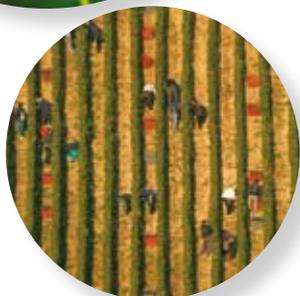


ROUTE TOURISTIQUE *du Champagne*



SOMMAIRE

■ ÉDITO	<i>page 3</i>
■ TROYES	<i>de la page 4 à la page 7</i>
Les ambassadeurs	<i>page 8 et 9</i>
■ LES RICEYS	<i>page 10 et 11</i>
Les vigneron.s	<i>de la page 12 à la page 19</i>
Les ambassadeurs	<i>page 20 et 21</i>
■ DE BAR-SUR-SEINE À MUSSY-SUR-SEINE	<i>page 22 et 23</i>
Les vigneron.s	<i>de la page 24 à la page 26</i>
Les ambassadeurs	<i>page 27</i>
■ DE CELLES-SUR-OURCE À ESSOYES	<i>page 28 et 29</i>
Les vigneron.s	<i>de la page 30 à la page 42</i>
Les ambassadeurs	<i>page 43</i>
■ DE BLIGNY À CLAIRVAUX	<i>page 44 et 45</i>
Les vigneron.s	<i>de la page 46 à la page 52</i>
Les ambassadeurs	<i>page 53</i>
■ DE BAR-SUR-AUBE À COLOMBÉ-LE-SEC ..	<i>page 54 et 55</i>
Les vigneron.s	<i>de la page 56 à la page 58</i>
Les ambassadeurs	<i>page 59</i>
■ NOGENT-SUR-SEINE	<i>page 60 et 61</i>
Les vigneron.s	<i>page 62</i>
Les ambassadeurs	<i>page 63</i>
■ LES MOTS DU CHAMPAGNE	<i>de la page 64 à la page 65</i>
■ INDEX	<i>page 66</i>
■ FÊTES & ÉVÉNEMENTS	<i>page 67</i>
■ CARTE	<i>page 68</i>
■ ENTRE NOBLESSE & FOLKLORE	<i>page 69</i>



CRÉDIT PHOTOS :

CDT Aube ; M. Houplain ; Didier Guy ;
Philippe Pralraud ; Robert Moleda ;
Pierre Boillon ; Michel Besnier ;
Christophe Meyer ; François Zwardon ;
Henri Gaud ; Bernard Prud'homme.

EDITO

LE PANORAMA EXTASIE LE REGARD, LES PARFUMS EXALTENT L'ÂME, LE SOLEIL BERCE LES COTEAUX ENVIRONNANTS, LE GRAIN GORGÉ DE SÈVE S'OFFRE AUX TENTATIONS GOURMANDES... VOUS ÊTES AU CŒUR DE L'AUBE, TERRE DU VIN DES ROIS, DANS LES ENVIRONS DE VILLENAUXE-LA-GRANDE OU DANS LA CÔTE DES BAR... LOVÉS AU NORD DE TROYES OU AU SUD DU DÉPARTEMENT, PLUSIEURS CENTAINES DE KILOMÈTRES DE BONHEUR ENVOÛTANT VOUS PERMETTENT DE GOÛTER À LA GÉNÉREUSE NATURE DE PAYSAGES TOUT EN RONDEURS, À L'INÉPUISABLE PATRIMOINE DE PITTORESQUES VILLAGES TAILLÉS DANS LA PIERRE, AU SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL DES MAÎTRES VIGNERONS, ET, BIEN SÛR, AU SUBTIL NECTAR QUI A FORGÉ LA PÉTILLANTE MAGIE DES LIEUX. DES ITINÉRAIRES AUSSI FESTIFS QUE CE MERVEILLEUX CHAMPAGNE QUI S'APPRIVOISE DANS LA FRAÎCHEUR DES CAVES VOÛTÉES DE PRODUCTEURS PASSIONNÉS ET PASSIONNANTS. ILS VOUS INVITENT À PERCER QUELQUES-UNS DE LEURS SECRETS, HÉRITÉS DE SIÈCLES D'HISTOIRE VINICOLE. VENDANGES, PRESSURAGE, ASSEMBLAGE, MATURATION... CETTE ÉLABORATION DU CHAMPAGNE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE L'APPELLATION EST TOUT UN ART ! TOUT COMME L'INITIATION À DÉCELER LES MULTIPLES SAVEURS, ARÔMES ET SUBTILITÉS DU PRÉCIEUX BREUVAGE. QUE LA DÉCOUVERTE ET LA FÊTE COMMENCENT... CHAMPAGNE !

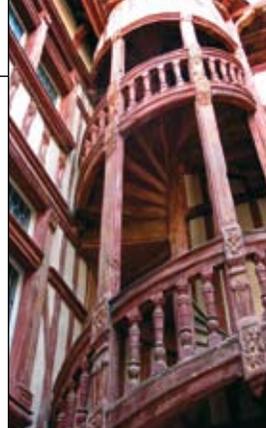
TROYES



La maison du Dauphin.

ATYPIQUE À PLUS D'UN TITRE, TROYES SE DISTINGUE EN PREMIER LIEU PAR LES CONTOURS DE SA VIEILLE VILLE QUI ADOPTENT LA FORME PRÉCISE D'UN BOUCHON... DE CHAMPAGNE ! LE CŒUR HISTORIQUE S'EST POURTANT DESSINÉ PAS MOINS DE CINQ SIÈCLES AVANT L'INVENTION DU CÉLÈBRE VIN DES ROYS... MAISTROYES L'ENIVRANTE DISTILLE BIEN D'AUTRES ATTRAITS. DÉAMBULER DANS SON DÉDALE DE RUES ÉTROITES EST PROMESSE DE SECRÈTES DÉCOUVERTES, ENTRE RECOINS SAISSANTS, PLACETTES INTIMES, COURS DÉROBÉES, ET AUTRES PASSAGES INATTENDUS. LÀ OÙ SE TENAIENT AUTREFOIS LES CÉLÈBRES FOIRES DE CHAMPAGNE, DANS LES RUES PITTORESQUES BORDÉES DE MAISONS EN PANS DE BOIS COLORÉS, ORNÉES DE SCULPTURES, SUBSISTE ENCORE TOUTE LA CONVIVIALITÉ DE L'ATMOSPHÈRE MÉDIÉVALE. PARTOUT DANS CES QUARTIERS ANCIENS, LES PLAISIRS S'ÉGRÈNENT AU RYTHME DE LA TRADITION : DANS LES MUSÉES RICHES D'UN SURPRENANT PATRIMOINE, DANS LES ÉGLISES QUI RECÈLENT LE PLUS BEAU TRÉSOR DE VITRAUX D'EUROPE, SUR LA TERRASSE OMBRAGÉE DES ACCUEILLANTS CAFÉS OU À LA TABLE DES RESTAURANTS QUI CÉLÈBRENT L'ANDOUILLETTE DE TROYES, SPÉCIALITÉ PRISÉE DEPUIS DES SIÈCLES QUI FAIT ENCORE L'UNANIMITÉ DES GASTRONOMES LOCAUX.

Vitraux de l'église Sainte-Madeleine.



La cour du Lion Noir.



Place A. Israël.

TROYES

TROYES LA PÉTILLANTE CULTIVE UN SENS INNÉ DE L'ACCUEIL ET DE LA FÊTE. HÔTELS ET CHAMBRES D'HÔTES DÉCLINENT LEURS ÉTOILES ET LEURS CHARMES SUR TOUS LES TONS, AU CŒUR OU AUX PORTES DE LA VILLE. LES PARCS ET LES JARDINS ACCUEILLENT LES AMATEURS DE RENCONTRES FLORALES. LES MANIFESTATIONS INVITENT À L'ÉVASION TOUTE L'ANNÉE. LES SOIRS D'ÉTÉ, TROYES SE PARE AUSSI DE LUMIÈRES ET DE MUSIQUES, POUR BRAQUER LES FEUX DES PROJEC- TEURS SUR LES SPÉCIFICITÉS DE SES DIFFÉRENTS QUARTIERS OU POUR ARROSER DE NOTES JAZZ, POP, ROCK, LES TERRASSES DE LA CITÉ. L'ANCIEN "CENTRE ÉCONOMIQUE DE L'OCCIDENT" N'A RIEN PERDU DE SON DYNAMISME COMMERCIAL PROCLAMÉ AU XII^{ÈME} SIÈCLE. L'HÉRITIÈRE D'UNE LONGUE TRADITION TEXTILE, BERCEAU DE LA BONNETERIE, A RENOUÉ AVEC SA TRADITION DE VILLE D'AFFAIRES ET S'IMPOSE AUJOURD'HUI EN CAPITALE EUROPÉENNE DES MAGASINS D'USINE. LES GRANDES MARQUES S'Y ACQUIÈRENT À MOINDRE COÛT, AUX PORTES



Jubé de l'église Sainte-Madeleine.

SUD ET EST DE L'AGGLOMÉRATION.

- ★ **Architecture remarquable**
- ✈ **Aérodrome**
- 🏰 **Château**
- 🏛 **Églises fascinantes**
- 🏠 **Hébergements ambassadeurs**
- 🏭 **Magasins d'usine**
- 🎭 **Musée**
- 🏠 **Office du Tourisme**
- 🌳 **Parc et Jardin**
- 🍷 **Vignoble de Champagne**
- 🌸 **Ville ou village fleuri 3 ou 4 fleurs**



Détente et shopping dans les magasins d'usine.



La Cathédrale Saint-Pierre et Saint-Paul.

HÔTELS AMBASSADEURS



Catherine et Philippe vous accueillent dans ce séduisant hôtel très bien situé au cœur de Troyes.

Ambiance chaleureuse et cadre de vie raffiné, sans oublier une restauration gourmande aux saveurs régionales.

Le Royal Hôtel

★★★★ 40 CHAMBRES

M. et Mme De Vos
22 boulevard Carnot
10000 Troyes

Tél. +33(0)3 25 73 19 99

Fax +33(0)3 25 73 47 85

www.royal-hotel-troyes.com



Au pied de la cathédrale, nichée dans une rue pavée qui semble tout droit sortie d'un roman d'Alexandre Dumas, cette somptueuse demeure en pans de bois est une ancienne possession templière dont les fondations datent du XII^{ème} siècle.

L'un des plus beaux hôtels de charme, avec un restaurant réjouissant.

La Maison de Rhodes

★★★★ 11 CHAMBRES

M. Carcassin
18 rue Linard Gonthier
10000 Troyes

Tél. +33(0)3 25 43 11 11

Fax 00 33 325 43 10 43
www.maisonderhodes.com



CHAMBRES D'HÔTES AMBASSADEURS

Charmante maison dont l'architecture rappelle les granges du pays. Ce havre de paix, proche des méandres ombragés de la Seine et entouré d'un vaste jardin vous apporte le bien-être et la sérénité.

Au relais des Vannes

★★★★ 4 CHAMBRES

M. et Mme Catherine
et Janusz Karpisz
52 H rue des Vannes
10800 Saint-Julien-les-Villas
Tél. +33(0)3 25 73 98 09
ou +33(0)6 71 28 81 74
www.aurelaisdesvannes.fr



À proximité du centre de Troyes, idéalement placée pour les flâneries à travers la ville et son centre historique, cette belle maison du XIX^{ème} siècle avec son joli jardin vous offre la douceur de son confort et sa grande convivialité.

La Framboisine

★★★★ 3 CHAMBRES

Mme Françoise Acha
18 rue du Printemps
10000 Troyes
Tél. +33(0)3 25 76 14 01
ou +33(0)6 10 17 55 32
www.laframboisine.fr



2 chambres d'hôtes de charme dans cette belle demeure bourgeoise du centre ville. Confort, simplicité, authenticité et convivialité : tout est au rendez-vous pour faire de votre séjour un moment inoubliable..

L'Ambroise

★★★ 2 CHAMBRES

Mme Jacqueline Boidet
38 rue Ambroise Cottet
10000 Troyes
Tél. +33(0)3 25 73 48 63
+33(0)6 10 90 50 38
www.troyes-location-meuble.com



Aux portes de Troyes, ce domaine du XVIII^{ème} siècle à pans de bois et briques pleines se déploie autour d'un jardin clos de 2000m². Il s'en dégage un charme immédiatement envoûtant. Grand raffinement. Chambres indépendantes et de plain pieds.

Le Domaine de la Creuse

★★★★ 5 CHAMBRES
Maison d'Hôtes de charme

M. Patrick Le Borgne
10800 Moussesey
Tél. +33(0)3 25 41 74 01
www.domainedelacreuse.com





Église Saint-Pierre-ès-Liens.

LES RICEYS

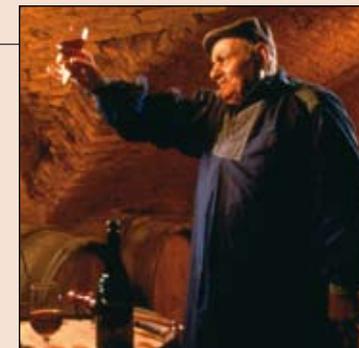
AMATEURS D'ABSOLUE RARETÉ, BIENVENUE AUX RICEYS ! UNE COMMUNE RÉSO- LUMENT SINGULIÈRE, DONT LA PREMIÈRE PARTICULARITÉ EST DE RÉUNIR TROIS ANCIENS BOURGS FORTIFIÉS : RICEY-HAUT, RICEY-HAUTE-RIVE ET RICEY-BAS. ELLE S'IMPOSE AUSSI COMME LE PLUS IMPORTANT VILLAGE VITICOLE DE TOUTE LA



Une cadole : abri de vigneron en pierres sèches.

CHAMPAGNE. MAIS CELA NE SAURAIT SUFFIRE À SATISFAIRE SA SOIF DE FANTASIE... IL FAUT ENCORE QU'ELLE ARBORE UN TITRE ENVIÉ : CELUI DE RARE COMMUNE À DÉTENIR TROIS APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE (CHAMPAGNE, COTEAUX CHAMPENOIS, ROSÉ DES RICEYS) ! UNE FIERTÉ QUE VIENT PARFAIRE UN PATRIMOINE D'EXCEPTION : PAS

MOINS DE TROIS ÉGLISES CLASSÉES MONUMENTS HISTORIQUES, QUATORZE CHAPELLES, DEUX CHÂTEAUX, D'INNOMBRABLES PROPRIÉTÉS BOURGEOISES, MAISONS DE VIGNERONS, LAVOIRS, CALVAIRES, ET AUTRES "CADOLES", CES CURIEUX ABRIS DE PIERRES SÈCHES ÉRIGÉS AU CŒUR DES VIGNES SANS CHARPENTE NI CIMENT. MAIS LE PLUS GRAND TRÉSOR DE CE REMARQUABLE VIGNOBLE, C'EST SANS CONTESTE SON FAMEUX ROSÉ. UN VIN DE LÉGENDE, RARE ET PRÉCIEUX, CALME ET RACÉ, DONT LE BOUQUET DE FLEURS SAUVAGES, DE VIOLETTE ET DE NOISETTE CHARMAIT DÉJÀ LES PAPILLES DU ROI SOLEIL. ADMIS COMME L'UN DES MEILLEURS ROSÉS DE FRANCE, IL RÉPOND À UNE CHARTE DE FABRICATION DRACONIENNE, LIMITANT LA VINIFICATION AUX MEILLEURES ANNÉES ET LA FABRICATION À 70.000 BOUTEILLES PAR MILLÉSIME. UN PUR CONCENTRÉ D'EXCEPTION !



Observation de la robe du Rosé des Riceys.

- ★ Architecture remarquable
- 🏠 Cadoles
- 📍 Caves labellisées
- 🏰 Églises fascinantes
- 🏠 Hébergements ambassadeurs
- 🌳 Parc et Jardin
- 📍 Office du Tourisme
- 🌸 Ville ou village fleuri 3 ou 4 fleurs
- Route du Champagne
- 🍷 Vignoble de Champagne



1 CHAMPAGNE RENÉ BAUSER



Champagne René Bauser
Route de Tonnerre - Le Magny
10340 LES RICEYS
Tél. +33(0)3 25 29 37 37
Fax +33(0)3 25 29 96 29

Latitude : 47.980299
Longitude : 4.359469

champagne-bauser@worldonline.fr
www.champagne-bauser.com

Ouvert tous les jours de 10h à 12h
et de 15h à 18h et sur R.V.

Fermé le dimanche du 01/10
au 30/04, le jour de Pâques.
Congés du 23/12 au 03/01.

Dégustation et visite gratuites
(cave et son musée champenois).

Anglais parlé.

La Gamme : Champagne, Rosé
des Riceys, Coteaux Champenois.



En franchissant l'entrée, l'œil est attiré par une petite hutte en pierres plates. C'est une "cadole", l'abri traditionnel des vigneron, qui a été reconstituée. Les parents, leurs fils et fille vous attendent dans une vaste bâtisse sous charpente apparente avec mezzanine. De nombreux objets et curiosités habillent l'espace d'accueil, chaleureusement boisé. Sur cette exploitation, ce sont deux générations de vigneron qui travaillent ensemble, conjoints compris.

Il faut dire que les Bauser s'investissent à l'international. En plus de l'export européen, ils ont entrepris de conquérir les marchés d'Asie (Japon et Chine). Mais c'est une autre surprise qui pimente la visite : Une longue cave voûtée, transformée en véritable musée des arts et traditions viticoles champenois. Tous les outils et machines y sont ou presque ! Y compris une énorme cuve à raisins en bois sculpté.

Et en remontant de la cave par l'escalier qui débouche dans la fameuse "Cadole", ce sont des ammonites fossiles géantes en provenance des vignobles ou encore deux vins tranquilles (un Rosé des Riceys et un Coteaux Champenois).



2 CHAMPAGNE MICHEL CHEVROLAT



En entrant dans un enclos joliment fleuri, c'est toute la douceur d'un long bâti ancien, en pierre calcaire blanche, recouvert de tuiles rouges, qui séduit immédiatement. L'intérieur, au sol dallé et aux poutres apparentes est superbe et spacieux. Baie en demi-lune, cheminée, vieille pierre à

eau, ancien four, comptoir et mobilier design complètent le décor. Une ambiance de fraîcheur apaisée s'installe. Travaillant avec une coopérative jusqu'en 1999, Michel Chevrolat s'est lancé seul, avec passion. Installation d'un pressoir et d'un matériel impeccable et première vinification en 2003. En 2008, il est fier et heureux que son travail plaise et soit reconnu (3 cuvées dans le guide Hachette des vins). Un goût inné des bonnes choses, il se voyait dans la cuisine et la gastronomie, une humilité doublée d'une forte exigence et une extrême rigueur alliée à une vraie émotion, le résultat est là. Nathalie travaille aujourd'hui avec son mari à la gestion et à l'accueil. C'est en pensant à leur fille Flora qu'ils ont baptisé une de leurs cuvées Florale.



Champagne Michel Chevrolat
Accueil et caves
7 bis, Rue du Pont
10340 LES RICEYS

Adresses courrier
12 Lot, Croix de Mission
10340 LES RICEYS
Tél. +33(0)3 25 29 99 64
Fax +33(0)3 25 29 75 24

Latitude : 47.994802
Longitude : 4.369217

champagne.mchevrolat@cder.fr
www.champagne-chevrolat.com

Ouvert tous les jours sur R.V.
Visite et dégustation.

La Gamme : Rosé des Riceys,
Champagne, Champagne rosé.



3 CHAMPAGNE GUY DE FOREZ



Champagne Guy de Forez
32 bis rue du Général Leclerc
10340 LES RICEYS
Tél. +33(0)3 25 29 98 73
Fax. +33(0)3 25 38 23 01

Latitude : 47.985649
Longitude : 4.360448

champagne.guydeforz@wanadoo.fr
<http://guydeforz-riceys.com>

Fermé le dimanche.

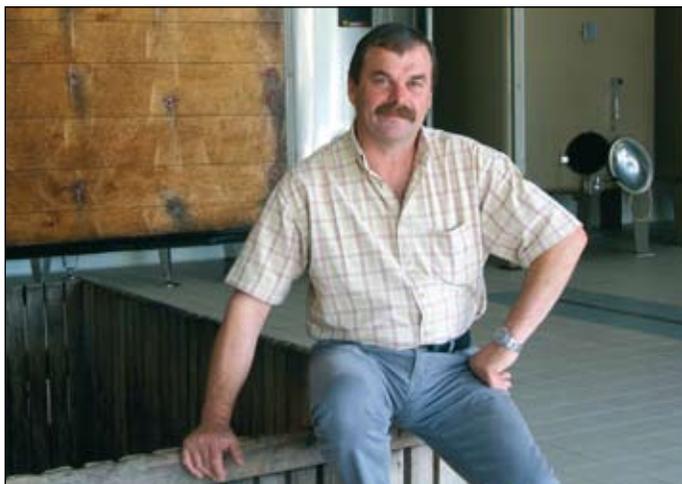
Visite et dégustation : 3 €/pers.

Anglais parlé.

La Gamme : Rosé des Riceys,
Champagne.



À l'arrière du village, un joli point de vue et la propriété de Sylvie et Francis grande ouverte, pour vous accueillir. Tout en disposant de matériels de pointe, cette maison du XVII^{ème} siècle abrite de superbes caves voûtées de cette époque. Beau résumé de la philosophie des lieux où tradition et modernité participent d'un même esprit. Autodidacte passionné, Francis a travaillé dur avec de grands œnologues et a besoin d'être tout le temps derrière ses cuves comme dans ses vignes. Très attaché à l'écosystème, il fait partie des pionniers de la lutte raisonnée pour obtenir ce goût du terroir qui ne laisse personne indifférent. Un travail qui demande beaucoup d'abnégation, mais qui offre de merveilleuses récompenses et de grands moments de plaisir partagé. "On a la chance d'avoir un vin magique, alors on vient nous voir pour rencontrer le magicien". À ne pas manquer également un beau pressoir carré traditionnel.



4 CHAMPAGNE JACQUES DEFRANCE



Dans une petite rue villageoise en pente, très typique, une entrée se distingue, avec son fronton orné d'une curieuse sculpture vigneronne en métal. À l'intérieur, une décoration contemporaine très soignée et une cave d'accueil prolongée par une enfilade de voûtes XVII^{ème}. Ce sont plusieurs maisons

qui communiquent entre elles par les sous-sols.

Christophe est le digne successeur de quatre générations de vignerons. Amoureux des vieilles pierres qu'il aime restaurer et remettre en valeur jusque dans le détail, amoureux des vignes, il aime goûter les raisins de ses différentes parcelles, avant les vendanges, pour se faire une idée et imaginer ses futures créations.

Il vous emmène sur les coteaux pentus d'où l'on découvre un superbe panorama sur la vallée de la Seine. 5 cuvées sont à découvrir autour d'un bar en verre, avec une citation épicurienne de Baudelaire en invitation. Sans compter un Rosé des Riceys que Christophe élabore par gourmandise.



Champagne Jacques Defrance
28, rue de la Plante
10340 LES RICEYS
Tél. +33(0)3 25 29 32 20
Fax. +33(0)3 25 29 77 83

Latitude : 48.005830
Longitude : 4.367001

champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours. Samedis et dimanches sur R.V.

Visite avec découverte du village et dégustation commentée : 4,50 €/pers.

La Gamme : Champagne,
Champagne rosé, Rosé des Riceys.



5 CHAMPAGNE GALLIMARD PÈRE ET FILS



Précurseur aux Riceys, la famille Gallimard élabore du Champagne depuis 1930, date à laquelle Jules et Ernest décident de produire leurs premières bouteilles. Descendant de cinq générations de vignerons, Didier, l'actuel propriétaire, a la

réputation de produire un Champagne équilibré, car il provient de coteaux bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel. Dans ses superbes caves voûtées du XVII^{ème} siècle, il a décidé, depuis quelques années, de "retravailler avec le bois" pour produire de nouvelles cuvées vieillies en fûts de chêne. Le résultat fait l'unanimité puisque la cuvée "Quintessence" a reçu la médaille d'or au concours 2008 des meilleurs Chardonnay du monde ainsi qu'au challenge international des vins. "Bien faire sur toute la ligne, c'est un ensemble qu'il faut savoir réussir", explique-t-il.

En dégustant une flûte de Brut Rosé à la délicate couleur saumonée, on remarque l'exceptionnelle finesse des bulles qui viennent former un cordon blanc persistant, signe d'une grande qualité.

Qualité dont cinq cuvées de Champagne et un Rosé des Riceys sont ici les savoureux témoins.



Champagne Gallimard Père et Fils
18/20 rue Gaston Checcq-Le Magny
10340 LES RICEYS
Tél.+33(0)3 25 29 32 44
Fax.+33(0)3 25 38 55 20

Latitude : 47.983180
Longitude : 4.360792

champ.gallimard@wanadoo.fr
www.champagne-gallimard.com

Accueil du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 17h30,
samedi sur R.V.

Visite et dégustation : 5 €/par pers.

Anglais parlé.

La Gamme : Cuvée Quintessence,
Cuvée de réserve, Cuvée de Prestige,
Grande Réserve Chardonnay, Cuvée
Rosé Brut, Rosé des Riceys, Ratafia,
Marc de Champagne.



6 CHAMPAGNE MOREL PÈRE ET FILS



Champagne Morel Père et Fils
93, rue du Général de Gaulle
10340 LES RICEYS
Tél. +33(0)3 25 29 10 88
Fax. +33(0)3 25 29 66 72

Latitude : 47.986420
Longitude : 4.365348

morel.pereetfils@wanadoo.fr
www.champagnemorelpereetfils.com

Fermé le dimanche et les jours fériés.
Visites et dégustations commentées
sur R.V. : 5 €/pers.

La Gamme : Rosé des Riceys,
Champagne, Champagne rosé,
Millésime.

Partenaire de l'opération "initiation
à la dégustation des Champagnes".

En franchissant, juste à côté de l'église, le noble portail de pierre, on découvre la cour d'entrée d'une belle demeure XVIII^{ème}, au toit à quatre pentes recouvertes de tuiles ocre. Héritier de cinq générations de vigneron, Pascal Morel s'est beaucoup investi pour redonner ses lettres de noblesse à l'appellation "Rosé des Riceys" dont il parle avec ravissement : "nez de sous-bois moussu, épicé, goût de cerise confite et de framboise".

Un très joli caveau XVII^{ème} accueille un trésor. Une réserve dans laquelle Pascal Morel garde systématiquement des

bouteilles de toutes ses productions, constituant ainsi une véritable mémoire de la maison, avec des cuvées du grand père, du père, de lui-même et bientôt de ses enfants.

C'est en 1975 qu'il a repris l'exploitation à la suite de son père à qui il dédie la Cuvée Gabriel, un Champagne 100% Chardonnay vieilli en fût.

Passion, émotion et plaisir de partager et de transmettre sont au rendez-vous.



7 CHAMPAGNE MORIZE PÈRE ET FILS

Alerté par une enseigne très amusante, on dépasse le grand portail, jusqu'à une vaste cour entourée de jolis bâtiments et prolongée par un parc. Sur la belle



demeure centrale, une fenêtre en "trompe l'œil" est dédiée à la famille. C'est la propriété des Morize depuis trois générations.

L'accueil du père est très jovial.

Il présente une vraie ressemblance avec son fils et affirme une fidélité sans faille à la tradition et au goût "maison".

Nous sommes en présence du Prévôt de la Commanderie du Saulte Bouchon Champenois. La très vaste salle d'accueil et de dégustation dégage une atmosphère baroque, presque religieuse.

Il faut noter un vitrail où figure Saint-Vincent, le patron des vigneron, entouré de trois générations Morize, de deux églises des Riceys et des trois saisons de la vigne. Dans une gamme complète, un millésime longuement vieilli est présenté dans une bouteille particulièrement élégante.

La descente en cave laisse un grand souvenir.

Après une lourde porte se dévoilent de somptueuses voûtes cisterciennes du XII^e siècle.



Champagne Morize Père et Fils
122 rue du Général de Gaulle
10340 LES RICEYS
Tél. +33(0)3 25 29 30 02
Fax. +33(0)3 25 38 20 22

Latitude : 47.988143
Longitude : 4.365301

contact@champagnemorize.com
www.champagnemorize.com

Fermé le dimanche.
Visite commentée et dégustation
sur R.V. : 4,5 €/pers.

La Gamme : Champagne blanc
et rosé, Rosé des Riceys, Coteaux
champenois.

HÔTELS AMBASSADEURS



Superbe réunion de quatre maisons traditionnelles, cette belle adresse au charme authentique est située au cœur du vignoble champenois dans un pittoresque village de vigneron.

Originalité des décors, douce atmosphère de calme et de bien-être et dans les splendides caves voûtées, une délicieuse cuisine du terroir.

Le marius

★★★ 11 CHAMBRES

Mme Claudine Josselin
2 place de l'Eglise - 10340 Les Riceys

Tél. +33(0)3 25 29 31 65

Fax +33(0)3 25 29 02 21

www.hotel-le-marius.com



Jolie demeure en pierre dans un parc ombragé, le Magny, situé à l'entrée du célèbre village des Riceys, vous offre sa décoration traditionnelle, son confort, sa piscine et sa terrasse exposée au sud. Quant au restaurant, il vous permet de découvrir les meilleures spécialités champenoises.

Le magny

★★ 12 CHAMBRES

Logis Bacchus - Logis nature
et Silence - Logis de caractère

M. et Mme Agnès et Gilles Oliveau
Route de Tonnerre
10340 Les Riceys

Tél. +33(0)3 25 29 38 39

Fax +33(0)3 2529 11 72

www.hotel-lemagny.com



HÔTELS AMBASSADEURS



Dans une région qui borde la forêt de Chaource, entre vignoble champenois et bourguignon, cette ancienne ferme traditionnelle réserve de belles surprises, au milieu des prairies où gambadent les chevaux. Sophie, Maître d'Hôtel, Stéphane, Sommelier et Cédric, Chef Cuisinier vous invitent à découvrir la gastronomie.

Aux maisons

(à 21 km des Riceys)

★★★ 23 CHAMBRES

logis de caractère - logis Bacchus - Logis Nature et Silence

Famille Enfert
11 rue des anciens combattants d'AFN
10210 Maisons-les-Chaource

Tél. +33(0)3 25 70 07 19

Fax +33(0)3 25 70 07 75

www.logis-aux-maisons.com

CHAMBRES D'HÔTES AMBASSADEURS

Aux confins de la Bourgogne et de la Champagne, cette belle demeure de caractère des XVIII et XIX^{ème} siècles est située au pied des remparts du bourg médiéval et surplombe la vallée de l'Armanche. Vous apprécierez son panorama de verdure, ses très jolies chambres décorées et la douce sérénité ambiante.

L'aquarelle



(44 km des Riceys)

★★★ 2 CHAMBRES

Mme Isabelle Pont Dickie
8 rue Danton
10130 Ervy-le-Châtel

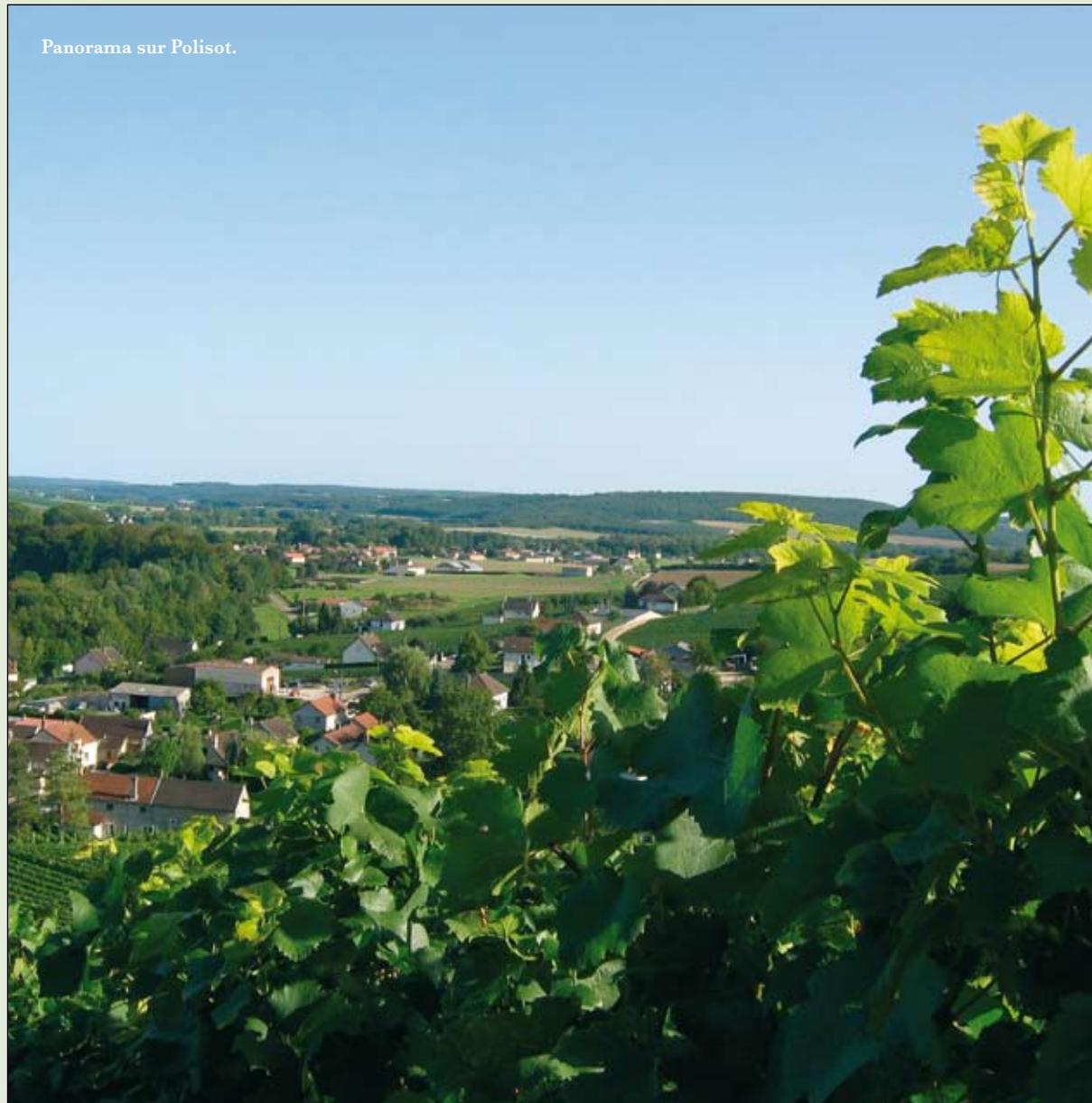
Tél. +33(0)3 25 42 03 71

+33(0)6 11 03 91 26

laquarelle.ervy@wanadoo.fr



Panorama sur Polisot.



DE BAR-SUR-SEINE À MUSSY-SUR-SEINE

À BAR-SUR-SEINE ET DANS LES VILLAGES ENVIRONNANTS, QUE LA ROUTE DU CHAMPAGNE PARCOURT JOLIMENT JUSQU'À MUSSY-SUR-SEINE, L'HISTOIRE A DURABLEMENT FIXÉ SON EMPREINTE. AU DÉTOUR DES RUES ET DES CHEMINS, AU HASARD DES VIGNES ET DES HAMEAUX QUI PONCTUENT LA VALLÉE, DE MULTIPLES ÉGLISES, CHAPELLES, CHÂTEAUX OU CADOLES OFFRENT LEURS PIERRES SÉCULAIRES À LA CARESSE DES YEUX CURIEUX OU CONNAISSEURS.

BLOTTIE AU PIED D'UNE CÔTE VERDOYANTE, AUTREFOIS SURMONTÉE D'UN REDOUTABLE CHÂTEAU FORT ET MARQUÉE PAR SA TUMULTUEUSE HISTOIRE, LA VILLE DE BAR-SUR-SEINE EST ENCORE LE REFLET DE SA PROSPÉRITÉ AUX XVI^{ÈME} ET XVII^{ÈME} SIÈCLES. LES MAISONS EN PANS DE BOIS DE LA GRANDE RUE, LA MAISON RENAISSANCE AUX SUPERBES COLOMBAGES OU L'ÉGLISE SAINT-ETIENNE, INSOLITE MÉLANGE DE STYLES GOTHIQUE ET RENAISSANCE, SONT UNE INVITATION AU VOYAGE SPIRITUEL.



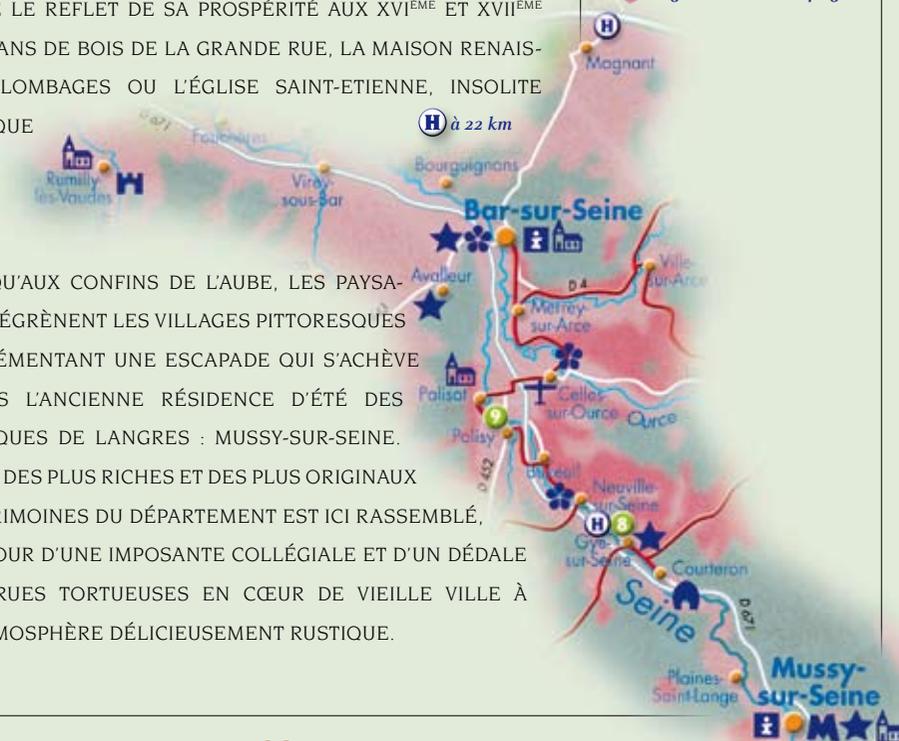
St-Jean-Baptiste à Mussy sur Seine XII^{ème} et XIV^{ème} siècles.

JUSQU'AUX CONFINS DE L'AUBE, LES PAYSAGES ÉGRÈNENT LES VILLAGES PITTORESQUES AGRÉMENTANT UNE ESCAPADE QUI S'ACHÈVE DANS L'ANCIENNE RÉSIDENCE D'ÉTÉ DES ÉVÊQUES DE LANGRES : MUSSY-SUR-SEINE. L'UN DES PLUS RICHES ET DES PLUS ORIGINAUX PATRIMOINES DU DÉPARTEMENT EST ICI RASSEMBLÉ, AUTOUR D'UNE IMPOSANTE COLLÉGIALE ET D'UN DÉDALE DE RUES TORTUEUSES EN CŒUR DE VIEILLE VILLE À L'ATMOSPHÈRE DÉLICIEUSEMENT RUSTIQUE.

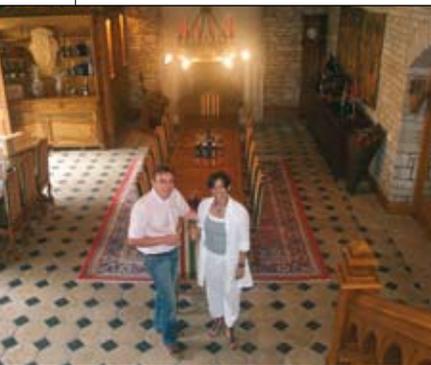


Bar sur Seine.

- ★ Architecture remarquable
- 🏠 Cadoles
- 🍷 Caves labellisées
- 🏛️ Églises fascinantes
- 🏨 Hébergements ambassadeurs
- 🏡 Manoir 🏛️ Musée
- 🌸 Ville ou village fleuri 3 ou 4 fleurs
- Route du Champagne
- 🍷 Vignoble de Champagne



8 CHAMPAGNE BARTNICKI PERE ET FILS



Champagne Bartnicki Pere et Fils
22 grande rue
10250 GYÉ-SUR-SEINE
Tél.+33(0)3 25 38 24 53
Fax.+33(0)3 25 38 25 94

Latitude : 48.028867
Longitude : 4.429571

champagne-bartnicki@wanadoo.fr
www.bartnicki-robin.com

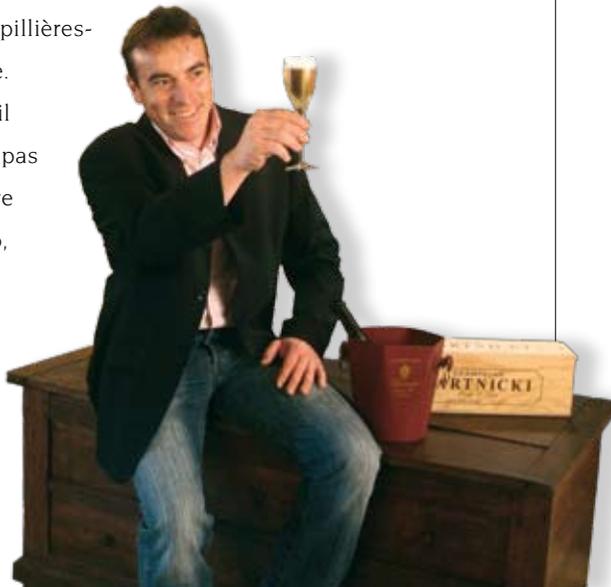
Ouvert tous les jours sur R.V.
Visite avec démonstration
et dégustation commentée

La gamme : Champagne,
Champagne Rosé, Millésime.



C'est un arceau de vigne qui relie les deux piliers de pierre du porche de cette ancienne maison de vigneron, à la vaste cour très fleurie. Un ensemble avec sa grange et sa tour de 1690 entièrement restaurée et ses superbes caves voûtées du XVII^{ème} siècle. Dans cette très belle demeure de maître, un impressionnant salon d'accueil : Charpente d'origine, grande cheminée, tapisseries et vitraux ainsi qu'un escalier majestueux installent une ambiance presque médiévale, digne d'un château. Troisième génération à élaborer du Champagne, la maison a décidé de dédier une de ses cuvées 100% Chardonnay "l'Elégarose", à la quatrième génération : Trois adorables petites filles espiègles, les deux filles de la famille et une nièce, Eléonore, Garance et Rose. Après des études d'œnologie et la plantation de sa première vigne en 1989, Vincent, fier de porter le même prénom que le Saint Patron des vignerons, exploite sur trois villages : Saint Usage, Verpillières-sur-Ource et Gyé-sur-seine.

Devant le blason familial, il raconte que quand il n'est pas derrière ses vignes, il adore les sports d'énergie : Moto, 4X4, Ski, VTT. Quant à son Champagne préféré, c'est la Grande Réserve, une délicate sélection de vieilles vignes.



9 CHAMPAGNE FRANÇOIS BROSSOLETTE



Sur le toit de la belle propriété, une vieille girouette, en forme de bouteille, donne le ton et la direction du vent. En entrant, c'est une plaisante cour intérieure qui incite à lézarder le long d'un vieux mur ou à discuter entre voisins à la fraîche autour

d'une grande tablée, comme l'a fait chaque génération. Derrière un porche rond en pierre, un bel espace d'accueil introduit aux superbes caves voûtées. Il abrite un mobilier ancien et chaleureux, de vieux outils vignerons de la famille, amoureusement conservés, des photos de vendanges d'autrefois, ainsi que de nombreuses récompenses. François Brossolette, dans la vigne depuis plus de vingt ans, adore être dehors, sur le terrain, dans la nature. En épousant Sylvie François, fille de vigneron, ils ont accolé leurs deux noms pour baptiser l'exploitation et se sont équipés de matériel de pointe (pressoir électronique, cuverie thermo-régulée).

"La vinification et les assemblages sont une alchimie magique et chaque année réserve son lot de belles surprises", précise François qui est Grand Bouteiller de la Commanderie du Saulte Bouchon.



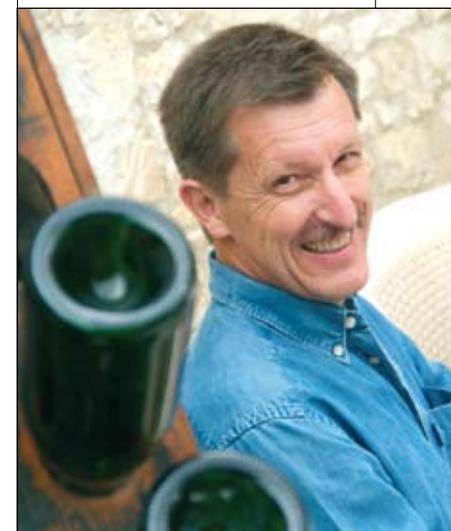
Champagne François Brossolette
42 , Grande rue
10110 POLISY
Tél.+33(0)3 25 38 57 17
Fax.+33(0)3 25 38 51 56

Latitude : 48.059717
Longitude : 4.380502

francois-brossolette@wanadoo.fr

Fermé le dimanche.
Visite et dégustation gratuites.

La Gamme : Champagne,
Champagne Rosé.



HÔTELS AMBASSADEURS



À la jonction de la Côte des Bar et de la forêt d'Orient, vous profitez, dans un très beau paysage champêtre, d'un hôtel cosy et confortable et d'un restaurant familial à la cuisine généreuse et goûteuse aux notes de terroir.

Le val moret

★★★ 42 CHAMBRES

Logis Bacchus

M. et Mme Marisy
CD 443/autoroute A5 sortie 22
10110 Magnant

Tél. +33(0)3 25 29 85 12

Fax +33(0)3 25 29 70 81

www.le-val-moret.com



Au cœur du parc régional de la forêt d'Orient, cette très bonne adresse réuni, autour d'un patio verdoyant et fleuri, des maisons de pays qui entremêlent la pierre, la brique et les pans de bois. Fraîcheur et produits vrais, le chef vous surprendra avec ses très bons petits plats.

L'auberge du lac

(22 km de Bar-sur-Seine)

★★★ 21 CHAMBRES

Logis nature et silence

M. et Mme Gublin
5 rue du 28 août 1944
10140 Mesnil-Saint-Père

Tél. +33(0)3 25 41 27 16

Fax +33(0)3 25 41 57 59

www.auberge-du-lac.fr



CHAMBRES D'HÔTES AMBASSADEURS

Sur une jolie place de village, dans une très belle maison de famille rénovée qui a superbement conservé son caractère de demeure traditionnelle champenoise, vous êtes reçus en ami.

De belles promenades dans le vieux village, le long de la Seine, à deux pas de la maison ou dans les vignes environnantes, n'attendent que vous.

M. et Mme Olivier Claude

★★★ 3 CHAMBRES

6 grande rue
10250 Gyé-sur-Seine

Tél. +33(0)3 25 38 40 23

cljolivier@wanadoo.fr

www.gite-prop.com/10/860





Essoyes au bord de l'Ource.

DE CELLES-SUR-OURCE À ESSOYES

CHEF D'ŒUVRE DE LUMIÈRES ET DE COULEURS, LA VALLÉE DE L'OURCE CHÈRE AUX PINCEAUX DES ARTISTES SE RÉPAND EN GÉNÉREUX ENTRELAÇOS DE RIVIÈRES, DE FORÊTS ET DE VIGNOBLES. PAYSAGES MAJESTUEUX, PANORAMAS SUBLIMES, CHAMPAGNE GOÛTEUX... LE PARADIS EST ICI !

D'AUTENTIQUES VILLAGES DE VIGNERONS RECÈLÈNT D'INOUBLIABLES TRÉSORS D'HISTOIRE ET DE NATURE : LES RUELLES ÉTROITES DE LANDREVILLE, LE POINT DE VUE DU PLATEAU DE BLU, LE PETIT PONT ROMAIN DE LOCHES-SUR-OURCE... UNE BULLE DE BONHEUR AVANT DE S'OFFRIR UNE COUPE DE PLAISIR, À CELLES-SUR-OURCE NOTAMMENT, QUI COMPTE LA PLUS FORTE PROPORTION DE RÉCOLTANTS-MANIPULANTS. ILS AFFIRMENT QUE C'EST LE SOL ARGILO-CALCAIRE QUI DONNE AU CHAMPAGNE QU'ILS PRODUISENT ICI SA FINESSE ET SON BOUQUET SI PARTICULIER... ET VOUS INVITENT À VÉRIFIER !

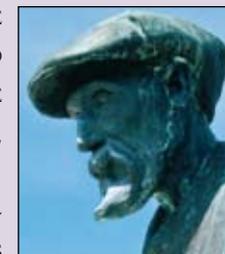
SUIVRE LES RIVES DE L'OURCE JUSQU'À ESSOYES EST ENCORE PRO-

MESSE DE RÊVERIES, CELLES QUI ONT INSPIRÉ PIERRE-AUGUSTE RENOIR, GRAND AMOUREUX DES LIEUX, CONQUIS PAR LA BEAUTÉ DU VILLAGE NATAL DE SON ÉPOUSE.

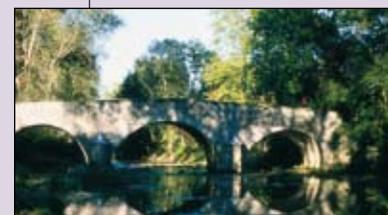
IL Y ACHÈTERA UNE MAISON, Y SÉJOURNERA CHAQUE ÉTÉ

PENDANT 25 ANS ET SOUHAITERA

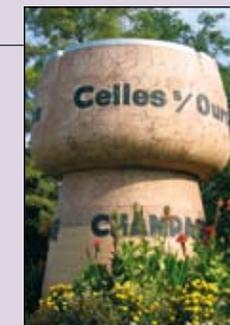
Y REPOSER À JAMAIS, À QUELQUES ENCABLURES DE SON CHER ATELIER OUVERT À LA VISITE.



Buste d'Auguste Renoir au cimetière d'Essoyes.



Pont en pierre à Loches-sur-Ource.



- ★ Architecture remarquable
- ✈ Aéroport
- ⓧ Caves labellisées
- 🏰 Château
- 🏛 Églises fascinantes
- 🏠 Hébergements ambassadeurs
- 📖 Musée
- 📍 Office du Tourisme
- 🌉 Pont romain
- 👤 Renoir
- 🌸 Ville ou village fleuri 3 ou 4 fleurs
- 🚦 Route du Champagne
- 🍷 Vignoble de Champagne



10 CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

Champagne Chassenay d'Arce
11, Rue du Pressoir
10110 VILLE-SUR-ARCE
Tél.+33(0)3 25 38 34 75
Fax.+33(0)3 25 38 34 70

Latitude : 48.106578
Longitude : 4.444737

champagne@chassenay.com
www.chassenay.com

Accueil du lundi au vendredi,
de 9h à 12h et de 14h à 17h30
Le samedi, de mi-mars à fin décembre
de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Le dimanche, en juillet et en août,
de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Visite et dégustation gratuites
Accès facilité aux personnes handicapées

Anglais parlé

La Gamme : Sélection de vins de
Champagne.

Partenaire de l'opération "Initiation
à la dégustation des Champagnes".

Née en 1956 de la conjugaison des talents d'une cinquantaine de vignerons, le Champagne Chassenay d'Arce n'a cessé de développer la qualité de ses assemblages et s'enorgueillit de rassembler aujourd'hui 140 adhérents, animés du même souci sélectif au service d'une réputation reconnue. L'entrée dans le nouveau millénaire s'est accompagnée d'une politique d'investissements importants, dotant la Maison de vignerons d'un outil de travail performant et respectueux de la tradition. Riche de ce demi-siècle d'expérience, une équipe motivée et dynamique vous accueille chaleureusement dans un cadre rénové et très agréable. Tous les secrets de l'élaboration du Champagne vous seront révélés à l'intérieur des caveaux, expositions, vidéos, commentaires éclairés et la dégustation d'une sélection de Champagnes, blancs et rosés, dans leurs habits tout neufs, concluront cet instant pédagogique en le teintant de la magie des bulles !



11 CHAMPAGNE RICHARD CHEURLIN

Ici, 5 générations de vignerons et une grande famille ont essaimé dans tout le village. Leurs spécialités : le vieillissement du Champagne en fût de chêne, le Rosé obtenu en cuvaison ou la vinification parcellaire. À découvrir : la cuvée Jeanne, en hommage à l'aïeule, 100% pinot noir de la vieille vigne de Jeanne, dont le moût est fermenté et élevé en fûts de chêne. Fille de la maison, Lucie, jolie brune pétillante et passionnée, raconte, avec brio, comment, sur les traces de son père, elle conduit la philosophie de chacune de ses parcelles, entre viticulture biologique et raisonnée. Diplôme d'œnologie, de viticulture-œnologie et commerce international en poche, elle a pas mal bourlingué (Afrique du Sud, Australie, Californie). En France, elle est membre d'un groupe d'études pour une nouvelle approche de la viticulture.

Observant minutieusement la vigne, les herbes qui poussent autour, n'hésitant pas à renforcer les défenses naturelles de ses plants avec des huiles essentielles, prenant en compte les énergies, la biodynamie et favorisant

le travail prophylactique pour rééquilibrer les rendements et développer la concentration des arômes, Lucie synthétise le meilleur de chaque technique pour préparer l'avenir.

À remarquer, un magnifique pressoir et une vaste salle d'accueil au décor très boisé.



Champagne Richard Cheurlin
16, rue des Huguenots
10110 CELLES-SUR-OURCE
Tél.+33(0)3 25 38 55 04
Fax.+33(0)3 25 38 58 33

Latitude : 48.075726
Longitude : 4.398803

richard.cheurlin@wanadoo.fr
www.champagne-cheurlin.com

Fermé le dimanche et jours fériés.

Visite et dégustation : 4 €/pers.

La Gamme : Champagne,
Coteaux champenois.



12 CHAMPAGNE CHARLES COLLIN



Champagne Charles Collin
27, rue des Pressoirs
10360 FONTETTE
Tél.+33(0)3 25 38 31 00
Fax.+33(0)3 25 38 31 07

Latitude : 48.079412
Longitude : 4.604086

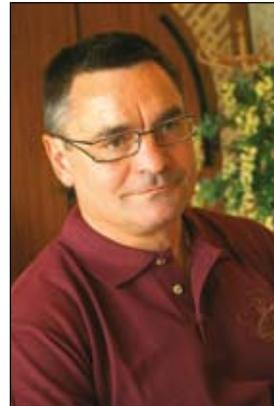
champagne-charles-collin@fr.oleane.com
www.champagne-charles-collin.fr

Fermé le dimanche et jours fériés.

Visites et dégustations commentées gratuites.

La Gamme : Champagne,
Champagne Rosé, Coteaux
Champenois, Ratafia.

Ce n'est qu'en 1993, en hommage au pionnier, que s'est effectué le choix de la commercialisation sous la marque du nom du fondateur. Un salon de dégustation-boutique, permet d'entrer dans l'univers Charles Collin et de découvrir, dans la convivialité, les différentes cuvées de Champagne.



Pour respecter le "Credo" du fondateur, "Le meilleur de la modernité pour le meilleur de la tradition", l'ensemble de l'élevage du vin de Champagne est assuré au sein de la maison, de la vendange à la main jusqu'au départ des bouteilles vers les caves des clients.

Fondée en 1952, cette maison d'importance, une des premières coopératives, regroupe 130 vigneron et travaille avec 120 cuves et 8 pressoirs.

13 CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT



C'est en mémoire d'une arrière grand-mère que la marque "Veuve Doussot" a été choisie en 1973.

Avec un père cofondateur de la Commanderie du Saulte Bouchon Champenois, Stéphane, qui en est le Grand Argentier, a connu la tradition depuis tout petit.

Il faut dire que ce vigneron trentenaire est bourré d'énergie. En plus de conduire son exploitation avec sa sœur, il est fan d'Enduro et membre actif de l'Aéroclub, histoire de voir ses vignes du ciel.

Dès l'entrée, une jolie salle de dégustation, agrémentée d'une boutique est prolongée par une salle d'accueil, ou

Sylvie, forte d'une formation en hôtellerie restauration sait accueillir ses hôtes. Elle organise d'ailleurs des journées à thèmes, découverte pédestre, vendange ou dégustation œnologique.

Autour du pressoir décoré d'étonnantes fresques murales, vous saurez tout sur l'art d'élaborer le roi des vins.

Champagne Veuve Doussot
1, rue Chatet
10360 NOÉ-LES-MALLETS
Tél.+33(0)3 25 29 60 61
Fax.+33(0)3 25 29 11 78

Latitude : 48.100997
Longitude : 4.571342

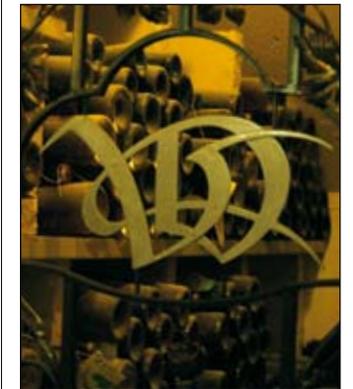
champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr
www.champagneveuedoussot.com

Ouvert du lundi au vendredi et samedi matin. Dimanche sur R.V.

Visite de cave et dégustation gratuites.

La Gamme : Champagne, Millésimé, Coteaux Champenois, Ratafia.

Partenaire des opérations "Initiation à la dégustation des Champagnes" et "Vendangeur d'un jour".



14 CHAMPAGNE MICHEL FURDYNA



Quand on découvre son sourire, souligné d'une solide moustache et ses yeux pétillants de malice, on imagine déjà le goût de la gamme de ses Champagnes (de corps, de cœur, d'âme et d'esprit).

Vigneron "vigneron-

nant", mieux dans ses vignes que partout ailleurs, pratiquant une démarche environnementale plus que raisonnée, "j'essaie de labourer au lieu de mettre du désherbant", Michel n'hésite pas à réduire autant qu'il le peut, toutes formes de "rajouts" dans les vignes et dans les caves.

Il a élaboré un millésime Blanc de Noirs "La Loge 2003" ainsi que la Cuvée "Carte Blanche", un assemblage Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Blanc, avec une vinification sans Malo. L'année prochaine, sortira "La Désirée", nectar Blanc de blancs. Dans la fraîcheur de la vaste salle de dégustation, de nombreuses médailles, car depuis 20 ans, Michel est un vigneron engagé dans les concours.

Un pressoir Coquard traditionnel, une fabrication de liqueur à l'ancienne, 5 cuvées différentes... Ici, on fait tout à la maison. Passionné de son village dont il connaît tous les secrets, mais vigneron d'abord, il forme tout simplement, avec son épouse, un couple savoureux.

Champagne Michel Furdyna
13, rue Trot
10110 CELLES-SUR-OURCE
Tél. +33(0)3 25 38 54 20
Fax. +33(0)3 25 38 25 63

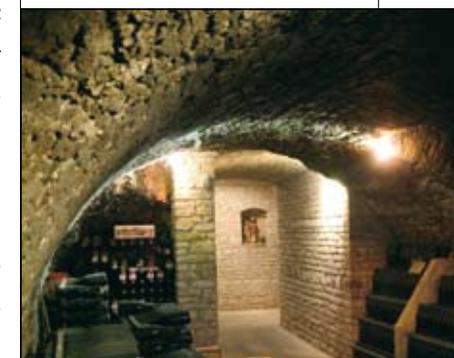
Latitude : 48.074862
Longitude : 4.402470

champagne.furdyna@wanadoo.fr

Fermé le dimanche et les jours fériés.

Visite des caves et dégustation : 3 €/pers.

La Gamme : Champagnes blancs, Champagne rosé de saignée et Millésimes.



15 CHAMPAGNE ROBERT-GRANDPIERRE



Une très jolie enseigne sur cette maison fleurie, située dans une impasse qui se termine par un délicieux lavoir. Françoise Grandpierre, authentique et énergique vigneronne est intarissable sur la longue histoire de sa famille et de son implication dans le renouveau des vignobles. Elle vous accueille dans la grande pièce d'une vaste demeure où tout est décor, des costumes anciens aux toiles peintes par son fils Vincent. C'est d'ailleurs lui qui a conçu l'habillage des dernières cuvées, avec notamment la millésime 2002, dans

Champagne Robert-Grandpierre
1, rue de la Fontaine
10110 VIVIERS-SUR-ARTAUT
Tél. +33(0)3 25 38 53 26
Fax. +33(0)3 25 29 14 73

Latitude : 48.096135
Longitude : 4.496448

champagne.robertgrandpierre@wanadoo.fr
www.robert-grandpierre.com

Visite de cave sur R.V.
Fermé le dimanche après-midi.

Visite pédagogique avec démonstration
et dégustation : 2,50 €/pers.

2 gîtes vigneronnes.

Anglais parlé.

La Gamme : Champagne,
Champagne rosé, Coteaux champenois,
Ratafia.

une présentation tout en transparence.

Et surprise, c'est un très beau et très complet musée familial vigneron qui vous attend dans une cave voûtée attenante. Pour prendre le temps de vivre, Françoise vous propose une halte dans l'un de ses deux gîtes.

De son vignoble où elle est fière de nous montrer son soin apporté à la taille, un superbe panorama vallonné s'étend à perte de vue.



La dégustation de Champagne rosé à la jolie couleur "pelure d'oignon" laisse un goût de framboise.

16 CHAMPAGNE RENE JOLLY

Après avoir franchi le superbe portail de pierre et ses demi-tonneaux incrustés dans les murs, on découvre, dans la grande cour entourée de bâtiments beiges aux tuiles ocre, un tilleul presque tricentenaire (1730) qui ponctue avec majesté cet espace habité par de nombreux oiseaux.



Champagne Rene Jolly
10, rue de la gare
10110 LANDREVILLE
Tél. +33(0)3 25 38 50 91
Fax. +33(0)3 25 38 30 51

Latitude : 48.070147
Longitude : 4.475956

contact@jollychamp.com
www.jollychamp.com

Ouvert du lundi au samedi
de 10h à 16h sur R.V. et pendant
les vendanges.

Visites et dégustations gratuites
(jusqu'à 10 personnes).

Anglais parlé.

La Gamme : Blanc de Noirs, Blanc de
Blancs, Rosé et Cuvée Spéciale RJ.

Partenaire de l'opération
"initiation à la dégustation
des Champagnes".



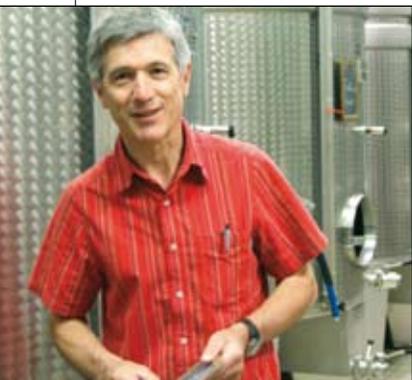
Caves voûtées XVIII^{ème} siècle et centre de pressurage dernier cri, décors traditionnels et salle d'accueil avec expositions de peintres contemporains. Habillage des bouteilles avec des capsules "parlantes" et dégorgement du Champagne à la volée, sans glace (un des derniers à le pratiquer manuellement)...

Pierre Eric est un homme de contraste qui avance et cherche le meilleur des choses, dans l'efficacité d'aujourd'hui, l'exi-

gence de la tradition et le respect du produit. Une de ses cuvées vieillit doucement dans des bouteilles bouchées au liège, maintenu par l'ancienne grosse agrafe. Le 5^{ème} Jolly du domaine familial exporte en Europe, au Japon et en Chine. Sa dernière création : Un "Pur Brut" sans aucun rajout de liqueur.



17 CHAMPAGNE REMY MASSIN ET FILS



Champagne Remy Massin et Fils
34, Grande Rue
10110 VILLE-SUR-ARCE
Tél.+33(0)3 25 38 74 09
Fax.+33(0)3 25 38 77 67

Latitude : 48.107629
Longitude : 4.443972

contact@champagne-massin.com
www.champagne-massin.com

Ouvert tous les jours, week-end sur R.V.
Visite commentée (traduite par écrit
en anglais et en allemand) suivie d'une
dégustation gratuite.

Anglais et allemand parlés.

La Gamme : Cinq Cuvées de
Champagne dont un Rosé.

Partenaire de l'opération "Initiation
à la dégustation des Champagnes".

1865, Louis Aristide Massin plante ses premiers ceps. 2008, à la quatrième génération, c'est toujours une belle histoire de famille, un "Quarté" gagnant qui perpétue la tradition d'excellence. Cédric, le fils, est, avec son père Sylvère, le grand jardinier du vignoble. Sylvère, chef de cave, élabore minutieusement les cuvées à venir et travaille l'export. Carole, l'épouse, accueille et initie aux secrets champenois à travers un parcours découverte. Avec ses pinceaux, elle illustre également à la main, les bouteilles de ravissants décors. Florence, sa soeur est à la gestion. Accueillant et intime, le salon dégustation avec son piano et ses tableaux, développe une atmosphère presque comme "chez soi". Très "nature", le chef de famille se détend en VTT au milieu des coteaux ondulants des vignes et son respect de l'environnement le pousse à revenir à une autre culture du sol (un rang sur deux en herbe, des semis de blé, du labour). Sa première fierté remonte à 15 ans pour le concours des vins de Champagne de propriété, à Epernay. Mais ses médailles lui servent à la valorisation et à la reconnaissance d'une région qu'il aime par-dessus tout et dont il sait faire la promotion.



18 CHAMPAGNE RICHARDOT



A l'entrée, des caves décorées par les outils des ancêtres vignerons abritent des installations ultra modernes.

Sur la hauteur, un pavillon à colombage, vous accueille dans son espace lumineux, au sol en dalles blanches, coiffé d'une impressionnante charpente apparente. Des peintures, des sculptures et une compression de capsules "à la César", posée

sur le vaste bar, installent, dans cet endroit, un esprit très contemporain. De ce promontoire, la vue imprenable sur la vallée de l'Ource et son vignoble est fascinante. Très "Gentleman Farmer", Jean-Paul, forme, avec sa femme Isabelle et sa sœur Cécile, un Trio séduisant. En 1986, pressureur à façon, il 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. "Quand je découvre un peu de champignons dans mes vignes, je sais qu'il faut aller au bois cueillir des girolles", plaisante-t-il ! Il se passionne pour l'eau et l'environnement.

Sportif, il s'adonne sérieusement au vélo en compagnie de son fils et aime à se promener à cheval pour quelques balades bucoliques aux côtés de sa fille.



Champagne Richardot
38, rue René Quinton
10110 LOCHES-SUR-OURCE
Tél.+33(0)3 25 29 71 20
Fax.+33(0)3 25 29 13 76

Latitude : 48.066459
Longitude : 4.500434

champagne.richardot@orange.fr
www.champagne-richardot.com

Ouvert tous les jours, week-ends et
jours fériés sur R.V.

Visite et dégustation gratuites

Anglais parlé.

La Gamme : Champagne,
Champagne rosé.

Partenaire de l'opération "Initiation
à la dégustation des Champagnes".



19 CHAMPAGNE CRISTIAN SENEZ

En parcourant la belle propriété en pierre, très fleurie, on remarque une sculpture en feuilles de métal, représentant un jeune Bacchus trônant sur un tonneau, entouré de grappes et de pampres de vigne. Le ton du décor et de l'accueil est donné !

Autour du vieux pressoir, l'œil découvre également d'étonnantes fresques murales naïves, sur la vigne et les vendanges. Dégustation et accueil se font dans deux grandes salles très "vignerones".

L'une, plus intime et très chaleureuse, invite à s'asseoir autour d'une très longue table en bois massif. Tout autour, outre les récompenses et une décoration de goût, des vitrines présentent toutes sortes de spécialités.

L'autre, plus grande, pour les groupes, est tout aussi typique avec ses arca-



Champagne Cristian Senez
6, Grande Rue
10360 FONTETTE
Tél.+33(0)3 25 29 60 62
Fax.+33(0)3 25 29 64 63

Latitude : 48.081072
Longitude : 4.608426

contact@champagne-senez.com
www.champagne-senez.com

Visite de caves sur R.V.
Découverte du domaine et dégustation.

Du lundi au samedi de 8h à 12h
et de 14h à 18h30.
Fermé le dimanche et les jours fériés.

Anglais et allemand parlés.

La Gamme : Champagnes, Coteaux
Champenois.

des, ses baies en demi-lunes et ses tables "tonneau". Cette importante exploitation exporte beaucoup et même jusqu'en Nouvelle-Calédonie, suite à une belle histoire de rencontre. Angélique et Frédéric, les maîtres des lieux, sont sportifs et particulièrement actifs. En plus de la gestion de l'exploitation, Angélique organise des journées "portes ouvertes" avec présentation d'artisanat local.





Champagne Marcel Vézien
68, Grande Rue
10110 CELLES-SUR-OURCE
Tél.+33(0)3 25 38 50 22
Fax.+33(0)3 25 38 56 09

Latitude : 48.077636
Longitude : 4.400741

contact@champagne-vezien.com
www.champagne-vezien.com

Accueil à la propriété, dégustation,
vente, du lundi au vendredi.

Visite de caves sur R.V. : 4 €/pers
avec flûte souvenir à emporter.

Accès facilité aux personnes
handicapées.

Anglais, Allemand et Italien parlés.

La Gamme : Champagne, Rosé des
Riceys, Coteaux champenois, Ratafia
et Marc de Champagne.

Partenaire de l'opération "initiation
à la dégustation des champagnes".

20 CHAMPAGNE MARCEL VÉZIEN

4^e de la génération Vézien, Jean-Pierre, qui est tout simplement le Grand-Maître de la Commanderie du Saulte Bouchon Champenois, perpétue une tradition de famille plus que centenaire.

Avec une passion intacte et dans le plus grand respect, il continue à cultiver un "goût maison" affirmé, fier de sa cuvée hommage à l'arrière grand-père, qui révèle, pour les amateurs de vieux

Champagne, ses arômes d'amandes grillées et de miel. Très actif dans l'œnologie, l'organisation de fêtes et de découvertes de vignobles, il considère que le Champagne est un art. Paul Verlaine lui souffle une très belle citation sur le Champagne : "Le vin d'or qui vit dans le cristal fin".

Peinture, poésie, son âme d'esthète lui donne envie de marier tous les plaisirs des sens. Il adore faire partager son métier, faire rêver les clients, autour d'une coupe de Champagne et avoue une passion pour le fleurissement.

En pénétrant, par la grande tour carrée, dans la salle d'accueil, l'ambiance est tout de suite là.

Marie-José, son épouse, y ajoute sa gentillesse et tout son charme.



HÔTELS AMBASSADEURS



En plein vignoble champenois, au cœur de la Côte des Bar, cet établissement de grand confort domine Essoyes en offrant un magnifique point de vue sur le village de Renoir.

En plus de menus typiques et d'un menu "terroir", son restaurant présente une vraie carte de Champagnes qui vous permet de goûter aux meilleurs crus de la région.

Les canotiers

★★★ 14 CHAMBRES
Logis Nature et silence

M. et Mme Evelyne et Jacky Chenut
Rue Pierre Renoir
10360 Essoyes

Tél. +33(0)3 25 38 61 08
Fax +33(0)3 25 38 61 09
www.hoteldescanotiers.com



DE BLIGNY À CLAIRVAUX

C'EST PEUT-ÊTRE ICI QUE LE MURMURE DE L'HISTOIRE BERCE AVEC LE PLUS D'AUTENTICITÉ LE VIGNOBLE CHAMPENOIS. ICI OÙ TOUT A COMMENCÉ, SOUS L'IMPULSION CRÉATRICE ET BÂTISSEUSE DE SAINT-BERNARD ET SES MOINES CISTERCIENS. DANS CES PAYSAGES VALLONNÉS OÙ LES PREMIERS PIEDS DE VIGNE EN PROVENANCE DE HONGRIE ONT TROUVÉ TERRE D'ASILE AVANT D'OFFRIR EN PRÉCIEUX HÉRITAGE, QUELQUES SIÈCLES PLUS TARD, CE DIVIN NECTAR QU'EST LE CHAMPAGNE.

C'EST ICI QU'UN SOUFFLE DE SPIRITUALITÉ SOULÈVE LES CŒURS ET LES ÂMES :

DANS L'ÉGLISE DE CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE (XVIII^{ÈME} SIÈCLE) QUI RENFERME UNE ÉTRANGE COLLECTION DE BÂTONS DE CONFRÉRIE, MAIS SURTOUT À CLAIRVAUX, OÙ LA SÉRÉNITÉ SE FAIT PLUS PÉNÉTRANTE ET QUI IMPOSE TOUTE LA FOI CISTERCIENNE DANS UNE ABBAYE ÉDIFIÉE PAR SAINT-BERNARD À PARTIR DE 1115.

UN CHEF D'ŒUVRE D'ARCHITECTURE MONACALE MARQUÉE

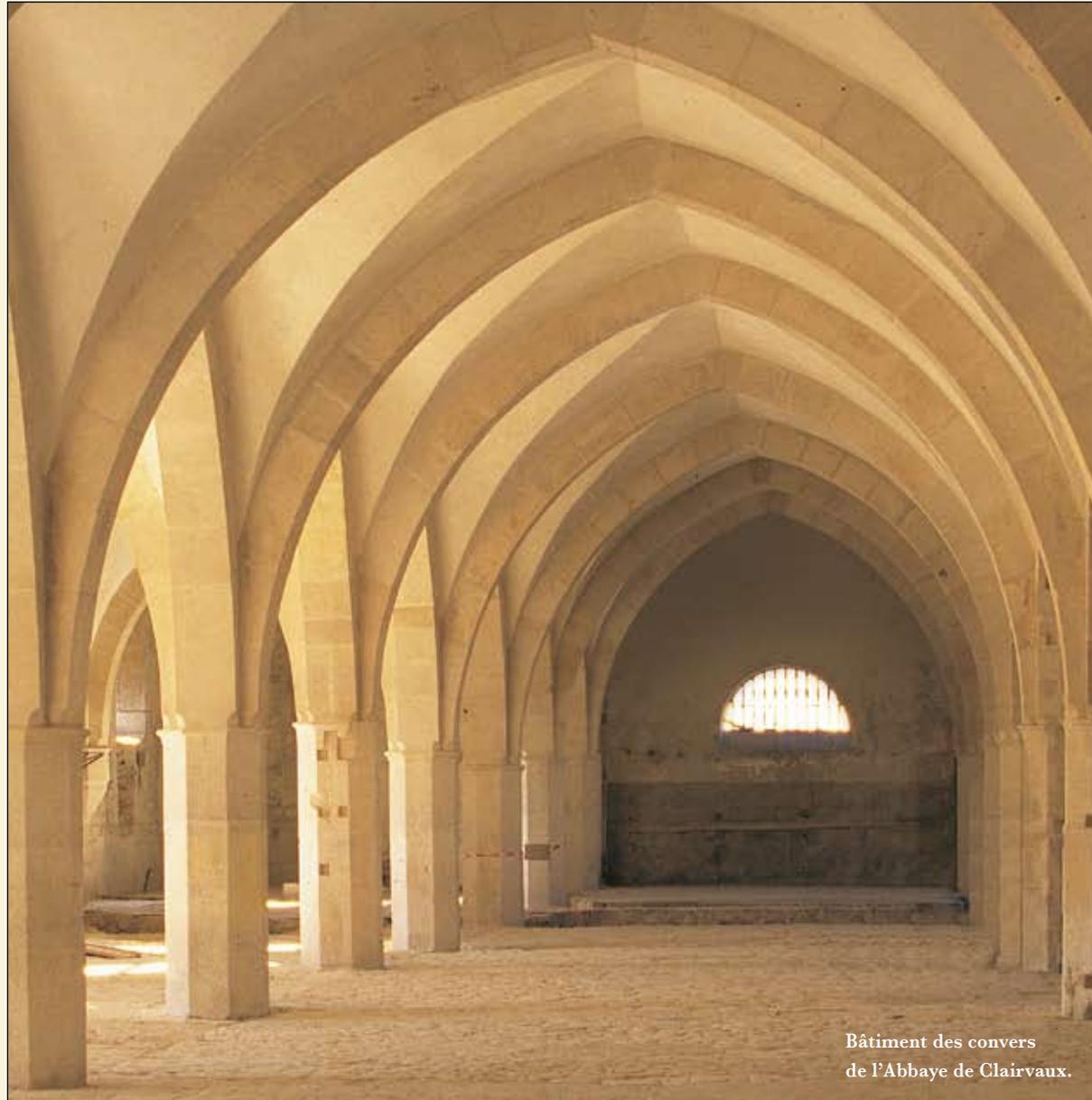
Cristallerie Royale de Champagne - Bayel.

PAR LA SOBRIÉTÉ, TRANSFORMÉ EN ÉTABLISSEMENT PÉNITENTIAIRE AU XIX^{ÈME} SIÈCLE ET DONT SUBSISTE LE BÂTIMENT DES FRÈRES CONVERS AVEC SON CELLIER ET SON DORTOIR. UN DÉTOUR PAR BAYEL, CITÉ DU CRISTAL, PERMET D'ADMIRER TOUTE LA MAGIE DES MAÎTRES VERRIERS QUI, COMME JADIS, DE LEUR SOUFFLE ET LEUR TOUR DE MAIN EXPERTS, DONNENT NAISSANCE À DE SCINTILLANTS JOYAUX AUX MILLE REFLETS.



Côteaux d'Urville.

-  Abbaye
-  Architecture remarquable
-  Caves labellisées
-  Cristallerie
-  Château
-  Églises fascinantes
-  Hébergements ambassadeurs
-  Mémorial Charles de Gaulle
-  Musée
-  Nigloland
-  Parc d'attractions
-  Office du Tourisme
-  Pont romain
-  Ville ou village fleuri 3 ou 4 fleurs
-  Route du Champagne
-  Vignoble de Champagne



Bâtiment des convers de l'Abbaye de Clairvaux.



21 CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY

Dominant le village de Bligny et offrant un très beau point de vue vallonné, le château de Bligny est l'un des deux seuls châteaux en appellation "Champagne" (l'autre étant dans la Marne). Juste à côté de son remarquable parc paysagé, doté d'un bassin central et d'une orangerie, le château possède

encore un clos : 1 hectare de vignes, entouré de murs en pierre qui abrite 6 cépages : Pinot blanc, noir, meunier, Petit Meslier, Arbanne et Chardonnay. La première cuvée du clos, assemblage de 6 cépages sortira en 2010. Ancien pavillon de chasse du début du XVIII^{ème}, édifié par le Marquis de Dampierre, il se transforme en domaine viticole, au début du XIX^{ème},



sous l'impulsion du Baron Cachard. Un maître vigneron qui modifie l'édifice et aménage les sous-sols. À l'intérieur, superbe dallage au sol, tapisseries, tableaux anciens, vitraux, magnifiques plafonds décorés de scènes d'angelots évoquant la vigne et plusieurs salons dont le joli salon bleu, avec harpe et piano, dédié à la musique. Surprise à l'étage : une collection de 1000



flûtes en cristal. Dans les immenses caves, une salle aux trophées prolongée par un écomusée sur les vieux outils traditionnels vigneron, ainsi qu'un vaste espace de réception, avec un Orchestre limonaire en curiosité. Ne manquez pas également le pétillant documentaire sur la vigne et l'élaboration du Champagne.

Champagne Château de Bligny
10200 BLIGNY
Tél.+33(0)3 25 27 40 11
Fax.+33(0)3 25 27 04 52

Latitude : 48.173584
Longitude : 4.616618

chateau@chateaubligny.com
www.champagnechateaubligny.com

Ouvert du mardi au samedi
de 10h30 à 18h.

Visites du château et des caves
à 11h - 14h et 16h.

Visites et dégustation de
3 Champagnes : 7 €/pers.

Visites en Français et Anglais.

La Gamme : Grande Réserve brut,
Blanc de blancs, Cuvée Spéciale
millésimée, Demi-sec, Rosé.

Partenaire de l'opération
"Vendangeur d'un jour".

22 CHAMPAGNE DE BARFONTARC

C'est Olivier Martin, un enfant du pays qui dirige cette belle coopérative aux installations de pointe, présidée par son père pendant 35 ans.

BARFONTARC : BAR de Baroville, FONT de Fontaine et ARC de Arconville, 3 villages voisins, surplombés de coteaux de vignes aux 3 cépages nobles, Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. A Baroville, au cœur de la Côte des Bar, 50 vignerons donnent le meilleur d'eux-mêmes au nom d'une belle marque de Champagne. Pour Olivier, qui a fait sa première vendange en 1991, c'est la taille qui est l'acte fondateur. C'est de sa précision, de son intelligence que dépend la qualité de la vendange. Elle induit la vigueur, la fertilité et la maturité de la vigne. Elle conditionne son développement et son épanouissement.



En plus d'un espace d'accueil très contemporain, la coopérative est fière de sa très 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.



Champagne De Barfontarc
Route de Bar-sur-Aube
10200 BAROVILLE
Tél.+33(0)3 25 27 07 09
Fax.+33(0)3 25 27 23 00

Latitude : 48.194537
Longitude : 4.724329

barfontarc@orange.fr

Fermé dimanche et jours fériés.

Visite commentée et dégustation
comparée de 3 Champagnes à partir
de 3 €/pers.

Anglais parlé.

La Gamme : Champagne Tradition,
Rosé, Millésimes, Blanc de noirs.

Partenaire des opérations
"Un vigneron vous invite à sa table",
"initiation à la dégustation
des Champagnes" et
"Vendangeur d'un jour".

23 CHAMPAGNE DEMILLY DE BAERE

Dans la cour, plantée de grands arbres, dont un beau marronnier, Gérard vous accueille devant une belle demeure en "U". Ce vigneron, descendant d'une famille installée à Bligny en 1624, vous emmène dans sa cave de dégustation, construite dans l'esprit de Bernard de Clairvaux, sur les ruines de l'ancien château fort, dont il ne reste que d'anciens ponts et douves. Amoureux de la pierre, il a reconstitué des voûtes supportées par de sobres et puissants piliers "à la demi-feuille de laurier", typique de l'architecture cistercienne.



Champagne Demilly de Baere
Domaine de la Verrerie
10200 BLIGNY
Tél.+33(0)3 25 27 44 81
Fax.+33(0)3 25 27 45 02

Latitude : 48.173298
Longitude : 4.615588

champagne-demilly@wanadoo.fr
champagne-demilly.barsurau.be.net

Ouvert du lundi au vendredi
de 10h à 12h et de 14h à 18h sur R.V,
week-end et jours fériés sur R.V.

Visite et dégustation.

Anglais parlé.

La Gamme : Champagnes Blancs et Rosés.



Sur l'avant, un étonnant bar et son comptoir dans un énorme demi-tonneau.

La propriété s'étend jusqu'au bord du Landion, gros ruisseau qui traverse Bligny. Depuis l'âge de 6 ans, Gérard pensait à la vigne, et rêvait de devenir plus tard un vrai vigneron.

En 1975, il rachète une exploitation et, avec son épouse

Françoise, travaille à son idéal : le respect de l'intégrité du vin et les méthodes naturelles pour conserver le maximum de parfums possible.

Personnage haut en couleur et adorant les blagues, il n'en propose pas moins une belle carte dont un Brut Zéro dosage (sans aucun ajout de liqueur).



24 CHAMPAGNE DRAPPIER



Champagne Drappier
Rue des Vignes
10200 URVILLE
Tél.+33(0)3 25 27 40 15
Fax.+33(0)3 25 27 41 19

Latitude : 48.170170
Longitude : 4.654584

info@champagne-drappier.com
www.champagne-drappier.com

Dégustation - vente du lundi au samedi de 8h à 12h, et de 14h à 18h.
Visite sur simple appel téléphonique.
Fermé dimanche et jours fériés.

Anglais et allemand parlés.

La Gamme : Champagne,
Cuvée Charles De Gaulle, Champagne Brut de brut, Champagne Brut nature (sans soufre), Quatuor (4 cépages), Ratafia.

Partenaire des opérations
"Initiation à la dégustation des Champagnes".

Après quelques marches, un bâtiment XIX^{ème} de briques et de parements de bois, aux larges baies vitrées, installe une douce transparence. Tout près, dans un salon à la belle cheminée et aux superbes boiseries, trône un Melchizedec, d'une contenance



de 30 litres, le plus grand flacon de Champagne au monde. Dans les sous-sols de ce qui était l'ancien presbytère d'Urville, des caves merveilleuses, construites en 1152 par les moines Cisterciens de Clairvaux. Là, vieillissent doucement les cuvées spéciales ainsi que les gros flacons, fierté de la maison, dont les noms évoquent de grands rois (Balthazar, Nabuchodonosor, Salomon, Melchizedec...). La famille Drappier cultive son vignoble d'Urville depuis deux siècles. Michel, l'actuel passionné et passionnant dirigeant de la maison, maîtrise avec finesse les vinifications depuis 1979. Tandis qu'André, le vénérable patriarche, fort de ses 60 vendanges, garde un œil avisé sur l'exploitation, un charme plein de malice et un solide sens de l'humour.

Connus dans le monde entier, les magnifiques Champagnes Drappier ont séduit des personnalités aussi prestigieuses que le Général De Gaulle, Luciano Pavarotti ou Jean-Paul Belmondo. Mais dans cette grande Maison, la



gentillesse et l'amour du travail bien fait sont restés les valeurs ultimes.

25 CHAMPAGNE R. DUMONT ET FILS



À proximité de l'Abbaye de Clairvaux et de la Cristallerie Royale de Champagne, la famille Dumont cultive, depuis plus de deux siècles, le meilleur de la tradition. En 1985, à quelques pas des anciennes caves, décision est prise d'édifier un chais moderne doté d'équipements performants répondant aux exigences d'aujourd'hui. "Nous avons choisi ce qui se fait de mieux pour un travail de qualité". Dans la très jolie salle de dégustation, le sourire lumineux de Tina vous accueille. Une pyramide de bouteilles de Champagne plante le décor.

Autour d'une philosophie de la qualité, c'est le soin apporté à chaque étape de

la production qui compte. C'est aussi une rigueur intellectuelle (patience, curiosité, respect), et une exigence esthétique et sensuelle.

Mais, par-dessus tout, c'est la formidable implication humaine de tous qui rend les Dumont enthousiastes et fiers de partager leur passion. "Derrière une flûte de Champagne, il y a l'engagement et l'amour du métier".



Champagne R. Dumont et Fils
Rue de Champagne
10200 CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE
Tél.+33(0)3 25 27 45 95
Fax.+33(0)3 25 27 45 97

Latitude : 48.138372
Longitude : 4.680134

rdumontetfils@wanadoo.fr
www.champagnedumont.fr

Fermé le dimanche.

Visite commentée et dégustation.

Anglais, portugais, espagnol parlés.

La Gamme : Champagne,
Champagne Rosé,
Coteaux champenois.

Partenaire des opérations
"Initiation à la dégustation des Champagnes".





HÔTELS AMBASSADEURS



Dans un jardin fleuri bordé d'une rivière, découvrez un délicieux refuge et l'ambiance romantique de son restaurant gourmand. Vos hôtes accueillants y conjuguent le savoir faire de la gastronomie française à l'art du savoir-vivre à l'anglaise.

Hostellerie la Chaumiere

★★★ 12 CHAMBRES

Logis Bacchus

M. et Mme Suzan et Bernard Guillerand
81 route Nationale
10200 Arsonval

Tél. +33(0)3 25 27 91 02

Fax +33(0)3 25 27 90 26

www.hostellerielachaumiere.com



CHAMBRES D'HÔTES AMBASSADEURS

À 7 kilomètres de Bar-sur-Aube, dans une maison de maître du XIX^{ème} siècle entourée d'un vaste parc, profitez du grand confort des chambres et de la table traditionnelle. Reçus par des hôtes très conviviaux, vous allez passer de bons moments.

Mme Véronique Leprun

★★★ 5 CHAMBRES

Rue Gaston Chécq
10200 Couvignon

Tél. +33(0)3 25 27 90 25

<http://legoluret.barsuraube.net>



DE BAR-SUR-AUBE À COLOMBÉ-LE-SEC

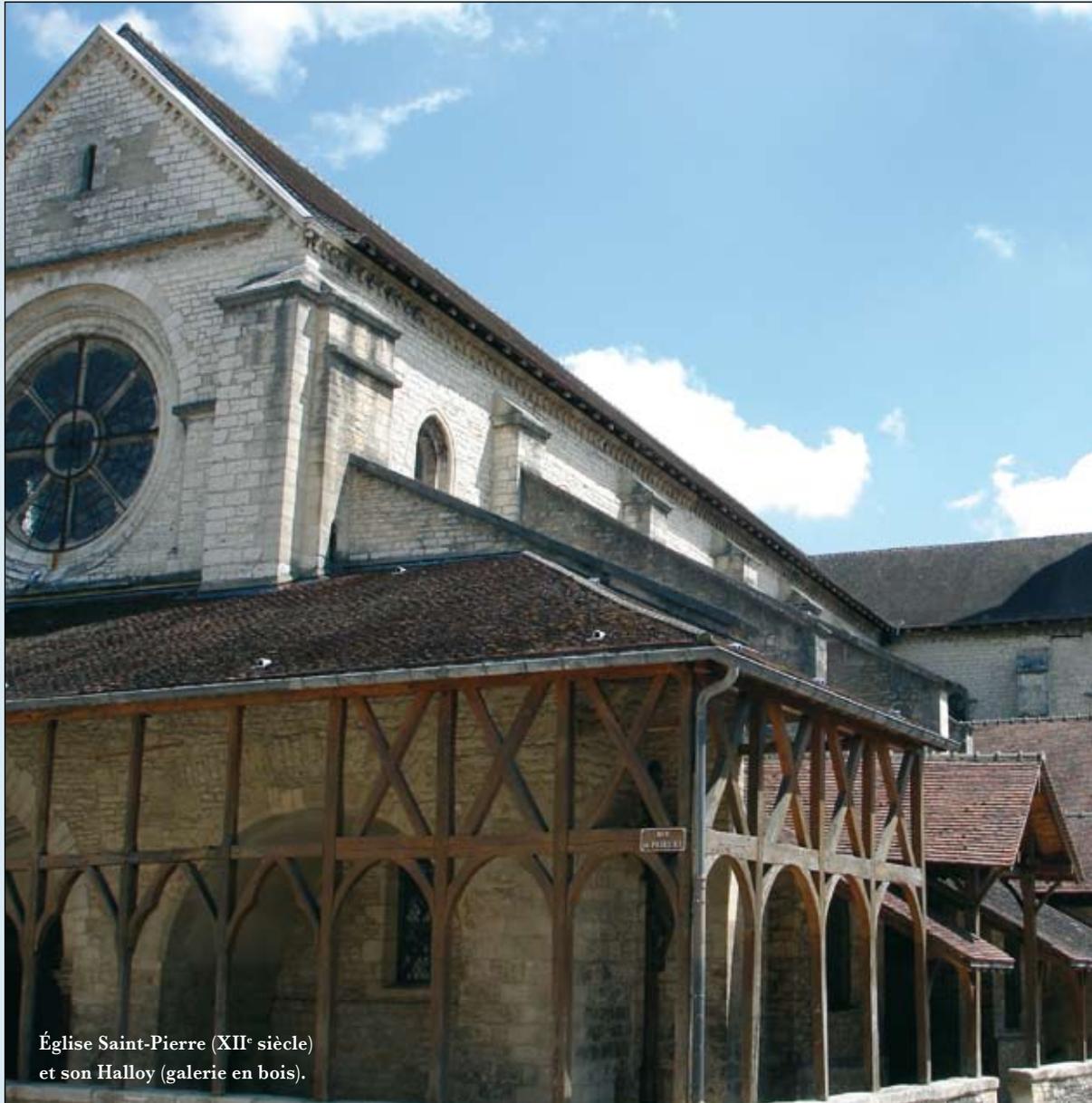
À BAR-SUR-AUBE, AU PIED DE LA COLLINE SAINTE-GERMAINE, LE TEMPS SEMBLE S'ÊTRE ARRÊTÉ EN CES ANNÉES GLORIEUSES DES GRANDES FOIRES DE CHAMPAGNE. CÉLÈBRES DANS TOUTE L'EUROPE PENDANT LA PÉRIODE DU MOYEN-ÂGE QUI A FAÇONNÉ LE VISAGE DE LA VILLE, LEUR MÉMOIRE SE RÉVEILLE ENCORE LORS DE L'ANNUELLE FOIRE MÉDIÉVALE LOCALE. PETITES RUES ÉTROITES, MAISONS EN PANS DE BOIS RICHEMENT SCULPTÉES OU MAISONS COSSUES DE PIERRE, ÉGLISE SAINT-PIERRE, VESTIGE DE L'ANCIEN CHÂTEAU, CHAPELLE ST-JEAN... TOUT RESPIRE L'ÂGE D'OR MÉDIÉVAL ! C'EST LÀ AUSSI QUE PERDURE LE SOUVENIR DE GASTON CHEQ QUI MENA EN 1911 LA RÉVOLTE DES VIGNERONS, LORSQUE L'AUBE PERDIT OFFICIELLEMENT, ET JUSQU'EN 1927, SON DROIT À L'APPELLATION CHAMPAGNE.

LE VILLAGE FLEURI DE COLOMBÉ-LE-SEC EST UN HOMMAGE SIMILAIRE AU PROSPÈRE XII^{ÈME} SIÈCLE. SI LA PLUS BELLE PIÈCE DE CET HÉRITAGE CONSISTE EN UN ORIGINAL LAVOIR DE FORME OCTOGONALE, IL NE FAUT PAS D'AVANTAGE MANQUER SON ÉGLISE SAINT-MARTIN (QUI FUT TOUTEFOIS REMANIÉE AU XVI^{ÈME} SIÈCLE) ET LE CELLIER AUX MOINES, SANS DOUTE LA MIEUX CONSERVÉE DES DÉPENDANCES DE L'ABBAYE DE CLAIRVAUX, QUI ABRITE DE REMARQUABLES CAVES D'ÉPOQUE.



Très original lavoir circulaire du XIII^e siècle Colombé-le-Sec.

- ★ Architecture remarquable
- ✕ Caves labellisées
- 🍷 Cristallerie
- 🏰 Églises fascinantes
- 🏠 Hébergements ambassadeurs
- 📄 Office du Tourisme
- ✝️ Mémorial Charles de Gaulle
- 🏛️ Musée
- 🌸 Ville ou village fleuri 3 ou 4 fleurs
- Route du Champagne
- 🍷 Vignoble de Champagne



Église Saint-Pierre (XII^e siècle) et son Halloy (galerie en bois).



La rivière Aube à Bar-sur-Aube.



26 CHAMPAGNE BREUZON

Dans ce délicieux village au charmant décor, Maryse est fière de sa participation au travail de mise en valeur, récompensé par un label "quatre fleurs".

Son accueil, dynamique et convivial se déroule dans une grande pièce familiale ancienne, à la décoration contemporaine, ponctuée de diplômes et médailles et de

multiples idées cadeaux, objets, flûtes en cristal, paniers de dégustation...

Son époux, Marie-Joël, est Sénéchal des Commandeurs de la Commanderie du Saulte Bouchon et amateur de golf. Quant à sa belle sœur Christiane, qui gère l'exploitation, elle adore cuisiner au Champagne. "Ici, on fait ce qu'on aime". Et elle raconte des recettes qui font saliver d'avance. En montant à la cuverie, sur les hauteurs, on découvre un vaste panorama, paysage ondulé de coteaux et de vignes, parsemé de petits villages nichés.

La philosophie de la famille trouve une belle résonance dans ce superbe



paysage : "Bien faire les choses, étapes après étapes et regarder toujours devant". Leurs variétés de Champagnes savent dire le reste.



Champagne Breuzon
Rue Saint-Antoine
10200 COLOMBÉ-LE-SEC
Tél.+33(0)3 25 27 02 06
Fax.+33(0)3 25 27 26 55

Latitude : 48.255541
Longitude : 4.795575

breuzon@wanadoo.fr
www.champagnebreuzon.com

Ouvert tous les jours. Samedis et dimanches sur R.V.

Visite avec démonstration et dégustation gratuites.

La Gamme : Champagne Blanc et Rosé, Cuvée B. de Breuzon, Cuvée "Colombine" et "Marie-Louise" en hommage aux femmes.



27 CHAMPAGNE CHARLES CLÉMENT

Dans la salle d'accueil de cette coopérative fondée avec 22 vignerons en 1956 par Gilbert Boulachin, sa fille, Isabelle, présente les neufs cuvées ainsi que



les nombreux coffrets-cadeaux de multiples spécialités proposés par la maison. Aujourd'hui, cette exploitation est composée d'une petite équipe, très fière de son laboratoire tout neuf pour l'agrément qualité.

En 1960, cette union de vignerons regroupait 5 villages viticoles, la marque

commerciale s'appelait le Cercle d'Or. C'est en 1980 que le nom d'un des cofondateurs "Charles Clément" est choisi, hommage également discret au célèbre voisin de Colombey-les-Deux-Églises, tout proche.

Le responsable de l'entretien, solide figure à la moustache de mousquetaire, véritable mémoire de l'entreprise, anime des visites ponctuées de savoureuses anecdotes et forcément pétillantes.



Champagne Charles Clément
33, rue Saint-Antoine
10200 COLOMBÉ-LE-SEC
Tél.+33(0)3 25 92 50 71
Fax.+33(0)3 25 92 50 79

Latitude : 48.255129
Longitude : 4.796233

champagne-charles-clement@fr.oleane.com
www.champagne-charles-clement.fr

Ouvert tous les jours et les dimanches et jours fériés du 15/06 au 31/08.

Visite commentée et dégustation gratuites du mardi au samedi, à 10h et 15h30.

Anglais parlé en juillet et en août.

La Gamme : Champagne, Champagne Rosé. Coffrets cadeaux.

28 CHAMPAGNE CUDEL



Champagne Cudel
6, Rue du Moulin
10200 COLOMBÉ-LA-FOSSE
Tél. +33(0)3 25 27 24 51
Fax. +33(0)3 25 27 04 84

Latitude : 48.263186
Longitude : 4.789168

contact@champagne-cudel.fr
www.champagne-cudel.fr

Fermé le dimanche après-midi.
Visite commentée avec démonstration
et dégustation gratuites.

La Gamme : Champagne,
Champagne Rosé, Champagne
Prestige, Magnum et Jéroboam.



Un très bel extérieur à l'ambiance fleurie précède la découverte d'un espace accueil aux superbes cuves gravées. La salle de dégustation aux grandes baies vitrées, poutres apparentes, cheminée et espace bar design est très chaleureuse. Le décor, la cuisine et l'accueil sont les vrais plaisirs d'Agnès, qui soigne les moindres détails. Il faut dire qu'ici, l'accueil est une religion. Gaîté et éclats de rires sont au rendez-vous, bien illustrés par la devise maison "patrons sympas, Champagnes extras, on reviendra". Ce n'est pas pour rien que Philippe porte le titre de Héraut au sein de la Commanderie du Saulte Bouchon Champenois.

Pour les trouver, le conseil humoristique de Philippe est imparable : "Des coteaux, des vignes, un creux, un village... C'est chez nous". Les coteaux, Philippe, fan de vélo, les connaît et les aime par cœur, comme il aime sa région.



58



Soucieux de l'environnement, il est très respectueux dans son travail comme dans tout ce qu'il fait, avec bonheur. Définition des Champagnes ou philosophie de vie...

HÔTELS AMBASSADEURS



Dans la mythique bourgade chère au Général De Gaulle, il est un lieu de charme dans un écrin paysagé. Authentique à l'extérieur, cette grande maison en pierre de pays est superbe et douillette à l'intérieur et abrite un restaurant étoilé. Sous vos yeux, Jean-Baptiste Natali, son chef virtuose, y concocte des mets sublimes.

Hostellerie la montagne

★★★ 9 CHAMBRES
(Restaurant 1 Etoile Michelin)
M. et Mme Natali
Rue de Pisseloup
52330 Colombey-Les-Deux-Eglises
Tél. +33(0)3 25 01 51 69
www.hostellerie lamontagne.com



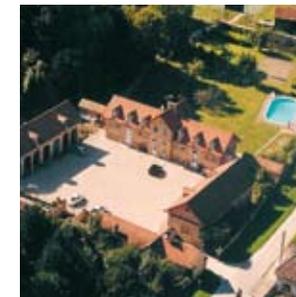
59

CHAMBRES D'HÔTES AMBASSADEURS

Dans un ancien relais de chasse à courre, voici une vraie "maison de vacances" tout confort, pour changer d'air et respirer les senteurs, les couleurs et la douceur de la nature. Avec un peu de patience, vous pourrez observer une incroyable faune alentour, dont les majestueuses grues cendrées.

Le Domaine des Lacs

(33 km de Bar-sur-Aube)
★★★ 5 CHAMBRES
10500 Lesmont
Tél. +33(0)3 25 92 00 70
www.domainedeslacs.com



Église de Dival, XIII^e siècle
Villenauxe-la-Grande.



NOGENTAIS



La Seine à Nogent-sur-Seine.

TERRE PROMISE DES AMATEURS DE RÊVERIE ET DE ROMANTISME, LE NOGENTAIS INVITE À UNE DOUCE IMMERSION DANS UN UNIVERS DE LÉGENDES, BERCÉ D'IMAGINAIRE ET DE LIEUX MYSTIQUES. DANS LES VALLÉES PAISIBLES DE L'AUBE ET DE LA SEINE, LA VERDURE SUBLIME LES PAYSAGES, RÈGNE FASCINANTS DE L'EAU, DES PEUPLIERS, DES JARDINS, DES RIVES OMBRAGÉES. AU FIL DES CONTRÉES QUI PARÈMENT UNE CAMPAGNE AUTHENTIQUE, LE PATRIMOINE CULTUREL SE DÉVOILE DANS LES "VIEILLES PIERRES" SUR LESQUELLES PLANE ENCORE L'OMBRE D'ARTISTES ILLUSTRÉS. À VILLENAUXE-LA-GRANDE ON DÉCOUVRE LE VIGNOLE DE CHAMPAGNE. À NOGENT-SUR-SEINE, SUR LES BERGES DU FLEUVE OU À LA PORTE DES BELLES DEMEURES BOURGEOISES, ON S'IMPRÈGNE DE L'ATMOSPHÈRE QUI INSPIRA "L'ÉDUCATION SENTIMENTALE" DE GUSTAVE FLAUBERT ; ON MARCHE SUR LES TRACES DE PAUL DUBOIS ET CAMILLE CLAUDEL ; ON CÔTOIE L'HISTOIRE D'ALFRED BOUCHER, SCULPTEUR REPÉRÉ ET FORMÉ PAR MARIUS RAMUS. A LA MOTTE-TILLY, ON S'APPROPRIE TOUS LES FASTES DU XVIII^{ÈME} SIÈCLE QU'INCARNE L'INCONTOURNABLE CHÂTEAU. A FERREUX QUINCEY, ON TOMBE SOUS LE CHARME DE L'ABBAYE DU PARCLET, ANCIEN MONASTÈRE FONDÉ AU XII^{ÈME} SIÈCLE, QUI RÉSONNE ENCORE DES AMOURS MAUDITS D'ABÉLARD ET HÉLOÏSE. PARTOUT, DANS LES MUSÉES, LES ÉGLISES, LE JARDIN BOTANIQUE, ON GOÛTE AU PLAISIR D'UNE INFINIE QUIÉTUDE.

Château de la Motte-Tilly
(XVIII^e siècle).



Pavillon Henri IV
Nogent-sur-Seine.

- ★ Architecture remarquable
- 📍 Cave labellisée
- 🏰 Églises fascinantes
- 🏺 Faïencerie
- 🏠 Hébergements ambassadeurs
- 🏛️ Musée
- 🌳 Parc et Jardin
- 📍 Office du Tourisme
- 🌸 Ville ou village fleuri 3 ou 4 fleurs
- 🍷 Vignoble de Champagne



29 CHAMPAGNE FRANÇOIS OUDARD



Champagne François Oudard
20, avenue de la Gare
10370 VILLENAXE-LA-GRANDE

Tél/Fax : +33(0)3 25 21 39 37

Latitude : 48.589486

Longitude : 3.555581

champagneoudardfrancois@orange.fr

Ouvert tous les jours.

Visite et dégustation.

La gamme : Champagne traditionnel,
Cuvée Chardonnaise, Champagne
Rosé, Ratafia, Marc de Champagne.



Femme énergique et passionnée, organisatrice de multiples manifestations, Chantal adore l'accueil et la convivialité. Elle vous entraîne dans un labyrinthe de caves parsemées de fresques. Sur l'une d'elles, la silhouette de Frère Jean Oudard, dont le supérieur Dom Pérignon a été, l'inventeur du Champagne. Pour ses cuvées, Chantal a fait réaliser de jolis muselets illustrés, reproduisant les vitraux de l'église St-Pierre St-Paul de Villenauxe-La-Grande, œuvre contemporaine d'un artiste britannique "David Tremlett". Plaisirs de la vie et des bonnes choses, la famille Oudard régale à la table de son restaurant "Le Flaubert". L'homme illustre prenait ses vacances dans le Nogentais. Pour compléter le chapitre des Lettres, une petite fille Dussolier née Oudard s'est mariée avec Hervé Bazin... Mais le clou de la visite reste la distillerie, ses chaudières et ses alambics rutilants de leurs cuivres, dédiés à la Fine et au Marc de Champagne.



CHAMBRES D'HÔTES AMBASSADEURS

Au carrefour de l'Île de France, de la Bourgogne et de la Champagne, découvrez un ensemble de bâtiments de caractère des XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, entièrement rénovés, qui s'harmonisent au cadre préservé. Le très beau parc boisé, parcouru de canaux et de la charmante rivière de l'Orvin, séduit immédiatement les amoureux de la nature et les esthètes.

Le Château de la Mothe

(36 km de Villenauxe la Grande)

★★★★ 5 CHAMBRES

Mme Line-Rose Royer
Route de Bercenay
10290 Marcilly-le-Hayer
Tél +33(0)3 25 39 98 22
Fax +33(0)3 42 23 67 92
www.chateau-de-la-mothe.com



C'est en Champagne méridionale, dans une ferme typique, entourée d'un vaste parc clos enserrant un émouvant jardin de curé que vous ressentirez le "charme aux fées". Et dans un très joli décor d'autrefois, la table d'hôte vous permettra d'apprécier une vraie cuisine familiale de tradition.

Le Charme aux Fées

(35 km de Villenauxe la Grande)

★★★★ 5 CHAMBRES

Mme Agnès Mignot
6 rue de Vauluisant
10290 Rigny-la-Nonneuse
Tél +33(0)3 25 21 58 73
Fax +33(0)3 25 21 60 09
www.lecharmeauxfees.com

BIENVENUE
CHEZ LES
AMBASSADEURS DU
CHAMPAGNE

Les caves comme les hébergements et les restaurants présentés dans cette brochure bénéficient tous du label "Ambassadeur du Champagne", identifié par un blason. C'est un signe de reconnaissance qui distingue les établissements répondant à des critères concrets et conformes à des exigences haut de gamme définies par une charte qualité. C'est une garantie, pour vous, de confort, de bien-être, de convivialité et de richesse de l'accueil. Ces "Ambassadeurs du Champagne" sauront en effet vous recevoir avec générosité. Ils vous présenteront les Champagnes de l'Aube et les beautés du département et mettront à votre disposition la documentation en rapport. Ils vous communiqueront leur amour du vignoble et de tous ses centres d'intérêt, leurs connaissances et leurs conseils, pour rendre votre séjour original et complet et vos découvertes inoubliables.



LES MOTS DU CHAMPAGNE

AOOC

L'Appellation d'Origine Contrôlée garantit la provenance géographique d'un produit ainsi que son mode de fabrication.

AOOC Champagne

La zone d'Appellation d'Origine Contrôlée Champagne est située dans les départements de l'Aisne, de la Marne, de la Seine-et-Marne, de l'Aube et de la Haute-Marne.

Arômes

Les arômes des Champagnes se répartissent en 5 familles : floraux, fruités, végétaux, fruits secs, gourmands.

Assemblage

Art d'associer harmonieusement des vins de différents crus, cépages et années.

Blanc de Blancs

Vin blanc de Champagne élaboré uniquement à partir du cépage blanc, le Chardonnay.

Blanc de Noirs

Vin blanc de Champagne élaboré uniquement à partir des cépages noirs : pinot noir et/ou pinot meunier.

Bouchon

Pour assurer une bonne étanchéité, il est en liège, comprimé lors du bouchage et maintenu par un fil de fer, le "muselet".

Bouteille

La bouteille de Champagne, en majorité de 75cl, est conçue pour résister à la pression provoquée par la deuxième fermentation.

Le quart (20cl), la demi-bouteille (37,5cl), la bouteille (75cl), le magnum (2 bouteilles), le jéroboam (4), le mathusalem (8), le salmanazar (12), le balthazar (16), le Primat (36), le Melchizedec (40).

Brut

A la fin de la vinification, les Champagnes reçoivent une touche sucrée. Les Bruts sont les plus faiblement dosés en sucre.

Bulles

Les bulles emprisonnent le gaz du vin et montent à la surface pour former une délicate collerette. Une bouteille de Champagne contient environ 50 millions de bulles.

Cépages

Les 3 cépages autorisés pour l'AOOC Champagne sont le pinot noir, le chardonnay et le pinot meunier.

Champagne d'Ame

Champagnes complexes, riches, de plénitude.

Champagne d'Esprit

Champagnes vifs, délicats, légers.

Champagne de Coeur

Champagnes généreux, chaleureux, fondus.

Champagne de Corps

Champagnes puissants, charpentés, intenses.

Chardonnay

Le cépage de la finesse, aux notes florales et parfois minérales.

Conservation

A l'abri de la lumière et dans un lieu frais ou peu sujet aux variations de températures. Hygrométrie de l'ordre de 70%.

Coupe

La coupe de Champagne est à la mode à la Belle Époque. Aujourd'hui on lui préfère le verre tulipe qui permet aux bulles de virevolter et aux arômes de s'exprimer.

Coteaux

Typiques du vignoble champenois, ils favorisent l'insolation des vignes et l'écoulement des excès d'eau.

Dégorgement

Opération qui suit le remuage et qui consiste à expulser de la bouteille le dépôt constitué essentiellement de levures mortes, résultant de la prise de mousse.

Demi-sec

A la fin de la vinification, les Champagnes reçoivent une touche sucrée. Les demi-secs sont plus dosés en sucre que les Bruts.

Dosage

Opération qui consiste, après le dégorgement, à ajouter au Champagne une petite quantité de liqueur appelée liqueur d'expédition.

Effervescence

Formation naturelle de bulles de gaz, se constituant en train de bulles, puis en collerette à la surface du verre.

Étiquette

La "carte d'identité" de la bouteille. Elle indique l'Appellation Champagne, la marque ou le nom de l'élaborateur, le dosage et les particularités d'assemblage.

LES MOTS DU CHAMPAGNE

Maturation

Développement des qualités gustatives du vin lié au vieillissement.

Millésimé

Assemblage de vins d'une même année, réalisé en Champagne si la typicité de la vendange mérite d'être magnifiée.

Muselet

Fil de fer capturant le bouchon d'une bouteille de Champagne.

Origine historique

Déjà existants pendant l'Antiquité, les Champagnes sont célèbres dès le V^{ème} siècle, avec le sacre de Clovis à Reims. Fin 17^{ème} siècle, les Champagnes deviennent effervescentes et connaissent un immense succès.

Pinot meunier

Cépage souple et fruité, qui donne au vin de la rondeur.

Pinot noir

Cépage aux arômes de fruits rouges, qui apporte au vin du corps et de la puissance.

Plénitude

Degré de maturation très évolué qui apporte aux Champagnes des arômes complexes.

Pressurage

Le pressurage champenois est très progressif, pour n'extraire que les jus aux arômes plus discrets et subtils.

Prise de mousse

Deuxième fermentation qui rend le vin effervescent.

Rafraîchir

La température idéale de service est de 8° pour les vins jeunes, 10° pour les vins plus évolués.

Remuage

Étape qui permet de faire descendre le dépôt résultant de la prise de mousse dans le col de la bouteille afin de favoriser son expulsion. Il peut être manuel (sur pupitre) ou mécanique (sur gyro-palette).

Rosés

Champagnes de teinte rosée obtenus par assemblage ou par macération.

Rosé des Riceys

Un des meilleurs rosés de France ! Une délicatesse et une subtilité d'arômes dont Louis XIV était grand amateur ! Exclusivement issu de Pinot noir des Riceys, ce nectar unique compose sa noblesse à partir des plus belles grappes de raisin des coteaux les plus pentus et les plus ensoleillés.

Sous-sol

Le sous-sol champenois, en majorité calcaire, procure à la vigne une irrigation naturelle constante.

Taille

1. Opération manuelle qui consiste à raccourcir chaque année les rameaux d'une vigne afin d'équilibrer son activité végétative et d'améliorer la qualité des raisins.

2. Désigne également les 500 litres de moût qui suivent l'extraction de la cuvée lors du pressurage d'un marc.

Terroir

Caractéristiques géo-physiques, climatiques et traditions qui se combinent dans un vignoble et confèrent aux vins leur typicité.

Vendange

La récolte du raisin est toujours manuelle en Champagne, pour que les raisins arrivent intacts sur le pressoir. Elle a lieu en général dans la deuxième quinzaine de septembre.

Vieillessement

Séjour du vin en caves développant ses qualités gustatives : il est de 15 mois au minimum, de 3 ans au moins pour les millésimés, beaucoup plus pour les cuvées spéciales.

Vin de garde

Le Champagne ne nécessite pas d'être stocké, dès lors qu'il a été dégorgé et bouché définitivement. Le vieillissement des Champagnes a lieu en caves chez l'élaborateur.

Vin de réserve

Vins tranquilles d'années antérieures gardés en cuves ou sous-bois en vue d'être assemblés pour élaborer les cuvées non millésimées. Marques de reconnaissance d'une maison, ils apportent le style à la cuvée.

Viticulture raisonnée

Maîtrise au niveau de l'exploitation prise dans son ensemble, des effets de l'activité viticole sur l'environnement sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations.



COMMUNES PAR
ORDRE ALPHABÉTIQUE

Baroville
De Barfontarc..... p 47

Bligny
Château de Bligny..... p 46
Demilly de Baere..... p 49

Celles-sur-Ource
Marcel Vézien..... p 42
Michel Furdyna..... p 35
Richard Cheurlin..... p 31

Champignol-lez-Mondeville
R. Dumont & Fils..... p 51

Colombé-la-Fosse
Cudel..... p 58

Colombé-le-Sec
Breuzon..... p 56
Charles Clément..... p 57

Fontette
Charles Collin..... p 32
Cristian Senez..... p 41

Gyé-sur-Seine
Bartnicki Père & Fils..... p 24

Landreville
René Jolly..... p 37

Les Riceys
Michel Chevrolat..... p 13
Gallimard Père & Fils..... p 17
Guy de Forez..... p 14
Morel Père & Fils..... p 18
Morize Père & Fils..... p 19
René Bauser..... p 12
Jacques Defrance..... p 15

Loches-sur-Ource
Richardot..... p 39

Noé-les-Mallets
Veuve Doussot..... p 33

Polisy
François Brossolette..... p 25

Urville
Drappier..... p 50

Ville-sur-Arce
Chassenay d'Arce..... p 30
Rémy Massin & Fils..... p 38

Villenauxe-la-Grande
François Oudard..... p 62

Viviers-sur-Artaut
Robert-Grandpierre..... p 36



VIGNERONS PAR
ORDRE ALPHABÉTIQUE

Bartnicki Père & Fils..... p 24
Breuzon..... p 56
Charles Clément..... p 57
Charles Collin..... p 32
Chassenay d'Arce..... p 30
Château de Bligny..... p 46
Cristian Senez..... p 41
Cudel..... p 58
De Barfontarc..... p 47
Demilly de Baere..... p 49
Drappier..... p 50
François Brossolette..... p 25
François Oudard..... p 62
Gallimard Père & Fils..... p 17
Guy de Forez..... p 14
Jacques Defrance..... p 15
Marcel Vezien..... p 42
Michel Chevrolat..... p 13
Michel Furdyna..... p 35
Morel Père & Fils..... p 18
Morize Père & Fils..... p 19
R. Dumont & Fils..... p 51
Rémy Massin & Fils..... p 38
Rene Bauser..... p 12
René Jolly..... p 37
Richard Cheurlin..... p 31
Richardot..... p 39
Robert-Grandpierre..... p 36
Veuve Doussot..... p 33

FÊTES...



1^{er} MAI

LA RANDONNÉE DES CADOLES

Les Riceys (12 km) avec repas sous la halle du XVIII^{ème} siècle.

FIN JUILLET

LES BULLES EN BALADE

Ville-sur-Arce (rallye pédestre de 7 km) découverte des Champagnes, repas champêtre, nombreux lots à gagner.

FIN JUILLET/DÉBUT AOÛT.

LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE

Durant tout un week-end, découvrez la région à travers ses vignobles et ses caves. Dès la première visite une "flûte passeport" achetée vous donnera accès aux autres caves des environs. Animations autour des traditions sur le thème du champagne. Randonnées dans les vignes. Expositions de peintures, photos, artisanats...

ET MANIFESTATIONS

À LA DÉCOUVERTE DES CHAMPAGNES

Journée de stage de dégustation de champagne avec au programme : dégustation de vins clairs, démonstration d'assemblage et de dosage, dégustations comparées.

Tous les 1^{er} samedis de chaque mois.

DEVENEZ VENDANGEUR D'UN JOUR EN CHAMPAGNE

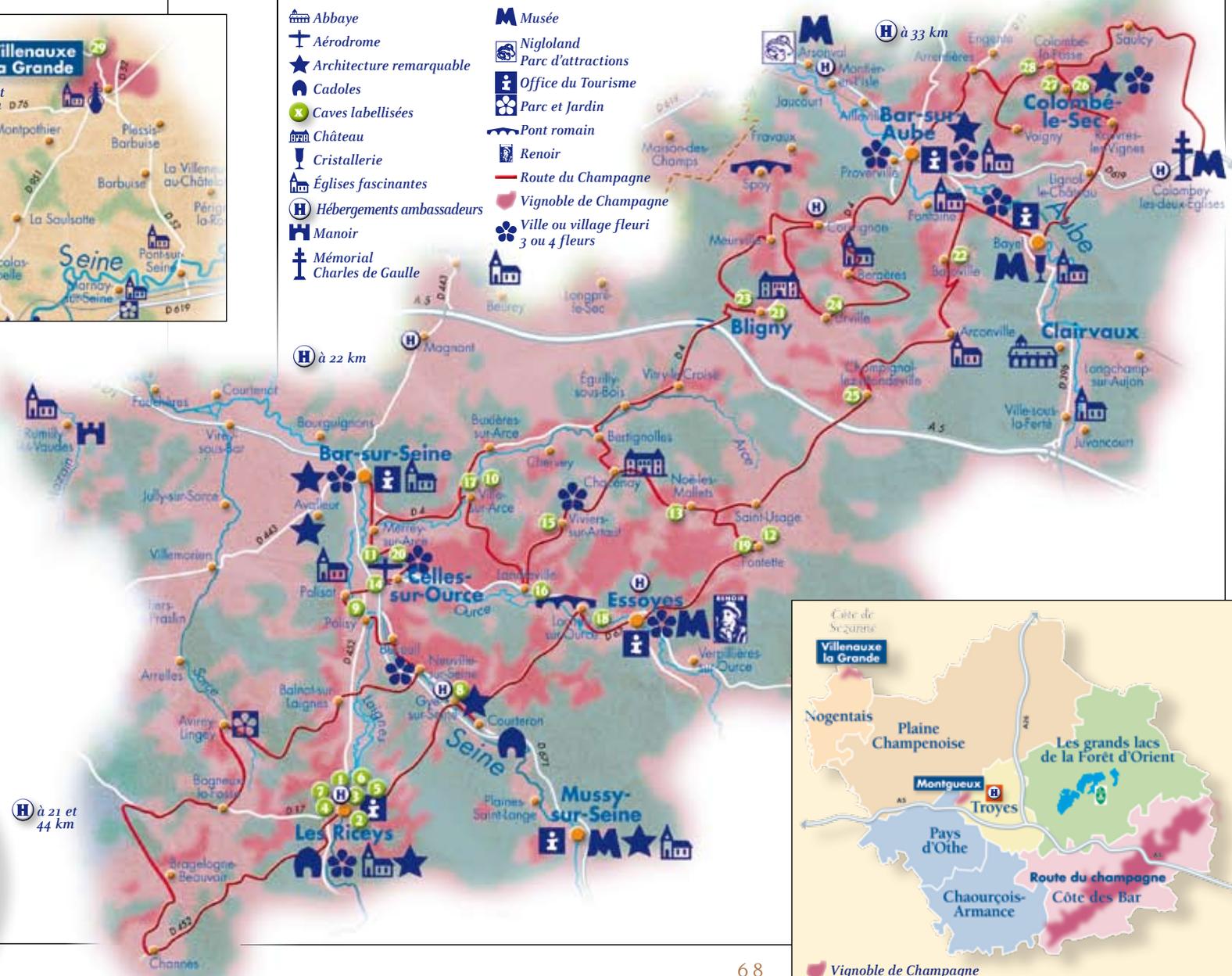
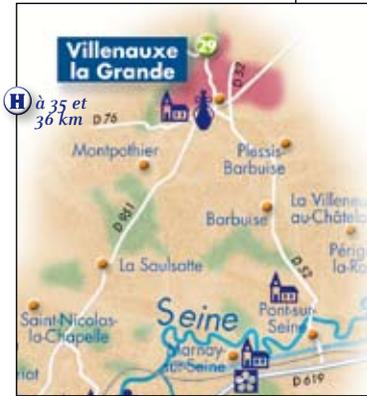
Chaque année, pendant les vendanges, des vigneron proposent de découvrir ce grand moment, pendant une journée : participation à la cueillette des raisins, visite commentée des caves, du pressoir, de la cuverie... dégustations - certains proposent un repas en compagnie des vendangeurs.

OUVERTURES DES CAVES LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS

un tableau mensuel est établi indiquant les caves ouvertes les dimanches et jours fériés.

Disponible auprès des offices de tourisme, au CDT, sur la porte des vigneron, dans les hôtels et sur le site internet :

www.aube-champagne.com



COMMANDERIE DU SAULTE BOUCHON CHAMPENOIS : ENTRE NOBLESSE ET FOLKLORE !



LA COMMANDERIE DU SAULTE BOUCHON : UN CLIN D'ŒIL À SAINT BERNARD

La Commanderie du Saulte Bouchon vit le jour le 2 février 1975, à Troyes, capitale historique de la Champagne. Elle a adopté le sceau de Thibaud IV de Champagne que l'on retrouve sur tous les documents officiels.

Elle se réfère aussi à Saint-Bernard de Clairvaux, comme héritière des lieux où celui-ci et ses moines cisterciens cultivaient la vigne et élevaient le vin au début du XII^{ème} siècle.

Son but est de faire respecter et connaître ce breuvage. De le faire respecter à l'intérieur de la profession, par la recherche constante et passionnée de la qualité. De le faire respecter à l'extérieur, c'est-à-dire dans les divers circuits de distribution et de consommation, en le faisant apprécier à sa juste valeur.

POURQUOI "SAULTE BOUCHON" ?

Parce que "Saulte Bouchon" était le nom que portait ce vin pétillant à l'origine de sa découverte par les moines du XVII^{ème} siècle. Ce n'est que beaucoup plus tard, quand il fut vulgarisé dans toute la province de Champagne qu'il perdit son nom de "Saulte Bouchon" pour devenir tout simplement : le "Champagne".

LES MEMBRES CHEVALIERS

Les Chevaliers sont intronisés lors des cérémonies ; il s'agit de personnes œuvrant pour sa majesté Champagne et ayant des liens affectifs, personnels ou professionnels avec le Champagne.

LES CHEVALIERS DOIVENT PRÊTER SERMENT :

Serment d'Allégeance au Champagne
Et à la Commanderie du Saulte Bouchon
"Nous, Postulantes et Postulants, Animés de l'ardent désir d'entrer en la très noble et vénérable Commanderie du Saulte Bouchon, Prêtons solennel serment de toujours et partout porter les couleurs de Vin de Champagne, Vin sain, loyal et marchand que nous reconnaissons et faisons reconnaître comme le Roi des Vins et le Vin des Rois."

En fin de cérémonie, les nouveaux chevaliers se voient remettre une médaille, un diplôme et une flûte estampée aux armes de la Commanderie.

Professionnels aguerris du monde viticole, les dignitaires de la Commanderie ont fait "chevaliers du Saulte Bouchon Champenois" plus d'un millier de personnalités françaises et étrangères issues du monde de l'économie, des médias, des arts et des lettres. Arborant leur cape et leur toque aux couleurs de la Champagne, assistés du "portefousseux", des Hérauts et du porte emblème ponctuant les différentes phases de leur cérémonial, ils organisent toute l'année, en particulier dans les sites historiques de la Côte des Bar (Bar-sur-Seine, Bar-sur-Aube...) et Troyes différents chapitres d'intronisation et diverses manifestations dédiées aux plaisirs gustatifs, proposées courant juin aux marcheurs fins gastronomes.

Pour tout renseignement :
Tél. +33 (0) 3 25 29 61 71
Josette Joby, 6 voie Blanche
10360 Noé-les-Mallets



LA HIÉRARCHIE DE LA COMMANDERIE

Grand maître : Maître de cérémonie.

Vice grand maître : Il assiste le Grand maître.

Sénéchal des commandeurs :
Les nouveaux candidats doivent lui présenter leurs fonctions pour leur permettre de rejoindre les rangs de la Commanderie.

Grand chancelier : Il veille au bon déroulement des chapitres.

Grand argentier : Il veille à la bonne tenue et à l'accroissement des trésors.

Procureur : Il fait exécuter les sentences.

Connetable : Il fait rendre les honneurs à noble bouteille.

Viguiers : De sa canne rituelle, il marque les grandes phases des chapitres.

Conseillers : Ils rassurent et aident les postulants à confesser leurs fautes éventuelles.

Grand bouteiller : Il présente toute nouvelle bouteille destinée à être sacrifiée à Bacchus.

Bouchonnier : Il juge de la façon dont sont débouchées les bouteilles.

Échanson & porte flûtes : Les postulants ne dégustent leurs premières gouttes que reçues de leurs mains expertes et avisées.

Porte fousseux : Ils brandissent l'outil séculaire, symbole même de notre état.

Hérauts : De leurs trompettes majestueuses ils marquent les temps forts des chapitres par leurs sonneries.



Comité Départemental du Tourisme de l'Aube

34, quai Dampierre - 10000 Troyes

Tél : +33 (0) 3 25 42 50 00

www.aube-champagne.com