

LA
CHAMPAGNE
Historique & Viticole
AUBE

E - BOOK DES ACTIVITÉS OENOTOURISTIQUES



SAVOUREZ LE CHAMPAGNE,
EN TOUT TEMPS,
ET À TOUT MOMENT !

34 quai Dampierre
10000 TROYES

bonjour@aube-champagne.com

Référence : EM/21-10-419 - 21/10/2021

PIQUE-NIQUES DANS LES VIGNES



CHAMPAGNE DE BARFONTARC

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Pour Olivier, qui a fait sa première vendange en 1991, c'est la taille qui est l'acte fondateur. C'est de sa précision et de son intelligence que dépendent la vigueur, la fertilité et la maturité de la vigne.

En plus d'un espace d'accueil contemporain, la coopérative est fière de sa belle salle de réception aux larges baies vitrées qui donnent sur le village et les vignobles et dont les voûtes recréent l'ambiance des caveaux traditionnels.

LE CLASSIQUE...

Un charmant pique-nique dressé dans nos vignes (précédé d'une visite de nos installations) avec :

- repas froid
- bouteille d'eau
- 1 bouteille de Champagne Tradition Brut et les flûtes
- couverts, assiettes, nappe

A partir de 2 personnes - d'avril à octobre
Sur réservation 72h à l'avance

30€ /pers



LE PRIVILÈGE...

Un somptueux pique-nique au champagne au coeur du vignoble (précédé d'une visite de nos installations) avec :

- repas froid
- Champagnes Blanc de blancs, Blanc de Noirs et Rosé
- tables, bancs, parasols et vaisselle en porcelaine
- eau

45€ /pers

A partir de 6 personnes - d'avril à octobre
Sur réservation 72h à l'avance



PIQUE-NIQUES DANS LES VIGNES



CHAMPAGNE RÉMY MASSIN

34 grande rue
10110 VILLE-SUR-ARCE
marion@champagne-
massin.com
03 25 38 74 09

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



À Ville-sur-Arce, au cœur de la Côte des Bar, notre Maison familiale de Champagne est le fruit d'une passion d'artisans vignerons transmise à travers les siècles.

La 5e génération est unie autour de la volonté d'allier le savoir-faire traditionnel à l'excellence pour élaborer des Champagnes de caractère empreints d'élégance.

Nous cultivons nos vignes sans herbicides depuis plusieurs décennies et nous veillons à respecter les équilibres écologiques à travers l'enherbement, le labour et une lutte adaptée pour préserver la biodiversité. Notre domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

TERROIR & NATURE EN CHAMPAGNE

Découvrez tous les secrets du Champagne en vous embarquant dans un charmant pique-nique sur les hauteurs des coteaux de Ville-sur-Arce, dans un salon champêtre. Vous dégusterez deux cuvées en accord avec des bouchées élaborées à partir de produits du terroir finement sélectionnés. Un jeu autour des bulles et un cadeau surprise feront pétiller ce moment de convivialité !



Option pique-nique gastronomique élaboré par un traiteur : déclinaison de produits locaux revisités sous forme d'accords mets et Champagne

60€ /pers

Option tapas locaux : gougères, fondue de Champignons au Chaource, fromage local, ... en fonction de la saison

45€ /pers

De 8 à 15 personnes

PIQUE-NIQUES DANS LES VIGNES



L'EMPREINTE DES FÉES

9 rue de Champagne
10200 CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE
delphine@champagnedumont.com
07 86 95 89 15

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



L'empreinte des fées, oenotourisme éco-crétif en Champagne, expériences sensorielles entre vigne et forêt.

Ralentir, souffler et découvrir ! Sur le plateau calcaire de sud Champagne, au cœur des vignes et des forêts, vivez des expériences singulières.

Hors des sentiers battus, découvrez le terrain de jeu favori de nos fées : le vignoble du Domaine de Mondeville enveloppé par la mystérieuse forêt de Clairvaux. Au-dessus des brouillards et accroché aux coteaux abrupts, notre terroir façonne des vins à l'identité inimitable. L'héritage viticole des moines de Clairvaux demeure bien vivant dans le cœur des artisans passionnés de la famille Dumont. Attaché à préserver la nature, le domaine est en conversion bio et biodynamie.



GOÛTON MÂCHON

Attachées à la nature, les fées n'utilisent que des produits écolo. Leur table d'hôtes vigneronne au cœur des vignes, 0 déchet et 100% produits locaux surprendra et séduira à coup sûr tous vos sens.

Parcours du vignoble et repas partagé avec la famille vigneronne dans les vignes du mois d'avril au mois de septembre. Le champagne et la biodiversité n'auront plus aucun secret pour vous.

Sur réservation

Tarif enfant de 6 à 14 ans : 29.90€

tarif enfant - de 6 ans : 9.90€

69.90€ /pers

PIQUE-NIQUE AU DOMAINE



CHAMPAGNE DEVAUX

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Lancée en 1846, Champagne DEVAUX, c'est avant tout un terroir, des raisins et des hommes. Venez découvrir la complexité et la diversité de nos vins de Champagne au Domaine de Villeneuve, situé au cœur de la Côte des Bar. Seules les premières presses de Pinot Noir et de Chardonnay sont utilisées pour nos assemblages. La complexité de nos vins est renforcée par une forte proportion de vins de réserve (élevés en foudres de chêne) et un temps de garde de 3 ans en cave pour notre gamme Les Classiques à 5 ans pour la Collection D. Champagne Devaux occupe un Manoir du 18ème siècle, dans un parc longé par la Seine, que domine un rare colombier du 17ème siècle et une serre aménagée.



LE PIQUE-NIQUE CHIC

Savourez un pique-nique de saison, composé et cuisiné par notre partenaire Chef Cuisinier, dans notre parc ou en terrasse...

Cet atelier 100% détente comprend :

- Le pique-nique raffiné
(entrée + plat + fromage + dessert...)

- + À partager (pour 2 à 4 personnes):

Une bouteille de Grande Réserve fraîche et votre plaid Devaux (à garder en souvenir !)

27€ /pers

49€ tout
compris

Durée : le temps que vous voudrez...

Tous les jours cet été - réservation 48h à l'avance

FESTINS AU CHAMPAGNE



CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



La Champagne est une terre où l'on travaille la vigne depuis des générations. Notre domaine familial Albert Beerens explore la richesse de ce terroir depuis 1862, au cœur de la Côte des Bar, sur plus de 7 hectares de vignes.

À ce jour, le développement du domaine familial repose sur la collaboration d'Anne-Laure Beerens, héritière des secrets et du savoir-faire de ses prédécesseurs, et d'Olivier Desfossé, directeur technique cave et vignoble.

La transmission du savoir-faire familial, lié à l'évolution de la technologie nous a naturellement conduit à la création d'un nouvel espace de travail et d'accueil au cœur de notre vignoble historique.

DÉJEUNER AU CHAMPAGNE

Lors de votre arrivée au domaine, vous serez accueillis avec une coupe de champagne, au cœur du centre de pressurage, pour continuer sur la visite de cave commentée. L'apéritif et le repas se dérouleront avec les accords mets/champagnes, sur les différents plats servis, qui raviveront tous vos sens.

A partir de 8 personnes - Durée : 3h00
Sur réservation 5 jours à l'avance



Menu gastronomique

par le chef étoilé
Jean-Baptiste NATALI

80€ /pers

Menu découverte

150€ /pers

FESTINS AU CHAMPAGNE



CHAMPAGNE GREMILLET

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



La Maison Gremillet 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 48ha de vignes située à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne. C'est chaque année 500 000 bouteilles qui émanent de ses 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. Une visite originale entre nos caves où vous découvrirez toutes les étapes de l'élaboration d'un champagne, notre clos, sa cadole et son arborétum.



DÉJEUNER AU COEUR DES VIGNES

Après la visite, vous apprécierez un copieux repas froid (crudités, viandes froides, charcuterie, fromages et dessert) préparé par notre traiteur local.

Il sera bien entendu agrémenté de champagne (1 bouteille pour 3 personnes).

En fonction de la météo et de la taille de votre groupe, le lieu pour vous restaurer peut varier : de 6 à 10 personnes, vous pourrez vous installer confortablement à la cadole avec une vue imprenable sur le Clos Rocher.

Au delà, nous privilégierons plutôt le showroom et sa terrasse panoramique.

Sur réservation 48h à l'avance



40€ /pers

FESTINS AU CHAMPAGNE



PRIEURE DE VIVERIE

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



FAMILLE VIGNERONNE EN CHAMPAGNE DEPUIS 1705

A sa création en 1180, le Prieur de Viviers-Sur-Artaut se voit confier la responsabilité du domaine viticole cultivé par les villageois. Spiritualité et art de la vinification se mêlent. Les premiers ancêtres de la famille apparaissent sur l'arbre généalogique dès le début du XVIIIème siècle et exerçaient déjà le métier de vigneron sous l'impulsion du Prieuré. 300 ans plus tard, le défi de la famille Robert Grandpierre est toujours le même : pérenniser ce patrimoine si riche et poursuivre l'épopée familiale en redonnant vie au Prieuré et en élaborant une gamme de Champagnes issus de leur terroir.



RESTAURATION AU COEUR DU PRIEURÉ

Après votre visite guidée et commentée, prenez le temps d'une pause autour d'un cocktail déjeunatoire ou dinatoire, du salé au sucré, en accord avec les champagnes. Salle des Sinots privatisée, 4 Champagnes en accord avec les différents ateliers culinaires.

comprenant la visite et la prestation de restauration

110€ /pers

Entre vieilles pierres et créations contemporaines, vous êtes confortablement installés pour déguster le menu servi à table en accord avec les champagnes. 5 cuvées sont spécialement sélectionnées pour un accord parfait.

comprenant la prestation de restauration uniquement

110€ /pers



Uniquement sur réservation - à partir de 20 personnes

DÉGUSTATIONS ATYPIQUES



CHAMPAGNE DEVAUX

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Lancée en 1846, Champagne DEVAUX, c'est avant tout un terroir, des raisins et des hommes. Venez découvrir la complexité et la diversité de nos vins de Champagne au Domaine de Villeneuve, situé au cœur de la Côte des Bar. Seules les premières presses de Pinot Noir et de Chardonnay sont utilisées pour nos assemblages. La complexité de nos vins est renforcée par une forte proportion de vins de réserve (élevés en foudres de chêne) et un temps de garde de 3 ans en cave pour notre gamme Les Classiques à 5 ans pour la Collection D. Champagne Devaux occupe un Manoir du 18ème siècle, dans un parc longé par la Seine, que domine un rare colombier du 17ème siècle et une serre aménagée.



L'INFLUENCE DE LA COULEUR

Dégustation de 3 champagnes (brut, rosé et millésimé) à l'aveugle.

Connaissez-vous la subtilité des arômes du Champagne ? Votre curiosité et votre intuition seront la base de cette dégustation, alliance d'initiation et de jeux.

39€ /pers

DÉGUSTATIONS ATYPIQUES



CHAMPAGNE RÉMY MASSIN

34 grande rue
10110 VILLE-SUR-ARCE
marion@champagne-massin.com
03 25 38 74 09

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



À Ville-sur-Arce, au cœur de la Côte des Bar, notre Maison familiale de Champagne est le fruit d'une passion d'artisans vignerons transmise à travers les siècles.

La 5e génération est unie autour de la volonté d'allier le savoir-faire traditionnel à l'excellence pour élaborer des Champagnes de caractère empreints d'élégance.

Nous cultivons nos vignes sans herbicides depuis plusieurs décennies et nous veillons à respecter les équilibres écologiques à travers l'enherbement, le labour et une lutte adaptée pour préserver la biodiversité. Notre domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE 3).



PRÉAMBULES

Marion vous emmène, durant 2h, dans la cave de vinification où vous serez initiés à la dégustation des vins clairs tout en échangeant sur les secrets de l'élaboration du Champagne... les bulles n'auront plus de secrets pour vous ! La dégustation de 3 Champagnes de notre gamme vous sera offerte autour d'une petite collation 100% locavor;

De 2 à 12 personnes

30€ /pers



BALADES ET PROMENADES



CHAMPAGNE DE BARFONTARC

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Pour Olivier, qui a fait sa première vendange en 1991, c'est la taille qui est l'acte fondateur. C'est de sa précision et de son intelligence que dépendent la vigueur, la fertilité et la maturité de la vigne.

En plus d'un espace d'accueil contemporain, la coopérative est fière de sa belle salle de réception aux larges baies vitrées qui donnent sur le village et les vignobles et dont les voûtes recréent l'ambiance des caveaux traditionnels.



BALADE GUIDÉE EN CHAMPAGNE...

Départ à 9h pour une balade de 45 minutes dans le vignoble, agrémentée de nombreuses explications du terroir et du travail de la vigne. De retour à la coopérative, visite de nos installations avant une dégustation de 5 cuvées.

A partir de 6 personnes - d'avril à octobre
Sur réservation 72h à l'avance

25€ /pers



BALADES ET PROMENADES



CHAMPAGNE AMYOT

32 rue Quinton
10110 LOCHES-SUR-OURCE
champagne.amyot@orange.fr
03 25 29 63 19

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



La Maison AMYOT se situe au cœur de la Côte des Bar, à Loches-sur-Ource. C'est avant tout le partage d'une passion, un savoir-faire transmis de génération en génération. Nous cultivons, vinifions et vendons notre champagne, comme nous l'ont appris nos parents et grands-parents.

Notre exploitation est en culture raisonnée afin de réduire notre empreinte écologique et elle est certifiée Haute Valeur Environnementale. Elle s'étend sur un vignoble de 22 hectares.

Désireux de vous partager notre histoire et notre métier, c'est avec plaisir que nous vous accueillons dans notre caveau pour des visites guidées et dégustations.

RANDONNÉES PIQUE-NIQUES

Embarquez-vous dans le vignoble de la Côte des Bar le temps d'une randonnée commentée d'environ 9 kms et dégustez nos champagnes autour d'un barbecue ou d'un pique-nique champêtre à l'ombre des arbres près de notre cabane !

Dégustation de 3 cuvées au cours du repas.

Retour au caveau pour une visite de cave complète



Départ à 10h30 - Durée 6h - A partir de 8 personnes
Réservation 4 jours à l'avance - De mai à septembre
Annulable selon les conditions météorologiques



58€ /pers

BALADES ET PROMENADES



L'EMPREINTE DES FÉES

9 rue de Champagne
10200 CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE
delphine@champagnedumont.com
07 86 95 89 15

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



L'empreinte des fées, oenotourisme éco-crétif en Champagne, expériences sensorielles entre vigne et forêt.

Ralentir, souffler et découvrir ! Sur le plateau calcaire de sud Champagne, au cœur des vignes et des forêts, vivez des expériences singulières.

Hors des sentiers battus, découvrez le terrain de jeu favori de nos fées : le vignoble du Domaine de Mondeville enveloppé par la mystérieuse forêt de Clairvaux. Au-dessus des brouillards et accroché aux coteaux abrupts, notre terroir façonne des vins à l'identité inimitable. L'héritage viticole des moines de Clairvaux demeure bien vivant dans le cœur des artisans passionnés de la famille Dumont. Attaché à préserver la nature, le domaine est en conversion bio et biodynamie.

PARCOUREZ LE VIGNOBLE

Hors des sentiers battus, découvrez le terrain de jeu favori de nos fées : le vignoble du domaine de Mondeville exploité en Bio et Biodynamie enveloppé par la mystérieuse forêt de Clairvaux.



Durée : 2h00

Tarif enfant : de 6 à 14 ans : 9.90€

tarif enfant de moins de 6 ans : 5.50€

25.90€ /pers



BALADES ET PROMENADES



CHAMPAGNE BINON-COQUARD

Rue de la Fontaine
10200 SPOY

contact@champagne-binoncoquard.fr
03 25 27 41 82

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



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

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

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

PROMENADE EN AUTONOMIE

Nous vous proposons 2 circuits de balade en autonomie autour de notre domaine qui vous permettront de découvrir notre village et son histoire, ainsi que quelques-unes de nos parcelles viticoles. Au détour des chemins, vous aurez accès à 2 points de vue panoramique sur la vallée du Landion.

Au terme de votre marche, une dégustation de nos champagnes vous sera proposée. Vous pourrez ensuite visiter notre domaine pour finir votre parcours initiatique en Champagne.

De mars à octobre

Enfants à partir de 10 ans (gratuit)

5€ /pers



PROMENADE ACCOMPAGNÉE

En petit comité, promenez-vous dans nos vignes guidés par l'histoire de notre vignoble.

A partir de 6 personnes

10€ /pers

En plus de cette jolie balade guidée dans les vignes, profitez d'une dégustation de notre champagne, de retour au domaine.

15€ /pers



BALADES ET PROMENADES



CHAMPAGNE RICHARDOT

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



A l'entrée, des caves décorées par les outils des ancêtres vigneronniers abritent des installations ultra modernes. Dans la salle d'accueil, des peintures, des sculptures et une compression de capsules "à la César", posée sur le vaste bar, installent un esprit très contemporain. De ce promontoire, la vue imprenable sur la vallée de l'Ource et son vignoble est fascinante. En 1986, pressurier à façon, Jean-Paul décide de construire ses propres installations, pour développer sa gamme de champagnes. Très scrupuleux pour ses vignes, il les maintient sous surveillance permanente pour éviter au maximum les traitements. Il se passionne pour l'eau et l'environnement.

LE VIGNOBLE À VÉLO : 1/2 JOURNÉE

Partez en randonnée guidée dans notre vignoble en VTT électrique, suivie de la visite de nos caves et d'une dégustation de nos champagnes.

Sur réservation

Adultes et enfants de plus de 12 ans

D'avril à septembre - De 4 à 10 personnes

35€ /pers



LE VIGNOBLE À VÉLO : UNE JOURNÉE

Une belle journée en randonnée guidée dans notre vignoble en VTT électrique. Déjeuner sous forme de pique-nique ou dans un restaurant local. La journée s'achève par la visite de nos caves et la dégustation de nos champagnes.

Sur réservation

Adultes et enfants de plus de 12 ans

D'avril à septembre - De 4 à 10 personnes

70€ /pers



BALADES ET PROMENADES



CHAMPAGNE SORET-DEVAUX

1, Rue de Rizaucourt
10200 COLOMBÉ-LE-SEC
contact@champagnesoretdevaux.com
03 25 27 12 55



UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Envie de coincer la bulle ? Venez vivre une expérience unique dans notre domaine familial. Imprégnez vous du savoir-faire traditionnel de vignerons passionnés et dynamiques. A travers nos champagnes, retrouvez l'occasion de créer des moments de partage, d'échange et de découverte !

Tourné vers l'avenir et attaché à la nature, notre domaine est certifié HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) depuis plusieurs années.



BALADE DES ROCHOTTES

Découvrez l'histoire du vignoble de la côte des Bar dans le Trak'Tour (remorque aménagée), le travail de la vigne au gré des saisons, et la mémoire de notre village de Colombé-le-Sec. Tout cela en dégustant nos cuvées de champagne.

A partir du 1er avril
De 4 à 8 personnes

15€ /pers



BALADES ET PROMENADES



CHAMPAGNE RÉMY MASSIN

34 grande rue
10110 VILLE-SUR-ARCE
marion@champagne-massin.com
03 25 38 74 09

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



À Ville-sur-Arce, au cœur de la Côte des Bar, notre Maison familiale de Champagne est le fruit d'une passion d'artisans vignerons transmise à travers les siècles.

La 5e génération est unie autour de la volonté d'allier le savoir-faire traditionnel à l'excellence pour élaborer des Champagnes de caractère empreints d'élégance.

Nous cultivons nos vignes sans herbicides depuis plusieurs décennies et nous veillons à respecter les équilibres écologiques à travers l'enherbement, le labour et une lutte adaptée pour préserver la biodiversité. Notre domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE 3).



LE VIGNOBLE EN SEGWAY

Découvrez les paysages vallonnés de Ville-sur-Arce et sa biodiversité lors d'une balade d'1h30 en segway. Au cœur de nos vignes, assistez à une démonstration de dégorgement à la volée d'un Champagne sélectionné pour l'occasion dans notre œnothèque ! A déguster avec une petite collation autour d'un échange convivial sur notre terroir.

De 6 à 12 personnes

35€ /pers



ACCORDS METS/CHAMPAGNE



CHAMPAGNE DE BARFONTARC

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Pour Olivier, qui a fait sa première vendange en 1991, c'est la taille qui est l'acte fondateur. C'est de sa précision et de son intelligence que dépendent la vigueur, la fertilité et la maturité de la vigne.

En plus d'un espace d'accueil contemporain, la coopérative est fière de sa belle salle de réception aux larges baies vitrées qui donnent sur le village et les vignobles et dont les voûtes recréent l'ambiance des caveaux traditionnels.

GOÛTEZ LA CHAMPAGNE

Venez déguster 4 de nos cuvées (dont 1 millésime) accompagnées de produits du terroir, précédé d'une visite de nos installations.

A partir de 2 personnes
Sur réservation 48h à l'avance

25€ /pers



INITIATION OENOLOGIQUE

Partez à la découverte de la région et du processus de vinification, reconnaissance des arômes et conseils sur les accords mets/vins, comprenant :

- amuse-bouches
- crachoirs à disposition
- dégustation de 5 cuvées (dont 2 millésimes)

A partir de 6 personnes
Sur réservation

30€ /pers



ACCORDS METS/CHAMPAGNE



CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



La Champagne est une terre où l'on travaille la vigne depuis des générations. Notre domaine familial Albert Beerens explore la richesse de ce terroir depuis 1862, au coeur de la Côte des Bar, sur plus de 7 hectares de vignes.

À ce jour, le développement du domaine familial repose sur la collaboration d'Anne-Laure Beerens, héritière des secrets et du savoir-faire de ses prédécesseurs, et d'Olivier Desfossé, directeur technique cave et vignoble.

La transmission du savoir-faire familial, lié à l'évolution de la technologie nous a naturellement conduit à la création d'un nouvel espace de travail et d'accueil au cœur de notre vignoble historique.



LA PAUSE GOURMANDE

Visite de cave commentée & saveurs gourmandes :
Après une immersion au coeur du process champenois, profitez d'une pause épicurienne avec la dégustation de 4 champagnes de la gamme et de saveurs gourmandes.

Réservation 48h à l'avance - Durée : 2h30

35€ /pers
(de 2 à 19 pax)

OU

28€ /pers
(à partir de 20 pax)

ACCORDS METS/CHAMPAGNE



CHAMPAGNE DEVAUX

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Lancée en 1846, Champagne DEVAUX, c'est avant tout un terroir, des raisins et des hommes. Venez découvrir la complexité et la diversité de nos vins de Champagne au Domaine de Villeneuve, situé au cœur de la Côte des Bar. Seules les premières presses de Pinot Noir et de Chardonnay sont utilisées pour nos assemblages. La complexité de nos vins est renforcée par une forte proportion de vins de réserve (élevés en foudres de chêne) et un temps de garde de 3 ans en cave pour notre gamme Les Classiques à 5 ans pour la Collection D. Champagne Devaux occupe un Manoir du 18ème siècle, dans un parc longé par la Seine, que domine un rare colombier du 17ème siècle et une serre aménagée.

LA COMPLICITÉ DU FROMAGE ET DU CHAMPAGNE

Souvent accompagnés d'un vin rouge, voir blanc, nous vous invitons à vivre une expérience gastronomique unique en savourant de délicieux accords « Champagne & fromage ». Un mariage de raison et de passion qui vous surprendra !



41€/pers

L'HARMONIE DU CHAMPAGNE ET DU CHOCOLAT

Les champagnes Collector, Cuvée D, Cœur des Bar et Crème de Cuvée sublimeront une sélection de délicieux pralinés du Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Troyen. Ces subtils accords éveilleront vos papilles....



43€/pers

ACCORDS METS/CHAMPAGNE



L'EMPREINTE DES FÉES

9 rue de Champagne
10200 CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE
delphine@champagnedumont.com
07 86 95 89 15

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



L'empreinte des fées, oenotourisme éco-créatif en Champagne, expériences sensorielles entre vigne et forêt.

Ralentir, souffler et découvrir ! Sur le plateau calcaire de sud Champagne, au cœur des vignes et des forêts, vivez des expériences singulières.

Hors des sentiers battus, découvrez le terrain de jeu favori de nos fées : le vignoble du Domaine de Mondeville enveloppé par la mystérieuse forêt de Clairvaux. Au-dessus des brouillards et accroché aux coteaux abrupts, notre terroir façonne des vins à l'identité inimitable. L'héritage viticole des moines de Clairvaux demeure bien vivant dans le cœur des artisans passionnés de la famille Dumont. Attaché à préserver la nature, le domaine est en conversion bio et biodynamie.

DEVENEZ TRUFFICULTEUR D'UN JOUR

Dénichez la truffe de Champagne mais pas que... Attrapez vos bottes et partez à la découverte du diamant automnale dans la forêt de Clairvaux avec Pino, notre chien truffier et Delphine, la trufficultrice. De retour au domaine, vos efforts seront récompensés par un repas convivial composé de mets truffés et de champagnes du domaine.



Sortie et repas truffés au domaine viticole. Plats confectionnés par un chef accompagnés de 3 Champagnes du domaine.

1 journée - d'Octobre à Décembre
tarif enfnt de 6 à 14 ans : 29.90€

59.90€ /pers



IMMERSIONS DANS LES VIGNES



CHAMPAGNE DE BARFONTARC

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Pour Olivier, qui a fait sa première vendange en 1991, c'est la taille qui est l'acte fondateur. C'est de sa précision et de son intelligence que dépendent la vigueur, la fertilité et la maturité de la vigne.

En plus d'un espace d'accueil contemporain, la coopérative est fière de sa belle salle de réception aux larges baies vitrées qui donnent sur le village et les vignobles et dont les voûtes recréent l'ambiance des caveaux traditionnels.



VENDANGEUR D'UN JOUR

En période de vendange, De Barfontarc vous accueille à 10h pour une journée "vendangeur d'un jour", au programme :

- Café d'accueil
- Visite guidée du vignoble
- Quelques coups de sécateurs
- Visite guidée des installations à la coopérative
- Découverte des étapes de la champagnisation
- Apéritif au Champagne
- Déjeuné sur place

A partir de 6 personnes
Uniquement sur réservation

50€ /pers

IMMERSIONS DANS LES VIGNES



CHAMPAGNE GREMILLET

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



La Maison Gremillet 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 42ha de vignes située à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne. C'est chaque année 500 000 bouteilles qui émanent de ses 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. Une visite originale entre nos caves où vous découvrirez toutes les étapes de l'élaboration d'un champagne, notre clos, sa cadole et son arborétum.

VENDANGEUR D'UNE NUIT

En période de vendanges, vous arrivez en fin d'après-midi au domaine.

L'effervescence règne, vous ferez la visite du cellier et assisterez au pressurage. En fin de visite, pour l'apéritif vous dégusterez 3 de nos différentes cuvées puis dînerez avec les vendangeurs dans la gaieté et la fièvre des vendanges !



A la nuit noire, vous serez conduits au Clos Rocher, une parcelle plantée en Pinot noir. Là, vous recevrez votre paire de gants, votre vendangette et votre seau. À vous de jouer !

Rassurez-vous, un vendangeur expérimenté vous accompagnera. Lorsque les débardeurs viendront chercher vos caisses de raisins, vous irez vers les pressoirs partager la dernière coupe de l'amitié.

De 6 à 30 personnes - De 18h à 22h - 18 ans minimum -
Uniquement sur réservation

40€ /pers

IMMERSIONS DANS LES VIGNES



CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN

68 grande rue
10110 CELLES-SUR-OURCE
marcelvezien@champagne-vezien.com
03 25 38 50 22

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



La Maison Marcel Vézien, Cultiver l'Esprit Maison

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

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

Les champagnes de notre Maison témoignent ainsi d'un patrimoine riche, associant histoire, culture et festivités.

A vous à présent de « Cultiver l'Esprit Maison »

Jean Pierre VEZIEN



LES ÉCHAPPÉES BY MARCEL VÉZIEN

Accueil à la propriété par Jean-Pierre et Marie-José Vézien autour d'un café. Départ pour une immersion au coeur des vignes (découverte de la taille, du liage, du palissage ou de la vendange) ou de la cave (assemblage, tirage, dégorgement et habillage) au gré des saisons. Vous profiterez ensuite d'une pause déjeuner conviviale dans un restaurant local, sélectionné pour sa mise en valeur des produits locaux. Après une activité vélo, paddle, marche, yoga ou même canoë, regagnez le Champagne Marcel Vézien, et clôturez cette agréable journée par une visite de la cave et/ou une dégustation de notre Champagne.

De 2 à 8 personnes
Sur réservation

entre 50€ et
100€ /pers



IMMERSIONS DANS LES VIGNES



UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



L'EMPREINTE DES FÉES

9 rue de Champagne
10200 CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE
delphine@champagnedumont.com
07 86 95 89 15

L'empreinte des fées, oenotourisme éco-crétif en Champagne, expériences sensorielles entre vigne et forêt.

Ralentir, souffler et découvrir ! Sur le plateau calcaire de sud Champagne, au cœur des vignes et des forêts, vivez des expériences singulières.

Hors des sentiers battus, découvrez le terrain de jeu favori de nos fées : le vignoble du Domaine de Mondeville enveloppé par la mystérieuse forêt de Clairvaux. Au-dessus des brouillards et accroché aux coteaux abrupts, notre terroir façonne des vins à l'identité inimitable. L'héritage viticole des moines de Clairvaux demeure bien vivant dans le cœur des artisans passionnés de la famille Dumont. Attaché à préserver la nature, le domaine est en conversion bio et biodynamie.



EXPLOREZ LE SECRET DE BIODYNAMIX

En famille, entre amis ou entre collègues, lancez-vous dans une aventure amusante et insolite. Besace en bandoulière, aidez Biodynamix, le gardien du portail magique, à résoudre des énigmes dans des endroits enchantés.

Chasse au trésor féérique et inédite d'1h30 au cœur du vignoble de Champagne.

A partir de 7 ans - Durée : 2h00

25€ /pers



IMMERSIONS DANS LES VIGNES



PRIEURE DE VIVERIE

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



FAMILLE VIGNERONNE EN CHAMPAGNE DEPUIS 1705

A sa création en 1180, le Prieur de Viviers-Sur-Artaut se voit confier la responsabilité du domaine viticole cultivé par les villageois. Spiritualité et art de la vinification se mêlent. Les premiers ancêtres de la famille apparaissent sur l'arbre généalogique dès le début du XVIIIème siècle et exerçaient déjà le métier de vigneron sous l'impulsion du Prieuré. 300 ans plus tard, le défi de la famille Robert Grandpierre est toujours le même : pérenniser ce patrimoine si riche et poursuivre l'épopée familiale en redonnant vie au Prieuré et en élaborant une gamme de Champagnes issus de leur terroir.



IMMERSION DANS LE VIGNOBLE

Visite du Prieuré de Viverie, puis petite balade, à pied, pour rejoindre le point de vue surplombant le village et le vignoble. Ce parcours est jalonné de trois pauses dégustation. 3 Champagnes à découvrir entre intérieur et extérieur.



25€ /pers

uniquement sur réservation - à partir de 15 personnes

BOUGER AU CHAMPAGNE



CHAMPAGNE RÉMY MASSIN

34 grande rue
10110 VILLE-SUR-ARCE
marion@champagne-massin.com
03 25 38 74 09

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



À Ville-sur-Arce, au cœur de la Côte des Bar, notre Maison familiale de Champagne est le fruit d'une passion d'artisans vignerons transmise à travers les siècles.

La 5e génération est unie autour de la volonté d'allier le savoir-faire traditionnel à l'excellence pour élaborer des Champagnes de caractère empreints d'élégance.

Nous cultivons nos vignes sans herbicides depuis plusieurs décennies et nous veillons à respecter les équilibres écologiques à travers l'enherbement, le labour et une lutte adaptée pour préserver la biodiversité. Notre domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

YOGA ET CHAMPAGNE AU COEUR DES VIGNES

Vous serez accueillis sur le domaine situé au centre du pittoresque village de Ville-sur-Arce, à partir duquel vous suivrez le chemin qui mène au cœur de notre vignoble (3 minutes en voiture).

Charline, professeur de yoga et naturopathe, vous y attendra pour une séance de hatha yoga à la lisière des coteaux de vignes et de la forêt : relaxez-vous... Bénéficiez des vibrations de la Nature pour harmoniser vos énergies... éveillez votre sensibilité !



Vous serez prêts pour vivre pleinement le moment présent, et vous laisser entraîner dans un voyage sensoriel atypique en savourant des bulles de Champagne délicates autour de produits 100% locavor.

- Tapis de yoga non fournis
- Entre 6 et 12 personnes
- Durée : 2h30

40€ /pers

BOUGER AU CHAMPAGNE



CHAMPAGNE DEVAUX

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

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Lancée en 1846, Champagne DEVAUX, c'est avant tout un terroir, des raisins et des hommes. Venez découvrir la complexité et la diversité de nos vins de Champagne au Domaine de Villeneuve, situé au cœur de la Côte des Bar. A partir de sélections parcellaires méticuleuses, nous produisons grâce à nos vignerons-associés des champagnes gourmands, élégants, purs et équilibrés. Seules les premières presses de Pinot Noir et de Chardonnay sont utilisées pour nos assemblages. La complexité de nos vins est renforcée par une forte proportion de vins de réserve (élevés en foudres de chêne) et un temps de garde de 3 ans en cave pour notre gamme Les Classiques à 5 ans pour la Collection D. Champagne Devaux occupe un Manoir du 18ème siècle, dans un parc longé par la Seine, que domine un rare colombier du 17ème siècle et une serre aménagée.



DEVAUX AU FIL DE L'EAU

En famille ou entre amis, pour petits (à partir de 7 ans) et grands, laissez-vous glisser au fil de l'eau en canoë pour un moment d'évasion guidé dans la splendide Vallée de la Seine. Cette aventure vous conduira au Manoir Champagne DEVAUX où nous animerons une dégustation de 2 champagnes, accompagnés de quelques gourmandises...



51€ /pers

BOUGER AU CHAMPAGNE



CHAMPAGNE JEAN JOSSELIN

14 rue des Vannes
10250 GYÉ-SUR-SEINE
champagne-josselin@orange.fr
0325752164

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Notre domaine familial ainsi que l'ensemble de nos parcelles sont implantés sur la commune de Gyé sur Seine. Vigneron indépendant depuis toujours, nous n'exploitons que nos vignes et vinifions l'intégralité des récoltes. Nos dix-huit parcelles sont conduites de manière à respecter la vigne, les sols, la biodiversité et les hommes (label Terra Vitis). Une viticulture précise et une récolte à pleine maturité nous permettent de tirer tout le potentiel de chacune d'entre elles. Les champagnes que nous élaborons, veulent mettre en avant, le cépage et le terroir de chaque millésime par une vinification parcellaire. Nous prenons le temps d'élever nos vins individuellement au chai et en cave, avec une même finalité, produire des champagnes fin, fuités et élégants reflétant le terroir de Gyé sur Seine et notre passion pour ce dernier.

CANOË ET CHAMPAGNE

Dans la continuité de notre passion pour la nature, nous proposons la découverte de notre environnement à travers une descente en canéo sur la Seine.



Départ ou arrivé à notre cave. Vous découvrez notre belle région sous un autre angle, en pleine nature, vous descendez la Seine et traversez de jolies villages. Vous dégustez ensuite nos champagnes en terrasse à l'ombre des platanes.

Selon conditions météorologiques et disponibilité
1/2 journée - de Gyé-Sur-Seine à Polisot soit 8 km
Environ 2 heures - A partir de 6 personnes
Renseignement au 06.50.25.13.84 (Louis)

30€ /pers

LES P'TITS PLUS PÉTILLANTS



CHAMPAGNE MOREL

93 rue du Général de Gaulle
10340 Les Riceys
info@champagnemorel.com
03 25 29 10 88

UNE CAVE, UNE HISTOIRE...



Artisan vigneron et amoureux du Pinot Noir depuis très longtemps (plus de 5 générations!), nous élaborons nos cuvées pour vous garantir originalité et élégance. Tout ce travail se fait en partenariat avec la nature avec une recherche d'une grande biodiversité dans nos vignobles. Toutes nos vignes sont enherbées et nous privilégions le travail mécanique et les méthodes naturelles.

Venez pousser les portes de notre caveau pour découvrir le fameux rosé des Riceys, nos Champagnes et bien plus encore!

Nous pourrions partager, avec vous, notre passion et vous proposer de belles expériences.

CHAMPAGNE GAMING

Formez une équipe et plongez-vous dans les coulisses de notre domaine pour découvrir tous les secrets de notre travail. Le concept est simple: comme dans un escape game, trouvez des indices pour résoudre les énigmes. Attention, ici, il ne s'agira pas de vous libérer vous-même mais bien la bouteille de Champagne ! A condition de réussir les épreuves de dégustations...

Une jolie alternative atypique à la visite traditionnelle où vous vous glisserez dans la peau d'un vigneron élaborateur de Champagne en vous amusant ensemble.

Venez tenter de libérer les bulles!



à partir de
35€ /pers



Durée : 1h30

De 3 à 8 personnes

Enfants à partir de 12 ans - gratuit pour les moins de 18 ans

Uniquement sur réservation (site web ou téléphone)

LES P'TITS PLUS PÉTILLANTS



LES ATELIERS 4 ÉLÉMENTS



CHAMPAGNE DEVAUX

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

ATELIER TERRE

Place à la gourmandise avec 4 accords vins et champagnes Devaux accompagnés de délicieux fromages régionaux. Cette dégustation débute par une visite guidée initiatique qui vous permettra d'apprécier pleinement toute la subtilité de ces accords 100 % terroir - Durée : 2h00



38€ /pers



80€ /pers

ATELIER EAU

Au programme de cet atelier : canoë, dégustation et pique-nique. Pour cela, nous vous donnons rendez-vous au manoir Champagne Devaux avant de vous rendre au point de départ de la descente de la Seine accompagné d'un animateur sportif. Le point d'arrivée de cette balade nautique en canoë se fait directement au pied du manoir ! Après l'effort... le réconfort ! Cet atelier « eau » comprend la dégustation de 2 de nos cuvées accompagnées de quelques gougères. Puis vous profiterez d'un pique-nique chic dans notre parc ombragé. Durée de 7h00

ATELIER AIR

RDV à l'aérodrome de Celles-sur-Ource (5 minutes en voiture depuis le manoir Champagne Devaux) pour une visite du vignoble de la Côte des Bar... vue du ciel !

Nous vous accueillons sur le tarmac pour ce vol de 30 minutes, puis nous vous accompagnons au manoir pour déguster 3 de nos champagnes, le tout accompagné de quelques gourmandises. Émerveillement garanti !
Durée 7h30



73€ /pers



ATELIER FEU

Une occasion unique de découvrir l'art et tout le savoir-faire de l'artisan tonnelier des champagnes Devaux... avec Jérôme Viard de la Tonnellerie de Champagne ! Cette démonstration grandeur nature, à voir, toucher et sentir, vous est proposée dans le magnifique cadre du Manoir Devaux. Elle sera suivie d'une dégustation de différents champagnes vinifiés en fût.
Durée de 2h00

45€ /pers

LES P'TITS PLUS PÉTILLANTS

Découvrez une autre manière de déguster le Champagne...



MAXIMILIEN, GUIDE NATURE

10000 TROYES

maximilien.guide@gmail.com

06 86 46 68 71

CRÉPUSCULE DU BAYOU CHAMPENOIS

Maximilien, guide nature, au sein du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient, vous fait découvrir une autre manière de buller en Champagne. Mettez tous vos sens en éveil et explorez le bayou champenois à bord d'un canoë-kayak, et profitez d'une coupe de champagne au milieu du lac, bercé par le silence de l'eau.

Durée 2h30 - D'avril à août
De 6 à 35 personnes

35€ /pers

L'ORNITHO'TRINQUE !

Observez les oiseaux de la Champagne accompagné de votre guide nature, à l'aide de jumelles et de longues-vues fournies. Pour terminer cette observation en beauté, vous trinquerez avec une flûte de notre breuvage local : le champagne !

Durée 2h00
De 7 à 30 personnes

20€ /pers



LES P'TITS PLUS PÉTILLANTS

Découvrez une autre manière de déguster le Champagne...



APÉRO GRUES

Maison du Parc
10220 PINEY
info@pnrfo.org
03 25 43 38 88

Vous avez entendu parler des grues cendrées ? Vous souhaitez faire connaissance avec cette espèce emblématique du Parc ? Munissez-vous de jumelles et rendez-vous sur la digue surplombant le lac du temple en compagnie du guide pour un moment de détente.

Du mois d'octobre jusqu'en décembre, de nombreuses Grues cendrées élisent domicile sur le lac du Temple. Ces dames grises apprécient particulièrement leur dortoir sur la presqu'île de Pogains ou la pointe de Charlieu, inaccessible depuis la terre ferme mais visible depuis la digue.

A l'heure de l'apéro, les grues présentes par milliers sur les lacs de la Forêt d'Orient rentrent au "bercail" au bord du lac. Venez observer nos amis ailés se poser, s'envoler, danser pour un spectacle grandiose digne des plus grands ballets, le tout autour d'une flûte de champagne et de notre guide

Durée : 2h00

Individuels à dates fixes jusque 15 personnes

12€ /pers



Groupes sur réservation 150€ pour un groupe de - de 10 personnes + 4€ /personne supplémentaire
Idéalement 20 personnes mais possible pour un plus grand groupe

LES P'TITS PLUS PÉTILLANTS

Découvrez une autre manière de déguster le Champagne...

AÉROCLUB DE LA CÔTE DES BAR

Aérodrome de Celles-sur-Ource
10110 CELLES-SUR-OURCE
accotedesbars@gmail.com
06 08 47 65 60



Les vignerons de la Côte des Bar vous proposent une expérience inédite dans le ciel champenois. Décollez depuis l'aérodrome de Celles-sur-Ource puis laissez vous guider par votre pilote-vigneron qui décryptera les vignobles et coteaux à travers les fenêtres du cockpit. Un moment inoubliable, la tête dans les nuages et les yeux sur les vignes.

40€ /pers

CHAMPAGNE AIR SHOW

4 rue de la Mairie
10350 SAINT-LUPIEN
crshow@hotmail.fr
06 81 47 48 97

Dîner à bord d'une montgolfière... au champagne !
Du haut de la nacelle, découvrez les paysages de la Champagne et savourez un délicieux dîner concocté par le chef du restaurant Le Flaubert.

De 4 à 6 personnes



à partir de
480€ /pers

LES P'TITS PLUS PÉTILLANTS



LES CHAMPAGNES DE RENOIR

Depuis toujours, oenologues, chefs de caves et vigneronns aiment s'imprégner de l'image du peintre et de sa palette de couleurs pour décrire la magie des assemblages champenois. Le centre culturel « Du côté des Renoir » et ses maisons de champagne partenaires ont décidé d'aller plus loin encore dans cette démarche d'association de l'art et des grandes cuvées.

« Dégustez ce champagne et dites-nous à quel tableau vous avez envie de l'unir ». Élégance, rondeur, féminité, complexité, séduction, harmonie... Nombreux sont les mots qui peuvent décrire aussi bien une oeuvre d'art qu'un grand vin.



LES 10 PARTENAIRES

- Champagne Cristian Senez
- Champagne De Barfontarc
- Champagne Charles Collin
- Champagne Jacques Defrance
- Champagne Drappier
- Champagne R. Dumont & Fils
- Champagne Chassenay d'Arce
- Champagne Rémy Massin & Fils
- Champagne Richardot

LES EVENEMENTS



LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE

Les 30 et 31 juillet 2022

« La Route du Champagne en Fête » est un événement estival grand public, imaginé par les vignerons en 1995. Le principe de ce week-end extraordinaire est d'ouvrir les caves et les bouteilles d'un village ou d'un secteur de la Côte des Bar en tournant chaque année. L'aube accueille ainsi de 25 à 50 000 personnes par édition.

En 2022, la vallée rive gauche de l'Aube (Baroville, Urville, Meurville, Champignol-Lez-Mondeville, Argançon, Bligny, Spoy) fêtera la 25ème édition de la Route du Champagne en Fête. Les caves de champagne seront ouvertes au public dans les différents villages qui s'animeront pour le week-end.



Le champagne est l'incontestable roi de la fête. Pour cela la **flûte passeport** est le sésame indispensable. Ce précieux récipient à l'entrée des villages permet de pénétrer dans chaque cave et déguster les champagnes proposés. Des animations sont prévues dans tous les villages décorés pour l'occasion : des déjeuners gourmets animés par des œnologues, des expositions sur le champagne, spectacles de rues...

25€ /pers*

www.routeduchampagne.com

*Flûte et Porte flûte + Carnet de Route + Éthylotest