernay,
 Capitale du Champagne



Capitale du Champagne
EPERNAY

Comité de
l'Avenue de Champagne
Epernay

HABITS DE LUMIÈRE

Epernay

14, 15 ET 16 DÉCEMBRE 2018

ANIMATIONS GRATUITES

Spectacles d'art de rue

Bars à champagne

Illuminations

Gastronomie

Parade automobile

<http://habitsdelumiere.epernay.fr>

#habitsdelumiere

Epernay partie de



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Coteaux, Maisons
et Caves de Champagne
inscrits sur la Liste du
patrimoine mondial en 2015

