



Côte des Bar en Champagne



le Guide

2019-2020



Vignoble



Patrimoine



Nature



Hébergement



Gastronomie



Événements

VALLÉE DE L'ARCE EN SEINE 2019

Route du Champagne en Fête

Les vignerons de la Vallée de l'Arce en Seine vous invitent au cœur de la Côte des Bar pour un moment de partage et de convivialité. Découvrez les vignerons, leurs caves et leurs cuvées dans une ambiance festive placée sous le signe de l'art.

www.routeduchampagne.com

AUTRES ÉVÉNEMENTS 2019

L'Archiconfrérie des Vignerons de la Champagne

Saint-Vincent de l'Archiconfrérie

Cette année, les confréries des vignerons de toute la Champagne sont venues célébrer ensemble la Saint-Vincent à Troyes. Un défilé haut en couleurs, une messe solennelle et un dîner de gala ont rassemblé plus de 1800 participants.

GLOBAL CHAMPAGNE DAY

Champagne Day

Le vendredi 18 octobre, le Champagne Day fête ses 10 ans ! A cette occasion, partagez une flûte et une photo sur les réseaux sociaux avec le hashtag #champagneday !
www.champagneday.fr

CAP : C 48°17' N - 4°4' E

Association porteuse de la Route du Champagne en Fête, Cap'C fédère près de 300 viticulteurs volontaires et désireux de faire connaître la Côte des bar, Montgueux et Villenauxe-la-Grande. Elle œuvre aux côtés des acteurs touristiques locaux afin d'assurer une promotion collective. La mutualisation des moyens et des forces offre une belle visibilité à la promotion du vignoble, du patrimoine matériel et immatériel de la Champagne.

Cap'C est une association de bénévoles (loi 1901), ouverte à tous les particuliers et professionnels.

CONTACT

Cap'C - 69 Grande Rue de la Résistance 10110 Bar-sur-Seine
ldrouilly@cap-c.fr - 06.88.02.44.69 - www.cap-c.fr



Fiers d'être Vignerons	p. 7
Les chiffres clés du vignoble de la Côte des Bar	p. 8
Les Riceys, l'exception champenoise	p. 10
Passeport pour un week-end pétillant	p. 12
La route touristique du Champagne	p. 14
1, 2, 3... Vendangez !	p. 16
Quand le vigneron explore d'autres univers aromatiques	p. 18
Nos conseils de dégustation	p. 19
Immersion au coeur d'une belle tradition	p. 21
Les Cadoles	p. 23
Balade dans un bel équilibre vigne-nature	p. 24
Des histoires collectives à découvrir sans modération	p. 26
L'élégance d'un art de vivre	p. 27
Index des viticulteurs partenaires	p. 30

Sommaire

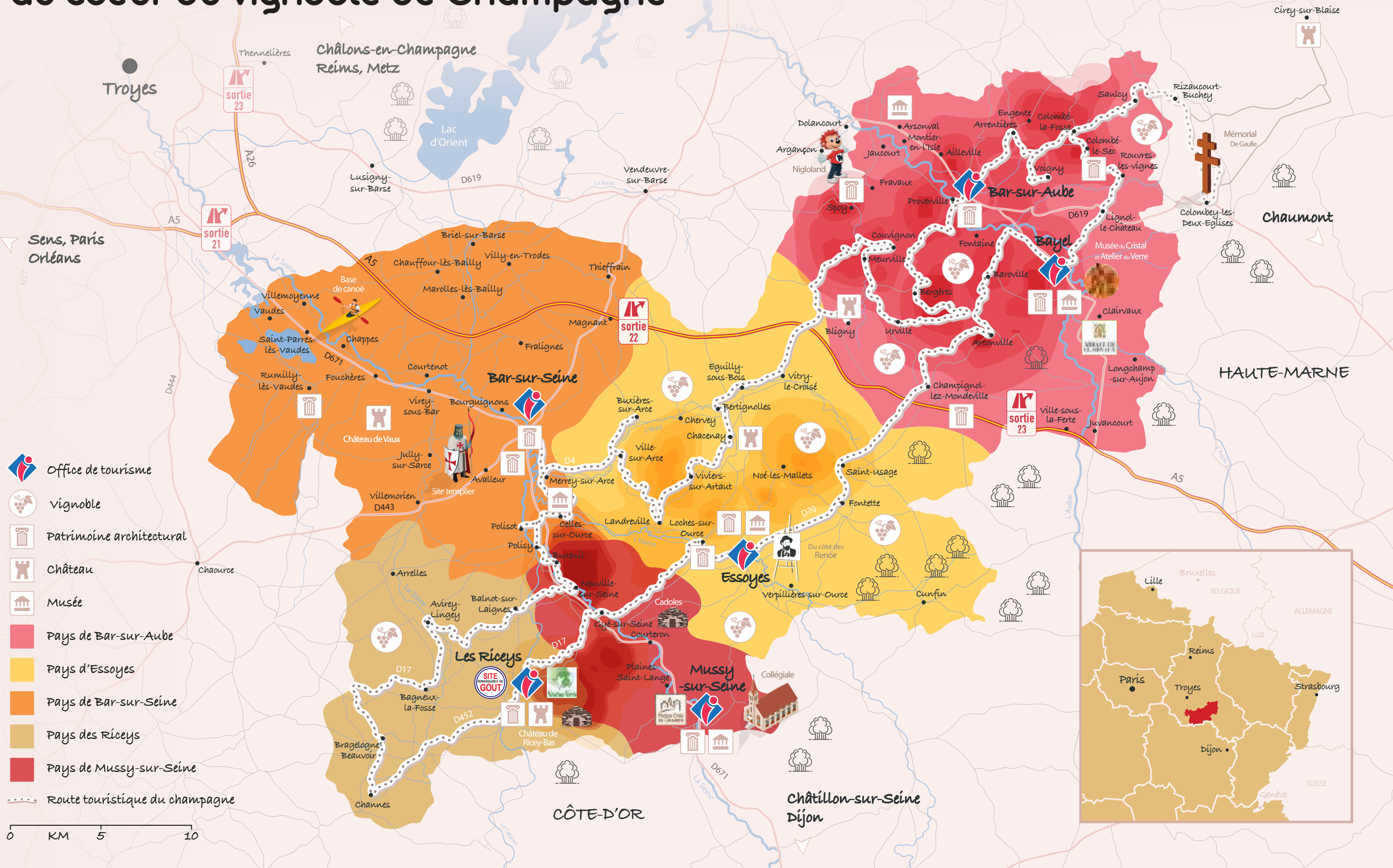


Bayel et la Cristallerie Royale de Champagne	p. 38
Essoyes en Champagne, le Village des Renoir	p. 40
L'Abbaye de Clairvaux, neuf siècles d'histoire	p. 42
Avalleur, une commanderie templière	p. 44
Mussy-sur-Seine, petite cité de caractère	p. 45
Châteaux d'ici et d'ailleurs	p. 46
Trésors et secrets d'un patrimoine religieux	p. 48
Visites guidées et contes populaires	p. 52
Au détour d'un musée	p. 54
Parcs fleuris et jardins incontournables	p. 56
Sport et nature	p. 58
Randonnées au coeur de la Côte des Bar	p. 62
Délices pour nos papilles	p. 66
Hôtels de charme	p. 70
Gîtes chaleureux	p. 73
Chambres d'hôtes	p. 76
Aires de camping cars	p. 79
Restaurants pour tous les goûts	p. 80
Grands événements	p. 82
Des activités pour petits et grands	p. 90
Informations pratiques	p. 91



Un territoire riche au coeur du vignoble de Champagne

Côte des Bar
en
Champagne





Expériences
œnologiques
en Champagne

Amateur, passionné ou
confirmé, initiez-vous
à l'art délicat de la
dégustation et mettez
en éveil tous vos sens !

Visite guidée
et commentée
des caves

Venez découvrir les coulisses de
l'élaboration du Champagne au contact
des hommes et femmes qui y participent !

Découverte à pied du vignoble · Pique-nique dans
les vignes · Accords mets-champagnes...

Visites tous les jours d'ouverture à 10h et 15h.

DEMANDEZ
LE PROGRAMME

18 rue de Bar-sur-Aube
10200 BAROVILLE

www.champagne-barfontarc.com
champagne@barfontarc.com
Tél. : 03 25 27 07 09



Fiers d'être vignerons champenois

« Nous sommes 100% vignerons champenois mais 200% vignerons de la Côte des Bar ! » Tous les vignerons de la Côte des Bar affichent cette fierté, résultant de trois combats majeurs au cours du siècle dernier. Tout d'abord, après les ravages du phylloxera, en replantant coûteusement au début du XXème siècle de la vigne greffée. Mais sa surface diminue de plus de 20 000 ha dans les années 1850 à moins de 10 000 ha au début du XXème siècle.

Ensuite, pendant deux décennies c'est à coups de révoltes, dont une mémorable à Troyes le 9 avril 1911 avec 20 000 vignerons, d'actions fédérées par Gaston Cheq et de plaidoiries pour éviter son exclusion qu'une loi est obtenue en 1927 officialisant sa réintégration dans la zone d'appellation champagne.

Cependant, de longues décennies marquées par la guerre, le manque de main d'œuvre et la misère dans le vignoble auboïs contrarient sa reconstruction par l'arrachage des gamays et l'encépagement en pinot noir, pinot meunier et chardonnay, seuls cépages habilités par l'appellation. De moins de 2 000 ha plantés à 70% en Gamay dans les années 50, la Côte des Bar est parvenue aujourd'hui à près de 8 000 ha.

Proud to be Champagne winemakers

We are 100% champagne winemakers but 200% winemakers from the Côte des Bar. All the winemakers of the Côte des Bar display this pride, resulting from some major fights over the last century. First the ravages of phylloxera destroying the vines. Then two decades of revolts, including the memorable one at Troyes 9th April, 1911 with 20000 winegrowers pleading to avoid its exclusion from Champagne. In 1927 Aube was officially reinstated in the Champagne appellation area. The Côte des Bar now has nearly 8000 ha of vineyards.



Champagne Gremillet

Notre maison est avant tout une histoire de famille où l'ambition rime avec passion, où le travail et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec un savoir-faire et une exigence permanente au service de nos Champagnes. L'exploitation est composée de 40ha de vignes situées à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne. Dans ce secteur nommé Côte des Bar, c'est chaque année 500 000 bouteilles qui émanent de nos caves avec des cuvées régulièrement récompensées parmi les plus grands concours internationaux et sélectionnées par plus de 50 Ambassades et Consulats dans le monde. Elles accompagneront dignement chacun de vos succès, petits et grands.

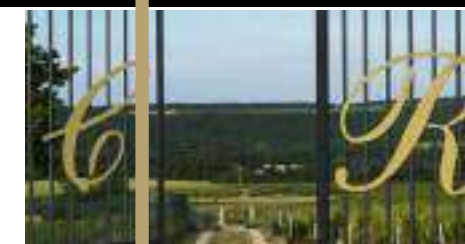
Un parcours de visite original avec :-le Clos Rocher (l'un des rares en Champagne) et sa cadole. -l'Arboretum qui abrite autant d'arbres que de pays où s'exporte notre champagne. -le cellier où toutes les étapes de la vinification sont contées au lieu juste. -le petit musée de la vigne et du vin. Puis vient le moment de la dégustation au sein de notre showroom avec vue panoramique sur le vignoble. Parmi nos prestations œnotouristiques, retrouvez aussi le pique-nique chic ou le repas gastronomique au cœur des vignes, la vendange de nuit ou vos soirées et séminaires dans notre salle de réception.



Oser
Rêver

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine,
10110 BALNOT-SUR-LAIGNES
03 25 29 37 91
info@champagne-gremillet.fr
#CHAMPAGNEGREMILLET





- Champagne,
- Coteau champenois (vin rouge ou blanc non effervescent) ,
- Rosé des Riceys (vin rosé non effervescent).

Focus



Les Riceys,



l'exception champenoise

Trois villages – Ricey-Haut, Ricey-Bas et Ricey Haute-Rive- réunis en une commune.

Trois appellations d'origine contrôlée : Champagne, Coteaux Champenois et Rosé des Riceys.

Trois histoires (champenoise, bourguignonne et viticole auboise).

Cette triple exception justifie pleinement son label « Site remarquable du goût » couronnant la qualité et la richesse des savoir-faire de ses hommes et de son patrimoine.

Les Riceys réservent bien des surprises : deux châteaux (St Louis et Ricey-Bas) ; un vignoble, le plus grand de la Champagne avec plus de 866 ha ; des circuits jalonnés de cadoles ; un patrimoine architectural d'une richesse inouïe s'ajoutant à une belle palette de paysages et vallons.



Three villages; Ricey Haut, Ricey Bas and Ricey Haute Rive united in one commune. Three appellations of controlled origin : Champagne; Coteaux Champenois and Rosé des Riceys. Three stories (champenois, Burgundy and Aube wine).

The triple exception that fully justifies its label "remarkable site of taste". Les Riceys offer many surprises: two castles (St Louis and Ricey Bas) , vineyard, the largest in Champagne with more than 866ha, cadoles and beautiful scenery.

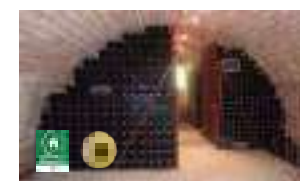
Champagne Joël Defrance



Maison de champagne familiale depuis 5 générations, située au coeur des Riceys, village et vignoble de caractère. Du travail de la vigne, en passant par l'élaboration de nos champagnes et Rosé des Riceys, venez découvrir et déguster notre gamme au sein de notre exploitation.

5 rue de Valmolin ZI la Presle,
10340 LES RICEYS
03 25 29 17 85
champagnefrancejoel@outlook.com

Champagne Didier Goussard



Visitez les caves voutées avec Marie-Hélène et Didier en passant par un potager ornemental et découvrez les secrets d'élaboration d'un Champagne certifié TERRA VITIS. Dégustez et partagez l'amour du produit en toute convivialité : « L'Esprit Vigneron... Naturellement ! »

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

Champagne Lamoureux Mary



PASSION TERROIR PLAISIR

15 rue des Vaucelles,
10340 LES RICEYS
03 25 29 36 50
contact@lamoureux-mary.fr
www.lamoureux-mary.fr

LES RICEYS

Le plus grand Terroir de la Champagne aux 3 appellations :
Champagne
Coteaux Champenois
Rosé des Riceys



138, rue Général de Gaulle - 10340 Les Riceys
Tél : 03.25.29.30.93 Fax : 03.25.29.38.65

www.alexandrebonnet.com - info@alexandrebonnet.com

Le Vignoble du Champagne Alexandre Bonnet est certifié Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale

1419418100VD LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Focus

Le Rosé des Riceys : un vin tranquille, incomparable avec les autres rosés, ancré dans l'identité vigneronne ricetone et fierté de sa vingtaine de producteurs. Seule appellation attachée à un vin rosé en Champagne, elle récompense en 1947 la permanence de sa tradition liée à la ténacité de ses producteurs, malgré sa confidentialité (aire de 350 ha). C'est un vin de passion et exigeant : sélection parcellaire, produit uniquement les meilleures années, macération courte jalonnée de dégustations et interrompue pour fixer son goût unique.

The Rosé des Riceys : a still wine, incomparable to other rosés, rooted in the identity of the twenty ricetone wine producers. The only appellation attached to a rosé wine in Champagne.





Passeport

pour un week-end pétillant...

Une flûte « passeport », sésame indispensable pour profiter de la Route du Champagne en Fête.

Un carnet de route présentant un circuit jalonné de caves ouvertes avec dans chacune d'elles une cuvée sélectionnée à déguster. Une ambiance de fête en tous lieux : animations dans les caves et les villages (bandas, orchestres, artistes de rue, soirées festives et dansantes...), magnifiques décorations, expositions, et dégustations de produits de terroirs d'ici et d'ailleurs autour du roi de la fête....



Art et bulles au programme !



LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE
routeduchampagne.com 27-28 JUILLET

Buxières-sur-Arce
Ville-sur-Arce
Merrey-sur-Arce
Bar-sur-Seine
Polisy & Poliset
VALLÉE DE L'ARCE EN SEINE 2019



Avec ce kit, qui peut être acheté en ligne, la Route du Champagne en Fête est à vous ! Et chaque année entre 25 000 et 40 000 visiteurs répondent à cette invitation unique en Champagne.

Fin juillet début août, depuis 1995, le temps d'un week-end ils se plongent dans l'effervescence de quelques villages d'une vallée ou d'un secteur de la Côte des Bar.

La clé de ce succès est détenue par Cap'C, association de promotion du vignoble de la Côte des Bar organisatrice de cet événement. Elle fédère les vignerons locaux, de nombreux partenaires et bénévoles, qui se mobilisent avec enthousiasme pour offrir de nouveaux moments de convivialité mettant en valeur les talents viti-vinicoles locaux et le patrimoine.

« Ce cocktail festif, rappelle Etienne Bertrand, président de Cap'C, ravit des hôtes venant d'horizons de plus en plus lointains. »



CAP'C
48°17' N - 4°4' E

A "passport" flute essential to enjoy the Champagne Route en Fête. A diary presenting a circuit lined with open cellars, each with a selected cuvee to taste. The Kit can be purchased online. The Route attracts between 25000-40000 visitors each year. The key to this success is owned by Cap'C, an association promoting the Côte des Bar vineyards that organizes this event. It brings together local winemakers, numerous partners and volunteers, who are enthusiastically mobilized to offer a new moment of conviviality highlighting the local wine-makers and their heritage.



Des œuvres monumentales, des artistes et des ambassadeurs d'autres régions viticoles, et pas seulement françaises, car la Roumanie sera représentée. L'art sous toutes ses formes, la créativité et de multiples talents seront au cœur des animations de la Route du Champagne en Fête 2019, qui plante son décor les 27 et 28 juillet 2019 sur le secteur « Vallée de l'Arce en Seine ».

Et de la mise en scène il n'en manquera pas ! « Le Champagne est un art ! Nous déclinons ce fil rouge dans les 6 villages et la quinzaine de caves ouvertes avec des illustrations, des spectacles et des animations réunissant toutes les formes artistiques. Mais toujours en lien avec l'univers du champagne ! » En présentant cette thématique, Rodolphe Vieitez, coordonnateur de cet événement pour Cap'C, est ravi de l'enthousiasme qu'elle suscite chez tous les partenaires. Dans les villages de Ville-sur-Arce, Buxières-sur-Arce, Merrey-sur-Arce, Bar-sur-Seine, Polisy et Poliset et dans les caves qui s'animent, tout est mis en œuvre pour assurer un week-end convivial à souhait, jalonné de multiples surprises et de découvertes. Et pour permettre à leurs milliers d'hôtes de profiter au maximum de ce rendez-vous festif, des navettes entre les villages et des petits trains dans les communes faciliteront gratuitement les déplacements. Soucieux de continuer les démarches environnementales sur la globalité de l'événement, les organisateurs ont prévu des centaines de vélos en location ainsi qu'un circuit qui leur sera réservé.

Alors rendez-vous sur www.routeduchampagne.com !

This year the Champagne Route en Fête is on the 27th - 28th July 2019 in the sector of Valley de l'Arce en Seine, where 6 villages open 15 wineries. The villages include Ville-sur-Arce, Buxières-sur-Arce, Merrey-sur-Arce, Bar-sur-Seine, Polisy and Poliset, in the cellars that come alive for a weekend full of surprises and discoveries.



www.routeduchampagne.com



La Route touristique du Champagne

Des caves voûtées pouvant dater du XII^{ème} siècle, des foudres, des cadoles, des amphores, des musées ou collections (outils anciens, cartes postales, bouteilles...) des dégustations commentées (dans les chais ou les vignes), des ateliers (vins, vins clairs, arômes, accords mets-champagne, art de l'assemblage, dégorgement à la volée...), des fûts ovoïdes, des visites de domaines (à pied, en voiture...) des pauses gourmandes ou des repas gastronomiques et surtout beaucoup de passion, des histoires, des secrets dévoilés, des sagas familiales, des anecdotes, des sourires... : chaque

Vaulted cellars dating from the 12th century, cadoles, museums, commented tastings, gourmet breaks, family sagas.....every step of the Wine Route at each winemaker is a moment of conviviality, sharing, always authentic and sparkling in the image of Champagne.
Over 220kms, the Champagne Tourist Route offers a multitude of experiences, crossing varied, sometimes panoramic, landscapes and picturesque villages. Let yourselves be guided along this route, following the signposts.

étape de la Route touristique du Champagne chez un vigneron est toujours un moment unique fait de convivialité, de partage, tantôt initiatique tantôt ludique, mais toujours authentique et pétillant de charme à l'image du champagne. Sur 220 km, la route touristique du champagne offre une multitude d'expériences. Elle traverse des paysages variés et des villages pittoresques offrant de magnifiques panoramas. Alors, laissez-vous guider par son balisage qui vous mènera toujours vers une nouvelle découverte !

Champagne Albert Beerens



Profitez d'un temps de pause pour visiter notre cave où le design et la technicité sont à leur optimum, en y intégrant le respect de l'environnement. Vous pourrez ainsi appréhender tout le processus de production avec le plaisir de la dégustation de nos cuvées avec vue panoramique sur le vignoble !

37 Rue Blanche,
10200 ARRENTIERES
03 25 27 11 88 - 06 81 87 63 03
contact@champagnebeerens.com
www.champagnebeerens.com

Champagne Guy Lamoureux



La Maison de Champagne Guy Lamoureux est installée au cœur des Riceys. Elle propose une gamme variée de vins fins de Champagne ; pur pinot noir, Rosé de saignée, Millésimes ainsi que les deux vins tranquilles AOC que sont le fameux vin Rosé des Riceys et le Coteau Champenois.

10 rue de Frolle, 10340 LES RICEYS
03 25 29 34 39 - 06 82 22 75 92
champagne.lamoureuxguy@gmail.com
www.champagne-guy-lamoureux.fr

Champagne Boulachin Chaput



Fort d'un savoir-faire acquis depuis 8 générations, la famille Boulachin Chaput travaille dans le respect des traditions et de l'environnement pour produire des champagnes de caractère, reconnus et appréciés, exprimant le meilleur de notre terroir.

21, rue Michelot,
10200 ARRENTIERES
03 25 27 27 13 - 06 80 70 47 11
boulachin.chaput@wanadoo.fr
www.champagneboulachinchaput.fr

Champagne Albin Martinot



Créée il y a 10 ans, notre maison familiale aura à cœur de vous faire découvrir son esprit autour de 3 mots : Authenticité, Vérité et Confidentiel. Notre terroir, notre adhésion aux vignerons indépendants et nos Champagnes vinifiées suivant des protocoles distincts viendront en illustration.

Faubourg de Champagne
Les Roussets,
1010 BAR-SUR-SEINE
06 70 38 15 37

Champagne Jean Laurent



Au fil des décennies, la Maison Jean Laurent, une des plus anciennes familles de vignerons de la région, pérennise l'esprit et le style Maison avec des cuvées réputées pour leur richesse aromatique et leur finesse, appréciées autant par les amateurs que par les grands connaisseurs.

12 rue des Huguenots,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 56 02
champagne.jean.laurent@gmail.com
www.champagne-jean-laurent.fr

Tassin Successeurs



Domaine familial typique et charmant. La visite de nos caves voûtées, en petit groupe ou en privée, vous offre une expérience authentique. Découvrez nos secrets de fabrication et dégustez nos Champagnes à plusieurs étapes de la vinification. Un atelier d'artiste se trouve également sur place.

5 rue de la Gare
10110 LOCHES SUR OURCE
03 25 29 67 15
champagne-tassin@orange.fr
www.champagnes-tassin.fr

Champagne Prié



Riche d'un savoir-faire depuis 1737, au cœur de la Côte des Bar, notre vignoble s'étend sur 26 ha et 3 terroirs composés de Pinot Noir et de Chardonnay. Derrière chaque cuvée se cachent les talents combinés d'une famille et d'une équipe recherchant la qualité et l'équilibre d'un Champagne « Haute couture » plusieurs fois récompensé.

108 Grande Rue,
10250 NEUVILLE-SUR-SEINE
03 25 38 21 51
commercial@champagne-prie.com
www.champagne-prie.eu

Champagne Jacques Defrance



Depuis 1867, notre domaine familial, situé à Ricey-Bas, au cœur de la Côte des Bar, extrait les richesses de notre terre d'appartenance dans le respect de la nature et du terroir. Sur 12 ha de vignes, nous élaborons une dizaine de cuvées, dans un style unique et traditionnel.

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



Champagne Veuve Doussot

Une philosophie, un art de vivre... Vignerons Champenois au fil des siècles, notre marque fût créée au début des années 1970, par Georges Joly et ses fils. Cette histoire familiale, je suis heureux de la prolonger toujours dans le même esprit de qualité et de tradition que mon grand-père, mon père et mes oncles. C'est dans une optique de viticulture raisonnée et durable que chaque saison nous travaillons en famille afin de conserver le style, l'équilibre du vin et respecter la tradition.

Ouvert du lundi au samedi midi. Visites en anglais, espagnol, néerlandais sur réservation. Journée vendanges, journée dégustation etc...



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



Gamme de champagne de 12,80€ à 18,30€.

Nous vous offrons la possibilité de personnaliser les étiquettes sur vos bouteilles de champagne pour célébrer vos grands moments.

45 rue de Bar-sur-Aube
10200 BAROVILLE
03 25 27 15 75
contact@champ-etiennefourrier.fr
www.champ-etiennefourrier.com



Champagne Etienne Fourrier

Profitez de notre cadre au cœur du vignoble pour fêter tout événement particulier autour d'une flûte de Champagne Etienne Fourrier. Notre salle de réception aux lignes modernes de 250m² pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes vous est proposée dans différentes formules champagne inclus afin de vous satisfaire. Accessible aux entreprises et aux particuliers, n'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements.

Du séminaire au mariage en passant par la réception familiale, faites de cette occasion un moment unique.



Champagne Morize Père & Fils



Depuis 3 générations, nous élaborons nos champagnes, vin rosé des Riceys et coteaux champenois uniquement avec le raisin de notre vignoble. Venez les déguster en toute convivialité dans notre caveau et découvrir nos caves du XI^{ème} et XII^{ème} siècle.

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

Champagne Dominique Gauthier



Visitez nos caves, dégustez nos différentes cuvées du lundi au vendredi et le week-end sur réservation. Possibilité d'accueillir bus, camping-cars. Manifestations gratuites prévues sur notre site. Le 28 Avril 2019 : Moteurs des villes et des champs.

46 rue du Général de Gaulle,
10200 BAR-SUR-AUBE
03 25 27 20 33
pressoir-baralbin@orange.fr
www.champagnegauthierd.com

Champagne Pierre Gerbais



Nous sommes un Domaine familial implanté depuis 8 générations dans la Côte des Bar. Notre vignoble se situe sur les terroirs de Celles-sur-Ource, terroir du Kimméridgien, prolongement de la Bourgogne de Chablis. Nos parcelles, de 30 ans en moyenne, sont certifiées Ampelos, viticulture naturelle depuis 1996.

13 rue du Pont,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 51 29
contact@gerbais.com
www.gerbais.com

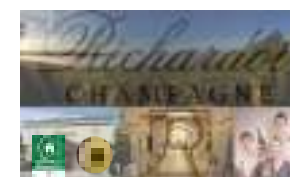
Champagne Ch. Marin & Fils



Découvrez notre exploitation familiale au cœur de la vallée de la Sarce. Dans le respect de notre environnement, nous œuvrons avec nos équipes depuis la vigne jusqu'au vin pour vous proposer des champagnes fins et élégants, fidèles aux sols et coteaux d'Avirey Lingey.

4 Rue du Pigeonnier,
10340 AVIREY-LINGEY
03 25 29 32 55
champagne-marin@orange.fr
www.champagnemarin.fr

Champagne Richardot



Récoltant manipulateur, notre exploitation familiale se trouve à Loches sur Ource, au cœur de la Côte des Bar. Lors de vos visites, vous découvrirez nos belles caves voûtées en pierre. Vous dégusterez nos champagnes dans notre salle d'accueil contemporaine offrant une vue imprenable sur la vallée de l'Ource.

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

Champagne Marcel Vézien



Depuis plusieurs générations, notre Maison, le Champagne Marcel Vézien, vous fait partager sa passion grâce à ses champagnes qui témoignent d'un patrimoine riche associant histoire, culture et festivités. Avec nous, venez « Cultiver l'Esprit Maison ». Jean-Pierre VEZIE

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

1, 2, 3... Vendangez !



« Pas de bon champagne sans vendanges de qualité ! Vous êtes donc les premiers ambassadeurs de l'excellence du champagne ! » A chaque début de vendanges, tel est le message de chaque responsable d'équipes de vendangeurs. Et ils ne sont pas moins de 20 000 dans les vignes de la Côte des Bar à cueillir ces précieuses grappes déterminantes de la qualité des futurs vins. Pour remplir le mieux possible leur mission, ils ne récoltent que des raisins sains et à maturité. Ce que ne savent pas encore faire les machines. Cela suppose donc du tri lorsque les conditions climatiques ont atteint ce potentiel. Qu'ils soient

rémunérés à l'heure ou au kilo, dans ce cas ils sont appelés tâcherons, ou liés à un prestataire, ils sont soumis à la même règle : optimiser la qualité de leur cueillette.

No good champagne without harvesting quality". The message of each grape harvester team leader. With no less than 20000 harvest pickers in the Côte des Bar, their mission is to pick the maximum of healthy and mature grapes. The aim is to optimize the quality of their picking.

Champagne Gaston Cheq

Champagne Gaston Cheq, une expérience sensorielle !

Un lieu unique pour mettre tous vos sens en effervescence et profiter d'un moment rare, fait d'émotions visuelles, olfactives, gustatives ! Véritable bulle au cœur du vignoble, notre coopérative vous offre une vue imprenable sur le paysage de la vallée du Landion. Nous partageons avec vous l'atmosphère de notre vignoble qui s'anime selon les saisons.

Nouveau site d'accueil.

Orné d'un sarment de vigne géant, le site d'accueil joue volontairement la transparence avec ses immenses baies vitrées et vous permet de vivre pleinement la partition qui se joue à l'extérieur comme à l'intérieur :

- Une vue panoramique sur les vignes
- De toute part, on peut admirer le spectacle d'une nature façonnée par l'homme depuis les moines de Saint Bernard de Clairvaux jusqu'aux vignerons d'aujourd'hui.
- Un cheminement entre pressoirs et cuves que vous découvrirez depuis la mezzanine. Ici, le savoir-faire champenois se partage et se vit, en suivant pas à pas toutes les étapes d'élaboration de nos vins.
- Un lieu de dégustation conçu pour une expérience sensorielle optimisée dans un cadre confortable et chaleureux.

Gaston Cheq, notre marque, un hommage au riche patrimoine culturel.

Figure emblématique de l'histoire de notre vignoble au XXe siècle, Gaston Cheq s'est engagé pour son terroir et pour les vignerons. Un nom qui entre en résonnance avec nos valeurs. À son image, notre coopérative fédère 80 familles de vignerons. C'est cette aventure humaine que nous souhaitons vous faire découvrir.

Des événements œnophiles,

Pour que votre visite reste gravée dans votre mémoire comme dans vos papilles, participez à nos événements :

- Dégustation de vins clairs pour appréhender le travail parcellaire.
- Randonnées commentées pour une immersion dans le terroir.
- Dégustations & initiations œnologiques pour en savoir plus.

... Autant d'occasions d'entrer « dans la bulle » et de l'approprier... !

Route de Bergères, LIEU DIT BRIN
10200 MEURVILLE
03 25 27 41 15
accueil@gastoncheq.com
www.gastoncheq.com



Devenez « Vendangeur d'un jour »

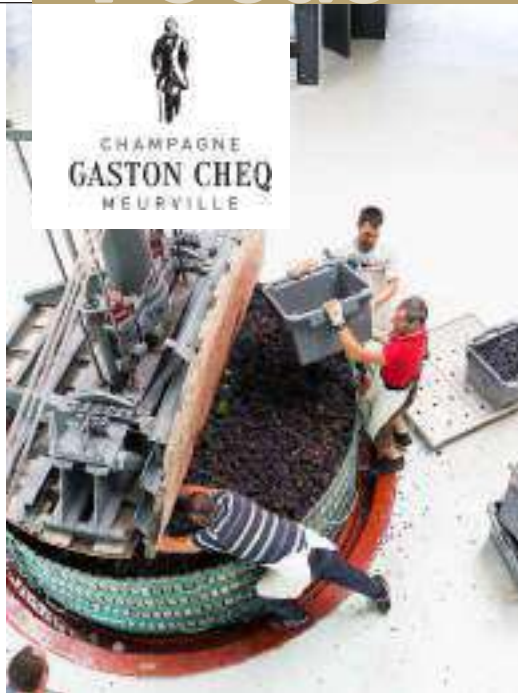
Etre initié au maniement de la vendange. Se plonger dans l'ambiance d'une équipe de vendangeurs dans les vignes et lors d'un repas ou un pique-nique. Découvrir le domaine et les 1ères étapes, qui vont de la cueillette à la mise en cuve, en passant par le pressurage des grappes. Déguster des cuvées, le fruit de cette belle chaîne de talents. Et surtout partager avec le vigneron et ses équipes un beau moment de convivialité au cœur d'une période d'intense activité. Réunis dans l'opération « Vendangeur d'un jour », des vignerons labellisés « Vignobles et découvertes » proposent cette expérience, à toute personne qui le souhaite.

Renseignements ou réservation au 03 25 42 50 00 ou à bonjour@aube-champagne.com

During the grape harvest, discover the domaine of the winegrowers in the Côte des Bar in full effervescence.

Several cellars labeled "Vineyards & Discoveries" participate in this operation. They welcome you into their domaine where you learn how to harvest the grapes for champagne. An unique occasion to cut grapes, share a convivial meal with the winegrowers and pickers and savour the different wines of the King of wines.

Focus



Champagne Marinette Raclot



Le Champagne Marinette Raclot vous accueille à Baroville pour vous faire partager sa passion. Reflet de l'âme de la maison, ses champagnes racontent son histoire : celle d'une famille de vignerons passionnée et dévouée, à la fois attachée au savoir-faire traditionnel champenois et résolument tournée vers l'avenir.

20 rue de Bar sur Aube,
10200 BAROVILLE
03 25 27 27 14 - 06 16 74 47 36
sebastien@champagne-marinette-raclot.com
www.champagne-marinette-raclot.com

Champagne Pascal Manchin



ARTISAN VIGNERON

«De la vigne au verre» Notre vignoble familial s'étend aux quatre coins des Riceys sur des coteaux exposés Sud/Sud Est aux sols argilo-calcaires ce qui nous permet d'obtenir des raisins d'une rare finesse aromatique. Depuis plusieurs années, nos méthodes culturelles ont beaucoup évoluées pour laisser place au travail mécanique plutôt que chimique.

1 Rue de Pragnon, 10340 LES RICEYS
03 25 29 97 51
contact@pascal-manchin.com
www.pascal-manchin.com

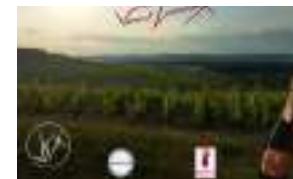
Champagne Cudel



Fiers de travailler en famille depuis 3 générations, nous vous accueillons avec grand plaisir dans notre salle de dégustation afin de vous faire découvrir tous nos champagnes ! La devise de la maison ? « Patrons sympas, champagnes extras, on reviendra » Nathalie.

6 Rue du Moulin,
10200 COLOMBE-LA-FOSSE
03 25 27 24 51
contact@champagne-cudel.fr
www.champagne-cudel.fr

Champagne Vincent Lamoureux



Vignerons depuis plusieurs générations, les familles VINCENT et LAMOUREUX cultivent traditionnellement la vigne. Le domaine est aujourd'hui conduit en harmonie avec la nature et un savoir-faire pour produire des cuvées uniques alliant passion et excellence.

2 Rue du Sénateur Lesaché,
10340 LES RICEYS
03 25 29 39 32
lamoureux-vincent@wanadoo.fr
www.champagne-lamoureux-vincent.fr

Champagne Cheurlin Dangin



C'est à Celles-sur-Ource, au Sud de la Champagne que les familles Cheurlin et Dangin conjuguent savoir-faire et traditions depuis dix générations. Nous cultivons un vignoble composé de Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay qui apportent au vin de Champagne une saveur et un bouquet uniques.

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

Champagne Cordeuil Père & Fille



Venez nous retrouver à Noé les Mallets pour visiter nos caves ainsi que pour déguster le fruit de notre passion: des Champagnes vieillis 5 ans minimum. L'exploitation familiale en est à sa 3ème génération et étant attachés au respect de l'environnement nous sommes certifiés bio.

2 rue de Fontette,
10360 NOE-LES-MALLETS
03 25 29 65 37 - 07 86 56 38 17
contact@champagnecordeuil-perefille.com
www.champagnecordeuil-perefille.fr

Champagne Arnaud de Cheurlin



Nous avons reçu de nos ancêtres un patrimoine et une culture qui se trouvent être à l'origine du vin de Champagne. Plongé dans la tradition mais sans immobilisme, à l'écoute des méthodes et des techniques pouvant encore améliorer la qualité, notre domaine propose des champagnes de grande personnalité.

58 Grande Rue,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 53 90
contact@arnaud-de-cheurlin.fr
www.arnaud-de-cheurlin.fr

Champagne Vendemiaire An XIII



Dans le petit village de Meurville niché au bord du Landion, s'étend le domaine familial du champagne Vendemiaire An XIII. Sur 4 ha plantés en pinot noir, chardonnay et pinot meunier, on y travaille la vigne depuis près de 150 ans, et on y élabore plusieurs cuvées de champagne empreintes de personnalité, de charme autant que d'authenticité.

6 rue haute, 10200 MEURVILLE
06 81 02 74 74
vendemiaire10@orange.fr
www.vendemiaire-an-xiii.com

Champagne Jean Mallet



Par respect du client, l'exploitation familiale Jean MALLET maîtrise l'ensemble du processus d'élaboration de ses champagnes. Labellisée : Viticulture Durable et HVE.

5, rue des Pressoirs,
10200 BAROVILLE
03 25 27 78 65
champagnemallet@orange.fr
www.champagnemallet.fr

Champagne Lacroix-Triaulaire



Vignerons indépendants à Merrey-sur-Arce, nous aurons plaisir à conter l'histoire de notre famille et vous ferons voyager à travers le vignoble créé en 1972. La diversité de nos cépages et terroirs met en valeur les cuvées d'assemblages ou monocépages de notre gamme de champagnes.

4 Rue de la Motte,
10110 MERREY-SUR-ARCE
03 25 29 83 59
contact@champagne-lacroix-triaulaire.fr
www.champagne-lacroix-triaulaire.fr

Champagne Denis Chaput



#domaine familial depuis 150 ans
#vignerons-créeurs de bulles
#respect de la nature et du terroir
#parcours œnologique «de la vigne au verre»
#espace d'accueil chargé d'histoire
#découverte de nos vins : nuances, arômes et saveurs

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

Champagne Marc Hennequière



Marc et Nelly élaborent leurs vins avec passion et authenticité depuis les années 80 sur le domaine familial situé au cœur de la Haute Vallée de la Sarce. Lors de votre visite, ils partageront leur savoir-faire en toute simplicité au cours d'une dégustation-découverte.

1 Route de Pargues,
10340 AVIREY-LINGEY
03 25 29 85 32
champagne.hennequiere@gmail.com
www.champagne-marc-hennequiere.com

Quand le vigneron



explore d'autres univers aromatiques...

Des bouteilles ayant séjourné un temps « 20 000 lieues sous les mers ».

Des flacons d'un volume exceptionnel, dont le plus grand de la Champagne, le Melchisédech (40 bouteilles), est proposé par la Maison Drappier.

Des champagnes « brut nature » sans ajout de liqueur de dosage, et/ou sans sulfites et/ou sans avoir été filtrés.

Des champagnes bio ou certifiés en biodynamie respectant le calendrier lunaire et utilisant des préparations biodynamisées.

Des champagnes issus de raisins isolés au pressurage pour valoriser un terroir.

Des champagnes de cœur de cuvée (partie centrale du pressurage) pour optimiser l'expression du fruité.

Des champagnes s'appuyant sur des vins élevés ou ayant séjourné en fûts ou en foudres de chêne, et même parfois dans des amphores ou dégorchés après plusieurs décennies.

Des champagnes certifiés VDC (Viticulture Durable en Champagne), Terra Vitis, HVE (Haute Valeur Environnementale).

Et cette exploration n'est pas exhaustive : à vous de découvrir l'univers inattendu du champagne !

When the winemaker explores other aromatic worlds

Bottles having stayed « 20000 leagues under the sea ». Flasks of exceptional volume. Champagnes « Brut nature » without dosing liquor and/or sulphites and/or being filtered. Champagnes bio or certified biodynamic. Champagnes certified VDC (Sustainable Viticulture in Champagne), Terra Vitis (High Environmental Value)... Come and discover the unexpected world of Champagne.



Champagne Urbain



Viticulteurs depuis plus d'un siècle, la famille Urbain vous accueillera pour déguster sa production : Champagne Urbain Père & Fils du lundi au vendredi et le week-end sur rdv

4 rue de la côte sandrey,
10200 BAROVILLE
03 25 27 00 36 - 06 74 04 41 82
champagne.urbain@wanadoo.fr
www.champagne-urbain.fr

Champagne Rémy Massin



La 5e génération travaille avec passion en alliant audace et savoir-faire traditionnel. Viticulture sans herbicides, certifiée HVE. Du lundi au samedi 9h-12h/14h-18h ; visite à 15h Dimanche et jours fériés : 10h30-12h30 ; visite à 11h

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

Champagne Benoit Gaultet



Notre domaine familiale existe depuis quatre générations. Notre vignoble s'étend sur plus de 17 hectares de vignes, au cœur de la côte des Bar, sur lesquels sont cultivés 3 cépages : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay. Animations œnotouristiques : pique-nique dans les vignes, promenade dans le vignoble, etc.. Visites et dégustation tous les jours.

11 rue gaston cheq,
10200 MEURVILLE
03 25 27 07 48 - 06 86 95 73 78
benoit.gaultet@wanadoo.fr
www.champagne-benoit-gaultet.fr

CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE



Champagne Drappier

Si la vigne fut plantée pour la première fois à Urville par les Gallo-Romains il y a 2000 ans, c'est Saint Bernard, fondateur de l'Abbaye de Clairvaux qui fit construire nos caves en 1152. Sept siècles plus tard, en 1808, c'est autour de ce témoignage médiéval, magnifiquement préservé, où dorment des cuvées d'exception, que fut créé le domaine familial dirigé aujourd'hui par Michel Drappier. Terre d'accueil du Pinot Noir, cépage qui «coule dans nos veines», c'est à Urville que fut planté notre vignoble, cultivé selon les principes du bio et du naturel.

14 rue des Vignes, 10200
URVILLE
03 25 27 40 15
info@champagne-drappier.com
www.champagne-drappier.com



Nos conseils de dégustation

Qu'il explose pour lancer la fête ou qu'il laisse échapper un léger chuintement : quelle que soit l'occasion, avant son débouchage la dégustation d'un champagne demande le respect de trois règles simples pour optimiser le plaisir de tous.

Un verre assez haut, une flûte, et idéalement en forme de tulipe, pour concentrer les arômes et susciter ainsi un désir irrésistible et des sensations qui se répèteront plus de 10 millions de fois, soit à chaque explosion d'une bulle.

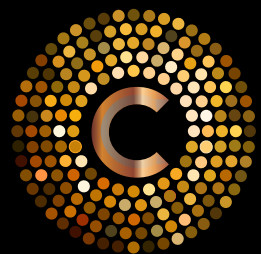
Des verres lavés plutôt à l'eau chaude, sans détergent, et essuyés à la main plutôt que séchés mécaniquement pour préserver des pétilllements continus chantant à vos oreilles et s'accompagnant du défilement infini de chapelets de bulles.

Un vin servi à une température idéale se situant entre 8 et 10°, qui peut être obtenue de préférence en ayant plongé la bouteille dans un seau avec de l'eau et des glaçons, sinon après quelques heures dans le réfrigérateur ou après un rafraîchissement (½ h pas plus) dans le congélateur.

Tels sont les 3 conseils essentiels pour servir un champagne, qui mette tous vos sens en éveil et vous libère à la dégustation le plaisir et les sensations exquises qu'une chaîne de talents champenois souhaite vous offrir.

Our Tasting Tips

A glass high enough, a flute, ideally tulip shaped, to concentrate the aromas. Glasses washed in hot water, without detergent, and wiped dry by hand rather than mechanically. A wine served ideally between 8 and 10°, either by plunging the bottle in a ice bucket filled with ice and water, or a few hours in the fridge or ½ hour in the freezer.



CHAMPAGNE
CHARLES CLÉMENT
Colombé Le Sec



CHAMPAGNE CHARLES CLEMENT
33 Rue St Antoine 10200 Colombé-le-Sec
Tél : (33) 325 925 071
www.champagne-charles-clement.fr

Visite de cave gratuite.



Immersion

au cœur d'une belle tradition

Portant fièrement leur bannière et leur bâton de St Vincent, costumés en vêtements traditionnels aux couleurs de leur confrérie locale : chaque mois de janvier, les vignerons des communes viticoles de la Côte des Bar fêtent leur Saint patron. Ce rendez-vous accompagné de festivités constitue un moment de partage et de fierté autour des valeurs de fraternité et de solidarité portées par les confréries Saint Vincent. Sur la Côte des Bar deux grands rassemblements conviviaux et hauts en couleurs invitent le grand public à partager leur attachement à cette belle tradition : l'un à Bar-sur-Aube avec les confréries du Barsuraubois et l'autre à Bar-sur-Seine avec celles du Barséquanois. En 2019, toutes les confréries de la Champagne se sont données rendez-vous pour la 3ème fois à Troyes.

Every January the winegrowers of the Côte des Bar celebrate their patron saint, Saint Vincent. Dressed in their traditional clothes with their banners and staffs, this rendez-vous is a moment of sharing and pride around the values of the fraternity and solidarity brought by the Saint Vincent Brotherhood.

Un nouveau bâton de Saint-Vincent pour les villages de Buxeuil, Neuville, Gyé et Courteron.

Les responsables du comité Saint-Vincent ont demandé à Jean-Pierre Cottet-Dubreuil, Orfèvre natif de l'Aube, d'imaginer cette pièce avec pour objectif de rassembler les vignerons de leurs villages autour une œuvre contemporaine.

Cette réalisation a nécessité plus d'une centaine d'heures de travail dans les ateliers parisiens de l'Orfèvre. Une pièce unique, réalisée en laiton doré avec un manche en acajou de Saint Domingue. Ce nouveau bâton de Confrérie a été consacré en la Cathédrale de Troyes lors de la messe de l'archiconfrérie de Champagne en janvier 2019. Le comité de Saint-Vincent espère trouver prochainement un lieu afin d'exposer cette pièce au public.

Jean-Pierre COTTET-DUBREUIL, Orfèvre Atelier RICHARD à Paris.



A new staff of Saint Vincent for the villages of Buxeuil, Neuville, Gyé and Courteron

The leaders of the Saint Vincent committee asked Jean-Pierre Cottet-Dubreuil, native goldsmith of Aube, to create a new staff. It is made in gilt brass with a mahogany neck from Santo Domingo. This new Brotherhood staff was dedicated during the Mass of Archconfraternity of Champagne in January 2019.

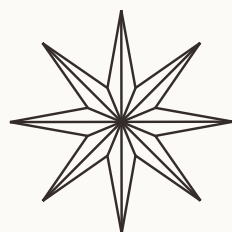


Commanderie du Saulte Bouchon Champenois, des ambassadeurs honorés avec panache

« Toujours et partout nous porterons haut les couleurs du vin de Champagne, vin sain, loyal et marchand que nous reconnaissons et faisons reconnaître comme le roi des vins et le vin des rois » Depuis 1975, plus de 1 500 postulants au titre de chevalier de la Commanderie du Saulte Bouchon Champenois ont prêté ce serment lors d'une céré-

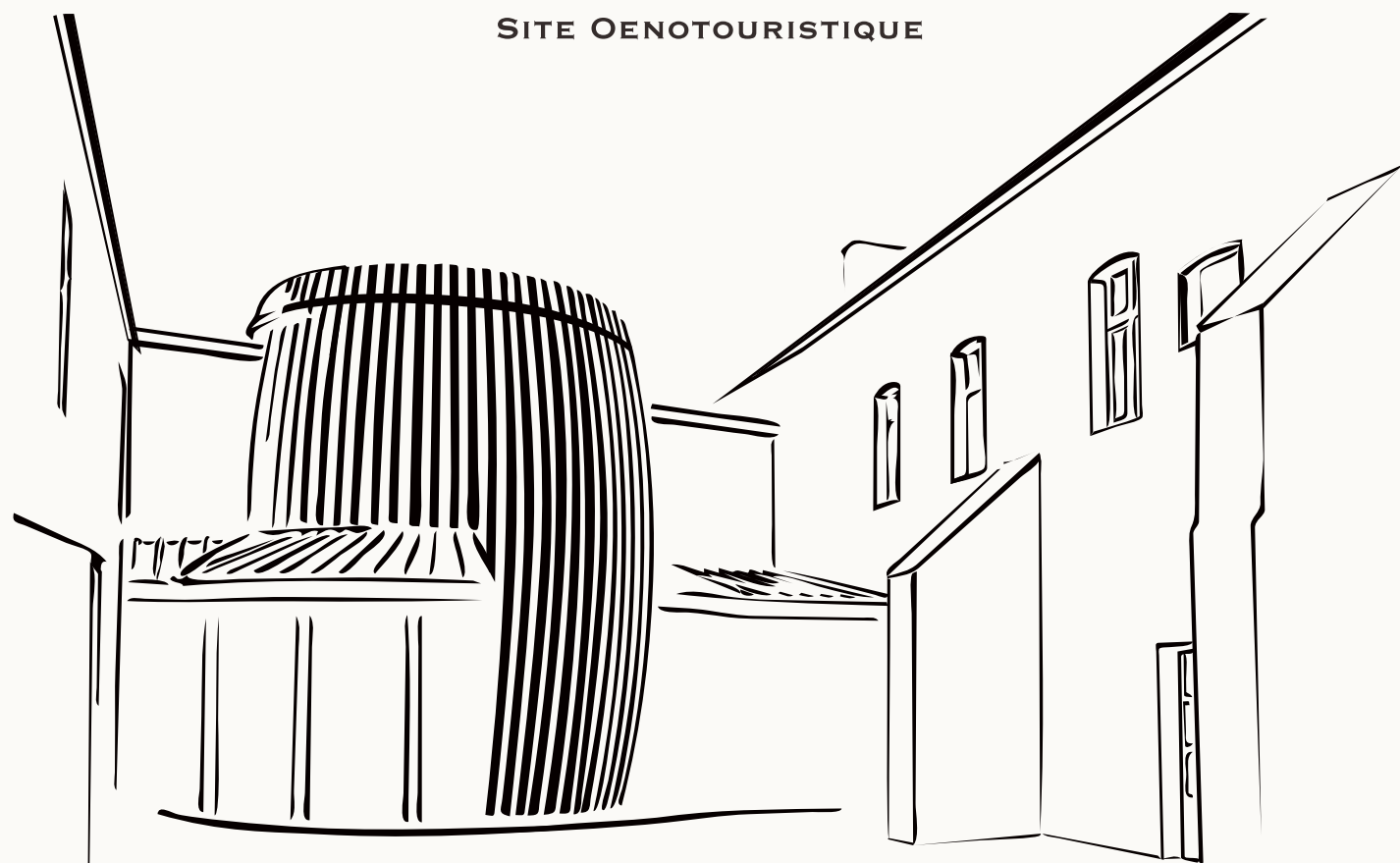
monie d'intronisation appelée chapitre. Le grand maître et les dignitaires de la Commanderie, confrérie créée pour promouvoir avec panache, solennité et convivialité l'identité champenoise du vignoble de la Côte des Bar et de Montgueux, honorent des personnalités du monde entier et d'horizons socio-professionnels très variés.

"Always and everywhere we will carry the colours of the Champagne wine, healthy, loyal and merchantable wine that we recognize and have recognized as the king of wines and the wine of kings". The Grand Master and dignitaries of the Commandery, brotherhood created to promote, with panache, solemnity and conviviality, the Champagne identity of the Côte des Bar and Montgueux vineyards, honour personalities from all over the world and a variety of professional horizons.



PRIEURÉ DE VIVERIE

SITE OENOTOURISTIQUE



ALLÉE DU PRIEURÉ - 10110 VIVIERS SUR ARTAUT - TEL +33 (0)3 25 29 63 22 - WWW.PRIEUREDEVIVERIE.FR



Les Cadoles

Ecoutez ! Leurs pierres vous parlent...

Elles vous surprennent lorsque vous les découvrez au pied d'un talus ou dans les bois proches des vignes. Elles se dressent comme de petites pyramides, mais elles ne sont en aucun cas des sépultures et elles n'ont rien à voir avec leurs grandes sœurs d'Egypte. Non ! Les cadoles, une curiosité de la Côte des Bar, avaient une fonction d'abri et de lieu de réconfort : elles témoignent du dur labeur des vignerons d'hier. Aujourd'hui, après avoir été bien souvent abandonnées, elles sont choyées, recensées, restaurées, positionnées dans des circuits de visites (Les Riceys, Courteron) et même étudiées. Elles servent de source d'inspiration pour des passionnés qui en créent de nouvelles en s'appuyant sur le savoir-faire ancestral qui exige des pierres plates locales, sans liant ni mortier. N'hésitez pas à entrer dans ces lieux chargés d'histoire locale.

The curious dry stone built huts were used, in the past, as shelter by the winegrowers. Often far from their homes, they spent the day in their vineyards and needed a place to shelter. Mainly round in shape, some had a hole in the roof to allow smoke to escape.

In the Côte des Bar you can find these funny little buildings around Gyé-sur-Seine, Courteron and Les Riceys. In the last two villages there are marked walks allowing you to discover them.



Champagne Gruet

La famille Gruet est ancrée à Buxeuil depuis 1670. Présence illustrée encore aujourd'hui par des lieux-dits comme « Bas-Gruet » et « Sur-Gruet » dans le village voisin de Neuville-sur-Seine. Vignerons de père en fils, ils ont su transmettre leur savoir-faire de génération en génération. Cette succession trouve son accomplissement en 1975 lorsque Claude Gruet commercialise ses premières cuvées.



Aujourd'hui, la Maison Gruet vous dévoile une large gamme de Champagnes. Des cuvées traditionnelles aux cuvées intimes issues de cépages rares (pinot blanc et arbane), ces champagnes sauront vous surprendre et vous séduire que vous soyez amateurs ou connaisseurs.

48 Grande Rue,
10110 BUXEUIL
03 25 38 54 94
contact@champagne-gruet.com
www.champagne-gruet.fr



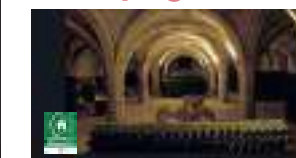
Champagne Marquis de Pomereuil



La cave coopérative des Riceys a été créée en 1922, ce qui en fait une des plus anciennes de Champagne. La marque «MARQUIS DE POMEREUIL» a été lancée dans les années 70. Nous comptons 55 adhérents qui travaillent leurs vignes dans les règles de la viticulture raisonnée.

3-5 Route de Gyé, 10340 LES RICEYS
03 25 29 32 24
marquis.de.pomereuil@hexanet.fr
www.champagne-marquisdepomereuil.fr

Champagne Monial



La maison Monial vous accueille sur une ancienne grange viticole cistercienne de l'abbaye de Clairvaux avec son cellier du XIIème siècle. Horaires d'ouverture : avril-octobre : 14h-18h / juillet-août : 9h-18h. Le reste de l'année sur réservation.

Le Cellier aux moines,
10200 COLOMBE-LE-SEC
03 25 27 02 04 - 06 89 45 30 93
calon.emmanuel@wanadoo.fr
www.monial.net

Champagne Huguenot Tassin



Domaine familial situé à Celles sur Ource, dans la Côte des Bar, nous avons l'équilibre pour philosophie. Equilibre environnemental, qualitatif, pour des vins fins et expressifs.

4 rue Val Lune,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 54 49
contact@huguenot-tassin.com
www.huguenot-tassin.com

Champagne Cristian Senez



Angélique et Frédéric travaillent à l'élaboration des meilleurs vins dans l'esprit familial de simplicité et de convivialité transmis par Josette et Cristian Senez, les fondateurs de la maison. Leurs filles Mélanie et Marion apportent désormais chacune leur touche personnelle.

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

dans un bel équilibre vigne-nature

Des vignes enherbées, parfois joliment parsemées de pissenlits, coquelicots et autres fleurs, d'autres fois bordées de haies d'où s'échappent le chant d'oiseaux : au-delà de leur charme les paysages viticoles de la Côte des Bar traduisent le souci des vignerons de préserver leur environnement et la qualité de leur terroir. Ils sont de plus en plus nombreux à respecter un cahier des charges exigeant et à avoir adopté une démarche de certification environnementale : Haute Valeur Environnementale (HVE), Viticulture Durable en Champagne (VDC), Terra Vitis, Agriculture biologique...).

Les replantations de haies, les enherbements, les plantations d'arbres fruitiers, les installations de nichoirs, les utilisations de méthodes alternatives sont au cœur de leurs pratiques, de leurs partages d'expériences dans des groupes et des dynamiques collectives.

Parallèlement à ces approches, sur la Côte des Bar 18 sites offrant une biodiversité remarquable (flore et/ou faune) sont protégés : ils représentent 175 ha et sont composés principalement de pelouses sèches (consulter le site du Conservatoire Naturel de Champagne-Ardenne <http://cen-champagne-ardenne.org/>)

Récemment, avec le concours d'experts, des vignerons aubois passionnés de nature ont créé l'association Aster Alba. Cette association a pour but la connaissance, la sauvegarde, la mise en valeur et la promotion de la biodiversité dans la Côte des Bar (contact : association.aster-alba@gmail.com).

Grass between the rows of vines, dandelions, poppies and other flowers show the concern of the winegrowers in the Côte des Bar to preserve the environment and quality of the terroir. They are numerous in adopting the specifications of environmental certificates ; High Environmental Values (HVE), Sustainable Viticulture in Champagne (VDC), Terra Vitis, Organic Agriculture..... Replanting hedgerows, fruit tree plantations, nesting boxes and the use of alternative methods.

In the Côte des Bar 18 sites offering remarkable biodiversity (flora and/or fauna) are protected. (consult website Conservatoire Naturel de Champagne-Ardenne <http://cen-champagne-ardenne.org/>)

Recently, with the help of experts, aubois winemakers passionate about nature have created the association Aster Alba. (contact ; association.aster-alba@gmail.com).



Champagne Charles Collin

Depuis plus de 60 ans, le Champagne Charles Collin rassemble, unit, valorise et rend hommage à un terroir et à des hommes. La maison représente plus de 100 viticulteurs dont les vignes sont réparties sur près de 300 hectares de la Côte des Bar. Elle élabore des champagnes qui lui ressemblent, à la fois créatifs et respectueux de la tradition, francs et audacieux.



Reflet du vignoble de la Côte des Bar et de son Pinot Noir, cette gamme offre toute la diversité de ce riche terroir.



Focus

Sortie « Les coteaux de Champagne, pétillants par Nature » à Champagnol-lez-Mondeville

Tous les jeudis, vendredis et samedis à 10h du 2 mai au 27 juillet.

Cette visite vous amènera à découvrir la biodiversité et le paysage du vignoble de Champagne à travers une balade de quelques km. Elle se poursuivra autour de 3 Champagnes Dumont accompagnés de produits locaux. (Randonnée non accessible aux PMR et conseillée aux enfants de plus de 12 ans)

Réservation obligatoire, annulation possible par mauvais temps et nombre insuffisant de participants (minimum 6 personnes).

Veuillez vous munir de vos équipements de marche et de vêtements adéquats. 22€ pour les adultes, 16€ pour les enfants de plus de 12 ans.

Contact :
delphine@champagnedumont.com
07 86 95 89 15

Comité St Vincent SUR LA SEINE, 4 VILLAGES Au Coeur de la Côte des Bar, une terre de convivialité...

Depuis le début des années 60, les vignerons de Courteron, Gyé-sur-Seine, Neuville-sur-Seine et Buxeuil ont pris l'habitude de se réunir pour célébrer Saint Vincent.

Ces Saint Vincent successives ont créé de nombreux liens qui ont fait émerger un désir commun d'animer et de dynamiser ce magnifique terroir viticole.

Dans ce territoire, berceau de la Vigne du Partage, témoin de fraternité, l'organisation de la Route du Champagne en 1998 a été l'élément déclencheur d'une mobilisation collective au service des villages.

L'enthousiasme communicatif des pionniers a suscité la relève.

Une nouvelle génération arrive avec de nouveaux projets : une randonnée pour la convivialité, un nouveau logo pour renforcer cette identité.

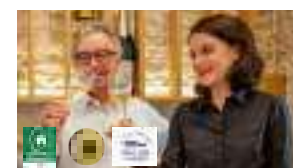
Une énergie pour valoriser et faire rayonner le Champagne de la Côte des Bar et cette belle terre de convivialité.

Renseignements
Office de Tourisme de la Côte
des Bar en Champagne

03 25 29 94 43
contact@tourisme-cotedesbar.com



Champagne Cottet-Dubreuil



La rencontre d'une passion et d'un terroir est à l'origine de la renaissance de ce domaine familial. Aujourd'hui, la transmission se fait au féminin dans le respect des traditions. Cette jolie maison intimiste réserve, après la visite de cave ancestrale, un moment chaleureux de dégustation.

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

Champagne 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 !

14 Rue des Vannes,
10250 GYE-SUR-SEINE
03 25 38 21 48
champagne-josselin@orange.fr
www.jeanjosselin.fr

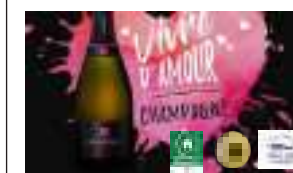
Champagne C.H. Piconnet



Notre aventure débute en 2014 avec la création de notre marque. Origine et Identité, nos Champagnes sont le résultat d'un travail de plusieurs générations, un hommage aux vignerons de la famille et aux cépages ancestraux de nos vignobles. Le Pinot Noir en colonne vertébrale, le Pinot Blanc et le Chardonnay pour étoffer l'histoire.

43 grande rue,
10250 NEUVILLE-SUR-SEINE
03 25 38 18 49
clement@champagne-chpiconnet.fr
www.champagne-chpiconnet.fr

Champagne Clérambault



La Maison Clérambault élabore des champagnes d'une grande richesse grâce à une exigence de tous les instants, qui 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 conviennent à la fête, au partage entre amis et au bonheur de vivre.

122 Grande Rue,
10250 NEUVILLE-SUR-SEINE
03 25 38 38 60
champagne-clerambault@champagne-clerambault.com
www.champagne-clerambault.fr

Champagne Fleury



La Maison de champagne FLEURY est un domaine familial, pionnier en matière de culture biodynamique, dont les champagnes récoltent aujourd'hui les fruits d'un travail rigoureux des sols. Une intensité de saveurs hors norme pour la Champagne, dans des cuvées dominées par l'expression vineuse et généreuse du pinot noir.

43 Grande Rue, 10250 COURTERON
03.25.38.20.28
champagne@champagne-fleury.fr
www.champagne-fleury.fr



Des histoires collectives

à découvrir sans modération

Elles témoignent de l'histoire mouvementée de la Côte des Bar et de la volonté collective de bon nombre de ses vignerons de mieux valoriser leurs raisins, leur terroir et leur savoir-faire.

Elles mutualisent l'investissement dans des outils performants, des compétences et pour une bonne partie d'entre elles dans des marques créatrices de valeur.

Elles sont 13 à jaloner la Côte des Bar, du terroir des Riceys aux coteaux de Colombé-le-Sec, en passant par les vallées, de l'Ource, de l'Arce, de la Seine, du Landion, etc. ou les plateaux du Barrois. Celle des Riceys, coopérative Marquis de Pomereuil, qui fêtera son siècle de vendanges en 2022, est parmi les plus anciennes de la Champagne. Les coopératives Chassenay d'Arce et Charles Collin, se situent parmi les plus importantes de la Champagne en réunissant plus de 300 ha de vignes chacune.

Une bonne partie d'entre elles sont associées dans une union de coopératives : l'Union Auboise, qui valorise la marque Devaux. Celle-ci se prolonge aussi avec deux autres coopératives Champenoises dans le Groupe Alliance Champagne : marques Montaudon et Jacquart.

Leurs marques chantent leur attachement à leur terroir et à leur histoire : Marquis de Pomereuil, Chassenay, Charles Collin, Clérambault, Gaston Cheq, Barfontarc, Charles Clément. Partez à la découverte de leur histoire ! Elles sont labellisées pour leur accueil et proposent une offre œnologique riche d'expériences diverses, ludiques, pédagogiques, gustatives...

There are 13 cooperatives throughout the Côte des Bar, Riceys territory up to Colombé-le-Sec, through the valleys of; the Ource, the Arce, the Seine, the Landion etc or the Barrois plateau.

The cooperative Marquis de Pomereuil at Les Riceys is the oldest in Champagne. The Chassenay d'Arce and Charles Collin are among the most important in Champagne, bringing together more than 300ha of vines each.

A good part of them are associated in a Union of cooperative: Union Auboise, which values the mark Devaux. It is also extended with 2 other Champagne cooperatives in the Alliance Champagne Group: Montaudon and Jacques brands. Their brands value their attachment to their terroir and history; Marquis de Pomereuil, Chassenay, Charles Collin, Clérambault, Gaston Cheq, Barfontarc, Charles Clément. Discover their history ! They are labelled for their welcome and offer an œnological offer rich in various experiences, fun, education, taste....

Champagne Chassenay d'Arce

Une Maison de Vignerons entre tradition et modernité

Dans une vallée préservée du sud de la Champagne, 130 familles de vignerons exploitent 325 hectares d'un vignoble unique et singulier : la Côte des Bar.

La Maison Chassenay d'Arce, créée en 1956, se définit comme une véritable Maison de Vignerons, qui présente des atouts de taille pour créer le meilleur à partir de son terroir :

- Une alliance de compétences
- Une diversité pour les assemblages permettant l'accord parfait
- Un héritage de 60 ans d'expérience
- La modernité de l'outil et des compétences techniques qui en font un modèle d'avenir.

Un terroir particulier

La vallée de l'Arce apporte finesse, légèreté et fraîcheur. C'est ainsi que se définissent les champagnes Chassenay d'Arce qui sont la pure expression de ce terroir. L'influence du climat, l'exposition des vignes (sud / sud-est) et la nature des sols font le reste.

Une vaste gamme

Du brut sans année pour pérenniser le style à une cuvée de prestige, Confidences, en passant par des millésimés et une cuvée rare, un Pinot Blanc...

11 rue du Pressoir 10110 Ville-sur-Arce
Tél : 03 25 38 30 70
Mail : champagne@chassenay.com
www.chassenay.com



L'élégance d'un art de vivre

L'embellissement de la Champagne, donc de la Côte des Bar, est au cœur d'une nouvelle dynamique. Celle-ci lancée depuis longtemps accompagne l'inscription en 2015 de son patrimoine - ses coteaux, maisons et caves - au patrimoine mondial de l'UNESCO. Cette inscription reconnaît la dimension universelle du Champagne et le caractère unique de son patrimoine.

«Champagne refined art de vivre», vous fait la promesse de vous offrir la plus belle déclinaison de la liaison « art de vivre et excellence du champagne » dans un accueil et une offre œnologique raffinés : offre d'expériences uniques, déclinaison concrète de l'élégance et du raffinement, personnalisation de l'accueil, partage de moments... Ces engagements sont issus d'une initiative réunissant les acteurs du Tourisme de la destination Champagne, le Comité Régional du tourisme et le Comité Champagne visant la mise en place d'actions de promotion mieux lisibles à l'international.

Vous cherchez chaleur de l'accueil, attention, authenticité, découvertes inédites, souci de vous offrir le meilleur des souvenirs.... Ne cherchez plus ! Vos souhaits ont une réponse dans le label œnologique « Vignobles & Découvertes » que 46 caves de la Côte des Bar ont adopté. Cette marque collective est présente sur l'ensemble des vignobles français et s'accompagne d'engagements qualitatifs dans l'accueil.

Refined Art of Living

The embellishment of Champagne, therefore Côte des Bar, is at the heart of a new dynamic. This long running project accompanies the inscription of Champagne, Hillsides, Houses and Cellars as UNESCO World Heritage in 2015. This inscription recognises the universal dimension of Champagne and the unique character of its heritage.

Champagne refined art de vivre with a refined œnological offer : it offers unique experiences, personalised welcome and sharing of moments...

Looking for a warm welcome, attention, authenticity, new discoveries and memories... Do not search anymore ! Your wishes have an answer in the wine tourism label « Vineyards & Discoveries » that 46 wineries in the Côte des Bar have adopted. This collective brand is present in all French vineyards and is accompanied by qualitative commitments in hospitality.

L'empreinte des fées, œnotourisme écocréatif en Champagne

«L'empreinte des fées», Œnotourisme écocréatif en Champagne & Champagne Dumont, Domaine de Mondeville

Vous proposent... Une expérience au cœur de la nature vigneronne.

Sur la commune de Champignol-lez-Mondeville, point culminant de la Champagne, laissez-vous guider du pied de vigne aux pelouses calcaires afin de partager notre passion et notre attachement au terroir de la Côte des Bar. Vous découvrirez comment le vigneron protège la nature et tel un artiste façonne ses vignes. Entre vignes et forêts, laissez-vous séduire par une agréable balade hors du temps qui vous mènera à la découverte d'un territoire d'exception

où l'on vit au rythme de la nature. Vous profiterez de la beauté du paysage, d'une faune et d'une flore exceptionnelle et préservée grâce à un important site Natura 2000.

Résolument tourné vers le développement durable et la nature, le domaine Dumont est en conversion Bio. Nos aménagements en cave sont en cours de réfection afin de vous proposer de vivre une expérience inédite qui vous permettra de voyager dans le monde des bulles tout en préservant l'environnement.

Des visites œnologiques écocréatives ; sur mesure par nature.

Afin de vous préciser nos offres et répondre au plus près de vos envies, contactez-nous à delphine@champagnedumont.com ou au 07 86 95 89 15 - 03 25 27 58 72

Nous proposons également des activités pour des groupes constitués et les entreprises.



L'empreinte des fées et Champagne Dumont, Domaine de Mondeville

9 rue de Champagne,
10200 CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE
03 25 27 58 72
contact@champagnedumont.com





Champagne Devaux

Fondée en 1846 et désormais installée au cœur de la Côte des Bar, la Maison DEVAUX occupe aujourd'hui un Manoir du XVIII^e siècle, au cœur d'un parc en bord de Seine, que domine un rare colombier du XVII^e siècle - inscrit à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques.

Tout au long de l'année, le Manoir et sa boutique sont ouverts au public du lundi au vendredi de 10h à 18h et tous les samedis de mi-avril à fin septembre. Un parcours œnotouristique en libre accès et des ateliers dégustation surprenants aux multiples thèmes sont proposés, pour un moment privilégié entre amis, un original cadeau d'anniversaire ou une expérience œnologique hors pair !



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

NOUVEAUTÉ 2019 :
Pause gourmande
de 12h à 14h :
Dégustez une coupe de
Champagne, accompagnée
de la pause gourmande
du jour.



Champagne Gérard Gabriot

Gérard et Delphine Gabriot ont le plaisir de vous accueillir à la propriété et sont heureux de pouvoir vous faire partager leur passion du métier. Ils vous offrent ainsi la possibilité de découvrir leur champagne dans leur caveau de dégustation en pierre voutée, entièrement rénové, au décor soigné et épuré. Accueil, convivialité et esprit familial sont les maîtres mots du champagne Gérard GABRIOT.



3, route de Pargues 10340 AVIREY LINGEY
03 25 38 62 98 ou 06 81 52 81 53
champagnegerardgabriot@gmail.com
www.champagne-gerard-gabriot.fr

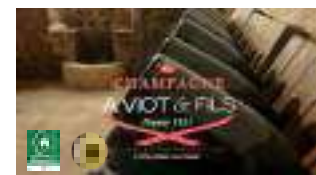
Champagne Philpau Père & Fils



Tradition et Modernité caractérisent l'esprit de notre maison et de notre vignoble. Depuis 4 générations, l'exploitation familiale Champagne Philpau P&Fils sélectionne au cœur de son terroir les meilleurs assemblages pour offrir un champagne authentique et d'exception décliné au travers de 4 champagnes : Cuvée Blanc de Noir, Cuvée Brut Rosé, Cuvée Grande Réserve et notre Cuvée Jade Or.

17 rue de la Cure, 10340 LES RICEYS
03 25 29 18 09
vphilpau@free.fr
www.champagne-philpau.com

Champagne A. Viot & Fils



Récoltants-Manipulants depuis 4 générations, nous exploitons 8 hectares de vignes AOC Champagne certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE). Profitez d'une visite de cave, où vous découvrirez nos secrets de fabrication. Pour le final, une pétillante dégustation vous sera proposée.

67 grande rue
10200 COLOMBE-LA-FOSSE
03 25 27 02 07
champagneviot@wanadoo.fr
www.champagne-viot.com

Champagne Paul Danguin



Champagne Paul Danguin et Fils est une maison familiale. 11 membres de la même famille y travaillent avec passion afin d'élaborer un Champagne raffiné et subtil. Leur vignoble de 50 Ha se situe sur 14 communes aux alentours de Celles sur Ource.

11 rue du Pont,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 50 27
contact@champagne-danguin.com
www.champagne-danguin.com

Champagne Juvenelle



Au cœur du vignoble de la côte des Bar, notre Champagne est le fruit des trois cépages traditionnels. Une sélection rigoureuse des ceps et la vinification minutieuse permettent d'élaborer de fins assemblages qui assurent une qualité suivie dans la diversité d'expression des différents terroirs que reflète chacune de nos Cuvées.

40 Grande Rue, 10110 POLISY
03 25 29 66 85 - 03 25 38 55 43
vignobles.juvenelle@wanadoo.fr
www.champagne-juvenelle.fr

Champagne Paul Marie Bertrand



Depuis bientôt 50 ans, le champagne Paul-Marie Bertrand assemble pinot noir et chardonnay de Bagneux-la-Fosse dans la Côte des Bar et de Cumières dans la vallée de la Marne. Nous proposons sur rendez-vous, de partager une dégustation et la visite de notre maison de champagne.

11 petite rue,
10340 BAGNEUX-LA-FOSSE
03 25 29 30 58
contact@champagne-paulmarie-bertrand.fr
www.champagne-paulmarie-bertrand.fr

Champagne Vuille de la Sagne



Maison familiale qui a su allier la passion à la tradition champenoise. C'est avec plaisir que nous vous ferons découvrir notre savoir faire de petits artisans. L'histoire de notre région en dégustant notre vin de champagne.

5 rue des Cravattes,
10200 BAROVILLE
03 25 27 81 85 - 06 81 40 61 37
blanche.vuille@wanadoo.fr
www.gite-la-clemenceraie.com



CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE

Champagne Philippe Fourrier

Maison familiale depuis 5 générations à Baroville.

Julien Fourrier, responsable de la vinification, élabore une gamme de champagnes diversifiée, incluant des cuvées millésimées, vieilles en fut 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.

Accueil et vente à la propriété.
Visite sur rendez-vous.



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



Champagne Moutaux

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 Eglises, bien exposés sur les coteaux, 13 ha de vignobles sont choyés dans l'exploitation familiale depuis 5 générations. Le champagne MOUTAUX, Récoltant-manipulant, affilié aux «vignerons indépendants» est certifié Terra Vitis, gage de la signature de vignerons français qui respectent la nature, les hommes et élaborent des vins pour le plaisir du dégusteur. Avec la signature Terra Vitis, toute la diversité et la qualité des vins s'expriment pour la satisfaction du consommateur.

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



Champagne Roland Chardin



Récoltant-manipulant sur une exploitation de 6 hectares, le Champagne Roland CHARDIN allie modernisme et respect de l'environnement. Sur ses parcelles, s'épanouissent 3 des cépages nobles autorisés en Champagne. Harmonieusement assemblés, ils permettent d'offrir toute une gamme de Champagnes.

23 Rue De L'Eglise,
10340 AVIREY-LINGEY
03 25 29 33 90
champagnechardin@orange.fr
www.chardinroland.com

Champagne Daniel Billette



Sabine, Didier et Gautier sont issus d'une lignée de 5 générations de vignerons. Récoltant manipulant, nous produisons notre Champagne issu de nos raisins. Chacun de nous participe à la culture de la vigne et à l'élaboration de nos cuvées. Nous vous accueillons avec plaisir sur notre exploitation pour déguster nos Champagnes.

1 rue des coffres, 10200 URVILLE
03 25 27 40 09 - 06 80 22 14 42
champagne.billette@wanadoo.fr
www.champagnebillette.fr

Champagne Laurent Etienne



Exploitation familiale qui travaille de la vigne à la commercialisation. Visite guidée suivie d'une dégustation. Nouvel accueil panoramique et gîte.

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

AUTOUR DE Bar-sur- -Aube

ARGANÇON

Champagne Claude Farfelan

Le domaine familial Claude Farfelan, situé dans la Côte des Bar à Argançon, cultive 7 ha de vignes en coteaux pentus en viticulture raisonnée.

1 route neuve, 10140 ARGANCON
03 25 27 90 60 - 06 82 21 19 72
laurent.farfelan@orange.fr
www.champagnefarfelan.fr

ARRENTIÈRES

Champagne Albert Beerens

Découvrez notre domaine au design contemporain, et appréhendez le process de production avec le plaisir de clôturer par une dégustation avec vue panoramique sur le vignoble !

37 Rue Blanche,
10200 ARRENTIERES
03 25 27 11 88 - 06 81 87 63 03
contact@champagnebeerens.com
www.champagnebeerens.com

Champagne Boulachin Chaput

Depuis 8 générations, nous travaillons dans le respect des traditions et de l'environnement pour produire des champagnes de caractère, reconnus et appréciés, exprimant notre terroir.

21, rue Michelot,
10200 ARRENTIERES
03 25 27 27 13 - 06 80 70 47 11
boulachin.chaput@wanadoo.fr
www.champagneboulachinchaput.fr

Champagne Denis Chaput

#domaine familial depuis 150 ans
#respect de la nature et du terroir
#parcours oenologique
«de la vigne au verre»
#espace d'accueil chargé d'histoire
#vignerons-créateurs de bulles

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

Un terroir à découvrir...

**Vous trouverez ci-dessous un index
de tous nos vignerons partenaires**

Champagne Jacques Chaput

Venez adopter notre devise : «Nutrisco & Extingo» associée à la Salamandre de François 1er, et ainsi vous pourrez entretenir votre bon feu intérieur et éteindre le mauvais.

1 rue blanche,
10200 ARRENTIERES
03 25 27 00 14 - 06 70 00 04 53
contact@jacques-chaput.com
www.jacques-chaput.com

ARSONVAL

Champagne Nicolo & Paradis

Notre signature est le fruit du savoir-faire familial mis au goût du jour par l'expertise de David Nicolo. Venez découvrir nos Champagnes dans notre manoir du XVIIIème siècle.

6 rue du désert,
10200 ARSONVAL
03 25 27 30 57 - 06 72 67 14 49
champagne.np@gmail.com
www.champagne-nicolo-paradis.fr

BAR-SUR-AUBE

Champagne Dominique Gauthier

Le champagne Dominique Gauthier vous accueille dans son caveau, visite de caves et dégustations au 46 rue du Général de Gaulle à Bar-sur-Aube.

46 rue du Général de Gaulle,
10200 BAR-SUR-AUBE
03 25 27 20 33
pressoir-baralbin@orange.fr
www.champnégauthierd.com

Champagne Patricia Huguet

Viticultrice passionnée, attachée à vous offrir une gamme de champagnes de qualité, je suis également disponible sur rendez-vous pour vous accueillir en toute simplicité.

17 boulevard de la République,
10200 BAR-SUR-AUBE
07 70 79 88 30
champagne.patrichahuguet@orange.fr
www.champagnepatrichahug.wixsite.com/champagne-huguet

Ô Bulles de Bar

Bar à champagne à Bar-sur-Aube ! Un moment de plaisir autour d'une flûte ou d'un café Bouteilles fraîches à emporter, soirées à thèmes sur réservation, boutique, accessoires.

108 rue nationale,
10200 BAR-SUR-AUBE
06 50 56 31 23
obullesdebar@orange.fr

BAROVILLE

Champagne Etienne Fourrier

Depuis 6 générations, nous travaillons notre vin, du pressoir à la bouteille avec amour. Découvrez nos champagnes, élaborés à partir de pinot noir et chardonnay.

45 rue de Bar-sur-Aube,
10200 BAROVILLE
03 25 27 15 75
contact@champ-etiennefourrier.fr
www.champ-etiennefourrier.com

Champagne Jean Mallet

Par respect du client, l'exploitation familiale Jean MALLET maîtrise l'ensemble du processus d'élaboration de ses champagnes. Labellisée : Viticulture Durable et HVE.

5, rue des Pressoirs,
10200 BAROVILLE
03 25 27 78 65
champagnemallet@orange.fr
www.champagnemallet.fr

Champagne Marinette Raclot

Domaine familiale situé au cœur de la côte des bar à Baroville. Le champagne Marinette Raclot exploite 7,5 ha et vous attend pour une dégustation.

20 rue de Bar sur Aube,
10200 BAROVILLE
03 25 27 27 14 - 06 16 74 47 36
sebastien@champagne-marinette-raclot.com
www.champagne-marinette-raclot.com

Champagne Philippe Fourrier

Depuis 5 générations à Baroville. Nos champagnes, incluent des cuvées millésimées, vieilles en fut de chêne, ou encore élaborées à partir du rare cépage Pinot Blanc.

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

Champagne Urbain

Viticulteurs depuis plus d'un siècle, la famille Urbain vous accueillera pour déguster sa production : Champagne Urbain Père & Fils du lundi au vendredi et le week-end sur rdv.

4 rue de la côte sandrey,
10200 BAROVILLE
03 25 27 00 36 - 06 74 04 41 82
champagne.urbain@wanadoo.fr
www.champagne-urbain.fr

Champagne Vuille de la Sagne

Maison familiale qui allie la passion à la tradition. Venez découvrir notre savoir-faire de petits artisans, l'histoire de notre région en dégustant notre vin de champagne.

5 rue des Cravattes,
10200 BAROVILLE
03 25 27 81 85 - 06 81 40 61 37
blanche.vuille@wanadoo.fr
www.gite-la-clemenciaire.com

Champagne De Barfontarc

Visite, dégustation et vente. Animations œnotouristiques (pique-nique dans les vignes, alliance mets/champagne, ateliers œnologiques, balade à pied, etc...).

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

BLIGNY

Champagne Moutaux

Récoltant-manipulant, affilié aux «vignerons indépendants» et certifié Terra Vitis, nous respectons la nature, les hommes et élaborons des vins pour le plaisir du dégustateur.

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

COLOMBÉ-LA-FOSSE Champagne A. Viot & Fils

Récoltant-Manipulant depuis 1921, notre exploitation familiale est certifiée HVE. Venez découvrir nos offres œnotouristiques et nos cuvées de longue maturité.

67 grande rue
10200 COLOMBE-LA-FOSSE
03 25 27 02 07
champagneviot@wanadoo.fr
www.champagne-viot.com

Champagne Cudel

Fiers de travailler en famille depuis 3 générations, nous vous accueillons avec un grand plaisir dans notre salle de dégustation afin de vous faire découvrir tous nos champagnes !

6 Rue du Moulin,
10200 COLOMBE-LA-FOSSE
03 25 27 24 51
contact@champagne-cudel.fr
www.champagne-cudel.fr

COLOMBÉ-LE-SEC

Champagne Charles Clément

Nichée dans un village typiquement champenois, notre cave labellisée Vignobles et Découvertes vous invite à une visite suivie d'une dégustation gratuite. Du lundi au samedi.

33 rue Saint Antoine,
10200 COLOMBE-LE-SEC
03 25 92 50 71 - 06 36 59 45 49
champagne-charles-clement@frtelecom.com
www.champagne-charles-clement.fr

Champagne Christophe

Paré de son emblème «C», Champagne Christophe est un domaine familial qui ne manquera pas de vous réserver son plus bel accueil pour vous faire déguster quelques bulles.

16 rue Saint Antoine,
10200 COLOMBE-LE-SEC
03 25 27 18 38
champagne-christophe@wanadoo.fr
www.champagne-christophe.com

Champagne Monial

La maison Monial vous accueille sur une ancienne grange viticole cistercienne de l'abbaye de Clairvaux. Le cellier cistercien date du XIIème siècle. Classé Monuments historiques.

Le Cellier aux moines,
10200 COLOMBE-LE-SEC
03 25 27 02 04 - 06 89 45 30 93
calon.emmanuel@wanadoo.fr
www.monial.net

MEURVILLE Champagne Benoît Gaultet

Domaine familial depuis quatre générations. Notre vignoble s'étend sur plus de 17 hectares de vignes sur lesquels sont cultivés 3 cépages : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

11 rue gaston cheq,
10200 MEURVILLE
03 25 27 07 48 - 06 86 95 73 78
benoit.gaultet@wanadoo.fr
www.champagne-benoit-gaultet.fr

Champagne Gaston Cheq

Vignerons de Père en Fils depuis 8 générations. Produire un champagne de qualité, c'est comprendre et respecter son terroir pour laisser une terre saine.

Route de Bergères,
lieu dit Brin, 10200 MEURVILLE
03 25 27 41 15
accueil@gastoncheq.com
www.gastoncheq.com

Champagne Jérôme Cothias

Michèle et Jérôme vous accueillent dans l'Aube à Meurville dans une exploitation traditionnelle et familiale transmise de génération en génération.

2 rue de spoy, 10200 MEURVILLE
03 25 92 20 00 - 06 71 20 25 26
champagne.cothias@orange.fr
www.champagne-cothias.fr

Champagne Laurent Etienne

Récoltant manipulateur. Travail de la vigne jusqu'à la commercialisation de la bouteille de champagne. Possibilité de visite puis dégustation.

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

Champagne Perron Beauvineau

Notre maison, forte de l'expérience de 8 générations propose une large gamme de champagnes de caractère, d'excellente maturité. Des expériences originales de dégustations !

5 rue de Spoy, 10200 MEURVILLE
03 25 27 40 56 - 06 31 15 43 90
champagne-perron-beauvineau@hotmail.fr
www.champagne-perron-beauvineau.com

Champagne Vendemiaire An XIII

Sur 4 ha, nous travaillons la vigne depuis près de 150 ans, et on y élabore plusieurs cuvées de champagne empreintes de personnalité, de charme autant que d'authenticité.

6 rue haute, 10200 MEURVILLE
06 81 02 74 74
vendemiaire10@orange.fr
www.vendemiaire-an-xiii.com

SPOY

Champagne Binon Coquard

Exploitation familiale située à Spoy depuis 1669. Avec 6,5 hectares, nous élaborons nos cuvées en étant certifiés Terra Vitis. Dégustation et visite sur rendez-vous.

6 rue de la Fontaine, 10200 SPOY
03 25 27 41 82
cyrille@champagne-binoncoquard.fr
www.champagne-binoncoquard.fr

URVILLE

Champagne Danielle Billette

Depuis 5 générations, récoltant manipulateur, nous produisons notre Champagne issu de nos raisins. Nous accueillons avec plaisir sur notre exploitation pour déguster nos Champagnes.

1 rue des coffres, 10200 URVILLE
03 25 27 40 09 - 06 80 22 14 42
champagne.billette@wanadoo.fr
www.champagnebillette.fr

Champagne Drappier

Le domaine familial créé en 1808. Terre d'accueil du Pinot Noir, c'est à Urville que fut planté notre vignoble, cultivé selon les principes du bio et du naturel.

14 rue des Vignes,
10200 URVILLE
03 25 27 40 15
info@champagne-drappier.com
www.champagne-drappier.com

Champagne Hubert Favier

8 ha certifiés en Viticulture Durable à URVILLE. Depuis 5 générations, cette passion est aujourd'hui transmise par Mickaël et Sabrina prêts à échanger sur l'élaboration du Champagne.

38 rue des vignes,
10200 URVILLE
03 25 27 43 95 - 06 45 52 67 16
champagne.favier@wanadoo.fr
www.champagne-favier-hubert.com

AUTOUR DE Bar-sur-Seine

BAR-SUR-SEINE

Champagne Albin Martinot

Créée il y a 10 ans, notre maison familiale aura à cœur de vous faire découvrir son esprit autour de 3 mots : Authenticité, Vérité et Confidentiel.

Faubourg de Champagne
Les Roussets,
1010 BAR-SUR-SEINE
06 70 38 15 37

Champagne Brigitte Baroni

J'ai grandi dans la Côte des Bar où mes aïeux m'ont transmis leur amour de la terre et du vin. J'exerce aujourd'hui avec passion mon métier de vigneron.

1 chemin de Pêcheurs,
10110 BAR-SUR-SEINE
03 25 29 85 62 - 06 88 56 99 06
info@champagne-brigitte-baroni.com
www.champagne-brigitte-baroni.com

Champagne Devaux - Le Manoir

Créée en 1846, la Maison Champagne Devaux occupe aujourd'hui un Manoir du XVIIIe siècle. Découvrez nos champagnes lors d'ateliers dégustation ou dans notre boutique.

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

CELLES-SUR-OURCE

Champagne Arnaud de Cheurlin

Plongé dans la tradition mais sans immobilisme, à l'écoute des méthodes et des techniques pouvant améliorer la qualité, notre domaine propose des champagnes de personnalité.

58 Grande Rue,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 53 90
contact@arnaud-de-cheurlin.fr
www.arnaud-de-cheurlin.fr

Champagne André Fays & Fils

Domaine familial situé à Celles sur Ource au cœur de la Côte des Bar, le Champagne André FAYS cultive quatre cépages Champenois dont le Cépage rare : le Pinot Blanc.

45 Grande Rue,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 29 94 53
champagne.fays@orange.fr

Champagne Cheurlin Dangin

Les familles Cheurlin et Dangin conjuguent savoir-faire et tradition et cultivent un vignoble composé des 3 cépages qui donnent au Champagne une saveur et un bouquet uniques.

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

Champagne Eric Maître

Le Champagne Eric Maître est l'incarnation de l'excellence du terroir de Celles-sur-Ource et permet la pleine expression du pinot noir cultivé sur la côte des Bar.

32 Grande Rue,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 58 69
champagne.ericmaître@orange.fr
www.champagne-ericmaître.com

Champagne Jean Laurent

Au fil des décennies, la Maison Jean Laurent pérennise l'esprit et le style Maison avec des cuvées réputées pour leur richesse aromatique et leur finesse, appréciées par tous.

12 rue des Huguenots,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 56 02
champagne.jean.laurent@gmail.com
www.champagne-jean-laurent.fr

Champagne Paul Dangin

11 membres de la même famille y travaillent avec passion et élaborent un Champagne raffiné et subtil. Le vignoble de 50 Ha se situe sur 14 communes aux alentours de Celles sur Ource.

11 rue du Pont,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 50 27
contact@champagne-dangin.com
www.champagne-dangin.com

Champagne Philippe Fays

Saint-Exupéry : «Nous n'héritons pas la terre de nos parents, nous l'empruntons à nos enfants». C'est ainsi que nous cultivons nos vignes comme un jardin, avec respect du terroir.

94 Grande rue,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 51 47
champ.philippefays@wanadoo.fr
www.champagne-philippefays.com

Champagne Pierre Gerbais

Implanté depuis 8 générations. Nos parcelles, situées sur les terroirs de Celles-sur-Ource, de 30 ans en moyenne, sont certifiées Ampelos, viticulture naturelle depuis 1996.

13 rue du Pont,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 51 29
contact@gerbais.com
www.gerbais.com

Champagne Marcel Vézien

Histoire, Culture... partagez notre passion pour les festivités. Avec nous, venez «Cultiver l'Esprit Maison». Jean Pierre VEZIEN

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

Champagne Huguenot Tassin

Domaine familial situé à Celles sur Ource, dans la Côte des Bar, nous avons l'équilibre pour philosophie. Equilibre environnemental, qualitatif, pour des vins fins et expressifs.

4 rue Val Lune,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 38 54 49
contact@huguenot-tassin.com
www.huguenot-tassin.com

MERREY-SUR-ARCE

Champagne Lacroix-Triaulaire

Vignerons indépendants, nous aurons plaisir à conter l'histoire de notre famille et vous ferons voyager à travers le vignoble créé en 1972. Venez découvrir nos champagnes.

4 Rue de la Motte,
10110 MERREY-SUR-ARCE
03 25 29 83 59
contact@champagne-lacroix-triaulaire.fr
www.champagne-lacroix-triaulaire.fr

POLISY

Champagne Corinne Moutard

Exploitation familiale depuis plusieurs siècles. Corinne Moutard commercialise son champagne depuis 1998 sous son patronyme. Vous êtes invités à déguster ses différentes cuvées.

49 Grande Rue, 10110 POLISY
03 25 38 52 47
champagnecorinnemoutard@wanadoo.fr
www.champagnecorinnemoutard.fr

Champagne François-Brossolette

Depuis 6 générations, le long de la Vallée de la Laignes, de Riceys à Polisy domaine familial de 14 ha. Champagne blanc de noirs, blanc de blancs et rosé.

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

Champagne Juvenelle

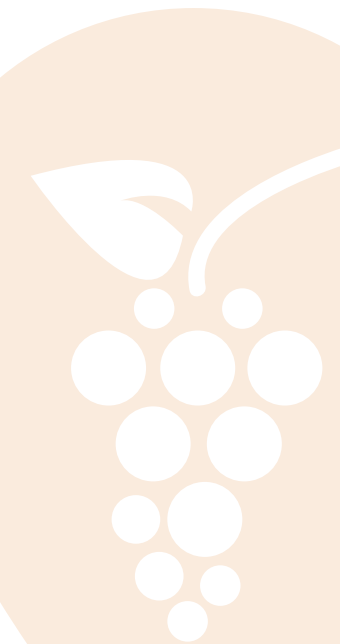
Notre Champagne est le fruit des trois cépages traditionnels. Une sélection rigoureuse des cepages et la vinification minutieuse permettent d'élaborer de fins assemblages.

40 Grande Rue, 10110 POLISY
03 25 29 66 85 - 03 25 38 55 43
vignobles.juvenelle@wanadoo.fr
www.champagne-juvenelle.fr

Champagne Joël Martin & Fils

Domaine familial en viticulture durable dans la Côte des Bar. Nous vinifions les 3 appellations Champenoises : Champagne, Rosé de Riceys, Coteaux Champenois.

39 Grande Rue, 10110 POLISY
03 25 38 50 98
joelmartinetfils@wanadoo.fr
www.joelmartinetfils.com



AUTOUR d'Essoyes

ESSOYES

Champagne Thierry Mercuzot

Notre maison réalise toutes les étapes de l'élaboration de nos Champagnes. Venez découvrir l'ensemble de notre gamme chez les Demoiselles La P'tite boutique à Essoyes.

21 rue Victor Hugo,
10360 ESSOYES
03 25 29 80 53
champagne.mercuzot@gmail.com
www.champagne-mercuzot.com

FONTETTE

Champagne Charles Collin

Notre vignoble se situe majoritairement sur deux communes (Fontette et Essoyes) mais permet de produire un champagne pur et reflétant parfaitement la richesse de notre terroir.

27 rue des Pressoirs,
10360 FONTETTE
03 25 38 31 00
info@champagne-charles-collin.com
www.champagne-charles-collin.com

Champagne Cristian Senez

Depuis plus de 40 ans, notre passion et notre rigueur nous ont permis d'élaborer des Champagnes de qualité. Nous serons heureux de vous faire découvrir notre gamme.

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

LANDREVILLE

Champagne Mongery

Exploitation viticole de Père en Fils depuis 7 générations, le Champagne Mongery situé à Landreville, vous fera découvrir la richesse de son terroir de Champagne.

2 bis rue du Moulin,
10110 LANDREVILLE
03 25 29 85 69
champagne-mongery@hotmail.fr
www.champagne-mongery.fr

Champagne René Jolly

Domaine familial installé depuis 1737. Visite de cave pédagogique. Dégorgement à la volée. Venez découvrir les secrets de l'élaboration. English spoken.

10 rue de la Gare,
10110 LANDREVILLE
03 25 38 50 91
office@renejolly.com
www.renejolly.com

LOCHES-SUR-OURCE

Champagne Richardot

Venez découvrir nos belles caves voutées en pierre et déguster nos champagnes dans notre salle d'accueil contemporaine offrant une vue imprenable sur la vallée de l'Oource.

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

Tassin Successeurs

La visite de nos caves voutées vous offre une expérience authentique. Découvrez nos secrets de fabrication et dégustez nos Champagnes à plusieurs étapes de la vinification.

5 rue de la Gare
10110 LOCHES SUR OURCE
03 25 29 67 15
champagne-tassin@orange.fr
www.champagnes-tassin.fr

NOÉ-LES-MALLETS

Champagne Cordeuil Père & Fille

Venez visiter nos caves et déguster le fruit de notre passion : des Champagnes vieillis 5 ans. L'exploitation familiale en est à sa 3ème génération et nous sommes certifiés bio.

2 rue de Fontette, 10360
NOE-LES-MALLETS
03 25 29 65 37 - 07 86 56 38 17
contact@champagnecordeuil-perefille.com
www.champagnecordeuil-perefille.fr

Champagne Veuve Doussot

Notre marque fût créée au début des années 1970. Cette histoire familiale, je suis heureux de la prolonger dans le même esprit de qualité et de tradition que ma famille.

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

VILLE-SUR-ARCE

Champagne Chassenay d'Arce

Une Maison de Vignerons entre tradition et modernité. 130 familles de vignerons exploitent 325 hectares d'un vignoble unique et singulier : la Côte des Bar.

11 Rue du Pressoir,
10110 VILLE-SUR-ARCE
03 25 38 30 70
champagne@chassenay.com
www.chassenay.com

Champagne Rémy Massin

La 5e génération travaille avec passion en alliant audace et savoir-faire traditionnel. Viticulture sans herbicides, certifiée HVE.

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

Champagne Thierry Massin

Vignerons Indépendants et certifiés HVE nous privilégions le respect de l'environnement et de notre terroir pour produire en famille et avec passion des champagnes qui sauront vous séduire.

6 route des 2 Bar,
10110 VILLE-SUR-ARCE
03 25 38 74 01
contact@champagnethierrymassin.com
www.champagnethierrymassin.com

VIVERS-SUR-ARTAUT

Prieuré de Viverie

Découvrez un site emblématique du XIIe siècle et son histoire, agrémenté d'un parcours de dégustation avec les champagnes «Robert-Grandpierre» et «Prieuré de Viverie».

Allée du Prieuré
10110 VIVIERS-SUR-ARTAUT
03 25 29 63 22
prieuredeviverie@orange.fr
www.champagne-robertgrandpierre.fr



AUTOUR DE Mussy-sur-Seine

BUXEUIL

Champagne André Diligent

Héritiers d'une lignée de viticulteurs, la famille Diligent perpétue avec passion l'élaboration d'un champagne dont les premières cuvées sont nées en 1950.

23 Grande Rue 10110 BUXEUIL
03 25 38 51 78
contact@champagne-andre-diligent.com
www.champagne-andre-diligent.com

Champagne Gruet

Des cuvées traditionnelles aux cuvées intimes issues de cépages rares, nos champagnes sauront vous surprendre et vous séduire que vous soyez amateurs ou connaisseurs.

48 Grande Rue, 10110 BUXEUIL
03 25 38 54 94
contact@champagne-gruet.com
www.champagne-gruet.fr

COURTERON

Champagne Cottet-Dubreuil

La rencontre d'une passion et d'un terroir est à l'origine de la renaissance de ce domaine. Aujourd'hui, la transmission se fait au féminin dans le respect des traditions.

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

Champagne Fleury

Notre maison est un domaine familial, pionnier en matière de culture biodynamique, dont les champagnes récoltent aujourd'hui les fruits d'un travail rigoureux des sols.

43 Grande Rue,
10250 COURTERON
03.25.38.20.28
champagne@champagne-fleury.fr
www.champagne-fleury.fr

GYÉ-SUR-SEINE

Champagne Fluteau

Crée en 1935, le Champagne Fluteau vous propose des Champagnes de caractère, fruités et élégants. Nous vous invitons à les découvrir dans notre nouveau caveau.

5 rue de la Nation,
10250 GYE-SUR-SEINE
03 25 38 20 02
champagne.fluteau@orange.fr
www.champagnefluteau.com

Champagne Josselin

La famille Josselin reçoit ses invités en bord de Seine pour faire découvrir leur champagne et retracer leur histoire des caves anciennes jusqu'à la cuverie dernier cri.

14 Rue des Vannes,
10250 GYE-SUR-SEINE
03 25 38 21 48
champagne-josselin@orange.fr
www.jeanjosselin.fr

NEUVILLE-SUR-SEINE

Champagne C.H. Piconnet

Notre aventure débute en 2014 avec la création de notre marque. Origine et Identité, nos Champagnes sont le résultat d'un travail de plusieurs générations.

43 grande rue,
10250 NEUVILLE-SUR-SEINE
03 25 38 18 49
clement@champagne-chpiconnet.fr
www.champagne-chpiconnet.fr

Champagne Clérambault

La Maison Clérambault élabore des champagnes d'une grande richesse grâce à une exigence de tous les instants, qui exprime à travers toutes ses cuvées l'esprit du champagne.

122 Grande Rue,
10250 NEUVILLE-SUR-SEINE
03 25 38 38 60
champagne-clerambault@champagne-clerambault.com
www.champagne-clerambault.fr

Champagne Paul Hérard

Domaine familial depuis 1925 au coeur de la Côte des Bar à Neuville sur Seine. Le Champagne Hérard s'étend sur 8ha de vigne, produit, vend et exporte son champagne.

31 Grande Rue,
10250 NEUVILLE-SUR-SEINE
03 25 38 20 14 - 06 85 29 40 40
info.champagnepaulherard@wanadoo.fr
www.champagnepaulherard.com

Champagne Prié

Riche d'un savoir-faire depuis 1737, notre vignoble s'étend sur 26 ha et 3 terroirs. Derrière chaque cuvée se cachent les talents combinés d'une famille et d'une équipe.

108 Grande Rue,
10250 NEUVILLE-SUR-SEINE
03 25 38 21 51
commercial@champagne-prie.com
www.champagne-prie.eu



AUTOUR DES Riceys

AVIREY-LINGEY

Champagne Ch. Marin & Fils

Venez découvrir une entreprise familiale animée par des transmissions de connaissances, de traditions dans le respect des sols et coteaux d'Avirey-Lingey.

4 Rue du Pigeonnier,
10340 AVIREY-LINGEY
03 25 29 32 55
champagne-marin@orange.fr
www.champagnemarin.fr

Champagne Gérard Gabriot

Dans leur caveau en pierre voutée, Gérard et Delphine vous feront découvrir leur passion... Une dégustation placée sous le signe de l'échange et de la convivialité.

3 route de Pargues,
10340 AVIREY-LINGEY
03 25 38 62 98 - 06 81 52 81 53
champagnegerardgabriot@gmail.com
www.champagne-gerard-gabriot.fr

Champagne Gustave Goussard

Utilisant des méthodes alternatives depuis longtemps, notre vignoble maison est également certifié BIO. Le Champagne Gustave GOUSSARD : Une Marque de RESPECT !

2 chemin St Vincent,
10340 AVIREY-LINGEY
03 25 29 30 03
www.gustavegoussard.com

Champagne Marc Hennequière

Marc et Nelly élaborent leurs vins avec passion depuis les années 1980 sur le domaine familial. Ils partageront leur savoir-faire au cours d'une dégustation-découverte.

1 Route de Pargues,
10340 AVIREY-LINGEY
03 25 29 85 32
champagne.hennequiere@gmail.com
www.champagne-marc-hennequiere.com

Champagne Roland Chardin

Modernisme et respect de l'environnement. Sur ses parcelles, s'épanouissent 3 des cépages nobles de Champagne qui permettent d'offrir toute une gamme de Champagnes.

23 Rue De L'Eglise,
10340 AVIREY-LINGEY
03 25 29 33 90
champagnechardin@orange.fr
www.chardinroland.com

Champagne Serge Mathieu

Implanté depuis le XVIIIème siècle à Avirey-Lingey, le domaine Serge Mathieu se distingue par sa vision d'une écologie pragmatique et par l'élaboration de vins fins et élégants.

6 rue des Vignes,
10340 AVIREY-LINGEY
03 25 29 32 58
information@champagne-serge-mathieu.fr
www.champagne-serge-mathieu.fr

BAGNEUX-LA-FOSSE

Champagne Paul Marie Bertrand

Depuis bientôt 50 ans, notre Maison assemble pinot noir et chardonnay de la Côte des Bar et de la vallée de la Marne. Visite de notre domaine et dégustation sur rendez-vous.

11 petite rue,
10340 BAGNEUX-LA-FOSSE
03 25 29 30 58
contact@champagne-paulmarie-bertrand.fr
www.champagne-paulmarie-bertrand.fr

BALNOT-SUR-LAIGNES

Champagne François Belorgeot

Nos vignes sont cultivées avec un grand respect de la nature. Découvrez notre métier ainsi que nos Champagnes lors d'une dégustation conviviale (visite sur rdv).

5 rue du 14 juillet,
10110 BALNOT-SUR-LAIGNES
03 25 29 76 17 - 06 84 38 61 56
champagne.francois.belorgeot@orange.fr
www.champagne-belorgeot.fr

Champagne Gremillet

Dégustation unique avec vue panoramique sur le vignoble. Des prestations œnotouristiques : visite du «Clos» (l'un des rares en Champagne), sa cadole et des vendanges nocturnes.

Envers de Valeine,
10110 BALNOT-SUR-LAIGNES
03 25 29 37 91
info@champagnegremillet.fr
#CHAMPAGNEGREMILLET

LES RICEYS

Champagne Arnaud Tabourin

Installé au cœur des Riceys, cette authentique cave perpétue la tradition familiale depuis 4 générations dans l'élaboration de ses vins. Visite de cave et dégustation.

3 Rue du Sénateur Lesaché,
10340 LES RICEYS
03 25 29 74 33
contact@champagne-tabourin.com
www.champagne-tabourin.com

Champagne Batisse-Lancelot

Maison familiale située au cœur des Riceys depuis 4 générations, nous cultivons dans le plus grand respect de l'environnement Pinot Noir, Chardonnay alliant tradition et modernité.

4 Place des Héros de la Résistance,
10340 LES RICEYS
03 25 29 84 17 - 06 86 89 58 79
batisse-lancelot@orange.fr
www.champagne-batisselancelot.fr

Champagne Clergeot Père & Fils

Vignerons de Père en Fils depuis 8 générations. Produire un champagne de qualité, c'est comprendre et respecter son terroir pour laisser une terre saine.

31 bis rue Gaston Cheq
«Le Magny», 10340 LES RICEYS
03 25 29 36 68
champagne-clergeot@orange.fr
www.champagne-clergeot.com

Champagne Daniel Lamoureux

Jérôme et sa femme seront ravis de vous accueillir pour vous faire découvrir les secrets du champagne et partager un moment convivial à la dégustation de leurs différentes cuvées.

11 Les Vaucelles,
10340 LES RICEYS
03 25 29 33 41
champ.lamoureux.d@gmail.com

Champagne Didier Goussard

Découvrez les sublimes secrets d'un champagne certifié TERRA VITIS. Dégustez et partagez l'amour du produit en toute convivialité : «L'Esprit Vigneron... Naturellement !»

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

Champagne Guy Lamoureux

Cette Maison située au cœur des Riceys propose une gamme variée de vins de Champagne ainsi que les deux AOC que sont le fameux vin Rosé des Riceys et le Côteau Champenois.

10 rue de Frolle,
10340 LES RICEYS
03 25 29 34 39 - 06 82 22 75 92
champagne.lamoureuxguy@gmail.com
www.champagne-guy-lamoureux.fr

Champagne Jacques Defrance

Depuis 1867, notre domaine familial extrait les richesses de notre terre dans le respect de la nature et du terroir. Sur 12ha de vignes, nous élaborons une dizaine de cuvées.

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

Champagne Jean Despret

C'est aux Riceys que notre Maison de Champagne réinvente l'univers de ce vin fabuleux, l'entoure de tradition, de savoir-faire, de qualité et d'attention constante.

11 Rue de Bise, 10340 LES RICEYS
03 25 29 36 75
contact@champagne-jean-despret.com
www.champagne-jean-despret.com

Champagne Joël Defrance

Maison de champagne familiale, située aux Riceys, village de caractère. Venez découvrir et déguster nos champagnes et Rosé des Riceys.

5 rue de Valmolin
ZI la Presle, 10340 LES RICEYS
03 25 29 17 85
champagnedefrancejoel@outlook.com

Champagne Joffrey

Visite sur RDV de nos installations viticoles et vinicoles, ainsi que de notre collection privée d'outils anciens. Dégustation et vente au :

2 place de l'église,
10340 LES RICEYS
03 25 29 99 71 - 06 40 19 22 67
contact@champagne-joffrey.fr
www.champagne-joffrey.fr

Champagne Lamoureux Jean-Jacques

Situés aux Riceys, nous exploitons 12 ha de vignes. Nos champagnes et rosé des Riceys sont à découvrir ainsi que notre cave voutée du XVIIIe siècle.

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

Champagne Lamoureux Mary

PASSION TERROIR PLAISIR

15 rue des Vaucelles,
10340 LES RICEYS
03 25 29 36 50
contact@lamoureux-mary.fr
www.lamoureux-mary.fr

Champagne Maison Alexandre Bonnet

Avec une exploitation de plus de 45 hectares aujourd'hui et des hommes attachés à son histoire, notre Maison continue de s'affirmer en Maison de tradition au terroir d'exception.

138 rue du Général de Gaulle
10340 LES RICEYS
03 25 29 30 93
info@champagnebonnet.com
www.alexandrebonnet.com

Champagne Marquis de Pomereuil

Créée en 1922, une des plus anciennes caves coopératives de Champagne. Compte 55 adhérents qui travaillent leurs vignes dans les règles de la viticulture raisonnée.

3-5 Route de Gyé,
10340 LES RICEYS
03 25 29 32 24
marquis.de.pomereuil@hexanet.fr
www.champagne-marquisdepomereuil.fr

Champagne Morel P&F

Depuis plus de 5 générations, nous élaborons nos cuvées avec passion et tradition pour vous garantir élégance et raffinement dans le respect de l'environnement.

93 Rue du Général de Gaulle,
10340 LES RICEYS
03 25 29 10 88
info@champagnemorel.com
champagnemorel.com

Champagne Morize Père & Fils

Depuis 3 générations, nous élaborons nos champagnes, vin rosé des Riceys et coteaux champenois uniquement avec le raisin de notre vignoble. Caves du XIème et XIIème siècle.

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

Champagne Pascal Manchin

Notre vignoble familial s'étend aux quatre coins des Riceys sur des coteaux exposés Sud/Sud Est aux sols argilo-calcaires. ARTISAN VIGNERON «de la vigne au verre»

1 Rue de Pragnon,
10340 LES RICEYS
03 25 29 97 51
contact@pascal-manchin.com
www.pascal-manchin.com

Champagne Phlipaux Père & Fils

Tradition et Modernité caractérisent l'esprit de notre maison. Depuis 4 générations, nous sélectionnons les meilleurs assemblages pour offrir un champagne d'exception.

17 rue de la Cure,
10340 LES RICEYS
03 25 29 18 09
vphilpaux@free.fr
www.champagne-phlipaux.com

Champagne Vincent Lamoureux

Vignerons depuis plusieurs générations, les familles VINCENT et LAMOUREUX cultivent traditionnellement la vigne. Nous produisons des cuvées alliant passion et excellence.

2 Rue du Sénateur Lesaché,
10340 LES RICEYS
03 25 29 39 32
lamoureux-vincent@wanadoo.fr
www.champagne-lamoureux-vincent.fr




Bayel

et la Cristallerie Royale de Champagne

Un nouveau souffle merveilleux à découvrir

Hier Royale, aujourd'hui lieu de mémoire exceptionnel perpétuant des savoir-faire d'excellence et surtout occupant une place particulière dans le cœur des Bayellois. La Cristallerie Royale de Champagne, fondée en 1666, sous l'impulsion de Colbert, par Jean-Baptiste Mazzolay, maître-verrier vénitien réputé pour son art, a connu un rayonnement remarquable (fournisseur de la Cour jusqu'en 1727) s'accompagnant de l'emploi de 600 personnes.

Après avoir éteint son dernier four en 2016, elle connaît un nouveau souffle autour du Musée du Cristal et de l'Atelier du verre qui témoignent de savoir-faire d'exception et permettent de vivre les émotions d'un souffleur de verre.

The Venetian master glassmaker Jean-Baptiste Mazzolay founded the factory in 1666 which became the Royal Crystal of Champagne. After more than 300 years of know-how and glass making the factory finally closed in 2016. Since there is a new lease of life for the Crystal Museum and Glass Workshop showing the experiences and emotions of a glass blower.

Le Musée du Cristal de Bayel, des histoires cristallines et fascinantes à partager The Crystal Museum at Bayel

L'histoire fascinante du verre et du cristal de l'Antiquité à nos jours ; tous les secrets de la fabrication, du soufflage à la bouche et à l'émaillage, en passant par la taille à la main, la gravure au sable, le satinage et la dorure... dévoilés dans une vidéo et des reconstitutions ; La vie des Bayellois autrefois (sociale, culturelle, sportive, associative...) retracée dans une exposition ; des vitrines présentant des œuvres de maîtres-verriers... ces pages d'histoire locale ou liées à l'univers créatif et artistique du verre et du cristal sont racontées et superbement illustrées dans le Musée du Cristal de Bayel.

The fascinating history of glass making and crystal ware is traced in the museum with a video illustrating the different stages in making glass. Also visit the exhibition showing life as it was in Bayel revealing the local dynamism through different associations ; sport, cultural etc but also the creative and artistic universe around glass and its manufacture.

MUSÉE DU CRISTAL, BOUTIQUE ET ATELIER DU VERRE
De février à décembre : du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30

Heures de démonstrations de soufflage :
Mercredi, Jeudi et Samedi : à 14h30 et 16h
Mardi et vendredi : à 9h30 et 11h

Groupe : toute l'année sur réservation.

Fermeture entre Noël et le jour de l'An.
Fermeture annuelle en janvier



NOUVEAU Opération « Verrier d'un jour »

Oserez-vous relever le défi ??
Lancement : été 2019

QUELQUES TEMPS FORTS AUTOUR DU VERRE EN 2019 :

Du 10 au 4 mai : ateliers œufs de Pâques - peinture sur verre (mercredi et samedi à 14h et 15h30, sauf le 1^{er} mai).

Les 6 et 7 avril : Journées européennes des Métiers d'art
Thème : « Métiers d'Art, signatures des Territoires »

24 et 25 août : les verriers fêtent Saint-Laurent, patron des verriers (Fête du Verre)

21 et 22 septembre : Journées Européennes du Patrimoine.

Noël : Ateliers boules de Noël
Du 2 au 16 octobre et du 6 novembre au 20 décembre : tous les mercredis et samedis (à 14h, 15h et 16h)

Pendant les vacances de la Toussaint (19/10 au 4/11) du mardi au samedi (à 14h, 15h et 16h)

Et bien-sûr à l'occasion de certaines fêtes (Saint-Valentin, fête des Mères, etc...) pour dénicher des idées de cadeaux.

Infos, réservations et tarifs :

Musée du Cristal - 2 rue Belle-Verrière, 10310 Bayel
03.25.92.42.68
bayel-cristal@tourisme-cotedesbar.com
www.bayel-cristal.com

Atelier du Verre du Musée du Cristal : Soufflez pour tester vos talents de verrier !

Participer à une démonstration de fabrication et de création d'un objet ; Souffler soi-même dans la canne pour fabriquer un œuf de Pâques, une boule de Noël... ; Découvrir les gestes précis, méthodiques, rapides... et dont le résultat suscite toujours des regards admiratifs ; Savourer l'alliance « du roi cristal au roi des vins et vin des rois » lors d'une dégustation commentée par un vigneron : Tous ces moments d'émotions et de sensations font partie de l'offre d'expériences uniques que propose le Musée du Cristal de Bayel.

The Crystal Museum workshop

Why not attend a workshop to make your Easter egg or Christmas decoration, learn the precise movements ...or enjoy a tasting commented by a winegrower.



Manolo Rodriguez, la passion au cœur d'un souffle magique

Il est admiré pour la précision de ses gestes et la beauté des objets qu'il façonne et crée : lorsque Manolo accueille un groupe pour une démonstration ou pour animer une initiation au soufflage, quel que soit son âge, le public est toujours captivé par son expertise, sa bienveillance et sa passion pour ce matériau si compliqué à travailler. Issu d'une famille de verriers, Manolo Rodriguez a été maître-verrier pendant 36 ans à la Cristallerie Royale de Champagne. Il y est entré en tant que cueilleur de jambes et pieds. Aujourd'hui, accompagné par une jeune passionnée, Dina Prior jeune apprentie en alternance au CERFAV Centre Européen de la Recherche et de la Formation des Arts Verriers, il transmet son art et perpétue ce savoir-faire.

Manolo is admired for his demonstrations, which are creative and exciting. Discover the gestures, methods and tools of a glassmaker. Manolo was the master glassmaker for 36 years at the Royal Cristallerie of Champagne. Today he is accompanied by Dina Prior, on apprenticeship, in whom he transmits his art and perpetuates this know-how.

Essoyes en Champagne, le Village des Renoir

2019, centenaire du décès de Pierre Auguste Renoir

2019 est une année importante pour « Essoyes en Champagne, le Village des Renoir » puisque l'on célébrera les 100 ans du décès du peintre Pierre Auguste Renoir, le 40ème anniversaire de la mort du cinéaste Jean Renoir et le 50ème anniversaire du décès de Claude Renoir dit Coco. Dans le cadre des commémorations, des expositions temporaires de grandes qualités seront présentées à la Maison Renoir avec des œuvres originales rarement montrées au public et des expositions ponctuelles thématiques à l'Espace des Renoir.

À Essoyes, tous les publics, quel que soit leur âge, sont invités à vivre une expérience inédite, remplie de beauté et de gaieté, dans le village d'Auguste Renoir. Un parcours-découverte, désormais complet, les emmènera d'une exposition permanente, - l'Espace des Renoir -, à l'atelier authentique du Maître, et depuis juin 2017 à la Maison des Renoir. Ils pourront ainsi s'immerger dans l'univers de cette célèbre famille d'artistes ; et ce, au travers de lieux et thèmes de prédilection. Ils entreront dans la ronde d'une famille hors du commun... Pierre-Auguste et sa femme, Aline, ainsi que la nounou Gabrielle, - toutes deux natives d'Essoyes -, entourés des enfants et de nombreux amis : peintres, cinéastes, sculpteurs, céramistes ou comédiens. Photographies de famille, reproductions de tableaux, extraits de films de Jean Renoir, le célèbre fils cinéaste, ponctuent la visite.

2019 Centenary of Pierre Auguste Renoir's death

2019 is an important year for « Essoyes in Champagne, the village of Renoir » because it celebrates the 100th anniversary of the painter Pierre Auguste Renoir's death, the 40th anniversary of the filmmaker Jean Renoir's death and the 50th anniversary of Claude Renoir's, known as Coco, death.

As part of the commemorations, temporary exhibitions will be presented at Renoir's House, original works rarely shown in public, and thematic exhibitions at the Espace des Renoir.

A discovery trail will take the visitor from a permanent exhibition – the Espace des Renoir to the Master's authentic workshop and since June 2017, to the House of the Renoirs, where you can soak up the atmosphere of this artistic family. Family photographs, reproduction paintings and film extracts by Jean Renoir, son and famous film maker, punctuate the visit.



© Jean Weymans

Maison du peintre

La maison familiale du peintre

La maison a été achetée par le couple en 1896 pour une valeur de 4 000 francs correspondant à la vente du tableau *Jeunes filles au piano*, à l'Etat. Le couple devient alors propriétaire pour la première fois dans le village natal d'Aline Renoir.

À la mort du peintre, Pierre a hérité de la demeure essoienne, puis son fils Claude Jr et enfin Sophie Renoir, dernière propriétaire avant de revendre la maison à la commune d'Essoyes en 2012.

La maison est labellisée « Maison des Illustres » en 2017.

L'espace culturel des Renoir près de la mairie

L'espace Renoir comprend une salle d'exposition permanente, une salle de projection et une boutique.

La salle d'exposition permanente

Chaque visiteur peut s'y promener, d'un thème à un autre, comme dans une farandole : Aline comme modèle, Gabrielle Renard, nounou de Jean et muse favorite d'Auguste, les parties de campagne, l'univers de l'enfance enchantée et les bons vivants.

La salle de projection

Un film (d'une durée de 20 mn) autour de « la création chez les Renoir » donne les clefs pour découvrir la lumière, les paysages, l'art de vivre,... et toutes les sources d'inspiration qui ont nourri cette famille

d'artistes. Il met en exergue, non sans provoquer de fortes émotions, combien pour les Renoir, le « Monde est Un », parcours de couleurs et de vibrations.

La boutique

La boutique de l'Espace des Renoir présente une sélection d'ouvrages et de produits dérivés autour des œuvres et de la vie de Renoir.



© Jean Bordier

Parcours découverte

L'Atelier du peintre

L'atelier date de 1906. Initialement, Renoir travaillait dans le salon, également son atelier.

L'atelier est un lieu de rêve, de création, bercé de lumière où le peintre réalisera des paysages, des lavandières, des scènes de vie si chères à ses yeux.

L'un de ses objets phares est le fauteuil roulant, symbole du courage de Renoir et de son absolue dévotion à la peinture. Dans cet espace on découvrira notamment une caisse de transport permettant d'acheminer les tableaux par le train vers Paris, ainsi que des sculptures telles *La Danseuse au Tambourin*, *Le joueur de flûteau* et des lettres d'Aline.

Depuis 2018, le Centre Culturel, la Maison Familiale Renoir et l'atelier constituent une des étapes de la route des Impressionnistes avec l'obtention du label « Itinéraire Culturel Européen » pour les 5 routes des Impressionnistes d'Eau et Laumière dont bien sur la route Renoir.

Le parcours découverte dans le village

Le parcours-découverte débute à l'exposition permanente de l'Espace des Renoir, place de la mairie. En 10 minutes à pied, il conduit le visiteur, par les rues du village, au pavillon d'accueil, puis à travers le jardin, à la maison familiale et à l'atelier du peintre.

De l'atelier, à 3 minutes à pied, il atteindra le cimetière où reposent Pierre-Auguste Renoir le peintre, Aline son épouse et les membres de sa famille. C'est une invitation au recueillement et à la méditation. Des panneaux de signalisation guident ses pas.



© Jean Bordier

Atelier du peintre

Ouvert du 1er Mars au 30 Novembre 2019
Horaires d'ouvertures selon la période voir sur le site internet
www.renoir-essoyes.fr

Espace Culturel Renoir - 9 Place de la Mairie, 10360 Essoyes
accueil@renoir-essoyes.fr - 03 25 29 10 94

Tarifs : 14€/adulte – groupes 12 pers. minimum 15 € la visite guidée.
Tarifs réduits et gratuits consulter le site internet

Réservations groupes : groupes@renoir-essoyes.fr

Billets en vente sur place ou dans les Offices de Tourisme de la Côte des Bar.

QUELQUES TEMPS FORTS AUTOUR DES COMMEMORATIONS DES 100 ANS DU DECES DE PIERRE-AUGUSTE RENOIR

A LA MAISON FAMILIALE DES RENOIR

De Juin à Septembre 2019 :
Exposition exceptionnelle d'œuvres originales de Renoir

A L'ESPACE CULTUREL RENOIR

Du 6 au 28 Avril - « Les Champagnes de Renoir » Accord Parfait.
Exposition – 10 œuvres d'art pour 10 Champagnes d'exception

Du 1 au 26 Mai - « Modelage, un autre Renoir ».
Exposition PAG Programme Artistique Globalisé des élèves des écoles de Mussy S/Seine

Du 1er au 23 Juin - « Dans les pas de Renoir ».
Exposition / Vente d'artistes locaux sur le thème des Renoir, Madeleine Opillard / Alain Brett

Du 6 juillet au 29 septembre 2019 - « L'histoire du Cinéma et des Renoir de 1895 à 1980 » - Jean-Pierre Robache
Exposition insolite associant l'évolution du cinéma de 1895 à nos jours aux parcours artistiques de Pierre et Jean Renoir.

Du 5 octobre au 3 novembre - « Autour des Renoir ».
Exposition UNESCO centre Louis François sur le thème de RENOIR

Du 6 novembre au 30 novembre - « Renoir, 30 ans de présence dans l'Aube ».
Exposition Photos grâce à la médiathèque départementale de l'Aube

A LA MAIRIE

Du 1er Juin au 7 Juillet 2019 : Exposition photographique d'un artiste résident en partenariat avec le Domaine de Tournefou

A TROYES

Le vendredi 10 mai 2019 à l'Auditorium du Centre de Congrès de l'Aube, soirée de Conférences « Renoir Père & Fils »,
• 1ère partie : Pascal Bonafox « Les 100 tableaux qui racontent Renoir »,
• 2ème partie : Pascal Mérieau « Jean Renoir » - Goncourt de la biographie 2013,
• 3ème partie : panel de discussion « la relation Père/Fils ou l'Art en Héritage »,
• 4ème partie : Ventes et Dédicaces des livres des conférenciers grâce à la librairie « Les Passeurs de Texte » de Troyes
Avec le soutien du Conseil départemental de l'Aube

Le vendredi 17 mai 2019 au CGR de Troyes événement Cinéma « Renoir Père & Fils », 1ère partie : Renoir film de Gille Bourdos (2013) à 14h suivi d'un film de Jean Renoir.



Exposition permanente

© Jean Bordier

L'Abbaye de Clairvaux

Neuf siècles d'histoire

Début 12^e siècle, c'est au Val d'Absinthe qu'un jeune père abbé, le futur saint Bernard, accompagné de douze moines venus de Cîteaux, vint défricher une clairière de terre aride au cœur de la vieille forêt gauloise, au sud de la Champagne. Ce monastère va devenir très vite la grande abbaye de Clairvaux, forte de 300 moines et 500 convers, véritables aménageurs d'un vaste territoire animé de plus de quarante granges, forges et moulins. Ce sont eux qui plantèrent le grand vignoble qui se perpétue aujourd'hui dans la Côte des Bar.

Mais Clairvaux c'est aussi un « haut-lieu » de l'histoire religieuse. D'abord par saint Bernard qui fut l'autorité morale incontestée de son temps, conseiller des papes et arbitre des conflits entre les princes. Puis, forte d'une filiation de plusieurs centaines d'abbayes, Clairvaux irrigua la spiritualité cistercienne à travers tous les pays d'Europe. Des vagues successives de grands travaux, au Moyen-Age et au 18^e siècle, livrèrent d'immenses bâtiments au sein du vaste domaine de 30 hectares entouré d'un mur de 3 kilomètres, ouvert par une seule porte, ce qui caractérise ce site exceptionnel.

La Révolution a chassé les moines et récupéré les lieux, dont la magnifique bibliothèque qu'on peut admirer à la Médiathèque du Grand Troyes. Quelques industriels occupèrent les bâtiments sans les détruire. Puis, en 1808, Napoléon « inventant » la peine de privation de liberté (Code de procédure pénale) racheta Clairvaux pour en faire la plus grande prison française avec plus de 2500 condamnés, hommes, femmes et enfants, au milieu du 19^e siècle. Les vénérables murs de l'abbaye abritèrent des détenus jusqu'en 1970, notamment dans les fameuses « cages-à-poules » qui ont marqué l'histoire carcérale.

Aujourd'hui, Clairvaux reste prison dans des bâtiments modernes et l'Association Renaissance de l'Abbaye de Clairvaux organise des visites quotidiennes et des événements culturels dans les bâtiments historiques libérés : conférences et petits concerts des Matinales de l'été, Grands concerts de l'automne, ateliers pour scolaires, marchés monastiques et participation aux recherches historiques sur les « enfermements » (web documentaire : le cloître et la prison). Ainsi, 20 000 visiteurs découvrent chaque année un lieu qui n'a pas d'équivalent.

Clairvaux Abbey, nine centuries of history

At the beginning of the 12th century a young father, the future Saint Bernard, accompanied by twelve monks, from Cîteaux, came across a clearing of earth in the heart of the Gallic forest, south of Champagne. This monastery quickly became Clairvaux Abbey, with 300 monks and 500 lay brothers. They were the ones who planted the vineyards which are perpetuated today in the Côte des Bar.

Clairvaux remained a powerful abbey until the Revolution when it was confiscated and sold. At the time of the Revolution the Abbey's library counted more than 40000 works. The collection is now at the Grand Troyes Médiathèque.

In 1808 Napoleon bought the abbey to make the largest prison of its time, and the abbey sheltered prisoners until 1970, especially in the famous "hen cages". Today Clairvaux is still a prison in the modern buildings and the the Renaissance Association of Clairvaux Abbey organize visits and cultural events in some of these historical buildings.

Dortoir des convers



LISTE DES ANIMATIONS PRÉVUES À L'ABBAYE DE CLAIRVAUX POUR LA SAISON 2019 :

Des visites guidées toute l'année

DES MATINALES

(3/4 d'heure de conférence + ¼ d'heure de concert), les premiers dimanches de mai, juin, juillet et septembre soit en 2019 :

Dimanche 5 mai 2019 : conférence de Jean Lebrun sur les colonies pénitentiaires et concert du trio le trio MÖZARTS

Dimanche 2 juin 2019 : conférence de Diane Roussel, « Deux vauriens devant la justice de Clairvaux en 1513 » et concert de l'ensemble Monsolo

Dimanche 7 juillet 2019 : conférence d'Arnaud Baudin sur les reliques de Clairvaux de la Révolution à nos jours et récital de Monika Glosna, Pasquale Mourey et Leonid Karev

Dimanche 1^{er} septembre 2019 : conférence de Jean Lefèvre, « l'histoire de l'accordéon » et concert du Duo Détours de Babel

DES MARCHÉS MONASTIQUES

Vente de produits (bières, fromages, biscuits etc.) fabriqués dans les abbayes. Pendant les marchés, les visites de l'abbaye sont proposées à des tarifs préférentiels.

Dates des marchés en 2019 en entrée libre :

Les samedi 29 et dimanche 30 juin 2019 de 10H à 19H
Les samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019 de 10H à 18H

LES GRANDS CONCERTS DE CLAIRVAUX

Les samedi 5 et dimanche 6 octobre 2019 (3 concerts)
Programmation en cours

DES VISITES NOCTURNES

Samedi 20 juillet et samedi 17 août 2019 (sur réservation)

DES ATELIERS POUR ENFANTS PRÉPARÉS PAR LES GUIDES POUR PROPOSER DES ACTIVITÉS PENDANT LES « PETITES VACANCES »
5€ par enfant – sur réservation

UN ESCAPE GAME

Les 6 et 7 avril 2019, organisé par les élèves du collège Gaston Bachelard de Bar sur Aube

Des espaces accessibles à la visite

La chapelle de la « prison des enfants »

Construite en 1860 dans l'ancienne écurie de l'abbaye, la chapelle de la prison des enfants fut le lieu de culte des jeunes délinquants détenus à Clairvaux.

L'Hostellerie des Dames

Entièrement restaurée en 1997, ce bâtiment, ainsi appelé parce qu'il était affecté au 18^{ème} siècle à l'accueil des épouses des visiteurs de l'abbaye. C'est aujourd'hui le bâtiment d'accueil des visiteurs.

Le bâtiment des convers

Témoignage de l'architecture cistercienne du 12^e siècle, ce bâtiment servait de dortoir aux frères convers, religieux chargés de la mise en valeur des domaines de l'abbaye.



Marché monastique

Le Grand Cloître

Six siècles après sa fondation, les moines aspirent à plus de confort et transforment l'abbaye de Clairvaux. Après démolition d'une partie des bâtiments médiévaux ils construisent le « Grand Cloître », chef d'œuvre de l'architecture classique.

Début XIX^e le Grand Cloître devient le bâtiment principal de la prison. Les dortoirs vont accueillir 2500 condamnés. Suite à la loi de 1875, rendant obligatoire l'enfermement cellulaire, des « cages à poules » seront installées. Celles-ci seront utilisées jusqu'en 1971, date à laquelle ont été construits les bâtiments modernes à l'emplacement de l'ancienne abbatale. Parmi les bâtiments visités, celle du Grand Cloître des détenus, resté en l'état, est très émouvante.

Et encore le réfectoire-chapelle, la grange...



Hostellerie des dames



Réfectoire / Chapelle du Grand Cloître

HORAIRES VISITES 2019 POUR LE PUBLIC INDIVIDUEL :

Du 6 février au 3 mars
Pas de visite les lundi et mardi
Du mercredi au dimanche : 11H et 14h30

Du 4 mars au 30 juin
Lundi et mardi : 10H30 et 15H
(22/04 et 10/06 compris)
Du mercredi au dimanche : 10H30, 14H15, et 16H15

Du 1^{er} juillet au 1^{er} septembre
Lundi et mardi : 10H30, 14H et 16H30
Du mercredi au dimanche : 10H30, 11H45, 14H, 15H, 16H et 17H

Du 2 septembre au 29 octobre
Lundi et mardi : 10H30, et 15H00
Du mercredi au dimanche : 10H30, 14H15, et 16H15 (hors festival)

Du 30 octobre au 22 décembre
Pas de visite les lundi et mardi
Du mercredi au dimanche : 11H et 14h30

Durée : 1H15
Se présenter 10 min avant le départ des visites

Tarifs 2019 : 8,50 € : Adulte // 5 € : 18-25 ans
gratuit pour les - de 18 ans

Visites de groupes (20 personnes minimum) :
6 € / Adulte
(visites susceptibles d'être annulées pour cause d'intempéries)

Infos pratiques :

Hostellerie des Dames, 10310 Clairvaux
03.25.27.52.55 - abbaye.clairvaux@orange.fr
www.abbayedclairvaux.com

Dépôt pièce d'identité obligatoire
(mesure de sécurité liée à la proximité de la prison)

Le site n'est actuellement pas accessible aux personnes à mobilité réduite.



C'est à partir d'une milice, appelée Les Pauvres Chevaliers du Christ, que l'ordre du Temple fut créé en 1119 par Hugues seigneur de Payns, un village proche de Troyes. La vocation initiale de ces moines soldats était de protéger des pèlerins sur la route de Jérusalem.

La Maison Templière d'Avalleur, un hameau de Bar-sur-Seine, en était une base arrière chargée de production agricole. Elle recrutait également de nouveaux membres. Après l'arrestation des Templiers le vendredi 13 octobre 1307, les Hospitaliers deviennent propriétaires des lieux de 1314 à 1793, date où l'ensemble des terres et bâtiments est vendu en bien national, pour redevenir une ferme.

Une partie des bâtiments a bénéficié d'importants travaux de rénovation entre 2015 et 2017.

It was from a militia, called The Poor Knights of Christ, that the order of the Temple was created in 1119 by Hugh Lord of Payns, a village near Troyes. Their initial vocation was to protect the pilgrims on the road to Jerusalem. The Templar House at Avalleur, a hamlet of Bar-sur-Seine, was a rear base responsible for agricultural production and recruiting new members. The Hospitallers became owners of the land from 1314-1793 when the lands were sold as farms. Part of the buildings benefitted from major renovations between 2015-2017.



Avalleur, une commanderie templière

En quoi l'histoire des Templiers est-elle liée à l'Aube ?

L'Aube est le berceau des Templiers et les règles de fondation du Temple furent approuvées à l'ancienne cathédrale de Troyes, lors du concile de Troyes en 1129. La présence et le soutien de Bernard abbé de Clairvaux ne furent pas sans influence sur l'ordre.



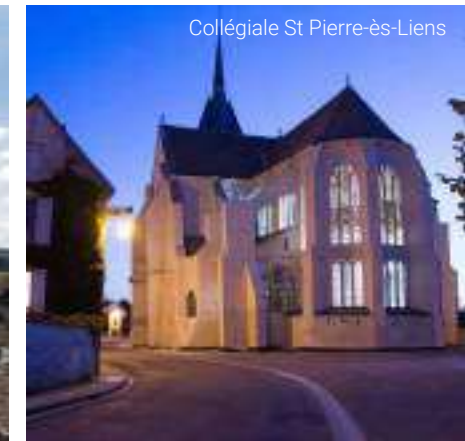
Chapelle templière d'Avalleur

Que peut-on visiter aujourd'hui pour mieux comprendre les Templiers ?

La Maison Templière d'Avalleur, comprenant un corps de bâtiments et une chapelle admirablement conservés, témoignent de l'histoire templière. Ce lieu appartient au conseil départemental de l'Aube ; et est partiellement ouvert au public. Des travaux d'aménagement en cours permettront rapidement d'offrir un site original dédié à leur histoire et à la route européenne templière - en cours d'élaboration avec Tomar, au Portugal et de nombreux autres sites en France, en Belgique, en Italie, en Espagne, en Angleterre et à Chypre.

Visite libre de 14h30 à 17h30 :
8,9 et 10 juin et du 1er juillet au 31 août
Journées du Patrimoine 21 et 22 septembre :
10h à 12h 14h30 à 17h30

Programme disponible dans les Offices de Tourisme
Renseignements Office de Tourisme de Bar-sur-Seine
Groupe sur demande
tél : 03.25.29.94.43



Collégiale St Pierre-ès-Liens

Mussy-sur-Seine, petite cité de caractère

Le label « Petites Cités de caractère » distingue des communes atypiques implantées dans des sites d'exception. Dans la Côte des Bar, Mussy-sur-Seine a obtenu son label en 2016 et les communes de Bar-sur-Seine, Bar-sur-Aube et Essoyes sont en cours d'homologation.

La petite cité de Mussy-l'Evêque, appelée Mussy-sur-Seine depuis la Révolution, possède encore de nombreux témoins de son passé médiéval, résistant et industriel. Parmi ceux à découvrir, une splendide collégiale du 13e siècle, aux proportions dignes d'une petite cathédrale ainsi que le grenier à sel, la Tour du Boulevard, la glacière des évêques ou les ruelles pittoresques. La randonnée du « Circuit du commandant Nicolas » permet aux plus téméraires de marcher dans les pas des maquisards. Ils ne quitteront pas le village sans avoir goûté au Délice de Mussy, fromage local cousin du Chaource.

The « Small Towns of Character » label distinguishes atypical communes located in exceptional sites. In the Côte des Bar Mussy-sur-Seine obtained its label in 2016 and the towns of Bar-sur-Seine, Bar-sur-Aube and Essoyes are in the process of being approved.

The small city of Mussy l'Evêque, called Mussy-sur-Seine after the Revolution, still has many witnesses of its medieval, resistant and industrial past. To be discovered : the splendid 13th century collegiate church, a Salt Attic, the Boulevard Tower, the cool store of the bishops and picturesque lanes. You could also enjoy the countryside by following the footsteps of the « Commander Nicolas », an important figure of the local Resistance during WW2. Do not leave without tasting the Délice de Mussy, local cheese and cousin of Chaource cheese.

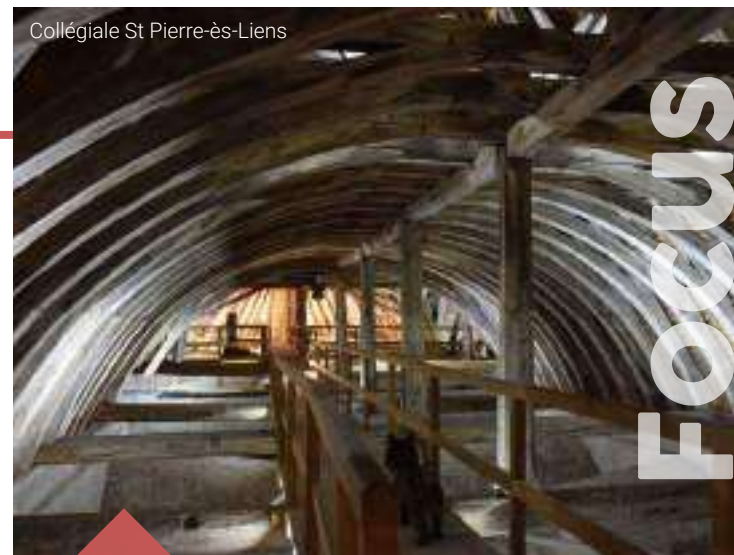
Ouverture du nouveau musée de la Résistance !

Début 2020 pour le nouveau musée de la Résistance (voir page 54)



Musée de la Résistance

Collégiale St Pierre-ès-Liens



Collégiale Saint-Pierre-ès-Liens

Après 10 ans de travaux ininterrompus la Collégiale renaît dans ses habits de calcaire clair. De par ses dimensions c'est une vraie petite cathédrale : 27 m de largeur sur 48 m de longueur totale et 17 m sous voûtes. Sa construction très homogène de la fin du XIIIème siècle fut financée par Guillaume de Mussy « Panetier, enquêteur et chevalier » du roi Philippe le Bel.

Son mobilier remarquable est composé de plus de 50 statues réalisées entre le XIVème et la fin du XVIème siècle. Ces œuvres ont pour partie été réalisées par un atelier imagier renommé qui se trouvait à Mussy l'Evêque et dont on trouve les productions jusqu'à Dijon.

Les vitraux qui s'inscrivent dans les fenêtres basses et hautes (tous restaurés) ont été réalisés entre la seconde moitié du XIIIème siècle et la fin du XVIème dont une version de la tentation inspirée par Dürer.

La charpente entièrement réalisée en cœur de chêne est exceptionnelle à plusieurs titres :
- La qualité de sa réalisation et son excellent état de conservation (97% des bois de chêne sont d'origine et datés avec précision par dendrochronologie de la fin du XIIIème siècle)
- Le changement de technique de construction de la charpente entre le chœur et l'ensemble nef/transept. Elle est une des très rares charpentes de cette époque qui soit accessible et visitable

Visite sur demande à l'Office de Tourisme de Mussy-sur-Seine, en cas de fermeture les visiteurs peuvent s'adresser à la mairie (03 25 38 40 10)

FOCUS

FOCUS

Châteaux



d'ici et d'ailleurs



Château de Taisne

1 rue de l'île, 10340 Les Riceys

HORAIRES DE VISITE :

Du 1er avril au 1er juillet et du 26 août au 30 Octobre :
10h - 18h sur rendez-vous les week-ends et jours fériés

Du 1er Juillet au 25 août 2019 : 10h-18h
(possibilité de fermeture le week-end selon événement)

Du 30 octobre au 1er avril : fermeture annuelle

TARIFS :

Adulte : 3€ (visite libre) - 5€ (visite commentée)
Enfant (jusqu'à 16 ans) : gratuit

Le Château de Taisne, les Riceys en Champagne

Entre Champagne et Bourgogne, au cœur de Riceys-Bas, le Château de Taisne, avec ses jardins à la française et son parc de plus de vingt-cinq hectares, s'inscrit dans la grande Histoire de France et assoit ses premières fondations en 1086.

Charles et Ségolène de Taisne, les plus récents héritiers de cette élégante propriété dans la famille depuis 1837 transmettent avec passion les plaisirs simples du quotidien dans ce cadre exceptionnel.

Une invitation à l'émotion :

Parce que chaque visite doit être une expérience, ils vous proposent un moment hors du temps et vous invitent à la rêverie dans un cadre magique.

Au programme :

Visite du château
Goûter au jardin

The castle at Riceys-Bas belongs to the descendants of the Baron and Baroness de Taisne. By 1967 they had embarked on the wine adventure and restoration work, continued today by their children. From the castle to the park, through the 17th century cellar and the French gardens the visit is an authentic journey through time and history.

Les goûters aux jardins

On entend encore les rires et espiègleries des enfants du village qui venaient joyeusement prendre leur goûter dans le jardin en savourant les confitures que la grand-mère de Charles élaborait pour ses propres enfants et leurs petits amis dans la cuisine du château.

Aujourd'hui, Ségolène vous prépare avec la même attention un panier vigneron composé d'un Champagne AOC du village des Riceys (accompagné de quelques flûtes) et de douceurs locales de votre choix (gâteaux craquants, jus de pomme de la région...)

Vous composerez votre panier gourmand, déambulerez et choisirez le cadre de votre pause : une petite table de jardin en fer forgé, un banc de pierre ou tout simplement l'herbe... sous la superbe allée de tilleuls centenaires qui longe majestueusement les canaux conduisant au potager à l'ancienne sous l'allée des platanes érigées en 1802 près de la cascade...

Du 1er juillet au 25 août : de 10h à 18h (sauf week-end si événement)
Du 1er avril au 1er juillet et du 26 août au 30 octobre : sur réservation

Le Château de Chacenay

Le château fort de Chacenay fut longtemps séparé en deux entités, celle des tours Sainte-Parise, l'entrée fortifiée voisine et celle dite du donjon, le corps de logis actuel. Celui-ci fut modernisé par Élisabeth Arnauld qui acheta la terre de Chacenay en 1740 et fit construire un auditoire de justice et une infirmerie gratuite.

Le domaine échut au 19e siècle aux frères Edmond et Arthur Bertherand qui donnèrent au château ce qui fait aujourd'hui l'essentiel de son intérêt : la restauration du corps de logis, de la chapelle et des tours, les peintures, les sculptures et les vitraux. Sans oublier le parc.

Plus d'infos auprès des Offices de Tourisme de la Côte des Bar.
contact@tourisme-cotedesbar.com - www.tourisme-cotedesbar.com

The castle of Chacenay was long separated in two entities ; the towers Sainte-Parise and that of the castle, the current main building. In the 19th century the brothers Edmond and Arthur Bertherand gave the castle what is nowadays its main interest : the restoration of the main building, the chapel and the towers , the paintings, the sculptures and the stained glass . Not to mention the park.



Château de Chacenay



Château de Vaux

Le Château de Vaux

Les visiteurs du Château de Vaux ont le plaisir de découvrir cette grande demeure remarquable au travers d'une visite rythmée par le jeu et l'intrigue.

Nouvelle VISITE 2019 : Les Enquêtes de Vidocq

À l'aide d'un parchemin, vous pourrez découvrir l'ensemble du domaine autour d'une Enquête historique palpitante ! Grâce à VIDOCQ, vous cheminerez pour trouver les indices cachés dans chaque pièce du château, encore hantées par de sombres événements.

À l'issue de ces épreuves, vous accéderez peut-être au coffre secret du célèbre espion pour repartir avec sa récompense quotidienne...

Pour sa troisième saison d'ouverture au public, le château fait peau neuve et vous propose tout l'été et jusque fin octobre, une visite ludique, familiale et attractive.

Après d'importants travaux d'aménagement et de mise en scène, la demeure édifiée par le célèbre architecte de Louis XV (Germain Boffrand) vous propose une visite hors du temps.

Quelques pièces du château encore dévastées par 80 ans d'oubli sont visitables autour d'une exposition photos et d'un film drone.

Visitors to the castle will have the pleasure of discovering this remarkable dwelling through a thrilling, historical game.

New VISIT 2019 : Vidocq's Investigation

With the help of a parchment Vidocq gives you clues hidden in every room, some still haunted by the events of the past... At the end of the game, you may have gained access to the secret spy's safe, wherein lies your reward !



Goûters aux jardins

Focus

33 Rue Émilie du Châtelet, 52110 Cirey-sur-Blaise
03 25 55 43 04
chateaudecirey52@orange.fr - www.chateaudecirey.com

HORAIRES DE VISITE :

Mai, juin, septembre : ouverture du Château et du parc les après-midis, des dimanches, des jours fériés et du week-end des Journées du Patrimoine de 14h30 à 19h.

Juillet, août : ouverture du Château et du parc tous les après-midis de 14h30 à 19h.

Visites guidées de l'intérieur du château à 14h50, 16h05 et 17h20.
Visites du parc (sans guide) de 14h30 à 19h.

TARIFS :

Adultes 8,50€ / Jeunes (de 10 ans à 17 ans) 5€
Gratuité pour les moins de 10 ans

Parc : adulte 3€ / gratuit pour les enfants

Groupes : Adultes 7€ / Scolaires et accompagnateurs 4,50€

Enfant (jusqu'à 16 ans) : gratuit



Château de Cirey

Un peu plus loin...

Le Château de Cirey-sur-Blaise

Saviez-vous que Voltaire, la Marquise du Châtelet et la Comtesse de Simiane y vécurent. Venez découvrir un château vivant, salons, chambre, bibliothèque, cuisine,... théâtre de Voltaire, tout en profitant d'un grand parc arboré au bord du canal.

Did you know that Voltaire, the Marquise du Châtelet and the Countess of Simiane lived there. Discover this living castle, its interior including Voltaire's theatre and enjoy the large park at the edge of the canal.



Trésors & secrets d'un patrimoine religieux

Eglise St Félix de Polisy



Un jour, une église Des trésors, des légendes et des secrets à découvrir

Elles abritent des trésors, en particulier de magnifiques vitraux du XVIème et XIXème siècle et des sculptures de cette période issues des talents réputés de l'illustre Ecole Troyenne.

Elles symbolisent des légendes sur leur saint, sur de prestigieux visiteurs venus se recueillir ou sur des miracles. Elles renferment des secrets sur leur construction, leur statuaire, leur mécène, leur situation...

Parfois leur identité champenoise, ou leur appartenance au diocèse de Langres avant la Révolution au travers de l'influence de l'art bourguignon, est mise en relief, notamment dans leurs éléments architecturaux, leurs époques de restauration, les artisans d'art qui les ont embellies.. Chacune a une beauté unique.

L'opération « Un jour, une église » vous propose de les découvrir avec les commentaires de guides bénévoles passionnés.

Près de 300 églises et chapelles participent à l'opération. Visites gratuites, chaque jour de juillet-août, 3 visites sur le même secteur à 10h30, 14h30 et 16h30.

Programme des visites disponibles dans les O.T.

Discover the churches of the territory ! Free church visits. Nearly 300 churches and chapels participate in this operation.

Focus

Eglise Saint-Félix de Polisy

L'histoire d'une famille, une incroyable découverte (un St-Martin du XVIème siècle partageant son manteau découvert sous le carrelage lors de travaux), un voyage dans 4 siècles de création sculpturale et des vitraux assemblant le contemporain au XVIème : voilà ce que vous réserve la visite de l'église Saint-Félix de Polisy. Elle est profondément marquée par la famille de Dinteville : Jean fut bailli de Troyes, seigneur de Polisy et ambassadeur français. Parmi les magnifiques œuvres qu'elle abrite vous pourrez contempler une vierge en calcaire polychrome du XIV/XVème siècle, le fameux St-Martin et un très beau groupe du 17ème siècle, composé de Ste-Anne, la Vierge et l'enfant Jésus, sculpté en calcaire.

Constructed in the 12th and 16th centuries it houses some magnificent 16th century stained glass windows and sculptures, including a Virgin in polychrome limestone from the 14th/15th century.



Eglise St Félix de Polisy

Eglise Notre-Dame de l'Assomption de Chauffour-lès-Bailly

Résolument Champenoise dans sa construction et son statuaire. Lorsque l'on ajoute un changement de nom, l'église Notre-Dame de l'Assomption de Chauffour-lès-Bailly, autrefois Saint-Marcel, mérite bien un détour pour découvrir ses curiosités typiquement locales. Elle est l'une des 8 églises de l'Aube dont la nef est construite en pans de bois. Son chœur est l'œuvre du « masson Henri Mandain – 1678 ». Une vierge à l'enfant en calcaire illustre magnifiquement le style champenois et décore l'autel du transept nord.

Worth a visit as it is one of 8 churches in Aube where the nave is constructed in half-timber. A virgin and child in limestone magnificently illustrates the Champagne style and decorates the north transept.

Eglise Saint-Pierre-es-Liens de Noé-les-Mallets

En dominant le village situé au pied du plateau de Blu, réputé pour son panorama, elle permet au premier coup d'œil de comprendre qu'elle a été reconstruite. Mais sa reconstruction au XVIIIème siècle a préservé un magnifique portail ouest du XIIème qui lui apporte un charme rare lié à ses ornements d'époque : tore en 1ère voussure, damier central, chevrons en zigzags à la voussure extérieure, et sur ses chapiteaux, des feuillages stylisés maintenus par des courroies avec des têtes étranges sur la face interne des corbeaux.

Situated at the foot of the Blu plateau, famous for it's panaramic views, Noé les Mallets church was rebuilt in the 18th century but preserved the superb 12th century west portal, adding to its charm.



Eglise St Pierre-es-Liens de Noé-les-Mallets

Eglise Saint-Mammes de Thieffrain

Un exceptionnel ensemble de vitraux, dont une somptueuse verrière du XVIème siècle restaurée fin du XIXème siècle par Louis-Germain Vincent-Larcher représentant « un Arbre d'Abraham » variante de l'habituel arbre de Jesse : tel est l'un des attraits remarquables de l'église Saint-Mammes de Thieffrain, qui offre aussi au regard une abside du XIIème, un transept du XVIème et une statue classée de Saint-Mammes.

An exceptionnal series of stained glass windows , a 16th century transept and a classified statue of Saint-Mammes await your visit to this church.

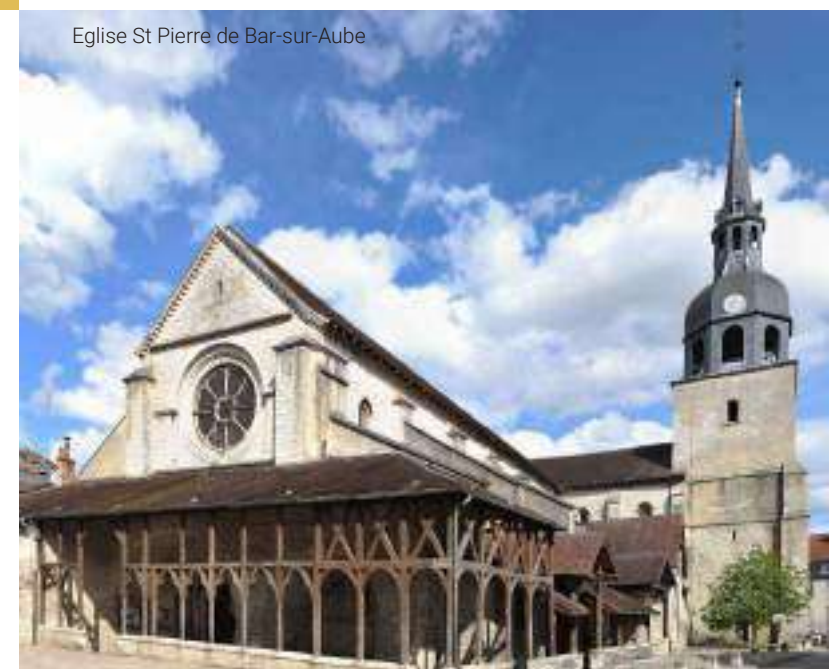


Eglise St Mammes de Thieffrain

Eglise Saint-Pierre de Bar-sur-Aube

Dès que vous l'approcherez, vous serez aussitôt étonné de tomber face à une belle galerie en bois la ceinturant, le Halloy. Il est fort probable que le premier halloy ait accueilli les étals des marchands à l'époque des célèbres Foires de Champagnes dont Bar-sur-Aube était une étape. Cette église présente aussi l'originalité d'avoir gardé son sol d'origine, qui se situe 9 marches en dessous du niveau actuel de la rue. Bâtie sur les fondations d'une église carolingienne, elle fut totalement remaniée vers 1170. N'oubliez pas d'y admirer la statuaire ainsi que la soixantaine de pierres tombales sur le sol de cette église.

The halloy , name of the wooden gallery of the 14th century, was first an aitre (cemetery shelter). Built on the foundations of a Carolingian church, the construction of this church was totally reworked around 1170 and the nave floor is made up of sixty tombstones.



Eglise St Pierre de Bar-sur-Aube

Chapelle Notre-Dame-du-Chêne de Bar-sur-Seine

Nichée au cœur du « bois de la Garenne des Comtes » surplombant Bar-sur-Seine. Construite autour d'un chêne vieux de plus de 500 ans, au pied duquel Saint Bernard serait venu prier, et sur lequel s'appuie son autel. Une légende autour d'une statuette de la vierge en buis placée dans une cavité du chêne. Faisant l'objet d'un pèlerinage. Cette chapelle invite inévitablement à la curiosité et ses mystères ajoutés à sa grotte et à ces belles verrières offrent de bonnes raisons de faire une étape en ce site insolite.

An oak enshrined in the Chapel, and at least 500 years old, is cut at the height of the vault, the altar is supported. In 1153 Saint Bernard came to pray at the foot of the oak. Located in the wood "Garenne des Comtes" where, according to legend, a young shepherd found a statuette of the Virgin in a cavity in the tree. This chapel has been a place of pilgrimage for centuries.

Horaires d'ouverture :

Les dimanches de 14h30 à 17h30
du dimanche de Pâques à fin juin

Les samedis et dimanches de 14h30 à 17h30
en juillet et août

Les dimanches de 14h30 à 17h et les samedis
sur demande en septembre

Les dimanches si beau temps de 14h30 à 17h
en octobre

Pour aller à la chapelle (environ 3,5 km) : quitter Bar-sur-Seine en empruntant la départementale 443, direction Chaource.

Eglise Saint-Martin de Bayel

Deux statues splendides rendent cette église incontournable, qui est située face au Musée du Cristal. Tout d'abord une très émouvante Piéta du Maître de Chaource, qui constitue une pièce majeure de l'Ecole troyenne des années 1500. Elle a participé aux expositions du Beau 16ème à Troyes ainsi qu'au Grand Palais à Paris. Ensuite, une très touchante Vierge à l'enfant de Belroy, dont les traits illustrent la perfection déjà atteinte au XIVème siècle, époque des rois dits « Maudits ».

Two reasons to visit this church : the pedestal of the Master of Chaource, a major piece of the Troyes School of the 1500's and the Virgin and the child of Belroy, illustrating the perfection reached in the 14th century.



Notre Dame du Chêne

Collégiale de Mussy-sur-Seine

Collégiale de Mussy-sur-Seine

Monumentale, édifice gothique véritable « petite cathédrale », splendide ancienne résidence d'été des évêques de Langres, accueillant un incroyable statuaire et des chefs d'œuvre, dont un Christ aux liens en bois du XVIème siècle et une statue de Saint-Jean-Baptiste du 14ème siècle : la Collégiale de Mussy-sur-Seine offre de multiples attraits jusqu'à son impressionnante charpente.

Mussy with its splendid 13th century Collegiate, monumental Gothic building considered as "a small cathedral". It is remarkable for its architecture but also for its incredible statuary : a Christ in wood from the 16th century, a statue of John the Baptist from the 14th century, and also discover the timber framework in the roof.

Eglise St Pierre-ès-Liens des Riceys



Eglise Saint-Pierre-es-Liens des Riceys

Dès son magnifique portail Renaissance, entièrement restauré en 2016, l'église de Ricey-Bas (une des trois églises classées des Riceys) ne cessera de vous surprendre par ses trésors architecturaux et les œuvres qu'elle accueille, tels ses retables flamands et ses vitraux du XVIème siècle.

Reputed for its Renaissance portal, entirely restored in 2016, (1 of 3 classified churches in Les Riceys) the church of Ricey-Bas is an architectural treasure; its Flemish altarpieces and its 16th century stained glass windows and more.

Eglise Saint-Martin de Rumilly-les-Vaudes

Immense de par sa taille pour un village ne comptant qu'environ 500 âmes, l'église Saint-Martin de Rumilly vous permet de faire en une seule église un voyage magnifiquement illustré dans tous les styles d'une époque que les historiens de l'art décrivent comme le Beau XVIème.

This huge building is surprising in its size while Rumilly-les-Vaudes has about 500 inhabitants.

Chapelle de Champignol-lez-Mondeville



Notre Dame des Vignes à Neuville-sur-Seine

Chère au cœur de tous les vignerons de la Côte des Bar, cette imposante statue de 23m de haut se dresse dans le ciel et attire tous les regards, même de nuit car elle est illuminée par des projecteurs alimentés par 42m² de panneaux photovoltaïques. Installée au sommet d'un coteau surplombant Neuville-sur-Seine, elle offre un beau point de vue panoramique sur la vallée de la Seine qu'une table d'orientation renseigne. Elle représente une Notre Dame tenant une grappe de raisin dans la main droite et implorant pour la protection des vignes.

The 23m high statue, on the summit of the hills at Neuville sur Seine, represents Notre Dame holding a bunch of grapes in her right hand and pleading to the sky for the protection of the vines. Panoramic views across the Seine Valley and the statue is lit up at night.

Eglise St Pierre-ès-Liens des Riceys



Chapelle de l'Annonciation Champignol-lez-Mondeville

Lieu de miracle, où Saint-Bernard a réalisé une guérison en 1146, cette chapelle évoque de façon remarquable ce Saint local. Elle passe pour le dernier édifice religieux bâti de son époque. Son oratoire (pureté et simplicité de ses voûtes sur croisées d'ogives, chevet plat) illustre remarquablement la sobriété du tout premier art cistercien.

Passing as the last building of Saint Bernard's epoch, this oratory makes it possible to discover the very first Cistercian art (simple vaults etc).



Visites guidées

et contes populaires

Circuit de la Paume à Bar-sur-Aube

Visites guidées du Circuit de la Paume suivies d'une dégustation de produits du terroir (fromages de la région, terrines de l'Aube, biscuits, Champagne...).

C'est l'occasion de découvrir le riche passé de cette ville des Foires de Champagne : rues pittoresques, hôtels particuliers, portes cloutées, église Saint-Pierre et église Saint-Maclou, rue de la Paume...

Tous les jeudis de juillet-août à 15h, sur réservation,
Visite 4€ - Visite et dégustation 8 € par personne



Circuit de la Paume, Bar-sur-Aube

Visites guidées de Mussy-sur-Seine

(avec Sarah Hacquart, guide conférencière)

8 et 15 juin / 2 et 16 juillet / 6 et 20 août / 7 et 14 septembre

A 15h : "A la découverte du Mussy Médiéval".

Visite guidée du bourg médiéval de Mussy sur Seine suivie d'une dégustation de Champagne et de fromage de Mussy. Partez en voyage à travers 800 ans d'histoire. La Collégiale, le Grenier à Sel, la Maison du Chanoine, et encore bien d'autres témoins du passé tumultueux de Mussy sur Seine n'auront plus de secrets pour vous !

Réservation obligatoire à l'Office de Tourisme de Bar-sur-Seine
03 25 29 94 43 - Tarif: 8€/adulte et 4€/enfants.

Conte dans la charpente de la Collégiale de Mussy-sur-Seine

(avec Sarah Hacquart, guide conférencière)

8 et 15 juin / 2 et 16 juillet / 6 et 20 août / 7 et 14 septembre

A 10h : Conte " Moi, Elouan, charpentier compagnon du Devoir" raconté au coeur de la charpente du 13e siècle de la Collégiale de Mussy sur Seine. Venez entendre l'histoire d'un compagnon du devoir charpentier et de son tour de France! (Par une conteuse).

Réservation obligatoire à l'Office de Tourisme de Bar-sur-Seine
03 25 29 94 43 - Tarif: 6€/adulte et 3€/enfant.

Visite aux flambeaux du Mussy Médiéval

organisée par Sarah de l'Instant Hors du Temps

le 1er samedi du mois de juin à septembre (1er/06 - 6/07 - 3/08 - 7/09)

Rendez-vous à 20h45 place de la Mairie. Visite gratuite durée 1h30.

Réservation conseillée à l'Office de Tourisme de Tourisme
03 25 38 42 08 ou auprès de Sarah 06 17 79 50 31

Nouveauté 2019



Circuit touristique du Petit Moscou à Ailleville

Possibilité de visites guidées du village sur demande préalable et lors des Journées Européennes du Patrimoine.

Infos et réservations :

Maison du folklore de Champagne, 3 rue de l'abreuvoir 10200 Ailleville
06 30 05 80 12 - folklore.champagne@gmail.com
www.lamaisondufolkloredeschampagne.fr
et Facebook Folklore de Champagne
Tarif : 6€/personne



Nouveauté 2019 : Le jeu interactif de la Marguerite.

De la Maison du Folklore de Champagne à la Maison 1814, petits et grands parcourront le village à la recherche des 20 flash-codes disséminés devant 20 maisons. Jeu libre et gratuit.

Visite de Bar-sur-Seine

Venez découvrir le patrimoine, l'histoire et les personnalités de Bar sur Seine.

Bourg surmonté autrefois d'un château fort, notre guide vous transportera de l'origine de l'ordre des Templiers à nos jours et vous fera découvrir ses maisons à pans de bois ; la plus remarquable est la "Maison Renaissance", vous pourrez emprunter l'escalier Jeanne de Navarre qui vous mènera à la Tour de l'Horloge, vestige du château médiéval.

Le long de la Seine la Promenade du Croc Ferrand permet d'admirer les Cadoles (petits pavillons) entourées de jardins où se réunissaient les notables de Bar sur Seine. Le château de Val Seine situé à proximité vous propose son parc et son château héritage d'une famille bourgeoise du XIXe.

Quelques personnages célèbres comme Maurice Marinot, le professeur Paul Portier né en 1886 à Bar-sur-Seine découvre l'anaphylaxie ou les frères Goncourt venant chaque année en vacances chez leur cousine Augusta Bathilde Huot de Goncourt.

3 visites pour cet été :

Les samedis 22 juin - 20 juillet et 24 août
Rendez-vous Office de Tourisme de Bar sur Seine
à 15h, 2€50 par personne.

Sur réservation à l'Office de Tourisme de Bar sur Seine
03 25 29 94 43.

Conte à Essoyes

Du 5 juillet au 30 août : chaque vendredi à 14h30 et 17h30

Conte "Entrez dans le tableau" raconté près de la reproduction du tableau "Les Laveuses" à Essoyes (rdv devant l'église). "Aline, épouse de Renoir, rencontrant deux femmes du village près de la rivière, leur raconte la vie à Paris!"

Réservation obligatoire auprès de Sarah au 06.17.79.50.31
Tarif: 6€/adulte et 3€/enfant - Max 25 personnes

Visites guidées des Riceys

du 14 juillet au 15 août

Chaque vendredi, l'Office de Tourisme vous propose une découverte du vignoble et des cadoles (anciens abris de vignerons). De 10h à 12h, départ de l'Office de Tourisme et retour dans le parc du Château St Louis (Mairie) pour une dégustation de Champagne.

Véhicule personnel indispensable

Tarif : 10 € adulte et 5 euros enfant (- de 12 ans)
Réservation obligatoire 48h à l'avance : 03 25 29 15 38

Trois questions à Sarah Hacquart, guide-conférencière

Comment êtes-vous devenue guide-conférencière ?

L'histoire et l'histoire de l'art m'ont toujours passionnée. Si mon BTS d'assistante trilingue m'a éloignée de cette sphère culturelle, mon entrée en 2010 au sein de l'Office de Tourisme de Mussy-sur-Seine, m'a confirmé que c'était ma voie. En 2016, j'ai franchi un 1er pas en intégrant une licence pro « guide conférencier » en cours du soir, que j'ai ensuite concrétisée en devenant la 1ère guide conférencière indépendante de la Côte des Bar.

Qu'est-ce qui incite les professionnels ou les particuliers à faire appel à vos services ?

Tout d'abord mon statut de seule guide indépendante officielle sur le territoire et ma passion qui se traduit par une quête permanente de connaissances. J'ajoute la communication,

papier et numérique, que j'ai développée autour de mon activité. Ce professionnalisme permet des relations étroites avec l'Office de Tourisme et répond aux attentes de groupes.

Pouvez-vous nous citer quelques visites déjà proposées ou en projets ?

Le Mussy médiéval, le Château de Taisne aux Riceys, le site « Du côté des Renoir » sont parmi d'autres visites, de belles découvertes que j'agrémenterai de moments uniques, telle la visite de la magnifique charpente de la Collégiale de Mussy-sur-Seine suivie d'une dégustation de produits du terroir.

Le suivi d'une formation au conte me permet d'enrichir mes visites et de surprendre les visiteurs (plus de détails dans les pages "visites guidées")

Contact : www.linstanthorsdutemps-guide.com

Sarah Hacquart



FOCUS



Bar-sur-Seine

Au détour d'un musée...



Musée de la Résistance de Mussy-sur-Seine

Le musée de la Résistance de Mussy-sur-Seine retrace initialement l'histoire du Maquis Mussy-Grancey, dit également maquis Montcalm. Unique dans le département de l'Aube et la région Grand-Est, il y est le seul établissement labellisé Musée de France portant sur la Résistance, lui conférant l'appui et le soutien du Ministère de la Culture, au sein d'un réseau de musées dédiés à la résistance à l'échelle nationale.

Les collections, constituées par le biais des résistants et de leurs familles, relèvent du patrimoine scientifique, technique et historique. L'ancien musée présentait entre autres la reconstitution d'un maquis auboïse, l'évocation de la déportation politique ou encore de la propagande « pro » et « anti » Résistance.

La réhabilitation du musée de la Résistance est aujourd'hui en marche, afin de répondre aux exigences liées à son statut tant administratif qu'historique : redonner une nouvelle vie aux collections par le biais de leur restauration, renouveler leur présentation au sein d'une muséographie adaptée à un discours élargi, et rendre à ce lieu ses fonctions de regroupement et d'échange au sein du territoire, pour permettre le pont les générations passées et futures.

This museum retraces the history of the Mussy-Grancey Maquis.

It is the only institution about the French Resistance supported by the Ministry of Culture in the Aube Department and the Grand-Est region, within a network of museums dedicated on a national level.

The rehabilitation of the Resistance Museum is now underway and will give a new life to the collections through their restoration, the renewal of their presentation and the return to its functions of regrouping and exchanging within the territory, in order to allow a bridge between past and future generations.

Réouverture du musée : fin décembre 2019

6 rue Boursault, 10250 Mussy-sur-Seine

museedelaresistance.mussy@orange.fr

03 25 38 40 10 (Mairie de Mussy-sur-Seine)



Musée des bouteilles anciennes du 18^e à nos jours

Ce musée évoque l'évolution de la bouteille en Champagne dans ses formes et les adaptations techniques successives. En partant du pétilllement incertain du champagne encore trouble des cours royales, celles-ci ont conduit à l'effervescence régulière et limpide de la « méthode champenoise ». Vouée au départ au service du vin, la fonction de la bouteille a évolué avec une volonté d'améliorer la qualité du breuvage, ainsi que sa conservation, surtout au 17^e siècle, grâce aux progrès des techniques verrières. De cette dernière fonction découle celle d'élaboration du champagne dans la bouteille. À suivre et à contempler, le commentaire de l'exposition chronologique et les vitrines à thèmes. Parmi les raretés, les flûtes à grain d'orge du 18^e siècle, premiers verres destinés à la dégustation du champagne.



Musée des bouteilles anciennes

The museum evokes the evolution of the bottle in Champagne in its forms and successive technical adaptations. Originally dedicated to the service of wine, the function of the bottle has evolved with a desire to improve the quality of the beverage and its conservation, thanks to advances in glass techniques. Follow the showcases with themes and discover rarities such as the flutes with barley grain of the 18th century, first glasses intended for tasting champagne.

Visite sur RDV pour groupe. Entrée libre

Champagne Benoit Tassin

2 rue de l'Eglise, 10110 Celles sur Ource

03 25 38 52 27

champagne.benoit.tassin@wanadoo.fr

www.champagne-benoit-tassin.com

Musée des télécommunications

Visites sur RDV - Entrée libre

52 chemin des Chênevières,
10250 Neuville sur Seine

07.83.86.73.22

musee.communications10@orange.fr

Mémorial Charles de Gaulle

Mémorial Charles de Gaulle



Un peu plus loin...

Au-delà d'une présentation de l'Homme du 18 juin ou du premier Président de la Vème République, le Mémorial constitue un rendez-vous avec l'histoire du 20^e siècle et une rencontre avec Charles de Gaulle. C'est dans cette commune qu'il choisit dès 1934 de s'installer en famille en achetant « La Boissérie » et où il repose depuis 1970.

The Memorial is a rendezvous with the history of the 20th century and a meeting with Charles de Gaulle. In 1934 he chose to settle the family in this village by buying « La Boissérie » and where he is buried since 1970.

Tarifs :

Individuels : adulte 13.50€ ou 16.50€

si couplée avec la visite de La Boissérie, demeure historique de Charles de Gaulle

Groupes : adulte 11€ - 15€

si couplée avec la visite de La Boissérie, demeure historique de Charles de Gaulle

Ouvert :

Du 1er février au 30 mars, le Mémorial est ouvert tous les jours sauf le mardi de 10h à 17h30.

(extinction de l'exposition permanente à 17h10)

Du 1er au 30 avril, le Mémorial est ouvert tous les jours de 10h à 17h30.

(extinction de l'exposition permanente à 17h10)

Du 1er avril au 30 septembre, le Mémorial est ouvert tous les jours de 9h30 à 19h.

(extinction de l'exposition permanente à 18h40)

Du 1er octobre au 30 décembre, le Mémorial est ouvert tous les jours sauf le mardi de 10h00 à 17h30.

(extinction de l'exposition permanente à 17h10)

52330 Colombey-les-2-églises - 03.25.30.90.80

contact@memorial-charlesdegaulle.fr - www.memorial-charlesdegaulle.fr

Pass' Troyes

Vivez pleinement votre séjour à Troyes. Associez la découverte de la ville et de ses musées aux bonnes affaires, à votre rythme et sans contrainte grâce au Pass'Troyes.

The Pass Troyes (Passport discoveries for Individuals) allows you to combine the discovery of the city and its museums.

A partir de 15€ avec 17 offres culturelles et gourmandes. Validité dans la limite des conditions spécifiques de chaque prestation. Le Pass'Troyes est disponible à Troyes Champagne Tourisme, 16 Rue Aristide Briand, 10000 Troyes. Contact : 03 25 82 62 70 - www.tourisme-troyes.com

Musée Loukine

Musée Loukine

Cinq salles présentent les œuvres du peintre d'origine russe, R. Loukine. Vivacité des couleurs, sens du détail pittoresque et du trait allusif, goût du rêve et de la fantaisie, atmosphères particulières se révèlent dans la variété des peintures : scènes de vie, paysages, portraits, icônes...

Five rooms present the works of the Russian painter R. Loukine. The vividness of colours, picturesque details and allusive features, the taste of dreams and fantasies, particular atmospheres are revealed in the variety of paintings : scenes of life, landscapes, portraits, icons...

Museum open during the summer period on weekend afternoons or by reservation. Free entry.

Musée ouvert en période estivale les après-midi de fin de semaine ou visites sur rdv.

Entrée libre.

Renseignements : 03.25.27.92.54.

mairie.aronval010@orange.fr

28 Rue Nationale, 10200 Arsonval



Un peu plus loin...

Musée Napoléon

34 rue de l'école militaire, 10500 Brienne-le-Château
03.25.27.65.80 - contact@musee-napoleon-brienne.fr
www.musee-napoleon-brienne.fr

Vase de Vix

21400 Châtillon-sur-Seine - 03.80.91.24.67
accueil@musee-chatillonnais.fr - www.musee-vix.fr

Les autres musées de la Côte des Bar à ne pas manquer

Musée du Cristal, p. 38-39
Du côté des Renoir, p. 40-41

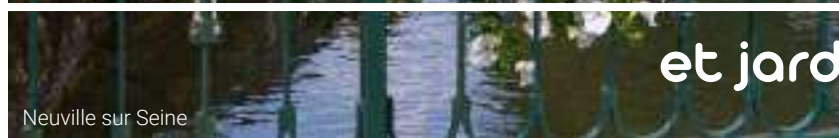
FOCUS



Pass' TROYES

Visitez plus et dépensez moins...
www.tourisme-troyes.com

Pass'Troyes : 15€/24h, 20€/48h, 25€/72h



Parcs fleuris et jardins incontournables

Parc de Val Seine à Bar-sur-Seine

Superbe parc, il entoure le château de verdure et procure d'agréables promenades ; des jeux de plein air font la joie des enfants ; des tables et des bancs permettent le pique-nique en famille.

Route de Val Seine, avenue des Baunes,
10110 Bar-sur-Seine

Lovely park surrounding the castle
with outdoor games for children
and a picnic area.



Mussy-sur-Seine

Sur la place Marcel Noël, au bord du déversoir où coule la Seine, venez déambuler, vous prélasser sur les bancs et chaises longues, ou bien lancez-vous dans une promenade en canoë grâce à l'embarcadere !

Stroll along the square, relax on the deck chairs or embark on a canoe trip down the Seine.

Fleurissement 4 fleurs, avant tout un symbole d'accueil ! 4 Flowers label – a symbol of welcome

Deux des trois communes de l'Aube labellisées Villes et villages fleuris 4 fleurs se trouvent dans la Côte des Bar : Neuville-sur-Seine et Colombé-le-Sec.

2 of the 3 Aube communities labelled « Town or village in bloom 4 flowers » are in the Côte des Bar : Neuville sur Seine and Colombé-le-Sec.

Faune et flore, pelouses sèches

Fauna, flora and dry lawns

Dans la Côte des Bar, 18 sites soit 175 hectares sont protégés : 13 pelouses sèches, 1 prairie humide, 1 marais, 1 vallon forestier, 2 sites d'anciennes carrières et des centaines d'espèces végétales et animales dont certaines sont rares et menacées.

Orchis pourpre, gentiane jaune, ophrys bourbon, anémone pulsatille font partie des espèces végétales et alouette lulu, lézard vert et criquet stridulant sont parmi les espèces animales présentes dans ces espaces protégés.

The Conservatory of Natural Areas of Champagne-Ardenne's mission is to protect, manage and enhance the natural areas of the Champagne-Ardenne.

In the Côte des Bar 18 sites or 175 hectares are protected- 13 dry lawns, 1 wet meadow, 1 marsh, 1 forest valley, 2 sites of old quarries and hundreds of species of plants and animals, some of which are rare and endangered ; example : purple orchids, yellow gentians, green lizards and woodlarks are among the protected species.



Jardin des Mèliffères



Château de Taisne

Les Jardins incontournables

Parc et jardins du château de Taisne, Ricey Bas

Il s'étend sur 23ha avec la même majesté que son château (XIIème-XVIIIème siècle). Ici, tout est chargé d'histoire et d'histoires, dont témoigne aussi le pigeonnier construit dans le potager par Louis Vignier, président du Parlement de Metz au milieu du XVIIème siècle.

Les bruissements des feuilles de son allée de platanes bicentenaires et les murmures de la rivière Laignes, avec sa source, ses canaux et sa cascade, semblent vouloir délivrer ses secrets. Mais ils se perdent dans le vaste parterre à quatre compartiments de deux rangées de buis, abritant deux petits cabinets de verdure, et ponctué en son centre d'un cadran solaire.

Extending over 23 hectares full of history, this garden offers a pigeon loft built in the vegetable plot by Louis Vignier, alleys of bicentenary plane trees and the murmur of the river Laignes. The visit is free but the owners would be delighted for you to extend your visit with a snack in this superb garden.

Si la visite du parc peut être libre, les hôtes de ce site seront ravis de prolonger celle-ci en vous dévoilant les mystères qui entourent ce lieu magique autour d'un goûter au jardin.

Château de Taisne : 1 rue de l'Isle, 10340 Les Riceys 06 89 48 60 42 - 03 25 29 32 08
www.chateaudetaisne.com (horaires de visite page Châteaux)

Vergers-potagers du Château de Montigny-sur-Aube

Orchard – Vegetable Gardens, Montigny sur Aube Castle

Stupéfiant ! Cette impression ne vous quittera pas, de son parc pittoresque et son Château Renaissance, entouré de ses douves en eau, à ses écrins de verdure et ses 9 vergers-potagers, réunissant une collection unique de 350 variétés fruitières et presque autant de légumes, fleurs et aromates.

Vitrine de savoir-faire experts, des tailles arboricoles à l'hydrologie, en passant par les techniques apicoles et autres méthodes bio, il collectionne les labels : Monument Historique, Jardin Remarquable, Vignobles et Découverte, Agriculture bio, Bienvenue à la Ferme...

Ce site d'exception, qui s'étend sur 4 ha, propose aussi une visite audio-guidée, des ateliers (créatifs, cours de taille, etc.), accueille des expositions et offre une « Table des jardiniers », où les trésors des jardins sont sublimes par un chef-cuisinier.

Picturesque park with its Renaissance castle surrounded by a moat, plus 9 orchards and vegetable gardens. A unique collection of 350 different fruit varieties and almost as many vegetables, flowers and herbs. This exceptional site extends over 4 hectares and offers an audio guided tour, a musical season, workshops, exhibitions and a « Gardeners Table » with the chef using products from the garden.

Château de Montigny
2 rue de l'Eglise, 21520 Montigny-sur-Aube
06 08 90 75 10
info@chateaudumontigny.com
www.chateaudumontigny.com



Vergers Potagers de Montigny-sur-Aube

Le Jardin du Presbytère à Rumilly les Vaudes

Situé face à une église du 16e siècle, ce jardin a été aménagé dans le respect de l'environnement afin de favoriser la biodiversité (arbres, arbustes, rosiers, vivaces de collection).

Facing a 16th century church this private garden has been landscaped with respect for the environment. Visit by reservation from 1st June to 1st September (free or guided free visit).

Visite sur RDV du 1er juin au 1er septembre (visite libre ou guidée, gratuite).
Jardin privé chez M. et Mme Rami : 2 route du Long du Bois - 10260 Rumilly Lès Vaudes
03.25.40.98.44 - domrami@free.fr

Le Jardin du Prieuré à Pargues

Blotti au pied d'une église des XIIIème et XVIIème siècles, Il offre un spectacle différent selon les périodes de floraison des compositions qui voient se succéder les roses et les pivoines au printemps, puis à l'automne quelques beaux asters et sédums.

Ouvert pendant les Journées aux Jardins, les Journées du patrimoine, et sur rendez-vous préalable du 15 avril au 15 octobre. Les visites sont libres ou guidées selon possibilités et demandes. Renseignements : 03 25 40 18 10 - 6 rue du 8 mai 1945 - 10210 Pargues.

Les Jardins du Château de Montigny à Lagesse

Un charme désuet invitant à la rêverie dans sa partie du 18ème siècle composée d'un jardin à l'ancienne. Un bel hommage à la majesté de la nature avec des compositions du 19ème s'appuyant sur des cordons de tilleuls « en tête de chat » et de vieux marronniers. Et puis des jardins d'élaboration contemporaine comportant un jardin paysager, un verger à l'ancienne, un potager mêlant légumes et fleurs. Renseignements : centre équestre de Lagesse.

Un peu plus loin...

Sport & nature !



Vous aimez la nature ? Essayez la pêche de loisir. Venez découvrir les rivières du barséquanais et du barsuraubois. Leurs truites et leurs ombres, et recherchez-les en toutes saisons aux leurres, à la mouche, au toc...

Do you like fishing ? Try recreational fishing on the rivers barséquanais and barsuraubois.

Fishing permits available on sale at the Tourist Office, Bar-sur-Aube, the Crystal Museum at Bayel and other partners of the federation.

Fédération de l'Aube pour la Pêche et la Protection du Milieu Aquatique

03.25.73.35.82
fedepêche10@wanadoo.fr
www.fedepêche10.fr

Les cartes de pêche sont en vente à l'Office de Tourisme à Bar-sur-Aube, au Musée du Cristal de Bayel et chez l'ensemble des dépositaires partenaires de la fédération



Les Ecuries Baralbines



Les écuries baralbines

Cours d'équitation sur poneys et chevaux à partir de 4 ans, du loisir à la compétition, différentes activités proposées.

Horse and pony riding lessons from age of 4 years, taught by a qualified teacher. Various activities offered in a warm and friendly atmosphere.

Chemin de Courcelles, 10200 Bar sur Aube
06 72 25 15 64 - emcoulon10@gmail.com
www.lesecuriesbaralbines.ffe.com

Centre équestre Chant'équi

Balade et stages à l'heure à la journée.
Tous les jours de 9h à 19h.

Walks and lessons throughout the day.
Daily from 9h to 19h

1 voie du Sainfroin, 10140 Briel sur Barse
03.25.41.55.02 - www.chantequi.fr
chantequi@orange.fr



Chant'équi



Canoë à Chappes

Canoë à Bar-sur-Aube

Location de canoë sur réservation uniquement, de juin à septembre.

Rent a canoe only by reservation, from June to September.

10200 Bar-sur-Aube - 03.25.27.31.25
animation.jeunes.mpt-barsuraube@orange.fr
www.mpt-barsuraube.fr/activites/sports/canoe-kayak

Canoë à Chappes

Une base sur une île idyllique de la Seine, au pied du déversoir de Chappes. Balades en canoë, VTT, tir à l'arc en forêt et accrobranches pour petits et grands.

Tous les jours du 15 avril au 30 septembre.

Sortie en groupe, individuelle, encadrée, stages, pension, demi-pension...

The Departmental Nautique base at Chappes is based on an island in the Seine, at the foot of an overflow. Canoeing, mountain bike riding, archery in the forest. Open daily from 15th April - 30th September. Groups, individuals, full board, half board...

Base Nautique Départementale de Chappes

03.25.40.91.92 - 03.25.76.49.81

basedechappes.aube@free.fr - www.bases-aepea.fr



Tir à l'arc à Chappes



Lacs de la Forêt d'Orient

Ce vaste ensemble de près de 5000 ha d'étendue d'eau est composé de trois lacs et constitue le cœur du PNR de la Forêt d'Orient.

Le lac du Temple (1800 ha) est dédié aux activités de pêche. Le lac Amance (500 ha) permet la pratique des activités de motonautisme (ski nautique principalement).

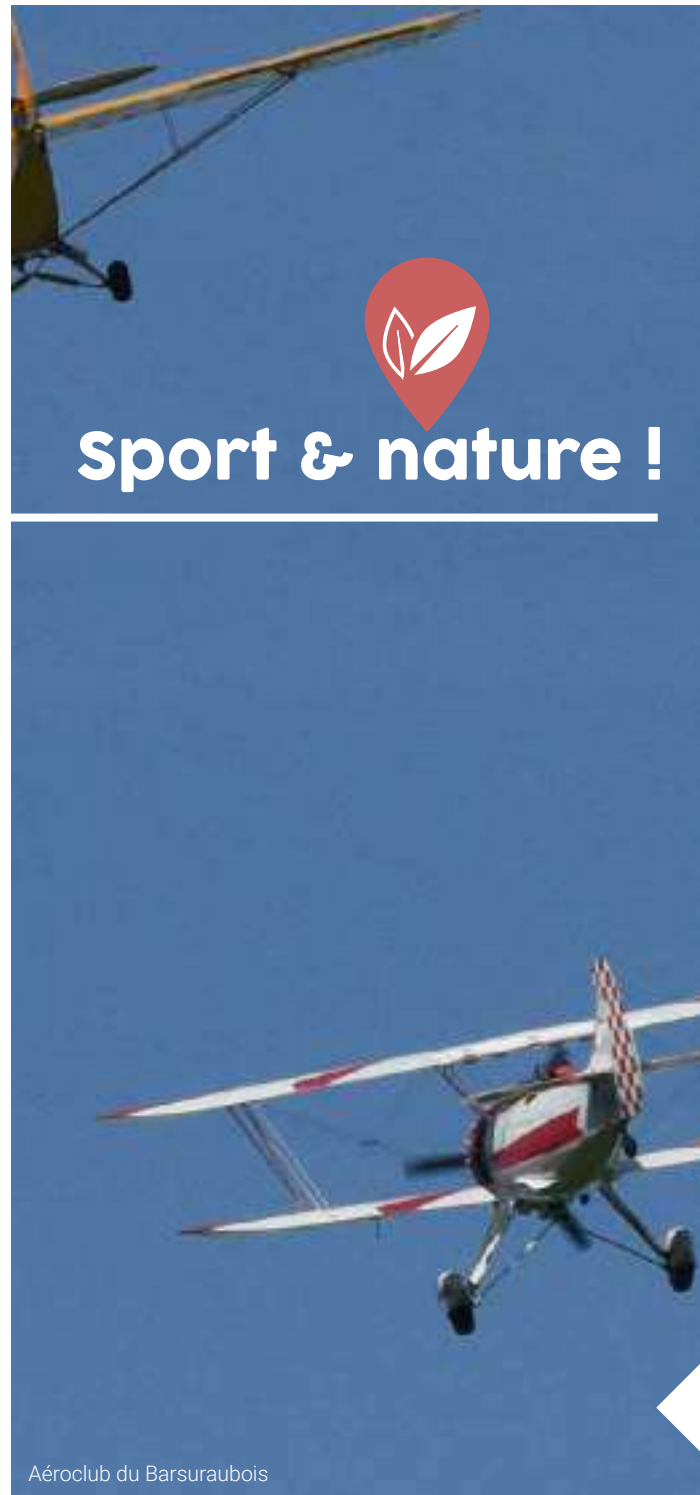
Pays mystérieux où se marient l'eau, la forêt et la terre, le Parc Naturel Régional de la Forêt d'Orient est un sanctuaire naturel qui couvre 70 000 hectares.

Le Parc abrite des immenses lacs réservoirs artificiels au cœur de la forêt profonde : Le lac d'Orient (2500 ha) est le plus vaste. Il est idéalement dédié à la pratique de la voile et comporte de nombreuses zones aménagées pour la baignade. Il constitue aussi la principale réserve ornithologique.

Plus de 70 étangs forment de véritables jardins aquatiques. Plusieurs sentiers permettent de découvrir cet immense site naturel exceptionnel à pied ou à vélo en plusieurs jours. Une découverte fantastique de forêts de charmes et de chênes, de bocages, de bois de pins, de très beaux villages de l'Aube, du clapotis de l'eau au bord des lacs, d'une faune et une flore variées et vivant en parfaite harmonie.

This vast area is composed of 3 artificial reservoir lakes in the heart of the Regional Nature Park of the Orient Forest, a natural sanctuary covering 70000 hectares :

The East Lake is the largest of the 3 and used mainly for sailing, swimming in designated areas and is also the main ornithological reserve. Temple Lake is ideal for fishing. Amance Lake is mainly for water sports. There are several foot and bicycle trails which allow you to discover this exceptional immense natural site. Also discover the wonderful forests, beautiful villages and a variety of fauna and flora.



Sport & nature !

Aéroclub de la Côte des Bar (Celles-sur-Ource)

Notre aéro-club, affilié à la Fédération Française Aéronautique FFA, se situe en plein cœur de la Côte des Bar sur l'aérodrome de Celles sur Ource.

Ses activités sont l'école de pilotage (agrée Jeunesse et Sports et FFA, le vol d'initiation et les vols de découverte (ex baptême de l'air). Au cours de ces vols vous aurez le loisir de survoler les plus beaux sites de la région tels que les Grands Lacs et surtout les magnifiques Coteaux du Vignoble Champenois (boucle au-dessus des vallées de la Laignes, la Seine, et l'Ource.) ; avec en plus le privilège d'avoir pour commandant de bord un pilote vigneron !

Situated in the heart of the Côte des Bar, the Celles sur Ource Flying Club is affiliated to the French Federation of Aeronautics. It offers a pilots school, initiation and discovery flights. During this flight you will fly over some of the most beautiful sights in the region, example ; the Grand Lakes and Champagne vineyards.

Vols de 30 minutes à partir de 35€ / passager ;
2 personnes minimum, 3 personnes max par appareil
(possibilité de faire voler 2 appareils en même temps)
Sur rendez vous
M. Arnaud TABOURIN, Président - tel : 06 08 47 65 60

Aéroclub du Barsuraubois (Juvancourt)

L'Aéroclub du Barsuraubois a été créé en 1967 par Jacques Etienne, il se situe sur l'aérodrome de Juvancourt. Affilié à la Fédération Française Aéronautique, l'Aéroclub du Barsuraubois a formé des centaines de pilotes depuis sa création et propose des formations de pilote permettant d'accéder au Brevet de Base et à la licence de Pilote Privé. La flotte de l'Aéroclub est composée d'avions de tourisme monomoteurs français, à train classique, "Jodel" D112 et D113 bi-places pour l'école et D140 Mousquetaire pour le voyage ainsi que d'un "Mudry" Cap 10BK pour la voltige. Des baptêmes de l'air (à partir de 25€ par personne), ainsi que des vols d'initiation sont disponibles sur rendez-vous, permettant le survol des sites remarquables de la région tels que l'abbaye de Clairvaux, les Grands lacs ou la Croix de Lorraine de Colombey les 2 Eglises.

Created in 1967 by Jacques Etienne. It offers initiation and discovery flights from 25€/per. By reservation only. During the flight you will be able to see some of the remarkable sites such as ; Clairvaux Abbey, the Grand Lakes or the Cross of Lorraine at Colombey les 2 Eglises.

M. JM Guibourt, Président : 06 45 84 14 13
www.aeroclub-du-barsuraubois.fr

Parapente à Bar-sur-Aube

Un site de vol libre est situé sur la colline Sainte-Germaine à Bar-sur-Aube.

Situated on the Saint-Germaine Hill, Bar-sur-Aube. Free access. Non accompanied flight.

Troyes Aube Sport nature
09.50.39.68.93 - 06.27.95.09.88

Location de vélos

Découvrez la Côte des Bar à vélo !
Possibilité de louer un vélo à l'heure, à la ½ journée, à la journée ou sur plusieurs jours.

Disponible dans les Offices de Tourisme des Riceys (03 25 29 15 38) et de Bar-sur-Aube (03 25 27 24 25).
Réservez votre vélo, ... il sera prêt à votre arrivée.

N'oubliez pas de vous munir d'une pièce d'identité et d'un chèque (ou espèces) de caution de 150 euros par vélo. Casque, siège bébé et antivols fournis.

Location de vélos électriques : Contact Aub'Moto à Celles sur Ource 06 74 11 87 68

Discover the Côte des Bar by bike ! Possibility to rent for ½ day, one day or several days.
Available at the Tourist Offices of Les Riceys (03 25 29 15 38) and Bar-sur-Aube (03 25 27 24 25).
Book your bike ... it will be ready on your arrival. Do not forget to bring an ID and a deposit of 150€ per bike. Helmet, baby seat and anti-theft provided.
Electric bike rental : Contact Aub'Moto at Celles sur Ource 06 74 11 87 68



Géocaching

La chasse au trésor du XXIème siècle ! Entre balade et jeu de piste, le Géocaching est une idée originale de découvrir notre territoire. Partez à la recherche des nombreuses caches de la Côte des Bar en Champagne.

Connectez-vous vite www.geocaching.com

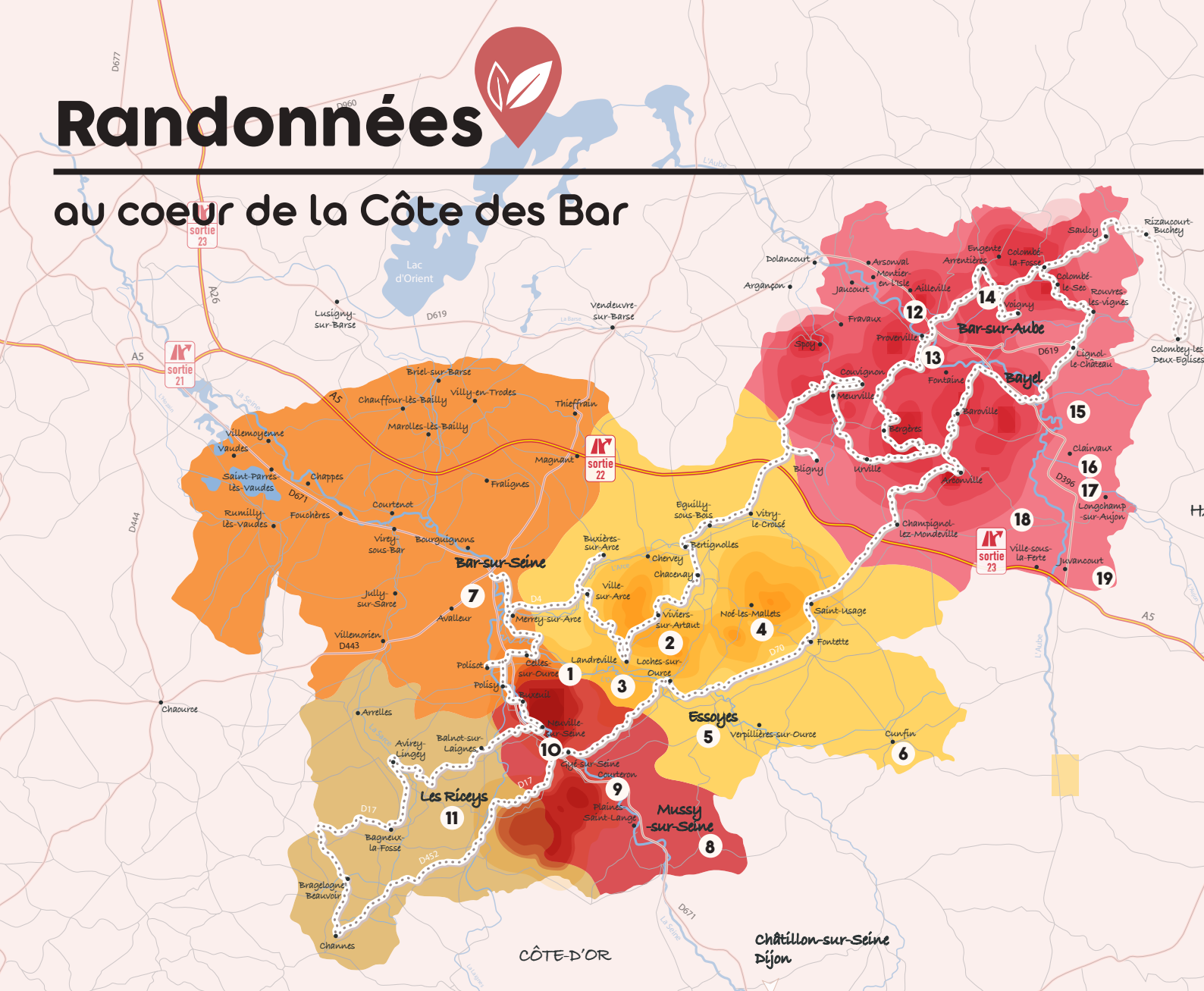
The treasure hunt of the 21st century. Discover the numerous hidden places in the Côte des Bar.

Log in on www.geocaching.com



Randonnées

au coeur de la Côte des Bar



1 - Chemin du Vigneron à Celles sur Ource :

11 km - 3h30
A travers le vignoble avec un point de vue de l'aérodrome de Celles sur Ource vers les vallées de la Seine et de l'Ource.

2 à 6 - Sur les pas de Renoir à Essoyes :

191 km d'une heure à plusieurs jours
Une infrastructure sur 16 communes proposée sous la forme de 12 circuits ou de cheminements balisés à composer soi-même en toute liberté... Vous découvrirez le village d'Essoyes ayant accueilli le peintre impressionniste Pierre-Auguste Renoir.

2- Tour du Val Breton à Viviers-sur-Artaut :

3.6 km - 55 mn
Entre coteaux couverts de vignes, forêts et plateaux, une route puis un chemin vous conduiront à l'un des plus beaux points de vue du département, où, surplombant le vignoble, bancs et tables offrent le repos. Une promenade dans un cadre des plus charmeur ...

3 - Tour de Sainte Béline à Landreville :

4.4 km - 1h10
Jeune bergère ayant refusé les avances du seigneur local, elle fut décapitée puis canonisée au VII s. Une chapelle et un calvaire lui sont dédiés.

4 - Tour de Noé les Mallets :

6.7km 1h40
Un circuit tout en rondeur, comme un cirque, qui domine le village de vigneron.

5 - Tour des vignes à Noë-les-Mallets

4.4km 1h06
Le Plateau de Blu, point de vue panoramique le plus haut du département (357m), où l'on peut admirer le vallonnement de la Côte des Bar et, par temps clair, la croix de Colombey-les-Deux-Églises. Une petite promenade en plein cœur des vignes.

5 - Les Chemins de Renoir :

36 km déclinables en 4 circuits de 45 mn à 3h30
Des circuits ayant inspiré le peintre pour la réalisation de certaines de ses œuvres : « Chemins montant dans les hautes herbes », « Les Laveuses » et des lieux intimes où il vécut avec sa famille.



14 - Circuit Gaston Cheq :

17 km - 4h30
Illustre personnage qui par sa détermination et son charisme à pris la tête de « la révolte des vigneron » qui permis au vignoble de la Côte des Bar de réintégrer la zone d'appellation Champagne

16 à 18 : Autour de Clairvaux :

Au 12^e siècle, Bernard de Clairvaux, jeune noble Bourguignon, va ériger son abbaye et créer à travers toute l'Europe 68 fondations, filles de Clairvaux.

16 - Circuit du Bois de Gravelon :

9 km - 3h30

17 - Circuit du Bois de Longchamp :

10 km - 2h30

18 - Circuit du Bois de Clairvaux et de la Fontaine Saint-Bernard :

13 km - 3h30 et 2,5 km - 40 minutes.

19 - Circuit du Mont Perton :

5 km - 1h20
une vue sur la Croix de Lorraine par beau temps et celle de la Haute Vallée de l'Aube.

Promenade des Colombé

(de Colombé-le-Sec à Colombé-la-Fosse)
Un circuit au patrimoine remarquable avec : un lavoir (ancien baptistère) unique dans l'Aube par sa configuration circulaire, un ancien cellier au moine visitable avec dégustation de champagne et un regard sur une fresque murale de Rostislav Loukine.

6 - Les Chemins de Cunfin :

33 km déclinables en 4 circuits de 30 minutes à 3h30.
Au cœur d'une immense forêt domaniale, riche d'une flore et d'une faune. Abbaye cistercienne de Beaumont à ne surtout pas manquer. Le circuit de la Madone offre une vue remarquable sur le village.

7 - Circuit des 3 Chapelles à Bar sur Seine :

11 km - 3 heures
3 jolies chapelles au programme : St Jean Baptiste, Notre Dame du Chêne et la Commanderie d'Avalleur, site templier.

8 - Circuit du Commandant Nicolas à Mussy sur Seine : Sur les pas des maquisards

Circuit de 20 km - 5 heures.
Marchez sur les traces des 850 maquisards qui ont vécu dans ce massif forestier pendant l'été 44.

9 - Circuit des Cadoles à Couteron :

Circuit de 10 km - 3h30
Venez découvrir une douzaine de cadoles le long de ce circuit, dont la "Merveille" avec son muret coupe-vent, fruit de l'ingéniosité de son architecte.

10 - Les circuits des Crêtes :

29 km déclinables en 3 circuit 3h
Buxeuil - Neuville - Courteron - Gyé
Circuit à flanc de coteaux offre des panoramas sur la vallée de la Seine et des vues imprenables sur les paysages de vignoble, de forêts qui la compose.

11 - Circuits des Cadoles des Riceys :

3 circuits de 7- 14,5 et 23 km
A travers vignes et bois à la découverte des anciens abris de vigneron en pierres sèches. Dénivelé : 175 m à 332 m

12- Circuit d'Ailleville :

7 km - 1h45.
Circuit qui chemine entre bord d'Aube, forêt, village typique d'Ailleville et vignobles

13 - Circuits de la Côte d'Aube et de la Queue de renard :

2 circuits 10 et 5.5km de 1h30 à 2h30.
Le circuit de la Côte d'Or passe par la colline Sainte Germaine magnifique point de vue et aire de départ de nombreux parapentistes le weekend.



Colombé-le-Sec

Pèlerinages

Points de vue Sainte-Germaine à Bar-sur-Aube

Non ce n'est pas qu'un parking avec vue (349 m d'altitude). Si d'ici les parapentistes ont trouvé un lieu de décollage idéal et que les touristes moins téméraires apprécieront la vue sur la croix de Lorraine de Colombey-les-Deux-Églises et les vignobles de la côte des Bar, la colline Sainte-Germaine est bien plus que cela. On raconte en effet qu'au Ve siècle, sainte Germaine y fut martyrisée

par les Vandales. Une légende est restée. Il se dit que les jeunes filles qui déposent au pied de la croix une épingle, seront mariées dans l'année. Léperon barré date de la civilisation de Hallstat (premier âge de fer). En réalité, cette place fut aussi un oppidum. Nombreux circuits de randonnée pédestre ou cycliste à proximité avec des vues magnifiques au fil des pas.

Points de vue Notre Dame des Vignes à Neuville-sur-Seine

Avouons qu'il faut être motivé pour dénicher cette Dame-des-Vignes, située au-dessus de Neuville-sur-Seine, une impressionnante statue haute de 23 m, pleine de prestance, apparition quasi incongrue qui domine les coteaux plantés de vignes. Un large panorama sur la vallée de la Seine s'offre au regard. Un lieu curieux, spirituellement parlant.

Notre Dame des Vignes



Charte du randonneur

Ne pas s'écarter des chemins balisés

Veiller à remporter vos détritrus, ne pas faire de feu.

Eviter de fréquenter les circuits en période de chasse

Respecter les règles du code de la route et rester prudent, une voie routière peut se présenter sur l'itinéraire

Prévoir des chaussures de marche, un ravitaillement et des vêtements adaptés aux changements météorologiques

Tenir les chiens en laisse

Plateau de Blu à Noé-les-Mallets Fontette

Le Plateau de Blu, point de vue panoramique, l'un des plus hauts du département (350m), où l'on peut admirer le vignoble de la Côte des bar. Après 500 m en direction de Fontette, on peut par temps clair, voir la croix de Colombey-les-Deux-Églises.

Point de vue de Viviers-sur-Artaut

Situé à 500 mètres à l'Est du village, probablement "le point de vue le plus romantique de la Côte des Bar".

Zoom sur... La signalétique directionnelle

Bague verte

Son nom permet de se situer sur la carte, un chiffre mentionne l'altitude à laquelle on se trouve

Pancarte bleue

Indique la présence d'un circuit avec son nom, le temps du parcours, la distance et parfois le code de balisage.

Pancarte jaune (itinéraire à la carte)

EN MAJUSCULE : indique le nom et la distance de la prochaine commune ;

EN MINUSCULE ITALIQUE : indique le nom et la distance du prochain carrefour équipé d'un poteau directionnel, son lieu-dit.



Via Francigena

Marchez dans les traces des pèlerins du moyen-âge en suivant la Via Francigena, «la voie des Francs».

Vous pouvez soit en emprunter quelques tronçons, soit tenter la grande aventure qui vous mènera à Rome après un périple de 2 000 km.

La Via Francigena empruntée par Sigéric arrive en France à Calais. Elle traverse la Région Nord-Pas-de-Calais, la Picardie, la Champagne-Ardenne (Reims, Châlons-en-Champagne, Bar-sur-Aube et Langres) et la Franche-Comté. Elle rejoint la Suisse à travers le canton de Vaud et le Valais puis l'Italie en franchissant le col du Grand Saint-Bernard pour enfin relier Rome à travers le val d'Aoste, la plaine du Pô, la Toscane et le Latium.

Bar-sur-Aube fait partie des 80 étapes et accueille de nombreux pèlerins chaque année.

Depuis 2004, la Via Francigena est reconnue comme Grand Itinéraire Culturel par le Conseil de l'Europe.

Nouveauté 2019 : Accueil des pèlerins à Bar-sur-Aube.

Renseignements :
Office de Tourisme : 03.25.27.24.25
Presbytère : 03.25.27.06.34



Circuit des 3 Chapelles



Délices

pour nos papilles...

Régalez-vous !

Rosés des Riceys, truffes, safrans, fromages de Mussy, pâtes sèches bio, fromages de chèvre, bières artisanales, pains bio à la ferme, andouillettes, jus de pomme, confitures, légumes et fruits, etc. la Côte des Bar regorge de produits du terroir et fermiers locaux, prêts à ravir

vos papilles. Qu'ils soient proposés sur les marchés locaux, chez les producteurs eux-mêmes, dans des boutiques, en drive, ou mis en valeur dans des restaurants par des chefs, ils ajouteront à vos belles découvertes des saveurs sources de délicieux plaisirs conviviaux.



Recette du Paris-Magnant Spécialité du Chef Julien Lassere au restaurant du Val Moret à Magnant

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte à choux :

120g de lait
120g d'eau 6 g de sel
10g de sucre
110g de beurre
130g de farine
5 œufs

Pour le sablage :

100g de beurre
120g de sucre roux
120g de farine

Mousse aux biscuits roses de Reims :

50g de lait
100g de crème liquide
60g de jaunes d'œufs
50g de sucre
3g de gélatine
120g de poudre de biscuits roses
300g de crème fouettée

Mousse Champagne :

84g de Champagne,
50 g de jaunes d'œufs
30g de sucre
110g de chocolat blanc
150g de crème fouettée
3g de gélatine

Préparation

Le sablage vanille :

Dans un batteur mélanger tous les ingrédients. Etaler entre deux feuilles de papier cuisson, prendre au froid et tailler des carrés de la même taille que les choux. La pâte à choux : faites bouillir le lait avec l'eau le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu incorporer la farine et dessécher la pâte, ajouter petit à petit les œufs entiers. Dresser les choux à l'aide d'une poche à douille, recouvrir chaque chou d'un carré de sablage en le collant avec de l'eau. Cuire environ 30 minutes à 200°

La mousse Champagne :

Monter en sabayon les œufs avec le Champagne et le sucre puis incorporer la gélatine ramollie dans l'eau froide, le chocolat blanc fondu et la crème fouettée.

La mousse biscuit rose de Reims :

Chauffer le lait avec la crème, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre et cuire le tout à l'anglaise. Hors du feu, ajouter la gélatine puis la poudre de biscuits roses de Reims.

Laisser refroidir un peu et incorporer la crème fouettée.

Au moment du service, couper en deux les choux, faire un premier étage à la poche à douille de mousse biscuit rose, puis un autre étage de mousse champagne. Mettre le couvercle des choux, et mettre sur le dessus un mélange de sucre glace et de poudre de biscuit

Rosé des Riceys

Une production champenoise unique et prestigieuse



Rare et délicat, élaboré avec passion par une poignée de vignerons, le Rosé des Riceys ne ressemble à aucun autre rosé !

Ce vin, fleuron des Riceys, est le fruit des coteaux les plus pentus et les plus ensoleillés sélectionnés par les anciens. Produit d'appellation d'origine contrôlée, il est élaboré avec un cépage noble : le pinot noir. Les raisins doivent être sains et présenter un degré naturel élevé, raison pour laquelle il n'est vinifié que les bonnes années. Livre Rosé des Riceys tradition et exception en Champagne, disponible dans les Offices de Tourisme de la Côte des Bar.



Fromage de Mussy

Dans sa fromagerie artisanale et moderne, située à Chaource, proche des fermes produisant le lait, Stéphanie Callewaert perpétue un savoir-faire datant de 1885. Le Mussy est un fromage de vache au lait entier, à la texture fraîche et à la saveur légèrement acidulée.

Made in an artisanal but modern cheese dairy in Chaource, Stephanie Callewaert perpetuates a know-how dating back to 1885. The Mussy is a cow's milk cheese with a fresh texture and slightly acidic flavour.

Jardin du Père Guyot

Le Jardin du Père Guyot, c'est avant tout une équipe qui souhaite offrir des produits de qualité avec une agriculture respectueuse de l'environnement. Le principe est simple ! c'est de l'autocueillette, vous choisissez vous-même les fruits et légumes que vous voulez acheter.

Offers quality products respecting the environment. Come and pick your own fruit and vegetables. 10260 Rumilly les Vaudes



Label "Site remarquable du goût"

Label "Remarkable site of taste"

Site Remarquable du Goût "les vins des Riceys, un label garant de qualité.

En avril 2017, le magnifique village des Riceys, étape incontournable du vignoble de la Côte des Bar, intégrait l'association des sites remarquables du goût.

Un label de reconnaissance touristique et gastronomique pour faire rayonner les vins des Riceys au-delà de nos frontières.

Les Sites Remarquables du Goût sont des lieux qui associent un produit alimentaire emblématique d'un territoire et spécifique de son histoire. C'est aussi l'occasion de valoriser un patrimoine environnemental ou architectural exceptionnel.

Remarkable site of taste Riceys wines, a label guaranteeing quality. This label combines a food product emblematic of a territory and specific to its history, whilst promoting an exceptional environmental or architectural heritage. Les Riceys is an essential stop on the Côte des Bar vineyard visit.

Marché de Bar-sur-Aube



Les Marchés

Le vendredi matin à Bar-sur-Seine
Le samedi matin à Bar-sur-Aube
Le mercredi matin à Essoyes

Délices



pour nos papilles...



Safran

Vous ne vous attendiez pas à trouver du Safran dans la Côte des Bar et pourtant... Le crocus sativus se récolte chaque année au mois d'octobre. On prélève ensuite manuellement les pistils de safran, opération délicate et minutieuse.

La Ferme du Charme du Moulin
Karine Blandin
18 rue Ramel, 10340 Beauvoir/Sarce
03 25 29 13 50 - lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr

La Safranière De L'Aube
Aurore Guichard
6 rue gaston cheq, 10200 Meurville
07 86 45 76 57 - f / safranieredelalube

Val'éJean
1 hameau des Fosses 10360 St Usage
06 60 96 52 61 - val.et.jean@outlook.fr
(produits dérivés à base de safran : confitures, gelées, fleur de sel)



Truffe

Delphine Semin Dumont: Présidente de l'association Aubeoise des truffes d'automne et fondatrice de la société «L'empreinte des fées, œnotourisme écocréatif en Champagne»

Présente sur la table des rois en 1715, la truffe était déjà considérée comme un met d'exception: un diamant.

En 1869, Châtin, Professeur de botanique à l'école supérieure de Pharmacie et membre de l'académie Impériale de médecine, écrit que le potentiel truffier du département de l'Aube est estimé à 5 000 kg par an.

La connaissance de ce fabuleux champignon s'est effritée au fil des siècles. Les guerres et les mutations agricoles ont eu raison de la connaissance locale des places à truffes, mais le gisement truffié est toujours bien présent. Des passionnés renouent avec les traditions afin de retrouver, à l'état naturel dans les forêts, des truffes. D'autres, réalisent des plantations appelées truffières pour espérer récolter le fameux diamant gris. La truffe que nous pouvons trouver locale-

ment est appelée truffe d'automne (Tuber Uncinatum) aussi appelée truffe de Champagne, de Bourgogne, de Lorraine. Hormis son nom, elle n'est pas distinct par sa forme ou son goût.

Deux autres espèces peuvent être trouvées localement et consommées, Tuber mesentericum et Tuber melanosporum (truffe noire du Périgord).

Si vous êtes intéressés par ce champignon ou tout simplement curieux, vous êtes les bienvenus à l'Association Aubeoise des Truffes d'Automne. Cette dernière permet au plus grand nombre de se retrouver, lors de moments conviviaux, afin d'échanger et se former sur de nombreux sujets comme le cavage, le conditionnement, la vente, la cuisine... truffes.aube@gmail.com

Truffles were present on the king's tables in 1715 and already considered an exceptional dish ; a diamond. The truffle found locally is called autumn truffle (Tuber Uncinatum) also called truffle of Champagne, Bourgogne, Lorraine. Two other species are found locally ; Tuber mesentericum and tuber melanosporum (Perigord Black Truffle).

Repas Champagne et Truffes, Un caveur sachant caver

Accompagné par la trufficultrice et le vigneron du domaine, venez mettre vos papilles en éveil lors d'un repas truffes et Champagne. Vous pourrez découvrir le travail du maître avec son chien lors d'une session de cavage et visiter la cave du domaine.

Dimanche 24 Novembre 2019
Réservation obligatoire, places limitées.

L'Empreinte des fées,
œnotourisme écocréatif en Champagne
9 Rue de Champagne
10200 Champignol-lez-Mondeville
delphine@champagnedumont.com
03.25.27.52.78
07.86.95.89.15

Bulle de Paradis



Bière Artisanale Bulle de Paradis

Passionné par le travail de la vigne et du vin, David s'est projeté dans un projet ambitieux : fabriquer une bière en utilisant le même procédé de fabrication que celui utilisé pour le Champagne.

Voici comment est née Bulle de Paradis Royale et le brasseur en même temps.

David que l'on peut qualifier de "Maître-Artisan des bulles" a réussi son pari ; son savoir-faire lui a permis de créer une bière prestige. C'est à Arsonval, dans l'Aube, berceau de la plus grande production de malt au monde que David et Agnès ont ouvert leur Brasserie artisanale "Bulle de Paradis", en mai 2018.

Les bières sont disponibles en format 75cl, 33cl et fûts de 20L, 100% recyclables.
Visites de la Brasserie et dégustation sur rendez-vous.

This ambitious project was to make beer using the same manufacturing process as that used for Champagne. In Arsonval, which has the largest malt production in the world, David and Agnès opened their craft brewery " Bulle of Paradise " in May 2018.

Brasserie Bulle de Paradis
6 rue du Désert, 10200 Arsonval
03 25 27 30 57 - 06 72 67 14 49
contact@bulle-de-paradis.com - www.bulle-de-paradis.com

FOCUS

Hôtels de charme

AUTOUR DE Bar-sur-Aube

BAR-SUR-AUBE

La Pomme D'or

L'Hôtel La Pomme D'Or vous accueille à Bar-sur-Aube, au cœur de la Côte des Bar. L'hôtel est doté de 28 chambres confortables : simples, doubles ou familiales pour tous les budgets.

**79 faubourg de Belfort
10200 BAR-SUR-AUBE
03 25 27 09 93
hotel.pommedor@orange.fr
www.hoteldelapommedor.com**

Le Saint Nicolas***

Au cœur de la cité médiévale de Bar-sur-Aube, l'hôtel Le Saint Nicolas***, demeure typiquement champenoise à pans de bois et pierres anciennes, vous réserve un accueil des plus chaleureux.

**2 rue du général de Gaulle
10200 BAR-SUR-AUBE
03 25 27 08 65
lesaintnicolas2@wanadoo.fr**

COLOMBEY-LES-DEUX- EGLISES

La Grange du Relais

Situé sur le site historique du Général de Gaulle et sur les pentes de la Côte des Bar, notre hôtel vous accueille dans une ancienne grange pour un séjour touristique et gastronomique. Vous pourrez y déguster nos spécialités régionales.

**26 RD 619
52330 COLOMBEY-LES-DEUX- EGLISES
03 25 02 03 89 - 06 63 98 96 29
lagrangedurelais@gmail.com
www.lagrangedurelais.fr**

AUTOUR DE Bar-sur-Seine

BOURGUIGNONS

Domaine de Foolz



Le domaine situé en bord de Seine dans un écrin de verdure vous propose un restaurant traditionnel avec service en terrasse. L'hôtel est composé de chalets en rondins de bois avec accès à l'espace détente... Le tout dans un cadre apaisant. Chambre à partir de 86€ la nuit.

**Ferme de Foolz
10110 BOURGUIGNONS
03 25 29 78 86
domainedefoolz@wanadoo.fr
www.domainedefoolz.com**



Ouvert 7 jours sur 7
A proximité de la sortie 22 sur l'A5,
49 chambres tout confort de plain pied
Wifi gratuit
Accès Piscine couverte et chauffée, sauna
et jacuzzi inclus dans le cadre de votre séjour
Menus à partir de 19.50EUR
(du dimanche soir au samedi midi)
Aire de jeux pour les enfants. Parking gratuit

Rue du Maréchal Leclerc
10110 MAGNANT

03 25 29 85 12
contact@le-val-moret.com
www.le-val-moret.com



MAGNANT

Le Val Moret ***

Idéalement situé entre Reims et Dijon à 500m de la sortie 22 sur l'A5, aux portes du vignoble de la Côte des Bar et des lacs de la forêt d'Orient, le Val Moret, vous accueille toute l'année. L'hôtel *** dispose de chambres tout confort, de 1 à 4 personnes de plain pied, accès direct sur la campagne environnante. Profitez dans le cadre de votre séjour de l'Aqua Val-piscine couverte chauffée, sauna, jacuzzi. Vous dégusterez au restaurant climatisé une cuisine issue de produits frais et faits maison. Le savoir faire et la créativité de notre chef Julien raviront vos papilles. A partir de juin 2019 : un hammam, salle de fitness et spa viendront compléter l'espace détente.

BAR-SUR-SEINE

Les Tonnelles ***

« Les Tonnelles » Hôtel*** et Restaurant à Bar sur Seine situé en plein cœur du vignoble Aube. Son potentiel décelé par la Maison de Champagne D. Massin, l'établissement a été entièrement rénové en 2017. Il propose des chambres standards et des suites luxueuses tout en conservant l'esprit familial champenois.

Idéalement situé pour découvrir le village des Riceys connu pour son rosé d'exception ou encore la célèbre route touristique du Champagne. Le restaurant Bistronomique « Le jardin des Tonnelles » propose une cuisine du terroir raffinée à des prix abordables. Le chef sélectionne ses produits auprès des artisans locaux, le tout servi sur une terrasse ensoleillée ou dans une salle lumineuse au design moderne et accueillant.



Hôtel ouvert 7 jours sur 7

Restaurant ouvert tous les jours
de 12H à 14H
et de 19H à 21H30

Menus de 20€ à 45€



Avenue de la Gare
10110 BAR-SUR-SEINE

03 25 29 86 77
les_tonnelles@orange.fr
www.les-tonnelles.fr



AUTOUR DES Riceys

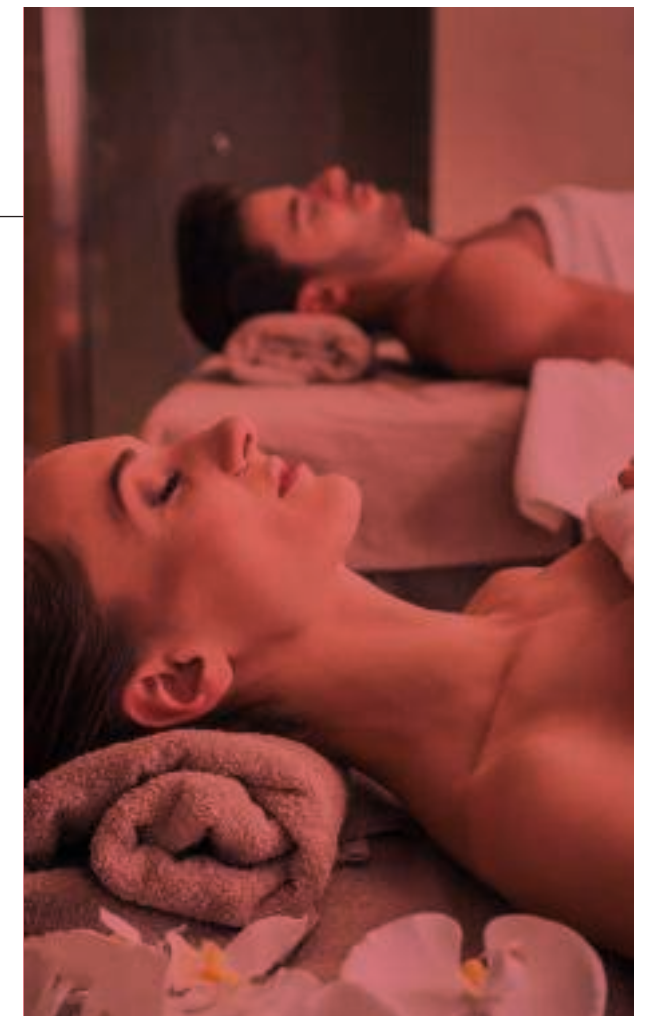
LES RICEYS

Le Magny ***

Au cœur du charmant village aube des Riceys, sur la route touristique du Champagne, l'hôtel restaurant Le Magny vous ouvre ses portes. A la tête de cet établissement depuis trente ans, Agnès et Gilles Oliveau, le chef Maître restaurateur, propose une cuisine savoureuse qui mêle respect des produits et justesse des cuissons. Plongez dans la piscine, exposez-vous sur la terrasse orientée Sud, humez l'air du douillet jardin arboré... Pour votre bien-être, le monde naturel est ici généreux. Etablissement fermé le mardi et le mercredi.

15 rue de la Voie Pouche,
10340 LES RICEYS

03 25 29 38 39
lemagny@hotel-lemagny.com
www.hotel-lemagny.com





Hôtel-Restaurant

Situé au cœur du vignoble Champenois, sur la route touristique du Champagne, l'hôtel-restaurant Les Demoiselles surplombe le village d'Essoyes tant apprécié du peintre Pierre Auguste Renoir.

Karine et son équipe vous y accueillent dans une atmosphère où règnent bien-être et sympathie.



L'HOTEL***

L'Espace des Demoiselles
Les chambres des Demoiselles, simples et raffinées vous promettent confort. Deux chambres spacieuses sont également accessibles aux personnes à mobilité réduite.

L'Espace Art et Millésimes
L'alliance des œuvres de Renoir aux cuvées prestigieuses de notre belle région agrémentent nos chambres à l'esprit cosy dans un décor élégant.

*Venez vivre
un moment de détente
au cœur
de la Côte des Bar...*

1, Rue Pierre Renoir - 10360 Essoyes
Tél. 03.25.29.08.59
Email: contact-lesdemoiselles@orange.fr
www.les-demoiselles-essoyes.com



Le RESTAURANT avec vue panoramique

Au restaurant, Frédéric notre chef, vous propose une cuisine traditionnelle et raffinée où se mêlent saveurs d'ici et d'ailleurs. Pour accompagner votre repas, nous vous proposons une belle sélection de vins, soigneusement choisis pour répondre aux attentes de tous. Notre carte des Champagnes propose également une multitude de trésors.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Champagne Thierry Mercuzot



*Cuvée Noire Intense...
L'Art de la simplicité*



54, rue Auguste RENOIR - 10360 ESSOYES
Tél. 03 25 29 13 93 - Port. 06 87 50 14 42
E.mail. champagne.mercuzot@gmail.com
www.champagne-mercuzot.com

LES RICEYS

Le Marius ...



LE MARIUS, Premier récipiendaire du trophée champenois « hospitalité ».

Celui-ci récompense les professionnels très impliqués dans la valorisation du champagne et sa mise en avant dans leurs différentes activités œnouristiques (hôtel-restaurant, gîtes, vignoble et leur Champagne Joffrey).

Etablissement de charme situé au cœur du plus grand terroir de Champagne et dans le seul village à avoir trois Appellations d'Origine Contrôlée en France (Champagne, Coteaux Champenois et Rosé des Riceys). Vous serez séduits par les chambres de grand standing aux

noms évocateurs des vins régionaux. Le restaurant en caves voûtées typiquement champenoises, pierres de taille et lumières tamisées, vous invite à savourer un bon repas du terroir ou gastronomique dans une ambiance raffinée en dégustant les breuvages du cru. Dans ce village de caractère vous pourrez découvrir au grès des ruelles notre patrimoine architectural.

**Jours et horaires
d'ouverture :**
du mardi au dimanche après le déjeuner
de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30.

2 place de l'église
10340 LES RICEYS
03 25 29 31 65
contact@hotel-le-marius.com
www.hotel-le-marius.com



Gîtes chaleureux

AUTOUR DE Bar-sur-Aube

AILLEVILLE Maison du folklore de champagne



Gîte à l'ancienne des années 1870-1910 avec un dortoir de 10 places et une vaste salle de réception toute équipée. Soirées folkloriques champenoises, françaises et européennes avec repas préparé sur cuisinière à bois.

3 rue de l'abreuvoir
10200 AILLEVILLE
06 30 05 80 12
folklore.champagne@gmail.com
www.lamaisondufolkloredeschampagne.fr

ARGANÇON Le Sourcier...

Maison en pierre rénovée, tout confort, 4 chambres pouvant accueillir 9 personnes, à 1km de Nigloland, au cœur du Parc Naturel de la Forêt d'Orient et du vignoble de champagne abouis.

46 rue principale
10140 ARGANÇON
06 87 26 11 52
valerie.tournemeulle@hotmail.com
www.gite-le-sourcier.com

BLIGNY Gîtes à Bligny* et ...

3 gîtes de caractère, d'une capacité de 6 personnes chacun, labellisés Gîte de France et situés à Bligny, vous accueillent au cœur du vignoble de la Côte des Bar.

10200 BLIGNY
03 25 27 40 65 - 06.78.32.93.35
gilbert.sandray@club-internet.fr

La Bergerie

Gîte de 8 à 10 personnes : 4 chambres avec wc et douche chacune avec canapé convertible, terrasse, wifi et télé.

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

BAROVILLE

La Clémenceraie



Situé dans le vignoble de la Côte des Bar, gîte rural indépendant de 9 personnes, très bien équipé, face à notre habitation principale dans une cour fermée. Visite de cave sous le gîte avec dégustation de notre champagne. Ambiance familiale assurée.

5 rue des Cravattes
10200 BAROVILLE
03 25 27 81 85 - 06 81 40 61 37
blanche.vuille@wanadoo.fr
www.gite-la-clemenceraie.com

AUTOUR DE Bar-sur-Seine

BAR-SUR-SEINE

Au Petit Château

Gîte de charme pour groupe jusqu'à 23 personnes. Maison bourgeoise, rénovée et équipée d'un confort moderne en alliance avec le charme ancien de la demeure.

**14 Faubourg de Troyes,
10110 BAR-SUR-SEINE**
info@aupetitcheateau.fr
www.aupetitcheateau.fr

AZECA

Situé plein centre, AZECA 1 et 2 sont des studios touristiques et professionnels superbement équipés pour 2 à 4 personnes à l'étage d'une maison à colombage. Classés 3 étoiles.

**4 bis rue des Fossés,
10110 BAR-SUR-SEINE**
06 43 98 03 10
valerie.dubois0@orange.fr
www.la-croix-stjean.com/rwd-studios-meubles.html

Domaine du Bel Air



Résidence hôtelière au cœur d'un parc de 24 hectares et à 3 mn de Bar sur Seine, particulièrement adapté à l'accueil des groupes et des familles. 12 bungalows hôteliers, 8 mobil-homes et 39 chambres. Restaurant pour groupes, 3 salles de 30 à 300 m², 2 Piscines extérieures chauffées.

**Route du Val St Bernard
(Route de Chaource)
10110 BAR-SUR-SEINE**
03 25 41 27 07
contact@domainedubelair.com
www.domainedubelair.com

La Petite Maison

Gîte confortable de 50 m² en centre-ville, sur étage, pouvant accueillir 2 à 4 pers (1 chambre). Cuisine ouverte sur séjour. Découvertes intéressantes aux alentours.

**55 grande rue de la Résistance
10110 BAR-SUR-SEINE**
06 03 60 60 33
annette.depoix@laposte.net

FOUCHÈRES

Le Relais de Poste



Gîte rural «Le Relais de Poste» à Fouchères. Le Gîte de France - 2 épis - 4 personnes - saura vous attirer par sa proximité avec Troyes (Ville d'Arts.) Son vignoble de la Côte des Bar, Essoyes village des Renoir, Colombey les deux Eglises etc... La Seine coule à deux pas...

**5 place de la Vierge,
10260 FOUCHÈRES**
03 25 40 71 86
jeanlouis.aparicio@orange.fr
www.lerelaisdeposte.fr

POLISOT

Le Village

Charmante maison indépendante, bien équipée pour deux personnes. Venez découvrir notre région authentique et profitez du plaisir de déguster un champagne de tradition.

**1 rue de Tonnerre
et 1 place Barré, 10110 POLISOT**
03 25 38 79 18 - 06 31 08 81 37
contact@champagne-moyat-jaury-guilbaud.com
www.champagne-moyat-jaury-guilbaud.com

TROYES

Gîtes de France



« Gîtes de France, partageons des moments uniques »
Votre partenaire pour des vacances réussies : des conseils expérimentés et conseil personnalisé sont nos mots d'ordre pour répondre à vos attentes en matière de séjour.

**16 boulevard Carnot,
10000 TROYES**
03 25 81 83 05
info@gites-de-france-aube.com
www.gites-de-france-aube.com

BUXEUIL

Le Vendangeoir

Au plein cœur de la Côte des Bar, sur la Route Touristique du Champagne, au centre d'un village viticole, Sylvie et Michel Pescheux vous accueillent dans Le Vendangeoir. Notre gîte de groupe se situe, entre la mairie et la ferme avec vue sur les maisons champenoises et les peupliers dessinant le cours de la Seine. Une grande salle et une cuisine bien équipée vous permettront de séjourner de une à plusieurs nuitées en visitant notre belle région champenoise et cinq chambres confortables pourront accueillir jusqu'à treize personnes.



AUTOUR d'Essoyes

ESSOYES

Le Val des Vignes

Monique et Gérard, vignerons en biodynamie, vous proposent un séjour de repos et de découverte dans deux maisons en rondins. Petits animaux pour les enfants. Piscine en été et sauna gratuits.

**La Bergerie
10360 ESSOYES**
03 25 29 63 11 - 06 52 90 74 84
gmrupe@free.fr
www.valdesvignes.com



18 grande rue,
10110 BUXEUIL

03 25 38 53 35
06 07 18 63 64
contact@levendangeoir.fr
www.levendangeoir.com

AUTOUR DE Mussy-sur-Seine

MUSSY-SUR-SEINE Château des Tertres



Gîte au château dans une atmosphère chaleureuse et cosy. De 6 à 18 hôtes, 8 chambres, très grande cuisine aménagée, salon piano... l'ensemble ancré dans un merveilleux parc privé arboré. Idéale pour groupes en famille ou weekend Oenologique, Champagne limite Bourgogne.

**2 Route Nationale, 10250
MUSSY-SUR-SEINE**
06 36 99 76 26 - 06 36 91 51 25
Val3c21@gmail.com
www.chateaudestertres.co.uk

AUTOUR DES Riceys

BAGNEUX-LA-FOSSE

La Petite Maison

Située dans une ancienne exploitation viticole. Le propriétaire vous accueillera et vous fera découvrir la passion de son métier autour d'une coupe de champagne.

**1 rue de la Beauchaille,
10340 BAGNEUX-LA-FOSSE**
03 25 38 21 34
bertrand.paul-marie@orange.fr

La Vignelle



Découvrez un hébergement de charme pour 6 personnes, situé au cœur du vignoble. Cuisine ouverte sur salon/salle à manger - 3 chambres - cour fermée avec parking à l'intérieur. Les propriétaires se feront un plaisir de vous faire découvrir leur vignoble et leurs champagnes.

**8 Rue du Moulin,
10340 BAGNEUX-LA-FOSSE**
03 25 29 38 45
contact@champagne-gillesvirey.fr
www.champagne-gillesvirey.fr

BALNOT-SUR-LAIGNES

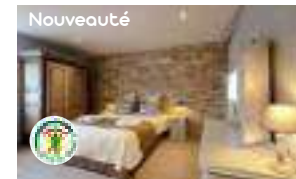
Le Jardin Ste Anne



Estelle et François vous accueillent dans un confortable Gîte de Charme, 4 épis. Capacité modulable : 3/4 chambres, 8/10 personnes. Grande pièce à vivre et grand jardin clos. Les propriétaires se feront un plaisir de vous faire découvrir leur vignoble et leurs Champagnes.

**5 rue Sainte-Anne,
10110 BALNOT-SUR-LAIGNES**
03 25 29 76 17 - 06 84 38 61 56
champagne.francois.belorgeot@orange.fr
www.champagne-belorgeot.fr

Les 3 cépages



Seul gîte grand standing, 15 personnes, 4 épis, dans la Côte des Bar. 4 grandes chambres dont 3 familiales, disposant chacune d'un écran plat, toilettes et salle de bain privatives, grande pièce de vie, terrain arboré, salon de jardin, barbecue, parking privé et WIFI. Lits faits à votre arrivée, serviettes et produits d'accueil fournis. Profitez d'une remise de 10 % sur les menus dans notre restaurant « le Marius ».

**Impasse des Treilles,
10110 BALNOT-SUR-LAIGNES**
03 25 29 31 65
contact@hotel-le-marius.com
www.hotel-le-marius.com

LES RICEYS

Gîte du Marius



Vignerons depuis 14 générations, nous vous accueillons dans notre gîte de 2 à 6 pers, 4 épis situé dans une maison traditionnelle en pierre avec poutres et charpentes apparentes au cœur du plus grand terroir de champagne, avec vue sur l'église, le château et la rivière. Lits faits à votre arrivée, serviettes et produits d'accueil fournis. Profitez d'une remise de 10 % sur les menus dans notre restaurant « le Marius ».

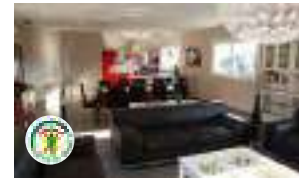
**4 ter place de l'Eglise,
10340 LES RICEYS BAS**
03 25 29 31 65
contact@hotel-le-marius.com
www.hotel-le-marius.com

La Maison de Céline

Maison, attenante au parc du château St Louis en bord de rivière, dans un «village de caractère» aux 3 AOC de Champagne, avec tous commerces.

**33 rue Général de Gaulle,
10340 LES RICEYS**
09 62 51 96 78 - 06 80 04 75 49
nicolle.ha@hotmail.fr

La Goutte d'Or



Gîte spacieux et moderne décoré avec goût, 5 belles chambres individuelles avec salle de bain et toilettes privatives offrant une capacité allant jusqu'à 18 couchages. Accès aux différentes activités oenotouristiques de la Maison de BARFONTARC.

**18 rue de Bar sur Aube
10200 BAROVILLE**
03 25 27 69 91
lagouttedor@orange.fr
www.champagne-barfontarc.com

COLOMBÉ-LA-FOSSE

Label Bulles

Gîte de standing récemment rénové, pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes, se trouvant au dessus de nos caves. Tout confort avec ses 3 lits et son clic-clac.

**67 grande rue
10200 COLOMBE-LA-FOSSE**
03 25 27 02 07
champagneviot@wanadoo.fr
www.champagne-viot.com

COLOMBÉ-LE-SEC

Fleurs de vignes

Situé dans un petit village de caractère et fleuri (4 fleurs nationales), au cœur du vignoble de champagne, à proximité de Colombey-les-deux-Eglises et du parc d'attraction Nigloland. Le gîte «Fleurs de Vignes» vous accueille dans un cadre chaleureux.

**6 rue de l'Eglise
10200 COLOMBE-LE-SEC**
06 22 28 94 41
chretien.gueritte@orange.fr

LIGNOL-LE-CHÂTEAU

Le Pêché Mignon



Gîte spacieux pour 15 personnes. Vue sur la campagne champenoise. Cuisine ouverte sur grand séjour. 4 chambres, 3 SDB, 5 toilettes, tour audio bluetooth. Grand parking. WIFI gratuit.

**15 ancienne route
10200 LIGNOL LE CHATEAU**
06 51 50 06 21
annabelle.bertrand@orange.fr
le-peche-mignon.fr

MEURVILLE

Le Grand Clos

Dans un cadre verdoyant. Accès handicapé. 6 personnes. Classé 3*. Accueil autour d'une flûte.

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

SPOY

Domaine St Didier



4 gîtes spacieux (3 chambres) situé dans un très joli village viticole. Ils ont été récemment aménagés dans des demeures du XVII^e, ils se caractérisent par la chaleur des vieilles pierres et des poutres d'époque dans un confort douillet. Visite de cave et dégustation de champagne sur rendez-vous.

**8 rue de la fontaine
10200 SPOY**
03 25 27 40 88
jeanherbelot@orange.fr
www.domaine-saint-didier.sitew.fr



Chambres d'hôtes

AUTOUR DE Bar-sur-Aube

BAR-SUR-AUBE Les oiseaux du tartre



Maison d'hôtes avec jardin et terrasse, disposant de 4 chambres spacieuses au 1er étage et coin repas commun. Capacité maximum de 15 personnes.

**11 rue de l'Europe,
10200 BAR-SUR-AUBE
06 22 53 76 08
catminh10@hotmail.fr
www.catminh10.wix.com/oiseaux-
du-tartre**



Roulottes de Champagne

Les roulottes de Champagne est un site de location d'hébergements atypiques tels que roulottes mais aussi cabanes, pods et lodges sur un terrain de 3 ha en bordure d'Aube. Nous bénéficions d'une piscine couverte chauffée, d'une aire de jeux, d'animaux, et le tout dans une ambiance familiale !

**11 Rue des Varennes,
10200 BAR SUR AUBE
09 81 88 10 98 - 06 35 27 90 69
resa@slowmoov.fr
www.slowmoov.fr**

BAROVILLE Le Vieux Pressoir



Dans une ancienne maison de vigneron 4 chambres d'hôte - 10 personnes. Salle à manger et kitchenette à disposition. Télé dans chaque chambre. Wifi. Salons de jardin - parking. Dégustation de champagne / gîte de groupe 15 personnes.

**4 rue de la côte sandrey,
10200 BAROVILLE
03 25 27 00 36 - 06 74 04 41 82
champagne.urbain@wanadoo.fr
www.champagne-urbain.fr**

COLOMBÉ-LE-SEC La Colombelle



Rénovée dans une ancienne grange à vocation viticole «La Colombelle» se situe dans un village vigneron agrémenté de 4 fleurs nationales et à proximité de fonts baptismaux, devenus à ce jour lavoir, construits par St.Bernard. Située à quelques kilomètres seulement de Colombey-les-deux-Eglises et de l'Abbaye de Clairvaux.

**26 rue St Antoine,
10200 COLOMBE-LE-SEC
03 25 27 99 47 - 06 35 55 45 84
lacolombelle.isadico@gmail.com
www.lacolombelle-aube.fr**

COUVIGNON Le Goluret

Au coeur du vignoble champenois, dans une région boisée et vallonnée, Véronique et Gérard vous accueillent pour un séjour de calme dans leur ancienne demeure de maître renovée, datant de 1892. 5 chambres au confort moderne adaptées à votre bien-être. Tables d'hôtes sur réservation. Grand salon détente, parc ombragé, terrasse, salon de jardin.

**19 rue Gaston Cheq,
10200 COUVIGNON
03 25 27 90 25 - 06 32 30 00 12
legoluret@wanadoo.fr
www.legoluret.com**

MEURVILLE L'Haubette



La famille PERRON vous accueille à l'Haubette, maison d'hôte labellisée «oenotourisme - gîte de France» 3 épis, avec 5 chambres personnalisées pour une capacité maximale de 15 personnes. Tables d'hôtes autour d'accords mets/champagnes sur réservation.

**5 rue de Spoy,
10200 MEURVILLE
03 25 27 40 56
champagne-perron-beauvineau@hotmail.fr
www.vineyard.booking.champagne-
perron-beauvineau.com**

SPOY Domaine St Didier

3 chambres d'hotes labellisées Gîtes de France 3 épis et aménagées dans maison de village du XVII^e. Dégustation de champagne et visite de cave sur rendez-vous.

**8 rue de la fontaine,
10200 SPOY
03 25 27 40 88
jeanherbelot@orange.fr
www.domaine-saint-didier.sitew.fr**

AUTOUR d'Essoyes

CUNFIN Chambres d'hôtes Sainte Anne



Chambres d'hôtes Sainte Anne, l'endroit idéal pour vous détendre, faire des randonnées ou des escapades touristiques. Notre maison dispose de quatre chambres doubles, toutes avec sanitaire privatif. Le soir nous partageons la table avec nos hôtes pour un bon repas.

**5 Rue de la Fontaine,
10360 CUNFIN
03 25 38 65 59 - 07 72 55 56 69
info@saintanneaube.com
www.saintanneaube.com**

VIVIERS-SUR-ARTAUT La Combernée



Francine et Michel proposent 3 chambres spacieuses et une table d'hôtes sur réservation. D'une yourte, hébergement insolite pour un souvenir inoubliable (écologique et tout confort) et d'un gîte 6-8 places avec une vue panoramique.

**4 grande rue
10110 VIVIERS-SUR-ARTAUT
07 71 67 49 49 - 06 75 00 98 52
lacombernee@wanadoo.fr
www.lacombernee.fr**

AUTOUR DE Mussy-sur-Seine

MUSSY-SUR-SEINE La Promenade en Champagne

Vous serez accueillis dans une vieille demeure avec 3 chambres très confortables au pied d'une magnifique collégiale du XIII^eme.

**38 Rue Victor Hugo
10250 MUSSY-SUR-SEINE
06 76 82 11 63
pwotawa@yahoo.fr**

AUTOUR DES Riceys

AVIREY-LINGEY Grattegeline



Delphine et Gérard sont heureux de vous recevoir dans leur maison d'hôtes en pierre typique de la Côte des Bar, entièrement rénovée. Ils vous proposent une chambre de plein pied, tout confort pour 2 personnes, avec petit déjeuner. En plus d'y trouver un accueil chaleureux, vous apprécierez sa tranquillité.

**3 route de Pargues,
10340 AVIREY LINGEY
03 25 38 62 98 - 06 30 80 55 91
champagnegerardgabriot@gmail.com
www.champagne-gerard-gabriot.fr**

MOLESME



La Maison Bleue

Aux confins de l'Aube et de la Côte d'Or, tout près du vignoble de la Côte des Bar et du charmant village des Riceys, connu pour son rosé d'exception et son champagne. La Maison Bleue fera un point de chute idéal. Isabelle vous accueillera chaleureusement dans ce lieu calme.

**1 rue Nicolas Pion
21330 MOLESME
03 80 81 96 28
isacuisinepourvous@gmail.com**



AUTOUR DE Bar-sur-Aube

ARRENTIÈRES Champagne Albert Beerens

37 rue Blanche,
10200 ARRENTIERES
03 25 27 11 88

Champagne Boulachin

21 rue Michelot,
10200 ARRENTIERES
03 25 27 27 13

Champagne Drappier

14 rue des vignes,
10200 URVILLE
03 25 27 11 88

ARSONVAL Champagne Nicolo & Paradis

6 rue du désert,
10200 ARSONVAL
03 25 27 30 57

BAR-SUR-AUBE Borne Municipale

Place du Jard,
10200 BAR-SUR-AUBE

BAROVILLE Champagne de Barfontarc

Route de Bar-sur-Aube,
10200 BAROVILLE
03 25 27 07 09

CHAMPIGNOL-LEZ- MONDEVILLE Aire municipale

Place de la mairie,
10200 Champignol-lez-Mondeville

COLOMBÉ-LA-FOSSE Champagne Robert Cudel & Fils

Rue du moulin,
10200 COLOMBE-LA-FOSSE
03 25 27 24 51

COLOMBEY-LES- DEUX-EGLISES

Borne municipale

Place de la mairie,
52330 COLOMBEY-LES-DEUX-EGLISES

DOLANCOURT Hôtel des pirates Nigloland

Nigloland, 10200 DOLANCOURT

MEURVILLE Champagne Etienne Laurent

2 route de Bligny, 10200 MEURVILLE
03 25 27 41 53
(fonctionnelle dès cet été)

AUTOUR DE Bar-sur-Seine

BUXEUIL Borne municipale

22 Grande Rue, 10110 BUXEUIL

CELLES-SUR-OURCE Champagne André Fays

45 Grande Rue,
10110 CELLES-SUR-OURCE
03 25 29 94 53

CLEREY Les Terres Rouges

Plage et activités, base de loisirs,
10390 CLEREY
03 25 40 04 45

NEUVILLE-SUR-SEINE Champagne de Fleurette

26 rue du Verger,
10110 NEUVILLE-SUR-SEINE
03 25 38 21 38

Aires

camping cars

AUTOUR d'Essoyes

ESSOYES Borne municipale

Impasse de la gare
10360 ESSOYES

FONTETTE Champagne Charles Collin

27 rue des Pressoirs,
10360 FONTETTE
03 25 38 31 00

LOCHES-SUR- OURCE

Champagne Richardot

38 rue René Quinton,
10110 LOCHES-SUR-OURCE
03 25 29 71 20

VILLE-SUR-ARCE

Champagne Rémy Massin

34 grande rue,
10110 BAR-SUR-SEINE
03 25 38 74 09

AUTOUR DES Riceys

BAGNEUX-LA-FOSSE Champagne Paul-Marie Bertrand

11 rue Petite rue,
10340 BAGNEUX-LA-FOSSE
03 25 29 30 58

LES RICEYS Borne municipale

Rue du parc St Vincent,
10340 LES RICEYS

Champagne Jean-Jacques Lamoureux

27 rue du Général de Gaulle,
10340 LES RICEYS
03 25 29 11 55

Champagne Walczak Père et Fils

7 rue de la Presle
10340 LES RICEYS
03 25 29 39 85

Les aires listées ne disposent pas toutes d'équipements
spécifiques (vidange, électricité, ...).
Pour plus de détails contacter les propriétaires.



Restaurants

pour tous les goûts

AUTOUR DE Bar-sur-Aube

BAR-SUR-AUBE Le Cellier



Restauration traditionnelle. Cuisine authentique et originale, produite essentiellement à partir de produits frais et locaux. Large gamme de vins et Champagnes, service au verre. Cadre exceptionnel ; ancien cellier aux vins des moines de l'Abbaye de Clairvaux puis siège du rassemblement des vignerons aubois révoltés en 1911.

2A rue du Petit Clairvaux,
10200 BAR-SUR-AUBE
03 25 27 52 89
cellier10200@orange.fr

Le Montagnard

Cuisine jurassienne, traditionnelle et hamburgers dans une ambiance conviviale de chalet de montagne.

59 Rue nationale,
10200 BAR-SUR-AUBE
03 25 27 90 08
alexandraflm@hotmail.fr

COLOMBEY-LES- DEUX-EGLISES

La Grange du Relais

Situé sur le site historique du Général de Gaulle et sur les pentes de la Côte des Bar, notre hôtel vous accueille dans une ancienne grange pour un séjour touristique et gastronomique. Vous pourrez y déguster nos spécialités régionales.

26 RD 619, 52330
COLOMBEY-LES-DEUX-EGLISES
03 25 02 03 89 - 06 63 98 96 29
lagrangedurelais@gmail.com
www.lagrangedurelais.fr

COUVIGNON

L'Auberge de JB

Bar restaurant traditionnel ouvert du lundi au vendredi midi. Menu du jour, spécialités sur demande (couscous, paëlla...) à partir de 10 personnes.

2 rue du Gué,
10200 COUVIGNON
03 25 27 45 63
jeanmarc.vergeot@neuf.fr

VILLE-SOUS- LA-FERTÉ

A la Table de Claudine

A la Table de Claudine, cuisine traditionnelle familiale à proximité de l'Abbaye de Clairvaux.

1 Rue Gare Les Forges St Bernard,
10310 VILLE-SOUS-LA-FERTE
03 25 27 85 91
alatabledeclaudine@orange.fr

AUTOUR DE Bar-sur-Seine

BAR-SUR-SEINE Au Feu de Bois



Le restaurant - Pizzeria Au feu de Bois vous accueille dans un cadre familial. Nous travaillons les produits frais au maximum pour des prix compétitifs. Bienvenue à vous dans la Côte des Bar.

157 Grande Rue de la Résistance
10110 BAR-SUR-SEINE
03 25 29 88 57 - 07 71 81 92 90
savouret.Eddy@neuf.fr

La Crêperie

La Crêperie : grand choix de crêpes, salades, tartes, glaces, dans un cadre champenois. Ouvert tous les midis et soirs sauf dimanche midi et lundi.

146 Grande Rue de la Résistance
10110 BAR-SUR-SEINE
03 25 29 81 39

Les Tonnelles



Le restaurant Bistronomique propose une cuisine du terroir raffinée à des prix abordables. Le chef sélectionne ses produits auprès des artisans locaux, le tout servi sur une terrasse ensoleillée ou dans une salle lumineuse. Ouvert tous les jours de 12H à 14H et de 19H à 21H30.

Avenue de la Gare,
10110 BAR-SUR-SEINE
03 25 29 86 77
les_tonnelles@orange.fr
www.les-tonnelles.fr

BOURGUIGNONS

Domaine de Foolz



Le domaine situé en bord de Seine dans un écrin de verdure vous propose un restaurant traditionnel avec service en terrasse. L'hôtel est composé de chalets en rondins de bois avec accès à l'espace détente... Le tout dans un cadre apaisant. Chambre à partir de 86€ la nuit.

Ferme de Foolz,
10110 BOURGUIGNONS
03 25 29 78 86
domainedefoolz@wanadoo.fr
www.domainedefoolz.com

MAGNANT Val Moret



Idéalement situé aux portes du vignoble, le Val Moret, vous accueille toute l'année. Vous dégusterez au restaurant climatisé une cuisine issue de produits frais et faits maison. Le savoir faire et la créativité de notre chef Julien raviront vos papilles. Ouvert 7 jours sur 7.

Rue du Maréchal Leclerc,
10110 MAGNANT
03 25 29 85 12
contact@le-val-moret.com
www.le-val-moret.com

AUTOUR d'Essoyes

ESSOYES

Les Demoiselles



Au restaurant, Frédéric notre chef, vous propose une cuisine traditionnelle et raffinée où se mêlent saveurs d'ici et d'ailleurs. Pour accompagner votre repas, nous vous proposons une belle sélection de vins et une remarquable carte des Champagnes.

1 rue Pierre Renoir, 10360 ESSOYES
03 25 29 08 59
contact-lesdemoiselles@orange.fr
www.les-demoiselles-essoyes.com

AUTOUR DES Riceys

LES RICEYS

Auberge chez Jo



Notre restaurant vous propose des produits frais, de qualité et des plats fait maison. Ouvert tous les midis : menu frais à 13€50. Le week-end : menu gastronomique à 35€00, sur réservation. Nos confitures sont faites maison et nos repas confectionnés avec les bons produits du terroir.

22 rue de l'Isle, 10340 LES RICEYS
03 25 29 31 42
jo.puissant@orange.fr
www.auberge-chez-jo.fr

Le Magny



Au cœur du charmant village des Riceys, l'hôtel restaurant Le Magny vous ouvre ses portes. Le chef Maître restaurateur, propose une cuisine savoureuse qui mêle respect des produits et justesses des cuissons. Etablissement fermé le mardi et le mercredi.

15 rue de la Voie Pouche,
10340 LES RICEYS
03 25 29 38 39
lemagny@hotel-lemagny.com
www.hotel-lemagny.com

Le Marius



Le restaurant « Le Marius » vous invite à savourer un repas du terroir ou gastronomique en caves voûtées typiquement champenoises. Pierres de tailles, lumières tamisées et produits locaux vous feront vivre un moment chaleureux et d'exception. Ouvert du mardi au dimanche après le déjeuner.

2 place de l'église,
10340 LES RICEYS
03 25 29 31 65
contact@hotel-le-marius.com
www.hotel-le-marius.com



A la Table des Jardiniers

Ou
La vie de château pour quelques euros
Réservée aux visiteurs du château et ses vergers-Potagers notre ferme-auberge est ouverte du 20 avril au 3 novembre 2019 (fermés les lundis) de 12h à 17h30 (fermeture du site 18h30)

2 rue de l'Eglise,
21520 MONTIGNY-SUR-AUBE
06 08 90 75 10
info@chateaudumontigny.com
www.chateaudumontigny.com

Un peu plus loin

Evénements,

les animations incontournables

Exposition de voitures et motos anciennes

Bar-sur-Seine : dimanche 19 mai

Venez découvrir une exposition de voitures et de motos anciennes (immatriculées avant 1990) au parc de Val Seine à Bar-sur-Seine. Toute la journée de 7h30 à 18h. Entrée gratuite au public. Restauration sur place.

Contact : Baptiste Folope : 06 48 69 50 23.
Page Facebook : Automobile Classique Barséquanaise

Exposition de voitures et motos anciennes



Journée des plantes



Journée des plantes et marché de potiers

Bergères : jeudi 30 mai

La 28ème journée des plantes à Bergères et le 18ème marché de potiers, c'est un rendez-vous avec le jardin et la nature.

Jeudi 30 mai de 10h à 20h – entrée libre. Parking gratuit, service brouettes.

Pour la 28ème fois, près de 120 exposants pépiniéristes, horticulteurs, artisans, artistes et producteurs envahiront les rues, les cours, les granges

et les jardins du village. Les bénévoles et la commune mettent tout en œuvre pour accueillir les exposants et visiteurs dans les rues, les granges, les cours, les places. La commune est rendue aux piétons.

Le Champagne de Bergères et les produits du terroir ont ici toute leur place au sein d'un grand marché du terroir où chacun pourra venir déguster les spécialités.

Contact : Comité des fêtes de Bergères : 03 25 27 45 47 - petitfloj@aol.com
www.journeesdesplantes.wordpress.com - Page Facebook : Journée des plantes de Bergères

Fête médiévale

Rumilly-lès-Vaudes : samedi 8 et dimanche 9 juin

La fête médiévale aura lieu le samedi et dimanche 8 et 9 juin au manoir des Tourelles de Rumilly-lès-Vaudes. Samedi de 15h à 23h - dimanche de 10h à 19h.

Marché médiéval. Spectacle d'enfants «A l'Aube des Templiers» en fin d'après midi (classe CM de Bellevue et 5ème collège Paul Portier) et spectacle de feu (compagnie Arcadia et compagnie templière de St Florentin) le soir. 2 spectacles de fauconnerie avec Vol En Scène, spectacle équestre de Chant'équi, le dimanche.

Animation musicale tout le weekend avec Arcadia. Banquets, samedi soir sur réservation, et dimanche midi.

Contact : Isabelle Ducrocq : 03 25 40 75 59
ducrocq@wanadoo.fr

Rallye des clochers

Dimanche 7 juillet

Partez à la découverte des églises d'Avirey, de Bagneux-la-Fosse, de Balnot-sur-Laignes et de bien d'autres communes... Remise des feuilles de route et départ de l'église de Ricey-Bas à partir de 10h30. Pause déjeuner à la salle des fêtes de Bagneux-la-Fosse (repas tiré du sac)

Retour vers 17h30 aux Riceys et vin d'honneur. Inscriptions obligatoires et payantes.

Contact : paroisse.riceys@gmail.com
Office de Tourisme des Riceys : 03 25 29 15 38

Riciacus

Les Riceys : du vendredi 2 au lundi 5 août

La commune des Riceys a proposé une projection monumentale en 3D sur la façade du Château St Louis répartie en 3 saisons.

La première année, les origines de la commune et de son vignoble ont été mises en lumière.

Le second volet s'est concentré plus particulièrement sur la vie des hommes et des femmes qui ont œuvré au développement de ce qui est désormais devenu le plus grand terroir de Champagne.

Pour ces deux années, la voix de Francis Huster est venue sublimer les projections.

Pour clôturer la trilogie, un spectacle son et lumière sera réalisé les 2,3,4,5 Août 2019 sur la façade du Château St Louis où l'on découvrira une vision futuriste du Champagne.

Rendez-vous à la tombée de la nuit vers 22h15 pour profiter de ce nouveau spectacle.

Contact : Mairie des Riceys : 03 25 29 30 32 – mairiericeys@wanadoo.fr

Festival Chasse & Campagne



Riciacus

Nouveauté 2019 :

2 nouveaux son et lumière «Côte des Bar en Lumière» le samedi 27 juillet au Château de Val Seine de Bar-sur-Seine et le 9 et 10 août sur la façade de la Collégiale de Mussy-sur-Seine

Festival Chasse & Campagne

Fouchères : dimanche 11 août

Pour la troisième fois, le grand festival rural et familial revient au château de Vaux le dimanche 11 août.

Une journée de fête rythmée par le spectacle, la musique, l'expérience et l'esthétique d'une campagne bien vivante ! Cascades équestres, saut d'obstacle, chasse à courre, fauconnerie, chiens et véhicules d'autrefois vous attendent tout au long de la journée.

Le village d'exposants Chasse & Campagne ainsi que des produits gastronomiques sera mis aux couleurs de cette exceptionnelle journée de fête.

Un village d'enfants agrémenté de jeux, d'activités et de découvertes fera le plaisir des familles ! Un ball trap, un concours de trompe de chasse et une grande vente aux enchères mettront à l'épreuve les plus passionnés.

Ne manquez pas cet événement majeur ouvert à tous de 10H à 19H le dimanche 11 Août – Sans réservation / Parking gratuit.

Contact : chateau.vaux@gmail.com - www.chateau-vaux.com

Saint Laurent

Bayel : samedi 24 et dimanche 25 août

L'Atelier du Verre et le Musée du Cristal de Bayel fêtent la Saint Laurent, patron des verriers, lors d'un week-end exceptionnel, les 24 et 25 août 2019, dans les anciens locaux de la Cristallerie Royale de Champagne.

Au programme : Démonstrations des métiers liés au travail du verre. (Soufflage, verre au chalumeau, fileur sur verre, taille, gravure sur verre, peinture sur verre, vitrail...)

Visites guidées des différents ateliers de production et de finition à l'époque de la Cristallerie Royale de Champagne, ateliers pour enfants, expositions, vente...

Repas le dimanche midi avec ambiance musicale. Buvette – Entrée libre et gratuite tout le weekend.

Contact : Atelier du verre et Musée du Cristal de Bayel : 03 25 92 42 68
Page Facebook : Musée du Cristal – Atelier du verre de Bayel - www.bayel-cristal.com



Fête médiévale



Les autres événements de la Côte des Bar à ne pas manquer :

- Les animations de Bayel et la Cristallerie Royale de Champagne p. 38
- Les animations du Centre Renoir p. 40
- Les animations de Clairvaux p. 42

Et aussi...

Les veillées d'antan à la Maison du folklore de Champagne

Les veillées d'antan vous replongeront dans l'ambiance des fêtes traditionnelles du 19ème siècle en Champagne (et d'ailleurs) avec des repas autour de grandes spécialités régionales. L'animation sera assurée par un groupe folklorique de Champagne provenant des 4 coins de la province (ou d'ailleurs) et sera très éclectique pour ravir tous publics (danses, musiques, chants, pièces de théâtre...).

Dates des veillées d'antan 2019 :

Samedi 19 janvier : participation au grand défilé de l'Archiconfrérie saint Vincent de la Champagne à Troyes.

Samedi 16 mars : Soirée Celtic Pub Irlandaise et Galloise.

Samedi 20 juillet : Soirée cochon à la Broche - Jeu du Toquat - Folklore champenois de la région de Troyes animé par le groupe Jeune Champagne de Troyes et inauguration du jeu interactif de la Marguerite dans les rues du village d'Ailleville (grande nouveauté 2019).

Samedi 14 septembre : soirée gastronomie et folklore lorrain animé par le groupe folklorique lorrain de la région de Metz.

En novembre : Soirée surprise !

Contact et réservations : 06 30 05 80 12 - 06 61 49 66 33, folklore.champagne@gmail.com
Page Facebook : Folklore de Champagne - Site internet www.hebergement-aube.com



Foire concours

**Bar-sur-Seine : samedi 6
et dimanche 7 avril**

Cette 95ème Foire Concours rassemblera de nombreux exposants, de producteurs locaux (vins, champagne, produits du terroir), de stands de restauration et dégustation mais aussi une exposition avicole. Des animations seront proposées durant ces deux jours – spectacle équestre, démonstration de BMX, Trial, concours de chenils fleuris – elle sera également marquée par le retour du concours de dégustation des vins de champagne dont la remise des prix et du Trophée « MANI-VITI AUBE EXCELLENCE » aura lieu lors de l'inauguration.
De 10h à 19h.

Contact : savbbss@gmail.com

Les autres événements de la Côte des Bar à ne pas manquer :

- La Route du Champagne p. 12-13

Et aussi...

Le 2^{ème} Printemps Gourmand

Les Riceys : vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 avril



Labellisé « Site Remarquable du Goût », le village des Riceys reçoit les producteurs du même label lors de son 'Printemps Gourmand'. La première édition en 2018 a accueilli plus de 3000 visiteurs.
Une vingtaine de producteurs et des produits d'exception sont à découvrir.

Contact : Vincent Philipaux, Président de l'association Site Remarquable du Goût
« Les Vins des Riceys » : 06 15 87 44 74 - www.srg-lesvinsdesriceys.fr

23^{ème} Foire aux vins

Essoyes : samedi 18 et dimanche 19 mai

Organisée par l'association des Commerçants et Artisans d'Essoyes.
Plus de 40 exposants venus de toutes les régions de France s'installent le temps d'un week-end au cœur de la Côte des Bar, dans le village des Renoir.
Le samedi après-midi, à partir de 15h30, concert avec le sosie officiel de Johnny Hallyday.

Contact : 03 25 29 62 25

Séjour des réconciliations



Les événements oenotouristiques

Germaine en Fête

Bar-sur-Aube : du samedi 8 juin au lundi 10 juin

« Germaine en fête » se déroulera les 8, 9 et 10 juin prochain sur le site de la colline Sainte Germaine, site historique et classé.

Au programme :

Présence d'un village gastronomique avec fromagers, vins, spiritueux et salaisons de toute la France. Reconstitution de 2 camps militaires de la seconde guerre mondiale : 1 camp allemand et 1 camp américain.

Animations pour enfants. Exposition sur l'histoire du site historique et de la martyre Sainte Germaine. Exposition de peintres locaux et étrangers. Présences d'écrivains locaux. Randonnée pédestre. Concerts tout le week-end.

Le samedi soir à 22h : spectacle son, lumière et pyrotechnie d'une scène de guerre sur le champ de foire. Le dimanche soir à 23h : feu d'artifice.

Buvette et restaurations sur place tout le week-end.

Contact : Karim Peria : karim.m.peria@gmail.com
06 49 57 34 98

Séjour des réconciliations du lundi 24 au dimanche 30 juin

Pour la 4^{ème} année consécutive, la Mission en charge de l'inscription de la Champagne au Patrimoine mondial, organise le SÉJOUR DES RÉCONCILIATIONS, événement anniversaire de l'inscription sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

Consulter le programme des festivités :
www.sejourdesreconciliations.fr

Caves enchantées

Un programme d'animation mêlant monde viticole et monde artistique.

Le concept est simple : la cave qui désire participer propose un lieu (cave, quai, cuverie, jardin...) et accepte d'accueillir un artiste (musique, chant, théâtre). Avant chaque représentation, le vigneron propose une présentation ou une visite de son exploitation.

Après chaque concert ou pièce de théâtre, le vigneron fait la promotion de ses vins (bar à champagne payant).

Programme :

Le 9 juin au Champagne Guilleminot de Channes

Le 29 juin au Champagne Gérard Collin de Bragelogne-Beauvoir

Le 14 juin au Champagne Arnaud Tabourin des Riceys

Le 12 juillet au Champagne Gilles Virey de Bagneux-la-Fosse

Le 20 juillet au Champagne Marc Hennequière d'Avirey-Lingey

Les 10 et 11 août et les 17 et 18 août au château de Taisne des Riceys

En octobre au Champagne Mary Lamoureux des Riceys

Le 2 novembre au Champagne Marquis de Pomereuil

Les 9 et 10 novembre au Champagne Marin & Fils d'Avirey-Lingey

Contact : Office de Tourisme des Riceys : 03 25 29 15 38

Bulles & Gastronomie

**Bar-sur-Aube : samedi 28
et dimanche 29 septembre**

La Foire aux Bulles devient Bulles & Gastronomie : venez fêter la fin des vendanges de façon pétillante et gastronomique.

De nombreux exposants seront présents au centre-ville : commerçants, artisans, fête foraine, associations locales, stands de Champagne....

«Village Champagne» et «Village Nature et saveurs», deux espaces résolument chics et conviviaux, dédié à la dégustation et à la détente.

Concours culinaires Champagne et Gastronomie « Bar ô Chefs » et « Bar ô petits Chefs ».

Nombreuses animations musicales et festives.

Contact : Informations Pôle évènementiel, Mairie de Bar-sur-Aube : 03 25 27 04 21

Champagne Day

Vendredi 18 octobre

Le 18 octobre 2019, fêtons la journée mondiale du Champagne !

Salon des vins et des saveurs

Les Riceys : samedi 9 et dimanche 10 novembre

Cette année encore, et pour le plus grand plaisir de tous, la Mairie des Riceys organisera le 7^{ème} salon des vins et des saveurs.

Plus de 20 exposants vous feront voyager dans toute la France avec la dégustation de leurs produits.

Contact : Mairie des Riceys : 03 25 29 30 32.

Repas Champagne & Truffes

Champignol-Lez-Mondeville : dimanche 24 novembre

Accompagnez par la trufficultrice et le vigneron du domaine, venez mettre vos papilles en éveil lors d'un repas truffes et Champagne. Vous pourrez découvrir le travail du maître avec son chien lors d'une session de cavage et visiter la cave du domaine.

Réservation obligatoire, places limitées.

Contact : 07 86 95 89 15 - 03 25 27 58 72 - delphine@champagnedumont.com



Caves enchantées

Les concerts

Les Heures musicales autour de l'orgue de Rumilly-lès-Vaudes

Rumilly-lès-Vaudes

Concerts en l'église Saint-Martin de Rumilly-lès-Vaudes.

Mai : le dimanche 12 mai à 17h, le dimanche 26 mai à 17h

Juin : le dimanche 9 juin à 16h, le vendredi 21 juin à 20h30,

le dimanche 23 juin à 17h, le dimanche 30 juin à 17h

Juillet : le dimanche 28 juillet à 17h

Août : le jeudi 15 août à 17h

Septembre : le dimanche 15 septembre à 17h, le dimanche 29 septembre à 17h

Contact : Guy Pierre Daunay : 06 11 71 68 97 - 03 25 70 93 32
orgue.rumilly@gmail.com - gpdaunay@free.fr



Heures musicales de Rumilly-lès-Vaudes

Jazzabar

Bar-sur-Aube : du vendredi 6 au dimanche 8 septembre

Notre festival annuel de jazz, intitulé JAZZABAR, aura lieu les 06, 07 et 08 septembre 2019 à l'espace DAVOT de Bar sur Aube. Jazzabar c'est 3 jours en Champagne, 9 concerts et 50 musiciens.

Vendredi 6 septembre :

APÉRO CHAMPAGNE / TRIO ROSENBERG
+ LUDOVIC BEIER, SWING MANOUCHE
/ SASSY SWINGERS sextet "N.O. today"
SANDRINE ARNAUD, vocal

Samedi 7 septembre :

BLUES avec SIMON « SHUFFLE » BOYER, BO WEAVER,
STAN NOUBARD-PACHA et STÉPHANE BARRAL /
APÉRO CHAMPAGNE / DÉJEUNER avec la « SWING
BOX » de DIDIER DESBOIS / PATRICK DIAZ et NICOLAS
PELIER, « Swing guitar summit » avec LEIGH BARKER
et FRANÇOIS LAUDET / THE DUKE ORCHESTRA big
band de LAURENT MIGNARD (16 musiciens)

Dimanche 8 septembre :

APÉRO CHAMPAGNE ELLEN BIRATH, vocal, and
the SHADOW CATS / DÉJEUNER ESPACE DAVOT /
GUILLAUME NOUAUX trio avec ALAIN BARRABES
et JÉRÔME GATIUS / AWEK blues quartet invite
SÉBASTIEN TROENDLE, piano

Contact : 06 08 06 52 36 – contact@jazzabar.com – www.jazzabar.com



Festival d'un cœur à l'autre



Association Du Haut d'une étoile

L'association Du Haut d'une Etoile dynamise le culturel dans le secteur des Riceys. Depuis février 2011, elle encadre des festivals (chant et théâtre). Lors de « Caves enchantées », en partenariat avec l'Office de Tourisme, le monde artistique se mêle au monde viticole (des concerts, du théâtre, des expositions chez les viticulteurs, dans des lieux parfois insolites).

1 rue du Moulin, 10340 BAGNEUX-LA-FOSSE
03 25 29 39 69 - coraub@wanadoo.fr - www.du-haut-d-une-etoile.fr



Les Fils Canouche

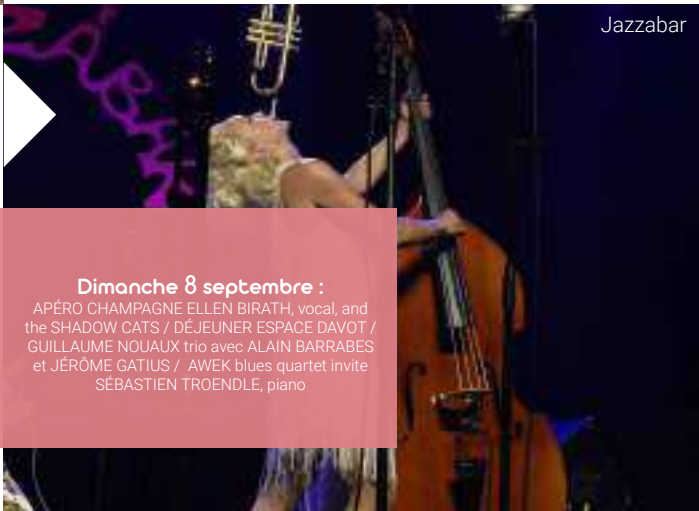
« Les Fugues » Fête culturelle itinérante

Urville : du vendredi 28 au dimanche 30 juin

Du 28 au 30 juin, l'équipe des « fugues » investit un village pour trois jours de concerts, spectacles, ciné-concert, balade contée, activités, ... avec notamment Ya-ourt, les vénère gumaine, la conférence du Professeur Rouger, la Strada, les fils canouche, les Comic's Bar...

De gratuit à 15€ (buvette et restauration sur place)

Contact : Maison Pour Tous - Centre Social de Bar-sur-Aube : 03 25 27 31 25



Jazzabar

Festival d'Un cœur à l'Autre

Les Riceys : deux week-end en février 2020

L'association Du Haut d'une Étoile propose tous les ans, depuis presque 10 ans, son festival chants, musique et théâtre « D'un Cœur à l'Autre ». Le cœur du public et celui des intervenants battent au même rythme le temps d'un spectacle. Le Festival a lieu la première quinzaine de février au château Saint-Louis.

Contact : mairie des Riceys : 03 25 29 30 32

Association Du Haut d'une Étoile : 03 25 29 39 69 – info@du-haut-d-une-etoile.fr

Les autres événements de la Côte des Bar à ne pas manquer :

- Le Matinales et Grands concerts de Clairvaux

p. 40

Et aussi...

Les randonnées

Randonnée gourmande

Celles-sur-Ource : dimanche 19 mai

Événement phare du village, la Randonnée Gourmande est l'occasion de se retrouver entre amis et famille pour un moment convivial, joyeux et chaleureux.

Rendez-vous entre 10h et 12h30 à la salle des fêtes : marche d'environ 10 km, égayée par différents pôles « Apéritif », « Entrée », « Plat » ... où seront servis par les vignerons du village, de quoi se restaurer ainsi qu'une coupe de Champagne à chaque étape. Un moyen de découvrir le village sous un angle différent, puisque c'est dans les vignes que le chemin est défini pour faire profiter les participants des magnifiques paysages de la vallée.

Inscrivez-vous dès maintenant : www.celles-sur-ource.com

Contact : confrérie des vignerons de Celles-sur-Ource

Présidente : Adeline Mandron : 03 25 38 54 49

contact@celles-sur-ource.com – www.celles-sur-ource.com

21^{ème} Marche du Souvenir

Mussy-sur-Seine : samedi 03 août

Randonnée à thème sur les pas des Maquisards !

Parcours unique de 17 à 20km avec un guide conférencier. Pique-nique tiré du sac en pleine nature suivi d'une conférence sur site, contant l'histoire du maquis Montcalm.

De juin à août 1944, un grand maquis se tient dans les bois entre Mussy-sur-Seine, Grancey-sur-Ource et Villers-Patras. Le 02

août 1944, l'ennemi attaque le maquis par l'une de ses unités mais manque le poste de commandement. Après deux jours de combat, les résistants cantonnés dans le bois s'extraient de la forêt. C'est cette épopée que Guy Prunier, responsable de l'association des Chemins de Mémoire se propose de vous conter, en marchant sur les chemins empruntés par les maquisards eux-mêmes !

Tarif : 8€/personne. Sur réservation obligatoire.

Contact : 03 25 38 42 08 – lescheminsdememoire@gmail.com

19^{ème} Brevet Nature et Découvertes

Mussy-sur-Seine : dimanche 18 août

Randonnée pédestre libre. 4 parcours : 11, 17, 25 et 32km. Départ de la halle. Remise d'une feuille de route à tamponner à chaque point contrôle-ravitaillement.

Tarif : 5€/personne (licenciés : 4€). Inscriptions le jour même à partir de 8h30.

Contact : 03 25 38 42 08 – lescheminsdememoire@gmail.com



Randonnée gourmande

Randonnée nocturne

Gyé-sur-Seine :

vendredi 18 octobre

2^{ème} randonnée nocturne, le jour du Champagne Day. Inscriptions avec bracelets. Parcours balisé avec points lumineux, ravitaillement à mi-parcours.

Retour à la salle des fêtes, coupe de champagne avec visuel du Comité offerte aux participants, bar à champagne et musique d'ambiance.

Contact : Office de Tourisme

de Bar-sur-Seine : 03 25 29 94 43

Véronique Josselin : 03 25 38 21 48



Les événements sportifs

15^{ème} Trail de la Côte des Bar en semi-nocturne

Bar-sur-Aube : samedi 25 mai

Départ et arrivée au centre-ville de Bar-sur-Aube. Au programme : 12km (départ 20h30) ou 21km (départ 20h). Le parcours, majoritairement en milieu forestier, permettra au Triller confirmé ou débutant d'évoluer au beau milieu de la nature sur de superbes parcours.

Attention, vous allez aimer ! Notre devise, vous faire plaisir ! Soirée musicale avec petite restauration et animations au centre-ville.

Contact : president.cabb@gmail.com
06 73 42 50 69
www.cercle-athletique-barsuraube.com

Randonnée cyclotouriste «Monts et Vallons Barséquanaïs»

Bar-sur-Seine : lundi 10 juin.

Randonnée ouverte à toutes et à tous. Départ et arrivée au château de Val Seine à Bar-sur-Seine. Départ au bon vouloir de chacun à partir de 7h00. Participation : 2,00€ pour les licenciés FFVélo, 3,00€ pour les autres participants. 4 circuits sont proposés au choix des participants en fonction de leurs possibilités. Ravitaillement à mi-parcours et boisson offerte à l'arrivée. Port de casque très fortement recommandé pour les adultes, obligatoire pour les enfants. Respect du code de la route et de l'environnement. Nos circuits sont consultables sur le site www.openrunner.com.

Contact : 03 25 29 74 58 - vcbarsequanais@ffvelo.fr

Run Color

Bar-sur-Aube : samedi 29 juin

Venez tenter de faire les 5 kilomètres les plus colorés possibles !

- Un parcours unique sur un site d'exception : la colline Ste Germaine
- Un parcours non chronométré alliant sport, santé, musique, fun et partage
- Une zone de couleur tous les kilomètres pour colorer les participants
- Une poudre 100% naturelle et sans risque à base de fécule de maïs colorée
- Un festival musical et de couleurs à l'arrivée réservé aux Runners Color

Avec cette année en avant-première : la Kids Run Color Bar

Contact : Information Pôle évènementiel
Mairie de Bar sur Aube : 03 25 27 04 21



Raid VTT des cadoles

Mussy-sur-Seine : dimanche 30 juin

Le Raid des Cadoles fête ses 22 ans en 2019. 1200 vététistes attendus venant de + de 30 départements. 6 circuits de 22 à 80 km de débutant à expert progressifs en difficultés. 2 parcours de randonnée pédestre de 6 et 15 km sont aussi au programme de cette journée. Hébergement sur place - petite restauration. Inscription conseillée par Internet, une solution de co-voiturage est proposée avec Ikinoa.

Contact : jbrasdu10@gmail.com – www.raiddescadoles.com

42^{ème} édition des 24h moto rétro

Les Riceys : samedi 6 et dimanche 7 juillet

L'idée est de faire tourner une vieille bécane pendant 24h en tout terrain. Sur un circuit de 1.4 km, une cinquantaine de motos pré 1970 vont s'affronter pendant 24h. Essais puis départ le samedi à 16h et arrivée le dimanche à 16h. Buvette et petite restauration sur place. Concert le samedi soir et animations. Accès gratuit pour les spectateurs.

Contact : Moto Club Les Riceys : mcriceys@gmail.com
Page Facebook : Moto Club des Riceys



La virée des loups : le raid.... pas trop raide

Chappes : dimanche 7 juillet

Départ 13h30. Par équipe de deux personnes. Trois épreuves obligatoires dans l'ordre : 5 km de course à pied – 15km de VTT – 2km de canoë. Trois épreuves de bonification : tir à l'arc – gymkhana VTT – tyrolienne

Contact : Claudie Odille : 06 62 44 77 31
claudie.odille@aube.fr
vireedesloups@laposte.net
Rémy Colombier : 03 25 46 41 02
<http://lavireedesloups.free.fr>

46^{ème} Nocturne cycliste

Bar-sur-Aube : vendredi 19 juillet

La nocturne cycliste est organisée par l'Etoile Cycliste Baralbine en partenariat avec le Ville de Bar-sur-Aube. C'est un évènement sportif majeur qui voit accueillir des personnalités du monde sportif professionnel et du spectacle. Il est clôturé par un très beau feu d'artifices.

Contacts : Djamal MAKHLOUF, Président,
06 16 19 15 27
Secretariat.ecb10200@gmail.com



Le trail des cadoles

Les Riceys : samedi 12 octobre

Trois parcours : 8 km, 15 km et 30 km. Cette année, une randonnée pédestre aura lieu en même temps que la course sur les parcours de 8 kms et 15 kms. Rendez vous à la cave coopérative du Marquis de Pommereuil pour vivre cet évènement. Inscription sur place ou via le site sda-trail.wixsite.com/traildescadoles

Contact : Florence Bauser, présidente de l'Amicale Laïque des Riceys : 03 25 29 16 34
www.sda-trail.wixsite.com/traildescadoles

5^{ème} Corrida'Bar

Bar-sur-Aube : vendredi 6 décembre

Au programme : Animations, échauffement collectif... -Parcours de 5 km (3 tours) : départ à 20h. -Course enfants d'1,5 km : départ à 19h30. Départs des courses depuis la place de l'hôtel de ville. Inscriptions : www.le-sportif.com ou en téléchargeant le bulletin sur le site de la Ville de Bar-sur-Aube.

Contact : Renseignements au Service des sports de Bar-sur-Aube : 03 25 27 46 39
www.cercle-athletique-barsuraube.com



Des activités

pour petits et grands



ANDRA



En 2018, 15000 personnes ont visité les centres de l'Andra, pourquoi pas vous ? Pour tous renseignements : Contactez le service communication des centres industriels de l'Andra dans l'Aube 0 800 31 41 51 (appel gratuit depuis un poste fixe) ou comm-centresaube@andra.fr

AGENCE NATIONALE POUR LA GESTION DES DÉCHETS RADIOACTIFS
Centres industriels de l'Andra dans l'Aube
BP 7, 10200 Soulaing-Dhuys
03 25 92 33 00
www.andra.fr

Cinéma Le Vagabond



Un cinéma avec des films en sorties nationales, d'actualités, d'auteurs en VF et en VOST, pour tous les publics. Un espace culturel avec des activités, des soirées-débats, des ciné-concerts, du théâtre documentaire avec des gouters, des apéros, des brunchs ou des diners en salle.

Tarifs :
Tarif plein 7,50 €
Tarif réduit (plus de 60 ans, chômeurs) : 6,50 €
Tarif abonné, étudiant : 5,50 €
Tarif moins de 14 ans : 4 €
Majoration séance 3D : 0,50 €
Lunette 3D : 1 €

3 bis boulevard de la République
10200 BAR SUR AUBE
03 25 27 99 30
contact@cinema-levagabond.fr
www.cinema-levagabond.fr

De Peretti



Responsables de groupes, d'associations, de clubs... Les Autocars De Peretti à Bar sur Seine sont à votre disposition pour vos déplacements dans la Côte des Bar. Nos autocars sont confortables, climatisés et nos conducteurs ont une parfaite connaissance de la région.
Ouverture : du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h
30 faubourg de Bourgogne
10110 BAR-SUR-SEINE
03 25 29 81 28
deperetti2@wanadoo.fr
www.autocarsdeperetti.com

Nigloland



Plongez dans 4 univers époustouflants et retrouvez 39 attractions et spectacles pour petits et grands ainsi que 8 restaurants à thèmes.
A quelques pas du parc d'attractions, l'Hôtel des Pirates**** vous invite à prolonger votre séjour dans un décor inspiré des plus belles légendes de la piraterie.
D619, 10200 DOLANCOURT
03 25 27 94 52
contact@nigloland.fr
www.nigloland.fr

Association l'Outil en Main du Pays Baralbin

Initiation aux métiers manuels et du patrimoine des jeunes enfants âgés de 9 à 14 ans.
9 rue du Collège
10200 Bar-sur-Aube
06 89 95 78 37
lepineau@wanadoo.fr

Office de Tourisme de la Côte des Bar - Avril 2019 | Conception graphique et réalisation : Agence Zénac - Photos : Olivier Douard, Zénac, Actual, Cabinet Arc-en-Seine, Fred Lauret, JMS photographie, Jean Boudier, Sylvie Virey, Laurent Lempereur, Jolice Apparencia, Didier Guy, OT Côte des Bar, Musée Louvre, Château de Vaux, Dédic Photo Baralbin, OT Grands Lacs de Champagne, CDT Aube, manonnet, J.B. Meligne, Champagne Benoît, Tassin, Didier Büllet, Axel Kahn, Pascal Morel, Chantélie, Château de Tassin, les Riceys, Médiocité de la Côte des Bar, Mairie de Celles-sur-Ouche, Uresco, Association Rosé des Riceys, Serge Walkow, Est Edier, Jarmenonpatrimoine.fr, Renaissance Abbaye de Clairvaux, les écuries Barabines, base nautique départementale de Chappes, Maison du Folklore de Champagne, Mairie de Neuville-sur-Seine, Mairie de Bar-sur-Aube, Daniel Cherouvrier, CapC | Impression : Siret 572 881 602 00025 - Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées, 100% recyclé dans une imprimerie certifiée imprimvert | Tirage : 25 000 | Gratuit - Ne peut être vendu.

Deux offices de Tourisme ouverts toute l'année

Office de Tourisme de Bar-sur-Aube

4 boulevard du 14 juillet
10200 BAR-SUR-AUBE
03 25 27 24 25

Office de Tourisme de Mussy-sur-Seine

6 rue des Ursulines
10250 MUSSY-SUR-SEINE
03 25 38 42 08

Office de Tourisme des Riceys

14 place des Héros de la Résistance
10340 LES RICEYS
03 25 29 15 38

Office de Tourisme de Bar-sur-Seine

33 rue Gambetta
10110 BAR-SUR-SEINE
03 25 29 94 43

Trois offices de Tourisme saisonniers

Office de Tourisme d'Essoyes

9 place de la Mairie
10360 ESSOYES
03 25 29 10 94

Musée du Cristal / Atelier du verre Ouvert toute l'année

Géré par l'Office de Tourisme, ancienne Cristallerie Royale de Champagne
2 rue belle Verrière, 10310 BAYEL - 03 25 92 42 68

www.tourisme-cotedesbar.com
contact@tourisme-cotedesbar.com

Facebook : Côte des Bar en Champagne
#CotedesBar

L'Office de Tourisme de la Côte des Bar en Champagne ne peut être tenu responsable des informations contenues dans les annonces et publicités de ses partenaires.

AUTOUR DES RICEYS AUTOUR DE BAR-SUR-AUBE AUTOUR DE BAR-SUR-SEINE AUTOUR D'ESSOYES AUTOUR DE MUSSY-SUR-SEINE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



© OLIVIER FRAJMAN

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC

Un instant d'émotion...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.