

# Champagne





# COTEAUX, MAISONS & CAVES DE CHAMPAGNE

CANDIDATURE SUR LA LISTE  
DU PATRIMOINE MONDIAL 2015



SUIVEZ LA CANDIDATURE SUR  
[WWW.PAYSAGESDUCHAMPAGNE.FR](http://WWW.PAYSAGESDUCHAMPAGNE.FR)

MEMBRES FONDATEURS



GRAND MÉCÈNE



COTEAUX, MAISONS  
& CAVES DE  
CHAMPAGNE  
Candidature au  
Patrimoine Mondial  
de l'UNESCO

DEVENEZ  
AMBASSADEUR  
EN UN SEUL  
CLIC



Crédits photos :  
Michel Jolyot  
Puget / amarante-photogalerie

# Champagner-festival



Champagner ! Dieser spritzige Wein mit so feinen Perlen, der den Gaumen entzückt, die Herzen aufheitert, die Seele erhebt.. Für Sie war es ein Traum, jene Region zu entdecken, die der AOC Champagne ermöglichte, die ganze Welt zu erobern? Diese Region, die sich hinsichtlich jener Landschaften mit den Weingärten für UNESCO- Weltkulturerbe bewirbt ?

Sie liegt da, vor Ihrer Tür, so nah mit ca. zwei Stunden Fahrt. Sie erwartet Sie mit ihren Maisons de Champagne und allen ihren Winzern, auch mit ihren Angeboten für Touristen, die uns die Ehre machen, jener ersten Veröffentlichung 2015 dieses jährlichen Weinmagazins « Guide du Clos Champagne » teilzunehmen.

Die Champagne, nehmen Sie sich die Zeit, sie zu sehen, im Frühling und im Sommer, die Weintrauben voller Sonne, erleben Sie alle Facetten von dieser Erholungszeit im Grünen, tauchen Sie in ländlichen Landschaften und sogar in städtischen, in Epernay und in Reims, schöpfen Sie Luft im gleichen Rhythmus von den Tälern und Hügeln, die so viele Schätze um die Weingärten beherbergen.

In der Champagne, indem wir durch ihre vier große Terroirs gewandert sind, haben wir dieses Guide dank unseren Winzern, auf der Suche nach den besten Cuvées aus einem begrenzten Weingebiet, nach berühmten Zusammensetzungen und nach anderen, die weniger bekannt sind – und im Begriff, so berühmt zu sein, indem wir begeisterte Persönlichkeiten trafen, die Ihnen davon erzählen, die Sie den Wein verkosten lassen, kurz gesagt, Leute, die wissen, wie man jeden Besucher als Gast empfängt.

Dieses Guide wurde für sie verwirklicht, damit Sie den Wein der Könige, den König der Weine (wieder)entdecken: Champagner!



**Marc DUCLOS**  
Directeur de publication



English version to download :  
[www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu)



Deutsche Fassung aufzuladen :  
[www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu)

Directeur de publication : Marc Duclos  
Direction du comité éditorial : Annie Wollensack  
Design graphique : Jérémy Jacques  
Téléprospection : Catherine, Jean-Pierre

1<sup>ère</sup> édition réalisée avec les conseils avisés de Thibaut  
Remerciements à Claude et Monique pour leur soutien indéfectible. Dédicace spéciale à MHL.

Editeur : AD2media Marc Duclos  
Régie : publicite@guideduclos.lu  
Editeur : marc.duclos@guideduclos.lu  
Imprimeur : Imprimerie Centrale Luxembourg  
Contact IC : kris.sperandio@ic.lu

Commentaires, remarques et suggestions à adresser par e-mail à [annie.wollensack@guideduclos.lu](mailto:annie.wollensack@guideduclos.lu)

Impression : tirage Version Française : 45.000 ex. VF  
Diffusion (Distribution Post & Retail) : 44.000 ex. VF  
Diffusion des versions UK et D : 5.000 ex.  
PDF téléchargeable sur [www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu)  
Envoi postal possible des versions UK ou D



**6-15**

Die Sinne des Champagners

**16-17**

Maison de Champagne

**20-29**

Terroir des Hügels von Reims

**30-41**

Terroir von der Côte des Blancs

**42-51**

Terroir vom Vallée de la Marne

**52-53**

Terroir von der Côte des Bar

**55**

Aufenthalt in der Champagne

**56-57**

Wettspiel

**58-59**

Das Rezept du Clos vom Pavillon CG





# Champagne VINCENT D'ASTRÉE

## VISITE - DÉGUSTATION

visite complète des installations : pressoirs, cuverie, caves  
10 € la visite par personne avec dégustation de 3 cuvées

OFFERTE AUX LECTEURS DU GUIDE DU CLOS SUR RDV

## CELLAR TOUR - TASTING

*Tour of all the installations : presses, vats, cellars  
10 € the tour per person with tasting of 3 champagnes*

FREE TOUR BY APPOINTMENT FOR THE GUIDE DU CLOS READERS



## OUVERT

du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Appelez nous, nous vous conseillerons pour organiser votre séjour dans les meilleurs hôtels et les meilleures tables.

## OPEN

from tuesday to saturday : 9.30 to 12.30 AM and 2.30 to 6.30 PM

Call us for information to prepare your journey  
in the best hotels and restaurants.

A PIERRY - FRANCE, 1 rue Carnot

**+33 (0)3 26 54 03 23**

celliers@vincentdastree.com • www.vincentdastree.com

## champagne

# VINCENT D'ASTRÉE

Le champagne Vincent d'Astrée vit le jour en 1956. Grâce à une poignée d'hommes amoureux de leur terre et désireux de valoriser leurs raisins en élaborant leur Champagne. Situé au cœur du vignoble, aux pieds de la Côte des Blancs, le village historique de Pierry, est empreint d'histoire. Un proverbe du 18<sup>ème</sup> siècle illustre sa noblesse : « Aÿ le Village, Epernay la ville, Pierry la Cour ». A Pierry, La marque Vincent d'Astrée regroupe 240 viticulteurs pour 85 ha exploités. Chaque vigneron adhérent met tout son cœur, sa passion et son respect de la nature au service de la vigne pour en tirer le meilleur des raisins, cultivant les trois cépages Champenois Pinot Meunier (55%), Pinot Noir (20%), Chardonnay (25%), sur un Terroir classé Premier Cru, pour élaborer des Cuvées authentiques, riches et variées. Un savoir-faire récompensé régulièrement lors de concours et par la presse spécialisée. Les caves, anciennes, creusées sous les vignes sont typiques de la Champagne, offrant un vieillissement optimal, jusqu'à 10 ans pour les Bruts millésimés. La visite des celliers d'antan et de la cuverie moderne -datant de 2007- installent le champagne d'Astrée comme un must incontournable de votre séjour. Une découverte !



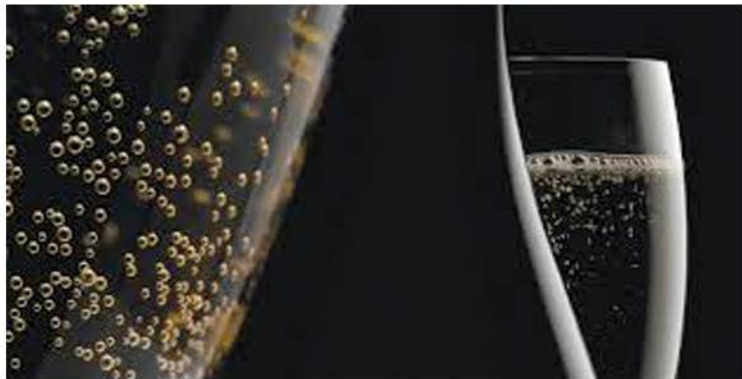
1 rue Carnot - Pierry  
Téléphone : +33 (0)3 26 54 03 23  
celliers@vincentdastree.com  
www.vincentdastree.com

# Entdeckung durch Gefühle

**C**hampagner-Weine gehören zur großen Familie der Weine und erwecken ebenfalls all unsere Sinne. Jede Champagnersorte weht uns in die Welt ihrer Schattierungen ein. Ob Nuancen in Weiß, Gelb oder Rosarot, ob Obst-, Gewürz- oder Blütendüfte, ob subtiler, sanfter oder kräftiger Geschmack – und Vieles mehr, einschließlich der Mannigfaltigkeit ihres Perlens, – Champagner verfügen über eine besondere Art sich auszudrücken, sich vorzustellen. Sie fordern uns dazu auf, sie voneinander zu unterscheiden, sie miteinander zu vergleichen, sie alle näher zu bezeichnen: Es geht hier nämlich um die genussreiche Kostprobe.

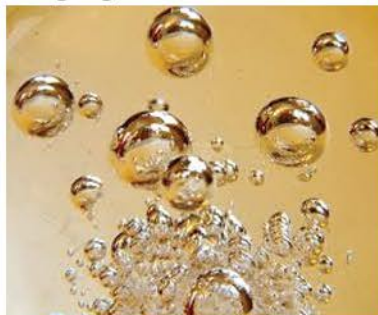
## Ohr und Gehör

Champagner-Weine wirken anregend auf den Gehörsinn, was leider selten in Betracht gezogen wird. Meistert man das Entkorken einer Champagnerflasche, so klingt bereits das leise »Plopp« wie das Anzeichen eines festlichen Schmauses. Hört man dann beim Einschenken aufmerksam zu, so vernimmt man, wie das erst rasche Prickeln sich bald verlangsamt, wie die Perlage im Glas anhält. Der Feinheitsgrad der Bläschen ist an sich schon ein bedeutendes Unterscheidungs- und Qualitätsmerkmal.



## Wortfeld Gehör

*Nach dem leisen Knall des Entkorkens vernimmt man beim Einschenken ein leichtes Knistern, Knuspern, Prasseln. Die Perlage hört sich wie ein leises Rascheln, ein Rauschen, ein Säuseln, ein Zi-schen, ein Wispern, ein Flattern an. Und die Bläschen? Die platzen auf, bersten, zerknallen, erschallen, kichern, murmeln und verstummen wieder. Damit stellen wir Ihnen einige Wörter als Ansporn bei Kostproben zur Verfügung.*



## Sicht und Gesicht

Dieser Sinn wird an erster Stelle angeregt, um Durchsichtigkeit, Leichtigkeit, Feinflüssigkeit und Farbe des eingeschenkten Weins zu beobachten, um dessen Dichte durch die gelbe Färbung – vom Stroh-gelben, Goldblonden bis zum Graugoldenen – einzuschätzen. Mit den Augen erkennen und schätzen wir den richtigen Farbton. Ein Mangel an Durchsichtigkeit zum Beispiel kann einen ins Staunen versetzen, während der Anblick eines kristallklaren, hochglänzenden Weines verlockend wirkt. Beide letzten Eigenschaften kennzeichnen sogar die auserlesensten Champagner-Weine.



Gerne sehen wir den sich stets aufwärts bewegenden Champagnerbläschen zu. Mit den Augen bewundern wir die feine, sogenannte Perlenkette, die sich am Rand des Glases und rundum an der Oberfläche bildet. Es gibt verschiedenartige Perlagen. Jede entspricht dem Jahrgang und dem eigenen Charakter einer Champagnersorte. Perlen und Champagner gehören einfach zusammen. Perlen mag jeder, solange eine gewisse Überzahl den Geruchssinn nicht strapaziert.

### Wortfeld Gesicht

Visuell ist diese Flüssigkeit etwas Lebendiges, d.h. was Aufbrausendes und Wandelndes. Kleine oder mittelgroße Perlage, regelmäßige, in Gruppen oder Kolonnen, winzige, feine, leichte, hektische, hurtige oder träge, unruhige, wie wahre herumwirbelnde Sternschuppen, oder noch lange andauernde, ausgiebige, kräftige, umherrasende Perlenketten. Oder auch beständige, ausgiebige, kraftvolle, feine, dicht hintereinanderrasende, weiter noch spärliche, unauffällige, seltene, verstreute oder regelmäßig verteilte Perlen.

In der Literatur werden sie als klein, silber- oder goldfarben bezeichnet.

Der Schaum ist bei manchen Sorten sahnig, weiß, fein, dauert an, ist lebendig, elegant, angenehmen Aussehens; er bildet rundum eine feine Schaumkrone, bei anderen ähnelt er einer blassgelben Gischt.



### Nase und Geruchssinn

Champagner-Weine sind leicht aromatisch, deshalb ist die Perlage nicht selten ein Hindernis für den Geruchssinn. Die meisten Wissenschaftler sind der Meinung, unser Geruchssinn habe sich im Laufe der Zeit und mit der fortschreitenden Kultur weit verfeinert. Heutzutage erkennen wir die feinsten Nuancen der Champagner-Aromen viel leichter. Jeder Champagner enthält eigene Duft- und Geschmacksnote, welche Erinnerungen an Früchte, Blüten, Holzprägungen und Gewürze wachrufen.



Die Vorgehensweise gleicht einer Opernouvertüre: zuerst erfasst man ein Leitmotiv, das bald während der Kostprobe von stets wiederkehrenden Nebearomata umgeben wird. Der Duft von weißen Blüten kann möglicherweise hinterher Apfelsinenschalen- oder Waldbeerengeruch auftauchen lassen. Dann handelt es sich eher meist um einen jungen, trockenen Wein. Von Natur aus verdunsten und verändern sich Aromen rasch. Man kann sie zu jedem Moment beschreiben: fruchtig, floral, gereift, fein, rassig, usw. Um den Champagner jedoch in aller Fülle zu genießen, muss man sich Zeit nehmen, indem man ihn zum Beispiel geduldig beobachtet, damit Parfüms sich völlig entwickeln. Ist die Flasche eben geöffnet, dann entfalten sich zwar die ersten, unmittelbaren Geruchsempfindungen; erst später aber nimmt unsere Nase die darauffolgenden, die tieferen, komplexeren, genaueren Düfte wahr.



## 8 # 5 Sinne für Champagner

### Mund und Geschmackssinn

Während der Kostprobe spielt der Mund die wichtigste Rolle: Champagner-Weine regen dann unseren Geschmackssinn in besonderer Art an. Aufmerksamkeit und Erfahrung sorgen unter Anderem für ein besseres Ermessen ihrer Stärke, Reife, Lebhaftigkeit, Reichheit, Erhabenheit oder Keckheit.

Unsere Zunge und unser Gaumen werden auf alle gestellten Fragen die passende Antwort und die richtigen Zusammenklänge finden, je nachdem ob die Geschmackpapillen den Hauch an Zitrusfrucht von der reifen Birnennuance unterscheiden können, einen runden von einem langwierigen Geschmack, die Lebhaftigkeit von der Geschmeidigkeit, den Duft roter Beeren oder Unterholzaroma erkennt, den Toast- oder Briochengeschmack, die Feinheit oder äußerste Zartheit.

### Wortfeld Geschmack

Im Mund platzen die Kristallperlen und dünnen ihre leicht saure Würze aus, zugleich mit stattlichem und berauschendem, von weißen Blüten-, reifen Obst- oder ausländischen Holzaromata umrungenem Hauptgeschmack. Das Ganze spielt wie ein Symphonieorchester mit seiner rührendsten Gefühlstiefe, erst laut, dann sanfter und langsamer, zum Schluss ruhevoll und wohlklingend. Bewegt, klangvoll, ruhig: drei Sinfoniesätze - eine einzige Wonne.



### Was den Tastsinn angeht

Das Glas sollte optimal tulpenförmig und edel aussehen, und vom Champagner selbst gekühlt werden. Es wird schon unser feinfühligere Tastsinn angeregt, wenn beide Hände das Glas umschließen: dabei wird unbedingt frische Temperatur erwartet, was bereits der Beschlaghauch am Glas andeutet.

Denn nur zwischen 8 und 10 Grad entfaltet sich der Champagner den Sinnen nach - organoleptisch - am leckersten, nachdem die eine halbe Stunde im Eiskübel abgekühlte Flasche die richtige Temperatur erreicht hat. Fügen wir hinzu, dass der Wein unseren Tastsinn ebenfalls durch Mund und Gaumen erweckt.





Neuer Korken, vor dem Verkorken  
Allein der dritte, unterste Teil aus  
edlem Naturkork erlaubt die  
Kontaktfläche mit Champagner.

Einige gebrauchte  
Champagner-Korken

Champagnerflaschen-Korken sind  
durch ihre pilzartige, viel  
komplexere Form als sonstige  
zylinderförmige  
Weinflaschen-Korken berühmt.  
Ihre Gestalt erklärt sich nämlich  
durch Anpassung an diejenige  
des Flaschenhalses, in die sie nur  
teilweise gestoßen werden.

Vor der Verkorkung gleicht der  
Champagnerpfropfen einem  
Zylinder großen Durchmessers  
(31 mm). Um ihn in den  
Flaschenhals einzustöpseln, ist  
eine Komprimierung in der  
Längenmitte erforderlich (hohe  
Verminderung auf 17 mm); dann  
erfolgt das Pressen, um die Form  
eines Pilzes zu gewinnen, den  
schließlich die Agraffe (od das  
Muselet) hält. Durch diesen  
»Zwangsdruck« wird

sichergestellt, dass Korken nicht  
durch den Gasinnendruck  
herausgeschleudert werden. Mit  
der Zeit aber verlieren Korken ihre  
ursprüngliche Elastizität, da der  
im Flaschenhals zwangsweise  
dichtgepresste und der für das  
Drahtkörbchen bestimmte Teil  
verformt werden, und dadurch  
schneller verdorren als der  
unterste Teil, der mit dem  
Champagner in Berührung  
kommt.



Dies alles erklärt nun die engere  
Form im Mittelteil des Pfropfens,  
wenn die Flasche geöffnet wird,  
und entspricht ebenfalls dem  
Qualitätsniveau der – immer  
preiswerteren – Korksorten. Ein  
gebrauchter, mit Wasser  
durchnässter Korken kann jedoch  
zum Teil seine ursprüngliche Form  
wiedergewinnen. Je nach  
Aussehen sind deutlich zwei oder  
drei verschiedene Teile im Korken  
zu unterscheiden : der Kopf (auf  
Frz. manchmal Manche genannt),  
der teils in den Flaschenhals  
gestoßen wird, besteht aus  
z u s a m m e n g e k l e b t e m  
Eichenrindengranulat.

Dieser Herstellungsprozess  
ermöglicht viel größere Korken als  
würde man nur ganze  
Eichenrinden benutzen. Der Kopf  
ist von minderer Qualität und  
bildet den größten Teil des  
gesamten Korkens, der, wie  
gesagt, nicht mit dem Wein in  
Berührung kommt.

Das Hauptstück, der Stiel (frz. le  
corps): zwei runde  
zusammengefügte Scheiben mit  
gekreuzten Falten, aus massiver  
Eichenrinde, die an der Basis des  
Kopfes angeklebt sind. Dieser  
»edle« Teil sichert die Dichtheit  
der Flasche.



Nachdem die Korken zusammengesetzt, abgeschliffen und geschmirgelt sind, werden sie Stück bei Stück ausgewählt. Ihre Oberfläche wird meist mit festem Paraffin behandelt, um die Dichte zu sichern und sie unproblematisch in den Flaschenhals zu drücken.

### Champagnerkapseln

Am obersten Teil der Korken wird eine kleine runde Blechkappe (Plaque od. Capsule) mit einem vorgeformten Drahtgestell (Muselet) befestigt. Der eigentliche Zweck dieser im Volksmund genannten »Kapsel« ist, das Einschneiden des Drahtes in den Korken zu verhindern. Ganz oben am Halsrand umfasst der unterste Teil des Drahtbügels den Glasring der Flasche, sodass der festgehaltene Korken nicht mehr durch Innendruck hinausgeschleudert werden kann. Champagner-Kapseln sind jetzt auch Sammelstücke und dieses Steckenpferd wird als »Placomusophilie« bezeichnet. Die Erfindung des Gegenstandes geht 1844 auf den Arzt Jules Guyot zurück und wurde von seinem Arbeitgeber, dem Champagner-Weinhaus Jacquesson, patentiert. Es gibt ein mit Champagner-Tresterbrandwein aromatisiertes Schokoladenprodukt in derselben Form, den Champagnerkorken (Bouchon de Champagne). 2009 kommt ein neuer Korken, der Maestro, auf den Markt, mit welchem die Flasche leichter zu öffnen aber auch noch der charakteristische bisherige Pfropfenknall zu hören ist.



### Champagner servieren

Champagner kann zu jedem Anlass und als einziger Wein zur ganzen Mahlzeit getrunken werden.

- Sehr trockene Champagner schmecken ideal mit Austern (Jod und Zucker mischen sich schlecht), mit dem rohen Fischfleisch der japanischen Küche und mit Meeresfrüchten überhaupt.
- Nicht-Millésime- [Weine ohne Jahrgang] und »Blancs de Blancs« - Champagner [ausschließlich aus weißen Weintrauben gekeltert] können als Apéritif und zu Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchten-gerichten getrunken werden.
- Trockene und weniger trockene Champagner passen ausgezeichnet zu Desserts.

### Champagnerflaschen entköpfen

Bevor eine Champagnerflasche geöffnet wird, stellt sich nicht selten die Frage, die manchmal zu Scherzen oder heftigen Auseinandersetzungen führt, wie es richtig heiße: »sabler le champagne« [mit Sand bestreuen] oder »sabrer le champagne« [mit dem Säbel entköpfen]. Man hört beides, aber beide Wörter bedeuten nicht dasselbe. Ursprünglich bedeutete »sabler«, den Champagner auf ex trinken, und bezog sich auf das glühende Gusseisen, das man mit einem Zug in eine Sandform goss. So erklärt sich die metaphorische Bedeutungsverschiebung des Fachausdrucks: sich den Wein mit einem Zug in die Kehle hineinschütten.





« *Sabler le champagne* » au sens de « boire rapidement », que les dictionnaires courants donnent comme sens vieilli, n'est plus utilisé. Dans son acception qualifiée de moderne, l'expression signifie « boire le champagne en compagnie pour fêter une heureuse occasion ». On ne sable aujourd'hui que le champagne, et aucun autre breuvage (on ne sable pas du thé ou du bordeaux), alors que l'expression s'appliquait à n'importe quel vin, à l'origine.

« *Sabrer le champagne* » : on ouvre la bouteille sans que le bouchon ne soit retiré, en cassant le col à l'aide d'un sabre dont on fait glisser le plat de la lame d'un mouvement vif le long du goulot, tranchant orienté vers soi, en donnant un coup très sec avec le dos du sabre sur le col de la bouteille. Le choc asséné, combiné à la pression du vin dans la bouteille, permet de la décapiter proprement. Le col, le bouchon et le muselet sont violemment éjectés, suivis de projections de gaz, de vin et de mousse. Cette manœuvre nécessite un minimum de précaution et d'adresse, pas forcément un sabre ; un objet métallique lourd et allongé, avec une arête, peut faire l'affaire.

*On peut donc sabrer le champagne pour, ensuite, le sabler*



#### *Déboucher la bouteille avec douceur*

En premier lieu, lorsqu'on ouvre une bouteille de champagne, le bruit d'un bouchon qui saute se fait au détriment de la sensation gustative, même si cette action est réalisée au profit du côté festif. Il est donc recommandé de renoncer au bruit et de toujours retirer le bouchon avec délicatesse, pour lui garder toute la saveur. Un bouchon de champagne incontrôlé peut atteindre une vitesse de près de 50 km/h et être responsable d'accidents domestiques.

De manière tout aussi contrariante, un bouchon trop vite enlevé peut se solder par le jaillissement d'un jet mousseux causé par une concentration excessive de bulles : on appelle cela un phénomène de « gerbage ». Bien que les pilotes de formule 1 réalisent intentionnellement cette action en secouant fortement la bouteille avant de l'ouvrir (ce qui provoque la déformation de l'interface liquide/air et piège des microbulles de gaz<sup>25</sup>), les Maisons de champagne se préoccupent au contraire de prévenir ce phénomène.



## 12 # Les sens du Champagne

### *Servir frais*

Le champagne doit être servi frais, entre 4 et 7 °C<sup>54</sup> lorsqu'il est jeune, jusqu'à 10 °C lorsqu'il est plus mature ou millésimé. On place la bouteille pendant 20 à 30 minutes dans un seau à champagne rempli d'eau et de glaçons. On peut également placer la bouteille au réfrigérateur 3-4 heures (surtout jamais dans le compartiment à glace ou, pire, au congélateur). Pour être sûr que la partie haute (près du col) soit aussi fraîche que le reste, on peut faire basculer la bouteille, très lentement, de bas en haut. La température de service chez « Lasserre », grand restaurant où le vin de Champagne est roi, est de 9 °C. Les champagnes les plus anciens, au-delà de quinze ans d'âge, peuvent être offerts à 14 ou 15 °C, c'est-à-dire, à la température d'une bonne cave.



Qu'elle soit dans un seau à champagne ou au réfrigérateur, la bouteille de champagne ne doit pas rester à la lumière, et surtout pas être exposée à la lumière de néons, car la lumière lui donne assez rapidement un goût détestable — conseil valable pour tous les vins à bulles. Il est donc conseillé de couvrir ou d'emballer la bouteille d'un linge fin ou au mieux — de façon plus raffinée — avec du papier de soie.

### *Le verre*

On utilise de préférence une flûte ou un verre dit « tulipe », les coupes étant accusées de perdre l'arôme du champagne ainsi que de laisser les bulles et les arômes s'échapper plus facilement. Les flûtes sans pied, historiquement issues des fêtes galantes du XVIII<sup>e</sup> siècle, s'appelaient « libertines ».





Il existe un autre type de verre appelé blida. Il est très peu courant d'en trouver hors de la région de Champagne. Il s'agit à la base du verre utilisé pour servir le thé à la menthe. Un blida contient en général 7 / 8 cl.

Il faut penser à changer de flûte chaque fois qu'on change de cru. La dose standard est 10 cl. Les sommeliers comptent 6 à 10 flûtes pour une bouteille de 75 cl. Le contenant doit absolument être en verre ou en cristal, surtout pas en plastique. Le plastique étant hydrophobe, il ne permet pas aux bulles d'être fines et de pétiller, car elles restent collées aux parois.

### *Coupe et flûtes*

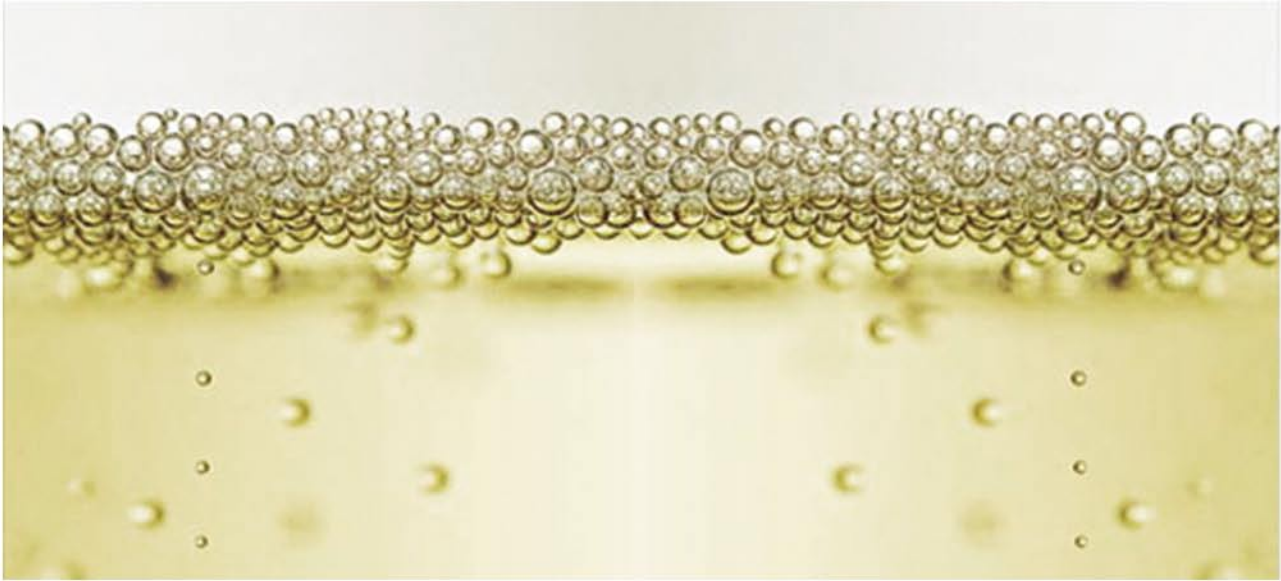
Des recherches sont actuellement menées avec des verriers sur les formes de verres qui pourraient le mieux mettre en valeur les arômes du champagne : la coupe offre une plus grande surface d'échange avec l'air, ce qui accélère le dégazage et la perte des arômes qui sont de plus dilués au niveau de la large ouverture ; par contre la hauteur de service étant plus réduite, les bulles qui grossissent lors de leur courte remontée dans la coupe, sont donc plus petites, ce qui est apprécié, gustativement et esthétiquement, des amateurs de champagne.



La flûte concentre les arômes, laisse voir le vin travailler (longue remontée des bulles) mais les bulles sont plus grosses et une flûte trop étroite accumule arômes et gaz carbonique qui produisent un effet piquant et agressif au nez. Un compromis semble ainsi se dégager entre la coupe et la flûte aboutissant au verre à vin classique en forme de tulipe<sup>25</sup>. On savait nécessaire la présence d'infimes poussières dans le verre pour que se forment les bulles : l'air emprisonné dans les particules absorbe le dioxyde de carbone, qui se gazéifie alors.

Un verre très légèrement rayé provoque une plus grande effervescence (moins de bulles mais plus d'arôme), des flûtes gravées ont d'ailleurs existé dans le passé, mais ce sont surtout les impuretés qui jouent ce rôle. Un touilleur, appelé aussi agitateur de vin pétillant, mais aussi batteur, mousoir à Champagne, fut autrefois utilisé (encore aujourd'hui pour ceux qui n'apprécient pas le goût piquant dû à l'éclatement des bulles sur la langue), rappelant à l'origine que le champagne était apprécié comme vin tranquille puisqu'il pouvait être dégazé lorsqu'il était de piètre qualité.





### *Bulles de champagne*

Radeau de bulles maintenu transitoirement à la surface grâce aux protéines tensioactives qui rigidifient la pellicule liquide des bulles

Une bouteille de champagne contient environ 5 litres de CO<sub>2</sub>, soit 0,7 litres de dioxyde de carbone par verre de champagne, ce qui représente un potentiel de 11 millions de bulles par verre : 80 % du CO<sub>2</sub> s'échappe directement de la surface du liquide (dégazage par diffusion libre), les 20 % restant se dégagent sous forme de bulles. Un verre de champagne peut ainsi générer jusqu'à 2 millions de bulles qui passent de 10 micromètre à la base du verre à 1 millimètre à la surface, pouvant atteindre une vitesse de 15 cm/s en haut de la flûte soit 0,54 km/h

L'éclatement de la bulle se produit en un millième de seconde, projetant un jet de champagne d'un millimètre à une vitesse de 10 à 15 m/s.

Pour mieux préserver les bulles, il faut tourner la bouteille, pas le bouchon (car le gaz s'échappe davantage lorsque le bouchon éclate) et servir le champagne en inclinant le verre à 45°. Le champagne, versé délicatement dans un verre penché, conserve beaucoup mieux ses bulles (le gaz CO<sub>2</sub> dissous étant un paramètre essentiel de l'arôme, du goût et de la sensation en bouche) que si la flûte est posée toute droite sur la table. Ce phénomène vient des turbulences. Selon une étude de chercheurs des Laboratoires d'œnologie de chimie appliquée et de thermomécanique de l'Université de Reims, « il y a en moyenne 12 grammes de CO<sub>2</sub> par litre de champagne [...] lorsqu'on verse le champagne dans un verre vertical, on trouve systématiquement un écart allant de 0,3 gramme à plus de 1,5 gramme avec un verre incliné ». De plus « c'est lorsqu'il est le plus froid — 4 degrés — que l'écart est le plus important », avec un écart de 1,4 gramme.

En fait, cette technique de service au verre penché est déjà utilisée depuis longtemps pour la bière. Il est possible de maintenir l'effervescence avec un verre droit, à condition de verser le champagne en trois fois. Néanmoins, l'expert en champagne Tom Stevenson (en) (auteur de l'ouvrage Les vins mousseux du monde et le champagne) déconseille cette technique. « Vous ne verrez jamais de la vie un sommelier faire ça, et le verser comme le font les sommeliers vous rend service, en laissant le CO<sub>2</sub> s'échapper du verre, de telle sorte que les bulles ne vous remontent pas dans le nez ».





### *Le carafage du champagne*

Le carafage du champagne peut paraître une opération surprenante à cause de la crainte de perdre l'effervescence. Cependant, la qualité d'un champagne ne réside pas dans ses bulles, mais dans sa matière et c'est justement la matière qui sera mieux mise en valeur après un carafage. Il faut toutefois respecter quelques règles :

- ne carafier que les champagnes assez vineux, qui ont des choses à exprimer.
- Carafier un temps assez court : généralement 15 mn suffisent pour qu'un champagne s'ouvre.
- Utiliser une carafe étroite.
- Mettre auparavant la carafe vide au réfrigérateur.
- Transvaser délicatement et sans précipitation en faisant glisser le vin le long des parois.
- Garder au réfrigérateur la carafe, ou dans un seau à glace.

### *Le service à la champenoise*

Le service du champagne, dit « à la champenoise », suit un protocole particulier :

- la bouteille n'est tenue que par le fond, le pouce enfoncé dans la cavité et les doigts alignés le long du corps : outre l'élégance du geste, cette façon de servir offre une plus grande souplesse de mouvement ;
- le verre est rempli au maximum aux deux tiers ;
- le goulot ne doit pas toucher le bord du verre, une petite rotation finale permet de se débarrasser de la dernière goutte ;
- au-delà du magnum, les deux mains sont nécessaires.

### *Quantité pour un repas*

Pour un repas uniquement au champagne, la quantité globale conseillée pour tout le repas est d'à peu près une bouteille par personne — ce qui représente le double des quantités autorisées en France pour conduire. On peut évaluer la répartition conseillée tout au long du repas comme suit :

- pour le cocktail ou le vin d'honneur, une bouteille pour quatre à six personnes ;
- pour le repas, une bouteille pour deux à trois personnes ;
- pour le dessert, une bouteille pour huit personnes.

# Champagne Louis MASSING

Mitten in 12 Hektaren, die in der berühmten Côte des Blancs klassifiziert 100% Grand Cru Chardonnay gewurzelt sind, hat Louis MASSING seit 1936 das Weingebiet bewirtschaftet, das damals seinem Vater Julien MASSING gehörte. Im Jahre 1969 führen seine Tochter Eliane MASSING und derer Gatte Alain DEREGARD alles weiter, indem sie die Gesellschaft DEREGARD MASSING gründen, was ihnen eine weitere Entwicklung mit dem kommerziellen Namen Louis MASSING ermöglichte. Dann kommt die dritte Generation, die wir heutzutage kennen, mit ihrer Tochter Estelle, die die Gesellschaft mit ihrem Mann Jean-Bernard MOROY weiter führt. Die beiden widmen ihrer Arbeit eine echte Leidenschaft, wobei sie das Geheimnis einer einzelartigen Produktion behalten, die den Ruhm der Marke machen und ihren Champagnern einen unvergleichbaren Geschmack verleihen. Unsere Weintrauben werden gepflegt und unsere Cuvées reifen jahrelang in den Weinkellern. Unsere Millésimés verlangen einige Jahre Geduld mehr, bevor sie Ihnen eine großartige Verkostung gönnen. Wir beherrschen die gesamten Etappen der Bearbeitung,

was zweifellos unseren Erfolg erklärt, indem sie diesen 8 Champagnern die feinsten und die elegantesten Geschmacks verleihen, da sie aus 5 Cuvées Grand Cru Blanc de Blancs 100% Chardonnay, und darunter eine Cuvée in Eichenfässern sowohl auch ein Millésimé und eine Cuvée Rosé 1er Cru. Der Edelcharakter ist da, Zeuge für den Drang nach dem perfekten und ausgezeichneten Champagner, ein Erlebnis für alle Gefühle und Sinne. Die Prestige Millésimé 2008 besteht aus Chardonnay Grand Cru von der Côte des Blancs und bietet ein vollkommenes Gleichgewicht zwischen der Süßigkeit und dem Säuregrad der Trauben. Die Weintrauben kommen aus sorgfältig ausgewählten Parzellen, die traditionell bewirtschaftet werden. Dieser Champagner wird Sie mit seiner Reife verführen, die als Speisebegleitung ideal ist.



Champagne Louis Massing  
118 Allée Jules Lucotte 51190 Avize  
Tél : +33 (0)3 26 57 52 92  
[champagne.louismassing@wanadoo.fr](mailto:champagne.louismassing@wanadoo.fr)  
[www.champagne-louis-massing.com](http://www.champagne-louis-massing.com)



CHAMPAGNE

*Louis Massing*

AVIZE - FRANCE

TRÉSOR DE LA  
CÔTE DES BLANCS



GRAND CRU BLANC DE BLANCS







# The winegrowers from Champagne

## How to use this guide

Our advice : make appointments with the winegrowers before paying them a visit so that they will always be available and pleased to welcome you.

Index : you will find under each beginning of chapter an index of the winegrowers spoken of in this guide. You will also be given their opening hours so you

Name of the terroir

Village (Wineyard)

Name of the winegrower

# Montagne de Reims

#Ambonnay

Patrick Soutiran

## Address

Village  
Street  
Phone number  
E-mail address  
Website

Heir of Gérard Soutiran at the beginning of the 1970's, Pascal Soutiran was joined by his daughter Eselle. Together, they developed the distribution of their wines and the reception of visitors while focusing on the integrated wine growing process of their vineyard. The Domain has always only used weedkillers when an absolute necessity (when the vineyard was weed-infested or when the quality of the wine was at risk). This full respect of the terroir mirrors the traditional policy of the Domain with its wooden wine press, its vaulted cellars and its millstone porch. Patrick Soutiran elaborates his classified Grand Cru highest quality vintages on an exceptional terroir.

### Ambonnay

2 rue des Tonneliers  
Tél : +33 (0)3 26 57 08 18  
champagne.patrick.soutiran@orange.fr  
www.champagnessoutiran.com



GPS :  
49.078538  
4.171411



## QR Code

Flash it with your smartphone for a direct access to the winegrower's Website

## GPS coordinates

CHAMPAGNE



**PATRICK SOUTIRAN**

RECOLTANT - MANIPULANT

à **AMBONNAY**  
Grand Cru

A 50 M DE LA FONTAINE

[WWW.CHAMPAGNESOUTIRAN.COM](http://WWW.CHAMPAGNESOUTIRAN.COM)

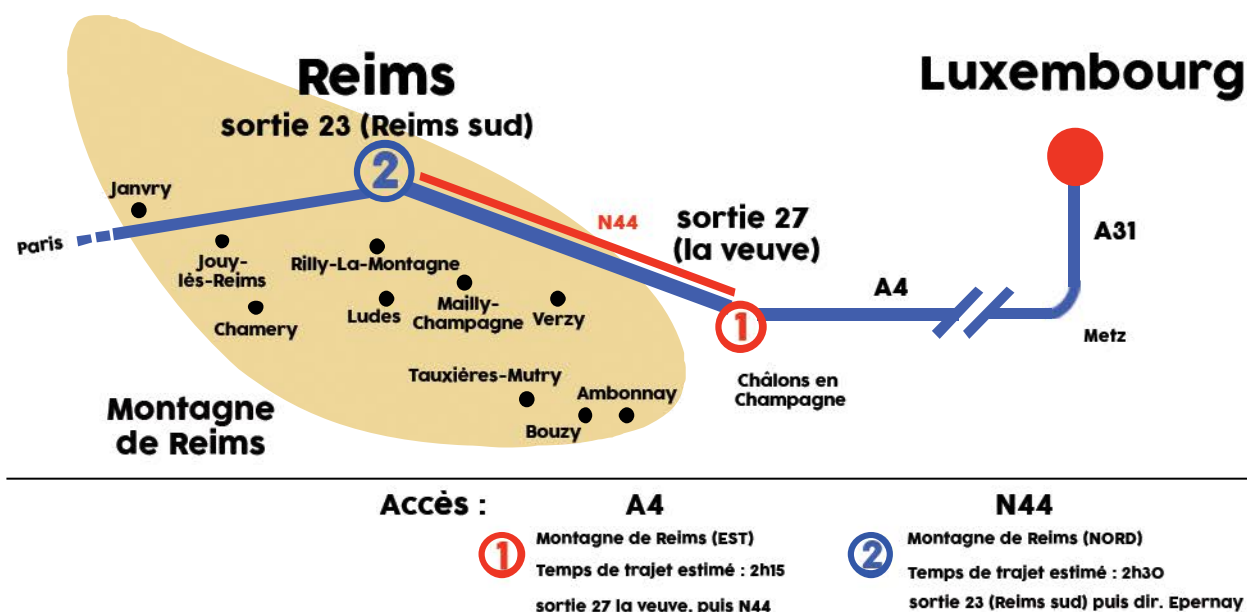
2 RUE DES TONNELIERS

**AMBONNAY**

**TÉL. 03 26 57 08 18**



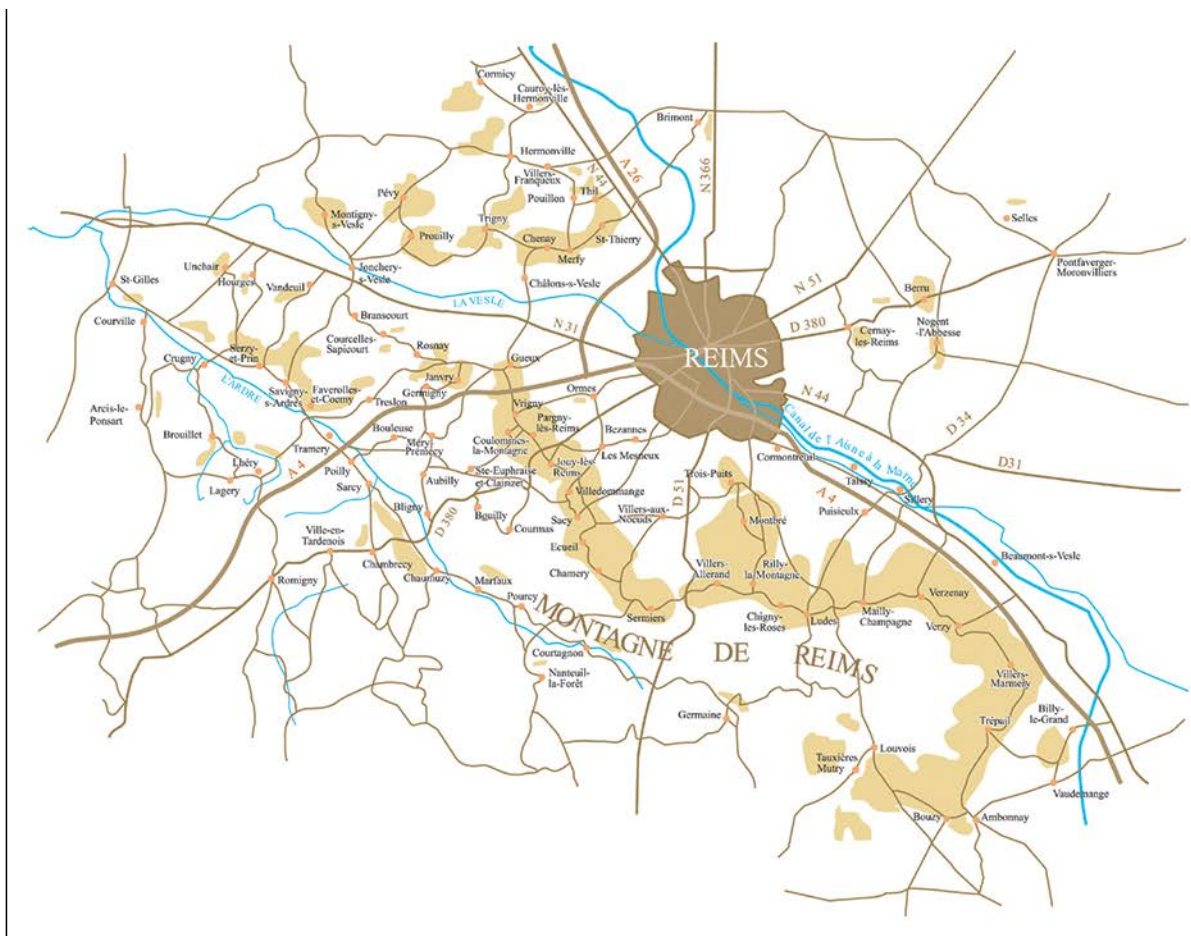
# Terroir de la Montagne de Reims



## Les vignerons représentés

<b>Tornay :</b>	rue du haut petit chemin 51150 Bouzy - info@champagne tornay.fr
<b>Patrick Soutiran :</b>	3 rue des tonneliers 51380 Ambonnay - champagne.patrick.soutiran@orange.fr
<b>Juillet-Lallement :</b>	21 rue Irénée Gass 51380 Verzy - champagnejuilletlallement@orange.fr
<b>Vincent Perseval :</b>	6 allée de Champagne 51150 Jouy Lès Reims - vincentperseval@orange.fr
<b>Beauchamp :</b>	11 rue des Vignes 51150 Janvry - contact@champagne-beauchamp.com
<b>Labbé &amp; Fils :</b>	5 chemin du Hasat 51500 Chamery - contact@champagnelabbe.com
<b>Adam Garnotel :</b>	7 rue de Chigny 51500 Rilly-La-Montagne - adamgarnotel@sfr.fr
<b>Barbier Louvet :</b>	8 Rue de Louvois 51020 Tauxières-Mutry - contact@champagne-barbier-louvet.com
<b>Yves Louvet :</b>	21 rue du Poncet 51150 Tauxières-Mutry - yves.louvet@wanadoo.fr
<b>Didier Jeangout :</b>	3 rue des tonneliers 51500 Rilly-La-Montagne - aucherubin0632@orange.fr
<b>H.J. Fagot :</b>	1 Allée Dom perignon 51500 Rilly-La-Montagne - contact@champagne-hj-fagot.com
<b>J.P. Secondé :</b>	14 rue Carnot 51150 Mailly-Champagne - earljps@wanadoo.fr
<b>Couvreur-Philippart:</b>	12 rue de Reims 51500 Rilly-La-Montagne - couvreur.philippart@orange.fr





03 26 57 08 58 - visite de 8h à 12h et de 13h30 à 17h - sur RdV le samedi

03 26 57 08 18 - visite du lundi au samedi sur Rdv de 9h à 12 h et de 14h à 17h30

03 26 50 28 43 - visite sur RdV

03 26 04 88 19 - visite du mardi au dimanche de 9h à 17h ou sur RdV

06 59 08 73 16 - visite du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h

03 26 97 65 45 - visite du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h

03 26 03 40 22 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 57 08 58 - visite du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h

03 26 57 03 27 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 57 08 58 - visite du L au V de 10h-12h/14h-18h, le S de 10h-12h/14h-17h et D 10h-12h

03 26 03 45 22 - visite sur RdV

03 26 49 44 57 - visite du L au V de 8h00-12h00 / 14h00-18h00 et Samedi sur RdV

03 26 03 40 05 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

## 22 # Montagne de Reims : Bouzy Torny

### BOUZY

Rue du haut petit chemin  
Tél : +33 (0)3 26 57 08 58  
[info@champagne-tornay.fr](mailto:info@champagne-tornay.fr)  
[www.champagne-tornay.fr](http://www.champagne-tornay.fr)



GPS :  
49.074358  
4.146126

Der Champagner Torny erschien in den Fünfziger Jahren. Bernard Torny, Ernter-Erzeuger, hat sich in Bouzy niedergelassen, mitten im Champagner Weinberg. Heutzutage leiten Nathalie Torny und ihr Gatte Rudy Hutasse das Unternehmen. Auf die Vinifikation wird viel Wert gelegt, mit hoch technologischen Tanks, die der Vorstellung von Herrn Torny weiter entspricht. Die Hochleistung im Bereich Geschmack der Champagner Torny besteht in der Leichtigkeit und in der Rundheit. Die Cuvées sind vollendet, trinkbereit mit einer vielfältigen Duftpalette, für Champagner, die allen Gaumen schmecken werden. Indem sie Tradition und Modernität verbinden, vertritt das Haus Torny die Weisheit in der Champagner



Welt, mit einer begrenzten Produktion, einer Versorgung, die die Crus mit Reinheitshinweis zwischen 95% und 100% privilegieren, die das Herz der Cuvées darstellen, eine absolute Achtung vor den Qualitätsprinzipien, die seit vielen Jahren den Ruf der Marke legitimieren. 100% klassifiziert ist Bouzy ebenfalls berühmt für seinen Rotwein, „die Ausnahme Bouzy Rouge“.

#### Baldige Öffnung der Online-Boutique.

Seien Sie die Ersten, die die Online-Boutique entdecken, mit ihren breiten Palette von Champagnern, ihrem Coteaux Champenois – Bouzy Rouge, ihren Zubehörteilen mit der Marke des Weingutes Bernard Torny und mit ihren verschiedenen Angeboten.



**Coup de  
cœur de  
la rédaction**

Ein Empfang in einem luxuriosen, gemütlichen Saal, der Ihre Verkostung des Jahrgangs 2006 verzaubern wird: entzückend!

## #Verzy Juillet-Lallement

Mitten in der Montagne de Reims in VERZY führen Virginie und Jean LALLEMENT die Tradition ihrer Ahnen weiter. Ihrer Leidenschaft treu bearbeiten sie nur das Beste von ihrem Weinberg in Verzy-Sillery (Grand Cru). Feine, gut gebaute und erfrischende Weine, die das Gleichgewicht zwischen den Rebsorten Pinot noir und Chardonnay berücksichtigen und sehr reich an Aromen, seien sie inahltanks oder in Eichenfässern ausgebaut. Mit großer Freude empfangen Sie Virginie und Jean in ihrem Weingut für eine Verkostung von ihren Cuvées. Melden Sie bitte Ihren Besuch an.



GPS :  
49.147759  
4.164573



### Verzy

21 rue Irénée Gass  
Tél : +33 (0)3 26 50 28 43  
[champagnejuilletlallement@orange.fr](mailto:champagnejuilletlallement@orange.fr)  
[www.champagnejuilletlallement.com](http://www.champagnejuilletlallement.com)

## #Jouy-les-Reims Vincent Perseval

Vincent PERSEVAL kommt aus einer angesehenen Winzerfamilie in Jouy-les-Reims. Seit 1820 werden Rebstöcke in diesem malerischen kleinen Dorf (Premier Cru) von seiner Familie gepflanzt. Jahre nach Jahren lässt ihm sein Vater Rebsorten, so dass die ersten Flaschen mit Namen « VINCENT PERSEVAL » im Jahre 2006 erscheinen... Sie freuten sich darauf, denn sie warteten seit vielen Jahren in den Weinkellern für das Reife. Dieses verlängerte Reife ist übrigens ein Hauptmerkmal der Marke und verleiht den verschiedenen Cuvées sehr komplexe Aromen. Nach fünf Generationen entwickelt Vincent den Verkauf immer weiter, wobei er immer die neuen Techniken und Technologien des ökologisch dauerhaften Weinbaus verwendet. Täglich geöffnet auf Anmeldung. Céline und Vincent freuen sich auf Ihren Besuch für eine Verkostung.



### Jouy-les-Reims

6 Allée de Champagne  
Tél : +33 (0)3 26 04 88 19  
[vincentperseval@orange.fr](mailto:vincentperseval@orange.fr)  
[www.vincentperseval.com](http://www.vincentperseval.com)



GPS :  
49.219313  
3.936184



Vous désirez  
un apéritif ?

oui,  
un **Blanc de Noirs**  
grand cru

Carton MAGESHAIR Productions | EPERNAV | 03 75 39 62 20



CHAMPAGNE  
**TORNAY**

**BOUZY - FRANCE**

**Tél. 03 26 57 08 58**

**Rue du haut petit chemin | 51150 BOUZY**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE  
*Juillet-Lallement*



21 rue Irénée Gass - 51380 Verzy - Tél. +33(0)3 26 50 28 43  
[www.champagnejuilletlallement.com](http://www.champagnejuilletlallement.com)

CHAMPAGNE  
VINCENT PERSEVAL  
PREMIER CRU



## 24 # Montagne de Reims : Chamery **Labbé et Fils**

### Chamery

5 chemin de Hasat

Tél : +33 (0)3 26 97 65 45

[contact@champagnelabbe.com](mailto:contact@champagnelabbe.com)

[www.champagnelabbe.com](http://www.champagnelabbe.com)



GPS :  
49.172833  
3.960871



Mitten im Montagne de Reims niedergelassen in dem Dorf Chamery klassifiziert 1er Cru wird der Champagner LABBE & FILS mit Familiensinn erzeugt. Das Weingebiet, hauptsächlich landwirtschaftlich, wird Weinbau zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Ernter-Erzeuger seit 1945 drücken unsere Champagner die Herrlichkeit unserer Terroirs deutlich aus. Mit starkem Kreideanteil im Untergrund, mit Lehm- und Sandanteil an der

Oberfläche verleihen sie unseren Champagnern eine fruchtige, feine und elegante Note. Zerstreut in der Gemeinde Chamery und in den Nebengemeinden bieten unsere Parzellen die drei Champagner Rebsorten an: Pinot noir, Pinot meunier und Chardonnay, die uns eine vielfältige Mischung für unsere Zusammenstellungen ermöglichen. Im Laufe der Jahre konnte jede Generation dieser Winzerfamilie die Entwicklung des Champagners LABBE & FILS sichern, indem sie sich anpassen und die Techniken der Zeit verwenden. Das alles immer mit dem Geist und der Qualität dieses Champagners. Mithin passen wir heutzutage mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Umwelt auf und privilegieren einen vernünftigen Weinbau.



A 5 mn de la sortie  
d'autoroute (Reims Sud)



## #Milly-Champagne

## J-P Secondé

Das ist ein Familienweingebiet, das in Milly-Champagne liegt, einem Dorf klassifiziert Grand Cru 100 % auf dem nördlichen Hang des Montagne de Reims in der Gegend der „Grands Noirs“. Ernter-Erzeuger seit 1975 ist also das Haus J-P Secondé verantwortlich für alle Etappen der Erzeugung seiner Champagner, von den Rebenpflegen bis zur Vinifikation dann zum Umrühren und zum Degorgieren. Sie freuen sich auf Ihren Besuch, damit Sie ihre Leidenschaft miterleben und ihre verschiedenen Cuvées entdecken können.



GPS :  
49.157204  
4.110299



### Milly-Champagne

14 rue Carnot

Tél : +33 (0)3 26 49 44 57

[earljps@wanadoo.fr](mailto:earljps@wanadoo.fr)

[www.champagnejeanpierseconde.com](http://www.champagnejeanpierseconde.com)

## #Tauxières-Mutry

## Yves Louvet

Champagnerhersteller vom Vater auf den Sohn seit mehreren Generationen (jetzt ist es die sechste Generation) wollte und konnte das Weingut Yves LOUVET ein Familienunternehmen bleiben, in dem sie im Laufe der Jahre und der Generationen das Know-How des Hauses erworben haben. Mitten im Montagne de Reims liegt Tauxières, das Hauptbüro des Weingutes, 20 km entfernt von Reims und 15 km entfernt von Epernay. Aus den besten Hängen erstreckt sich das Weingebiet Yves LOUVET in Mareuil-sur-Ay, Tauxières, Avenay Val d'Or, klassifiziert unter den besten in Champagner 1er Cru. Aber auch in Louvois, Bouzy, Ambonnay, Trepail und le Mesnil-sur-Oger, 100 1er Cru, wobei sie ihren Champagner auf beinahe 12 Hektaren. Champagner in ihrer Fülle!



### Tauxières-Mutry

21 rue du Poncet

Tél : +33 (0)3 26 57 03 27

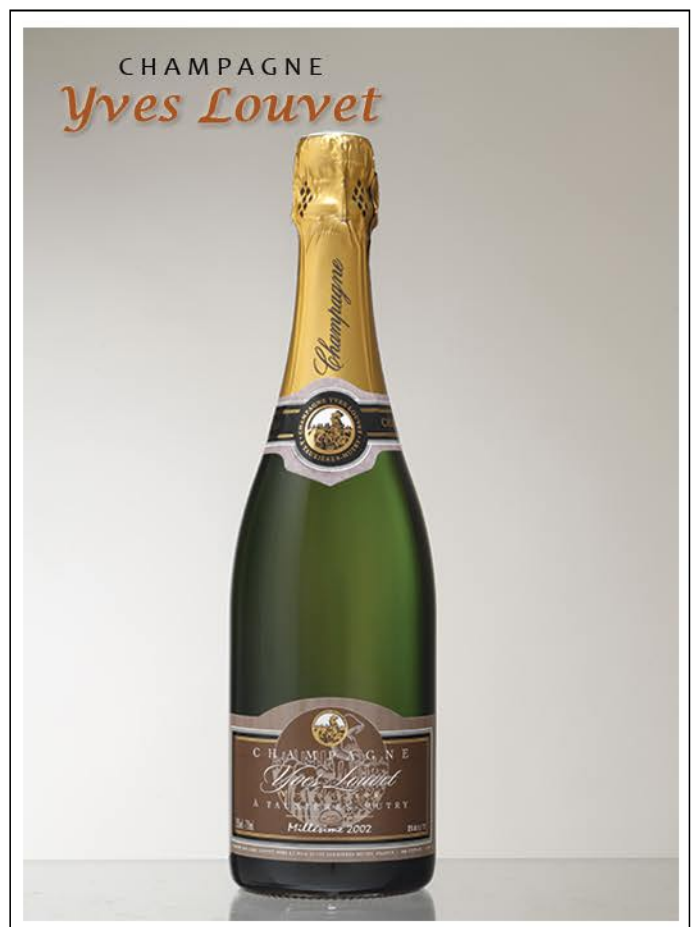
[yves.louvet@wanadoo.fr](mailto:yves.louvet@wanadoo.fr)

[www.champagneyveslouvet.com](http://www.champagneyveslouvet.com)



GPS :  
49.089520,  
4.104653





## 26 # Montagne de Reims

### #Ludes Jorez-Le Brun

Propriétaire-récoltant depuis huit générations, ce vigneron cultive les trois cépages champenois dans l'esprit d'une viticulture soucieuse de l'environnement sur la Côte des Blancs, la Vallée de l'Ardre, les coteaux sud d'Epernay et la Montagne de Reims. Leur exploitation a obtenu la certification Haute Valeur Environnementale qui garantit leurs pratiques de biodiversités et sanitaires en raisonnant les soins qu'ils apportent à leurs vignes. Sandrine et Denis se feront un plaisir de vous accueillir et de vous faire partager leur passion au cœur des vignes et vous réservent un accueil chaleureux dans leur cellier pour une visite ludique afin de vous faire découvrir la gamme complète. Seul ou en groupe, sur simple appel ou par e-mail, réservez votre visite auprès de Sandrine.



GPS :  
49.158606  
4.079027



#### Ludes

39 rue Victor Hugo

Tél : +33 (0)3 26 61 13 32

Gsm +33 (0)6 18 17 47 79

[jorez-lebrun@orange.fr](mailto:jorez-lebrun@orange.fr)

[www.facebook.com/ChampagneJorezLeBrun](https://www.facebook.com/ChampagneJorezLeBrun)

### #Rilly-La-Montagne Jeangout

Viticulteurs depuis 4 générations, les vignes ont été transmises de générations en générations, et bientôt la 5<sup>ème</sup> est assurée à notre grande satisfaction. Leurs vignes se situent sur les villages : Rilly La Montagne, Montbré, Chigny les Roses, Ludes, tous classés Premier Cru et composé 3 cépages, travaillées avec soins par Didier Jeangout, ainsi que la vinification de son champagne de la mise en bouteille à la commercialisation. La gamme proposée : Brut Tradition et extra Brut, cuvée Prestige, cuvée Blanc de Blanc, cuvée Blanc de Noir, et cuvée Rosé. Leur vin vieillit tranquillement dans les caves en craie de l'exploitation. Vivez cette aventure lors de la visite de leurs caves (de préférence sur réservation). A partir de 8 personnes: visite de la Coopérative de Rilly La Montagne (pressoirs, cuverie, et explications sur le travail du vin, de la vendange à la commercialisation. Vous serez accueillis sur rendez-vous du Lundi au Vendredi 10h-12h 14h-18h, le Samedi 10h-12h 14h-17h et dimanche 10h-12h. Sur leur exploitation, 4 chambres d'hôtes tout confort (sdd et wc privés) et tables sont proposées.



#### Rilly-La-Montagne

3 rue Gervais

Tél : +33 (0)3.26.03.41.90

[aucherbino632@orange.fr](mailto:aucherbino632@orange.fr)

[www.jeangout-didier.com](http://www.jeangout-didier.com)



GPS : 49.166745  
4.045956

### #Janvry Beauchamp

#### Janvry

11 rue des Vignes

Tél : +33 (0)6 59 08 73 16

Gsm +33 (0)6 09 28 39 69

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

[www.champagne-beauchamp.com](http://www.champagne-beauchamp.com)



GPS :  
49.244711  
3.875618

Situé sur la Montagne de Reims, Janvry est un charmant village typique à l'ouest de Reims, là où l'histoire et la tradition se mêlent étroitement. Depuis trois générations, la famille Gérard-Beauchamp cultive la vigne et vinifie à la propriété pour élaborer avec passion des cuvées uniques en finesse et élégance. C'est en assemblant ces vins aux qualités aromatiques différentes que le style «Beauchamp» unique est créé. Au fil des ans, la maison Beauchamp sait marier «les dons de la Nature» pour perpétuer des cuvées remarquables. Afin de privilégier la qualité, un soin particulièrement attentif et rigoureux est apporté à leur vignoble. En 2000, ils décident de limiter l'utilisation des herbicides, engrais chimiques et autres pesticides. Depuis plus de 10 ans, ces pratiques ont pour effet de voir apparaître dans l'ensemble de leurs vignes une bande de 40 cm de gazon qu'ils entretiennent par des tontes et, de chaque côté sous les ceps, nous travaillons le sol par des charrutages... C'est donc avec un grand respect de la nature que la maison Beauchamp perpétue ses efforts sans compter le temps passé. La confiance de leurs clients motive leur engagement à protéger la planète... et la qualité de leurs Champagnes.





Champagne

*Jorez - Le Brun*



39 rue Victor Hugo 51500 Ludes

 [www.facebook.com/ChampagneJorezLeBrun](https://www.facebook.com/ChampagneJorezLeBrun)



*Didier Jeangout*  
Propriétaire/Récoltant



3, rue de Gervais  
51500 Rilly-La-Montagne  
Tél : 03 26 03 41 90  
[aucherubin0632@orange.fr](mailto:aucherubin0632@orange.fr)

Venez à Janvry, faites nous le plaisir de nous rendre visite, nous réserverons pour vous : le gîte et le couvert chez nos amis hôteliers, restaurateurs et autres Chambre et Table d'Hôte. Si vous le désirez, nous vous proposerons une visite à vélo de Reims, notre belle Métropole de la Champagne... Cette visite vous conduira à l'heure du déjeuner vers une table de choix que nous aurons réservé pour vous. Retour en fin de journée, ou nous vous attendons au point de départ.



Champagne

*Jules et Michel Beauchamp*



## 28 # Montagne de Reims

### #Rilly-La-Montagne Adam Garnotel

Der Champagner Adam-Garnotel wurde im Jahre 1899 von Louis Adam gegründet. Sein Sohn Rémi folgte ihm nach. Dann im Jahre 1970 lebte die Tradition mit dem Schwiegersohn Dominique weiter mit der Marke « Adam-Garnotel ». Heutzutage entwickelt der Uhrenkelsohn des Gründers Christophe das Wachstum des Familienunternehmens weiter. Auf halbem Wege zwischen Reims und Epernay bietet Rilly-La-Montagne mitten im Montagne de Reims seinen Weinberg, er Cru, mit drei Champagner Rebsorten: Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay, die die beste Zusammenstellung machbar machen. Der Champagner Adam-Garnotel, der in ganz Europa exportiert wird, bietet Ihnen eine komplette Vielfalt von Champagnern an. Mit großem Vergnügen sind Sie erwartet, um in diesen Weinkellern die Geheimnisse des Champagners zu entdecken.



GPS :  
49.164009  
4.042557

**Rilly-La-Montagne**  
17 rue de Chigny  
Tél : +33 (0)3 26 03 40 22  
[adamgarnotel@sfr.fr](mailto:adamgarnotel@sfr.fr)  
[www.champagne-enligne.com](http://www.champagne-enligne.com)



### #Rilly-La-Montagne Couvreur Philippart

Um eines der ältesten Weindörfer des Montagne de Reims pflegen Christelle und Emmanuel Couvreur ihre 8 Hektare Rebstöcke, 26% Pinot noir, 28% Chardonnay und 45 % Pinot Meunier. Dieses Premier Cru klassifizierte Weingebiet produziert circa 80000 Flaschen. Als selbstständige Winzer haben Christelle und Emmanuel dank ihrer Arbeit und ihrer Liebe zum Wein schon einige Medaillen bekommen, insbesondere eine Goldmedaille für die große Réserve im Jahre 2015 bei dem Wettbewerb der selbstständigen Winzer. Für einen optimal guten Empfang ist die Anmeldung empfohlen.



GPS :  
49.164338  
4.046093

**Rilly-La-Montagne**  
12, rue de Reims  
Tél : +33 (0)3 26 03 40 05  
[couvreur.philippart@orange.fr](mailto:couvreur.philippart@orange.fr)  
[www.champagne-couvreur-philippart.com](http://www.champagne-couvreur-philippart.com)



### #Rilly-La-Montagne Fagot

Die Familie Fagot hat sich seit drei Generationen in Rilly-La-Montagne niedergelassen. Hubert Fagot kommerzialisiert mit Hilfe seiner Gattin Béatrice ihren Champagner unter den Marken Joseph Fagot und Hubert Fagot. Mit Leidenschaft, Liebe und Achtung vor der Natur, bebaut Hubert Fagot sorgfältig im Laufe des Jahres die drei Champagner Rebsorten, seit dem ersten Auge bis zur Weinlese. Jede dieser drei Rebsorten bringt dem Champagner einzigartige Eigenschaften bei, fruchtig und schmelzig für die Pinot Noir, und Meunier, Feinheit und Eleganz für die Chardonnay. Sie bieten Ihnen ihre Cuvée von dem Gründer sowie den Pinot Noir Grand Cru. Diese einzelne Rebsorte Pinot Noir kommt aus einem einzigen kleinen Weinberg in der Nähe von Rilly-La-Montagne. Diese Trauben, separat gepresst, wurden bearbeitet und in Holzfässern erzeugt vor dem Abziehen auf Flaschen mit Kork, Flaschen die eine Augenweide sind und dann eine Gaumenweide, denn dieser Champagner ist Extra-Brut mit einem geringeren Zusatz von Süßdase für eine größere Leichtigkeit. Sie freuen sich auf Ihren Besuch das ganze Jahr lang.



**Rilly-La-Montagne**  
1 Allée Dom Perignon  
Tél : +33 (0)3 26 03 45 22  
[contact@champagne-hj-fagot.com](mailto:contact@champagne-hj-fagot.com)  
[www.champagne-hj-fagot.com](http://www.champagne-hj-fagot.com)



GPS :  
49.157046  
4.076811

### #Tauxières-Mutry Barbier Louvet

In Tauxières-Mutry, klassifiziert mit 99% Premier Cru, hat sich seit 6 Generationen der Champagner Barbier-Louvet Père et Fils niedergelassen. Dieses Dorf mit 240 Einwohnern, geteilt zwischen Weinbau und Landwirtschaft liegt 15 km weit von Epernay und 20 km südlich von Reims. Das Weingebiet befindet sich auf dem südlichen Abhang des Montagne de Reims, in der Côte des Blancs. Dieser Champagner wird ausschließlich mit den Trauben zusammengestellt, die aus ihren Weinbergen in 9 Gemeinden mit verschiedenen Rebsorten « Pinot Noir und Chardonnay » kommen. Alle Etappen in der Vinifikation und Zusammenstellung werden von dem Haus verwirklicht, so dass es eine außergewöhnliche Qualität verspricht. Die Champagner Barbier-Louvet altern 3 Jahre im Weinkeller. Ihre Champagner werden in der reinsten Champagner Tradition bearbeitet und sie versichern seit kurzem die Rückverfolgbarkeit « Erde und Wein »...

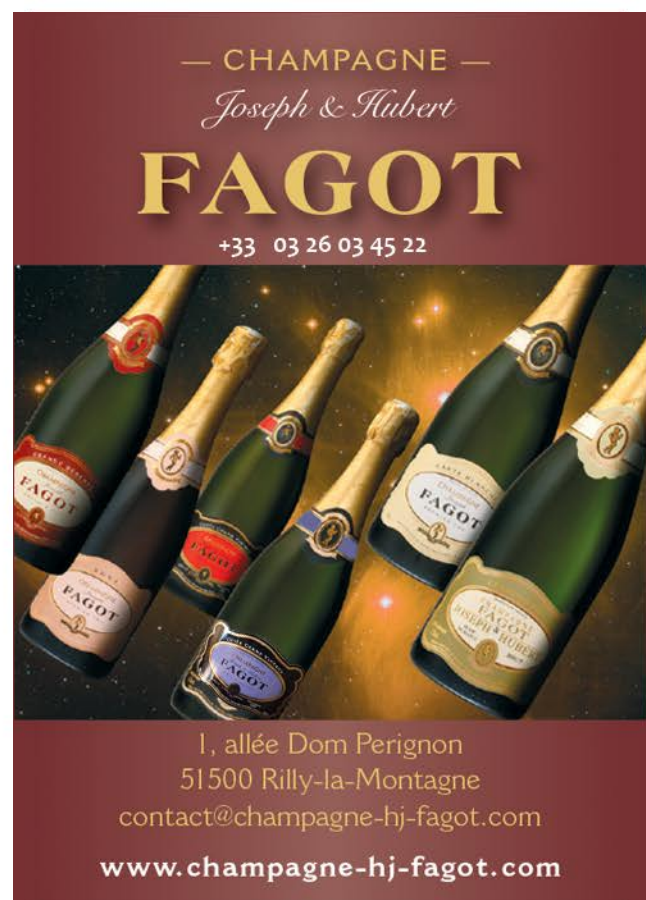


**Tauxières-Mutry**  
8 Rue de Louvois  
Tél : +33 (0)3 26 57 04 79  
[contact@champagne-barbier-louvet.com](mailto:contact@champagne-barbier-louvet.com)  
[www.champagne-barbier-louvet.com](http://www.champagne-barbier-louvet.com)

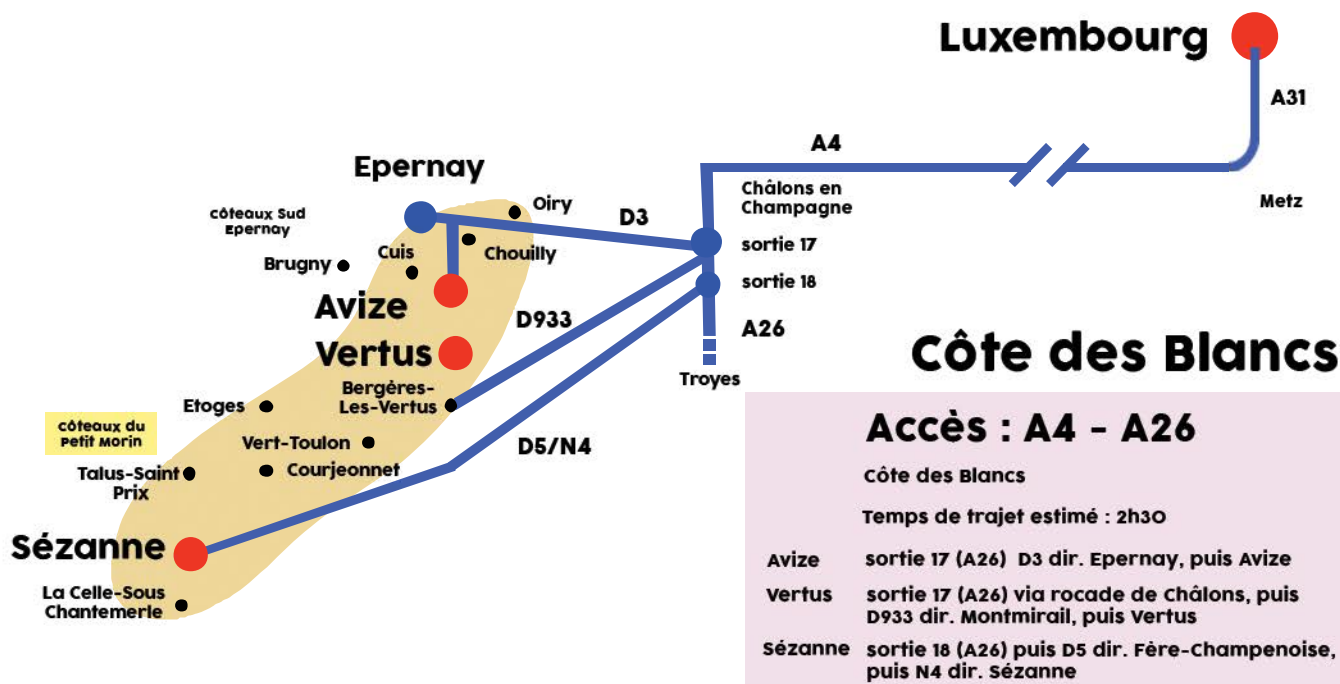


GPS :  
49.092349  
4.104970





# Terroir de la Côte des Blancs



## Les vigneronns représentés

<b>Pierre Gimonnet :</b>	1 rue de la République 51530 Cuis - <a href="mailto:info@champagne-gimonnet.com">info@champagne-gimonnet.com</a>
<b>Waris-Larmandier :</b>	601, Rempart du Nord 51190 Avize - <a href="mailto:earlwarislarmandier@wanadoo.fr">earlwarislarmandier@wanadoo.fr</a>
<b>Gérard Bouvy :</b>	22 Allée des promenades 51530 Oiry - <a href="mailto:gerardbouvy@gmail.com">gerardbouvy@gmail.com</a>
<b>Thomas-Pavy :</b>	10 bis rue de la Noue Coutard 51530 Chouilly - <a href="mailto:stephanie.pavy@sfr.fr">stephanie.pavy@sfr.fr</a>
<b>Verrier &amp; fils :</b>	rue des Rochelles 51270 Etoges - <a href="mailto:champagne.verrier@orange.fr">champagne.verrier@orange.fr</a>
<b>Pierre Pinard :</b>	29 rue Gaston Lapatte 51120 Sézanne - <a href="mailto:champagne-pierrepinard@orange.fr">champagne-pierrepinard@orange.fr</a>
<b>J.M Marcoult :</b>	2 place de l'Eglise 51260 La Celle s/s Chantemerle - <a href="mailto:champagnemarcoult@orange.fr">champagnemarcoult@orange.fr</a>
<b>Guy Larmandier :</b>	30 rue du Général Koenig 51130 Vertus - <a href="mailto:guy.larmandier@wanadoo.fr">guy.larmandier@wanadoo.fr</a>
<b>Sébastien Lefèvre :</b>	10 rue de Presle 21130 Vert-Toulon - <a href="mailto:info@champagnelefevre.fr">info@champagnelefevre.fr</a>
<b>Legret &amp; fils :</b>	6 rue de Bannay 51270 Talus Saint Prix - <a href="mailto:alain-legret@wanadoo.fr">alain-legret@wanadoo.fr</a>
<b>Poirot &amp; fils :</b>	rue Pernet 51130 Bergères-Les-Vertus - <a href="mailto:al.poirot@wanadoo.fr">al.poirot@wanadoo.fr</a>
<b>Chéré Henriët :</b>	2 rue des vignes basses 51270 Courjeonnet - <a href="mailto:champagnechere@yahoo.fr">champagnechere@yahoo.fr</a>
<b>Michel Testulat :</b>	1 rue d'Epernay 51530 Brugny - <a href="mailto:champagne.michel.testulat@orange.fr">champagne.michel.testulat@orange.fr</a>





03 26 59 78 70 - visite en semaine de 8h30 à 12h et de 14h à 18h / Samedi matin sur RdV

03 26 57 79 05 - visite L-V 8h/12h - 13h30/17h Sam. 9h30/12h - 14h/16h30 Dim. sur RdV

03 26 57 63 38 - visite sur RdV

06 74 18 66 82 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 59 32 42 - visite sur RdV

03 26 80 58 81 - visite du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

09 62 13 59 15 - visite du lundi au samedi, prévenir au préalable de préférence

03 26 52 12 41 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 51 00 51 - visite sur RdV

06 07 97 29 14 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 52 02 26 - visite du lundi au dimanche de 10h à 12h et de 13h30 à 18h30

03 26 59 31 44 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 51 42 79 - visite tous les jours de 10h à 19h & après confirmation de RdV le WE

**Cuis**

1, Rue de la République

Tél : +33 (0)3 26 59 78 70

[info@champagne-gimonnet.com](mailto:info@champagne-gimonnet.com)[www.champagne-gimonnet.com](http://www.champagne-gimonnet.com)

GPS :

48.998367

3.966276



**coup de  
coeur de  
la rédaction**

Un accueil superbe et raffiné dans  
un salon d'une propriété du XIX<sup>ème</sup>  
siècle. Surprenant et immanquable



Seit 1750 ist die Geschichte der Familie Gimonnet untrennbar von derjenigen des Champagner Weinbergs. Gimonnets sind Winzer und liefern dem Champagner Großhandel ihre Ernten, dann beginnen sie, sich mit der Arbeit der Vinifikation zu beschäftigen. Im Jahre 1935 veröffentlicht Pierre seine ersten Preislisten. Ab 1955 setzt sich Michel Gimonnet, Pierres Sohn, mit Leidenschaft und Kühnheit für die Entwicklung einer Reihe von « Hauschampagnern » ein. Er kennt jeden Morgen von seinem Weingarten und weiß, dass der Familienweinberg ein Unikum ist. Der Stil von seinen Weinen mag dessen Schönheit, Lebhaftigkeit, Edelgeschichte ausdrücken. Als Handwerker-Winzer verfügen Olivier und Didier Gimonnet über ein Weingebiet von 28 Hektaren, ausschließlich in der Côte des Blancs, mit den Rebsorten Chardonnay in den Gemeinden Cramant, Chouilly und Oger in Grands

Crus, sowohl in Cuis und Vertus in Premiers Crus. Das Einzigartige mit der Maison Gimonnet, ist die Tatsache, dass alle Cuvées sogar der Brut ohne Jahreszahl, Champagner Blanc de Blanc aus der Côte des Blancs sind. Dank dieser unentbehrlichen Terroirs wird die Schöpfung einer sehr seltenen Champagnerreihe, die aus 7 Cuvées „Blanc de Blancs“ von Grands Chardonnay bestehen, unter denen 5 mit Jahreszahl und aus einer Cuvée „Rosée de Blanc“. Olivier und Didier spielen mit der Vielfalt der Terroirs, um jeder ihrer Cuvées einen ganz besonderen Charakter zu verleihen. Der Stil Pierre Gimonnet besteht in einer magischen Zusammenstellung, um die Liebhaber von Feinheiten zu entzücken, in der Abischt, die Champagner zu schöpfen, die sie mögen... Das Motto der Maison

Gimonnet ist ein vollkommenes Bild dafür: Das Terroir der Côte des Blancs ist ein Meisterwerk der Natur, der Stil Pierre Gimonnet & Fils ist ein Spiegelbild davon. Um Weine von sehr hoher Qualität mit Erfolg zu schöpfen, verwenden sie ihre perfekten Kenntnisse in den Terroirs und der Natur, die diese Weine je nach den

Jahren noch ausgezeichneter machen. Als Vernünftige Übersetzer von ihren Terroirs missbilligen Olivier und Didier Gimonnet den Ausdruck „Wine-maker“. Ihrer Anschauung nach ist der Stil ihrer Weine das natürliche Ergebnis einer klimatischbedingten Weintraube und nicht die Folge einer Vinifikation. Ihre Champagner sind die ihrer Terroirs von der Côte des Blancs mit einer Vinifikation, die die Reinheit, die Eleganz und die Mineralität zur Geltung bringen. Für die Zusammenstellung, um die Eigenschaften von jedem Dorf zu mischen, alle Cuvées privilegieren die Harmonie gegen die Intensität, auf der Suche nach dem Gleichgewicht zwischen den Trauben, der Eleganz, der Feinheit und der Frische... Große Winzer !



Der Special Club Jahreszahl 2006 Grands Terroirs de Chardonnay, ist nach einem strengen Auswahl ist das Beste der Terroirs und das Höchste der Jahreszahl. Die Zusammenstellung, die ausschließlich aus Chardonnay besteht, kommt zum größten Anteil aus „Cramant Grand Cru“ und aus alten Reben (50 % älter als 40 Jahre) sowie 20 bis 30 % aus dem Weinberg in „Cuis 1er Cru“. Dies verleiht der Cuvée Komplexität und Langwierigkeit. Der Archetypus für den Stil Pierre Gimonnet :



*So* Terroirs... *So* Elegant... *So* Gimonnet !



[www.champagne-gimonnet.com](http://www.champagne-gimonnet.com)

**Avize**

601, Rempart du Nord  
Tél : +33 (0)3 26 57 79 05  
[earlwarislarmandier@wanadoo.fr](mailto:earlwarislarmandier@wanadoo.fr)  
[www.champagne-warislarmandier.com](http://www.champagne-warislarmandier.com)



GPS :  
48.972669  
4.005818

**Marie - Hélène Waris-Larmandier**, artiste-peintre associe les couleurs dans ses oeuvres, pour proposer des bouteilles sérigraphiées, ou uniques, peintes à la main par MHL, afin de créer un packaging personnalisé. De plus, elle associe dans un superbe coffret à son champagne des oeufs en émaux de Longwy.



Fondée en 1989, la maison se situe au coeur d'un vignoble prestigieux de 7 ha qui s'étend sur les territoires de Cramant, Avize, Chouilly, Oger pour les Grands Crus, ainsi que sur Mardeuil et Bligny en périphérie d'Épernay. Depuis 25 ans, aidée de son frère François à la vinification de ses vins, entourée de ses enfants dont Jean Philippe qui initie le domaine à sa philosophie de la biodynamie, MHL perpétue l'amour du champagne, présent dans la famille depuis 5 générations.

Sur son lieu d'accueil à Avize, la famille Waris-Larmandier offre une gamme de champagne fort variée aux notes envoûtantes, en Grand Cru Blanc de Blancs, du champagne *Tradition*, ou *Collection*, au millésimé 2008. D'autres cuvées, comme le *Rosé Brut* ou le *Sensation* complètent la gamme. Passionnée par son exploitation, et les arts, Marie-Hélène conjugue ses talents pour vous faire aimer - avec enthousiasme - les produits de son domaine. Son



**Coup de  
coeur de  
la rédaction**

Découvrez le talent de peintre de l'artiste en séjournant dans son gîte.

**#Oiry Gérard Bouvy**

Gérard Bouvy autrefois dans le commerce agricole, est un passionné de mécanique automobile qui restaure de vieilles voitures et participe - avec son champagne - à toutes les exhibitions liées aux anciennes comme le salon Auto Rétro à Reims et au Rétro Auto Forum de Fréjus. Produisant 10.000 bouteilles sur de nombreuses parcelles, éloignées ou proches de Oiry, en Grand Cru, cet amoureux de la conversation saura vous enchanter dès la première flûte dans le cadre 'néo-rustique' de son caveau. On vient de loin pour rencontrer un tel magicien, du Japon ou du Canada, et même si Gérard ne parle que le français, sa verve et son goût de la gastronomie raviront toutes les oreilles et tous les palais. Connu et reconnu pour ses étiquettes aux formes singulières, notamment pour le Brut Cuvée Spéciale. avec son étiquette en laiton, summun d'originalité, le champagne Gérard Bouvy fait rimer flacon et contenu comme nul autre. Il vous recevra 'à la bonne franquette' et vous accordera tout le temps nécessaire : Appelez le !

GPS : 49.022147  
4.051657

**Oiry**

22 Allée des Promenades  
GSM : +33 (0)6 14 13 45 01  
[gerardbouvy@gmail.com](mailto:gerardbouvy@gmail.com)



**#Chouilly Thomas - Pavy**

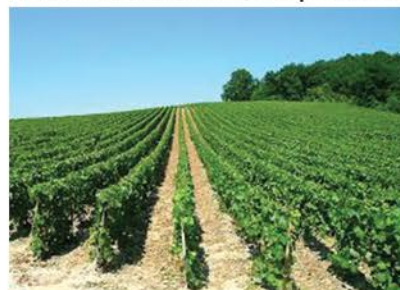
La maison Thomas-Pavy est située dans le terroir Grand Cru de Chouilly. Stéphanie Pavy vous propose une cuvée Tradition (brut ou extra dry), une cuvée Grande Réserve «Laritte» ainsi qu'une cuvée Rosé de Saignée à déguster à la propriété. Au-delà du champagne, pour ravir vos papilles, sont proposés des paniers gourmands composés de produits du terroir champenois. Pour les camping-caristes le meilleur accueil vous est réservé (sauf septembre), avec un terrain adéquat, gratuit pour les abonnés à France Passion. Par ailleurs, un studio pour quatre personnes est à votre disposition pour votre séjour, sur réservation. La maison Thomas-Pavy organise, d'avril à mi-août, des balades à vélo électrique dans le vignoble.



GPS :  
49.022967  
4.005445

**Chouilly**

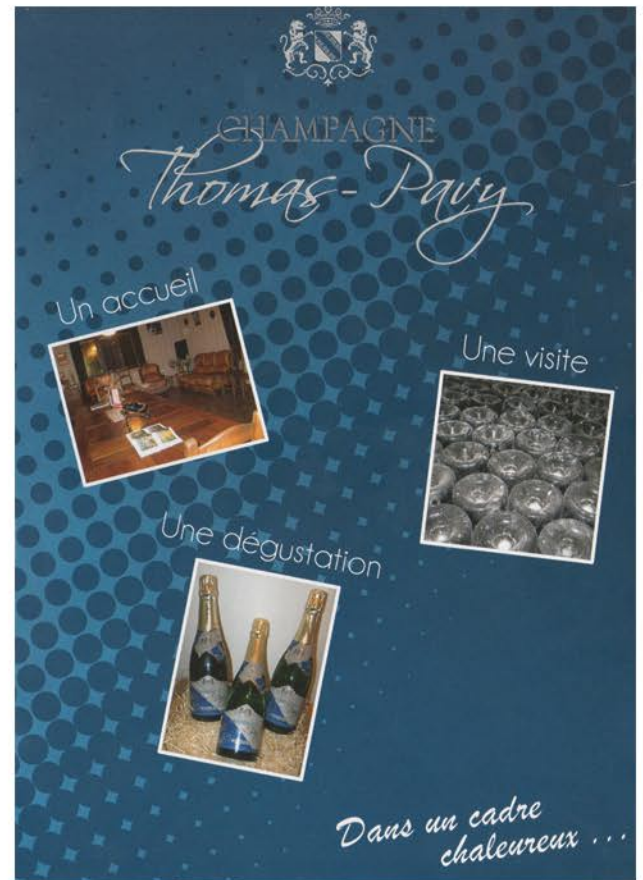
10 bis rue de la Noue Coutard  
GSM : +33 (0)6 74 18 66 82  
GSM : +33 (0)6 76 47 09 73  
[stephanie.pavy@sfr.fr](mailto:stephanie.pavy@sfr.fr)







*Champagne Waris-Larmandier*



## #Etoges Verrier et fils

In Etoges seit 1860 seit fünf Generationen niedergelassen bebaut der Champagner Verrier et fils einen Weinberg zwischen Epernay und Sézanne. Die 35 Parzellen, die das Weingut zusammenbilden, erlauben eine breite Reihe



von Zusammenstellungen, wodurch jede Cuvée ihr typisches Merkmal zeigen kann. Der Champagner Cuvée Ismérie, das Beste der Raffinesse, wurde zum Beispiel der Gattin des Weingutsgründers, Ismérie Verrier, zur Ehre geschöpft. Emmanuel &

Laurence Verrier erzeugen ihre Champagner mit den Weintrauben von ihrem Weinberg, als Liebhaber von ihrer Weinkunst.



GPS :  
48.879483  
3.853213



### Etoges

Rue des Rochelles  
Tél : +33 (0)3 26 59 32 42  
[champagne.verrier@orange.fr](mailto:champagne.verrier@orange.fr)  
[www.champagne-verrier.com](http://www.champagne-verrier.com)

## #Sézanne Pierre Pinard

Winzer in Sézanne seit dem 18. Jahrhundert erzeugt das Weingut Pierre Pinard eine Cuvée de Réserve Brut Goldmedaille 2014 im Wettbewerb der selbstständigen Winzer. In der Reihe der Champagner Pierre Pinard hat auch die Cuvée Jahreszahl 2004 die Silbermedaille im Wettbewerb von Epernay 2013, mit einem subtilen, feinen, lebhaften und eleganten Wein. Eine besondere Überraschung bereitet Ihnen die Cuvée in den Eichenfässern vor und zeigt das ganze Können des Champagner Winzers. Das Haus Pierre Richard empfängt Sie von Montag bis Samstag von 9 Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis 18 Uhr, wobei Brigitte Sie recht herzlich willkommen heißen wird.

Auch für behinderte Personen zugänglich kann das Weingut auf gleicher Ebene besichtigt werden.



GPS :  
48.727168  
3.725468



### Sézanne

29 rue Gaston Lapatte  
Tél : +33 (0)3 26 80 58 81  
[champagne.pierrepinard@orange.fr](mailto:champagne.pierrepinard@orange.fr)  
[www.champagne-pinard.com](http://www.champagne-pinard.com)

## #La Celle-Sous-Chantemerle Jean Marie Marcoult

### La Celle-Sous-Chantemerle

2 Place de l'église  
Tél : +33 (0)9 62 13 59 15  
[champagnemarcoult@orange.fr](mailto:champagnemarcoult@orange.fr)  
[www.champagnemarcoult.com](http://www.champagnemarcoult.com)



GPS :  
48.613164  
3.678011



**Coup de  
coeur de  
la rédaction**

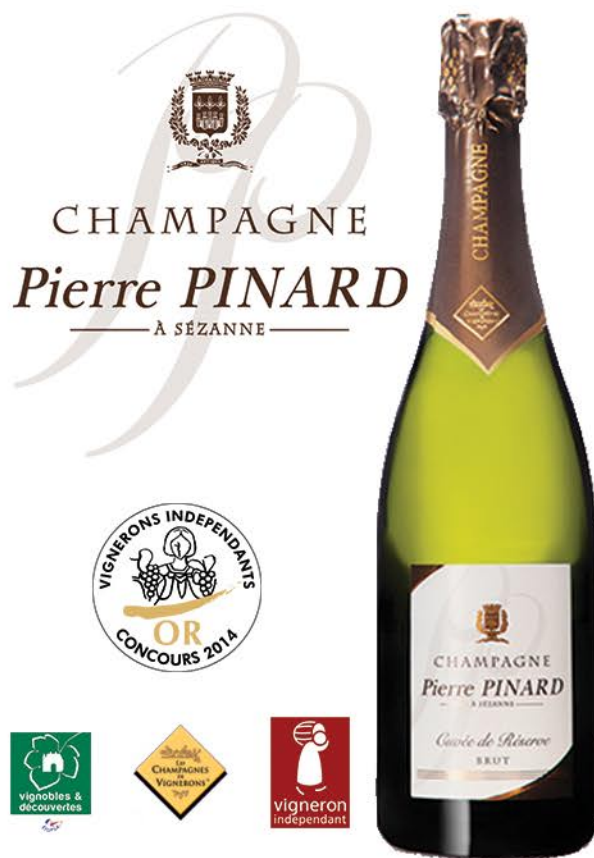
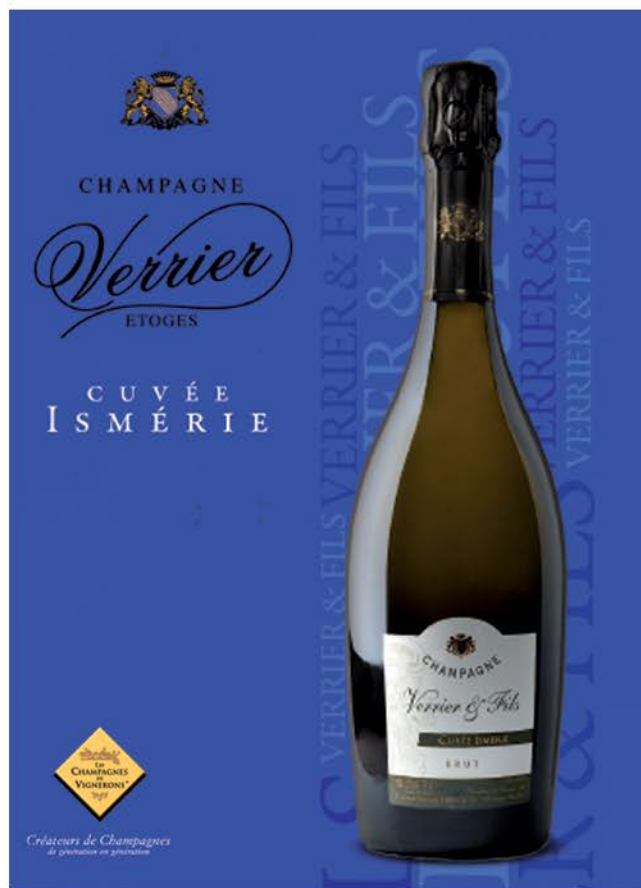
Pour agrémenter vos week-ends en Champagne, découvrez les gîtes "Les vignes du Clos" à La Celle-Sous-Chantemerle.



Winzer von Vater zu Sohn wurden die ersten Reben im Jahre 1964 gepflanzt. Der Weinberg liegt in dem Sézannais, im Süden von der Côte des Blancs. Er erstreckt sich in den Gemeinden La-Celle-sous-Chantemerle, Barbonne-Fayel, Fontaine-Denis und Broyes. Die drei Champagner Rebsorten wachsen im Weinberg, auch wenn die Chardonnay mit ihrem weißen Fruchtfleisch und ihrer weißen Fruchthaut im Weinberg überwiegend ist. Die Champagnermarke „Jean-Marie Marcoult“ wurde im Jahre 1980 geschaffen. Seitdem hat sich das Angebot vergrößert. Heutzutage besteht sie in sieben Cuvées. Dank dieser Vielfältigkeit kann jeder seinen Lieblingschampagner finden. Alle verschiedenen wurden diese Cuvées mit Pflege und Tradition hergestellt, um Ihnen einen Champagner mit sicherer Qualität im Laufe der Jahre anzubieten, den Sie von Montag bis Samstag im Weinkeller verkosten können. Mithin können Sie auch einen Aufenthalt in einem der Gasthäuser „les vignes du Clos“ erleben, um diese Champagner zu entdecken und genießen.







**Vertus**

30, Rue du Général Koenig  
 Tél : +33 (0)3 26 52 12 41  
[guy.larmandier@wanadoo.fr](mailto:guy.larmandier@wanadoo.fr)  
[www.champagne-larmandier-guy.fr](http://www.champagne-larmandier-guy.fr)



GPS :  
 48.906996  
 4.002627



Mit einem Weinberg, der ausschließlich in der berühmten Côte des Blancs liegt, produziert Guy Larmandier nur Champagner Grand Cru in den Terroirs Cramant und Chouilly und Champagner Premiers Crus in Vertus und Cuis. Die Rebstöcke des Champagners Guy Larmandier wurden auf den bestens sonnenorientierten Weinhängen gepflanzt. Der feine, elegante Champagner Blanc de Blanc mit subtilen geschmackvollen Duftnoten kommt von der bebauten Rebsorte Chardonnay. François Larmandier, dem Sohn von Guy, gelingt es, seine Leidenschaft in der reinsten Tradition des Familienkönnens auszudrücken, um eine schöne ausgeglichenen Zusammenstellung zu schaffen, wobei er die Qualität und die Regelmäßigkeit seiner Champagnerproduktion sichert. Sein bemerkenswerte Weinkeller, wo kostbare, auf Latten ruhenden Champagner ist eine Vergnügen für den Genießer. In diesem Haus, das Colette Larmandier mit einem sehr herzlichen Empfang vertritt, werden Sie sich sofort sehr wohl fühlen, umso besser bei der Verkostung. Gerade diese Gasfreundlichkeit mit allen Leuten schafft den Charme einer privilegierten Zeit mit einem Champagnerglas an der Hand, verkostend einen Champagner Blanc de Blancs.



**Coup de  
 coeur de  
 la rédaction**

Entdecken Sie einen echten Champagner Weinkeller ! Einen wohlbewachten Schatz !

**#Vert-Toulon Sébastien Lefevre**

Seit drei Generationen in VERT-TOULON Winzer, an der Grenze von der Côte des Blancs, empfängt Sie Sébastien LEFEVRE immer mit Herzlichkeit und Gastfreundlichkeit, um Sie in seinen verschiedenen Cuvées einzuweihen. Mit großem Vergnügen wird er unter anderen seine Cuvée „Constellation“ vorstellen, die Sie verkosten können, die ausschließlich aus Chardonnay besteht, was diesem Wein viel Feinheit verleiht. Jede seiner Cuvées wird mit Präzision bearbeitet und geschaffen, in der reinsten Champagner Tradition; mit subtilen Besonderheiten werden sie eine geschmackvolle Eleganz anhaben. Melden Sie sich ohne Bedenken, um alle Cuvées des „CHAMPAGNE SEBASTIEN LEFEVRE“ zu entdecken!



GPS :  
 48.841761  
 3.907343

**Vert-Toulon**

10 rue de Presle  
 Tél : +33 (0)3 26 51 00 51  
[info@champagnelefevre.fr](mailto:info@champagnelefevre.fr)  
[www.champagnelefevre.fr](http://www.champagnelefevre.fr)

**#Talus Saint Prix Legret et fils**

In Talus Saint Prix niedergelassen, Ursprung des Weingutes, liegt der Weinberg mit Pinot noir und Pinot meunier auf einem ganz südlich orientierten Weinhang in dem Vallée du petit Morin, wo sich dank des Tonschlamm Bodens die schwarzen Rebsorten am besten ausdrücken können. In Blanc de Blanc bietet Alain Legret eine spezielle Cuvée 100 % Chardonnay an, deren geröstete Vanillearomen mit Kakaoduftnote enden. Der Rosé Corolle extra brut mischt den Geschmack von Beerenobstkonfitüre mit einem Kaffeehauch zusammen. Den Champagner Jahreszahl 2008 als extra Brut finden Sie von diesem Sommer ab. Ein Rosée de saignée brut Brut nature kommt noch zu dieser Reihe. Viele Belohnungen bringen Alain Legret zur Geltung (Coups de Coeur des Guide Hachette, Revue du Vin de France) – mit Bioorientierung – und qualifizieren die ganze Kunst dieses Winzers, der in seinen Zusammenstellungen die Feinheit privilegiert.

**Talus Saint Prix**

6 rue de Bannay  
 Tél : +33 (0)6 07 97 29 14  
[alain-legret@wanadoo.fr](mailto:alain-legret@wanadoo.fr)

GPS :  
 48.833957  
 3.746501



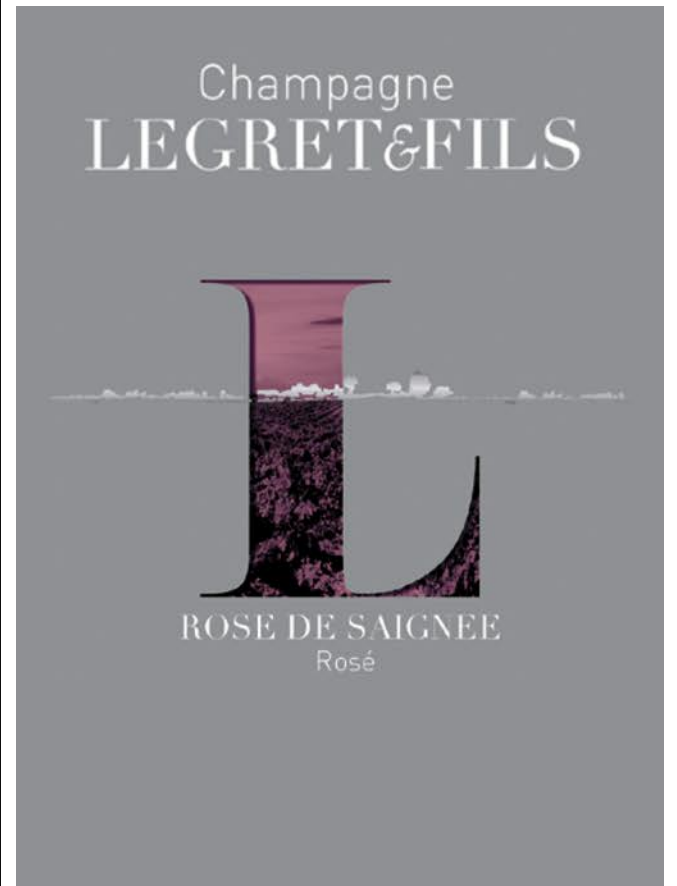
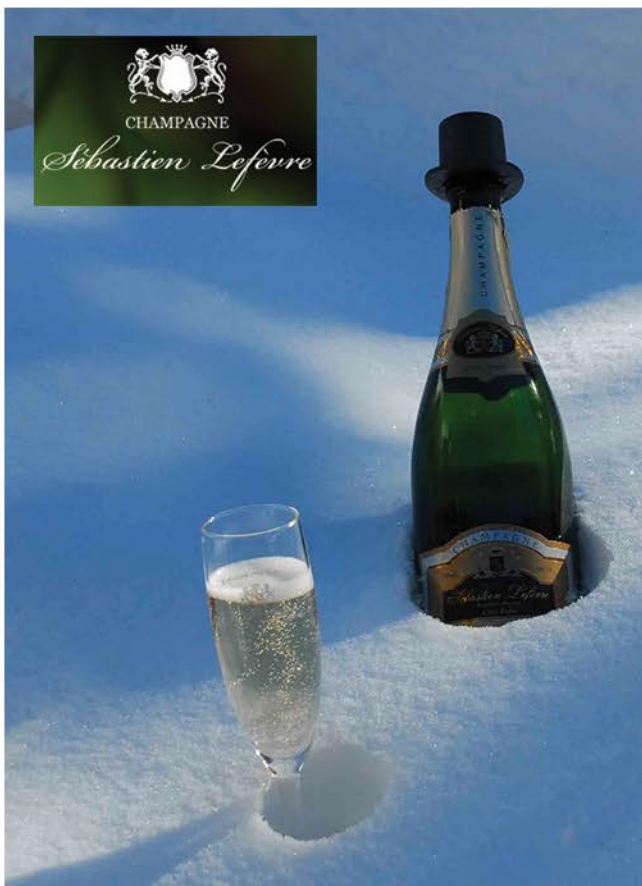


**VERTUS**

03 26 52 12 41

[www.champagne-larmandier-guy.fr](http://www.champagne-larmandier-guy.fr)

Champagne  
**Guy Larmandier**  
Propriétaire-Récoltant





**Brugny**

1 rue d'Epernay

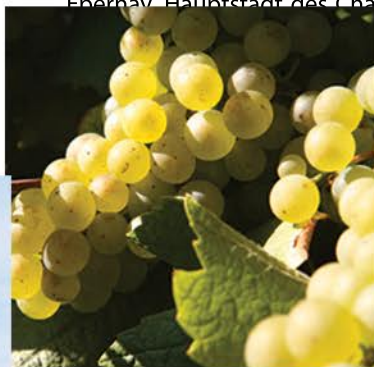
Tél : +33 (0)3 26 51 42 79

[champagne.michel.testulat@orange.fr](mailto:champagne.michel.testulat@orange.fr)[www.champagne-michel-testulat.com](http://www.champagne-michel-testulat.com)

GPS :

48.999531

3.888008



Winzer vom Vater auf den Sohn seit 1862, Michel – Sohn von Robert Testulat – stammt aus der 4. Generation. In der Familie Testulat ist der Weinbau eine Kunst, die der Vater dem Sohn übergibt. Die Liebe zur gutgemachten Arbeit findet man in jeder seiner Cuvées wieder. Indem er die Qualität der Weintrauben privilegiert, erzeugt er sehr feine und elegante Champagner mit der Frucht- und der Blumennote als Schwerpunkt. Sein Weingut liegt in Brugny, in der Nähe von Epernay, Hauptstadt des Champagners. Der bebaute Weinberg erstreckt sich auf den Hängen von Epernay und in den Dörfern herum. Aus Liebe zur Natur und aus Achtung vor der Umwelt hat er sich für einen vernünftigen Weinbau, wobei er die Verwendung der Unkrautvernichtungsmittel reduziert und die programmierten Pflegen seltener vorführt. Der nachhaltige Weinbau ist seine Priorität. Mit großem Vergnügen wird er Sie in seine Champagner einweihen. Er wird Ihnen einen Teil der Rebkunst im Weinkeller enthüllen; und selbstverständlich wird eine Verkostung angeboten. Wenn

möglich, melden Sie sich bitte an, um die besten Empfangsbedingungen zu genießen. Jeden Tag geöffnet zwischen 10 und 19 Uhr (in den Wochenenden, bestätigen Sie bitte Ihren Besuch).



**Coup de  
cœur de  
la rédaction**

Entdecken Sie das neue Weingebiet in Brugny mit Besichtigung der Kelteranlage.

CHAMPAGNE  
MICHEL TESTULAT

**#Courjeonnet Chéré Henriet**

Winzer vom Vater auf den Sohn seit dem Ende des XIX. Jahrhunderts befindet sich das Weingebiet im Süden von der Côte des Blancs in dem Vallée du petit Morin. Als selbstständiger Winzer erzeugen wir unseren Champagner mit den Weintrauben von unserem Terroir und wir achten auf unser Gütezeichen.

**Courjeonnet**

2, rue des vignes basses

+33 (0)3 26 59 31 44

[champagnechere@yahoo.fr](mailto:champagnechere@yahoo.fr)

GPS :

48.829816

3.832249

**#Bergères-les-Vertus Poirot et Fils**

Mit Leidenschaft für unseren Beruf schlagen wir Ihnen einen gastfreundlichen Moment in unserem Weingebiet vor. Sie können einen echten Champagner Weinkeller mit traditionellem Umrühren entdecken und dann einen von unseren Champagnern Premier Cru verkosten. Täglich geöffnet 7/7!

**Bergères-Les-Vertus**

rue Pernet

Tél : +33 (0)3 26 52 02 26

[al.poirot@wanadoo.fr](mailto:al.poirot@wanadoo.fr)

GPS :

48.880145

4.007051





prochaine parution

# Guide du CLOS

Champagne 16 mars 2016

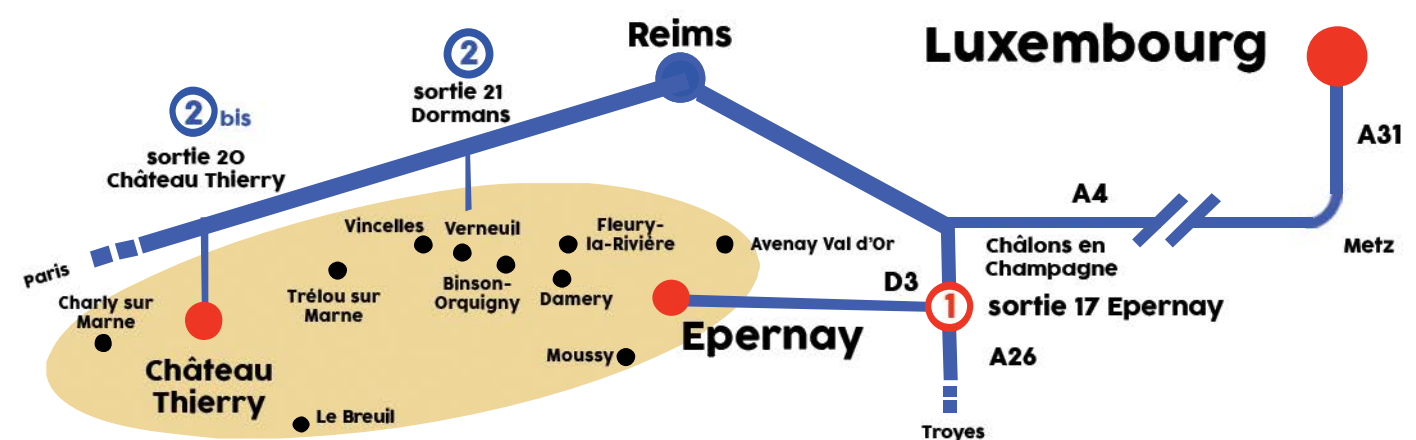


CHAMPAGNE

*Poirot & Fils*

vignobles & découvertes

# Terroir de la Vallée de la Marne



**Accès :** A4 - A26

**A4**

**Vallée de la Marne**



Vallée de la Marne (EST)

Temps de trajet estimé :

2h30 via Epernay

sortie 17 (A26) Epernay, puis D3



Vallée de la Marne (OUEST)

Temps de trajet estimé :

2h30 via Reims, A4 dir. Paris

sortie 21 (A4) dir. Dormans

## Les vignerons représentés

**Yves Ruffin :** 6 Bvd Jules Ferry 51160 Avenay Val d'Or - champyvesruffin@orange.fr

**Yannick PrévotEAU :** 4 bis avenue de Champagne 51480 Damery - yannick.prevotEAU@orange.fr

**Xavier Lorient :** 38 rue du Lubre 51700 Binson-Orquigny - lorient.charlene@orange.fr

**Champagne Marc :** 1 rue du creux chemin 51480 Fleury-La-Rivière - contact@champagne-marc.fr

**Didier Dépit :** 3 rue du Carrefour 51210 Le Breuil - didier.depit@orange.fr

**Sendron-Destouches :** 10/12 rue de la Blâterie 51210 Le Breuil - champagnesendrondestouches@gmail.com

**Jean Hô :** Chemin des Epinons 51700 Vincelles - christian.hu@club-internet.fr

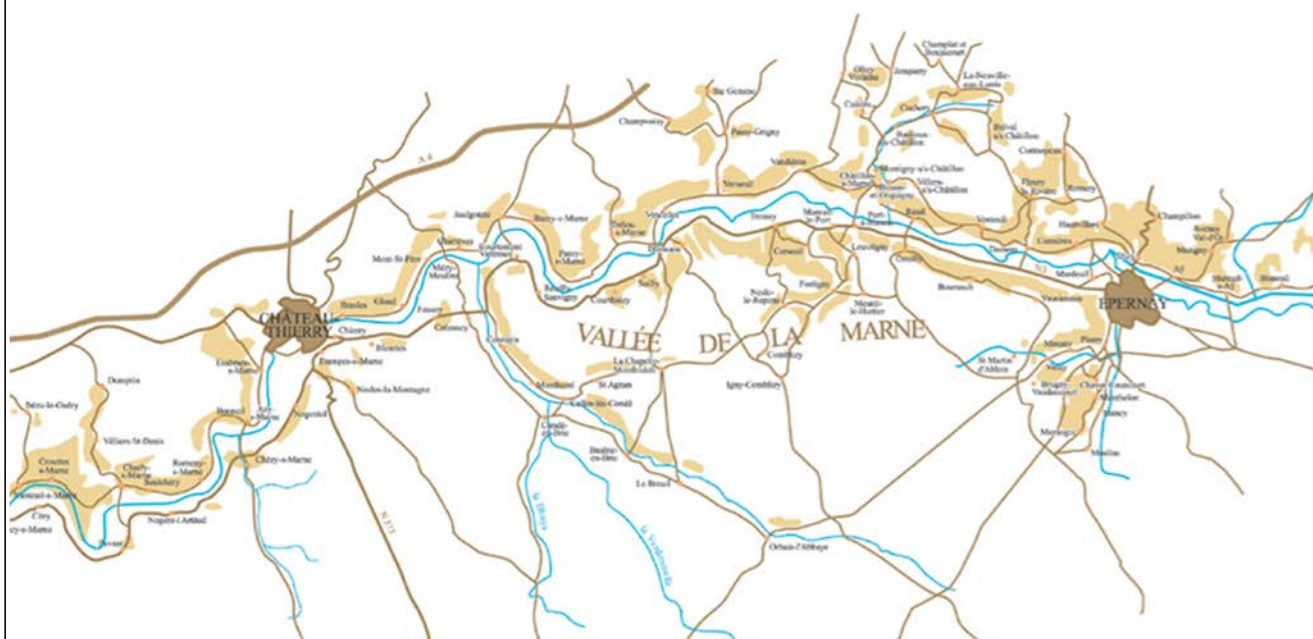
**Fleury-Gille :** 2 rue Pascale - Courcelles - 02850 Trélou-Sur-Marne - champagnefleury@orange.fr

**Vatel :** 26 rue de la Tour 51700 Verneuil - jean-marc.vatel@wanadoo.fr

**Léguillette-Romelot :** 15 route des Villiers 02310 Charly-sur-Marne - info@champagne-leguillette-romelot.com

**Victor Charlot :** 5 rue Jules Ferry 51200 Moussy - gerard.charlot@wanadoo.fr





03 26 52 32 49 - visite sur RdV

03 26 58 41 65 - visite sur RdV, de préférence

03 26 57 63 38 - visite de 9h à 11h30 et de 13h30 à 17h du lundi au samedi, sur RdV

03 26 58 46 88 - visite sur RdV

03 26 59 24 04 - visite toute la semaine sur RdV

03 26 59 26 72 - visite sur RdV

03 26 58 85 16 - visite du lundi au samedi de 9h à 20h et le dimanche de 10h à 13h

03 23 70 83 99 - ateliers 'autour du champagne' sur réservation

03 26 52 94 67 - visite sur RdV

03 23 82 03 79 - Lu- Sa 9h30 – 12h / 14h – 17h Dimanche et jours fériés : sur RdV

03 26 54 66 03 - visite du lundi au samedi de 10h à 18h et le dimanche sur RdV

### #Avenay Val d'Or Yves Ruffin

Im Jahre 1971 entscheidet sich Thierry Ruffin für einen ökologischen Weinbau, als damals die Wirkung von den Weinpflügen auf die Umwelt sehr wenig berücksichtigt wurde. Das Weingebiet mit biologischem Weinbau erstreckt sich auf 3 Hektaren in Avenay-Val-d'Or und Tauxières, klassifiziert Premier Cru. Mit 60 % Chardonnay und 40 % Pinot Noir ist der Wein eine Mischung von Feinheit und Kraft. Im Jahre 2008 folgt dem Winzer Thierry Sylvie nach, die mit ihren Pflanzentscheidungen und mit der traditionellen Vinifikation in Holzfässern (aus alten Eichen und Akazien) die Traditionen weiterführt, die die Champagne Yves Ruffin berühmt machten.



GPS :  
49.071059  
4.045462



**Avenay Val d'Or**  
6 Boulevard Jules Ferry  
Tél : +33 (0)3 26 52 32 49  
[champyvesruffin@orange.fr](mailto:champyvesruffin@orange.fr)  
[www.champagne-yves-ruffin.fr](http://www.champagne-yves-ruffin.fr)

### #Damery Yannick PrévotEAU

Winzer seit 5 Generationen bearbeiten Eric und Yannick ihre Champagner mit aufmerksamen Pflegen und Leidenschaft für ihren Beruf. In dem Probeweinkeller, an einer Bar einer Kelter ähnlich verkosten Sie den Champagner Carte d'Or brut, sowohl den Champagner Rosé und auch la Perle des Treilles, eine an Pinot Noir reiche Cuvée, die mit Chardonnay und großen Vins de Réserve ausgeglichen wird. Die Cuvée ORIGINE 1911 Jahreszahl 2008, eine Zusammenstellung aus einer strengen Parzellenauswahl der außergewöhnlichen Weinernte, ist in einem wunderschönen Holzbehälter geliefert.



GPS :  
49.071199  
3.884365

**Damery**  
4 bis avenue de Champagne  
Tél : +33 (0)3 26 58 41 65  
GSM : +33 (0)6.84.97.05.81  
[yannick.prevotEAU@orange.fr](mailto:yannick.prevotEAU@orange.fr)  
[www.champagneyannickprevotEAU.fr](http://www.champagneyannickprevotEAU.fr)



### #Binson-Orquigny

**Binson-Orquigny**  
38 rue du Lubre  
Tél : +33 (0)3 26 58 08 28  
[loriot.charlene@orange.fr](mailto:loriot.charlene@orange.fr)  
[www.champagne-xavierloriot.com](http://www.champagne-xavierloriot.com)



GPS :  
49.094753  
3.788806



### Xavier Lorient

Mitten im Weinbau des Vallée de la Marne in der Champagne ist das Familienweingut Champagne Xavier Lorient ein 10 Hektaren großes Weingebiet in drei Dörfern verteilt. Das Weingut existiert seit 5 Generationen. Die Nachfolge wurde von zwei Töchtern gesichert, die ihrem Wein mehr Charakter und Nuancen beibringen können. Sie stecken Sie mit ihrer Leidenschaft und mit ihrem Können an, indem sie Ihnen einen Wein hoher Qualität zur Verkostung anbieten. Mit den günstigsten Bedingungen für die Erzeugung ihres Champagners, in Anbetracht der geographischen Lage an dem linken Ufer der Marne sind ihre Champagner genannt de la Rive Droite meistens die Lieblingsweine der Feinschmecker aufgrund ihrer Kraft und ihrer Harmonie. Sie empfangen Gruppen (höchstens 80 Leute), Privatleute und Leute vom Beruf in ihrem Weinbau. Sie schlagen Ihnen vor, mit Events um die Verkostung von Champagnern die Vielfalt ihres Terroirs mit Achtung vor den Champagnern Traditionen zu entdecken.







  
*Champagne*  
**Yves RUFFIN**  
51160 AVENAY VAL D'OR



*Passion, conviction et enthousiasme ont guidé Thierry tout au long de sa vie professionnelle. La « Cuvée Thierry Ruffin » est un hommage aux valeurs qui le caractérisaient et lui tenaient à cœur. Issu de la vendange 2006, ce vin est présenté dans un habillage original et raffiné pour accompagner un Champagne que nous avons voulu exceptionnel.*  
*Sylvie, Antoine, Colin et Quentin Ruffin*



**Fleury-la-Rivière**

1, Rue du creux chemin  
Tél : +33 (0)3 26 58 46 88  
[contact@champagne-marc.fr](mailto:contact@champagne-marc.fr)  
[www.champagne-marc.fr](http://www.champagne-marc.fr)



GPS :  
49.093312  
3.882679

speak



Crédits photos : Agence Horizon Bleu

Der Champagner MARC in Fleury-la-Rivière 20 km weit von Reims und 8 km weit von Epernay erzeugt einen einzigartigen Champagner, in Japan und in Australien sehr beliebt, ohne malolaktische Gärung. Seit 12 Generationen bringt die Familie Leidenschaft, Know-How und Liebe zu dem Edelprodukt schlechthin weiter, dem Champagner MARC, von zwei Säbeln symbolisiert, eigentlich Rapiere, die aus der Geschichte von einem Duell im Louvre in dem Schlafzimmer von Ludwig XIII. kommen. Verbannt hat der Täter des Duells der Familie Marc im Jahre 1626 sein Gut in Fleury vererbt. Auf seine Weise preist das Haus MARC das leidenschaftliche Temperament dieses außergewöhnlichen Legatars, indem seine Cuvées ein Medaillon mit zwei Säbeln und einer königlichen Sonne tragen. Viele Preise belohnen die Mühe dieses Winzers, wie eine Goldmedaille der selbstständigen Winzer für den Ultima Forsan, eine Silbermedaille beim Weltwettbewerb in Brüssel und eine andere Silbermedaille beim Mundus Vini für seinen ausgezeichneten Brut Rosé. Mit Weinreben 30 % Grand Cru, unter denen Mailly-Champagne mitten in dem Montagne de Reims, das Übrige im Vallée de la Marne 8 km entfernt von Epernay bietet das Weingut eine breite Reihe von Champagnern an, von dem Initiale Noir & Blanc bis zum Perla Néra und Perla Rosa. Eine Besonderheit bei diesem Winzer ist das Abschlännen des Champagners von Hand, was Geschicklichkeit und Geschwindigkeit erfordert.



**#Le Breuil Didier Dépit**

Eine strahlende Adresse für die Besucher. Hier kann man in der Ferienwohnung Unterkunft finden und das Weingut Dider Dépit mit seiner leckeren Reihe von Champagnern entdecken. Eine ideale Formel um die Gegend Champagne zu entdecken, mit sehr schönen Spaziergängen und Besichtigungen in der Nähe, einem freundlichem Empfang und einer bequemen Unterkunft mit Küche, Wohnzimmer, Schlafzimmer und Badezimmer. Fragen Sie ohne Zögern nach einer Champagnerverkostung, mit Vergnügen wird der Besitzer seine Reihe anbieten. Die ganze Woche geöffnet auf Anmeldung. Empfang für kleine Gruppen bis 10 Leute. Parkplatz für einen Bus in der Nähe. Unterkunft für 5fünf Leute maximal.

GPS :  
48.978420  
3.648863



**LE BREUIL**  
3 rue du Carrefour  
Tél : +33 (0)3 26 59 24 04  
[didier.depit@orange.fr](mailto:didier.depit@orange.fr)

**CHAMPAGNE**

*Didier Dépit*

**#Le Breuil Sendron Destouches**

Le Breuil, ein kleines malerisches Dorf, wo sich der Weinbau Sendron Destouches befindet, liegt in der Gegend des Vallée de la Marne. Ernter-Erzeuger seit mehr als 50 Jahren erzeugen sie ihren Champagner mit Weintrauben, die ausschließlich aus ihren Rebstöcken kommen. In der Reihe werden 6 Cuvées angeboten, unter denen einige ausgewählt von « La Revue du vin de France », « Le guide des bonnes affaires du vin 2015 » für die Cuvée l'Authentique und von « Sommeliers International » für die Cuvée l'Authentique und die Cuvée de Réserve. Sie freuen sich auf Ihren Besuch auf Anmeldung.



GPS :  
48.978216  
3.651046

**LE BREUIL**  
10, rue de la Blâterie  
Tél : +33 (0)3 26 59 26 72  
[champagnesendrondestouches@gmail.com](mailto:champagnesendrondestouches@gmail.com)  
[www.champagnesendrondestouches.fr](http://www.champagnesendrondestouches.fr)





MARQUÉE PAR L'HISTOIRE DE FRANCE



CHAMPAGNE

*Didier Dépit*

3, Rue du Carrefour  
51210 LE BREUIL



Champagne  
SENDRON-DESTOUCHES



10, rue de la blâtrerie - LE BREUIL - Tél : +33 (0)3 26 59 26 72  
[www.champagne-sendron-destouches.fr](http://www.champagne-sendron-destouches.fr)

**Vincelles**

Chemin des Epinons  
Tél : +33 (0)3 26 58 85 16  
[christian.hu@club-internet.fr](mailto:christian.hu@club-internet.fr)  
[www.champagne-jean-hu.fr](http://www.champagne-jean-hu.fr)



facebook.com/champagnehu



GPS :  
49.088913  
3.634166



Jean Hû, fondateur de la maison commence à vinifier et commercialiser son champagne à la sortie de la seconde guerre mondiale avec son épouse Pierrette. Aujourd'hui, son fils Christian, actuel exploitant avec son épouse Brigitte, élabore un Champagne de Tradition. Toutes leurs parcelles, situées sur le coteau sud de la vallée de la Marne, sont idéalement exposées. Des différentes cuvées du domaine, le Brut Perles d'Argent, cuvée issue de 50% de Chardonnay et de 50% de Pinot Noir est la cuvée emblématique de la maison Jean Hû. Il a les honneurs de la presse professionnelle, étant référencé par la revue du Vin de France 2014 et dans le guide belge Vins et Terroirs Authentiques 2014, avec une note de 15,5/20. Le Champagne Brut Millésime 2009 rencontre également un vif succès auprès des connaisseurs, ravivant les papilles de leurs fidèle clientèle. Un champagne rosé très féminin complète la gamme. A flanc de coteaux, la cave de plein-pied ouvre sur un panorama magnifique permettant une dégustation à l'air libre. Généreuse et accueillante, Brigitte sait recevoir tous les visiteurs avec bonheur. La fraîcheur d'âme de la maison est empreinte d'une grande sincérité, celle des vigneron.



**#Trélou sur Marne**

**Trélou sur Marne**

2 rue Pascal Courcelles  
Tél : +33 (0)3 23 70 83 99  
[champagnefleury@orange.fr](mailto:champagnefleury@orange.fr)  
[www.champagne-fleury-gille.fr](http://www.champagne-fleury-gille.fr)



GPS :  
49.075587  
3.605512

**Fleury - Gille**

Dans la famille Fleury, on perpétue la tradition du Champagne depuis 1842. Sur les huit hectares d'un domaine situé à Trélou sur Marne, Jean-François, Christine et Bertrand cultivent les trois cépages Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay. Ils disposent d'un pressoir traditionnel de 4000 kg et attachent un soin particulier à leurs assemblages. Tous les ans, juste après l'hiver, la famille se réunit pour déguster leurs vins afin de créer les futures cuvées. C'est le prélude aux autres étapes de la vinification qu'ils effectuent à la propriété. Outre le soin qu'elle apporte à l'élaboration de leur champagne – récompensé par de nombreux prix –, la famille Fleury privilégie le contact et l'accueil. Vignerons indépendants, ils reçoivent à la propriété où Dominique Fleury a créé la Maison Vigneronne, l'un de ces endroits privilégiés et conviviaux que l'on aime et qu'on n'oublie pas et où elle organise séminaires, dégustations, journées gourmandes et pédagogiques. Quatre ateliers thématiques « autour du Champagne » sont proposées par la Maison Vigneronne : « Les clés de la dégustation », « Le secret des Champagnes », « Un séducteur, le champagne rosé », « Alliance mets et champagnes ». Une véritable découverte oenotouristique, organisée par l'une des figures érudites de la région champenoise, animée avec enthousiasme et passion. L'oenotourisme a le vent en poupe !







*Quittez le statut de néophyte  
pour entrer dans le cercle des connaisseurs !*

*Ateliers ludiques, pédagogiques, interactifs pour des groupes constitués de  
6 à 12 personnes; date à convenir selon disponibilité*

*Ateliers  
'autour du champagne'  
Les clés de la dégustation:  
une affaire de bons sens!  
Le secret des champagnes: une histoire de bulles!  
Un séducteur, le champagne rosé:  
fort en sensations!  
Alliance mets et champagnes:  
union harmonieuse ou incompatible?*

*Maison  
Vigneronne*  
CHAMPAGNE  
FLEURY-GILLE

COURCELLES  
02850 TRELOU SUR MARNE  
Tél 03 23 70 83 99  
06 25 48 18 91



[www.champagne-fleury-gille.fr](http://www.champagne-fleury-gille.fr)  
[www.facebook.com/champagnefleurygillevigneron](https://www.facebook.com/champagnefleurygillevigneron)



**#Moussy Victor Charlot**

Troisième génération de Propriétaire-Récoltant, Victor Charlot perpétue le savoir-faire de ses aïeux en conservant une qualité constante au fil des années, reflet d'une vinification maîtrisée... Le coup de cœur de la maison ? Un rosé dit « de Saignée » élaboré uniquement les années de belle récolte, par macération. Finesse et gourmandise sont au rendez-vous. Aujourd'hui, la gamme de la maison Charlot s'élargit pour ravir tout les palais en quête de nouvelles saveurs. À venir déguster sur place, du lundi au samedi de 10h à 18h et le dimanche sur rendez-vous.



**Moussy** 5, rue Jules Ferry  
Tél : +33 (0)3 26 54 66 03  
[gerard.charlot@wanadoo.fr](mailto:gerard.charlot@wanadoo.fr)

GPS :  
49.015665  
3.920971

**#Verneuil Vatel**

Sylvie et Jean-Marc Vatel perpétuent la tradition de leurs aïeux. Leur passion s'attache à vinifier seulement le meilleur de leur vignoble de Verneuil. Ils élaborent des vins notés en Or par le guide Gilbert et Gaillard, (Brut Cuvée Grande Réserve, Brut Cuvée Vieilles Vignes millésimé 2007, Brut Rosée Cuvée La Vie en Rose). C'est avec un grand plaisir que Sylvie et Jean-Marc vous accueilleront au domaine pour une dégustation de leurs cuvées, dans un coin cosy, idéal pour savourer le vin des rois. En prévenant quelques jours à l'avance, ils vous offriront le meilleur accueil.



GPS :  
49.095860  
3.673381

**Verneuil**  
26 rue de la Tour  
Tél : +33 (0)3 26 52 94 67  
[jean-marc.vatel@wanadoo.fr](mailto:jean-marc.vatel@wanadoo.fr)  
[www.champagnevatel.com](http://www.champagnevatel.com)



**#Charly-sur-Marne**

**Charly-sur-Marne**  
15 route des Villiers  
Tél : +33 (0)3 23 82 03 79  
[info@champagne-leguilletteromelot.com](mailto:info@champagne-leguilletteromelot.com)  
[www.champagne-leguilletteromelot.fr](http://www.champagne-leguilletteromelot.fr)



[champagne-leguilletteromelot.com](http://champagne-leguilletteromelot.com)



GPS :  
48.981242  
3.275036



**Léguillette Romelot**

Le Champagne Léguillette-Romelot est né en 1968 grâce à l'union de deux très anciennes familles de Charly-sur-Marne : les Léguillette étaient des « laboureurs », c'est à dire des grands propriétaires fermiers dès 1790. Les Romelot étaient, quant à eux, des viticulteurs et des agriculteurs, dès 1705. Associés à d'autres viticulteurs, ils créent une coopérative de pressurage et une coopérative de vinification, auxquelles, aujourd'hui, ils confient leurs raisins à chaque vendange. Fils d'André Léguillette et de Marie-France Romelot, Laurent a repris l'exploitation familiale de ses parents en Août 2000. Aujourd'hui il exploite 8 hectares de vignes et fait partie de cette nouvelle génération qui veut laisser une viticulture « propre » aux futures générations. C'est pourquoi il a opté pour une viticulture raisonnée respectueuse de l'environnement. Le Brut Réserve et la cuvée Harmonie sont élaborés à la propriété, en ses caves, comme la cuvée B2B, champagne 100% Chardonnay - ici, une particularité singulière - et le B2N constitué de Pinot Noir et de Pinot Meunier, LE cépage de la région. Très dynamique, Laurent organise ses Portes Ouvertes *Chez le Vigneron* le 16 & 17 Mai en son Domaine, et collabore à la 2<sup>ème</sup> édition de l'évènement.





CHAMPAGNE  
VICTOR CHARLOT  
à MOUSSY



5, rue Jules Ferry  
MOUSSY  
Tél : 03.26.54.66.03



CHAMPAGNE  
LEGUILLETTE  
- ROMELOT

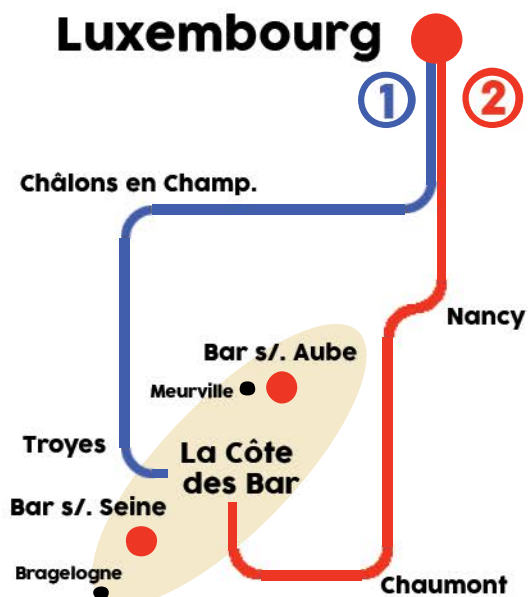


15 route de Villers - Le Mont Dorin  
02310 CHARLY-SUR-MARNE  
Tél. 03.23.82.03.79

# Terroir de la Côte des Bar

## Accès :

- ① Temps de trajet estimé  
3h30  
via A4 et A26  
sortie 22 Bar sur Seine
- ② Temps de trajet estimé  
3h15  
via A31 et A5  
sortie 23 Bar sur Aube





## 53 # Côte des Bar

### #Meurville **Benoît Gaulet**

Mit einem traditionellen Know-How seit mehreren Generationen mag dieser Ernter-Erzeuger die Arbeit an den Reben zur Geltung bringen, indem er einen vernünftigen Weinbau privilegiert und Champagner mit allen Nuancen von Frische, eine Feinheit, die Sie während Ihres Besuchs bei der Verkostung unserer Cuvées entdecken werden. Cuvée tradition: eine traditionelle Weinflasche für einen außergewöhnlichen Champagner, eine Zusammenstellung von einem in Eichfass gealterten Wein, was ihm ein goldgelbes Schimmern verleiht, indem er eine ausdrucksvolle und feine Geruchsnote hinterlässt, eine frucht- und sonnenvolle Explosion für eine langwierige sinnlich duftende Note. Der Rosé bietet die ganze Palette von roten Beeren an: Brombeere, Erdbeere, Johannisbeere, Sauerkirsche und Himbeere, mit einer feinen würzigen Vanillenebennote. Das Merkmal dieses Rosés: seine Frische und seine Aromen.

GPS:

48.203731  
4.620529



#### Meurville

11 rue Gaston Cheq

Tél : +33 (0)3 25 27 07 46

[benoit.gaullet@wanadoo.fr](mailto:benoit.gaullet@wanadoo.fr)

CHAMPAGNE  
*Benoît Gaulet*  
benoit.gaullet@wanadoo.fr  
[www.champagne-benoit-gaullet.fr](http://www.champagne-benoit-gaullet.fr)

*Nous serions heureux  
de vous accueillir sur  
notre exploitation pour  
une visite dans nos  
vignes et une  
dégustation.*

*Nuit sur l'exploitation  
possible*



11, rue Gaston Cheq - 10200 MEURVILLE  
Tél. : 03 25 27 07 48 - Fax : 03 25 27 73 85

### #Bragelogne **Camille Marcel**

Der Champagner Camille Marcel, schon vier Generationen, deren Leidenschaft der Weinbau ist. Im Süden der Côte des Bar niedergelassen, in der Gemeinde Bragelogne, in dem Bezirk der Riceys, zählt das Weingut 5,5 Hektaren Weintrauben auf sonnigen, südlich/südwestlich orientierten Hängen, die ideal sind, um reife Trauben zu bekommen. Auf die Achtung vor den Ökosystemen legt dieser Winzer viel Wert. Mithin soll der Weinbau sich auf die Qualität der Weintrauben mit Achtung vor der Umwelt konzentrieren. Die Cuvées Brut Adage, Brut de Noir, Brut Rosé werden Sie sofort verführen. Adeline Bonnet, die dynamische Vertreterin des Weingutes Camille Marcel, wird Sie mit der Begeisterung und der Frische ihrer Jugend empfangen.



GPS :  
47.964684  
4.267897

#### Bragelogne

12 chemin de Nicey

Tél : +33 (0)3 25 29 12 82

[contact@champagne-camille-marcel.com](mailto:contact@champagne-camille-marcel.com)

[www.champagne-camille-marcel.com](http://www.champagne-camille-marcel.com)



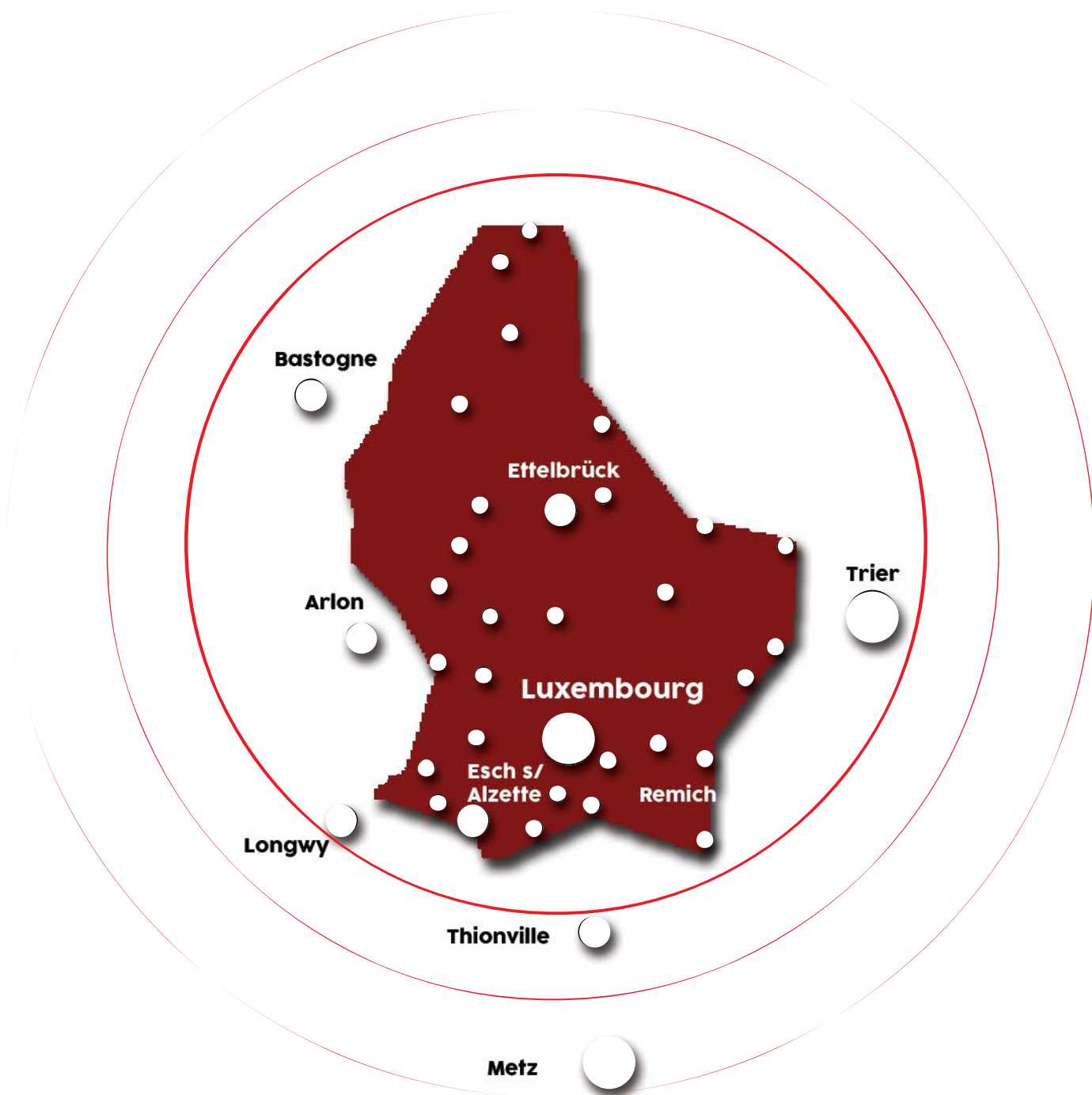
CHAMPAGNE  
BRUT

*Camille Marcel*

*Rosé*

# Zone de distribution Grand Duché de Luxembourg

**44.000 exemplaires diffusés**





## 55 #Ferienwohnungen in der Champagne

### #Rilly-La-Montagne Jeangout

In einem Dorf mitten im Montagne de Reims, das zwischen REIMS und EPERNAY liegt, können Sie sich mit geschmacklichen Spezialitäten erfüllen auf dem Weingut eines Winzers, wo in einem ruhigen Ort 4 Gästezimmer mit allem Komfort d.h. Badezimmer und privat WC in jedem Zimmer so wohl mit geschlossenem Parkplatz für Ihre Fahrzeuge. Wenn Sie es wünschen, können Sie unseren Gasttisch reservieren (nur am Abend), um die Champagner Spezialitäten für 32 € alles inklusiv zu genießen. Im Preis inbegriffen ist der Aperitif 2 Cuvées von dem CHAMPAGNER des WEINGUTES so wie ein HAUSgemachtes Abendessen mit PRODUKTEN des TERROIRS. Fragen Sie nach einem gemütlichen Aufenthalt mit Gastfreundlichkeit und entdecken Sie ohne Zögern den Beruf des Winzers mit einer Kellerbesichtigung (am Abend gegen 18 Uhr). Sandrine und Didier werden Sie mit Vergnügen und mit gemeinsamer Freude zu empfangen



#### Rilly-La-Montagne

3 rue Gervais

Tél : +33 (0)3.26.03.41.90

[aucherubin0632@orange.fr](mailto:aucherubin0632@orange.fr)

[www.jeangout-didier.com](http://www.jeangout-didier.com)



GPS :  
49.166745  
4.045956



### #Avize Waris-Larmandier

Von dem Champagner bis zur Kunst. Von der Kunst bis zum Champagner mit dem Aufenthalt in einer niedlichen Ferienwohnung „Le Nid de Mes Anges“. Mitten in der Côte des Blancs zwischen Vertus und Epernay mit einer einmaligen Aussicht über die Hänge von Avize und Cramant. Marie-Hélène Larmandier und ihre Kinder, Jean-Philippe, Pierre-Louis und Inès Waris wissen, wie man in diesem gemütlichen Eckchen empfängt, das sie herzlich renoviert und dekoriert haben. Die warmherzlichen Farben und der Raum geben Ihnen bestimmt Lust, sich mit Freunden oder mit Familie zusammenzutreffen. Mit dieser raffinierten Stimmung fühlen Sie sich energisch und dynamisch, so wie mit den feinen Perlen des Champagners. „Le grand Gîte“ kann 8 Personen empfangen. Zur Verfügung stehen eine Einbauküche mit den notwendigen kleinen Elektrohaushaltsgeräten und auch ein Parkplatz drinnen. Im „petit Gîte“ finden Sie ein Doppelbett und zwei zusätzliche Matratzen in der Mezzanine. Zur Verfügung steht auch eine Einbauküche mit den notwendigen Elektrohaushaltsgeräten.



#### Avize

605, Rempart du Nord

Tél : +33 (0)3 26 57 79 05

[earlwarislarmandier@wanadoo.fr](mailto:earlwarislarmandier@wanadoo.fr)

[www.le-nid-de-mes-anges.com](http://www.le-nid-de-mes-anges.com)



GPS :  
48.972669  
4.005818

Le Nid de Mes Anges

Gites en Champagne  
au coeur de la côte des blancs

Avize

06 26 57 79 05  
06 83 45 80 07

GITES DE FRANCE

[www.le-nid-de-mes-anges.com](http://www.le-nid-de-mes-anges.com)

# A GAGNER

avec le **Guide**  
*du* **CLOS**  
exemple d'assortiment





## WETTBEWERB FÜR DIE LESER

**Wettbewerb für die Volljährigen. Auslosung am 1. Dezember**

Das Guide du Clos setzt 150 Flaschen Champagner auf das Spiel!

Zu gewinnen mit Auslosung unter der Aufsicht eines Gerichtsvollziehers am 1. Dezember 2015 sind drei Lose mit einem Wert von 1.000 Euros für jedes, bestehend aus einer Auswahl von Flaschen Champagner jedes Winzers / jeder Weingenossenschaft im Guide du Clos anwesend, mit der richtigen auf die beiden folgenden Fragen:

Um mitzumachen ist es sehr leicht, antworten Sie auf diese Fragen:

- Wie / Wo haben Sie das Guide du Clos erhalten?
- Wie heißt der Winzer, dessen Reklame ein Flaschenbild zeigt, dessen Inschrift auf dem Etikett umgekehrt ist?

Um mitzumachen, schicken Sie Ihre Antwort per E-Mail an [jeu@guideduclos.lu](mailto:jeu@guideduclos.lu) mit Namen, Vornamen, Nationalität, Alter und Anschrift (und/oder GSM-Handynummer) oder füllen Sie den untenstehenden Antwortschein, an unsere Anschrift zu schicken.

Auszug der Regelung : keine Kaufpflicht, um an dem Wettbewerb teilzunehmen. Regelung und Spielbedingungen sind in [www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu) vorhanden. Gültige Aktion vom 20/06/2015 bis zum 20/11/2015 einschließlich. Reserviert für mindestens 18-jährige Personen. Das Mitmachen kostet nichts. Dieser Wettbewerb wird von einem Gerichtsvollzieher kontrolliert (siehe Details in [www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu)).

Antwortschein abzuschneiden und zu schicken: Guide du Clos. Wettbewerb. 3 Boulevard Royal.L-2449 Luxemburg



Wie/Wo haben Sie das Guide du Clos erhalten? Antwort:

Name:..... Anschrift (Strasse):.....  
Vorname:..... Postleitzahl:.....Stadt:.....  
E-Mail :..... GSM:.....Nationalität / Alter:... /...  
Der Antwortschein ist nicht gültig, wenn eine Information fehlt.

Der Winzer, dessen Reklame ein Flaschenbild zeigt, dessen Inschrift auf dem Etikett umgekehrt ist, heißt: (Antwort) .....

Der Antwortschein soll vor dem 20. November 2015 geschickt werden.



# Le Pavillon CG

RESTAURANT - BAR À CHAMPAGNE

DEPUIS 1845

## Le restaurant

Le Pavillon CG vous propose une cuisine raffinée, réalisée avec passion, entre simplicité et extrême finesse, promesse d'une expérience sensorielle des plus agréables...

Christophe Gilot et son équipe s'attachent en effet à révéler la richesse des saveurs des produits qu'il sélectionne.

Les mets s'accordent et évoluent au fil des saisons pour le plus grand plaisir de vos papilles.

## Bar à champagne

Confortablement installé au bar, découvrez la sélection de champagnes du Pavillon CG.

Grandes marques et vigneron se côtoient pour vous offrir un panel de qualité. Vos dégustations pourront être accompagnées par de délicates mises-en-bouche, telles que de délicieux macarons sucrés-salés.

Renseignements : [contact@le-pavillon-cg.com](mailto:contact@le-pavillon-cg.com)  
7 rue Noël - 51100 Reims - Tél : 03 26 03 15 15



**BIZNESS**  
VIN & CO

Bizness booster  
réalise pour vous,  
vos plaquettes et  
photos viticoles

[www.biznessbooster.fr](http://www.biznessbooster.fr)



**Vous avez le savoir-faire et nous allons le faire savoir.**



# Recette du Clos

## Foie gras de canard fraise-rhubarbe



### Ingrédients pour 8 personnes :

- 800 g de terrine de foie gras de canard

### Jus de fraise / rhubarbe :

- 500 g de rhubarbe
- 500 g de jus de fraise
- 250 g de sucre

### Gelée de rhubarbe :

- 250 g de jus fraise / rhubarbe
- 2,5 g d'agar agar

### Décor :

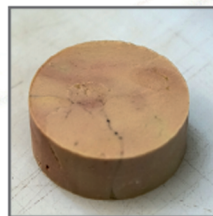
- Fraises
- Balsamique réduit



### Réalisation :

- Pocher la rhubarbe dans le jus de fraise et le sucre.
- Prélever le jus de fraise / rhubarbe, ajouter l'agar agar, porter à ébullition, couler en une fine gelée.
- Réduire une partie du jus de fraise / rhubarbe.
- Détailler la terrine de foie gras de canard avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et de 1 cm de hauteur.
- Détailler la gelée fraise / rhubarbe avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.
- Dans une assiette, disposer le cylindre de foie gras de canard, poser dessus un disque de gelée puis des morceaux de fraise et rhubarbe pochée.
- Réaliser des points de jus de fraise / rhubarbe réduit, ainsi que de balsamique réduit.
- Décorer avec des chips de rhubarbe et du cerfeuil.

Christophe  
GILOT  
Le Pavillon  
CG  
Reims





LE RENOUVEAU  
D'UNE GRANDE  
MAISON

[www.champagne-ayala.fr](http://www.champagne-ayala.fr)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*