

# ÉCHAPPÉES <sup># 4</sup>

*champenoises*

LE MAGAZINE ŒNOTOURISTIQUE DE

CHAMPAGNE / 2021

DOSSIER

## GASTRONOMIE et Champagne

DÉCOUVERTE

### 12 IDÉES

pour découvrir la Champagne

### AUTREMENT

RENCONTRE

### NICOLAS VANIER

tournage de « Champagne ! »



**NICOLAS**  
DEPUIS 1822

Partenaire de la Champagne  
depuis 1822



Retrouvez nos champagnes d'exception :



cave Nicolas



www.collection-  
vinotheque.nicolas.com



www.nicolas.com

# ECHAPPÉES

champenoises

SOMMAIRE / #4

## ESPRIT DE CHAMPAGNE

**04** - Epernay  
a enfin son musée !

**12** - 10 idées  
pour découvrir la Champagne autrement

**20** - Canard-Duchêne,  
au cœur de la Montagne.



**24** - Lanson,  
un clos en ville.

**26** - Champagne Etienne Lefèvre,  
le Charme d'une Maison de Vignerons.

**36** - 5 lieux :  
Des terrasses où buller !

**42** - Un lieu d'exception :  
Les Aulnois à Pierry.

**46** - Le Tour de Vigne :  
Escapades privatisées au départ de Paris.

**48** - Découvrez « le Jardin Extraordinaire »  
à Mesnil-sur-Oger.

**58** - Villes et Villages de Champagne,  
une collection d'affiches originales !

## DOSSIER

**26** - Champagne et Gastronomie.

**28** - Pierre Hermé :  
« Le Champagne, c'est le partage ».

**32** - Une soirée d'été selon Arnaud Lallement.

**34** - Moët & Chandon,  
à la recherche du plus bel accord.



## RENCONTRE

**10** - Nicolas Vanier  
photographe passionné de notre région.

## EVENEMENTS

**44** - Le retour de Vign'Art.

## EN IMAGES

**51** - Hôtel-restaurant La Montagne,  
avec le Chef Jean-Baptiste Natali.

## TERROIR

**54** - Destination :  
sur les routes de la Côte des Bar

• Échappées Champenoises est édité par JBD Com  
(Jean-Baptiste Duteurtre et Philippe Joudart).  
Siège social : 26 route Romaine, 67 730 Châtenois.  
• Agence en Champagne : Cochet Concept - 65-67 avenue de  
Champagne - 51 200 Epernay.  
• Directeur de la publication, rédacteur en Chef : Jean-Baptiste  
Duteurtre.  
• Rédaction : Sacha Terguev, Romain Pierru, Mathieu Coty, Laurie  
Andrès, Jean-Baptiste Duteurtre.  
• Photos : Jean-Baptiste Duteurtre, Olivier Douard, Les maisons,

Michel Jolyot, DR, CIVC, SGV, DR, fotolia, Istock (couverture).  
• Rédaction et administration : 21 avenue de Champagne -  
51 200 Epernay - 67 730 Châtenois  
E-mail : champagnemagazine@gmail.com  
• Montage et création graphique : Cochet Concept  
65-67 avenue de Champagne - 51200 Epernay  
• Impression : Roto Champagne  
11 rue des Frères Garnier- 52 000 Chaumont  
ISSN : 2555-5359  
Dépôt légal : Premier semestre 2021

*Epernay*  
a enfin  
son musée !

Musée du vin de Champagne et d'archéologie régionale



© Ville d'Épernay

170 ANS D'HISTOIRE

*Une localisation  
unique et  
exceptionnelle*



© Ville d'Épernay

C'est dans l'enceinte du Château Perrier, construit de 1852 à 1857 par l'architecte sparnacien Pierre-Eugène Cordier sur l'avenue de Champagne, résidence d'Henri Gallice à la tête de la maison Perrier-Jouët jusqu'à sa mort, que le musée du vin de Champagne et d'archéologie régionale prend ses quartiers.

Le choix du Château Perrier pour créer ce nouvel espace muséal n'est pas anodin puisqu'en 1947, à la fin de la seconde guerre mondiale, une bibliothèque et un musée y avait déjà été installé. Fermé en 1998, le musée attendait une seconde vie, c'est chose faite.

Situé sur la plus prestigieuse avenue de la région, le Château Perrier dont les quatre façades s'inspirent de l'architecture de la Renaissance française et du style Louis XIII, a été entièrement réhabilité.

Sur près de 4000m2, réparti sur trois niveaux, le parcours des collections s'articule autour de quatre espaces de visite : la formation du paysage et du sous-sol crayeux champenois, au rez-de-chaussée, l'histoire de l'implantation des Hommes en Champagne, au 2ème étage, l'histoire du vin de Champagne et un hommage aux mécènes de la fin du XIXe siècle et de la Belle Époque au 1er étage.

Pensé comme un équipement culturel du XXIe siècle, le musée propose une scénographie moderne et interactive avec 2 dispositifs numériques exceptionnels (reconstitution d'une sépulture collective du néolithique et d'un fond marin du Lutétien) mais aussi des jeux pédagogiques, des maquettes tactiles (accessibles aux personnes aveugles et malvoyantes), des objets, échantillons à manipuler...



© Ville d'Épernay

**SOPHIE HERSCHER**  
« Un véritable écrin »

Sophie Herscher, adjointe à la Culture et à la Jeunesse de la ville d'Épernay : « Le musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale réunit plusieurs atouts qui explique sa place très singulière dans le paysage culturel régional voire national. En effet, il est situé avenue de Champagne - jouxtant ainsi quelques maisons de champagne renommées - dans une demeure d'exception, le Château Perrier, classé Monument historique. Construit sur l'initiative du négociant Charles Perrier au milieu du XIXe siècle, ce site est un véritable écrin architectural et paysager qui associe une rare richesse décorative des façades en brique et pierre, de somptueux salons de réception et un jardin pittoresque propice à la flânerie et à l'errance poétique.



© DR

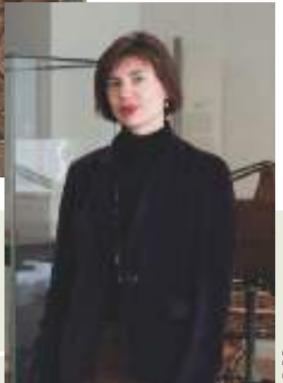
L'autre force de ce musée est d'avoir fait le choix d'un nouveau parcours muséographique interactif et ludique qui s'inscrit dans une continuité historique. La dimension participative, tactile et pédagogique du musée a, quant à elle, toujours été une priorité pour le musée afin de « faire parler » les objets et de les rendre accessibles à tous les publics. Ainsi, pour découvrir le champagne, synonyme de fête et de joie de vivre, le visiteur dispose de multiples dispositifs d'expérimentation et d'interprétation : une carte interactive de la Champagne viticole, une table des arômes des trois cépages principaux de l'appellation, un atelier de ficelage du bouchon de champagne, une maquette du Château Perrier et du Fort Chabrol et un riche contenu vidéo avec des témoignages de vignerons et de chefs de caves. »



📍 **Château Perrier**  
 13, avenue de Champagne  
 51200 Épernay  
 03 26 55 03 56



© Ville d'Épernay



© DR

### 🗨️ **LAURE MÉNÉTRIER** « La craie en fil conducteur »

Laure Ménétrier, directrice du musée : « Les collections du musée sont d'une diversité remarquable, avec plus de 100 000 objets conservés et couvrant des disciplines telles que l'archéologie, l'ethnologie rurale, les Beaux-arts, les arts décoratifs, l'histoire naturelle ou encore la paléontologie. Cela lui permet de se positionner comme un musée de territoire qui s'interroge sur l'histoire et l'identité de la Champagne, notamment grâce à un fil conducteur qu'est la craie.

Bien évidemment les deux fonds principaux sont historiquement l'archéologie régionale et le patrimoine viticole, fonds qui se sont constitués au fil du temps grâce à des dons, dépôts et achats. Quelles sont nos pépites représentatives de ces deux fonds ? Pour le parcours archéologique, citons une défense de mammouth, les nombreux objets fouillés dans les hypogées néolithiques des Marais de Saint-Gond, les torques celtiques qui font depuis longtemps la notoriété du musée ou encore des parures mérovingiennes incrustées de grenat.

Les témoins matériels de l'histoire de la Champagne viticole sont très variés : un pressoir monumental à roue à écureuil, présenté dans le pavillon d'accueil du musée, des machines viticoles anciennes (tireuses, machines à doser et sertisseuse à muselets par exemple), une superbe collection de bouteilles anciennes, flûtes, coupes et rafraîchissoirs, un chapiteau sculpté provenant de la célèbre abbaye d'Hautvillers et une peinture du XVIII<sup>e</sup> siècle déposée par le musée du Louvre, « Le Buveur de champagne » attribué à Alexis Grimou.

# Nicolas Vanier tourne *en Champagne !*

Le sixième long métrage du réalisateur Nicolas Vanier aura pour cadre la Champagne.  
Un film choral qui célèbre l'amitié, la Champagne, et ses vigneronnes, dont la sortie est prévue au printemps 2022.



© DR

Grand voyageur du froid, écrivain et célèbre réalisateur de films familiaux d'aventure (Le dernier trappeur en 2004, Belle et Sébastien en 2013 ou encore Donne-moi des ailes en 2019), Nicolas Vanier change de registre et s'initie au « film de copains » avec « Champagne ! ».

Le tournage, qui débutera en mai 2021 pour une durée de deux mois, sera en grande partie réalisé au sein de la Villa des Trois Clochers à Villers-Allerand.

Le synopsis ? C'est au sein de cette maison qu'une vigneronne (incarnée par l'actrice Elsa Zylberstein) reçoit une bande de vieux amis le temps d'un week-end... qui ne va pas se dérouler comme prévu.

Une comédie sous forme de huit-clos au casting remarquable avec notamment Sylvie Testud, Valérie Karsenti, François-Xavier Demaison, Stéphane de Groodt.

Une partie de ce film aura pour cadre la Villa des Trois Clochers à Villers-Allerand. Cette maison est nichée au sein du Clos des

Trois Clochers, une parcelle de 30 ares de chardonnays à Villers-Allerand 1<sup>er</sup> Cru. Témoignage de la reconstruction post première guerre mondiale de la campagne rémoise, elle a pour vocation de devenir, avec ses quatre suites, une seconde annexe de Leclerc Briant. Elle viendra ainsi compléter la proposition hospitality de la Maison avec une version cottage de la célèbre adresse, Avenue de Champagne, le 25bis by Leclerc Briant.

« Nous sommes ravis de prêter notre Villa des Trois Clochers pour ce tournage. L'énergie positive et l'âme du lieu ont convaincu les équipes, ils s'y sentent comme chez eux ! Collaborer avec Nicolas Vanier était par ailleurs une évidence ; nous partageons les mêmes valeurs en matière de respect de l'environnement et de la nature. Et puis c'est surtout un formidable coup de projecteur sur la Champagne et les hommes et les femmes qui l'animent ! » explique Frédéric Zeimett, le directeur général de la Maison Leclerc Briant.

**L'explorateur et réalisateur Nicolas Vanier tourne actuellement dans le vignoble un film pour le grand écran. Entretien autour de son choix pour la Champagne.**

**Echappées Champenoises : Vous tournez actuellement en Champagne un film pour le cinéma. Quel est le scénario de ce film ?**

Nicolas Vanier : C'est l'histoire d'une bande copains dont l'un des membres est une viticultrice de champagne. C'est sur son petit domaine que l'ensemble de cette bande se retrouve assez fréquemment. A l'occasion de l'un des week-ends, un des amis qui est célibataire présente sa jeune compagne. Cela met un peu « le bordel » dans ce groupe de copains.

**Pourquoi avoir choisi la Champagne ?**

Le fil conducteur repose sur cette vigneronne, incarnée par Elsa Zylberstein qui a un petit domaine qu'elle vient de convertir au bio. Nous cherchions un beau décor naturel. Je ne connaissais pas cette région mais lors du repérage, j'ai

été séduit par les paysages, notamment ceux de la Montagne de Reims autour de Villers-Allerand ou Ay. C'est magnifique. J'imaginai une région très plate avec d'immenses parcelles de vignes. Mais dans les faits ce n'est pas ça. Et je trouve que l'on sent ici une relation formidable entre les travailleurs de la vigne.

**Vous avez vu d'autres vignobles avant de choisir celui de champagne ?**

Non. Il y a de multiples films qui ont pour cadre les vignobles de Bordeaux ou de Bourgogne et beaucoup moins en Champagne. C'est ce qui m'intéressait. L'idée est de montrer quelque chose que l'on n'a pas l'habitude de voir.

Le titre provisoire est « Champagne ! ». Une expression que l'on a l'habitude d'utiliser. Elle correspond bien à l'esprit des retrouvailles de la bande d'amis du film. Ils dégustent du bon champagne lors de leurs week-ends. Des dégustations entre copains.

**On sent à vos propos que vous avez été assez séduits par la Champagne. C'est le cas ?**

Une fois encore, la Montagne de Reims est très belle avec ses petites parcelles, sa forêt. Il y a des lumières extraordinaires. Et puis, nous imaginions avec mes différents camarades, la Champagne comme un univers de luxe avec des productions très artificielles, très mécaniques.

Mais nous nous sommes rendu compte qu'il y avait, à l'ensemble des niveaux des maisons ou exploitation, une relation charnelle entre les vigneronnes et leur territoire, leurs vignes. Cela me touche. J'ai le souvenir des balades avec mon grand-père dans les champs de blé où il caressait le blé. Je retrouve un peu ici cette atmosphère. C'est ce que l'on veut aussi montrer dans le film. Elsa a passé d'ailleurs pas mal de temps dans les vignes avec des vigneronnes pour apprendre les gestes.

**Nicolas Vanier :**

« on sent ici une

*relation charnelle*

entre les vigneronnes et leur territoire »



© DR

# 12 IDÉES

## POUR DÉCOUVRIR LA CHAMPAGNE *autrement*

La Champagne offre mille visages.  
Aux côtés des traditionnelles et toujours passionnantes visites de caves,  
les initiatives fleurissent, boostées par le classement Unesco.  
Voici 10 façons de parcourir le territoire hors des sentiers battus.  
A consommer sans modération !

1

## Les 5 sens du champagne

### Pressoria Aÿ-CHAMPAGNE

À consonance fantastique, Pressoria « voyage sensoriel au cœur du champagne », est le nom donné au nouveau Centre d'Interprétation Sensorielle des Vins de Champagne, projet porté depuis 2018 par la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne.

Et à l'épeler, Pressoria, situé dans l'ancien pressoir du domaine Pommery datant de 1890, promet un voyage immersif et multidimensionnel.

Situé à Aÿ-Champagne, au pied des coteaux historiques, inscrits depuis 2015 au Patrimoine Mondial de l'Unesco, le projet architectural confié à l'Atelier Philéas promet de faire appel aux cinq sens des visiteurs.

« Drôle de Trame », société de production audiovisuelle indépendante, a été choisie pour imaginer les créations sonores.

« Drôle de Trame » a réalisé l'ensemble des dispositifs audiovisuels insérés au sein d'une scénographie épurée et élégante. Plus de vingt programmes permettent au visiteur de s'immerger dans un parcours sollicitant les cinq sens. Installations spectaculaires, projections immersives, jeux innovants... Avec ces réalisations mariant esthétique et expériences fortes, le visiteur est visuellement et physiquement embarqué dans le monde de l'effervescence.

Comme la Cité du Vin à Bordeaux, Pressoria est un voyage de la terre à la bulle permettant une expérience complète et inédite.

Les pieds dans les vignes, grâce à son architecture semi-enterrée, le restaurant gastronomique et bistronomique d'Alexandre Fortuné ouvre le sens du goût grâce à des plats et des mets cuisinés qui s'allient à merveille aux bulles, à tester après la visite.

Finalement, l'atelier Philéas a résumé l'esprit de Pressoria : apprendre à son insu par la beauté, l'émerveillement et la poésie. Et en 2021, nous en avons bien besoin !

#### Pressoria c'est :

- Un spectacle 360° interactif et ludique sur l'effervescence, jeux merveilleux avec les bulles du champagne.
- Un dispositif multiprojections sur maquette, sol et murs pour voir et ressentir les effets du climat sur la vigne.
- Une composition panoramique, chorégraphiée sur 16 écrans, au rythme des saisons et du cycle de la vigne.
- Un dispositif multiprojections sur tables de 7 mètres de long et pans verticaux évoquant le pressurage.
- Une fresque vidéo sur une ligne de 10 écrans, montrant les étapes de l'élaboration du champagne
- une projection documentaire sur 3 grands écrans invitant à rencontrer les métiers du champagne.

Pressoria  
Voyage Sensoriel au cœur du Champagne  
11 Boulevard Pierre Cheval - 51160 Aÿ-Champagne



© Philéas-Masslab

2

## Un superbe écrin

### Maison de Venoge EPERNAY

Situé sur la mythique avenue de Champagne, l'hôtel particulier de Venoge, dont la construction s'est achevée en 1900, témoigne du dynamisme commercial d'Épernay dès la fin du 19ème siècle. Conçue pour Marcel Gallice, alors directeur de la Maison Perrier-Jouët, l'architecture extérieure est à la fois imposante et délicatement travaillée, laissant place une fois entré à un bel espace intérieur. Cheminée de bois sculptée, escalier monumental éclairé d'un magnifique vitrail de Grüber, depuis 2015, de gros travaux de restaurations ont été entrepris pour lui redonner son apparence première, notamment au rez-de-chaussée. Ainsi, le fumoir, la bibliothèque, mais surtout la salle à manger et le grand salon ont été restaurés. Le rez-de-chaussée a également été remeublé avec soin, et parmi le mobilier se distingue un magnifique piano Pleyel, datant de 1882, et lauréat de la Médaille d'or à l'exposition universelle de Melbourne en 1888 dans la catégorie des pianos de concert. La cave privée abrite 17 000 des plus vieux millésimes, conservés comme une véritable vinothèque.

La maison de Venoge accueille aussi ses visiteurs de passage au sein des « Dépendances » composées de 4 suites luxueuses et un appartement.

Pour continuer l'expérience, la boutique, située dans les anciennes écuries, permet de se détendre autour de tapas et de mets de premier choix.

Champagne De Venoge  
33, avenue de Champagne - 51200 Épernay  
03 26 53 34 34 - <http://champagnedevenoge.com>



© MMB Prod

3

## Truffes et Champagne !

### L'empreinte des fées CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE

La famille Dumont vous ouvre les portes d'un domaine trufficole et viticole à Champignol-lez-Mondeville dans l'Aube.

Baptisé « L'empreinte des fées », ce concept œnotouristique vient souligner la richesse de la nature environnante et des méthodes culturelles utilisées sur ce domaine aubois.

À la tête de cette joyeuse équipe, Delphine, écologue et trufficultrice, Laurent, vigneron et Tina « la matriarche » propose aux hôtes d'enfiler bottes et tenue de randonneur pour partir à la découverte des vignes et apprendre à dénicher des truffes.

En saison, grâce à son fidèle compagnon, Delphine aussi appelée « fée truffière » guide les apprentis trufficulteurs au cœur de la forêt de Champignol, ancienne forêt de l'Abbaye Cistercienne de Clairvaux, à la recherche de ce champignon gastronomique. Dégustation de la truffe après l'effort. (durée 1/2 journée d'octobre à décembre, à partir de 59€/personne). Domaine en viticulture biologique et biodynamique, le domaine viticole de la famille Dumont est aussi un incroyable terrain de jeu.

Grâce à l'imagination débordante de ces créateurs, il est possible de se lancer dans une chasse aux trésors grandeur nature afin de percer les secrets du druide « Biodynamix » (à partir de 7 ans, accompagné d'un adulte). Nouveauté 2021, un jeu d'énigmes en réalité augmentée reprenant les codes des « escape game » et du géocoaching, à l'aide d'un iPad, les équipes (de 2 à 7 joueurs) sont invitées à partir à la recherche de cristaux magiques, une véritable enquête en plein air.

D'avril à septembre, place au « Gouton Mâchon », une table d'hôtes zéro déchet et 100% produits artisanaux et locaux, repas partagé avec la famille et parcours dans les vignes, avec des bulles, bien entendu.

Champagne Dumont, Domaine de Mondeville  
8 rue de champagne - 10200 Champignol-lez-Mondeville  
Réservations : 03 25 27 52 78 / 07 86 95 89 15 - <http://lempreintedesfees.com>



© Benoit\_Jacquinet

4

## Retour aux sources du blanc de blancs

### Dégustations de Tramber - Bertrand Agutte LE MESNIL-SUR-OGER

Le Mesnilois Bertrand Agutte est revenu dans la maison de ses grands-parents pour y cultiver son goût du roi des vins et du partage. Les Dégustations de Tramber et la Conciergerie du Champagne ont vu le jour dans un esprit œnotouristique très volontaire « Made in Mesnil » !

Au Mesnil-sur-Oger, Bertrand Agutte n'exploite qu'une petite surface de vignes (17,45 ares), dont il livre les raisins à une coopérative du village. Il apporte également de façon ponctuelle son aide pour œuvrer sur des parcelles de sa famille. « Cela ne fait que 8 ans que je suis revenu dans la Côte des Blancs, et j'ai alors pris goût au travail des vignes », explique l'ancien passionné d'équitation.

Première étape pour Bertrand, le lancement des « Dégustations de Tramber » (son prénom en verlan) qui ont favorisé la venue de plusieurs amateurs de bons vins dans sa vieille cave ou sur la pelouse ombragée, à deux pas de ses parcelles de vignes, pour un accueil des plus champêtres. « Je songe à une formule « Little Italie » avec la venue d'un pizzaiolo dans ma cour. J'installerai en outre des tables, et ces genres de nocturnes seront agrémentées par des événements avec l'accueil de musiciens. » Bertrand travaille également avec un sommelier de la région, associé avec un chef de cuisine, afin de proposer des moments originaux au beau milieu des vignes dans des endroits symboliques de la Côte des Blancs, voire d'autres secteurs dans un second temps. « J'envisage aussi de répondre à des demandes pour organiser des visites durant les vendanges pour permettre à des visiteurs d'approcher au plus près les pressoirs durant cette période d'intense activité, et ainsi de voir dans son jus, le métier de vigneron. » Une manière de compléter ses formules d'accueil à la champenoise. Bienvenue chez Tramber !!!

139 rue des Chetillons - 51190 LE MESNIL-SUR-OGER  
06 85 29 78 19



5

## Canoë et Champagne

### Champagne Devaux AUBE - BAR SUR SEINE

Champagne Devaux propose une évasion en canoë au cœur de la splendide Vallée de la Seine. Une échappée en pleine nature qui s'arrose en fin de parcours avec la dégustation de 2 champagnes et de gourmandises.

Cette visite exclusive, en petit comité, nous transporte dans l'histoire de la Maison datant de 1846, et nous précise les spécificités du terroir et de l'élaboration du Champagne. Sa solide réputation repose sur les sélections parcelles pointilleuses travaillées en viticulture durable, sur l'élaboration de champagnes typiques de la Côte des Bar (100% Pinot Noir) et le très long vieillissement en cave de ses flacons. Une belle excursion dans un cadre authentique et prestigieux !

Champagne Devaux à Bar-sur-Seine  
[www.champagne-devaux.fr](http://www.champagne-devaux.fr)



© Filip Moz

6

## Goûter royal dans les jardins du Château de Taisne

### Le Château de Taisne AUBE - LES RICEYS

Le village viticole des Riceys possède un joyau insoupçonné. Avec ses jardins à la française et son parc de plus de vingt-cinq hectares, le Château de Taisne s'inscrit dans la grande Histoire de France depuis Robert 1<sup>er</sup>, Seigneur des Riceys qui assoit les premières fondations en 1086... Dix siècles d'histoire se dévoilent en toute intimité dans ce vaste et magique lieu, qu'il est aisé de s'approprier... À l'heure du goûter par exemple !

Les occupants successifs de la forteresse ont fait du goûter LE rendez-vous familial mais les racines de cette coutume sont bien plus anciennes... Durant l'Entre-deux-Guerres, le château ouvrait ses portes aux enfants du village qui accouraient pour se régaler de tartines de confiture ! Aujourd'hui encore, cet interlude offre l'occasion d'apprécier une coupe de champagne (ou un jus de pomme local) tout en se délectant de quelques gourmandises du terroir. Vous pourrez alors prendre place dans un discret cabinet de verdure, à l'ombre d'un platane bicentenaire ou à la fraîcheur d'une cascade !

Le Château de Taisne à Les Riceys  
[chateaudetaisne.com](http://chateaudetaisne.com)



© Le Bonheur des Gens

7

## Chambres de luxe au pied de la cathédrale

### La Caserne Chanzy REIMS

Réhabilitée et rénovée depuis 2019, la Caserne Chanzy revit mais n'oublie pas son passé. Propriété des hôtels Autograph, marque du groupe Marriott, le lieu a été imaginé et décoré en usant du quotidien des soldats du feu, qui se sont installés « près des autoroutes » en 1993 suite à la construction de la nouvelle caserne.

Doté d'une tour intrigante - une protubérance qui n'est pas qu'esthétique, cette tour est une « tour de séchage » où l'on faisait sécher à la verticale les lances à incendie, qui à l'époque, étaient en tissu - haute de 25 mètres, le bâtiment tranche avec les établissements historiques et art-déco de la ville des sacres. Outre la façade où l'on peut apercevoir le bas-relief « Sapeurs-Pompiers », l'intérieur de cet hôtel fait régulièrement référence à l'univers de ces héros du quotidien en commençant par le hall d'accueil - ancien hangar à véhicules de la caserne - où les colonnes de béton sont toujours là.

Pour le reste, impossible de faire l'impasse sur les références à l'univers du champagne. Doré, chêne et Pantone « vert bouteille » habillent les murs et espaces communs. Doté de 89 chambres (62 chambres Deluxe, 7 chambres Exécutive, 3 chambres en duplex et 17 suites), dont la moitié d'entre elles offrent une vue imprenable sur la Cathédrale, l'hôtel-spa use aussi des codes du roi des vins à l'heure du coucher. Luminaires découpés dans des bouteilles recyclées, motifs de la moquette inspirés des vues aériennes des coteaux champenois... sans oublier la salle de bains doté d'un panneau de douche signé Caroline de Boissieu, artiste spécialisée dans l'art séculaire du vitrail - une autre spécialité champenoise. Pierre Elie de Pibrac, photographe et plasticien de renom, a créé en exclusivité pour l'hôtel 11 photographies abstraites qui représentent les diverses étapes de l'élaboration du champagne que sont la taille, le pressurage, la fermentation, la clarification, l'assemblage, le remuage, le dégorgement et la dégustation. Ces œuvres se retrouvent dans chacune des chambres et suites de l'hôtel.

« Une immersion sensorielle totale » qui se poursuit au bar bistrannique « La Grande Georgette », du nom de l'échelle du camion des pompiers qui œuvraient ici autrefois, avec sa terrasse faisant face à l'édifice religieux qui a fêté ses 800 ans en 2011, ses banquettes, ses touches de bleu marine et cuir cognac (en référence aux uniformes des pompiers).

Au menu des plats de saison, des produits locaux et une jolie sélection de vins et champagnes. Enfin le spa, en collaboration avec la marque française, Deep Nature, sur près de 450 m2, offre une pause apaisante grâce à ses 5 cabines de soin (dont une en duo), sa piscine à débordement avec parcours sensoriel, son hammam, sauna...et des bulles jamais très loin.

La Caserne Chanzy Hôtel & Spa « Autograph Collections »  
18 rue Tronsson-Ducoudray - 51100 Reims  
+33 (0) 3 26 83 18 18 - [www.lacasernechanzy.com](http://www.lacasernechanzy.com)



© Matthew Shaw

8

## Des ateliers personnalisés

### Champagne J. de Telmont DAMERY

« Nec pluribus impar » (à nul autre pareil). La devise de la maison J. de Telmont ne s'invente pas. Comme le heaume, ce casque caractéristique que portent les chevaliers (emblème du bataillon d'André Lhopital, fils du fondateur Henri L'Hopital, pendant la seconde guerre mondiale), il y a une envie de conquête et de découvertes. Depuis 2007, la maison De Telmont fait figure de précurseur en matière d'œnotourisme. Installée à Damery, à quelques kilomètres d'Épernay, la famille Lhopital (4ème génération) s'attelle à partager les secrets de fabrication du champagne. À découvrir : « L'Âme du champagne », un parcours de 2 h 30 avec dégustation de vins clairs mais aussi des ateliers alliant gastronomie et dégustation « Atelier délices d'affinage autour d'une bulle », une expérience qui associe fromages et champagnes ; des dégustations de grandes cuvées et millésimes, « Au fil du temps » (verticale autour de 3 millésimes) et « L'instant prestige », dégustation verticale de 3 millésimes de la grande cuvée de la maison de Telmont « Grand Couronnement ». Pour les indécis et les adeptes du « DIY », la maison de Telmont propose de composer votre « atelier sur mesure ».

Champagne J. de Telmont - 51480 Damery  
03 26 58 40 33 - [www.champagne-de-telmont.com](http://www.champagne-de-telmont.com)



© DR



9

## Du raisin à la bouteille

**Dom Caudron  
PASSY-GRIGNY**

Situé dans le village de Passy-Grigny, le Champagne Dom Caudron tient son nom à l'abbé du même nom qui en 1929 encourage les vignerons à se rassembler afin d'élaborer leur champagne. C'est à lui qu'on doit le premier pressoir. Figure indissociable de l'histoire de la coopérative, son nom est aujourd'hui naturellement mis en lumière dans des parcours de visites immersifs invitant les visiteurs à découvrir les secrets d'élaboration du champagne.

Tout commence par les « coulisses » et la découverte de l'Ecomusée où les hôtes peuvent s'approcher des anciens pressoirs dont un est toujours en fonction, jus de raisin pressé à la clef ! Puis ambiance « grand écran » avec lunettes 3D pour se plonger dans le travail de la vigne et du vin à travers le récit d'André Dussolier (film de 15 minutes). Fin du parcours, hissés sur une passerelle à 6 mètres du sol les visiteurs pourront admirer la cuverie et ses milliers de bouteilles en vieillissement. Ce parcours de visite peut être complété par des « expériences » autour du champagne et du cépage meunier, cépage de prédilection de la coopérative, autour de thématiques diverses.

- « Le trio chocolaté », expérience gustative et gourmande qui associe le chocolat à la rondeur des cuvées Dom Caudron
- « Au jardin de Dom Caudron » (de mai à septembre) : dans l'enceinte du jardin du domaine, la joie de redécouvrir les vertus du pique-nique à l'arrivée des beaux jours (le champagne jamais loin)
- « Les prémices de l'effervescence » : initiation à l'art de l'assemblage, méthode indissociable à l'élaboration des vins de champagne qui permet de « définir un style » à travers les années, les cépages et les crus d'une maison.
- « Les confidences sur le dosage » : initiation au dosage, ajout d'une petite quantité de liqueur après dégorgement qui détermine le type de vin (extra brut, brut, dry, extra-dry...).

10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny  
Informations et réservations : 03 26 52 45 17 - [www.domcaudron.com](http://www.domcaudron.com)



10

## Clic & Champagne

**À la Française**

C'est la plateforme à consulter pour réserver ses escapades en Champagne ! Petite, devenue grande grâce à Matthias Collard, co-associé du concept « À la Française » avec Pierre-Jean Romatet, Bordelais et fondateur de « Bordovino » en 2014, la petite entreprise œnotouristique a réuni les deux hommes, leurs idées et leurs envies si bien que les escapades se déclinent aujourd'hui dans presque tous les vignobles français. En Champagne, il est possible de réserver des excursions privées et en petits groupes. Accompagnés de « guides de choc », les visiteurs peuvent découvrir le vignoble champenois à travers la visite de grandes maisons mais aussi en se rendant directement chez des vignerons partenaires à bord d'un minibus. Pour les cyclistes et les pédaleurs occasionnels, une journée de balade en vélo électrique à la découverte de l'Avenue de Champagne à Épernay et d'Hautvillers (village de Dom Pérignon) avec un arrêt chez un vigneron et déjeuner dans une maison de champagne. Depuis 2020, possibilité de visites « virtuelles » pour découvrir la Champagne par tout temps et tout le temps.

Réservations : [www.alafrancaise.fr](http://www.alafrancaise.fr)

11

## J'irai dormir chez un vigneron

**Champagne Lionel Carreau  
MARNE**

Bienvenue au cœur de la Côte des Bar, dans la Champagne du « sud ». Depuis 5 générations, sur près de 6 hectares, le domaine Carreau se transmet de père en fils et désormais en fille, puisque c'est Oriane Carreau qui officie sur l'exploitation en tandem avec Lionel, son père.

La jeune femme, diplômée d'une licence de commerce international, a une énergie débordante et a depuis 2017 insufflé un vent de nouveauté et de modernité sur le domaine de Celles-sur-Ource. En conservant la gamme traditionnelle, et en exprimant sa sensibilité pour la nature, Oriane a développé de nouvelles gammes de « terroir » laissant parler les sols plantés en majorité de pinot noir.

Elle a aussi choisi de marquer son empreinte par des assemblages audacieux que l'on retrouve dans la cuvée Préembulles, à base de pinot blanc, un cépage ancien, rare, qui confère des notes acidulées en bouche à la dégustation.

Outre le travail viticole et la commercialisation des cuvées, Oriane a souhaité développer l'œnotourisme pour accueillir les visiteurs au domaine. En plus de la visite de l'exploitation (cuverie, cave de vieillissement, matériel du travail du sol), il est possible de survoler la Champagne, ses lacs, son vignoble, à bord d'un avion de tourisme. Une expérience unique rendue possible grâce à l'association d'aviation locale. (Survol de 30 minutes, à partir de 45€/pers).

Tout près du domaine, le gîte « Chez Maria », une maison de campagne « chic » dotée de 2 chambres et pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes.

Le plus, un potager bio partagé est à disposition.

Enfin, d'autres activités sont possibles selon les envies : cours particulier de pêche en rivière, vtt électrique, spa, balade pédestre, visite à la ferme ...

**Champagne Lionel Carreau**  
10 rue Ruisselot - 10110 Celles-sur-Ource  
Réservations et infos : 03 25 38 57 27  
[www.champagne-lionel-carreau.com](http://www.champagne-lionel-carreau.com)



12

## La Champagne en estafette !

**My Vintage Tour Company  
ÉPERNAY - REIMS ET ALENTOURS**

Icone des années 1960-1980, l'estafette, popularisée par Renault, renaît grâce à Maëva Garza, co-fondatrice de « My Vintage Tour Company ».

À bord de la rutilante « Alouette », les visiteurs sont invités à découvrir les terroirs champenois à travers 3 circuits, des balades insolites ponctuées d'arrêts aux plus beaux points de vues de la Champagne. Dans sa version « famille », le tour peut accueillir jusqu'à 7 personnes, toujours à bord du van vintage avec jeux, énigmes et dégustation de jus de raisin pour les enfants.

Pour les sportifs « citadins », le « Champagne Running Tour », boucle de 8 à 10 km pour découvrir les villes d'Épernay et Reims et leurs passages secrets (dégustation à la fin du parcours, visite de cave en option), en version « Trail dans les vignes » pour les plus aguerris à la découverte des terroirs mythiques de la Champagne (Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne).

En saison, le « Vendange Champagne Tour », balade de 2 heures en estafette avec initiation à l'art de la cueillette, histoire de la Champagne et repas traditionnel des vendanges à table.

Enfin depuis avril 2020, Maëva propose des expériences en ligne via Zoom et apprend depuis chez soi à sabrer une bouteille de champagne, méthode ancestrale consistant à ouvrir une bouteille avec un sabre (ou à défaut un long couteau), à réserver par exemple avant de venir faire un saut en Champagne ?

Réservations : +33 (0)6 64 33 93 84  
Email : [contact@myvintagetourcompany.com](mailto:contact@myvintagetourcompany.com)  
[www.myvintagetourcompany.com](http://www.myvintagetourcompany.com)





# CANARD-DUCHÊNE

## au cœur de la *Montagne*

**Dans le petit village de Ludes,  
la maison Canard-Duchêne entretient ses différences  
et notamment celle de son ancrage au cœur du vignoble.**

Fondée en 1868, la maison Canard-Duchêne, est située à Ludes, dans le Parc Naturel de la Montagne de Reims. Ses fondateurs, Victor Canard et Léonie Duchêne, figures du terroir champenois, furent reconnus par la maison impériale de Russie dignes d'arborer son blason : l'aigle à deux têtes couronné. Entre spontanéité et authenticité, ses champagnes mêlent le fruit, l'intensité et la fraîcheur.

Alors que la plupart des grandes Maisons de Champagne sont établies en ville, à Reims ou à Epernay, Canard-Duchêne a la particularité de vivre à Ludes, à flanc de coteau. Situé aux confins des terroirs les plus prestigieux, Ludes, 1er cru, symbolise l'excellence du Pinot Noir au sein des vignobles champenois. Cette situation exceptionnelle fait de Canard-Duchêne une marque enracinée dans le vignoble, terrienne et respectueuse de son environnement.

La Maison Canard-Duchêne invite à découvrir une partie des anciennes caves du Château de Ludes. Taillées à la main au XIX<sup>ème</sup> siècle, elles s'étendent sur 6 kilomètres et 4 niveaux, entre 12 et 38 mètres de profondeur.

En compagnie d'un guide, les visites sont possibles pour un minimum de 2 adultes et incluent un passage dans les vignes, si le temps le permet. Possibilité de visite privée sur demande et selon disponibilité. Le circuit comprend 130 marches à descendre et à remonter sans ascenseur avec une température très fraîche en cave.

### L'art dans les Caves

Les caves de l'ancien château datent du milieu du 19<sup>ème</sup> siècle et s'étalent sur 4 niveaux, sur un total de 6 Kms et une profondeur de 12 à 34 mètres. Elles ont été creusées, dans la craie, à main d'homme. Ces ouvriers utilisaient des essors pour retirer les gravats mais aussi pour monter et descendre des bouteilles dans les caves. Ces essors aident également à la ventilation naturelle des caves.

Le premier niveau est dédié aux expositions. A l'occasion du 150<sup>ème</sup> anniversaire de la Maison en 2018, 4 nouveaux caveaux ont été inaugurés. Ils ont été réalisés par Julie Martin, Marie Legentil et Vincent Rahir trois artistes diplômés de l'école de design de Reims.

Le second niveau à la phase de maturation du champagne.

On peut cependant y admirer 3 grands vitraux mis en lumière en 2020. Ceux-ci proviennent de l'ancienne chapelle du château et ont été restaurés par l'Atelier Simon-Mark à Reims. Ils représentent le passé, le château et sa chapelle et sont mis en parallèle avec ses bouteilles de champagne qui reposent et qui représentent le futur.

#### Caveau Terroir :

Définition : depuis 2010 on utilise ce terme qui désigne le sol, le sous-sol et le climat. Le sol de la Champagne est constitué en grande partie de craie ce qui permet de





réguler la température et l'humidité dans les caves et permet d'avoir les mêmes conditions hiver comme été 11°C ce qui assure la bonne maturation du champagne.

« Il n'est champagne que de La Champagne ». La première pyramide de craie brut représente le don de la nature avec ce sol et ce climat spécifiques.

La deuxième pyramide de craie taillée illustre l'importance du savoir-faire champenois.

Ce sont bien la nature et le savoir-faire qui donnent naissance aux vins de Champagne. Humidité 80/90% 10 degrés et température constante pour la bonne préservation du champagne.

**Caveau Villages :**

Les différents crus, villages dans lesquels CND s'approvisionne, en blanc ce sont les villages plantés principalement en Chardonnay et en rouge les villages plantés principalement en pinots. Ici, les noms des crus dans lesquels la Maison s'approvisionne

sont illuminés en rouge pour les pinots ou en blanc pour le chardonnay sur ces boîtes en bois de Magnum de champagne.

**Caveau des vitraux :**

Il représente les 12 apôtres, il commence par Judas, choix de l'artiste (Michel Le Brun). Les vitraux proviennent de la Chapelle du château détruite après la guerre. Les villageois à l'époque ont caché ces vitraux dans les caves pour les protéger du temps et des guerres, retrouvés par la suite dans les caves, nous les avons fait restaurer. On suppose que les apôtres étaient représentés sous chaque demi-lune de l'ancienne chapelle.

**Caveau remuage :**

Nouveau caveau mis en place par Vincent Rahir. Un artiste spécialisé dans l'éco conception :  
 - le pvc utilisé est recyclé  
 - les accroches ont été dessinées par Vincent pour qu'elles soient invisibles.

**Caveau Racines Généalogiques :**

Mise en scène de Julie Martin. Arbre dessiné par elle-même qui représente l'arbre généalogique de la famille. La racine de vigne représente le savoir-faire, la tradition ancrée dans le passé, d'où la citation d'Hafid Aggoune « Le passé prend racine dans l'avenir ». La photo du fond est une photo des vignes de Ludes.

**Caveau ensemble :**

Réalisé par Julie Martin et Marie Legentil. Les artistes ont mis leur savoir-faire dans la création de ce cabinet de curiosités. Cette mise en scène de l'univers de Victor Canard, tonnelier à l'origine, et de Léonie Duchêne, fille de vigneron, a pu voir le jour suite à une chasse aux trésors des artistes dans les greniers de la Maison.

Ce sont les deux univers de la tonnellerie et du travail de la vigne et du champagne qui sont représentés ici à travers différents objets.

C'est un hommage aussi à l'audace de ce couple qui s'est lancé dans la fondation de leur propre maison au 19ème siècle.

**Caveau bulles temporelles :**

Deuxième mise en scène de Vincent Rahir. Les vitraux sont ceux de l'ancienne chapelle. Retrouvés en mauvais état dans les caves, ils ont été restaurés par les Ateliers Simon à Reims.

Les vitraux de l'ancienne chapelle représentent le savoir-faire du passé. Les bulles de verre représentent le temps présent et le champagne.

Les vitraux sont rendus plus festifs grâce aux bulles de verre afin de fêter les 150 ans de la Maison. Encore une fois soucieux de l'écologie, les matériaux sont écologiques.

**Caveau communauté :**

Par Marie Legentil. A l'occasion des 150 ans de Canard-Duchêne, il était important de célébrer non seulement les fondateurs mais aussi chaque personne qui a travaillé longuement pour développer cette belle maison.

Anamorphose (illusion d'optique). Chaque partie de photo représente un employé. Si on se positionne sur la croix, on reconstitue la photo dans son intégralité, représentant ainsi le travail d'équipe pour une seule entité et qui prouve que chacun était important.

On trouve certaines plaques sur le mur mais elles se trouvent aussi tout au long des caves. Hommage rendu à tous ceux qui ont travaillé plus de 40 ans pour la Maison. L'image vient d'une collection de carte postales de M. Michel Thibault.

**Caveau des sabres :**

Le sabrage est une tradition issue de



l'époque napoléonienne lorsque le sabre était remis aux hussards par l'empereur lors de grandes victoires.

Les officiers avaient pour habitude d'ouvrir les bouteilles de la fête du plat de leur sabre. Pour la beauté du geste, le sabrage se pratique notamment dans les Grandes Ecoles comme ST Cyr. Ce caveau leur est dédié.

**Caveau toile du château :** « 80 ans de vie d'un homme c'est peu pour un château »

Le Château : Les premières fondations semblent datées du 18ème siècle. Terminées en 1874 après 8 ans de travaux. Le Château fût construit par l'architecte Leclerc, de style simili-renaissance et qui appartenait à un négociant en vin François ABELE.

La Chapelle était de style roman moderne juxtaposée au château et aurait été construite au même moment.

D'après une lettre du 10 mars 1854, les caves auraient été construites avant le château, en 1853 pour y reposer 300 000 bouteilles de champagne.

Le château ainsi que la chapelle furent détruits en 1955.

**Caveau Bouteilles :**

Un ancien escalier du château qui venait de la chapelle, représentée par ce vitrail et qui menait aux caves, aujourd'hui muré. On expose aujourd'hui les différentes tailles de flacons.





## Un clos *en ville*

Elle est reconnaissable parmi tant d'autres. Comme G.H Mumm et son cordon rouge, la maison Lanson porte un signe distinctif, une croix de Malte. Une croix rouge qui n'a pas été choisie au hasard puisqu'elle fait référence au fils du fondateur, alors membre de l'Ordre Hospitalier de Malte. Depuis la maison rémoise, née en 1760, et qui a fêté ses 260 ans, s'est ouvert à l'international et compte parmi les grandes tables (Lanson est fournisseur attitré de la Cour Royale d'Angleterre).

À Reims, située à l'écart des autres maisons prestigieuses, la maison Lanson intrigue autant qu'elle impressionne. Passé le majestueux portail, les visiteurs pourront découvrir un chai ultra-moderne, de 4 pressoirs historiques. Sur les chemins qui mènent aux caves, une invitation express à rejoindre l'éden par le portail du « paradis » et ses 20 millions de bouteilles stockées ici.

Autre caractéristique et on pourrait plus justement parler de rareté, la maison Lanson possède un clos d'1 hectare (on en dénombre un peu plus d'une dizaine en Champagne), miracle urbain où l'on peut apercevoir les deux tours de la Cathédrale de Reims.

De tous ces attributs, Lanson en a imaginé un parcours de « la vigne à la flûte », avec départ à partir du Clos Lanson jusqu'à la cave et dégustation à la fin du parcours.

En complément de ces visites, trois expériences privées inédites :

Le parcours « Paradis Lanson » avec Master Class privée animée par un œnologue de la Maison. La visite « Vignoble Lanson », avec la découverte du vignoble Lanson. Enfin, la formule « Au cœur de Lanson » propose une Master Class avec Hervé Dantan, chef de caves de la maison, ainsi qu'une découverte de Reims.

📍 Champagne Lanson- 66 rue de Courlancy - 51100 Reims

Infos et réservations : [www.lanson.com](http://www.lanson.com)



©Anne Claire Héraud



© Image de marque

Champagne Etienne Lefèvre

## Le *charme* d'une maison de vigneron

Voilà une maison, entre tradition et modernité. Elle sent bon le vignoble familial. Le champagne Etienne Lefèvre est situé à Verzy, célèbre pour ses fameux « Faux » (variété de hêtres aux branches tortueuses). Les vignes sont situées sur les territoires de Verzenay et Verzy (Grand Cru), majoritairement « encépagées » en Pinot Noir.

Maison d'architecture traditionnelle champenoise, le champagne Etienne Lefèvre organise des visites commentées de ses superbes caves et du cellier, taillés dans la craie. On découvre des galeries ogivales creusées dans le milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, à flanc de coteau, à plus de 15 mètres de profondeur. La salle d'accueil propose aux visiteurs de voir une collection de pressoirs et d'objets ayant trait au travail de la vigne et du vin. Et comme toujours en champagne, la visite se termine par une dégustation commentée et présentation des Champagnes, accords mets-champagnes.

 Champagne Etienne Lefèvre  
30 rue de Villers, 51 380 Verzy  
03 26 97 96 99.



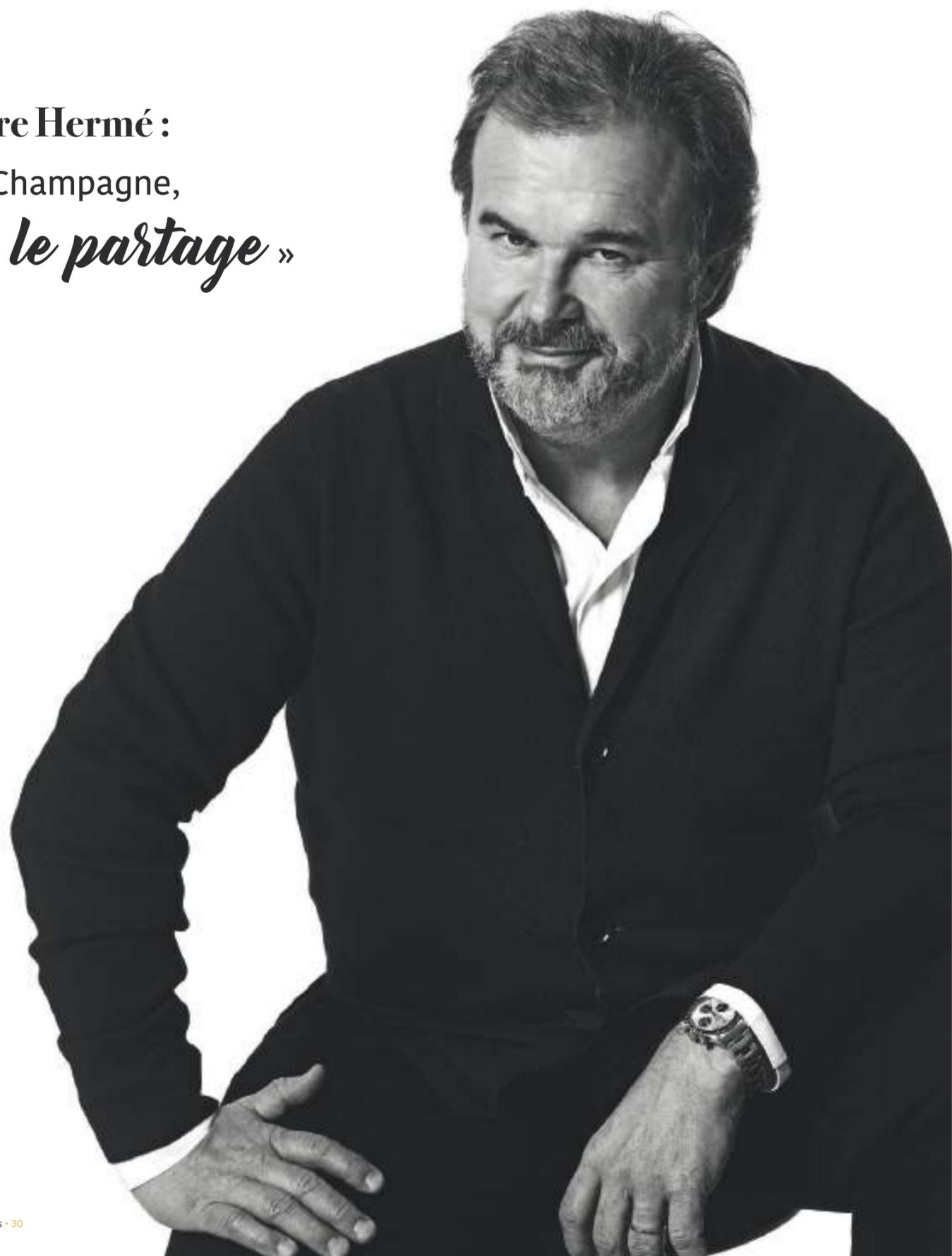
© Image de marque

© Image de marque



*Champagne*  
et gastronomie  
L'ACCORD PARFAIT

**Pierre Hermé :**  
« le Champagne,  
c'est *le partage* »



Si Pierre Hermé est mondialement connu pour ses macarons et sa pâtisserie, ce chef a une passion que peu connaissent : le champagne. Il peut vous en parler durant des heures. Et cela tombe bien car nous avons pris le temps du confinement pour lui poser quelques questions sur le roi des vins. Il se fait ici tout à la fois dégustateur, promoteur, amateur mais toujours sans être péremptoire. Il aime visiblement partager ses expériences.

**Vous êtes un amateur de champagne, savez-vous d'où vous vient cet intérêt ?**

Je le dois à ma grand-mère. L'histoire familiale dit qu'à l'âge de quatre ans, elle m'a fait goûter pour la première fois du champagne. Mes parents ont d'ailleurs trouvé que c'était un peu tôt ! Nous avons toujours apprécié le vin dans la famille. Sans toutefois être très experts. Personnellement, j'aime beaucoup le champagne. Ces dernières années, je me suis d'autant plus intéressé que nous avons vu l'émergence de « petits » producteurs qui font des choses étonnantes. Cela m'impressionne. Par exemple, il y a trois ans, Nicolas Stromboni, un caviste

d'Ajaccio, m'a fait découvrir la maison Guiborat qui fait notamment la cuvée Prisme qui est absolument délicieuse et d'un rapport qualité/prix incroyable. Cette semaine, j'ai fait une autre découverte grâce à ce professionnel. C'est Rose de Jeanne par Cédric Bouchard à Celles-sur-Ource. C'est très bien. Dans la série des champagnes pas chers et délicieux, je peux aussi vous conseiller Gérard Pierrard. Le premier contact avec lui a été amusant car mon équipe l'a appelé pour lui demander du champagne pour mettre dans des cocktails. Il a répondu qu'il voulait bien leur vendre du champagne... mais pas pour mettre dans des cocktails. J'ai beaucoup

aimé sa réaction. Enfin, mon champagne favori chez les producteurs, c'est Selosse. J'ai commencé à aimer le champagne en découvrant le Selosse. J'ai découvert ces cuvées grâce à des amis, des professionnels de la sommellerie. Je fais une distinction entre les petits vigneron et le négoce. Pour l'entreprise nous commandons du Deutz, Duval-Leroy et du rosé de chez Billecart-Salmon. A titre personnel, je commande également du champagne dans ces trois maisons pour mettre en cave. Enfin, à côté du champagne, j'ai goûté du Ratafia et je trouve que c'est très intéressant.



### **Vous devez avoir une belle partie champagne dans votre cave...**

J'ai environ 2 000 bouteilles au total. Le champagne représente 10 à 15% car les bouteilles tournent plus vite. Je le bois essentiellement à l'apéritif mais nous en sortons également pour les fêtes. Par contre je ne le bois jamais avec le dessert mais après le dessert... Et pour moi, le champagne c'est tout de même festif. Quand je reçois, j'ouvre toujours une bouteille de champagne et j'ouvre également une bouteille de vendange tardive de Gewurztraminer ou un Muscat corse. Mais c'est d'abord et toujours le champagne. C'est mon premier réflexe, lorsque j'invite des gens. Le vin que j'achète, c'est toujours pour le boire avec les gens que j'aime. Je n'ai jamais acheté une bouteille de vin pour la revendre. Pour moi le vin, et à fortiori le champagne, c'est le partage.

### **Où vont vos préférences ?**

Je préfère les champagnes vigneux, comme le Selosse. Cela me cause parfois des soucis. La plupart des gens n'apprécie pas les champagnes vigneux. Du coup je fais plus attention et je réserve ces bouteilles pour des gens qui, je le sais, apprécient ce type de vin. Je me suis parfois pris « un râteau » avec des Selosse. C'est tout de même particulier. Et cela m'oblige à boire plus pour terminer les bouteilles (rires). Mais cela montre qu'il y a vraiment des goûts pour le champagne.

### **Vous êtes plus champagne brut, extra-brut, très dosé ?**

J'aime tout. Il y a deux jours, lors d'un apéro en FaceTime avec des amis (entretien réalisé durant le confinement, NDLR), nous avons dégusté du Selosse Rosé et deux couples n'en n'avaient jamais bu.

### **En Champagne, avez-vous vécu de grandes dégustations, des souvenirs de grands moments ?**

J'en ai beaucoup. Dans les vieux champagnes, j'ai goûté des millésimes très anciens de Charles Heidsieck. J'ai un souvenir mémorable de dégustation lors du festival Bernard Loiseau à l'île Maurice. La maison Deutz est partenaire de cet événement. Fabrice Rosset (le Président, organise chaque année à cette occasion une soirée d'exception avec des champagnes magnifiques, dont certains ne sont pas commercialisés. Il y avait notamment un Blanc de blancs 1989 et un William Deutz 1982 qui restent des souvenirs exceptionnels. Nous avons bu des choses impressionnantes. Fabrice est quelqu'un de délicieux qui dirige une maison qui fait de très bons vins.

### **Au dessert, le champagne est une hérésie ?**

Oui. Je peux concéder des exceptions sur des desserts aux agrumes par exemple ou sur des desserts aux fruits rouges qui ont une note acide qui tient tête au champagne. Mais avec le chocolat, le caramel ou la vanille, c'est très difficile. Mais je n'aime pas être péremptoire car on a parfois de belles surprises mais, vraiment, champagne et dessert, ce n'est pas fastoche.



### **Le plus bel accord entre pâtisseries et le champagne ?**

J'ai eu l'occasion de goûter un vieux millésime de Substance de Selosse avec une galette et c'était vraiment pas mal. Je ne l'ai pas fait exprès mais c'était bien. Cela fait partie des bonnes surprises.

### **Champagne et macarons, ça marche ?**

Là-aussi, j'irai vers des choses très acides. Nous avons une recette de macarons qui est wasabi-pamplemousse. Je pense que le champagne fonctionnerait bien avec. On pourrait aussi essayer avec un macaron infiniment pamplemousse ou infiniment citron.

### **Jamais d'abus avec le Champagne ?**

(Réflexions) Oui. Dans les dégustations avec Fabrice Rosset, c'est arrivé...

### **Et des glaçons dans le champagne ?**

Je n'aime pas cela mais c'est une pratique qui a tendance à se développer de façon importante. En fait, cela me hérise le poil. Si je sais que les gens veulent faire cela, je leur sers un champagne d'entrée de gamme. S'ils mettent des glaçons dans un Dom Pérignon ou un amour de Deutz, je crois que je ne vais plus leur parler... Mais la question que je me pose sur ce genre de pratique est de savoir s'ils font cela par goût ou par phénomène de mode. Cela me désole en tout cas. Et je pense qu'il faudrait donner une autre appellation aux champagnes très dosés réalisés pour cela.

### **Quelle est votre définition d'un grand champagne ?**

J'aime bien les champagnes vigneux, avec des reliefs aromatiques, avec une bulle pas trop agressive. Mais j'adore surtout me laisser surprendre.

### **Appréciez-vous les vieux champagnes ?**

J'aime bien aussi. Mais l'intérêt est plus récent. J'aime ce côté des arômes de croute de brioche des millésimes anciens.

### **Si vous deviez choisir entre un Cheval-Blanc, un Amour de Deutz et un Dom-Pérignon, quelle serait votre préférence ?**

L'Amour de Deutz, ensuite le Dom-Pérignon et après Cheval-Blanc. J'ai également fait de belles dégustations avec des Dom-Pérignon. Notamment des P2, P3. Je me souviens, c'était un 25 août dans le jardin chez Marc Haerberlin à l'Auberge de l'ILL. Un petit mot tout de même sur Cheval-Blanc. J'y ai fait les vendanges en touriste et j'ai beaucoup aimé goûter quelques millésimes. Nous avons terminé par quelques Yquem qui est un vin que j'aime particulièrement, comme les liquoreux.

### **Les vignerons, sont-ils les véritables maîtres du temps ?**

Le champagne, il faut l'attendre, être patient...





« L'été,  
c'est le temps  
des fruits et légumes  
alors profitons-en »

© Image de Marque

## Une *soirée* d'été selon Arnaud Lallement

A l'entrée de l'été, nous avons demandé  
au chef triplement étoilé de Reims  
de nous concocter un dîner simple à déguster entre amis  
et de nous choisir les champagnes pour accompagner  
les différents plats.



### Entrée : *Trio de tomates*

« Nous sommes dans la période de la tomate, Profitons-en. On a de nombreuses sortes différentes alors il faut aller chez son maraîcher et pas au supermarché. On peut demander des conseils au primeur. Je propose donc de nous amuser sur la tomate. On peut en faire des grillées au barbecue, d'autres assaisonnées avec des huiles et vinaigres sympas. On prend quelques Cœur de Bœuf que l'on coupe en deux et que l'on met sur une plaque en inox. On les accompagne d'huile d'olives, d'un peu de beurre et quelques épices. On la laisse confire au four à 60 degrés durant cinq ou six heures. On peut les faire à l'avance et les réchauffer au dernier moment. On peut aussi prendre une autre tomate, la couper en gros morceaux que l'on fait griller sur un barbecue en fonte ou sur un braséro pour donner à la tomate un petit goût de bois.

On accompagne le tout d'une sauce tomates fraîche. On retire la peau, les pépins à l'intérieur et on coupe le reste en petits dés. On assaisonne avec de l'huile d'olives, du vinaigre de Reims et de Xeres, des petites herbes ciselées, sel, poivre. On mixe le tout et on laisse mariner

en fouettant régulièrement avec une cuillère en bois. »

**Champagne** : Une bulle rosée de chez Frédéric Savart.

### Plat : *Côte de bœuf*

« Personnellement, j'aime beaucoup les côtes de bœuf de chez Polmard maturées à 63 jours. Une heure avant de la cuire, je la sors pour la faire mariner un peu à température ambiante. Sel, poivre, épices, herbes et pas mal d'huile d'olives. Je la retourne une fois. Il faut un feu bien chaud pour bien saisir cette viande. Je la colore bien d'un côté, je la retourne et même chose de l'autre côté. Je l'arrose de temps en temps avec le reste de la marinade. Je la coupe directement sur la plaque. Et avant la fin de cuisson, j'enlève l'os et le gras autour avant de la saisir encore un peu, de la couper et de la servir sans attendre. »

**Champagne** : Une Grande Cuvée de chez Krug.

### Fromage : *Camembert*

« Un bon camembert. Les choses les plus simples sont souvent les meilleures.



On le sort une heure avant de passer à table. Il doit être bien moelleux à l'intérieur et la croûte un peu marquée. On va se régaler avec un bon morceau de pain. »

**Champagne** : Jérôme Prevost.

### Dessert : *Soupe de fraises*

« C'est fruits rouges en ce moment donc une soupe de fraises arrosée au dernier moment de quelques gouttes d'un champagne rosé. On coupe les fraises en deux ou en quatre. On les assaisonne avec un peu de sucre glace et on les laisse mariner. Au dernier moment, on ajoute quelques gouttes de citron et quelques zests de citrons verts. »

**Champagne** : Chartogne

**Champagne pour l'après-repas** : une bouteille de Dom-Pérignon.



Moët & Chandon

## à la recherche du plus bel *accord*

**La maison sparnacienne a lancé un travail entre son chef de caves et son chef de cuisine afin de proposer des pistes pour réaliser des recettes de plats qui s'accordent parfaitement avec les cuvées.**

Il faut une véritable complicité entre les deux hommes pour réussir à trouver l'accord parfait entre gastronomie et champagne. Benoît Gouez, chef de caves de Moët et Chandon, et Marco Fadiga, le chef de cuisines de la même maison se sont lancés dans un travail de fond. Un travail qui revient chaque année en fonction des sorties de nouvelles cuvées.

Les deux hommes, fous de vin et de gastronomie, sont chargés de réaliser un opus autour des accords gourmands. « C'est avant tout une expérience spontanée, qui fait plus appel aux sensations et aux émotions qu'à la connaissance » explique l'œnologue. « C'est avant tout la création d'un dialogue entre le vin et le plat » explique le cuisinier. Et d'ajouter : « Les recommandations que nous avons élaborées avec Benoît Gouez ont été conçues spécifiquement pour pouvoir être appliquées universellement, quelle que soit la culture gastronomique ou l'occasion, afin de magnifier toute

expérience de dégustation de champagne ». Cette philosophie illustrée sur le site internet repose sur six principes : le dialogue, la simplicité, les couleurs, la salinité, les textures et la cuisson. Ce n'est qu'après avoir choisi une cuvée parmi les différents styles offerts par la gamme Moët & Chandon, que commence l'art des accords. Le dialogue peut donc s'engager, afin que le plat et le champagne se révèlent mutuellement. La simplicité est de mise : la maison propose de limiter le nombre d'ingrédients à trois, un principal, un complémentaire et un élément de contraste, pour ne pas submerger le palais. Un accord de couleurs assure une harmonie chromatique, le premier contact est visuel. Les couleurs doivent répondre à l'univers aromatique de la cuvée. Quant à la salinité, seule saveur primaire absente dans le champagne, sa touche est fondamentale pour compléter la palette des sensations en bouche. La texture est cruciale pour échanger avec l'effervescence et garantir

une sensation unique en bouche. Enfin, la cuisson elle aussi est essentielle, car le champagne est servi de préférence avec des ingrédients crus ou légèrement cuits. Loin d'être une compilation de recettes à suivre à la lettre, la plateforme en ligne d'accords mets & vins de Moët & Chandon a été imaginée pour mettre en valeur les notes de dégustation de chaque champagne. Cela donne un aperçu de l'art et de la science qui se cachent derrière l'équilibre créé lorsqu'un champagne est bien choisi pour accompagner un plat. Ce guide invite avant tout les amateurs de champagne à être créatifs dans leurs propres accords, quelles que soient leurs préférences, afin de créer une expérience de dégustation singulière qui soit, à chaque fois, parfaitement adaptée aux palais du monde entier !

**Le guide des accords mets et champagnes est désormais disponible sur le site <https://www.moet.com/fr-fr/foodpairing>**

# 5 LIEUX

## DES TERRASSES où *buller* !

Intimistes, dans un passage, au coeur de la ville, fauteuils cosy ou chaises bistrot, les terrasses se déclinent en une infinité de possibilités.

Midi ou soir, elles nous rappellent que le temps des « beaux » jours s'installe.

Entre insouciance et plaisir de partager quelques bulles, on aimerait que le temps des terrasses ne s'achève jamais.

**REIMS  
LE CLOS**  
*Guinguette party*



Nichée dans le quartier du Boulingrin, la terrasse du Clos ne ressemble à aucune autre. Avec ses parapluies inversés, ses fauteuils et accessoires chinés, cette grande cour pavée assume sa personnalité « French Retro ».

Lové dans un fauteuil club, la carte des vins appelle les tapas et grignotis servis dans la cahute dressée pour l'occasion. Champagnes de vignerons cohabitent avec les bulles de jolies maisons qu'il est parfois difficile de choisir.

Entre le bar de plage (il y a des palmiers à Reims) et la guinguette, la terrasse du Clos attire familles, étudiants et quadras en quête d'évasion et du temps suspendu.

Le Clos - 25 rue du Temple - 51100 Reims  
Tél : 03 26 07 74 69

 Du mardi au jeudi le soir à partir de 18h.  
Vendredi et samedi, midi et soir.



**REIMS  
LA GRANDE GEORGETTE**  
*Vue Cathédrale*

Bar bistronomique de la Caserne Chanzy, hôtel de luxe de la collection Autograph (groupe Marriott), La Grande Georgette, du nom de l'échelle des pompiers qui officiaient ici jadis, invite les promeneurs et touristes de passage à s'installer dans de larges fauteuils en osier. La cuisine y est locale voire très locale (jambon de Reims, pâté en croûte ou pâte-croûte, c'est selon), les plats parfaitement exécutés (option vegan disponible) la carte des vins et champagnes fournie. Pour les aficionados du cocktail, les bartenders de l'établissement sont des as de la mixologie. Pour petit-déjeuner, déjeuner, dîner, boire un verre, lire ou se prélasser, du midi au soir, la terrasse de la Grande Georgette, avec son air de bistrot parisien, séduit par son emplacement face à la Cathédrale. Magistral.

La Grande Georgette (La Caserne Chanzy Hôtel & Spa)  
18 Rue Tronsson Ducoudray - 51100 Reims  
 7j/7midi et soir  
Réservations : [www.lagrandegeorgette.com](http://www.lagrandegeorgette.com)  
03 26 83 59 20

**TROYES  
CHEZ FELIX**  
*Une histoire de Chats*

Le restaurant Chez Felix vous permet de redécouvrir les plaisirs d'une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais et de saison. Le restaurant est ouvert 7j/7, midi et soir, au cœur du Troyes historique. Sa terrasse donne sur un jardin joliment aménagé et niché au milieu de maisons à colombages. De quoi profiter d'un moment en famille ou entre amis dans l'un des plus beaux cadres de la ville !

Chez Félix - 5 ruelle des Chats  
 7j/7, midi et soir.  
Service de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30.  
Réservations au 03 10 94 03 03



**TROYES  
LE QUAI DE CHAMPAGNE**  
*La petite nouvelle*

C'est le dernier établissement champenois à avoir vu le jour. Le 19 mai, le Quai de Champagne a accueilli ses premiers clients. En bord de Seine, niché au sein d'un écrin de verdure arboré, en plein cœur de Troyes, le Quai de Champagne propose une cuisine à la fois traditionnelle et sophistiquée. Le Chef Jean-Paul Braga travaille majoritairement des produits locaux.

Ici la gastronomie est de rigueur et la carte de champagnes forcément bien fournie. On pourra accompagner le homard bleu d'une coupe d'un joli cru de la Côte des Bars. Un établissement à découvrir.

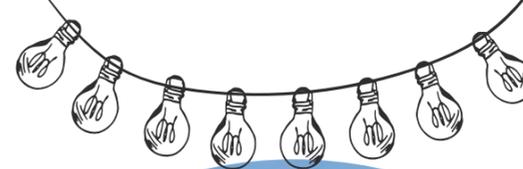
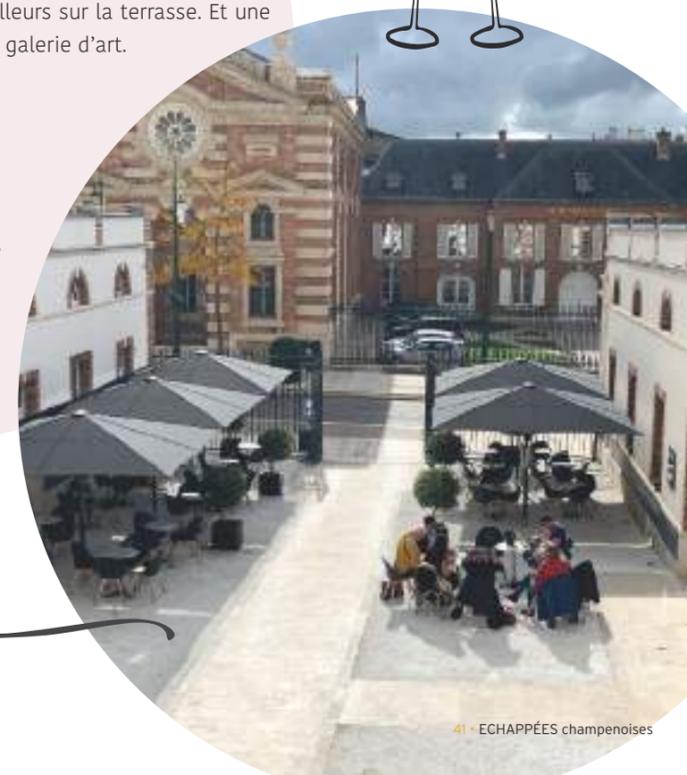
Le Quai de Champagne  
1 bis quai des Comtes de Champagne  
03 25 42 08 98

**EPERNAY  
CHAMPAGNE COLLARD-PICARD**  
*Un peu d'art*

Dans la prestigieuse avenue de Champagne d'Épernay la terrasse de la maison Collard-Picard a été l'une des premières à proposer aux touristes de déguster une coupe.

Grande nouveauté cette année, un partenariat avec l'artiste international Richard Orlinski. L'une de ses œuvres trône d'ailleurs sur la terrasse. Et une exposition d'autres sculptures est visible dans la galerie d'art.

Champagne Collard-Picard  
15 avenue de Champagne  
03 26 52 36 93  
 7/7 10h à 19h la semaine  
et de 10h à 20h week-end et jour férié.  
Vendredi et samedi,  
midi et soir.





## Lieu d'exception : Les Aulnois à *Pierry*

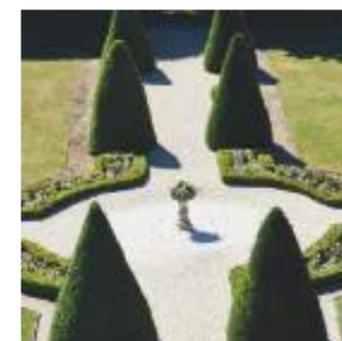
**La Maison Henriot est attachée à recevoir ses invités,  
ainsi que les personnes désireuses de découvrir son univers,  
dans un lieu chargé d'histoires.**

**Ainsi, la propriété Les Aulnois, à Pierry, devient son lieu de réception.**

Les Aulnois est une demeure érigée en 1778 à Pierry, à proximité d'Épernay. Elle abrite différents lieux et trésors permettant d'illustrer l'histoire d'Henriot, son vignoble et son savoir-faire. On y découvre des pièces aux atmosphères singulières, comme le salon octogonal des métamorphoses d'Ovide, l'un des plus anciens pressoirs de Champagne, datant de l'époque du Frère Jean Oudart et de Dom Perignon, les Caves Mémoires Henriot, ou encore, un jardin à la française de l'époque de Le Nôtre. Tous ces éléments font de cette propriété un véritable reflet de l'histoire Champenoise.

« Les Aulnois sont le symbole de notre identité familiale. C'est toujours un plaisir d'organiser une dégustation dans ce lieu chargé d'histoire » explique Alice Tetienne, la cheffe de caves de la maison. « Nous sommes très heureux d'offrir à nos invités une expérience singulière, autour de l'histoire et du savoir-faire de la Maison Henriot, transmis depuis 8 générations » ajoute Gilles de Larouzière, le président de la maison.

Renseignements :  
[contact@champagne-henriot.com](mailto:contact@champagne-henriot.com)



# VIGN'Art

Le vignoble Champenois Terre de Culture(s)

14 lieux  
&  
artistes



du  
15  
MAI  
au  
15  
SEPTEMBRE  
2021

FESTIVAL D'ART CONTEMPORAIN  
DANS LE VIGNOBLE CHAMPENOIS

www.vignart.fr  
contact@vignart.fr

Vign'Art  
@vign\_art

Aÿ-Champagne-Mareuil-sur-Aÿ-Bisseuil-Bouzy-Epernay  
Pierry-Chavot-Courcourt-Moussy-Vinay-Brugny-Vaudancourt

## Le retour de *Vign'Art*

Durant tout cet été, les vignobles de la région d'Epernay et d'Aÿ seront le théâtre du retour de Vign'Art, le festival d'art contemporain et de land art.

« Vign'Art » est né en 2018 d'une volonté de proposer un festival d'art contemporain et de land art en Champagne. Il est organisé par l'association pour la promotion de l'Art Contemporain et du Land Art dans le vignoble.

Vign'Art favorise le mariage du champagne et de l'art contemporain dans les vignes. Le paysage champenois constitue le sujet des œuvres. Le festival a pour volonté de valoriser les ressources naturelles. Il est principalement soutenu par la communauté d'agglomération « Épernay Agglo Champagne », et la « Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne ». L'idée de cet événement est de proposer des œuvres artistiques au cœur du vignoble et d'en faire un circuit réparti sur la Champagne.

La première édition de Vign'Art a eu lieu du 15 mai au 15 septembre 2019, et a réuni quatorze artistes sur quatorze lieux. Cette première édition a rencontré un franc succès.

Il s'agit d'un événement unique en son genre sur le territoire champenois. Cette année, le festival « Vign'Art » proposera au moins quatorze installations artistiques réparties sur quatorze lieux.

Pour cette seconde édition, les œuvres seront exposées sur le territoire de la communauté Épernay Agglo Champagne et la communauté de communes de la Grande Vallée de la Marne.

En septembre 2020, l'association a lancé un appel à projets. Elle a reçu plus de 170 candidatures nationales et internationales.

Afin de sélectionner les quatorze œuvres qui vont être exposées durant le festival, le 3 février 2021 a eu lieu le jury final présidé par Olaf Holm, directeur du Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims. Il comptait 15 membres représentant l'association, les collectivités et le monde de l'art.

Cette année, le festival aura également lieu du 15 mai au 15 septembre.

### Les objectifs

Le festival a pour objectif de mettre en valeur le vignoble qui est à la base du champagne, de développer l'œnotourisme en proposant une manifestation attractive et de participer au rayonnement de la Champagne grâce aux retombées médiatiques. Il permet également de sensibiliser un maximum de personnes à l'art contemporain et au land art, en proposant

une promenade en plein air, dans le vignoble. Adultes comme enfants pourront apprécier les installations artistiques disposées dans les vignes, et même parfois toucher et manipuler.

### Les partenaires

Vign'Art ne pourrait avoir lieu sans le soutien des collectivités : La communauté Épernay Agglo Champagne, la communauté de communes de la Grande Vallée de la Marne, le département de la Marne, la région Grand Est et ses partenaires privés.

### Les lieux

Point de vue de Bouzy, « plage » de Bisseuil, Mont Gruguet à Mareuil-sur-Aÿ, Côte aux Enfants de Bollinger à Aÿ, Epernay-Bernon, Maison Gosset à Epernay, Pierry, Moussy, Vinay, Brugny-Vaudancourt, Chavot-Courcourt. Plus d'informations sur [www.vignart.fr](http://www.vignart.fr)



Eloge des dessous de Nicolas Triboulot  
CHAVOT-COURCOURT



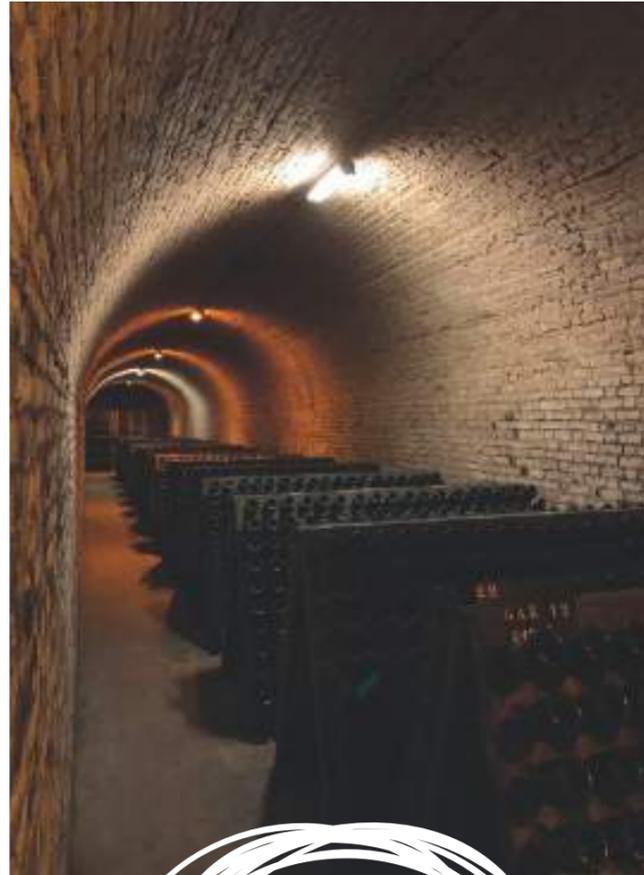
Nids de Raisins de Marie-Louise Van den Akker  
PIERRY



Domino de DEC  
MAREUIL-SUR-Aÿ



Reflexions en Champagne de Bob Budd  
Maison Gosset - EPERNAY



📍 Le Tour de Vigne  
 +33 7 68 97 09 17  
 contact@letourdevigne.com  
 www.letourdevigne.com

## Des escapades privatisées exclusives au départ de *Paris*

Le Tour de Vigne propose des escapades privatisées exclusives et sur-mesure en Champagne, au départ de Paris. Cette société propose de vivre la Champagne à travers ses dégustations ainsi que toute la richesse et la diversité artistique, culturelle, ludique, relaxante et divertissante de la région.

L'originalité du concept réside dans la définition avec les clients des différentes attentes autour de ces escapades. Le Tour de Vigne privilégie des découvertes liées à l'art ou, par exemple, la découverte de la nature.

Au programme, sans exclusive : la découverte d'artistes qui retranscrivent toute l'émotion et le pétillant du Champagne dans leurs œuvres ; un « escape game » autour du champagne, un survol des vignes et des paysages champenois en montgolfière, avion ou hélicoptère ; une promenade à travers les vignes et les paysages champenois à pied, à vélo, ou à cheval ; un spa, un soin ou un massage entre deux dégustations ; la découverte des coteaux champenois, en voiture ancienne

ou en voguant sur la Marne à bord d'un bateau de collection. Le Tour de Vigne a un ensemble de partenaires qui permet de répondre à toutes les attentes. Les partenaires champagne font partie des plus prestigieuses maisons et des plus emblématiques vigneron (Récoltant-Manipulant). Ils sont sélectionnés principalement sur deux critères : la qualité de leur champagne et l'histoire singulière qu'ils nous racontent derrière chaque cuvée.

L'escapade en Champagne peut être d'un à plusieurs jours en semaine ou le week-end. Après avoir défini le programme sur-mesure, un expert certifié en vin vient chercher les clients, en van privatisé, à son domicile et l'emmène en Champagne vivre les expériences choisies.

En couple, en famille, entre amis pour célébrer une occasion particulière ou juste pour vous faire plaisir, à titre personnel ou professionnel, Il y a toujours une belle raison d'aller déguster une coupe en Champagne !!



## Le « jardin extraordinaire » ouvre cet *été*

Un nouveau projet œnotouristique tendance « slow tourisme » va voir le jour fin juin prochain au sein de la Côte des Blancs dans la commune du **Mesnil-sur-Oger**. Un projet porté par l'agglomération d'Épernay Coteaux et Plaines de Champagne et animé par la Confrérie Saint-Vincent du Mesnil-sur-Oger, les Chevaliers de l'Arc dont la devise est « franc buveur dont la main ne tremble pas ».

Baptisé le Clos Saint-Vincent, à proximité de l'emblématique Clos du Mesnil de la maison Krug, l'endroit, dont les objectifs sont de faire découvrir le champagne et ses arômes, est un parcours initiatique dans le monde du Champagne passant par un jardin des arômes, puis une table de convivialité. Jolie promenade aux milieux des galipes, ce jardin des arômes est axé autour des

trois cépages champenois et des trois âges des vins : la jeunesse, la maturité et la plénitude. Les plantations sont complétées par des arômes de synthèse figés dans des céramiques poreuses par des parfumeurs professionnels. La villa Bissinger d'Aÿ a aidé à compléter les informations de panneaux se trouvant sur le parcours expliquant les travaux manuels de la vigne, les cycles, la géologie et les cépages.

Les vigneron et les vinificateurs sont mis à l'honneur à travers un parterre de main en inox. En tout 55 mains de vigneron sont visibles autour de la table de dégustation pour symboliser la valeur apportée au terroir. « L'idée originelle de la symbolique des ains de vigneron est rendre hommage aux Hommes (ndlr : et femmes) du terroir qui apportent une plus-value à la terre

de Champagne, appellation la plus manuelle au monde » explique Gilles Marguet, président de la confrérie.

Ce clos est en accès libre aux visiteurs. Ce jardin complète ainsi les espaces muséographiques déjà réalisés appelés « Jardin de vignes » qui sont dédiés aux paysages viticoles à Chouilly (la conduite de la vigne et les cépages), à Cramant (le vignoble au fil des saisons et les cabanes de vignes), à Cumières (les travaux de la vigne et du vin), à Épernay (le belvédère Pierre Cheval et sa vue à 360° ainsi que son panorama sur les coteaux).

Avec le blog : <https://lachampagnedesophieclaey.fr/>





Photos Philippe Massequin



## Une étoile veille sur Colombey-les-Deux-Églises



Chef talentueux, plus jeune étoilé de France il y a quelques années, Jean-Baptiste Natali incarne un certain renouveau de la cuisine française. Dans la maison familiale de Colombey-les-deux-Églises il propose des plats aussi beaux que bons à l'Hostellerie La Montagne.



OLIVIER DOUARD



Sous le regard bienveillant de son père, Jean-Baptiste Natali a su faire de son établissement La table de la région, à quelques pas du vignoble. Sa cuisine est créative et surprenante.



OLIVIER DOUARD

## Destination : sur les routes *de la Côte des Bar*

Le champagne est apparu dans le département de l'Aube, l'autre pays du « Vin des Sacres », juste après la Première Guerre Mondiale. Et pourtant, les choses ne furent pas toujours faciles pour faire entrer l'Aube dans la galaxie champenoise. En 1911, en effet, les vignerons aubois étaient menacés d'exclusion de l'aire d'appellation Champagne. Cette menace suscita de nombreuses réactions chez les vignerons qui allèrent même jusqu'à la création d'une « Ligue de défense des vignerons aubois ». La grève des impôts fut décidée, 20 000 personnes marchèrent sur Troyes, 275 conseillers municipaux et 13 conseillers généraux démissionnèrent. Il fallut attendre la loi du 6 mars 1919, juste à la fin de la Première Guerre Mondiale, pour que l'on se décide enfin à étendre l'aire de

production aux communes de l'ancienne province de Champagne. En contrepartie, les vignerons aubois acceptèrent de reconstituer leurs vignobles avec des cépages classiques : pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Ce qui fut chose faite en 1962.

Aujourd'hui, l'Aube possède 6 000 ha de vignes répartis dans une soixantaine de villages. En dépit de tous ces aléas, Troyes reste la capitale historique de la Champagne qui, en 451 fut épargnée par Attila mais cette ville de plus de 60 000 habitants n'a aucun vignoble à proximité. Pour trouver des maisons importantes, il faut aller à Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine, à Urville, à Bligny, à Balnot-sur-Laigne, à Chenay et à Fontette.

### Une star dans l'Aube

C'est à Urville qu'il faut aller la chercher car c'est ici que la famille Drappier a créé en 1959 une marque à son nom. Jusque là leurs ancêtres vendaient leurs raisins au négoce. Le nom de Drappier est issu à n'en pas douter de celui d'un très lointain aïeul qui exerçait, à Reims, le métier de marchand drapier. Aujourd'hui, le fondateur, André Drappier, gère la maison avec son fils Michel mais un petit-fils et une petite-fille se préparent à prendre le relais. Le client le plus célèbre de la marque était le Général de Gaulle, mais aussi Jean-Paul Belmondo et Jean Rochefort. Les Drappier élaborent 1 600 000 bouteilles par an (dont deux cuvées de prestige : une Grande Sendrée millésimée et une Grande Sendrée Rosé).





Dans l'Aube il existe une dizaine de Maisons : Drappier (dont nous venons de parler) mais aussi le Château de Bligny, le Comte Audoin de Dampierre, J.M.Grémillot et Cristian Senez. Mais il existe aussi une douzaine de coopératives dont la plus célèbre reste celle qui s'est installée dans le petit village de Ville-sur-Arce situé à 25 km de Bar-sur-Aube. Elle est d'ailleurs l'unique Coopérative de cette commune et elle porte le nom de Chassenay d'Arce.

### Une exclusivité auboise

Dans le journalisme, on appellerait plutôt ça un « scoop » puisque Chassenay d'Arce est la seule Coopérative du village qui l'héberge depuis 1956. Cette année-là, en effet, une dizaine de viticulteurs de la Vallée de l'Arce ont décidé de s'associer. Aujourd'hui ils sont plus de 150 qui exploitent 325 ha de vignes. Chassenay d'Arce exploite également quatre autres marques : Montaubret, Martivey, Décontanne et Lelieur. Ensemble, y compris Chassenay d'Arce, ils commercialisent annuellement plus d'un million de bouteilles, dont 70% sur le marché français. On s'en voudrait de ne pas souligner que la Coopérative fait aussi du sponsoring en parrainant les 48 heures Automobiles Anciennes de Troyes.

Une centaine de propriétaires-récoltants sont également implantés dans ce département disposant de plus de 3 500 ha de vignes. Ici le Pinot Noir est largement majoritaire, le record étant battu à Bragelone-Beauvoir où l'usage de ce cépage atteint 98%. Près d'une soixantaine

de villages possèdent un vignoble dans le département dont certains sont des célébrités : Urville, bien sûr, avec Drappier, mais aussi Celle-sur-Ource avec l'excellent champagne du propriétaire-récoltant F.Gautherot dont la famille faisait déjà du vin à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle, Essoyes, où le peintre Auguste Renoir faisait de fréquents séjours, mais également Les Riceys, une commune située à 40 km de Troyes constituée de trois petits villages : Riceys Haut, Haute Rive et Riceys Bas. C'est ici que s'élabore le célèbre Rosé des Riceys.

Dans l'Aube le Pinot Noir est roi. Une quinzaine de villages atteignent des records qui en disent long sur l'implantation de ce cépage dans la région. 98% à Bragelone-Beauvoir et à Channes, 97% à Bagneux-La Fosse, 96% à Chassenay, 95% à Cunfin et à Verpillères-sur-Arce, 91% à Dalancourt, pour ne parler que des pourcentages les plus élevés.

De plus ce département est très recherché par les touristes, en particulier Troyes célèbre pour ses maisons à pans de bois, ses neuf églises, son activité artistique notamment dans le domaine des vitraux. Pas étonnant que cette ville qui, au X<sup>ème</sup> siècle, fut transmise aux Comtes de Champagne, ait été convoitée par les Anglais en 1420. Heureusement, neuf ans plus tard, Jeanne d'Arc est venue la délivrer. Il ne faut pas oublier d'aller visiter les « cadoles », ces abris de vigneron en forme d'igloo construits à l'aide de pierres plates assemblées sans aucun lien. Autant de raisons d'aller visiter l'Aube.



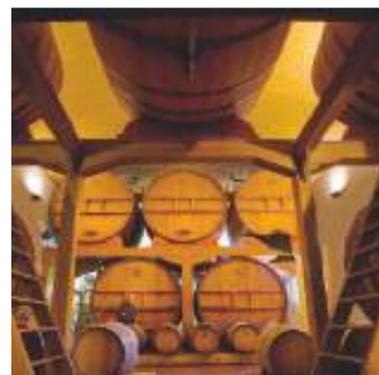
©Philippe Pralraud



©Didier Guy



©Didier Guy



©Didier Guy



©Didier Guy

## UN DES MEILLEURS ROSÉS DE FRANCE

C'est dans cette commune, que l'on découvre cette pépite champenoise qu'est le Rosé des Riceys. Alors qu'on venait juste d'assister à la naissance du champagne, il fut apprécié par Louis XIV surnommé le Roi Soleil. Une quinzaine de producteurs, dont Devaux, sont autorisés à se lancer dans cette aventure délicate qui consiste à respecter des règles très strictes pour élaborer ce vin très rare dont le tirage est limité et numéroté. Il obéit à des consignes rigoureuses : vendanges limitées, tri manuel des raisins, foulage au pied, mais la plus grande difficulté consiste à interrompre la macération au moment où apparaît ce qu'on appelle « le goût des Riceys ». C'est la seule commune champenoise autorisée à posséder trois appellations : champagne, coteaux champenois et Rosé des Riceys. Ce vin très rare est à base de Pinot Noir et il est issu de parcelles vieilles d'au moins 25 ans. Il se boit jeune et en début de repas. Elevé en cuves il est millésimé. Actuellement, c'est le 2012.

## Des collections d'affiches originales autour de la Champagne et de ses villages

Pour ceux dont la passion instinctive est de recouvrir les murs de leur salon, leur bureau ou leur garage,  
[www.monafficheadoree.com](http://www.monafficheadoree.com) est la solution Champenoise incontournable !

Créée par Philippe Joudart, Sparnacien pure souche, [www.monafficheadoree.com](http://www.monafficheadoree.com) propose diverses collections d'affiches dans des styles différents, selon les goûts de chacun.

Best-seller des ventes, la collection « Villes et villages de Champagne » révèle un mélange de style moderne et vintage à la fois. Son but, traverser les décennies, en couvrant les murs de tous les Champenois amoureux de leur région, mais aussi ceux des nombreux touristes du monde entier ! Chaque semaine, des affiches de la Capitale de Champagne et de nombreux villages environnants sont expédiées aux quatre coins du monde, New York, Tokyo, Londres, Tel Aviv, Bruxelles... De véritables souvenirs pour les touristes et visiteurs passés par notre belle région.

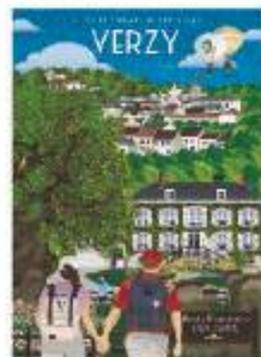
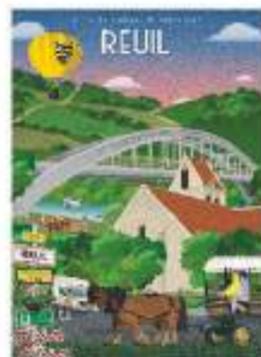
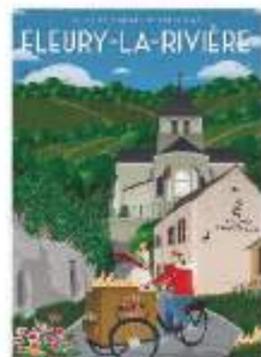
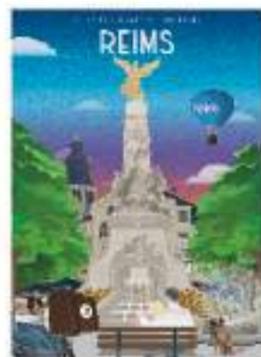
Aujourd'hui de très nombreuses villes et communes sont représentées sur ces affiches, Épernay (trois thèmes) Reims (quatre thèmes) Verzenay, Hautvillers, Mareuil-sur-Aÿ, Cramant, Chouilly, Aÿ-Champagne, Rilly-la-Montagne, le Mesnil-sur-Oger, Avize, Bouzy, Essoyes, Verzy, Val de livre, Plivot, Reuil, Fleury-la-Rivière, Vandières, Mareuil-le-Port, Dormans, Cumières, Vertus, Châtillon-sur-Marne, Champillon, Chavot...



D'autres modèles sortiront avant fin 2021 comme Avenay val d'or, Damery, Chigny-les-Roses, Celles sur Ource et Ambonnay ! Lors de vos visites sur la route du Champagne, vous pourrez même en découvrir quelques unes en grand format à l'entrée de certains villages. Une deuxième collection, « Les petites

Champenoise», plus « Girly » et plus axée sur Epernay, dans un style graphique plus contemporain rencontre, elle aussi, un vrai succès.

Les réseaux sociaux tels que Facebook ou Instagram ont confirmé l'intérêt suscité par ces affiches, vous pouvez découvrir ces collections sur [www.monafficheadoree.com](http://www.monafficheadoree.com)



## L'ART d'être Champenoise



Les Petites  
Champenoises  
• COLLECTION •

# Princes

Blanc de Blancs

## VIN DES PRINCES, PRINCE DES VINS



CHAMPAGNE  
de VENOGÉ

33 Avenue de Champagne 51200 Troyes